

ANTICHI MESTIERI

Una vita da maiale nelle mani del norcino

Oggi in Friuli Venezia Giulia una festa dedicata a una figura in via di estinzione. Con una secolare tradizione alle spalle



NORCINO
Mario Zanardo, il norcino, al lavoro con l'oste Arturo Barbiero. Quella dell'uccisione e della lavorazione del maiale è una tradizione di antica data

Da gustare col Raboso «nero bestia»



(g.ch.) Il Raboso Piave, "nero bestia" per un colore che, in caso di macchia, non lascia speranza, è vino di recente riscoperta e rivalutazione, grazie all'opera e all'impegno di alcuni produttori, che per primi ne hanno capito le potenzialità, oltre che del consorzio della locale Doc. Ma riscoperta e rivalutazione continuano ad esserci anche grazie alla Confraternita del Raboso Piave, una libera associazione che si è resa protagonista di una riuscita iniziativa, la 1. Rassegna con degustazione del Raboso Piave Doc, svoltasi nella sede di Villa Dirce a Tezze di Piave. La manifestazione ha visto il coinvolgimento dell'esposizione di illustrazioni per l'infanzia. È stato infatti presentato, in collaborazione con la "Fondazione mostra internazionale di illustrazione per l'infanzia" di Sarmede, il "Premio internazionale di illustrazione dedicata al Raboso Piave" che ha come finalità l'istituzione di un fondo a favore dell'infanzia e la creazione di una Etichetta per il Raboso Piave Doc. Ovviamente non sono mancati gli assaggi, con la rassegna-degustazione aperta al pubblico, con alcune "chicche". Ad esempio il Raboso Doc Piave 2001 di Giorgio Cecchetto, che per l'andamento di quell'annata (contrassegnata la basse temperature ed elevata umidità) ha deciso di proporlo ad un prezzo inferiore rispetto a quello del 2000, «volendo far coincidere il valore quantitativo con quello economico».

IL PROGRAMMA

Un film, un libro e prove pratiche

(G.Ch.) La responsabilità della trasformazione del maiale era nelle mani del norcino (il purcitar, in friulano) e proprio a questa figura, in occasione della ricorrenza di sant'Antonio abate, protettore dei norcini, l'amministrazione comunale di Fagnana ha deciso di dedicare oggi un appuntamento di rilievo: la Fieste dai purcitàrs. In collaborazione con il bellissimo Museo della vita contadina "Cjase Cocèl", l'attenzione verrà dunque focalizzata, per la prima volta, sull'uomo, l'artigiano nomade e stagionale, piuttosto che sull'animale vero e proprio.

Il norcino, tradizionalmente, era un contadino tra i contadini, con questa specializzazione in più, acquisita non sui banchi di scuola, ma dalla cultura del fare raccolta dagli anziani, una vera e propria arte tramandata di generazione in generazione. Nella mattinata odierna, dunque, a partire dalle 10, presso il Museo, sono state organizzate una serie di iniziative culturali.

Si partirà con la proiezione del cortometraggio "Purcità", in prima visione regionale, girato da Benedetto Parisi e Dorino

Sono circa 500 i «purcitàrs» ancora in attività in terra friulana: avranno un albo

Mimigutti per procedere poi alla presentazione del libro "Il purcitàr" di Adriano Del Fabro (Edizioni della Biblioteca dell'Immagine, pagine 120, 10 euro), curata dal giornalista Paolo Medeossi. La seconda parte della mattinata sarà dedicata all'illustrazione dei "riti del purcità" e delle caratteristiche di due prodotti della tradizione fagnanese: il "pestàt" e la "pestadice", ovviamente con la partecipazione

anche del pubblico.

Ma quanti sono i norcini attivi in Friuli Venezia Giulia? L'organizzazione di quest'evento è da mesi a caccia di riferimenti e indirizzi. Secondo una prima stima, nella regione potrebbero essere ancora circa 500 i purcitàrs "nell'esercizio delle loro funzioni". Per tentare di dare corpo alla memoria, il Museo di Cjase Cocèl ha deciso di avviare l'istituzione dell'Albo dei norcini del Friuli.

Non una nuova pratica burocratica o una ulteriore tassa, ma una semplice ricognizione documentale per mantenere viva l'attenzione sull'arte norcina e i suoi protagonisti. Infine, all'ora di pranzo, come si conviene nei giorni del maiale, tutti parteciperanno alla festa alimentare con la degustazione di una serie di prodotti tipici della norcineria locale.



di **GIOVANNI CHIADES**
Che per secoli il maiale sia stato il miglior amico dell'uomo, meglio del cane, perché rispetto al cane gli garantiva cibo e sopravvivenza, è nozione acquisita. Come lo è l'idea che il suo sacrificio rappresentasse una vera e propria festa collettiva, per la famiglia contadina che celebrava l'evento.

Ancora oggi, però, questo rito - l'uccisione del porco, che assume nomi diversi nelle sue variazioni dialettali, da porsèl a porsèlo a porzel fino al vicentino mas-cio, di diretta derivazione latina - sopravvive, nonostante le igienistiche introduzioni legislative, nelle campagne venete e friulane, e si rinnova ogni anno, tra dicembre e metà febbraio.

Certo, non sono più i tempi delle trasgressive abbondanze alimentari di un giorno, in contrapposizione alle miserie di tutto un anno. Tutt'altro. Semmai adesso il rito è legato al desiderio di mantenere una tradizione e di garantirsi al tempo stesso quel livello qualitativo che - sotto il profilo alimentare - è quantomai "di moda". Ecco allora che oggi "farsi" il maiale significa alla fine affrontare (eccezione fatta per gli agricoltori, che possono al-

lervarlo direttore) costi decisamente superiori a quelli che sul mercato hanno salami, musetti, le stesse sopresse e tutti gli altri pezzi pregiati. In cambio, però, si potrà contare per parecchi mesi su prodotti "de casada", privi di conservanti e di qualunque altra alterazione umana, insomma assolutamente

Un professionista della lavorazione degli insaccati Sono i salami il vero pezzo forte

te naturali, oltre che straordinariamente buoni, e questa - per chi ama il gusto - è senza dubbio la cosa più importante.

Ma torniamo un passo indietro, alle fasi del sacrificio, cui - da sempre - provvede il norcino, cioè il professionista dell'uccisione e della successiva lavorazione delle carni. L'animale - mai destinato a più inevitabilmente segnato, nonostante l'ingenua dolcezza del film sul "maialino coraggioso" - dopo la morte viene privato della testa e tagliato in due. Poi c'è la selezione delle carni per gli insaccati, che si contraddistin-

guono - nella macina, nella concia e nell'assemblaggio - a seconda della zona. Ogni area aveva e ha le sue usanze.

In ogni caso, rimangono i salami il pezzo forte, quello pregiato, da consumare freschi o addirittura freschissimi (magari scottati alla brace o cotti con una goccia di aceto) o stagionati, fino alle sopresse, ad esempio quelle dell'Alta Marca e di Valli del Pasubio, che di recente ha ottenuto la Dop, senza dimenticare la variante con il filetto (che nel Trevigiano viene chiamata "soppressa col cuore").

Poi ci sono i cotecchini, realizzati con l'uso di parti meno nobili (appunto macinando la cotica) e i musetti (che prendono il nome dall'utilizzo nell'impasto delle cartilagini del muso, e soprattutto le orecchie). E ancora il delizioso ossoccolo (il norcino doveva lavorare per alcuni giorni prima di insaccarlo) e la pancetta, sua cugina minore (ma non nel gusto). Senza dimenticare le salsicce (un altro prodotto da consumare presto) e il lardo (oggi tornato di interesse gastronomico).

Quando il norcino ha concluso il suo lavoro, gli insaccati ancora oggi si appendono vicino al focolare, affinché lascino depositare il grasso all'esterno del loro budello, rendendolo così

impermeabile garantendone la conservazione. Resteranno quindi nella parte più fresca della casa, in attesa di concludere questo percorso nel migliore dei modi: sul piatto.

Certo, non tutto poteva essere conservato. C'erano cioè delle parti del maiale che venivano per forza di cose mangiate

Da mangiare subito tutte le parti non conservabili dalle frattaglie alla «sissa mata»

subito. Le frattaglie: dalle cervello al cuore, dalla coratella al fegato (magari nella reticella, cotto in "tecia" con lo strutto), fino ai rognoni, magari cotti alla brace. Una delizia che si può assaggiare oggi soltanto avendo la fortuna di capitare - nel giorno "giusto" - alla dimora contadina, dove il maiale ha sacrificato la sua vita e il suo corpo all'amico uomo.

Nel qual caso, allora, si potranno vedere arrivare in tavola gli ossi della bestia fumanti e scarnificati, con brandelli gustosi di carne da accompagnare con il rafano grattugiato di

fresco, o addirittura i piedini e la trippa, mentre nella pasta e fagioli finisce la cotenna avanzata dalla lavorazione dei cotecchini.

Ma a questo punto, sarebbe un peccato rinunciare - all'ora di pranzo, o addirittura in una pausa di lavoro del norcino, come è capitato a chi scrive - ad un assaggio di "sissoea mata" o "sissa mata", come nella campagna della Bassa trevigiana si usa chiamare il pancreas del maiale, rosolato, con aglio o cipolla, in un tegame con poco strutto. Forse ai nostri tempi la più rara di tutte queste delizie.

Allora, se siete persone che amano la semplicità e credono al valore della storia, pensate ad una domenica d'inverno... Fuori, un freddo che ha imbiancato i prati, dentro c'è il camino che brucia. Pan biscotto. Vino rosso, magari un raboso del Piave, o addirittura un clinton, eccezionale perché ne basta davvero solo un bicchiere. Ecco il salame "de casada". Una fetta appena tagliata, poi due, tre, che ungono le dita e diffondono l'aroma, mentre il sapore riempie la bocca. Se accanto a voi c'è anche la donna che vi ha rubato il cuore, e per molti anche se non c'è, si può immaginare - direbbe una pubblicità - un piacere più grande dalla vita?

L'INTERVISTA

«Quella volta che sbagliai il colpo e l'animale scappò in mezzo alle vigne»



ALL'OPERA
Mario Zanardo al lavoro per la preparazione del maiale dopo l'uccisione

Il primo maiale l'ha ucciso quando aveva 14 anni, dopo essere stato introdotto alle tecniche della norcineria dallo zio Attilio e dal figlio Giuseppe. Poi, dopo quattro anni di "gavetta", a 18 ha iniziato a lavorare da solo, ovvero a girare le case dei contadini - dove gli animali si allevano - per provvedere al sacrificio e soprattutto alla lavorazione delle carni. Mario Zanardo, 57 anni, di Zerman di Mogliano Veneto, da alcuni anni - per problemi fisici - ha abbandonato quest'attività, che è stata comunque sempre secondaria rispetto al lavoro di dipendente di una struttura sanitaria, con mansioni di falegname.

L'abbiamo incontrato alla trattoria "Da Campaner" di Arturo Barbiero, uno di quegli osti che conservano la passione di curare personalmente la produzione degli insaccati. «E difatti

il salame "artigianale" si riconosce immediatamente e senza possibilità di errore nell'aspetto, nel profumo e nel gusto» conferma Arturo, "esibendo" e cominciando a tagliare, a conferma della sua massima, un trofeo da poco... insaccato. Ma intanto ecco il racconto di Zanardo.

Come si uccidevano un tempo i maiali?
«Con il coltello: un fendente alla gola, che consentisse di raccogliere anche tutto il sangue, che, come è noto, veniva utilizzato.

Da anni si usa invece la pistola, e non è, questa, l'unica novità che è stata introdotta in materia».

Si riferisce agli aspetti di natura

igienico-sanitaria?

«Oggi l'animale dev'essere ucciso al macello, o comunque previa visita veterinaria. Una volta, ovviamente, tutto questo non esisteva. Si tratta peraltro di precauzioni comprensibili, alla luce dei problemi che si sono registrati a livello europeo, anche se posso assicurare che nelle nostre campagne le cose sono sempre state fatte in modo salutare, senza problemi di sorta».

Quando faceva questo lavoro, in media quanti maiali era chiamato a "curare" ad ogni inverno?
«Conti non ne ho mai fatti, diciamo

che solitamente uccidevo almeno 50-60 maiali l'anno, in una quarantina di case diverse. Bisogna tenere presente, infatti, che una volta quasi ogni famiglia allevava il suo maiale. E posso garantire che era un lavoro assai impegnativo e tutt'altro che semplice».

Ha mai pensato di diventare norcino di professione?

«No, non sarebbe stato possibile, non per me almeno. Troppo breve la "stagione" del lavoro, per garantire guadagni per un anno intero».

È vero che ogni norcino ha i suoi segreti?

«Sì e no. Diciamo che ognuno ha le sue tecniche, che derivano soprattutto dalla "scuola" da cui discende, insomma da chi gli ha insegnato quest'arte. I segreti, ma sarebbe più giusto parlare di peculiarità, riguardano comunque

soprattutto la concia e la macina».

I suoi figli seguiranno la sua arte?
«Di donne che si occupano di norcineria non ho mai sentito parlare, e mia figlia di sicuro non se ne occuperà. Lo stesso vale per mio figlio, che fa l'architetto. Insomma, non c'è nessuno in famiglia che seguirà questa tradizione».

Un aneddoto...

«Ne racconto due. Il primo: nel 1985 fui chiamato a macellare una scrofa di oltre 5 quintali, un animale incredibilmente grande. Il secondo: una volta sbagliai il colpo con la pistola e la bestia riuscì a scappare tra le vigne. Fu ripresa, ma che fatica!».

Per concludere: che senso ha occuparsi di norcineria nell'anno 2005?

«Guardi, questa è una passione, una vera passione, prima che un lavoro. Anche per chi ne ha fatto un lavoro. Il senso è tutto qui».

G.Ch.