



# Il maiale

Dr.sa Tersa De Monte

U.T.E. – GEMONA  
a.a. 2005-2006

## *Le origini*

I primi suini furono allevati in Mesopotamia, intorno al 6.000 a.C.; in Cina sono state trovate tracce che risalgono al 5.000 a.C.: si può ipotizzare che le aree di origine siano state più di una. Le guerre e le migrazioni fecero sì che i suini si diversificassero, la nascita delle razze si può far risalire al XIX sec.; prima i maiali di una certa zona avevano un aspetto piuttosto uniforme.

Per l'uomo preistorico il grasso e la carne, rendeva il maiale un animale "prezioso", ma non dimentichiamo che, sulla base di reperti storici, sappiamo che era impiegato anche nel lavoro agricolo.

I maiali venivano infatti usati come animali da tiro e, nell'antico Egitto, venivano impiegati nella battitura del grano o anche per affondare i semi di frumento nella terra durante la semina.

L'addomesticazione del maiale seguì quella del cane, degli ovini e dei bovini e sembra sia avvenuta contemporaneamente in più località dell'Asia orientale, in Siberia, India, Europa. I primi erano tenuti in condizioni di semi-selvatiche nella foresta e furono chiusi in recinti solo 5.000 anni fa.

Nell'età del bronzo il maiale era più basso dell'attuale e le razze non variarono di molto fino al Medioevo, durante il quale l'allevamento subì un forte sviluppo.

Il maiale medievale era comunque ancora molto simile al cinghiale: il suo colore era tendente al nero, le orecchie corte ed erette, la testa, molto allungata, terminava con un grugno appuntito, le zanne erano lunghe; il pelo era ritto sul dorso, le zampe alte, la schiena arcuata.

Questa somiglianza deriva dal fatto che i maiali domestici, vagando liberi per i boschi, si incrociavano spesso coi cinghiali.

Il bosco è sempre stato l'asilo migliore per le numerosissime mandrie di porci, nel quale trovano castagne, bacche, radici, germogli e soprattutto ghiande.

## *Il maiale nella storia*

L'alimentazione del mondo mediterraneo antico è condizionata, ovviamente, dai prodotti che la natura offre e le condizioni climatiche simili nel mondo greco, latino, Osco (Abruzzo-Molise-Irpinia e nord Puglia ) ed etrusco, hanno generato una dieta ed una cucina per molti versi assai simili tra loro.

Per l'età preistorica si hanno dati scientificamente molto interessanti infatti le ricerche archeologiche effettuate hanno portato alla luce una rilevante quantità di noccioli di frutta selvatica tra cui corniolo (*Cornus mas*), prugna selvatica (*Prunus spinosa*) e prugna damascena (*Prunus insititia*), nocciolo (*Corylus avellana*) e ghiande (*Quercus sp.*), ed anche vite (*Vitis vinifera*) che presto, grazie alle conoscenze trasmesse dai navigatori provenienti dall'Egeo, sarebbe stata trasformata in vino e non consumata solo come frutta.

Tra i cereali sono presenti cariossidi di farro (*Triticum dicoccum*), tra i legumi resti di fave (*Vicia faba*). I cereali ed i legumi potevano essere consumati abbrustoliti o macinati per farne frittelle e minestre; la frutta poteva essere consumata fresca o fermentata in bevande a scarso tenore alcolico.



Tra i resti faunistici (scavi 1980) ricordiamo la presenza di numerose specie domestiche (68 % del totale dei resti ossei rinvenuti) e selvatiche (32 %). Sono stati segnalati resti di capre, ovini, suini, bovini, equini, cani; tra i selvatici cervo, cinghiale, capriolo ed orso bruno. I dati disponibili dagli scavi condotti dall'Istituto Svedese di Roma abbracciano un arco cronologico molto ampio che va dall'età del Bronzo all'età romana: essi rivelano come attraverso i secoli il principale alimento siano stati i suini, gli ovini ed i bovini, talvolta integrati da esemplari cacciati come il cervo, il capriolo e la lepre.

Se cerchiamo analogie con il mondo romano di cui si possiedono numerose notizie in più rispetto al Sannita, apprendiamo che si tendeva al consumo soprattutto di suini, mentre i caprovini erano destinati alla produzione di latte e lana, i bovini al lavoro nei campi.

La carne era arrostita su lunghi spiedi (in greco obeloi) che, in epoche premonetali, cioè quando ancora non si usavano monete e si ricorreva allo scambio di prodotti e di metalli a peso, costituivano nel Mediterraneo un elemento di scambi assai frequente. Ma poteva essere anche bollita in grandi calderoni da cui veniva estratta con uncini.

## *La moneta*

In varie località Sannite sono stati rinvenuti reperti di terracotta che testimoniano la quotidiana vita delle tribù ma il reperto più emblematico ritrovato a testimonianza di quanto detto è certamente la moneta Sannita raffigurante una scrofa che allatta sette porcellini: molti dei materiali archeologici provenienti da tutte le località Sannite (Alta Irpinia-Beneventano-Nolano- Valle Caudina-Valle Ufita-Calaggio-Valli del Calore) sono esposte nel Museo Irpino di Avellino.

Indagini paleonutrizionali, cioè sulle modalità alimentari del passato, condotte sulle popolazioni italiche, hanno rivelato che dal VII secolo a.C. all'età romana l'economia alimentare sia rimasta a base agricola; un consumo maggiore di carne e latticini, rilevabile dall'aumento di Zinco nelle ossa, si ha nell'età arcaica (VI secolo a.C.-inizio V secolo a.C.): con il passaggio all'età classica ed all'ellenistica si nota una graduale diminuzione del consumo di prodotti di origine animale, forse conseguenza di quella forte crisi economica che avrà il suo inizio nel V secolo a.C. e che si protrarrà con la conquista romana.

## *Un animale prezioso.*

Il maiale è un animale prezioso, perché viene usato in tutte le sue parti: la carne, il lardo, la pelle, il grasso, le ossa, le setole, il sangue, i succhi gastrici. La pelle viene conciata dando il cuoio che viene utilizzata per produrre: selle, poltrone, scarpe...; le setole sono usate per realizzare: spazzole, pennelli...; le ossa vengono macinate e usate per la preparazione di concimi; il sangue viene utilizzato per preparare alimenti come il sanguinaccio; i succhi gastrici per i medicinali.

Il maiale è un animale onnivoro, vive allo stato domestico fin dal periodo neolitico, ed è diffuso in quasi tutto il mondo.





I maiali sono oggetto di allevamento intensivo più di quanto non lo siano i bovini e gli ovini (capre e pecore). Le attività legate all'allevamento dei suini comprendono la produzione di animali di razza pura, la produzione di animali da ingrasso e l'allevamento di questi ultimi per la vendita e la macellazione.

L'allevamento ha luogo nella porcilaia, un complesso di ambienti adibiti per l'ingrasso o la produzione dei maiali.

La produzione intensiva richiede una gestione esperta e la cooperazione di più competenze professionali. I mangimi, che possono essere secchi o concentrati e vengono generalmente distribuiti a terra, rappresentano il 75% della spesa totale di produzione; è quindi molto importante una loro attenta selezione, in modo che siano nello stesso tempo economici e adeguati dal punto di vista nutrizionale.

**Vanno inoltre adottati alcuni importanti criteri per un allevamento produttivo in cattività; un fattore critico è la temperatura dell'ambiente: i neonati sono molto sensibili al freddo, mentre gli adulti sono privi di ghiandole sudoripare e, pertanto, devono essere aiutati nella dispersione del calore con un'adeguata ventilazione.**

Quando gli animali sono confinati nelle unità di produzione intensiva, è necessario destinare a ciascuno di essi uno spazio minimo; i suini destinati all'ingrasso vengono tenuti all'interno di recinti di 12-13 animali ciascuno.

## **Feste con il maiale**

### *Festa popolare Calendimaggio a Roma*

Feste di popolo nella Roma del 500, a cui partecipavano aristocratici e clero. Venivano celebrate il primo giorno di Maggio, la parte più spettacolare si svolgeva nella basilica dei Santi Apostoli, appartenente alla famiglia dei Colonna. Dopo la funzione religiosa dall'alto delle finestre venivano gettati al popolo ogni sorta di volatili: quaglie, pernici, pavoni,...che dovevano essere guadagnati dalla plebe "a viva forza".

Al gioco della "gettata dei volatili" seguiva quello della cuccagna. Dal soffitto della navata centrale della basilica si faceva pendere, legato a una fune un maiale grasso, ucciso e sventrato, ma non spogliato dalla cotenna. Il suino era legato a metà della fune e l'altra metà inferiore della corda era ben insaponata e giungeva fino al pavimento dov'era annodata ad un anello infisso al suolo. All'inizio della gara, quando i campioni si tiravano su per la corda, i servi versavano l'acqua dei tini su coloro che tentavano l'ascensione. Risultava vincitore quello che ascendendo fino alla metà dove il suino era legato, riusciva a tagliare con un coltello i legami che reggevano il premio conteso.

Il fatto che questa festa avvenisse in una chiesa non scandalizzava il clero che anzi partecipava e officiava le funzioni.

Nel 1525, assistette a questa festa anche il papa.

## **Il maiale va assolto**

Ma è proprio vero che fa male alla salute, che fa impazzire il colesterolo, che è meglio dimenticarlo se vogliamo vivere sani e belli? Queste accuse, il maiale se le sente ripetere da anni. Messo al bando da dietologi e salutisti, ha dovuto subire un vero e proprio ostracismo. Per non parlare dell'irriguardoso uso del suo nome tirato in ballo soltanto quando si vuole offendere. Ma è giusto condannare qualcuno, foss'anche un animale, senza uno straccio di prova e, soprattutto senza dargli la possibilità di difendersi? Perché bandirlo dalla tavola in nome di una odiosa quanto infondata presunzione di colpevolezza?

A dare la possibilità di riscatto all'animale più generoso che si conosca ( non c'è parte del suo corpo che vada sprecata, dalle orecchie agli zampetti) Castelnuovo Rangone comune alle porte di Modena la cui economia è talmente legata al prezioso animale da dedicargli addirittura un monumento, un luccicante maialino in bronzo nella piazza del Torrione. E dove ogni anno si confeziona un superzampone da Guinness dei primati, roba da sfamare centinaia e centinaia di persone, alla faccia dei pregiudizi gastronomici.

Il 13 ottobre in piazza a Castelnuovo il maiale si è ritrovato alla sbarra, imputato in un processo semiserio con tanto di accusa, difesa, testimoni e giuria. Alla fine il verdetto è stato di assoluzione, a furor di popolo, con lo stesso pubblico ministero costretto ad ammettere: "Anch'io lo amo".

Ma non pensate a una sentenza dettata da eccessiva benevolenza o, peggio, inficiata da "inquinamento ambientale": in fondo da queste parti i maiali ospiti degli allevamenti sono grosso modo il doppio degli abitanti... Nossignore: semplicemente il maiale è finalmente riuscito a dimostrare che mentre i suoi pregi sono assolutamente certi, sui difetti non ci sono prove, sono tutte dicerie.

Merito, in gran parte, dell'appassionata difesa dell'avvocato di parte, nella persona di Edoardo Raspelli, uno dei critici gastronomici più severi d'Italia e, dunque, al di sopra di ogni sospetto. Ha ribattuto punto per punto alle accuse del pubblico ministero Sergio Grasso, forte di tanti anni di onorato servizio culinario alle spalle.

Eppure i capi d'imputazione erano gravissimi: dall'attentato alla pubblica salute agli atti osceni, dalla concorrenza sleale all'omicidio (di Mozart), oltre alla responsabilità di diverse patologie cardiovascolari.

"Stupidaggini" a giudizio della difesa. "Il maiale — ha obiettato Raspelli — è buono, leggero e intelligente, il grasso è il veicolo dei sapori. E, in fondo, un uomo senza pancia è come un cielo senza stelle".

I testi dell'accusa vanno a ricercare le prove di colpevolezza addirittura nell'antichità, e arrivano a produrre un documento del 1300 che parla di "animale sudicio e immondo". Ribatte un teste della difesa: lo apprezzavano già gli antichi romani, che con un maiale campavano un anno intero.

La testimonianza determinante è quella del Professor Andrea Strata, docente di Nutrizione clinica all'Università di Parma e dietologo di Luciano Pavarotti, uno che, da buon modenese, certo avrebbe potuto testimoniare a favore di braciole e insaccati. Fa ingrassare? È ricco di calorie? Tutto vero, ma non c'è alcun problema se mangiato con moderazione. E in fondo, questo vale un po' per tutto: perché prendersela soltanto con i suini?

Finisce con un verdetto d'assoluzione, pronunciato da una presidente di giuria che certamente non è sospettabile di abuso di carni di maiale: Applausi a non finire, ma i veri festeggiamenti sono davanti a una salsicciata gigante. A ricordare a tutti che quel bravo animale del porco va sì amato da vivo, ma è da morto che da il meglio di sé.



## **Norcino**

L'etimologia del termine sta ad indicare da sempre la provenienza dalla città di Norcia, ubicata su di un ameno altopiano dell'appennino umbro marchigiano, già Vetusta Nursea per i Romani e luogo natale del Santo Benedetto, padre dell'omonimo ordine monastico, nonché di sua sorella Santa Scolastica, fondatrice del monachesimo femminile.

Sulla piazza principale, avendo come suggestivo sfondo l'elegante campanile del 1388 d.c., si erge la basilica di epoca romanica, intitolata al Santo: la classica facciata in pietra, con rosone incastonato, costituisce il degno tributo della città al fondatore di quel movimento religioso, che ha profondamente condizionato l'evoluzione storica e culturale della civiltà europea. A partire dal X secolo fiorirono abbazie e monasteri, ove intere comunità di giovani e meno giovani, affascinati dal pragmatico motto "ora et labora", si andarono sempre più a raccogliere alla ricerca dell'allora tormentata pace dello spinto. Gli eretti monasteri, costituendo un sicuro esilio per tutte le popolazioni oppresse d'Europa, divennero ben presto dei veri e propri cantieri ed opifici di spiritualità e cultura: ai monaci amanuensi la storia ha pacificamente riconosciuto l'importante ruolo di testimoni della cultura classica. Fra i centri più importanti vi fu sicuramente l'Abbazia di Santo Eutizio, che, edificata intorno al X secolo sulle rovine di un eremo siriano, ubicato nella vicina Preci, divenne famosa per la sua ricchissima biblioteca, nonché per la scuola paleografica e miniaturista.

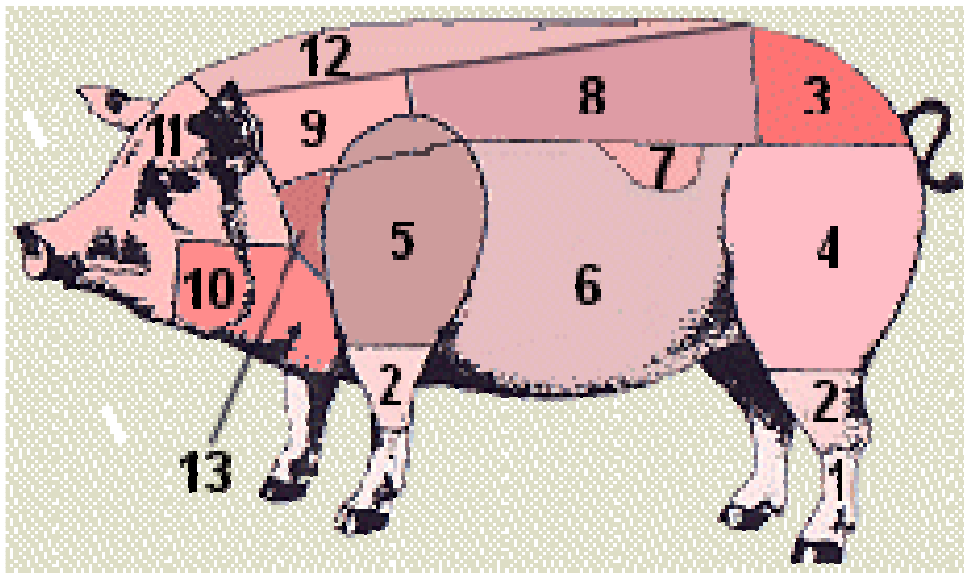
"Norcino" fu anche l'appellativo dato a quella scuola chirurgica che i Benedettini fondarono nell'alto medioevo, perfezionando importanti e fondamentali insegnamenti di scienza medica e chirurgica. In particolare i "preciani" si affermarono quali perfetti chirurghi negli ospedali delle maggiori città d'Italia e d'Europa, specializzandosi nell'asportazione della cataratta, dell'ernia inguinale, dei testicoli e dei calcoli vescicali. L'intensa attività scientifica, peraltro caratterizzata dalla redazione e pubblicazione di numerosi trattati di medicina e chirurgia, portò gli esponenti di tale scuola nelle più importanti corti monarchiche dell'epoca: da quella londinese della Regina Elisabetta, a quella viennese dell'Imperatrice Eleonora Gonzaga, da Costantinopoli a Roma.

Tra le figure di spicco di questa scienza vi fu Francesco Scacchi: preciano di nascita, monaco benedettino per vocazione, estese nel 1622 la famosa "De Salubri Potu Dissertatio", rarissima opera, composta da 235 pagine, scritte in un tardo latino, che venne stampata a Roma da uno degli editori più raffinati e ricercati dell'epoca, Alessandro Zanetti.

Lo Scacchi, precedendo di ben cinquant'anni il confratello Dom Perignon, custode e cantiniere dell'Abbazia di Hautvillers, seppe descrivere l'arte di fare spumante, attribuendosene la primogenitura.



Il termine "norcino", originariamente associato ai chirurghi, si è andato successivamente ad associare agli esperti di taglio del maiale per un insolito scherzo della storia: infatti i provetti chirurghi, a fronte del divieto impartitogli dalla chiesa, dovendosi astenere dal praticare la propria arte sui cadaveri, principiarono ad esercitarsi sui maiali.



- 1) testa
- 2) gola e guancia
- 3) lardo
- 4) coppa
- 5) lombo o lonza
- 6) costine
- 7) spalla
- 8) zampino
- 9) pancetta
- 10) filetto
- 11) culatello o carrè
- 12) coscia, prosciutto.

## **Scontro di civiltà: zampone contro cuscus**

*Altro che libertà personali e democrazia: si combatte l'Islam solo per difendere il fondamento della cultura italiana: il Maiale*

Toglieteci tutto, ma non toglieteci i maiali.

Già durante l'ultima guerra ci furono dei problemi.

Non che la carne di maiale fosse proibita, o che il maiale fosse considerato un animale impuro dagli occupanti.

I problemi nascevano dalla miseria e dall'obbligo di denunciare alle autorità competenti la macellazione del maiale: tutto doveva finire all'ammasso.

E allevare il maiale nella clandestinità e ammazzarlo in segreto non era mica facile.

A eludere: la legge ci provò un certo Mario Scaglioni, nell'inverno del 1944.

Nottetempo rubò un maialino dal porcile del signor Garuti, Seniore della Milizia, e lo portò a casa, al terzo piano di un edificio popolare della Majolica, quartiere abitato da scarriolanti, mondine, piccoli artigiani.

Il maialino fu accolto in famiglia meglio di un cristiano. Gli diedero la stanza più grande e arieggiata. Fu nutrito, vezzeggiato, coccolato. Cominciò a crescere e a ingrassare.

Si muoveva per casa con disinvoltura, benvoluto da tutti.

Non mangiava a tavola con gli altri solo perché non sapeva stare seduto.

Più ingrassava e più Scaglioni, sua moglie e i suoi due figli sognavano il momento in cui lo avrebbero trasformato in tutto quel ben di Dio che da sempre il maiale regala agli uomini.

Ingrassò tanto che crollò il pavimento. La casa popolare, costruita in tempi di autarchia, non resse al peso e furono tre i pavimenti a crollare prima che il povero maiale raggiungesse il pianterreno.

Per miracolo non ci furono morti, oltre al maiale.

La gente del caseggiato non sapeva della bestia allevata da Scaglioni, ma tutti insieme, in letizia, lo estrassero dalle macerie e tutti insieme gli fecero la festa.

**Questo per ricordare l'affetto che gli emiliani nutrono per il maiale (il verbo nutrire non è scelto a caso). Inconcepibile una società come quella islamica che considera il porco un animale impuro.**

Vengono i brividi, e i crampi da astinenza, ad immaginare un mondo senza tortellini, prosciutti, salami, zamponi, cotechini, mortadelle, salsicce, culatelli, cicciole di monte e di pianura, lardo, braciole, teste, coppe, pancette, codini, stinchi, per non dimenticare delle salamine da sugo.

Impossibile cancellare dalla cultura padana versi immortali come quelli di Antonio Delfini: "Torneranno i tempi antichi / col prosciutto e con i fichi?", o della tradizione: "A chi ghen pias brisa pan, salàm, vin e figa / Dio li castiga".

E come dimenticare l'accorato canto natalizio del diseredato: "In questa santa note de l'Oriente / che tuti massa el porco e mi chen go gnente".

Ci aspetta forse un mondo *cuscus* privo dell'invernale maialata, asciutto di lambrusco e con donne velate dalla testa ai piedi?  
Dove cercheremo le "sode e gioiose femmine" ammirate dal giovane Giuseppe Prezzolini sotto i portici della via Emilia?



## **Testimonianza di Sandro Bellei al "Processo al maiale"**

In una civiltà che non è più quella del "parla come mangi", ma del "mangia cosa vedi", ovviamente in tv, non mi vergogno a dichiararmi un sostenitore del cosiddetto "buon tempo antico". Della tradizione, insomma. Nella Pianura padana, per millenni ombreggiata da enormi boschi di querce, l'allevamento suino, insieme con l'agricoltura, è stato l'unico sostentamento delle popolazioni residenti fuori delle mura cittadine. La carne dei maiali era lavorata per il consumo locale, ma anche — ad esempio — per rifornire l'esercito romano eternamente in marcia per allargare e difendere i confini dell'impero.

L'enciclopedico Varrone c'informa che le legioni partivano per le lunghe campagne di guerra con enormi quantità di carne suina salata e coi prosciutti della florida pianura del Po. Si sa che Annibale, dopo la vittoria sul Trebbia nel 217 a. C., entrò a Parma per godersi un meritato riposo e, durante i festeggiamenti, banchettò con cosce salate di maiale. Polibio annota che nella Gallia Cisalpina si allevavano grandi mandrie di porci la cui carne, messa sotto sale, era particolarmente apprezzata a Roma. Massimo Montanari, nelle fondamentali pagine del suo "L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo", ricorda che i coloni carpigiani allevavano nelle vicinanze di Migliarina almeno 4000 suini.

Questa carne era consumata da tutti, ricchi e poveri, grazie alla relativa facilità dell'allevamento. Per un maiale bastavano una piccola stalla (che nel dialetto modenese si chiama "*ciùs*", cioè "chiuso") e un'alimentazione senza bisogno di troppe cure.

La carne, macellata nel periodo invernale, avrebbe garantito la sopravvivenza almeno per un anno. C'è un modo di dire popolare che ritengo assolutamente indicativo rispetto a questo goloso processo: "Màtter al porch a l'òra" (Mettere il maiale all'ombra, ovviamente della stalla). Significa che chi possedeva un suino era un uomo fortunato, perchè al momento dell'uccisione dell'animale poteva riporre nella dispensa tanta carne da sopravvivere per un intero anno.

Questa credenza popolare è giunta intatta sino ai giorni nostri, sebbene col significato traslato più ampio di "aver fatto fortuna", "essersi piazzato bene", "non avere più problemi", persino "avere sposato una donna molto ricca".

Il maiale era consumato soprattutto bollito e l'usanza restò radicata almeno sino all'inizio del XIX secolo, quando l'arrosto si diffuse come piatto di massa. Nel Medioevo, il maiale abbandonò le mense dei ricchi, che sull'esempio francese si gettarono sulla più raffinata selvaggina e su una cucina fatta di salse e sapori molto forti.

Il maiale restò sulle frugali tavole dei poveri, che neanche successivamente persero l'abitudine invernale della "pcharìa", la macellazione, per riempire la dispensa di prosciutti, salami, salsicce, lardo, coppe, ciccioli e carne fresca, unica sicurezza alimentare in grado di tenere lontana la sempre incombente minaccia della fame.

Ad agitare questo spettro, esorcizzato — e non in tutto il mondo — solo da poco più di un secolo, bastavano anche fra Secchia e Panaro una lunga carestia, una virulenta pestilenza o una delle tante guerre che coinvolgevano spesso l'intero territorio.



Zampone e cotechino meriterebbero un capitolo a parte. Il primo è specialità solo padana, di Modena in particolare, mentre il secondo, sebbene con varie dimensioni, è prodotto in tutta la vasta area attorno al Grande Fiume.

Lo zampone sarebbe nato nel 1511, durante l'assedio delle truppe di un papa guerriero, Giulio II, alle mura di Mirandola, capitale dello staterello che fu anche della Fenice degli Ingegneri. Secondo una leggenda, molto simile in quanto a fantasia a quella dell'oste "guardone" che, attraverso il buco della serratura di una camera della sua locanda di Castelfranco Emilia, vide l'ombelico di Venere e volle imitarlo confezionando il tortellino, lo zampone sarebbe stato "inventato" per la necessità di non lasciare in mano al nemico la numerosa carne dei maiali uccisi dai mirandolesi in vista della resa alle truppe franco-papaline.

Un cuoco anonimo ma di grande intuizione, prolungandosi l'assedio oltre le pessimistiche previsioni degli assediati, che a questo punto rischiavano di morire di fame non riuscendo a conservare la carne dei maiali uccisi, ebbe la grande "pensata" di usare la pelle delle zampe anteriori dei maiali come contenitore della carne, che, opportunamente speziata e salata, poté essere conservata a lungo.

Se non è leggenda, è ben pensata. Assolutamente romantica ma fasulla, invece, è la leggenda della "invenzione" del tortellino, che non fu frutto delle capacità plastiche dell'oste lubrico, ma della necessità di riciclare la carne che avanzava sui pantagruelici banchetti dei signori medioevali, i quali consideravano le mastodontiche portate carnee uno status simbol della loro potenza.

Il cotechino, parente povero dello zampone (conteneva, come dice il nome stesso, molta più cotenna che carne), è oggi, in pratica, una variante sul tema dei numerosi insaccati da cuocere che si possono confezionare con la carne suina: dal cappello da prete al monco, dal sassolino alla bondiola, dalla salama da sugo alla mariola.

Un importante antropologo francese, Jean Francois Revel, ha scritto che in Francia, nel '500, il maiale era l'alimento della povera gente, ma anche che chi appena si distingueva nella gerarchia sociale voleva mangiare nei giorni di festa carne d'agnello, di capriolo o addirittura pernici.

A Modena, invece, e anche in ciò sta l'enorme differenza sociale e storica che, purtroppo, non posso approfondire in questa sede, ogni famiglia aveva il "suo" maiale. Per famiglia, evidentemente, intendo anche un gruppo di parenti rudimentalmente consorziatisi per allevare un animale che, pochi mesi dopo, li avrebbe messi in condizione di guardare all'immediato futuro senza alcuna preoccupazione.

A riprova dell'enorme diffusione di quest'allevamento, in sostanza domestico, stanno alcune "gride" del XVI secolo, con le quali il Governatore dell'epoca (una è datata "17 dixembro" ed è firmata da Francesco Guicciardini) minaccia multe a chi non pulisce le strade dai "ledami".

Nel 1540 a Modena, che contava 17.000 anime, si macellarono ben 2.400 suini, come dire circa il doppio di quelli che dovevano essere all'epoca i nuclei familiari; insomma, un modenese su due aveva fatto "pcharìa"

Il prosciutto si trova nominato in vecchi documenti modenesi sin dal XVI secolo, ma la preparazione delle carni fresche di maiale risale a molto prima. Si desume, ad esempio, da una vivace scena cittadina nella commedia degli "Ingannati" (1536). In essa, un oste di nome Agiato, nell'illustrare ai clienti le sue specialità ("Guardate che prosciutto, se non pare un cremisi!"), fa capire che per i modenesi non era più una novità già da molto tempo. Nelle carte della Camera ducale estense c'è un lungo elenco di rifornimenti della cucina del cardinale Rinaldo (1670), in cui compare addirittura la raffinata distinzione fra "prosciutti di montagna" e "prosciutti nostrani".

La diffusione della carne suina è sempre stata enorme, ma nonostante ciò il maiale ha continuato a lungo ad avere, come si dice oggi, cattiva stampa. Qualche religioso sparse la voce che la sua carne procurava malattie innominabili; la scuola ippocratica sconsigliava i salumi perchè "arrestano la crescita e disseccano i succhi, riducono la forza dello sperma in un corpo debole, bruciano gli occhi e provocano noiosi pruriti".

Persino il Platina sentenziò senza appello che "la carne suina, tanto fresca quanto salata, sebbene solletichi il gusto, è in ogni caso perniciosa a causa del suo cattivo umore". Luoghi comuni, in qualche caso semplici esagerazioni, che non giunsero alle orecchie della povera gente, la quale, probabilmente, non avrebbe nemmeno potuto mettere in pratica questi consigli. La scienza moderna, fortunatamente, ha spazzato via questi equivoci.

Restiamo alla storia della tradizione emiliana. In campagna, anche oggi, c'è chi ammazza personalmente il maiale o lo fa ammazzare dal norcino.

Il rito ("fèr pcarìa", fare macelleria) avviene comunemente all'alba, d'inverno, fra novembre e dicembre. La nebbia che galleggia a qualche centimetro da terra si confonde con il vapore dell'acqua bollente preparata per lavare la carcassa del suino, cui è già stato fatto pelo e contropelo.

Il fiato degli uomini si frantuma nel crocchio dove si lavora con veloci gesti professionali. Il maiale, di solito un maschio fra i 130 e i 180 kg., che un tempo era ucciso in modo barbaro (sgozzato e lasciato morire per dissanguamento affinché la carne resti più tenera), oggi è — si fa per dire — "difeso" dalla legge che impone l'uso di una pistola veterinaria che "spara" un chiodo nel cervello e stende all'istante l'animale.



Le carni del maiale, dicono a Parma (dove, con grande saggezza, è chiamato "al nimè", l'animale per eccellenza), sono come la musica di Verdi, non c'è nulla da gettare.

È cibo nobile come il prosciutto o il culatello o popolare come gli zampetti.

E non voglio tediarvi col "*Testamentum porcelli*" di Vincenzo Tanara, che del maiale, con puntiglio notarile, enumera le innumerevoli qualità che, alla sua morte, lascia all'umanità.

Posso solo dirvi, in questa testimonianza ovviamente a discarico di Sua Maestà il Maiale, che se non ci fosse bisognerebbe inventarlo. Con le sue carni, dopo averci salvato dalla fame per 9000 anni — da quando è stato addomesticato dall'uomo — oggi ci delizia con prelibatezze che vanno dal morbido, burroso, guanciaie al saporito, sebbene indigesto, codino, attraversando tutta una serie d'affettati che solo dalle sue carni si possono ricavare.





Il maiale moderno non è nemmeno lontano parente di quello di un tempo, che pesando a volte anche oltre i 300 kg. era un'esplosiva "bomba" di colesterolo, ma anche un'enorme riserva di grasso e quindi d'energia calorica.

Oggi, l'ingegneria genetica ha creato il maiale magro, il suino "*light*", come la Coca Cola. La sua carne ha poco più lipidi di quella bovina.

Mangiarne non presenta più controindicazioni, come quando se ne abusava per 365 giorni l'anno. Se così si facesse ancora, avrebbe ragione quel mio amico medico, il quale affermava di poter riconoscere un emiliano da una leggera "palpatina" al fegato. Il fatto è che il tutto stropia.

Ci si ammala, infatti, anche esagerando con la carne bovina. Di gotta. Il maiale, almeno per ora, non è pazzo.

Per tutte queste ragioni, quindi, non mi limito a chiedere l'assoluzione del maiale sotto iniquo processo, ma addirittura la sua beatificazione.

Lunga vita al porco. E, quindi, all'uomo.

## Polpettine vietnamiti di maiale

### Ingredienti per 4 persone:

400 gr di carne di maiale magra tritata,  
1 piccolo cipollotto,  
3 cm di radice di zenzero fresca,  
2 spicchi d'aglio,  
2 albumi di uova piccole, sale, pepe.



Sbucciate gli spicchi d'aglio e il pezzetto di zenzero. Riduceteli quasi in poltiglia : potete **schiacciarli** con lo spremiaglio, grattugiarli oppure tritarli molto finemente. Mondate il cipollotto eliminando le radice e la parte verde e sminuzzatelo.

Trasferite la carne a temperatura di frigorifero in una ciotola con il trito preparato e mescolate bene con una forchetta. Unite a poco a poco gli albumi leggermente **sbattuti** e continuate a mescolare con cura. Alla fine, è preferibile lavorare l'impasto con la mano.

Unite quindi acqua gelata, un cucchiaino per volta, mescolando sempre con la mano. Potete incorporare fino a 1 dl di acqua senza problema. Alla fine, salate e pepate l'impasto. Formate con le mani **umide** delle polpettine e deponetele su un piatto oleato.

Cuocete le polpettine come degli gnocchi, lasciandole cadere in acqua bollente salata (non più di 8 o 10 per volta) e lasciandole cuocere per 3 minuti dopo che sono risalite alla superficie.

Allineate le polpettine su piccoli **bastoncini** di bambù e, 10 minuti prima di servire, fatele dorare bene sotto il grill del forno rovente, su un grill oppure su un barbecue

## **Maiale in agrodolce (cinese)**

### Ingredienti per 4 persone:

400 gr di carne di maiale a fette,  
1 grosso peperone verde,  
2 cipollotti,  
1 pomodoro,  
1 uovo,  
1 cucchiaino colmo di farina, olio di semi,  
1 cucchiaino di vino di riso, sale, pepe.

### Per la salsa :

1 cucchiaino di fecola di mais sciolta in 1/2 dl di acqua,  
2 cucchiaini di vino di riso (in mancanza, Sherry o un altro vino liquoroso),  
2 cucchiaini di aceto di riso,  
1 cucchiaino di zucchero,  
1 cucchiaino di ketchup oppure di salsa di pomodoro,  
2 cucchiaini di salsa di soia, sale, pepe.



Tagliate la carne a **striscioline** e mettetele in una ciotola con sale, pepe e un cucchiaino di vino di riso. Mescolate il tuorlo dell'uovo con la farina e 1/2 dl di acqua freddissima e passate la carne in questa pastella.

**Friggete** le striscioline di carne in olio ben caldo e scolatele su carta assorbente quando sono dorate. Tagliate il peperone a strisce oppure a quadrotti e tagliate la parte bianca dei cipollotti a spicchi sottili oppure a fettine.

Mescolate tutti gli ingredienti per la **salsa** in una ciotolina. Scaldate 1 cucchiaino d'olio in un wok oppure in una grande padella antiaderente e fatevi soffriggere a fuoco medio i peperoni e i cipollotti.

Lasciate cuocere per 5 minuti circa mescolando **costantemente** con un cucchiaino di legno. Unite quindi il pollo, rimestate per altri 2 minuti e versate il preparato per la salsa.

Non appena il liquido sarà **ispessito**, spegnete la fiamma e unite il pomodoro a spicchi. Servite ben caldo, magari con un po' di riso basmati lessato.