

la salsiccia

Nella storia di Campiano contadi no le vigne del paese di Cuccagna sono legate con salsicce. Nel Capitolo di Cuccagna (1581) le prigioni hanno le mura di cacio parmigiano, le infierite sono di cialdoni e ad ogni casa ci è la templatura / di salsicce prosciutti e di ventresche. Ancora nel poemetto di Martin, cieco di Lucca, intitolato Il trionfo di Cuccagna (secolo XVII) «sono coperti i tetti di cialde inzaccherate, / lasagne infornagiate si getton per la via, / ci è tanta malvagia, ch'ognun s'è imbracciato, / oh quanta pinochiata! ne ingrassano i porcelli / Ci è tanti biscottelli che ne empono le fosse, / è delle salsicce grosse a du' quattrini il cento».

La salsiccia è uno dei simboli della grascia sognata, agognata, goduta dalle classi subalterne soprattutto nel tempo in cui il mondo si rovescia, il tempo del Carnevale. È anche uno degli alimenti che lega il gusto del ricco e quello del povero. L'atteggiamento dell'eroe attendigliano de Il rosso e il nero non fa testo. «Nei giorni di festa si davano ai seminaristi salsicce e crauti i suoi vicini di tavola si accorsero che Giuliano era insensibile a questa felicità, in quell'uno dei primi delitti i suoi compagni vi scorsero un'odiosa espressione della più stupida ipocrisia: nulla gli creò più nemici. Guardate questo borghese guardate questo schifiloso, dicevano, che la finta di disprezzare la miglior pietanza, le salsicce coi crauti! Ah, che malcreato! che orgoglioso! che dannato!».

Se l'Italia non fosse unita da altro bisogna comunque immaginarla legata e cucita da un

immenso intreccio di salsicce che non trascura (per dirla con Mazzini) la divelta Sicilia e l'isolata Sardegna. Non c'è territorio che non abbia la sua salsiccia non c'è stato tempo in cui l'Italia (il mondo forse) non abbia avuto salsicce, ci può essere differenza di contenuto anche se il porco e il cinghiale dominano sovrani. Carne da salsiccia è quella bovina o d'oca per ebrei e innamorati dell'inolito e del diverso. Farcia da salsiccia sono il fegato e il pesce. Universale è però il principio dell'inscatato e dello stagionato. Nel nostro tempo la salsiccia è ancora amata ma forse è meno preziosa, meno sapida, meno fantasiosa di quella descritta dal puntuale marchese Vincenzo Tanara alla metà del diciassettesimo secolo. Egli ce la racconta nelle diverse varietà toscano-emiliano-lombarde senza trascurare qualche accenno storico. Con gli avanzati di prosciutti, spalle, pancette coppe e altro, con l'aggiunta di cuore e rognoni non molto ben pesti, con pepe e sale, si fa «salsiccia quale col nome porta secco il modo di farla, cioè sale e cizza». In Lucca ne compongono una fatta di carne magra eletta, con un sistema simile a

BEPPE MANTOVANO



Saltata in padella, spruzzata di vino bianco

DECIO G.R. CARUGATI

Come le ciliegie l'una tira l'altra il budello gonfio soffiato e la pasta pressata penetra subito mani abili dal gesto preciso e misurato serrano testa e coda e lasciano lento lo spago all'esterno della forma. Legamento cadenzato che sottolinea la distanza sempre uguale. La salsiccia è nella confezione tocco magistrale, spettacolo. La grande vasca che la macina riempie di colore vivo il segreto di sale e di droga sono gelosa sapienza che il norcino tramanda di generazione in generazione. Prima il cruento l'uccisione del maiale e l'abile spartizione. La destinazione delle carni. Poi improvviso cessa il clamore della partecipazione corale e il silenzio accompagna il rito. Il vino di prima spremitura bagna le gole di chi si adoppa a costruire il magazzino. Ed eccola pronta questa provvida e saporita prelibatezza. Come

renderle onore, come collocarla nella giusta e meritata considerazione? Da buon meneghino suggerisco la scelta luganega e verzina. La prima lunga e arrotolata, morbida, rosa screziata di bianco grasso, dolce e profumata. Saltata in padella e spruzzata di vino bianco è ottimo piatto specie se accostata ad erbe di campo lesse da la punta amara. I secondi sposano la prima verza e ne derivano l'appellativo Corli, bruschi e molto saporiti. Nella bassa Lodigiana legati alle feste novembrine dei santi e dei morti. L'intera comunità agricola si riuniva nella stanza grande. Scodellata la polenta direttamente su la tavola di legno, posta al centro di questa la salsiccia, i partecipanti al convivio scavavano nel giallo la strada più breve per raggiungere il sospirato intingolo. Sempre nella cultura povera maggiore è l'abbondanza del supporto rispetto al condimento.

La verinata Per quattro commensali un cavolo verza di medie proporzioni affettato fine e ben lavato. Quattrocentocinquanta grammi di verzina o salsiccia corta. In una pentola di rame a bordi alti disponiamo un battuto di cipolla e sedano. Una fetta di pancetta tagliata a fette e ridotta a dadini. Rosoliamo al biondo con un cucchiaio di olio extra vergine e una noce di burro. Aggiungiamo la verza. Diamo una prima moderata salatura per permettere a questa di piangere. Se necessario un ramolito di brodo di manzo. Quindi duecentocinquanta grammi di fagioli bianchi detti di Spagna già cotti con un mestolo della loro broda. Leviamo il bollire e riduciamo la fiamma a sussurro. Mettiamo in pentola i verzini che cederanno la salatura definitiva e a cottura raggiunta stacchiamo il preparato. Il risultato dovrà essere morbido, non brodoso. Non esitiamo a scolare il liquido di eccesso. Serviamo in piatti caldi.

Risotto con la luganega Per quattro commensali acquistiamo quattrocento grammi di luganega tenera dal macellaio. Tagliamola in pezzi regolari. In una padella di rame disponiamo cipolla passata al trasparente, due noci di burro e quattro pugni di riso superfino carmaroli. Tostiamo e spruzziamo di vino bianco secco. Evaporato il sapore alcolico aggiungiamo la salsiccia e portiamo a maturazione il risotto con piccoli ramoliti di brodo di gallina. Manteciamo fuori fuoco con solo formaggio parmigiano. Superflua l'aggiunta di terrore di burro in quanto la luganega fornirà condimento sufficiente. Serviamo il preparato su piatti piani e al centro di ogni porzione divisa equamente la salsiccia. Il dolce della carne incontrerà piacevolmente nella valutazione del palato il fondo vellutato tendente all'asprigno. Un consiglio accompagniamo con un bicchiere di frizzante bonarda dell'Oltrepò.

AL SAPOR DI VINO Invecchia nel rovere il nobile di Camillo

ANTONIO ATTORRE

L'azienda agricola «Camillo Montori» è situata sulla fascia collinare dell'Abruzzo Petruzziano, ai confini con le Marche in località Controguerra, ed è il risultato della trasformazione delle antiche masserie della famiglia Montori. Nasce, nei poderi di Fonte Cupa, un vino Montepulciano d'Abruzzo opportunamente selezionato, proveniente da una vendemmia eccezionale quella del 1984, anno in cui un andamento climatico particolarmente propizio favorì le ottime caratteristiche delle uve. La qualità naturale del Montepulciano (asciuttezza e leggera tannicità, lunga persistenza aromatica, sentori di liquorosità) sono esaltate da un moderato invecchiamento in botti di rovere, tecnica di affinamento che Montori applica, con intelligenza ad alcuni suoi prodotti e in circostanze particolari. Spennatore paziente e coraggioso, Montori è stato il primo, in regione ad intrare che il Trebbiano, opportunamente vinificato, poteva essere un'ottima base per la spumantizzazione tra lo scetticismo iniziale del più in tempi in cui sembrava che solo il Pinot e lo Chardonnay dovessero costituire i vitigni base per uno spumante. Montori ottenne aromi inaspettati e caratteristiche di freschezza e asciuttezza molto gradevoli dal suo «Bruttium bruti» uno Chardonnay oggi molto apprezzato.

dezza e goudron il Montepulciano d'Abruzzo si sposa volentieri con caccagione e carni rosse salumi di una certa robustezza: piatti tipici della cucina abruzzese con le squisite «mazza relle», formaggi come il pecorino o il cacioca vallo.

Grazie al lavoro intelligente dei produttori come Montori da anni punto di riferimento insieme ad altri per l'enologia di qualità abruzzese, il Montepulciano d'Abruzzo sa farsi apprezzare anche fuori dai confini regionali ed è fonte di soddisfazione per questi produttori leaders il riconoscimento che autorevoli francesi dell'intelligentia enologica francese hanno recentemente tributato a questo vino considerandolo, assieme al Taurasi come il più interessante prodotto dell'Italia centro-meridionale. L'azienda Montori, 40 ettari di terreno equamente distribuito tra varie esigenze produttive (frutteti, oliveti 20 ettari di vigneti) offre un esempio stimolante di agriturismo, in senso in modo autentico ed offerto con cordiale semplicità da Camillo e da sua moglie Paola due persone di cui vi consiglio di sperimentare l'umanità e la disponibilità conviviale. Azienda agricola Camillo Montori, Piano Trento, 64010 Controguerra (Teramo), tel. 0861/89.043.



Notizie Arcigola

Guida vini - Il 1° dicembre uscirà in libreria «La guida ai vini d'Italia», edita da Garbero Rosso e Arcigola è la prima grande opera editoriale che la nostra associazione realizza su scala nazionale e per come è stata concepita rappresenta un'importante novità nel mondo enologico italiano. Coordinato dall'operaio sociale Daniele Cernilli e Carlo Petrini che con l'ausilio di altri 15 autori hanno viaggiato in lungo e in largo per la penisola visitando 500 cantine assaggiando vini e comparandoli nelle loro variegate tipologie. Per ricevere la guida inviare vaglia o assegno non trasferibile in testato Arcigola via Mendicanti Istruta 14 12042 Bra (Cuneo) la cifra di lire 27.000 per i soci gnoisti e di lire 19.000 per i soci sapienti. Il Citaro anche il numero di tessera. Il prezzo di copertina è di L. 30.000.

Nelle Langhe Week end nelle Langhe per mangiare tartufi e visitar cantine. L'azienda ha cadenza settimanale e si svolgerà fino al primo week end di novembre.

Programma Venerdì (6, 13, 20 e 27 novembre) ore 18 accoglienza ad Alba presso il caffè Calissano in piazza del Duomo. Ore 20 cena all'osteria dell'Arco con piatti tipici e tre vini in degustazione. Sistemazione e pernottamento in albergo. Sabato (7, 14, 21 e 28 novembre) ore 9 visita ad una cascina model



to a quattro vini. Domenica (8, 15, 22 e 29 novembre) ore 10 visita al castello enoteca di Barolo con degustazione. Prezzo per il week-end L. 225.000.

A Parigi - Dal 4 all'8 dicembre Arcigola organizza una gita riservata ai soci sapienti nella capitale francese. Il prezzo di L. 430.000 comprende il viaggio in pullman, tre pernottamenti in hotel di prima categoria, tre cene, escursioni guidate per Parigi. Gli interessati sono pregati di telefonare ad Arcigola (0172/426207) e inviare vaglia o assegno non trasferibile di L. 200.000 quale acconto Arcigola via Mendicanti Istruta 14, 12042 Bra (Cuneo).

A Vicenza Al circolo Arcigola «Spazio 83» domani inizia il corso di cucina. Ot serale di conversazione gastronomica presso la scuola elementare di via Prati da Giancarlo Riganelli (ore 20-30). Il 25 novembre serata con cena dedicata alla «Storia gastronomica dell'Oca». Ai molini vicentini di Caldongo. Prezzo 25.000 circa. Per prenotazioni e informazioni Riganelli Giancarlo (ore pasti) 0444/505297. Cattin Gianni 0444/541183. Chiovati Fabio (ore pasti) 0444/561101.

A Firenze Domani sera è in programma una cena dei soci Arcigola al ristorante «Dino» in via Ghibellina 51. Menu di stagione scelto da Leo Codacci. I posti disponibili sono 35. Prezzo 28 mila lire. Per prenotazioni tel. 055 241378/241452.

E' da spalmare sul pane il ciauscolo di Norcia

MARCO DI CAMERINO

Famosa per l'arte della salatura delle carni suine è Norcia e tutta la zona montana tra le Marche e l'Umbria. Si dice, infatti, norcino (colui che ammazza maiali e ne lavora le carni) e norcinina (negozio dove acquistare le carni suine macinate). In questa lingua di terra montagnosa, la popolazione comincia a preoccuparsi dell'inverno ed a insaccare carni o prepararsi prosciutti, il lardo, la coppa, le salsicce, i mezzateggi, le lonze e quant'altro si può con le re degli animali immondi (come l'ha definito un noto buongustaio francese dell'Ottocento). Un tempo era molto diffuso anche un dolce preparato con il sangue del maiale e veniva chiamato «frosengo» o «sanguinaccio», ma questa tradizione va scomparendo, se non è già scomparsa del tutto.

Ma la specialità di questa zona è una vera delizia che va sotto il nome di ciauscolo. Viene preparato con la stessa carne della salsiccia, condita con sale, pepe ed aglio e macinata tre volte con una trama sempre più piccola. La consistenza è quella di un paté e si può mangiare fresco spalmato sul pane oppure stagionato. Come per tutte le cose, anche per questa c'è l'assedio di piccole e grandi aziende per la trasformazione industriale, passando per questa regione si vedono decine e decine di salumifici. Ma c'è un signore che abita in una bella casa dove ha il negozio di generi alimentari ed il bar, dominata dalla Rocca del Varano che era la residenza-fortezza dei signori di Camerino e che sta su, proprio in cima alla punta di un cono di roccia.

La casa di Gianluigi Piccioni, è questo il suo nome, è proprio al bivio Slercia tra la strada statale 77 e quella che conduce alla città del Varano. Il suo negozio è ben fornito di salumi di quelli che prepara lui, aiutato dai suoi vecchi genitori e dalla moglie Maria. Lavoratore infat-

cabile e entusiasta del proprio lavoro, Gianluigi lo si può definire il «Gloacchino Palestro» (quello dell'Oca) del ciauscolo. A lui si deve se ancora il profumo, la consistenza, il colore e la bontà non siano stati completamente dimenticati.

«Una volta si ammazavano i maiali - racconta Gianluigi - solamente quando c'era la luna calante. Oggi con tutti gli accorgimenti che ci sono, le malattie sono quasi scomparse e a queste vecchie storie non si crede più». Quindi adesso in quale periodo si ammazza il maiale? «Noi li ammaziamo dal 1° ottobre fino al 30 marzo e li assicuro che è una gran fatica». «Quali sono i salumi che produce?». «Innanzitutto i ciauscoli e poi le salsicce, le lonze, i prosciutti, il salame, l'ardello, il ciauscolo di legato, la coppa e i cotichini. Noi facciamo tutto come si faceva una volta, non usiamo conservanti né altri intrugli». «Ma quanti maiali ammazate durante l'anno?». «Ma, più o meno trenta». «E del maiale usate tutto? Fate cioè il sapone, il sanguinaccio...». «Ci mancherebbe solo questo - Interviene Maria - e così non camperemo più. No, anche se è un peccato le ossa e il sangue li buttiamo via».

«Ma chi compra in genere i vostri prodotti?». «Gente che ci conosce, amici, che abita nelle campagne qui intorno, gente del posto insomma. È difficile che un forestiero li fermi per comprare un ciauscolo, anche perché non lo conoscono». «Ma qual è il modo migliore per mangiare il ciauscolo?». «Sicuramente spalmato su una fetta di pane e mandato giù con un buon bicchiere di vino rosso», risponde sicuro Gianluigi. «Io, a volte - è Maria che parla - quando non ho tempo, ci preparo la pasta, basta soffriggere un po' di fette di ciauscolo e condire la pasta, preferibilmente quella corta e a qualcuno piace anche con una spolverata di parmigiano grattugiato».

Poveraccio quel porco è morto ammazzato

LUIGI M. LOMBARDI SATRIANI

In una farsa carnevalesca di Grazioso Garri, poeta contadino di San Costantino di Briatico, autore di parodie e di satire paesane, Carnevale prima di affrontare un intervento chirurgico si confessa. Abbiamo così, nel lungo testo poetico, la descrizione dell'abbondanza organica dei cibi e delle conseguenze sulla salute fisica e spirituale, frequenti allusioni sessuali, ricorrenti espressioni scurili a significativa riprova della funzione liberatrice del carnevale del linguaggio osceno.

«Padre, io mi confesso i peccati e i peccati della vita mia/sono mille pezzi di carne salata/sono duemila gruppi di salsicce/altre tremila sono di soppressate, /e dei porci pure le immondizie/prendevo e me le mettevo in gola/ta furono altri seicento capicolla, /dieci quintali di carne arrostita/furono seimila porci e quattro troje/che mi resero l'anima perduta».

Le salsicce, come gli altri insaccati e come la carne di maiale in genere, segnano il tempo carnevalesco, enfatizzando come tempo dell'abbondanza alimentare e quindi come tempo della festa.

Nel paese meridionale nei giorni di carnevale vengono offerti dolci ai bambini e polpette di maiale o salsicce ai più grandi: carne di maiale si manda in regalo alle famiglie di parenti e amici si chiama «mandata».

La carne di maiale costituisce l'elemento base delle pietanze che si sogliono preparare nel periodo di carnevale. In tale periodo, infatti, avviene perlopiù l'uccisione dei maiali, che molte famiglie allevano durante l'anno o comprano per l'occasione.

In numerosi paesi si svolge il funerale di Carnevale un fantoccio viene deposto in una bara e trasportato per le vie del paese. A Castiglione Marittimo nella bara si depone un uomo che viene portato per le vie del paese allo scopo di raccogliere i doni offerti dalla popolazione (vino salsicce, ecc.).

Con riferimento ai primi decenni del secolo, il demologo calabrese Prato rilevava «L'allevamento del maiale si fa per sopprimerlo alla provvista della carne, nonché al consumo carneo nel periodo autunno invernale. Nelle campa-