

**San Mauro Pascoli, 18-21 gennaio**
Festa del Bagòin ma la Tòra

In Emilia Romagna a gennaio tradizionalmente "us smet e bagoin": si macella il maiale. Il rito diventa festa da domani a domenica alla Torre, cioè la Villa

Torlonia di San Mauro Pascoli (Forlì-Cesena), proprio là dove Giovanni Pascoli vide arrivare la "cavallina storna". Da sabato si lavorano le carni, si preparano gli insaccati, si cuoce alla brace, si mangia e domenica vengono benedetti gli animali

**Sant'Andrea di Suasa, 20-21 gennaio**
Festa del Nino

Non difetta d'ironia la Festa del Nino di Sant'Andrea di Suasa (provincia di Pesaro-Urbino) che nel manifesto scrive: Brutto Porco. In realtà la manifestazione

del 20-21 gennaio onora il suino con gastronomia, spettacoli, cultura e un tocco di goliardia: ci sono i norcini che spiegano la loro arte, il concorso per la miglior coppa della Marche, i giochi per i bimbi e persino la conferenza "Insulti d'autore" sulle offese nella storia dell'arte

R

PRIMOPIANO

Il produttore

"Il culatello canta come Verdi"

Massimo Spigaroli, re dell'insaccato parmense
"Quando ero piccolo il porco era uno di famiglia"

Massimo Spigaroli, 57 anni da Polesine Parmense, è l'indiscusso re del culatello. Allevatore, produttore, affinatore e cuoco con il ristorante e l'azienda condotta con il fratello Luciano – il Cavallino Bianco e L'Antica Corte Pallavicina – nella sua cantina ha salumi destinati a Carlo d'Inghilterra, Massimo Bottura e René Redzepi. Per gli appassionati, organizza dal 19 febbraio la settimana di formazione "Pig Full Immersion".

Spigaroli, lei nella cultura del suino c'è cresciuto...

«I miei genitori mi lasciavano dalla cugina Livia, contadina, che aveva i maiali. Il maiale era trattato come uno di famiglia, era preziosissimo. In campagna era il salvadanaio: ci mettevi dentro un poco di cibo ogni giorno, alla fine lo "rompevi" e avevi un patrimonio. Per questo i *salvadaner* hanno quella forma».

Soprattutto se trasformati in culatello.

«Sono stato un bambino fortunato: da piccolo, a scuola, negli scambi a merenda il mio panino con il culatello ne valeva cinque con la mortadella».

Non era spaventoso per un

bambino veder uccidere la bestia?

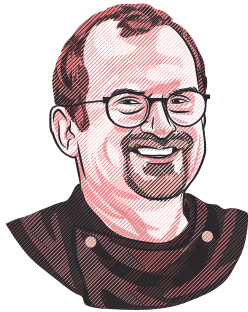
«Un trauma grande. Tornai a casa, in cortile c'erano i "maselen" e Livia come al capezzale di un parente. La guardai sgomento. Lei mi disse: "In campagna tutto viene ucciso. Tu devi capirlo"».

Detta così fa paura.

«Fa parte della vita. La morte della bestia era come un funerale, non parlava nessuno, nemmeno il norcino. Non si diceva "uccidere" ma "sacrificare" il maiale. Poi s'iniziava a fare il salame e si trasformava in una festa. È sempre stato così, per me, per mio padre Marcello detto Piren, per mio nonno Luigi, per il mio bisnonno Carlo».

Lei però l'ha portato nel mondo.

«Dopo l'alberghiero sono andato in Francia: solo lì ho capito il patrimonio che avevamo. In tempi in cui dall'Emilia si partiva per fare i portinai a Milano, decisi di investire. Ora la mia ambizione è far incontrare gli insaccati e la musica del nostro conterraneo Giuseppe Verdi. Del resto, la vita del culatello è appassionata e ispirata come le arie del Maestro». – **I.lac.**



© RIPRODUZIONE RISERVATA

I macellai

"La soppressata che sa di casa"

Enzo e Renato Ioppolo, norcini da generazioni
"Usiamo la sapienza di chi ci ha preceduti"

Enzo e Renato Ioppolo sono macellai a San Giorgio Morgeto (Rc). La loro è una tradizione di famiglia: erano macellai i genitori Francesco e Stella, era norcino il nonno Vincenzo che negli anni Quaranta si recava nelle case dei contadini per far loro i salami. Alcuni dei loro salumi sono tra i più premiati del Sud: la soppressata all'extravergine, la 'nduja, il lardo. Li incontriamo a Villa Rossi davanti alla *caddara*, il grande paio di rame in cui dopo l'uccisione del maiale si cuociono sul carbone le frattaglie per sette, otto ore.

Cosa si cuoce nella caddara?

«Si fa sobbollire nella sugna tutto ciò che avanza: piedi, muso, pelle, "u gambuni" (lo stinco), orecchie, lingua, cuore, reni. Persino quello che rimane sul fondo diventa "muicati", i pezzettini che al nord si chiamano ciccioli. Nulla va perduto».

La Calabria è una delle poche regioni italiane che ha una razza autoctona.

«Noi diciamo che è il maiale con "i bucculei", i boccoletti di pelo sotto il collo, come le capre. Ma

non sono solo gli animali a far la differenza, è l'esperienza. Per la 'nduja, per esempio, abbiamo raccolto i racconti dei norcini di Splilinga (comune in provincia di Vibo Valentia) – là dov'è nata – e abbiamo trovato un nostro giusto mix di guanciale, laterali della pancetta, grasso duro della schiena e peperoncino di Monte Poro».

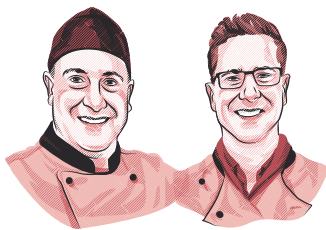
A San Giorgio Morgeto c'è anche un "leggendaro" prosciutto crudo...

«Lo si fa risalire a Re Morgete, figlio di Italo, fratello di Siculo. Siculo andò in Sicilia, Morgete restò qui e il nostro comune gli deve il nome. Per sfamare i propri sol-

dati salava cosce di maiale e ora ci stiamo ispirando a quella storia per avviare una produzione di prosciutto».

Il vostro salume preferito?

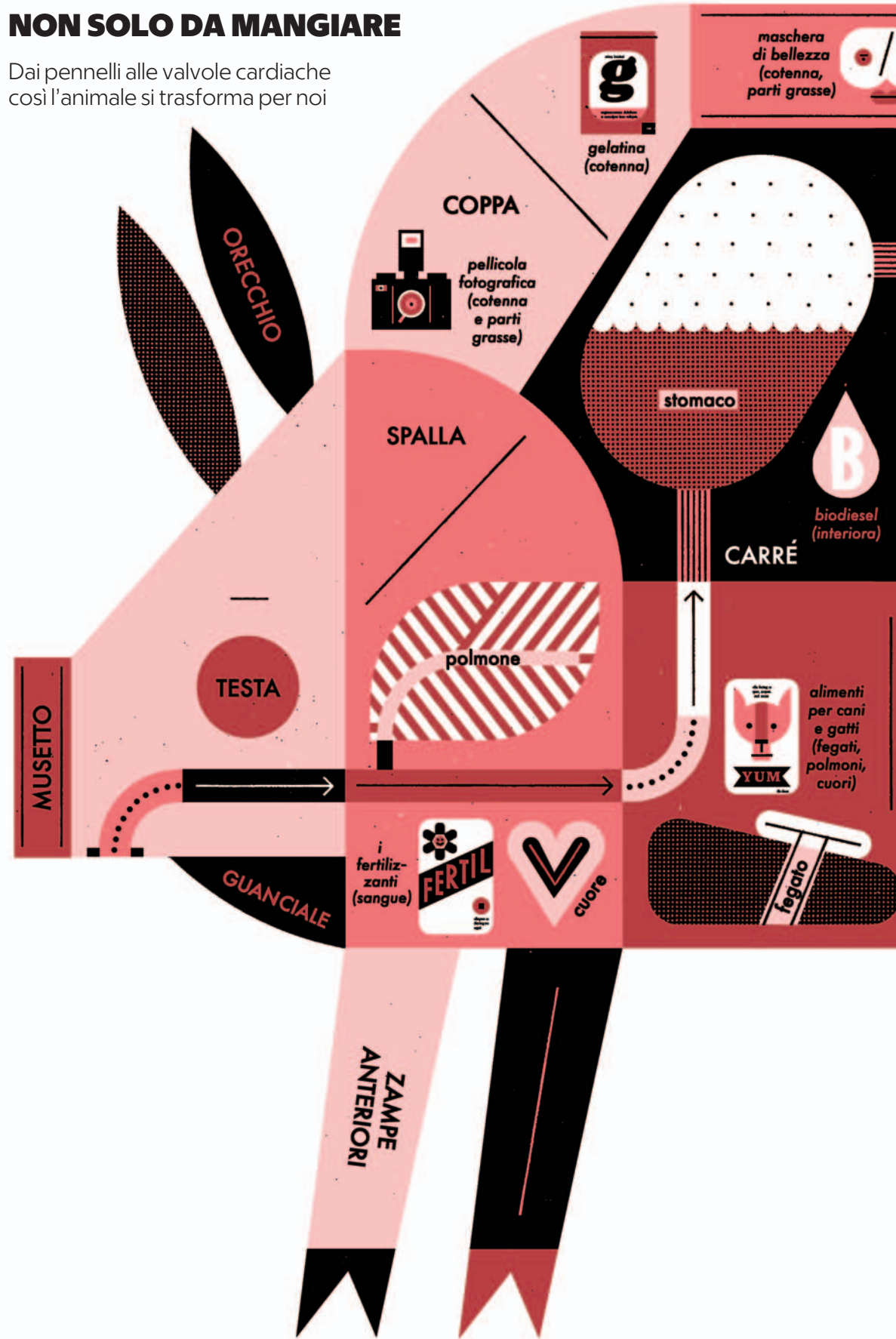
«La soppressata. Per una questione storica, di affetto: era quella che si tirava fuori durante le feste quando rientravano a casa gli emigrati e si riunivano alla famiglia. Ha il profumo del ritorno a casa». – **I.lac.**



© RIPRODUZIONE RISERVATA

NON SOLO DA MANGIARE

Dai pennelli alle valvole cardiache
così l'animale si trasforma per noi



Ieri, oggi e domani

Il sacrificio del maiale

È un rito antico e cruento della tradizione contadina. E a gennaio si rinnova dal Veneto alle Marche. Noi siamo andati in Calabria

di **LUCA IACCARINO**
illustrazione di **RAYMOND BIESINGER**
ritratti di **MARTA SIGNORI**

Visto dall'alto di questa collina, l'Aspromonte è un mare di boschi e ulivi. Se si fa eccezione

per lo spruzzo di casette del borgo di Santa Cristina, comune in provincia di Reggio Calabria, la mano dell'uomo è quasi invisibile, la natura procede selvaggia e inesorabile come da milioni di anni. Ed è antichissimo il motivo per cui domenica scorsa ci si è dati convegno a Villa Rossi, l'edificio settecentesco che occupa la radura in cima al colle: onorare il maiale. L'idea è stata del cuoco Nino Rossi, uno dei motori della nouvelle vague gastronomica calabrese. È lui che ha portato qui le migliori menti di una giovane generazione di cuochi – dalla regione e da tutto il paese – e ha detto loro: «Rilanciamo la tradizione del porco». Non che il maiale abbia problemi di popolarità – gli italiani mangiano in media 17 chili di salumi all'anno pro capite (il 26,3 per cento è prosciutto cotto e il 22 per cento crudo) e 30 di carni suine in generale – ma qui in Calabria è una faccenda diversa. «Per noi è un rito – dice Rossi –, è una catarsi. Un momento di gran-