

Il Sacrificio del porco

Tra gli eventi che segnano il tempo nella cultura contadina, l'uccisione e salagione del maiale è l'essenza della convivialità e lascia i suoi doni per ogni incontro dell'anno. Poiché, come si suol dire, del maiale non si butta via niente, ciò che non è cibo è - o forse era - comunque utile. E tutto nasceva in una festosa - chiediamo venia agli animalisti - giornata invernale tanto sacra quanto il Natale e tanto fonte di allegria e speranza quanto la notte di San Silvestro: tutta la famiglia, dai più piccoli ai nonni, erano impegnati a trasformare in cibo tanto prezioso quanto rituale quell'animale grasso e pacioso che, accudito tutto l'anno, pascolava nell'aia o poltriva nel porcile. Già, un vero rito a cui erano invitati gli amici di altre contrade, certi che l'invito sarebbe stato ricambiato, a lavorare tutti insieme con la guida del norcino (o salumaio o *masalen...*) esperto di testa e di mani nel salare le carni con atavici gesti e la precisione di una scienza non scritta perché durassero fino all'inverno successivo quando la stessa sorte toccava al nuovo maiale che, fin da luglio, faceva compagnia al "festeggiato" di quel dì. Qualche volta ai bambini veniva risparmiato il rito cruento allontanandoli con qualche scusa poi, però, quando il maiale era ben morto, facevano la loro parte, per esempio occupandosi del sangue, anch'esso protagonista di ghiotti mangiari. E a sera, stanchi ma appagati guardando quanta buona roba stava stesa e appesa, tutti insieme a bere e mangiare ciò che restava, forse meno prezioso ma più gustoso: ossa da spolpare, sangue rappreso e fritto, ritagli sanguigni e frattaglie spadellate con le cipolle...mentre il norcino, contento di qualche pezzo ghiotto ottenuto in cambio della sua maestria, andava via prima degli altri perché il mattino dopo doveva alzarsi presto per il sacrificio del porco di un'altra corte. E per 12 lunghi mesi ogni evento riportava alla memoria di quel dì con i sapori del rito: le pancette come merenda durante la trebbiatura e la vendemmia, lo strutto per friggere dolcezze a Carnevale, una sontuosa Sopressa o un Salame gentile o una Ventricina o... sulla tavola di Natale.



Ciclo dei Mesi, Novembre (part.), protiro centrale del Duomo di Cremona, primo decennio del XIII secolo.



La biodiversità del maiale

Nell'iconografia moderna il maiale è un grasso animale tutto rosa, ma in Italia il primo maiale rosa è giunto nel 1873. Fino a tempi relativamente recenti, quindi, a dar lavoro ai norcini erano solo maiali a manto scuro, in gran parte grufolanti nei boschi e al pascolo nei campi. Ma l'arrivo dall'Inghilterra della razza Large white, selezionata da scrofe locali e verri orientali, iniziò un lungo processo che cambiò radicalmente la popolazione suinicola nel territorio italiano dando vita alle cosiddette razze italiane "migliorate" e al cosiddetto suino pesante tradizionale italiano. La penetrazione nel territorio, in particolare in Val Padana, di questa razza fu inesorabile e progressiva con continui miglioramenti genetici in particolare con altre razze nordiche o americane, non tutte a manto rosa, tra cui, in particolare perché più adatte all'ingrasso per carni adatte alla conservazione, Landrace dalla Danimarca, Duroc (di colore rosso mattone) e Spotted Poland dagli Stati Uniti.

Il "Suino pesante italiano"

Così, a partire da queste razze, attraverso un programma di miglioramento genetico che si poneva come obiettivo il miglioramento della qualità della carcassa per la trasformazione in prodotti stagionati, sono state selezionate le tre razze presenti nel Libro Genealogico delle Razze Italiane: Large white italiana, Landrace italiana e Duroc italiana. Suini derivanti da incroci di queste tre razze presentano carni con un equilibrato rapporto tra parte magra e parte grassa e, sotto sale e durante la stagionatura, minori perdite d'acqua, caratteristiche che li rendono idonee alla produzione del "Suino pesante italiano".

Nelle schede di questo libro per comodità definiamo "maiale rosa" tutti quelli di razze o incroci d'origine estera, anche se non sempre sono a manto chiaro, "maiale nero" quelli di razze autoctone riconosciute, ricostruite o comunque in fase - si spera - di recupero.

Le razze autoctone

La diffusione - dovuta a maggior resa di carne, rapidità di accrescimento, facilità di allevamento, prole più numerosa...- delle razze e incroci importati ha, ovviamente, diminuito l'interesse per i maiali a manto scuro autoctoni. Nel corso dei secoli, anzi dei millenni, si erano adattati ai vari territori e microclimi diversi acquisendo caratteristiche morfologiche e caratteriali particolari fino a definire vere e proprie razze diverse. Purtroppo è bastato un secolo perché si perdesse ciò che la natura ha costruito in migliaia di anni e le razze autoctone che hanno mantenuto una sufficiente continuità genetica, tanto da essere riconosciute nel Libro Genealogico delle razze italiane, sono solo 6, mentre altre 2 (Nero di Parma e di Lomellina) sono riconosciute come "ricostruite", ovvero sono state recuperate attraverso sapienti incroci di esemplari ritenuti tipici, ottenendo popolazioni sufficientemente simili alla razza che si credeva

