

IL MAIALE IN CALABRIA: RISORSA DELLA TRADIZIONE ZOOTECNICA E DELLA CULTURA ALIMENTARE

MA – Martino Convertini

20 novembre 2020



LA CALABRIA - CLIMA E TERRITORIO



Calabri = Roccia

Le pianure coprono circa il 9% del territorio

Clima continentale montano con inverni freddi e nevicate sulla Sila, sull'Aspromonte e al confine con la Basilicata sul massiccio del Pollino dove si arriva a m. 2.248 di altitudine

Due mari:

Ionio - litorale più secco e arido

- ▶ *Sibari* - riso e frutta come melograno, clementine di Corigliano
- ▶ *Crotonese* - grano Senatore Cappelli

LA CALABRIA - CLIMA E TERRITORIO



Tirreno ☐ con un clima più mite

- ▶ *Diamante* - cedri
- ▶ *Reggio Calabria* - bergamotti
- ▶ *Pizzo Calabro* - antiche Tonnare: *La Tonnina, La Bottarga*
- ▶ *Gioia Tauro* - Agrumi e olio
- ▶ *Lamezia Terme* - frutta, ortaggi, vino, olive e olio (minestra con osso di prosciutto e marro)

LA CALABRIA – CULTURA E FOLKLORE

Minoranze Linguistiche

La popolazione calabrese ha un' identità abbastanza variegata; esistono zone della Calabria in cui si parlano ancora **dialetti** di diretta derivazione da altre lingue: lingua arbereshe, lingua occitana e grecanico

Tarantella

Tarantella processionaria

La Varia di Palmi

I vattienti

LA CALABRIA – CULTURA E FOLKLORE

LA TARANTELLA



COSTUMI E
ARTIGIANATO

LA CALABRIA – CULTURA E FOLKLORE



I VATTIENTI

LA CALABRIA – CULTURA E FOLKLORE



LA VARIA -
PALMI



IL MAIALE: LA DISPENSA DEI CALABRESI

L'uccisione del maiale era un rito collettivo perché riuniva un intero rione o stradetta ("ruga") effettuando una forma di insolita vita sociale.

Il maiale si allevava in un porcile ("zimma o zimba"), alimentandolo con brodata ("vrudata") castagne, o patate, che si versavano in una mangiatoia ("scifu").

Per completare il "rito" erano necessari 3 giorni



PROVERBI E SALUMI

***Cu si marita esti cuntentu nu iornu, ma cu ammazza
lu porcu godi 'nannu"***

***Mangia ndujia ccu cipuddra, ca forti e vruscenti crisci
'a medulla, ccu chiru chi dici e chiru chi fa***

'N'uortu e 'nu puorcu risuscitanu 'nu muortu.

***Amaru chi lu puorcu nun s'ammazza, a li travi sui nun
mpica sazizza***

FESTE E SALUMI



Il 17 gennaio è una data molto importante per i Calabresi che festeggiano Sant'Antonio Abate protettore degli animali.

La festa culmina con la preparazione delle **frittule**, una pietanza che si ottiene cuocendo, nella **quadara**, le frattaglie, la testa, i lardelli a strisce, le cotenne e tutte le parti grasse del maiale. Verso metà cottura si uniscono anche le ossa spolpate.

IL MAIALE: LA DISPENSA DEI CALABRESI

1° GIORNO



IL MAIALE: LA DISPENSA DEI CALABRESI

2° GIORNO



Finita la lavorazione il rito del maiale si conclude con la FRITTULIATA



Finita la lavorazione il rito del maiale si conclude con la FRITTULIATA



IL MAIALE: LA DISPENSA DEI CALABRESI – CARNE NCATARATA

I "*costariaddri*" o costine del maiale conservati sotto sale, a strati alternati con strati di *cuajiri* o *cotiche*, in un vasetto.

A coprire il tutto, opportunamente aromatizzato con *finuacchiu 'e timpa*, si mette *nu ruatu de lignu* e quindi *na bella petra de jume*.

La carne *'ncantarata* viene consumata cucinata dopo una nottata lasciata a bagno in acqua per fargli perdere un po' del sapore del sale. Si accompagnava benissimo con la verdura bollita.



IL MAIALE: LA DISPENSA DEI CALABRESI – SANGUINACCIO

Il sangue si raccoglieva e utilizzato sia per fare *u sanguinazzu*, una prelibata crema dolce da spalmare sul pane (composta oltre che dal sangue del maiale anche da cioccolata, pinoli, uva passa, cannella ecc.).

Il sangue raccolto, bollito e macinato, si aggiunge del lardo ed un po' di carne del tipo usato per la salsiccia aromatizzato con peperoncino piccante rosso, semi di finocchietto selvatico e aglio finemente insaccato per produrre a *sazizza 'e sangu*



IL MAIALE: LA DISPENSA DEI CALABRESI – **NNUGLIA**

Alle parti di carne di maiale di terza scelta (le migliori vengono invece utilizzate per la soppressata e per la salsiccia) vengono aggiunte parti tagliuzzate di rene, lingua, cuore, polmone, stomaco bollito.

Si impasta il tutto con il sale, pepe nero, semi di finocchio.

Il tutto si insacca nel budello di suino e si lascia stagionare.

Può essere anche affumicata.



IL MAIALE: LA DISPENSA DEI CALABRESI – **CERVEDDRATA .SALSICCIA DI FEGATO**

Per realizzarla, si usa la carne non pregiata, lardo, *pezzi di polmone e di fegato* (alcuni vi aggiungono anche il cuore dell'animale).

Da tener presente che il fegato, a differenza degli altri pezzi dell'animale citati, non si deve per nessun motivo macinare ma deve essere tagliuzzato a piccoli pezzettini

Gli aromi? ... *finuacchiu 'e timpa, na 'mburverata de pipariaddru piccante e nu bellu pocu d'agliu minuzzatu.*



IL MAIALE: LA DISPENSA DEI CALABRESI – *U SUZU O GELATINA*

La carne del maiale (la testa e le zampe dell'animale, la coda e le cotiche) viene lasciata un'intera notte nell'acqua per ripulirla da qualche residuo di sangue.

Il giorno successivo si fa bollire il tutto per un paio d'ore.

A cottura finita si disossa il tutto e si mette il ricavato, tagliato a piccoli pezzi, in *contenitori di creta*.

Al brodo rimasto dalla cottura, filtrato, si aggiunge dell'aceto bianco e si fa bollire per una decina di minuti, aggiungendolo poi nel contenitore della carne.

Si lascia raffreddare un paio di giorni (finché non indurisce)



SALUMI DOP DELLA CALABRIA

Esistono 4 DOP:

- ▶ Capocollo di Calabria Dop
- ▶
- ▶ Soppressata di Calabria Dop
- ▶
- ▶ Salsiccia di Calabria Dop
- ▶
- ▶ Pancetta di Calabria Dop



SALUMI DOP DELLA CALABRIA

Le 4 DOP condividono alcuni requisiti:

- ▶ Zona di produzione: Regione Calabria
- ▶
- ▶ Materie Prime: carne di suini **NATI** in Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania ma **ALLEVATI** dall'età di 4 mesi **SOLO** in Calabria. No verri e scrofe
- ▶
- ▶ Caratteristiche fisiche del suino: peso non inferiore a kg. 140, età non inferiore a 8 mesi
- ▶
- ▶ Razze consentite: Nero Calabrese, Large White, Landrace Italiana e loro incroci

SALUMI DOP DELLA CALABRIA

Le 4 DOP condividono alcuni requisiti:

- ▶ Presentare il marchio di qualità «Suino allevato in Calabria»
- ▶
- ▶ Alimentazione dei suini: mangimi composti integrati di orzo, favino, ghiande, ceci, in misura non inferiore al 50% del contenuto.
- ▶ No patate e manioca.
Nei 2 mesi precedenti la macellazione l'alimentazione deve essere prevalentemente proteica.
- ▶ E' vietata l'alimentazione a brodo, per ottenere carni più compatte.
- ▶
- ▶ Concia ottenuta da ingredienti naturali: sale, pepe nero in grani e in polvere, pepe rosso



GRAZIE PER L'ATTENZIONE