



ONAS[®]

REVIEW

ONAS Review
RIVISTA DI
CULTURA ALIMENTARE

ONAS Editore
Via E. Filiberto 3 - 2100 Cuneo
Tel e fax 0172/ 637204
onas@onasitalia.org

Direttore responsabile:
Nadia Marchisio

Responsabile di Edizione
Vincenzo di Nuzzo
Roberto Pisano

Grafica
Marika Susinni

Garanzia di riservatezza:
L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dai soci e la possibilità di richiederne la rettifica o la cancellazione ai sensi delle vigenti leggi.

Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica sono riservati.

EDITORIALE



Non avrei mai pensato di trovarmi un giorno a scrivere questo editoriale per ONAS Review.

La Dottoressa Piovano ci ha lasciato lo scorso 11 marzo. Tra Natale e Capodanno non avevo più avuto con lei gli abituali frequenti contatti e qualche mio messaggio aveva ottenuto solo una risposta telegrafica. Non era da lei. Potevo attribuirlo al periodo festivo? Ho voluto convincermene ma non era così, purtroppo.

Ho conosciuto la Dottoressa nel 2005, in occasione di un primo modulo organizzato a Cagliari presso la Camera di Commercio, ma è stato negli ultimi anni che si è instaurato quello stretto rapporto di collaborazione che mi ha spinto a chiedere di entrare a far parte del Consiglio Direttivo per dare il mio apporto alla crescita dell'ONAS che oggi mi annovera fra i vicepresidenti.

La storia dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi è indissolubilmente legata a Bianca Piovano, Socia Fondatrice, Presidente e anima dell'associazione. L'ha fatta nascere e crescere fino a farne un'organizzazione riconosciuta e rispettata e, superato il traguardo dei vent'anni, le ha dato un respiro internazionale. Con la brillante intuizione di proseguire da remoto i corsi di formazione, impossibili da portare avanti in presenza a causa della pandemia in atto, ha fatto da apripista, seguita a ruota da tante associazioni che si occupano di analisi organolettica e sensoriale del cibo.

Gli obiettivi nei quali aveva ultimamente coinvolto i suoi più stretti collaboratori erano quelli di rivedere e migliorare il piano didattico formativo e di dare ad ONAS un'impronta più dinamica e radicata nel territorio. Sta a noi raccogliarne l'eredità e continuare sulla strada tracciata, ben consci che non troveremo più una persona che assommi in sé le conoscenze del tecnologo, l'esperienza del microbiologo, la passione e la curiosità dell'assaggiatore.

Vice Presidente ONAS
Roberto Pisano

COMUNICAZIONE *ai Soci*



ONAS comunica che il Consiglio Direttivo, nella seduta del 25 marzo 2021, ha nominato il Prof. Mario Bonino – socio fondatore - nuovo componente del Consiglio Direttivo.

Nella stessa seduta, il Consiglio Direttivo con voto unanime ha proceduto alla nomina del Presidente nella persona della Sig.ra Nadia Marchisio, già Vice Presidente Vicario.

Alla neo eletta Presidente i migliori auguri di buon lavoro nel segno della continuità.



Foto: www.romagnanoi.it

IL RITO DEL MAIALE

- 28 **IL RITO DEL MAIALE**
di Vincenzo di Nuzzo
- 36 **IL RITO DELLA MACELLAZIONE NELLA CULTURA CALABRESE**
di Giorgio Durante
- 46 **LA TRADIZIONE SARDA DEL RITO DEL MAIALE**
di Giorgio Moro
- 54 **LA TESTA IN CASSETTA E IS GERDAS**
di Lorenzo Bullita e Roberto Pisano
- 62 **TECNICHE MODERNE DI MACELLAZIONE**
di Ugo Bonazza
- 66 **ASPETTI SANITARI NELLA MACELLAZIONE DEL SUINO**
di Sergio Pino Pani
- 80 **BUDELLO NATURALE: STORIA DI UNA TRADIZIONE**
di Marcello Benetti

SOMMARIO



- 07 **BIANCA PIOVANO**
INTERVISTA POSTUMA AL PRESIDENTE ONAS
di Giorgio Durante
- 16 **DICONO DI ONAS**
a cura della redazione



Bianca PIOVANO

Intervista postuma al Presidente ONAS

di Giorgio Durante

Confesso che non è stato affatto facile per me realizzare questa intervista postuma. Ed è postuma solo per una mia convinzione - e non solo mia - che la Dottoressa Piovano non dovesse mai venir meno, non dovesse mai lasciarci.

E' a lei che devo il prestigioso incarico di addetto stampa nazionale ONAS. All'intervista avevamo iniziato a lavorarci dal 28 Agosto 2020, in occasione del lancio della testata tematica *Terra e Cibo* che mi pregio di dirigere. Ho aspettato a pubblicarla perché c'erano sempre cose nuove da inserire, soprattutto per la nuova dimensione europea, anzi internazionale, che la Dottoressa Piovano voleva dare alla sua creatura.

Avrei voluto fortemente che questa intervista fosse stata da lei letta; aveva dimostrato di tenerci molto, ma purtroppo era diventata un work in progress, fino al fatidico giorno che inopportuno e con grande sorpresa ci ha lasciati, lasciando me e tutta la comunità ONAS sgomenta e con cento, mille domande senza risposta.

Nessuno di Noi dimenticherà mai le sue parole, pronunciate a febbraio in occasione della proclamazione dei nuovi maestri assaggiatori, quando con voce affaticata disse "*non litigate, l'ONAS dovrà andare avanti*", parole oggi più che mai chiare, chiarissime, e rigorose come sempre.

Ciao Bianca, oggi sento di salutarti così come mai mi ero permesso di fare, perché per la tua autorevolezza sei sempre stata per me e per tutti la Dottoressa Piovano.



Castello di Fossano (CN) - Sede ONAS

Dott.ssa Piovano da dove si parte per creare un'organizzazione complessa come è oggi ONAS?

Quando si è giovani non è neanche immaginabile dove porta il percorso della propria vita, certo ero appassionata a ciò che studiavo, e poi il territorio nel quale sono nata dove l'agroalimentare è centrale rispetto alle altre attività, forse queste due cose hanno segnato più di ogni altra cosa il mio percorso.

Nel 1967 con una laurea in Scienze Biologiche in tasca (*ora mi è stata conferita la Medaglia d'oro dell'Ordine dei Biologi per 40 anni di professione*), vengo assunta dal Caseificio Locatelli di Moretta (CN), come responsabile del laboratorio analisi. Allora la figura del Responsabile Qualità aziendale non esisteva ancora.

Al laboratorio analisi competevano però le prove di conservazione dei formaggi, in particolare delle mozzarelle per vedere la loro durata una volta immesse sul mercato. Si trattava già di un esame visivo, olfattivo e gustativo che veniva effettuato a tempi diversi e a temperature differenti di conservazione, durante la vita del prodotto per valutare l'evoluzione delle caratteristiche organolettiche del formaggio.

Maggio 2015 - Corso di Aggiornamento Arvier (AO)



Foto: Marika Susinni
Ottobre 2019 - Ventennale ONAS CCIAA Cuneo

Quindi è partita dai formaggi?

Dal punto di vista lavorativo, sicuramente, ma a fianco del Caseificio c'erano le porcilaie per lo smaltimento del siero, mi occupavo quindi anche dell'allevamento di circa tremila maiali Landrace e Large White.

Dai formaggi ai salumi il salto è breve, perché poi è accaduto di nuovo dopo circa 20 anni, nell'ambito delle associazioni che sono state patrocinate dalla Camera di Commercio di Cuneo per valorizzare le filiere locali.

Nel 1970 vengo trasferita al Salumificio Locatelli di Moretta dove sono responsabile prima del laboratorio analisi e poi della produzione: macellazione, sezionamento, lavorazione salami crudi, cotti, prosciutti crudi, cotti, mortadella e wurstel.

Certo che per tale ambito, l'analisi sensoriale per definire il prodotto finale era quasi scontata.

Allora in Italia l'analisi sensoriale era un ambito completamente sconosciuto, dopo qualche anno comincio a studiare la sensometria degli alimenti che nasce negli Stati Uniti d'America negli anni cinquanta, quando un gruppo di ricercatori dell'esercito inizia a valutare le motivazioni per cui le razioni militari, benché nutrizionalmente equilibrate, fossero ben accette da alcuni soldati e sgradite ad altri.

Non mi dica che i prodotti uscivano dallo stabilimento senza un preventivo giudizio sulle qualità organolettiche degli stessi?

No certo, ma allora non si trattava ancora di una vera e propria analisi sensoriale, al Salumificio creo un vero e proprio gruppo di assaggio, costituito dai vari capi reparto e dagli addetti al laboratorio. Si riunisce una volta alla settimana per valutare i prodotti in uscita dallo stabilimento per le loro caratteristiche organolettiche con la compilazione di schede ad hoc.

Questo lavoro, giudicato all'inizio con scetticismo, si rivela molto utile, in quanto permette di intercettare i prodotti difettosi sensorialmente (*le dati vengono incrociati con l'analisi chimica e quella microbiologica*) prima che finiscano sulla tavola del consumatore.

In Foto: Bianca Piovano e Dario Cecchini
Ottobre 2015 - VIII ONAS Convention Massarosa (LU)



Le sue riconosciute competenze nel settore le ha acquisite solo durante il suo percorso di studi universitari e dall'esperienza sul campo?

Solo in parte, dal 1969 frequento a Lille (FR) per più anni i corsi internazionali di Microbiologia degli alimenti: latte e formaggi, carne e derivati, uova, pesce, acque minerali, supero gli esami e ottengo il *Diplome d'études supérieures et spécialisées de Microbiologie des aliments e d'Hygiene des Collectivites* nel 1990.

Quindi la sua esperienza è maturata sempre nel settore dei formaggi e dei salumi o ha pure fatto altro?

Nel 1975 lascio la Locatelli per una esperienza come direttore di stabilimento della Balocco SpA e mi occupo di lievitazione e controllo qualità di panettoni, colombe, wafer

e biscotti, un'esperienza durata circa due anni. Per gravi problemi familiari, nel 1977 devo lasciare un lavoro che amo molto, ma che mi occupa per 10 ore al giorno, alcune volte, anche di notte, motivo per cui riprendo in mano la laurea e le specializzazioni che nel frattempo avevo conseguito: Microbiologia e Manager di produzione alla ricerca di un lavoro meno impegnativo come orario e comincio a partecipare ai pubblici concorsi.

Nel 1979 sono Biologo dirigente al laboratorio di Igiene e profilassi di Cuneo e mi occupo di analisi microbiologica di acque potabili, minerali e alimenti, in tal modo sono rimasta sempre legata al mondo dell'agroalimentare per il quale ho sempre avuto una certa vocazione.

Certo, l'analisi microbiologica dell'acqua è un mondo distante anni luce dal mondo dell'analisi sensoriale dei salumi e dei formaggi.

Sì, ma quel mondo io non lo avevo mai abbandonato, e colsi l'occasione nel 1989 quando viene costituita a Cuneo, presso la Camera di Commercio, l'ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi di cui sono socio Fondatore. Lavoro come Maestro Assaggiatore all'elaborazione delle lezioni, degli esami, delle schede di analisi sensoriale dei formaggi, sono docente di tanti corsi e membro del Consiglio Direttivo.

Ecco poi il salto dai formaggi ai salumi è cosa quasi scontata.

No, non proprio così sono trascorsi 10 anni e solo nel 1999 la Camera di Commercio di Cuneo decide di promuovere la costituzione di un'analoga Associazione per la filiera suinicola, della quale contribuisco a realizzare lo Statuto e il 19 ottobre 1999 vengo eletta Presidente.

L'Associazione conta 29 soci fondatori che per pagare le spese di avvio, si tassano di 50.000 lire ciascuno.

Quindi questa è la data di nascita di ONAS?

Sì ONAS è nata, ma non ha una sede operativa, non ha programmi di corsi, non ha dispense, non ha schede di assaggio, non c'è nulla....

Foto: Marika Susinni
Novembre 2015 - Corso Agg. Maestri - Fossano (CN)





Foto: @Archivio ONAS
Aprile 2018 - Cosenza

Per questo comincio a lavorare in modo molto determinato, aiutata da quelli che sono ancora oggi i soci fondatori nel Consiglio Direttivo attuale e pian piano cominciamo a creare tutto ciò che ora è ONAS: nel 2000 il primo corso. Poi via via viene realizzato il piano di studi per arrivare a Maestro Assaggiatore ONAS. Scegliamo una strada diversa da ONAF, non solo 2 corsi, ma 4, in quanto data la vastità di tipi di salumi, in particolare completamente diversi tra cotti e crudi, pezzi anatomici interi e tritati, non è possibile condensare tutto in un solo corso specialistico. Nascono così i 4 corsi: il primo livello costituito da 3 moduli uno di base, il secondo dedicato ai salumi crudi, il terzo ai cotti; poi il 4 corso per Maestro Assaggiatore che viene intitolato: "di Regione in Regione" e prende in considerazione la storia, la tecnologia e l'analisi sensoriale non solo dei prodotti IGP e DOP ma anche dei PAT e di quelli di nicchia.

Un mondo molto vasto che necessita di una buona organizzazione, di una sede operativa e di una grande capacità di coordinamento.

Su come organizzare l'ONAS non ho mai avuto incertezze, avevo tutto chiaro, era solo una questione d'impegno e da questo punto di vista ho dato tutto quello che potevo dare. Nel 2001 il sindaco di Fossano concede in affitto a ONAS la sede operativa in via Roma 103.

Viene costituito il gruppo tecnico di lavoro che porta alla stesura delle prime schede di valutazione sensoriale dei salumi e sono di 4 tipi: tritati crudi, tritati cotti, pezzi anatomici interi crudi e cotti. Attualmente è allo studio una quinta scheda per i salumi spalmabili, di cui si sta occupando soprattutto lei, che è riuscito a far entrare tra i salumi di interesse ONAS la NDUIA.



Foto: Marika Susinni
Maggio 2015 - Corso di Aggiornamento Arvier (AQ)

Come si fa a gestire centinaia di salumi italiani e decine di corsi sparsi in ogni parte d'Italia?

Dal duemila è stato un crescendo di interesse, ogni territorio, ogni provincia italiana è orgogliosa delle proprie produzioni norcine, per cui i corsi proliferano e continuano, si aprono le prime delegazioni, arriviamo a 1000, poi 2000.... poi ora a circa 5000 soci. Vengono scritte le dispense, i libri, le brochure sempre inviate gratuitamente ai soci. L'ONAS cresce perché si responsabilizzano i referenti delle delegazioni, i soci, i docenti, i relatori, i collaboratori. L'ONAS ha poche regole ma sono precise, e vanno rispettate con rigore, un rigore che è una mia regola di vita e che nelle organizzazioni, più sono complesse e articolate e più è necessario.



Foto: @Archivio ONAS
Maggio 2019 - Corso di Aggiornamento Cosenza

Ecco questo suo modus operandi è riconosciuto e riconoscibile da tutti, ma ogni tanto forse crea mugugni.

Può essere, ma è l'unico modo per tenere insieme migliaia di Soci, e far funzionare la macchina organizzativa, e poi ci sono le regole da rispettare, come in ogni organizzazione, o si accettano oppure ci si fa da parte, l'importante è non consentire deroghe a nessuno, per cui tutti i soci o i membri del comitato esecutivo fanno di avere gli stessi diritti e gli stessi doveri.

Il fatto di aver raggiunto i venti anni di vita dell'associazione e il fatto che io sia stata riconfermata ancora una volta alla Presidenza, e che le attività si moltiplicano anche con nuove iniziative è il segno evidente che l'organizzazione funziona.



Foto: Marika Susinni
Ottobre 2019 - Ventennale ONAS CCIAA Cuneo

In questo probabilmente ha giocato anche la sua intuizione di coinvolgere alcune regioni italiane periferiche rispetto alla centralità dell'Italia dei salumi, Toscana, Emilia, Lombardia, Piemonte ecc. ecc.

Per me era scontato, che ci si allargasse anche alle Isole, ed al sud Italia, La Sardegna e la Calabria ad esempio sono delegazioni molto attive in ambito ONAS, e oggi siedono nel consiglio direttivo ai più alti livelli, il mondo dei salumi unisce l'Italia ed ogni regione ha le sue produzioni e peculiarità, nulla è scontato, e ancora con entusiasmo scopriamo nuovi prodotti e tradizioni legati al rito del maiale.

Da oltre venti anni lei è solo ONAS?

No, intanto ho continuato a lavorare e solo nel 2009 vado in pensione con 47 anni di servizio. Come saprà, nel 2007 nasce anche il GIA, Gruppo Italiano Assaggiatori, con una riunione al Castello Acaja di Fossano (CN) dei rappresentanti di 7 Associazioni di sensorialisti: AED ABTM – Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Albo mieli, ANAG – Grappa e

Acquaviti, ONAFrut – Frutta, ONAF – formaggi, ONAS – Salumi, ONAV – vino. ONAS ha il coordinamento del Gruppo tecnico.

Il GIA tramite le LINEE GUIDA stabilisce di mettere al servizio dei soci delle 7 Associazioni le conoscenze tecniche, stampa via via 4 brochure per una collana: Assaggiare per conoscere, Le origini, Dalla natura alla tavola, Aspetti nutrizionale ed enogastronomia. Questo gruppo nel corso degli anni modifica la propria composizione nel 2018 ONAV esce dal GIA ed entra ONAB–Birra. ONAS e GIA sono marchi registrati. ONAS ha il riconoscimento giuridico. Ma dal 2009 mi dedico quasi esclusivamente solo ad ONAS.

Nel 2019 ONAS, ha festeggiato i 20 anni con ormai quasi 5000 soci, realizzando un grande Evento alla Camera di Commercio di Cuneo e da Baladin per un'esperienza di abbinamento salumi-birra con ONAB. Tutta una serie di altri eventi commemorativi si sono svolti invece in diversi territori dell'Italia dalla Calabria, alla Val d'Aosta, memorabile è stata la cena sociale organizzata a Fossano con la partecipazione di oltre cento soci delle delegazioni provenienti da tutta Italia.

Certo la pandemia da Covid-19 ha reso questi momenti di incontro e socializzazione ormai impossibili...

E' vero in parte, nel 2020 Covid-19 stravolge tutti i piani di attività. ONAS reagisce brillantemente con ONAS 2.0: attività on line. Iniziano le videoconferenze gratuite per i soci, viene creata a Fossano la struttura logistica per l'invio dei salumi prima del corso ai partecipanti.

Viene realizzata per ogni corso un'aula virtuale su piattaforma professionale dedicata, le lezioni sono on line, gli assaggi guidati in remoto dal docente in contemporanea con i corsisti. Arriva un successo insperato, richieste anche dall'estero: nasce ONAS International, ne viene registrato il marchio.

Per i crediti formativi viene sostituito l'Evento di persona con Assaggi d'Europa che si realizzerà a breve con docenze e assaggi di prodotti stranieri: spagnoli, francesi tedeschi e bosniaci.

Sui social con il suo fattivo contributo si continua a stare insieme a dialogare a promuovere le attività, e i progetti sono tanti a partire dal rito del maiale che sarà un grande evento programmato per Gennaio- Febbraio 2021, ma già si lavora ad altro, anche e soprattutto sulle iniziative internazionali, nelle quali alcuni soci hanno dimostrato grandi capacità di relazioni e coordinamento.

Così terminava una delle sue ultime mail dedicate all'intervista.



Foto di Alberto Camilletti



Salumi: è nata l'Onas

Nel salone d'onore della Camera di commercio di Cuneo, martedì 19 ottobre si è costituita, per iniziativa dell'ente camerale e dell'Associazione produttori salumi del Piemonte, l'Onas, l'Organizzazione nazionale assaggiatori salumi. Cuneo è la prima provincia italiana a promuovere una iniziativa del genere, sull'onda di quanto già è avvenuto, a livello nazionale, per i formaggi (Onaf), i vini (Onav), il tartufo, il miele, la grappa.

La "Formazione"

Dal punto di vista operativo, sarà programmato un calendario di corsi finalizzati alla "formazione" degli assaggiatori. Gli incontri, aperti ad addetti ai lavori e appassionati, si propongono la creazione di veri e propri disciplinari, capaci di individuare i parametri di qualità per la valutazione delle diverse tipologie di salumi. Questo anche per sensibilizzare il consumatore ed indurlo ad un acquisto sereno, fiducioso nella qualità del prodotto.

L'Onas mette radici a Fossano

Inaugurata la nuova sede dell'associazione degli assaggiatori di salumi



La giornata di venerdì 11 maggio ha segnato un altro piccolo passo del Comune di Fossano, della Provincia di Cuneo e della Regione Piemonte sulla strada della valorizzazione dei prodotti tipici e dello sviluppo di una zootecnica di qualità. A pochi giorni di distanza dalla cerimonia di Slow Food nel vagone ristorante allestito all'interno della Stazione Ferroviaria, è stata l'Onas (organizzazione nazionale assaggiatori salumi) a conquistare le luci della ribalta con l'inaugurazione delle nuove sedi di via Roma 103. Per festeggiare il lieto evento, la presidente, dot.ssa Bianca Piovano, le autorità comunali, provinciali e regionali, nelle persone del sindaco Manfredi, dell'assessore all'Agricoltura Bruno, dell'assessore provinciale Riu e di un rappresentante dell'assessorato al Turismo del Piemonte, oltre a numerosi simpatizzanti, fra cui una folta delegazione dei corsisti dell'Unitre, hanno dato vita a un incontro conviviale nel salone seminterrato del Castello con la degustazione di salumi del Con.sa ti.

Il folto uditorio nella sala seminterrata del Castello. Nel riquadro, l'assessore Riu, Bianca Piovano, Sergio Capaldo e il sindaco Manfredi



Nasce la figura professionale dell'assaggiatore di salumi



CUNEO - Nel salone d'onore della Camera di Commercio, martedì pomeriggio 19 ottobre, si è costituita, per iniziativa dell'Ente camerale e dell'Associazione produttori salumi del Piemonte, l'Onas, l'Organizzazione nazionale assaggiatori salumi. Cuneo è la prima provincia italiana a promuovere una iniziativa del genere, sull'onda di quanto già è avvenuto, a livello nazionale, per i formaggi (Onaf), i vini (Onav), il tartufo, il miele, la grappa.

Presidente della nuova struttura è la dottoressa Bianca Piovano, biologa di fama internazionale, esperta di alimentazione e maestro assaggiatore di formaggi. Tra i soci fondatori, esperti del settore, degustatori di provata esperienza ed operatori turistico-commerciali.

Obiettivo dell'Onas è essere di supporto alle aziende di trasformazione, oltre che ad albergatori e ristoratori, al fine di appropiare ad una caratterizzazione delle produzioni suinicole piemontesi, nel rispetto delle tradizioni di ogni singola zona.

Dal punto di vista operativo, dopo la costituzione ufficiale, sarà programmato un calendario di corsi finalizzati alla "formazione" degli assaggiatori. Gli incontri, aperti ad addetti ai lavori ed appassionati, si propongono la creazione di veri e propri disciplinari, capaci di individuare i parametri di qualità per la valutazione delle diverse tipologie di salumi. Questo anche per sensibilizzare il consumatore ed indurlo ad un acquisto sereno, fiducioso nella qualità del prodotto.

«Ancora una volta la Camera di Commercio collabora all'attuazione di una iniziativa che tende a qualificare sempre più alcune voci della produzione legata all'emergenza salumina cuneese» - commenta il presidente della C.C.I.A.A., Ferruccio Dardanello - la figura del salumiere, nella convinzione che la Grande debba puntare sulla tipicità delle sue produzioni, specie in un periodo qual è l'attuale, caratterizzato da un significativo interesse da parte dell'opinione pubblica per la genuinità e la tipicità».

Inaugurato il locale di via Roma 10: L'Onas ora ha sede nella città degli Acaja

FOSSANO. Al solo pensare di commentare la degustazione dei salumi tipici di Asti e del cuneese, promossa dalla Onas (Organizzazione nazionale assaggiatori salumi), al cronista ritorna l'acquolina in bocca, nel ricordo del gradissimo e riuotante esperimento, condiviso con numerose autorità regionali, provinciali, comunali e con alcuni esperti del settore enogastronomico. Erano presenti anche gli studenti della Unitre, a scusa per l'ultima lezione (sul campo) del corso di alimentazione della docente Bianca Piovano, nonché presidente della delegazione provinciale dell'Onas che, nel pomeriggio, aveva inaugurato la sede operativa in via Roma 103. La gentile attivissima signora, da perfetta padrona di casa ha accolto i numerosi convenuti e ha dato la parola ai relatori che hanno sottolineato l'utilità della promozione dei prodotti tipici di qualità, che stanno sempre più raccogliendo il consenso dei consumatori più avveduti. L'interessante produzione è culminata con il copioso assaggio delle delizie: macellate, lavorate e "divinate" sono salumi comuni.



Il corso è stato coordinato dalla Camera di commercio di Cuneo e dall'Associazione produttori salumi (Aps).

Consegnati i diplomi agli oltre 40 allievi del corso che si è tenuto al Castello Assaggiatori di salami: 2° atto

L'associazione nazionale, nata a Cuneo, è quasi a quota 500 soci



FOSSANO. Insieme a quello di Colonnata, è indubbiamente il lardo più famoso d'Italia. Stiamo parlando di quello di Arnaud, prodotto sin dal '500 nel territorio dell'omonimo comune valdostano. Un lardo che si ricava dalle spalle e dal dorso di maiali provenienti, oltre che da allevamenti locali, anche da Piemonte e Lombardia. Questa saporita specialità è stata una delle protagoniste del corso di primo livello (2° modulo) per assaggiatori di salumi che si è tenuto al castello degli Acaja e si è concluso sabato 25 novembre con la consegna, alle 17.30, degli attestati di frequenza agli oltre 40 allievi provenienti dalla provincia di Cuneo e dal torinese. Il corso è stato organizzato dall'Onas (Organizzazione nazionale assaggiatori salumi), associazione costituita a Cuneo lo scorso anno con finalità di formazione di tecnici assaggiatori di salumi che ha attualmente 455 soci. Nella grandissima sala del castello, alla presenza del sindaco Manfredi, del consigliere provinciale Serafini, di Beppe Ghisolfi e dell'assessore provinciale Lombardi, la presidente Bianca Piovano ha sottolineato l'importanza delle lezioni fossanesi che hanno consentito di portare nella terra degli Acaja salumi piacentini, specialità liguri e valdostane, prosciutti crudi ecc. abbinati a vini di pregio. «Abbiamo intenzione per la prossima primavera» ha concluso la Piovano «di organizzare sempre a Fossano il 3° modulo dedicato ai corsi sperando nella disponibilità dei locali da parte del Comune di Fossano». Manfredi ha assicurato l'intenzione del comune di proseguire nella stessa linea di collaborazione.

cordando che il salame non è soltanto gusto e cultura ma anche economia: «Fossano merita sempre e dispostamente il castello e una sede nazionale Onas. Del resto noi puntiamo sulla qualità della carne piemontese e siamo pazzi per la mucca!». Ai corsisti è stato consegnato, oltre all'attestato, un apposito sigillo da posizionare sulla patente di assaggiatore che viene rilasciata solo dopo il superamento dell'esame del 1° livello. Il pomeriggio si è concluso con un rinfresco a base di salumi degustati in abbinamento ai vini. Silvia Samroy

Consegnati venerdì i diplomi agli "allievi" largati Fossano i primi Assaggiatori di salumi



FOSSANO. Sono largati Fossano i primi assaggiatori di salumi. In una cerimonia, venerdì scorso, al Castello degli Acaja, alla presenza del sindaco, del presidente della provincia Giovanni Quaglia e del responsabile dell'azienda per il Turismo, Gianni Vecchiotti, sono stati consegnati i diplomi a 40 allievi del corso che ha avuto luogo a Fossano il 19 ottobre scorso. Il primo modulo, che ha avuto luogo a Fossano, ha visto un buon successo di partecipazione: oltre quaranta allievi, provenienti da tutto il Piemonte, si tratta per la più numerosa classe di assaggiatori di questo genere in Italia, come già è stato fatto per quanto riguarda formaggi. Il primo modulo, che si è tenuto a Cuneo, ha visto un buon successo di partecipazione: oltre quaranta allievi, provenienti da tutto il Piemonte, si tratta per la più numerosa classe di assaggiatori di questo genere in Italia, come già è stato fatto per quanto riguarda formaggi. Il primo modulo, che si è tenuto a Cuneo, ha visto un buon successo di partecipazione: oltre quaranta allievi, provenienti da tutto il Piemonte, si tratta per la più numerosa classe di assaggiatori di questo genere in Italia, come già è stato fatto per quanto riguarda formaggi.

Il 19 ottobre nasce una organizzazione, voluta da Associazione produttori e C.c.i.a.a. Cuneo ha inventato gli "assaggiatori di salumi"

Cuneo - Il 19 ottobre, alle 17, presso la Camera di commercio, si costituisce l'Onas, ovvero l'Organizzazione nazionale assaggiatori di salumi, iniziativa del consorzio di stabilimento salumi di Cuneo, in collaborazione con l'Associazione produttori salumi di Cuneo. L'Onas è nata con il duplice obiettivo di promuovere la produzione e la commercializzazione dei salumi di qualità, e di formare i consumatori. L'Onas è nata con il duplice obiettivo di promuovere la produzione e la commercializzazione dei salumi di qualità, e di formare i consumatori. L'Onas è nata con il duplice obiettivo di promuovere la produzione e la commercializzazione dei salumi di qualità, e di formare i consumatori.

«Sapere e Sapore» insieme all'O.N.A.S.

Una delle iniziative più curiose organizzate domenica in occasione di Expofora 2006 è stata sicuramente quella che ha coinvolto i numerosi gruppi che, per tutto il pomeriggio, hanno visitato il Castello degli Acaja e la mostra «SportHumor» allestita presso la sala polivalente. Infatti tutti i 5 gruppi di turisti che hanno effettuato la visita guidata del Castello al termine del giro sono stati coinvolti dai maestri assaggiatori dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi (Onas) in una originale degustazione guidata realizzata nella suggestiva cornice del porticato del Castello degli Acaja.



Gli assaggiatori Onas durante la degustazione al Castello. carne dei suini allevati in Granda. Ogni degustazione è stata accompagnata dalle spiegazioni delle analisi sensoriali, sia olfattive che gustative, effettuate dai maestri assaggiatori, illustrate da alcuni dei maestri assaggiatori presenti insieme alla presidente dell'Onas, la dottoressa Bianca Piovano, che ha ideato l'iniziativa insieme all'Assessorato all'Agricoltura e Piere di Fossano.

In totale, suddivisi in 5 turni sono stati coinvolti ben oltre 150 turisti, quasi tutti di fuori Fossano ed anche molti da fuori regione per visitare la rassegna umoristica «SportHumor» che presente vignette sul tema dello sport provenienti da autori di tutto il mondo. Bel successo anche per le visite guidate alle sale, agli affreschi e alle torri del Castello, coordinate da Silvia Manfredi, addetta all'Ufficio Turistico di Fossano e dalle guide dell'associazione «Cicerone». Le visite guidate al Castello proseguiranno per tutte le domeniche di maggio e sino a metà giugno.

Nata tredici anni fa "dal nulla" ora opera in tutta Italia
Buon compleanno, Onas!
I primi 29 soci si autotassarono con 50.000 vecchie lire



Foto Alessandrini

I CORSI ONAS per diffondere la cultura attraverso l'analisi sensoriale e l'assaggio

Gli assaggiatori di salumi

I vari tipi di salumi come le numerose etichette di vini: perché no? In un paese con un'offerta gastronomica multivariata come l'Italia, l'ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi) ha come obiettivo principale quello di contribuire a diffondere la cultura dei salumi attraverso l'analisi sensoriale e l'assaggio. Quasi stupisce che un'associazione di genere, rigorosamente no profit, sia nata solo nel 1999, andando a colmare un vuoto che, oggi lo possiamo dire, era quasi impensabile. Tuttavia, è importante che l'ONAS formi adeguatamente i tecnici assaggiatori italiani con tutta una serie di corsi ed interventi di salumi con riferimento al territorio nazionale, e dove 10 anni prima era già nata l'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi). L'associazione è andata via via diffondendosi nelle altre regioni e ad oggi i soci che sono entrati in ONAS in questi 16 anni di vita associativa sono più di 4000 da 29 che erano i soci



Foto: P. Scattolon / Contrasto

VILLAFRANCA
Onas: nuovi diplomati al corso assaggiatori

Sono stati oltre una cinquantina gli attestati consegnati nel corso della VII Convention dell'Onas (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi) appuntamento biennale che quest'anno si è tenuta Villafranca. Provenienti da diverse regioni del Nord Italia, tutti coloro che hanno superato l'esame finale dei corsi di assaggiatori di salumi hanno ricevuto l'attestato e gli elenchi dei numerosi presenti intervenuti alla manifestazione. Dal 1999 ad oggi - ha precisato la dottoressa Bianca Piovano, presidente nazionale dell'Onas in chiusura del convegno - sono oltre 3000 i soci della nostra Organizzazione (dei quali 200 hanno aderito negli ultimi mesi) che hanno partecipato alle nostre iniziative, la cui finalità è quella di promuovere i prodotti del nostro territorio, attraverso l'analisi sensoriale e di abbinamento. Tra i nuovi diplomati ben 17 hanno seguito le lezioni organizzate a Villafranca il mese scorso. E' stata una iniziativa molto interessante - ha raccontato il sindaco Guido Cavalla - con numerosi interventi "qualificati" sia dai produttori, sia degli esperti che ci hanno insegnato come promuovere i prodotti tipici del Monferrato Astigiano. Sono intervenuti Claudio Sonati (che ha relazionato sulla coltivazione del nocciuolo), Gianpiero Gerbi (enologo, che ha parlato dei vini del territorio), Noemi Rinero (che ha relazionato sulle tecniche di allevamento del bestiame nel Monferrato), Raffaele Denk (titolare di un'azienda agricola a Monale), Massimo Morando e Mauro Casetta produttori di salumi, insaccati e carne nei rispettivi laboratori a Ferrere. Al termine, il ricco buffet offerto dall'onas a tutti gli intervenuti e la visita ai salumifici Agrisalumeria Lutset e Quadro Carni e Salumi S.r.l.



ALCUNI DEI NEODIPLOMATI ONAS

di Villa Guardia (Como); Gianluca Gallino di San Damiano; Remo Lupieri di Asti; Cristian Molino di Montecarlo; Massimo Mussetto di Chieri; Carlo Musso di Nizza; Ignazio Nebiolo di Asti; Agostino Novara di Villafranca; Andrea Povero di Celle Enomondo; Luca Robinson di Baldischieri; Sandra Ronco di Villafranca; Antonio Scarso di Nizza; Daniele Sibona di San Damiano; Isabella Zanotto di Asti.

Elenco dei diplomati
Antonio Ambrolo di Villadetti (Al); Mona Bystrom di Roate; Pierpaolo Caldera di Isola; Ivan Caparini, insaccati e carne nei rispettivi laboratori a Ferrere.

Una volta c'erano soltanto i sommelier per il vino
Ora sul mercato sono richiesti i gustatori di salumi



Bianca Piovano, presidente dell'Onas, associazione che organizza il primo corso per assaggiatori di salumi



Mario Conero

vidiate a quella di altri prodotti come il vino. Il come tutte le arti che si rispettano, richiede come le scienze e competenze molto specifiche. Per questi ragioni, le principali iniziative dell'Onas - è necessario conoscerne a fondo le tecniche di produzione e di degustazione, così come il rispetto, richiede come si possa credere. La produzione e l'assaggio di salumi è una vera e propria arte, che nella sua essenza è concentrata sull'organizzazione di corsi, i cui obiettivi sono di formare veri e propri maestri. La degustazione di prodotti tipici quali prosciutti, salami ed affettati di ogni genere, è inoltre un settore molto vasto la novità di questa edizione del corso, che partirà a breve, è che le sue lezioni si svolgeranno a due passi da Biella. Sarà infatti il "Circolo Antico Mezzogiorno" ad ospitare le lezioni. Il calendario è già stato programmato. Si comporrà di cinque incontri semestrali, suddivisi tra il aprile ed il 4 maggio. Con l'occasione, moltissime saranno le tematiche affrontate. Si inizierà, come d'abitudine, con le più fondamentali tecniche di analisi sensoriale e del gusto, per poi passare allo studio completo del salume, dalla selezione alla macellazione. Si comprenderanno anche alcuni più strettamente tecnico-scientifici, a proposito delle materie prime impiegate nella produzione dei salumi. Si farà, un confronto differenziale tra le svariate categorie di salumi, soprattutto tra quelli crudi

Abbinata vini-gastronomia con il "Maiale d'Autore"

La manifestazione è inserita nel circuito annuale delle Antiche Fiere del Monferrato Astigiano



LA GIURIA ONAS ASSAGGIA PER PREMIARE I MIGLIORI SALAMI CRUDO E COTTO

realizzato da G.A.L. Basso Monferrato, denominato "ritorno alla Fiera" ed è dedicata ad uno degli animali che ci gustose carni e profumati salumi sono molto utilizzate in gastronomia e particolarmente apprezzate anche nella cucina monferrina. Gli stand si snodano anno nelle vie del centro storico. Villafranca negli ultimi anni ha ideato una serie di iniziative per valorizzare la carne di maiale, proposta nei menù delle recenti edizioni

della settembrina sagra villafranchese e valorizzata con numerose iniziative. Ne sono un esempio i corsi per convegni e la qualifica di "assaggiatori di salumi" o il concorso per il miglior salame crudo e cotto del Monferrato (organizzato dall'amministrazione comunale in collaborazione con l'Onas e la CCIAA di Asti, al fine di valorizzare il territorio del Monferrato astigiano, attraverso la promozione dei suoi prodotti tipici). I vincitori del concorso saranno premiati domenica al termine del convegno, nei giorni passati una giuria di esperti componenti dell'Onas, presieduta dalla presidente Bianca Piovano, ha selezionato 9 campioni di salumi crudi e 12 campioni di salumi cotti (presentati da produttori provenienti esclusivamente dall'Astigiano) ed ha poi stilato la graduatoria finale.

FERRERE CORSI INDETTI DALL'ONAS AI QUALI HANNO PARTECIPATO 150 ESPERTI DEL SETTORE

Gli assaggiatori di salumi lodano cibo e paesaggio

DI ALICE FERRARIS

FERRERE - Il comune di Ferrere ha ospitato un importante convegno di livello nazionale. Si è trattato dei corsi di aggiornamento per maestri assaggiatori indetti dall'ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi) che ha scelto il paese astigiano quale teatro dell'evento. Circa 150 partecipanti provenienti da tutta Italia hanno aderito all'ini-



UN MOMENTO DELLA RASSEGNA CHE SI È SVOLTA A FERRERE

IL SINDACO TEALDI
«Ospitare così tante persone provenienti da tutta Italia è stato un evento eccezionale»

ziativa, animando così il comune già in fibrillazione in vista dei preparativi per la fiera "Ferrere Miele" del fine settimana appena trascorso. Per l'occasione, gli iscritti al convegno hanno soggiornato nelle strutture alberghiere e negli agriturismi di Ferrere e di molti paesi limitrofi: l'evento ha avuto quindi un risvolto significativo anche dal punto di vista economico e turistico in quanto «abbiamo avuto la possibilità di far conoscere il nostro territorio e i nostri prodotti alle delegazioni di maestri assaggiatori provenienti da tutte le regioni», ha commentato Silvio Maria Tealdi, sindaco di Ferrere. Durante le due giornate di convegno, infatti, i

maestri assaggiatori, hanno potuto gustare le eccellenze della produzione locale, in particolare i salumi, esprimendo apprezzamento e numerosi pareri positivi. Inoltre i 150 convegni sono stati coinvolti, nella giornata di domenica 9, nella partecipazione al raduno di mountain bike in occasione dell'inaugurazione del percorso permanente attraverso le colline di Ferrere e hanno quindi potuto godere anche delle bellezze paesaggistiche della zona. Sempre domenica si è tenuta anche la 2ª edizione del Mercato della Terra di Slow Food, ormai appuntamento fisso a Ferrere: ogni seconda domenica del mese: una bella opportunità per mostrare ai

maestri assaggiatori il meglio della produzione. Gradita la presenza all'evento è Ferrere del presidente dell'ONAS, dott.ssa Bianca Piovano, e di Giorgio Ferrero, assessore regionale all'Agricoltura, Caccia e Pesca. Non è la prima volta che l'ONAS sceglie l'astigiano quale cornice dei propri eventi, a ulteriore dimostrazione di come il nostro territorio si distingua in Italia per la qualità della produzione enogastronomica e per le risorse che può offrire. «Per noi è stato un evento eccezionale: è stato molto bello poter ospitare 150 persone provenienti da tutta Italia in un paese piccolo come il nostro», le parole del sindaco Tealdi.

Concluso il corso dell'Onas a fine novembre al Cral Chiomonte per un giorno capitale dell'assaggio del salume



L'accoglienza al Cral di Chiomonte è stata entusiasmante: nei locali si sono svolte le lezioni e vi è stata la possibilità di degustare i piatti preparati dai docenti del bar-restaurant Gianni e Samanta, sempre grandi professionisti della cucina e dell'accoglienza. Dopo i soci Onas in arrivo da tutta Italia (soci della Calabria, Campania, Liguria, Valle D'Aosta, Lombardia e naturalmente dal Piemonte), hanno soggiornato in strutture ricettive di Chiomonte e dintorni, hanno potuto visitare Susa e le sue ricchezze storiche e culturali, ed ammirare lo splendido paesaggio che con un sole splendido li hanno accolti. Un unico problema, durante i corsi ed i convegni Onas si visita sempre una struttura ospitante. Il sindaco di Chiomonte, invitato alla cena onas il 28/11, ha condiviso momenti di conversabilità e scambio con i soci e

Chi è ONAS, l'organizzazione nazionale assaggiatori di salumi

L'Onas è un'associazione presente a livello nazionale con sede a Fossano, che promuove la cultura del cibo di qualità, in particolare per quanto riguarda i salumi, in forma tecnica: assaggiatori all'avanguardia in quattro tappe fondamentali: sono previsti 4 corsi (tre livelli differenti, con programmi dedicati e sempre più specifici), la cui frequenza e superamento dei relativi esami permette l'ammissione al corso per Maestri Assaggiatori, che a tutti gli effetti certifica la competenza del personale formato in Onas, esiste però una formazione continua, fatta di convegni periodici (effettuati ogni volta in sedi differenti, in giro per l'Italia, alla scoperta di sapori, profumi, tradizioni ed accoglienze nuove e sempre arricchite, organizzate dai soci della Regione ospitante), di incontri di formazione giornalieri e mensurali per approfondire aspetti particolari del mondo enogastronomico e degli ingredienti, anche l'aspetto di abbinamento dei cibi con i vini, dei salumi con altri alimenti, secondo criteri tecnici e sensoriali, accompagnati attraverso il cibo, i luoghi, i posti, storia e arte della cultura e tradizione, innovazioni e tecniche in continua evoluzione. Onas esiste da 15 anni, vede alla guida la Dott.ssa Bianca Piovano che con tenacia ed impegno costante guida le attività e i processi di tutti gli italiani iscritti Onas. L'associazione sopravvive grazie al riserimento annuale dei soci, che anche per l'anno 2016 mantiene il totale di 4000. Sono inoltre pubblicati materiali didattici e formativi, ed i soci possono fruire di slides e dispense preparate dai vari docenti dei corsi per arricchire ancor più la formazione degli aspiranti tecnici assaggiatori di salumi. L'esperienza di Chiomonte è stata davvero interessante ed arricchente: i due convegni e soci Onas salumisti Chiara Benedettini e Giacomo Lorenzini, hanno voluto fortemente organizzare insieme alla delegata Onas di Torino Dott.ssa Anna Albertoni questa attività nel cuore della Valle, in modo da portare a scoprire le meraviglie naturali ed enogastronomiche della Valle di Susa. Immeritate la visita alla "Cantina Rossini", azienda vitivinicola, in cui i soci Onas hanno potuto degustare e visitare le vigne, guardati dai disponibili proprietari che ha illustrato storia, caratteristiche e prodotti. (Altre info: www.onasitalia.org)



Sindaco Tealdi con la dott.ssa Bianca Piovano

La "creatura" di Bianca Piovano in 15 anni è cresciuta molto
È diffusa in tutt'Italia l'Onas nata a Fossano



a convegni tecnico-scientifici, è stata invitata a far parte di giurie per la valutazione di prodotti tipici.

Una dimostrazione del livello nazionale raggiunto dall'organizzazione quest'anno, insieme alla quota 2016, è stata consegnata in omaggio una brochure dedicata alla salsiccia sarda, oggetto del corso di aggiornamento che si è tenuto nell'ottobre scorso a Cagliari. Insomma, Onas, nata quasi in sordina nel '99, è un'or-



organizzazione che dà lustro alla nostra città e alla sua vocazione agricola. I.a.



A Cuneo la delegazione Onas Calabrese

L'organizzazione nazionale assaggiatori di salumi (ONAS) torna con tutti i suoi rappresentanti delle varie delegazioni italiane nel luogo dove è stata costituita, La Storica Camera di Commercio di Cuneo. L'associazione ricordava la Dott.ssa Bianca Piovano ha mosso i primi passi proprio dal Piemonte regione ricca di storia ma ricchissima di prodotti agricoli di eccellenza e di un enogastronomia che rappresenta una moltitudine di prodotti agroalimentari unici al mondo, tante le DOP, tante le IGP, tanti vini, tanti salumi, tanti formaggi. Il Presidente della stessa Camera di Commercio, Ferruccio Dardanello, presente anche lui vent'anni orsono alla fondazione dell'ONAS, ha snocciolato un po' di numeri del comparto, insieme a tanti ricordi di un sentiero percorso costellato di successi. Oggi Onas è presente con sue delegazioni in quasi tutte le regioni italiane dalla Sicilia, alla Sardegna, per finire in Val d'Aosta, la Calabria era presente con una nutrita rappresentanza, composta dal responsabile delegazione Martino Convertini, i maestri assaggiatori Alessio Falcone, Stefania Oliverio, Teresa Nicoletti, Rosanna Trombino, e l'addetto stampa nazionale Giorgio Durante. Le attività dell'ONAS vertono principalmente sulla formazione di tecnici e maestri assaggiatori, figure fondamentali per il miglioramento delle produzioni norcine nazionali. I Corsi Onas hanno una grande valenza proprio per questo, si approfondiscono tematiche legate all'analisi sensoriale, ma vengono trattati anche temi tecnici importanti, come le tecniche di lavorazione, le carni, le spezie, la conservazione ecc. Tra gli intervenuti il senatore Mino Taricco componente della commissione agricoltura e grande fautore del cooperativismo in agricoltura, erano presenti pure i Presidenti dei consorzi di tutela delle più importanti produzioni piemontesi e i responsabili delle varie associazioni assaggiatori aderenti al Ciaa, una associazione che riunisce molte delle sigle presenti in Italia, dagli ambasciatori del Miele, al consorzio di tutela dell'aceto balsamico tradizionale di Modena, all'ONAB, assaggiatori di Birra, ADAM che si occupano di acqua minerali, Onafrut, e Onag, assaggiatori di Grappa. Insomma il panorama delle eccellenze italiane era ben rappresentato. I festeggiamenti sono poi continuati a Fossano sede operativa dell'ONAS, dove a conclusione è avvenuto il tradizionale taglio della torta a fine cena sociale che ha visto partecipanti oltre 150 soci provenienti da tutte le regioni italiane. Per questa speciale ricorrenza la Presidente Bianca Piovano ha fatto omaggio ai soci di un libricino dal titolo evocativo, "Una favola lunga vent'anni".

L'Onas riconferma Bianca Piovano

FOSSANO. A ottobre 2019 aveva festeggiato i 20 anni di Onas (Organizzazione nazionale assaggiatori salumi). Un anno dopo Bianca Piovano, biologa fossanese, festeggia un nuovo compleanno della sua "creatura" e un nuovo mandato alla presidenza. La riconferma è stata decretata venerdì 2 ottobre dall'assemblea ordinaria dei soci che si è tenuta al Seminario vescovile di Fossano. Più di 200 i soci intervenuti di persona o per delega da molte regioni italiane: Calabria, Lazio, Toscana, Marche, Lombardia, Valle d'Aosta, Sardegna e Piemonte, per un'assemblea molto partecipata. Il nuovo Consiglio direttivo è composto da 18 membri con l'ingresso di Calabria, Lombardia e Sardegna. Bianca Piovano è alla guida dell'associazione fin dal 1999, anno della sua costituzione. L'organizzazione conta ora circa 5.000 soci in tutte le regioni italiane. A giugno è stata aperta la sezione internazionale per i corsi all'estero.



Bianca Piovano

Riconfermata alla presidenza nazionale di ONAS

DI ELENA MARIA PETRINI / FOTO ALBERTO CAVALETTI E MIRIANA SUSTINI



Bianca Piovano, presidente nazionale ONAS

Lo scorso fine settimana quasi tremila soci provenienti da tutta Italia hanno votato il nuovo consiglio che, all'unanimità, ha rieletto la dottoressa Bianca Piovano alla presidenza nazionale di ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi) associazione senza finalità di lucro, fondata il 19 ottobre 1999 presso la Ciaaa di Cuneo, per promuovere e diffondere la cultura del salume dall'arabesco alla macellazione, attraverso corsi di formazione, aggiornamenti e specializzazioni realizzati su su tutto il territorio nazionale e anche a livello internazionale. ONAS espone, con un panel di assaggiatori esperti di analisi sensoriale dei salumi, una valutazione dei caratteri organolettivi dei prodotti per le aziende produttrici e corsi di tutela, ma anche degustazioni guidate per consumatori ed operatori turistici. Colabora, inoltre, con le associazioni di categoria per promuovere la conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici locali. Ma chi è Bianca Piovano? Si laurea nel 1967 in Scienze Biologiche (ora medaglia d'oro per i laureati).

È laureata in Biologia, ha lavorato per vent'anni di professione dell'Ordine dei Biologi, che ha contribuito a fondare, ed inizia la sua lunga carriera nel casertano Locatelli di Maresca (CI), come responsabile qualità del laboratorio analisi. Una figura aziendale che ancora non esisteva. Di sua specifica competenza sono le produzioni di conservazione di formaggi, in particolare delle mozzarelle, per tenere l'evoluzione delle loro caratteristiche organolettive; al contempo, si occupa anche di allevamento di suini di razza Landrace White. Tre anni dopo la laurea si trasferisce al laboratorio di analisi della azienda Locatelli come responsabile del laboratorio analisi e dell'intera filiera di produzione dei salumi. Inizia ad approfondire la sensorialità degli alimenti: una nuova disciplina nata negli Stati Uniti negli anni Cinquanta, che valuta perché alcuni cibi, benché voluti ed equilibrati nutrizionalmente, siano maggiormente apprezzati da alcuni soggetti e sgraditi ad altri. Sulla base di questi studi, viene creato il salumificio un gruppo di assaggiatori che si riunisce una volta alla settimana per valutare i prodotti da proporre sul mercato e le loro caratteristiche organolettiche con il supporto di schede sensoriali di valutazione. Questa procedura, inizialmente nata con un certo scetticismo, si rivela invece utilissima poiché, assiste



La delegazione ONAS Calabrese



al'analisi chimica e microbiologica, permette di scartare i prodotti difettosi prima che raggiungano il consumatore finale. Negli anni successivi, la Piovano diventa direttore di stabilimento della Balocco, con il ruolo di addetto al controllo qualità dei prodotti di forno. Dal 1969 frequenta a Lodi (Francia) i corsi internazionali di microbiologia degli alimenti - latte, formaggio, carne e derivati, uova, pesce, acque minerali, prodotti di panificazione e prodotti di pasticceria. In questi corsi, si è occupata di corsi di perfezionamento in microbiologia. Per gli corsi, in un'aula virtuale, da piattaforma professionale dedicata, ci sono le lezioni on-line, gli assaggi guidati in remoto dal docente in contemporanea con i corsi. È un grande successo anche dall'estero: nasce così ONAS International, grazie al lavoro e all'impegno dei soci Simone Massenza e Vincenzo di Nuzzo, e ne viene registrato il marchio. Per i corsi formativi viene sostituito l'evento di presenza con "Assaggi e Onas", inviato da poco, con documenti e assaggi di prodotti stranieri: spagnoli, francesi, tedeschi. Prossimamente anche Australia e USA.

acquisite il titolo di "maestro assaggiatore". Viene, inoltre, costituito un gruppo tecnico di lavoro che porta alla stesura delle prime schede di valutazione sensoriale dei salumi che sono essenzialmente di quattro tipologie: crudi, tirati cotti, pezzi anatomici interi crudi e cotti. Attualmente è allo studio una quinta scheda per i salumi spalmabili. I corsi continuano, si aprono le prime delegazioni in molte città in tutta Italia, vengono preparate le dispense, i libri, le brochure sempre riviste gradualmente e così. Nel 2007 nasce il GIA (Gruppo Italiano Assaggiatori) con i rappresentanti di sette associazioni di assaggiatori: AED ABTM (aceto balsamico) tricolore-



La delegazione ONAS Calabrese

Una favola lunga 20 anni

DI FABRIZIO BONARDO

FOSSANO. L'Onas, Organizzazione nazionale assaggiatori salumi, ha festeggiato lo scorso fine settimana 20 anni di vita. E lo ha fatto a Fossano, che dal 2001 è diventata la sua casa. Il week-end di festa ha radunato in città quasi 200 soci, in arrivo da tutta Italia, con tappe alla Camera di commercio di Cuneo (per rievocare i momenti salienti dei 20 anni), al birrificio Baladin (per una degustazione in abbinamento di salumi e birre) e al Seminario di Fossano (per il convegno e il confronto con gli assaggiatori del Gia). Nel ruolo di padrona di casa l'inesauribile Bianca Piovano, presidente Onas sin dalla fondazione.



Bianca Piovano, presidente nazionale ONAS

La storia e i numeri dell'Onas, 4.663 soci, 349 corsi, 317 maestri assaggiatori, nell'intervista alla presidente "storica" Bianca Piovano

cui siamo tuttora), ha aperto per le degustazioni le porte del castello e ci ha seguiti fino all'ultimo.

Che cosa è cambiato in questi 20 anni?
La cultura alimentare nel nostro Paese è molto cresciuta, specialmente tra le giovani generazioni, che sono mediamente molto più colte e attente alla qualità del cibo dei loro padri. In compenso, continua a mancare (sicuramente manca nel Cuinese) la capacità di valorizzare il tanto e il buono che abbiamo e che facciamo. Anche per questo, nel 2007, abbiamo dato vita al Gia (Gruppo Italiano Assaggiatori), di cui sono coordinatrice, che si propone di far conoscere il meglio delle nostre produzioni.

La prossima sfida?
Le neuroscienze: abbiamo iniziato l'anno scorso con un master presso la chiesa del Gonfalone, qui a Fossano. Lo ripeteremo, per perfezionare il metodo di valutazione sensoriale dei nostri docenti, che già si affianca a quello microbiologico e tecnologico.

Quantità sono oggi i soci

aziende e consumatori sulla qualità di ciò che producono e che mangiamo, collaborando con i Consorzi, le Camere di commercio, le Università (il 9 novembre sarò a quella di Rende)...

Come si diventa tecnici assaggiatori?
Con i corsi. Sono divisi in quattro moduli: base, salumi crudi, salumi cotti, da maestro assaggiatore. In 20 anni ne abbiamo organizzati 349. In 317 hanno meritato il titolo di maestri assaggiatori. Di questi, 55 sono i "seniores", ovvero coloro che hanno cinque anni di anzianità e che fanno da tutor per i nostri insegnanti.

Quantità sono oggi i soci

Il gruppo celebra vent'anni di attività Week-end di festa per l'Onas

FOSSANO. L'Onas (Organizzazione nazionale assaggiatori salumi) celebra i suoi vent'anni di attività sabato 19 e domenica 20 ottobre a Fossano.



Bianca Piovano

Programma: **sabato** ore 10 incontro presso la Ciaaa di Cuneo, via Emanuele Filiberto 3, per memorial delle principali tappe percorse dall'associazione, consegna targhe ai soci fondatori e agli Enti che con Onas hanno collaborato; ore 13 pranzo libero; ore 14 partenza per il birrificio Baladin open Garden di Piozzo e visita in gruppi al birrificio; ore 15 degustazione salumi birre in abbinamento; ore 18 rientro a Fossano; ore 20 cena sociale presso il ristorante Giardino dei tigli di Cussano. **Domenica**, convegno del ventennale Onas a cura del Gia dal titolo "Assaggiare per conoscere", presso il seminario in viale Mellano, Fossano. Ore 9 registrazione dei partecipanti; ore 9,15 saluto del presidente Onas e delle autorità; ore 9,30 Aed Abtm - aceto balsamico tradizionale di Modena Dop; ore 10 Ami - i mieli; ore 10,30 Onag - la grappa e le acquaviti; ore 11 Onab - la birra; ore 11,20 Onaf - i formaggi; ore 11,50 OnaFrut - la frutta; ore 12,20 Onas - i salumi; ore 12,40 Idrosammiel Silvia Parola - le acque minerali; ore 13,10 conclusione dei lavori; ore 13,30 buffet offerto da Onas con la possibilità di degustare tutte le matrici argomento del convegno; ore 14,30 test per l'attribuzione dei crediti formativi. Dalle 15 alle 17,30 per i soci e gli accompagnatori possibilità di visita guidata in gruppi al castello, offerta da Onas.

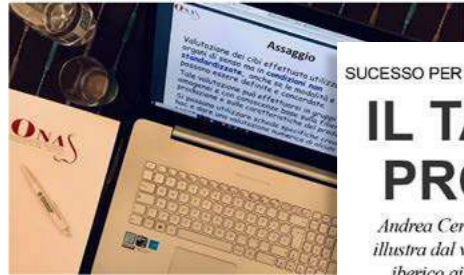
Vent'anni di attività dell'Onas, week-end di festa

FOSSANO. L'Onas (Organizzazione nazionale assaggiatori salumi) celebra i suoi vent'anni di attività **sabato 19 e domenica 20 ottobre** a Fossano. Programma: **sabato** ore 10 incontro presso la Ciaaa di Cuneo, via Emanuele Filiberto 3, per Memorial delle principali tappe percorse dall'associazione, consegna targhe ai soci fondatori e agli Enti che con Onas hanno collaborato; ore 13 pranzo libero; ore 14 partenza per il birrificio Baladin open Garden di Piozzo, e visita in gruppi al birrificio; ore 15 degustazione salumi birre in abbinamento; ore 18 rientro a Fossano; ore 20 cena sociale presso il ristorante Giardino dei tigli di Cussano. **Domenica**, convegno del ventennale Onas a cura del Gia dal titolo Assaggiare per conoscere, presso il

seminario in viale Mellano, Fossano. Ore 9 registrazione dei partecipanti; ore 9,15 saluto del presidente Onas e delle autorità; ore 9,30 Aed Abtm - aceto balsamico tradizionale di Modena Dop; ore 10 Ami - i mieli; ore 10,30 Onag - la grappa e le acquaviti; ore 11 Onab - la birra; ore 11,20 Onaf - i formaggi; ore 11,50 OnaFrut - la frutta; ore 12,20 Onas - i salumi; ore 12,40 Idrosammiel Silvia Parola - le acque minerali; ore 13,10 conclusione dei lavori; ore 13,30 buffet offerto da Onas con la possibilità di degustare tutte le matrici argomento del convegno; ore 14,30 test per l'attribuzione dei crediti formativi. Dalle 15 alle 17,30 per i soci e gli accompagnatori possibilità di visita guidata in gruppi al castello, offerta da Onas.

BIANCA PIOVANO SFIDA IL LOCKDOWN E CONDUCE ONAS SUL WEB
ONAS ACADEMY

Una piattaforma di studi dedicata un polo logistico centralizzato per la spedizione dei salumi in degustazione e i migliori docenti ONAS



SUCCESSO PER IL PRIMO EVENTO ONAS TUTTO ONLINE

IL TAGLIO DEL PROSCIUTTO

Andrea Cervone, Cortador Profesional de Jamon illustra dal vivo le tecniche di taglio del prosciutto iberico ai Soci ONAS collegati da tutta l'Italia



Il Coronavirus non interrompe le attività dell'Onas, si è tenuto in videoconferenza il previsto modulo formativo a Cosenza.

29 Febbraio 2020 | Redazione | Alessio Falcone, Bianca Piovano, Giorgio Durante, Martino Conversini, ONAS



Era in programma il secondo modulo formativo per tecnico assaggiatore Onas per questo weekend a Cosenza, normalmente i docenti provengono da altre parti d'Italia, per questo fine settimana era previsto l'intervento della Presidente dott.ssa Bianca Piovano residente in Piemonte a Fossano (Cn) in una delle sue lezioni molto attese, "i salumi crudi: cenni tecnologici, i salumi del nord e centro Italia..." con degustazione guidata degli stessi. Senza perdersi di animo, visto che il Piemonte è regione interessata dall'epidemia da coronavirus, con senso di responsabilità ma anche di attaccamento al dovere ha programmato la lezione in videoconferenza, seguita dagli allievi dal centro per l'agroalimentare di Zumpano. I corsi di formazione dell'Associazione Nazionale Assaggiatori di Salumi sono molto seguiti in Italia e nella fattispecie per il modulo previsto a Cosenza, il secondo, convergevano appassionati e tecnici da tutta la regione, e non era il caso di deluderli. Le attività formative si sono svolte quindi nella maniera più consona alle rigide specifiche adottate da Onas, per tutte le altre lezioni programmate, nella due giorni sono intervenuti in presenza i maestri assaggiatori e docenti calabresi, Martino Conversini, Alessio Falcone, Giorgio Durante. Nei prossimi giorni è previsto l'esame di verifica per tecnico assaggiatore. In una regione come la Calabria che vede il comparto dei salumi crescere per livello qualitativo e numero di occupati la professionalizzazione degli operatori del settore è una strada quasi obbligata.

Assaggi d'Europa, ONAS oltrepassa i confini nazionali e conquista il vecchio continente.

18 Ottobre 2020 - by Redazione



Un'impresa impegnativa, un nuovo traguardo, un successo inaspettato. Grazie al certosino lavoro di ricerca e di pubbliche relazioni, di Vincenzo Nuzzo e Simone Massenza, quello che era un semplice proposito della Presidente ONAS Bianca Piovano si è concretizzato in un evento che segna una pietra miliare nella vita dell'Associazione che ha da poco festeggiato il ventennale della sua nascita. 4 giorni, due weekend all'insegna della scoperta di usi, costumi, tradizioni e prodotti della norcineria europea, con una media di oltre ottanta corsisti collegati on-line, entusiasti di poter conoscere e degustare prodotti realizzati a migliaia di chilometri di distanza. Degustare, sì degustare, Onas e la sua sede operativa di Fossano nel cuneese, si è adoperata affinché da tutti i paesi coinvolti arrivassero a tutti i corsisti iscritti i campioni dei prodotti oggetto delle lezioni. Jamon curado de Leon, Cecina, Lomo, Prosciutto istriano, Tiroler Speck, Rosette de Lyon, Prosciutto di Bayonne, giusto per citarne qualcuno, produttori, allevatori, presidenti di importanti Consorzi, veterinari, docenti, tecnici ed esperti, per un totale di 20 relatori in rappresentanza di 12 Paesi europei, si sono alternati accompagnando gli allievi in un meraviglioso viaggio a tappe che ha illustrato non solo le maggiori realtà norcine del Vecchio Continente ma anche alcune produzioni più rare e di nicchia.

Sotto i riflettori, razze spagnole ma anche razze basche, inglesi, istriane e ungheresi, ma soprattutto si sono volutamente, in linea con la filosofia Onas, aperte delle finestre su eccellenze e prodotti di nicchia. Il maiale Euskal Txerria nel racconto del veterinario che lo ha salvato dall'estinzione; l'antica storia della Cecina de Leon; dei salumi catalani, tra cui il fuet con il suo intenso profumo di aglio e anice, ma anche di tante altre eccellenze e curiosità norcine.

Si è parlato di rare razze inglesi tra cui la Large Black e la rarissima British Lop; della produzione norcina irlandese e di quella inglese tra le quali anche una curiosa Nduja, oltre al classico bacon e le numerose sausages, tra cui la poco conosciuta salsiccia di Cumbria IGP raccontata dal suo unico produttore. Un'altra finestra ci ha consentito di affacciarsi nel Nord del Portogallo per conoscere le sue specialità e l'antica razza Bisara, e poi la Francia con i suoi prodotti a marchio europeo e la razza Noir de Bigorre e i salumi del Pirenei. Anche alcuni territori italiani come le Alpi, hanno riservato grandi sorprese dove la storia del recupero dell'ecotipo Nero locale su iniziativa di Kurt Kusatscher Biologo e Responsabile progetto salvataggio della razza autoctona del "Schwarzes und Gefleckttes Alpenschwein" (SAS) Suino Nero e Macchiato degli Alpi (SHA), ci ha offerto l'occasione per parlare anche di salumi austriaci e svizzeri.

Sono state tante inoltre le storie di uomini e donne, che si sono identificate nel proprio territorio e nelle tradizioni, protagonisti delle storie dei prodotti della Croazia, della razza Mangalitsa allevata da una testarda signora nella sua amata puszta ungherese e della poco nota ma squisita pečenica bosniaca che ha da poco ottenuto la tutela geografica.

Insomma un viaggio guidato con tanto di degustazioni per approfondire con l'analisi sensoriale la conoscenza dei salumi di altre nazioni, non è mancato ovviamente l'esame finale con tanto di voto e conferimento di crediti e con un'unanime arriverdici alla prossima auspiciata iniziativa internazionale.

Tecnici e maestri assaggiatori ONAS ai tempi del lockdown

TESTO E FOTO DI ELENA MARIA PETRINI



Si è concluso lo scorso 31 gennaio il corso online per "maestro assaggiatore" realizzato dall'Associazione Nazionale Assaggiatori di Salumi (ONAS). Si è trattato dell'ultimo di una serie di corsi che ha portato alla formazione dei primi diplomati "Maestri assaggiatori", esperti in analisi sensoriale pronti a divulgare, in maniera "etica", la cultura dell'assaggiare dei salumi partendo dalla storia e dalle tradizioni e collegandoli, infine, al territorio di provenienza. Molto importante il valore etico visto che il titolo ottenuto non potrà essere utilizzato per fini economici o per scopi commerciali o di lucro. Sin dai primi mesi del lockdown, la presidente nazionale ONAS, Bianca Piovano, ha creduto fortemente nella didattica a distanza, tanto da favorire la creazione, con il supporto dello studio informatico dell'ingegner Romano Berinnetto, di una piattaforma su misura per lo svolgimento di ben 16 corsi, con degustazioni ed esami da remoto, iniziati a maggio scorso e terminati dopo nove mesi. Questa iniziativa ha portato alla formazione di 243 Tecnici assaggiatori di salumi e 52 Maestri assaggiatori provenienti da tutta Italia ma anche Lituania, Romania, Australia e Stati Uniti. Il percorso formativo ha previsto lo studio di elementi di fisiologia degli organi di senso per la costituzione di panel di analisi sensoriale e la conoscenza dei prodotti di salumeria crudi, cotti, spalmabili, come DOP, IGP ed altre specialità italiane. Tra i temi affrontati a lezione le nuove tecniche applicate, con tecniche comunicative per tradurre le sensazioni dell'esperienza linguistica ad alto impatto emotivo, e lo studio di alcuni salumi italiani come quelli di Lombardia, Sardegna, Toscana, Calabria, Toscana e del Piemonte. Ospiti i consorzi e le associazioni di tutela: per la Lombardia è intervenuto Fabio Bergonzoli, presidente del Consorzio di tutela del salame di Varsi DOP per la Toscana Emme Ma-

ONAS, IN VIAGGIO PER L'EUROPA

I prodotti di salumeria più rappresentativi di Francia, Spagna, Croazia, Germania, Austria in Assaggio e 19 relatori in rappresentanza di 12 Paesi europei. Due weekend per un grande evento firmato di ONAS International

ONAS si affaccia per la prima volta in Europa per condurre i suoi soci attraverso le espressioni più varie del mondo dei salumi. Produttori, allevatori, Presidenti di Consorzi, veterinari, docenti, tecnici ed esperti, per un totale di 19 relatori in rappresentanza di 12 Paesi europei, ci guideranno in un meraviglioso viaggio a tappe che illustrerà non solo le maggiori realtà norcine del Vecchio Continente ma anche alcune produzioni più rare e di nicchia.

anche per sentire il racconto della razza Noir de Bigorre e dei salumi dei Pirenei. Poi andremo nel cuore delle Alpi, dove la storia del recupero dell'ecotipo Nero locale ci offrirà l'occasione per parlare di prodotti austriaci e svizzeri. Ascolteremo anche storie di uomini e donne, che si sono identificati nel proprio territorio e nelle sue tradizioni, protagonisti delle storie dei prodotti della Croazia, della razza Mangalitsa allevata da una testarda signora nella sua amata puszta ungherese e della poco nota ma squisita pečenica bosniaca che ha da poco ottenuto la tutela geografica.

Si parlerà di razze spagnole ma anche di razze basche e del maiale Euskal Txerria nel racconto del veterinario che lo ha meravigliosamente salvato dall'estinzione; dell'antica storia della Cecina de Leon; di salumi catalani, tra cui il fuet con il suo intenso profumo di aglio e anice. Parleremo di razze rare inglesi tra cui la Large Black e la rarissima British Lop; della produzione norcina gallese, dei salumi inglesi tradizionali e della nuova norcineria britannica. Viaggeremo nel Nord del Portogallo per parlare dei suoi salumi e dell'antica razza Bisara.

Un viaggio quindi a 360° gradi che offrirà lo spunto per tanti approfondimenti nelle chat dei corsisti.

Ci sposteremo in Francia per conoscere i suoi prodotti con tutela europea ma

Infine, l'evento non avrebbe potuto chiamarsi Assaggi d'Europa se non avesse dato la possibilità appunto di assaggiare. Saranno infatti inviati a tutti i partecipanti i prodotti più rappresentativi di alcuni Paesi (Francia, Spagna, Croazia, Germania, Austria) per le degustazioni guidate che si terranno al termine di ogni giornata di relazioni."



Grafica Marika Susinni

IL RITO DEL MAIALE

Calabria, Sardegna, Brescia, Romania.
4 tappe alla scoperta della tradizione di un rito antico

Era la festa del maiale, festa di tutti i ghiottoni rispettabili e di tutta la gente del popolo e della borghesia. (Corrado Alvaro)

del rito. Era un momento di abbondanza, la conferma che per un altro anno ancora la famiglia poteva essere sfamata. Ma tutto questo doveva passare attraverso il sacrificio di un animale. Come è sempre stato sin dalla notte dei tempi.

nici. E, infine, come di consueto avremo occasione di conoscere e degustare una serie di prodotti (dieci) che si ha raramente occasione di incontrare (gelatine, gerdas, testa in cassetta, sciancata, salame Berlinghetto e della Valtrompia e quattro importanti salumi della migliore tradizione rumena, tra cui il salame di Sibiu e la salsiccia di Pleskoi).

Nei giorni più rigidi di inizio gennaio il freddo pungente della campagna, di una qualunque campagna, veniva attraversato dall'odore intenso dei fumi del fuoco e dei vapori dell'acqua che ribolliva nelle caldaie. La cerimonia era pronta in tutta la sua sacralità. Era il capofamiglia ad officiare il rito o, in sua vece, un vicino autorevole, un "compare", oppure dei veri e propri "sacerdoti" itineranti, i mazén nel Nord Italia o i norcini nelle regioni centrali, che offrivano la propria manualità per la celebrazione a domicilio

ONAS intende rivivere le modalità di questo rito e mostrarlo come questo si sia evoluto, mostrando le diverse metodologie di approccio alla macellazione, da quelle contadine (calabresi, sarde e rumene) a quelle di un moderno laboratorio nel bresciano. Parleremo di tagli e dei prodotti che ne derivano, delle differenti tipologie di budello e delle diverse tematiche sanitarie legate alla macellazione con interventi autorevoli di veterinari e tec-

Ancora un viaggio di ONAS, quindi, con il maiale come ambasciatore che dalla Calabria va in Sardegna e poi nel bresciano fino a superare i confini e raggiungere la Romania perché il rito del maiale accomuna tutti i popoli ovunque essi si trovino.

DA SETTEMBRE A GIUGNO SI PARLA DI SALUMI... E NON SOLO VIDEOCONFERENZE

I soci ONAS s'incontrano con cadenza quindicinale alla scoperta di territori, eccellenze e gustosi abbinamenti



Foto: Alberto Camilliti



IL RITO DEL MAIALE

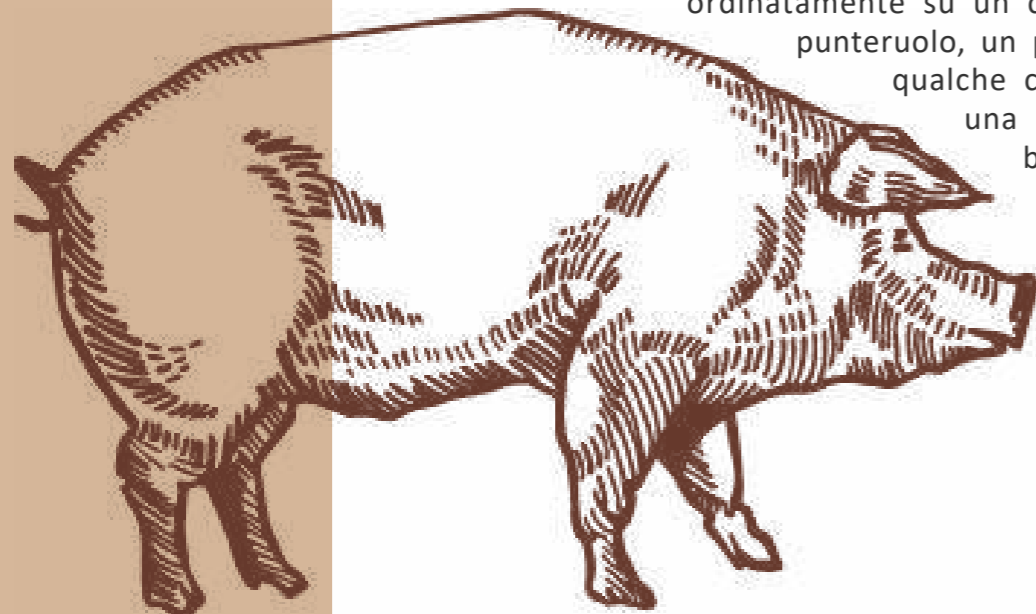
EVENTO ONAS ON LINE
13/14 FEBBRAIO 2021

IL RITO DEL MAIALE

di Vincenzo di Nuzzo

L'auto procede lenta ad ogni curva sfiorando i cumuli di neve che segnano il bordo della stretta strada di mezza montagna. Tutto intorno distese di abeti imbiancati. L'unico rumore è quello lento del motore mentre intorno c'è ovunque silenzio. E freddo secco, tutto sommato piacevole. Meno 15 gradi. Incredibile come, abbassandosi, la temperatura attutisce ogni rumore. La campagna d'inverno è come se tacesse.

D'improvviso, una sferzata; un odore acre e intenso di fumi e di vapori rompe la coltre del freddo arrivando al naso. Sono arrivato alla mia destinazione. La fattoria appare davanti a me. Una fiamma viva e forte mantiene alto il calore sotto un enorme bidone ricolmo d'acqua. I pochi attrezzi necessari sono disposti ordinatamente su un ceppo di legno. Un punteruolo, un paio di coltellacci e qualche coltello più piccolo, una mannaia e qualche bacinella di alluminio che servirà a raccogliere il sangue.



Gli uomini sono pronti. Ma è ancora presto. Prima serve un brindisi. Un bicchiere di *rakija* per allontanare le fatiche di un anno e per esorcizzare quelle dell'anno a venire. Il maiale invece si attarda nella sua confortevole tana. Forse comincia a sospettare qualcosa, ad intuire che questo giorno sarà diverso.

Non sono più nella regione della Romànija in Bosnia. Potrei essere nel cuore della Sila, nella Bassa Bergamasca, lungo la Queralpenstraße in Baviera o a ridosso del Lugu Hu nello Yunnan. Cambierebbero il paesaggio, l'intensità del freddo, la lingua o i vestiti. Ma i gesti sarebbero gli stessi. La simbologia e la sacralità della cerimonia sarebbero immutate. E immutati sarebbero soprattutto i due protagonisti: l'uomo officiante e la vittima sacrificale. Del resto, è sempre stato così, andando indietro nei tempi, a memoria di maiale.

Perché a memoria d'uomo, infatti, della macellazione del maiale rimane ben poco se non il racconto verbale o pallidi «...ricordo che da bambino...». È strano che non ci sia una bibliografia adeguata alla portata e all'importanza dell'evento. Sono disponibili indagini socio-politiche risalenti per lo più al secolo scorso, qualche timido saggio antropologico o articoli sparsi con carattere di revival nostalgico. Tutto sommato poca roba rispetto a quanto il rito della macellazione sia stato importante nello scandire il tempo della vita contadina.

A rendere più complicato il ricordo esistono poi anche aspetti di convenienza sociale. Difficile trasformare in parole scritte un rito che comporta dei problemi di ordine etico. Tant'è che per raccontarlo spesso si preferiscono invece le parole parlate. Come se queste non comportassero un'assunzione di responsabilità morale rispetto a quelle scritte.

«Era la festa del maiale, festa di tutti i ghiottoni rispettabili e di tutta la gente del popolo e della borghesia»

Corrado Alvaro -

Tuttavia quel rito rappresenta le nostre radici, la nostra cultura. Respingerne la memoria, modificarlo, renderlo più "pulito" sarebbe un po' come allontanarsi da noi stessi.



Era appunto una festa! Ma la festa serviva piuttosto a nascondere un evento drammatico. Anzi, uno degli eventi più drammatici della vita rurale. Nella visione antropomorfa del contadino l'uccisione del maiale è un atto compassionevole verso se stessi e verso il maiale. Quasi un tentativo di rendere civili delle leggi ancestrali. Un riconoscimento dell'importanza sacra che il maiale occupa all'interno della società contadina.

E però necessario trasformare l'uccisione in un RITO, in un atto rituale che si muova tra paganesimo e tradizione agricola e che debba prevedere necessariamente al proprio centro un sacrificio.

Sicuramente si tratta di un fenomeno molto antico, legato alle prime espressioni sedentarie dell'uomo, quando tutto quello che era esterno al perimetro umano rappresentava qualcosa da rispettare o di cui avere paura.

L'antenato del maiale, il cinghiale, il maiale selvatico era appunto una creatura dei boschi. In tante religioni sia nel nord Europa che nel mondo ellenico e latino molte divinità sono legate alla foresta, ai boschi, alla selva.

Lo stesso maiale era considerato in alcune religioni il tramite tra il mondo degli umani e quello sovranaturale. In Grecia è l'animale sacro a Demetra ma anche la sua vittima prediletta. Le leggenda narra che il giorno in cui sua figlia Persefone fu rapita, un branco di porci precipitò in una voragine che servì al rapitore Ade di condurre con il suo carro la fanciulla negli Inferi.

Il maiale veniva quindi impiegato spesso nei sacrifici, in particolare nella celebrazione dei Misteri eleusini, dedicati proprio a Demetra, dea della fertilità e dell'abbondanza. Nasce il connubio, più volte ribadito nei miti, tra il concetto di sacrificio e quello di abbondanza. Non può esservi rinascita che non passi attraverso un martirio.

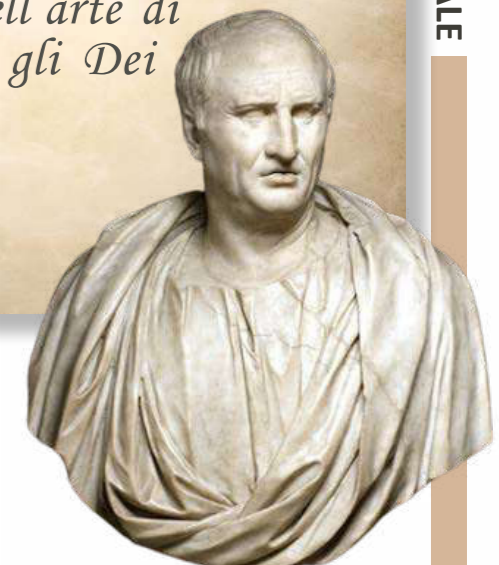
Insomma rapporto di amore odio tra il maiale e Demetra, tanto che lei diviene la Bianca Scrofa in un mito che si diffonde in tutto il mondo ellenico per trasferirsi poi nell'immaginario latino. Sulla stessa falsariga nell'antico mito gallesse troviamo quello di Hen Wen, la Vecchia Scrofa Bianca.

L'utilizzo del maiale come uno degli animali da sacrificare trova testimonianze ancora più antiche nelle pratiche divinatorie realizzate tramite la lettura delle viscere.

Cicerone conosceva bene l'importanza di tale arte tanto da chiedersi nel Primo libro del *De divinatione* (44 a.C.):

«Quale re c'è mai stato, quale popolo che non ricorresse alle predizioni divine?»

Sono convinto che l'istituzione degli Aruspici da parte di Romolo e quella del culto da parte di Numa furono le fondamenta della nostra società, che non sarebbe mai giunta all'attuale livello di potenza se non avesse saputo eccellere nell'arte di conciliarsi gli Dei immortali.»



L'aruspicina era infatti una scienza divinatoria, parte integrante della tradizione giuridica e religiosa romana. Consisteva nell'esame delle viscere letteralmente dal greco: guardare il fegato (*una delle sei viscere estratte dall'animale, le altre erano milza, stomaco, reni, cuore e polmoni*).

Si osservava la posizione all'interno del corpo, si analizzavano il colore e l'aspetto esterno. Con una postura rituale caratteristica, l'aruspice teneva il fegato nella mano sinistra e lo palpava con la destra mentre poggiava il piede sinistro su una roccia.

I romani le definivano l'etrusca disciplina. Infatti, i migliori in questa pratica erano gli etruschi. Considerati stranieri a Roma dove non potevano raccogliersi in un collegio sacerdotale che li rappresentasse. Nonostante ciò, era ben nota (*e richiesta*) la loro usanza di sacrificare animali per leggerne le interiora.

Persino alla fine dell'impero, durante l'assedio di Roma del 408, aruspici pronunciarono maledizioni in lingua etrusca sui visigoti di Alarico.

Il famoso «Attento alle Idi di marzo» fu consigliato a Giulio Cesare dal suo aruspice personale, l'etrusco Spurinna.

Gli aruspici erano vestiti con un mantello sfrangiato, calzavano un alto cappello conico e tenevano in mano un particolare bastone (*lituo*) con l'estremità a spirale. Proprio il mantello e il cappello conico ricordano certe figure di sanaporcelle, di guaritori di animali e mazen che giravano per i casolari ancora nel dopo guerra italiano.

Le origini dell'aruspicina sono incerte. Già nel 3000 a.C. era praticata dai Babilonesi che consideravano il fegato come luogo d'origine del sangue e, pertanto, della vita stessa. Sia i Sumeri sia i Babilonesi, credevano che il futuro fosse già scritto e che gli dei fornissero tutte le indicazioni per leggerlo.

Dalla Babilonia l'arte si diffuse fino in Grecia, agli Ittiti, e, attraverso questi, alla penisola italiana, trovando favori tra gli Etruschi e gli antichi Umbri, poi a Roma.

Gli strumenti di addestramento e di lavoro dell'aruspice erano riproduzioni di fegato. Famoso il cosiddetto "fegato di Piacenza", modellino di bronzo di un fegato ovino, diviso in settori, ognuno dei quali col nome della divinità che lo governava.



Il Sanaporcelle, da L'albero degli zoccoli - E. Olmi

In foto: Fegato di Piacenza



La storia delle origini e di come quest'arte arrivò nella Penisola italiana è piuttosto ingarbugliata. Infatti, è curioso che nelle aree etrusche i più antichi modelli di fegato per l'aruspicina (32 esemplari in terracotta) provengano da Mari, capitale di un impero formatosi in Mesopotamia prima dello sviluppo della potenza di Babilonia.

Siamo alla fine del III o agli inizi del II millennio a.C.. Dal confronto coi modelli di fegato provenienti da varie zone, risulta che l'aruspicina etrusca sia in realtà più simile a quella babilonese e palestinese che a quella mediata ittita.

«Inoltre, l'aruspicina etrusca presenta anche elementi di contatto con la tradizione indoeuropea. Il termine aruspicina non sarebbe di origine semitica ma deriverebbe dalla radice haru che, per quanto non documentata nel latino, è indoeuropeo e si riscontra nel sanscrito hira (vena) e forse nel tedesco garn (viscere)».

G. Bassi,
Un messaggio dal passato
Il disco di Rosà

E questo non ci dovrebbe meravigliare più di tanto visto che l'arte di interpretare la volontà degli dèi era assai praticata anche presso i popoli a Nord delle Alpi. Basti pensare all'enorme prestigio di cui godevano i druidi nel mondo celtico.

Insomma un enorme bagaglio mistico, sciamanico che si radica nell'uomo contadino, trovandovi facile presa, generando superstizione.

Del resto, nel mondo contadino il collegamento tra l'aspetto divinatorio e la superstizione è sempre stato forte.

Il contadino, nella sua infinita saggezza, fonde e confonde i due aspetti. Antiche e nuove religioni vengono sintetizzate nella sua visione. E allora via con tutta una serie di segni e regole da rispettare.

Presso i romani il pene eretto era un amuleto contro invidia e malocchio. Ancora oggi in alcune zone della Calabria il pene essiccato del maiale viene strofinato sulle parti doloranti o viene portato addosso in segno scaramantico.

«Le donne mestruate non potevano assistere all'uccisione e tantomeno alla lavorazione della carne perché potrebbe influire negativamente sulla carne e sulla preparazione del cibo in generale».

L'uccisione del maiale deve avvenire a luna mancante. Un segno di croce viene praticato sotto il collo dove avverrà o è avvenuto il colpo mortale. Il padrone di casa costruisce una piccola croce con due rametti d'ulivo e la mette sulla maniglia della *quadara* quale buon auspicio.

Quella contadina era una visione antropomorfa ma particolare: l'uomo era al centro di tutto ma in un rapporto di simbiosi con la natura, con gli animali con i quali conviveva e, tra questi, il maiale.

La contraddizione era solo apparente. Il rapporto tra l'uomo e il porco è sempre stato segnato da una costante contraddizione: i popoli che lo amano sono quelli che lo uccidono e lo mangiano, mentre quelli che lo disprezzano, come nella cultura ebraica o islamica, gli preservano la vita.

Sembra poi ironico ma Sant'Antonio, oltre a proteggere e benedire gli animali, è anche il patrono dei macellai.

Tale dualismo si ripete anche nell'atto estremo dell'uccisione quando sia il macellatore che la vittima vengono ricondotti sullo stesso piano. Due facce dello stesso personaggio. L'uomo e l'animale appartengono alla terra e tra le cose della terra vi è il sacrificio.

Il macellatore diviene quindi solo un sacerdote che non agisce a nome proprio. Il gesto non rappresenta una responsabilità del singolo. Chi uccideva, lo faceva a nome di un gruppo. Per questo doveva essere realizzato davanti a tutta la famiglia e ai prossimi. Era una responsabilità collettiva. Nessuno era innocente.



La trasformazione definitiva del gesto in rito avviene caricando l'atto con elementi riconoscibili, folkloristici. La festa deve quindi divenire una vero e proprio baccanale. La maialatura durava 2-3 giorni. Alla fine del primo giorno partecipavano al banchetto tutti quelli che avevano contribuito.

In questo modo l'uccisione del maiale diventa anche occasione di socializzazione per l'intera famiglia, i parenti, i compari, gli amici, i vicini di casa o gli ospiti di riguardo quali il parroco, il dottore, il Maresciallo dei Carabinieri.

L'analista e antropologa Regina AbtBaechi, nel suo interessante studio su *Il santo e il maiale*, spiega che: «In ogni tempo l'animale spesso fu addirittura venerato come qualcosa di divino», come un totem e «il rito totemico per eccellenza è rappresentato proprio dalla consumazione comune del pasto». (S. Freud).

Ancora oggi, come un tempo, la tavolata del porco rimane il luogo in cui la potenza del maiale-totem agisce sugli spiriti dei partecipanti, rafforzandone i rapporti e stabilendo delle gerarchie sociali.

Il rito, infatti, diventa, nello stesso tempo, metafora di un altro rito, quello dell'iniziazione. L'atto dell'uccisione viene eseguito dal capofamiglia, che è assistito dal primogenito o quantomeno insieme dovevano assistere il mazen a simboleggiare il passaggio del giovane all'età adulta.

Non è un caso che a volte il suggello veniva posto con la pratica di bere da un bicchiere di sangue. Un modo per acquisire forza e continuità; un gesto dalla spiccata valenza magico-rituale che riportava l'uomo indietro nella notte dei tempi, ai margini di quel mondo sovranaturale da temere ed esorcizzare.



©Elvira Barone - Fiumefreddo Bruzio (CS)

©Fototeca Michele Pastore

IL RITO DELLA MACELLAZIONE NELLA CULTURA CALABRESE

Testo e foto: Giorgio Durante



Il seguente articolo costituisce un estratto da un libro sulle tradizioni calabresi, che l'autore e socio ONAS, Giorgio Durante, ha gentilmente concesso in esclusiva prima della sua pubblicazione.

In Calabria, ancora resiste la tradizione dell'uccisione e della trasformazione domestica del maiale. Appena tollerato dalle istituzioni sanitarie, è un evento che va man mano scomparendo, soprattutto in quanto non ci sono più gli uomini e le donne con le capacità di un tempo, in grado di gestire tutte le difficili fasi necessarie a trasformare un maiale vivo in decine di prodotti di norcineria.

L'uccisione del maiale, insieme alla vendemmia ed alla trebbiatura, era un vero e proprio rito, un appuntamento atteso, una festa, il piacere dello stare insieme tra lavoro, chiacchiere e buona tavola. Un evento che coinvolgeva tutta la famiglia, bambini e vecchi compresi, ma anche il vicinato, per la sana abitudine di darsi una mano reciprocamente.

GIORNO UNO

LA SUDDIVISIONE DEI RUOLI

Questa prima fase come tutte le altre aveva un vero e proprio organigramma che vedeva ogni componente della squadra come inserito in una brigata, dove ognuno assumeva un compito specifico.

Ai bambini dai 10 anni in su era demandato il compito di trattenere il maiale in procinto di essere scannato dalla coda. Di solito il più anziano e con più esperienza era colui che scannava il maiale, che veniva portato, anzi trascinato o allettato con dei cereali dalla *zimma*, urlante e riottoso come se avesse il presentimento di ciò che di lì a poco gli sarebbe accaduto.

Nel frattempo le donne più giovani curavano il fuoco e l'acqua calda, anzi bollente, che riempiva la *quadara* pentolone in rame che riusciva a contenere anche oltre 100 litri di liquido. La *quadara* era un attrezzo da camino polivalente e centrale nella vita contadina, come la *mailla*, la sua importanza era tale che costituiva oggetto di dono nuziale o dote della sposa.

Alla donna più anziana era dato il compito infelice di raccogliere il sangue della scannatura e contemporaneamente rimstarlo con un ramoscello di origano o di altra essenza arborea per evitare il coagulo.

Gli altri uomini i più giovani e forzuti - almeno quattro - erano incaricati di tener immobile il maiale sulla *mailla* ribaltata e disposti secondo la forza e la capacità di ognuno, questa era la squadra tipo.



LA FASE CRUCIALE

A questo punto il bravo *porcaro* portava a termine il suo compito: quello di scannare, utilizzando una lama a doppia affilatura su entrambi i lati definita *scannaturu*.

L'opera era ben riuscita se il sangue fuoriusciva tutto con una certa lentezza, senza che invece un fendente mortale provocasse un immediato arresto cardiaco e ne bloccasse il defluire.

Solo a morte avvenuta la carcassa esangue veniva sottoposta a spelatura utilizzando l'acqua bollente della *quadara*, portata dalle donne all'interno di orci di argilla, le *pignate* che ne mantenevano la temperatura, ammorbidendo il cuoio (*la coria*) in modo gli uomini potessero passare con i coltelli affilati come rasoi a radere le setole mentre l'acqua calda continuava a essere versata per tutto il tempo necessario affinché il cuoio apparisse completamente liscio e rasato.



LA PRIMA FATICA HA TERMINE

Solo adesso gli uomini, solo loro, si concedevano una pausa, era il momento *du mursieddru*, *pipi* e patate, vino, formaggi, salumi e sottolii di tradizione, non era una colazione pesante, ma energetica e corroborante. La pausa serviva anche a far raffreddare la carcassa del maiale.

Nel frattempo veniva assicurato un gancio alle travi o ad un albero in alto, tutta questa prima fase veniva eseguita quasi sempre all'aperto, messo su il gancio, si tiravano fuori i tendini dalle zampe posteriori inserendo negli spazi creati *u gammieddru* un attrezzo di legno, derivato da un ramo robusto configurato a V, somigliante ad un boomerang, con le parti finali appuntite tipo freccia e con una scanalatura anti estrazione come appunto la freccia.

Notevole era lo sforzo necessario per sollevare il maiale, da tirar su fino ad agganciare il vertice *du gammieddru* al gancio prima predisposto, tutto il peso del maiale ora grava su questo congegno di legno e sul gancio peraltro unico.



SPAZIO AI PROFESSIONISTI

La funzione effettiva però *du gammieddru* era quella di tenere le gambe divaricate per favorire il taglio delle mezzene, la *squartatura*.

A questa operazione era dedicato un solo uomo di grande esperienza, coadiuvato da altri due solo per tenere ferma la carcassa. L'operazione è delicata assai. Bisogna evitare assolutamente che l'urina o le feci, oppure il fiele, entrino in contatto con la carne. Per questo si inizia dall'alto seguendo l'uretere, facendo attenzione a non perforarlo, aprendo il ventre con grande delicatezza.

L'operazione non richiede grande sforzo; da incidere sono solo cotica e grasso.

Si procede fino a visualizzare la vescica, che viene staccata chirurgicamente insieme a tutto il condotto opportunamente annodato; la stessa viene affidata ad uno della squadra per essere svuotata, solo allora con una cannucchia precedentemente predisposta si gonfia con aria soffiandoci fino a diventare un palloncino come quelli delle giostre anche per forma.

Il resto della sezionatura procede con precisione fino a raggiungere l'apparato digerente e quello intestinale.



Le donne predispongono un contenitore: un tempo era una sporta fatta con canne e ramoscelli di salice, con un panno all'interno, che poggiati sulle zampe anteriori divaricate, fungevano da sostegno raccogliendo così tutte le interiora.

E mentre le donne si allontanavano per lo svuotamento e la pulizia fatta nei corsi d'acqua o alle fontane di campagna (*il cattivo odore delle feci era davvero fastidioso*) ovviamente distanti dal luogo di lavorazione del maiale, il porcaro porta a termine il suo intervento estraendo il fegato, al quale è stato asportato con grandissima delicatezza la piccola vescica contenente il fiele, e poi tutte le altre parti non divisibili, cuore, polmone.

Una volta svuotata la carcassa si procede con un'ascia e molta perizia alla divisione delle due mezzene. Per ultimo rimane un pezzetto, la punta dello sterno, tolto il quale le due metà diventano indipendenti.

La tradizione vuole che proprio quest'ultimo pezzetto di osso e poca carne fosse la paga del porcaro, tant'è che veniva definito l'osso du purcaru, certo ben poca cosa.

Le due mezzene venivano successivamente riposte su tavole nei magazzini a frollare per 12 ore circa, non prima però che le donne avessero prelevato l'occorrente per il pranzo.

È L'ORA DEL PRANZO

Descrivere il pranzo prenderebbe metà di questa narrazione, ma ignorare questa parte del rito darebbe un senso di incompletezza al racconto. Fondamentalmente il pranzo era abbondante e durava quasi fino a sera. I commensali nell'attesa delle portate quasi sempre disquisivano di caccia finendo sempre a confrontarsi sul fatto se era meglio il vino vecchio o quello nuovo laddove il nuovo veniva spesso definito dolce, mentre il vecchio alcune volte spuntava *all'acitu*, e così, discutendo e discutendo, venivano svuotati i piccoli bicchieri sfaccettati tipici da cantina da 0,75 ml nel quale il vino era servito; l'acqua naturalmente era bandita dalla tavola, a disposizione solo dei più piccoli.

Il pranzo iniziava con un primo al ragù di maiale, quasi sempre ziti spezzati o maltagliati; il ragù si presentava con uno spesso stato oleoso, dovuto alle parti grasse utilizzate, carni di collo, di pancetta e rifilature varie, il sapore di questo ragù era straordinario, peperoncino a iosa e pecorino o ricotta salata completavano la presentazione, non mancava mai un pezzetto di carne al culmine del piatto di pasta ben colmo.

A seguire si continuava con la carne al sugo e il soffritto. In parte simile per i tagli utilizzati al ragù, ma cucinato nella *frissura* di ferro rigorosamente al caminetto. La caratteristica del piatto erano gli aromi utilizzati che erano tanti, dall'alloro, al rosmarino, all'origano, essenze che davano alla carne abbastanza grassa aromi e gusto unici; il vino copioso serviva a detergere le papille gustative, mentre la verza tagliata finemente e condita con extravergine, sale e aceto forte di vino completava l'opera di sgrassatura.

Al calare del sole, riposte le mezzene a frollare su tavole e banchetti, la famiglia si ritrovava davanti al camino, prima di ritirarsi nelle camere da letto. Tra una chiacchiera e l'altra davanti al fuoco quasi sempre ci scappava un fegatino fritto nella solita *frissura* di ferro mai lavata con acqua

ma solo strofinata con carta intrisa d'olio. Il piatto

veniva preparato tagliando il fegato suino a strisce avvolgendolo nella rete che ricopre l'intestino:

l'omento, la membrana quasi trasparente che riveste la parte esterna dello stomaco del maiale e che tecnicamente fa parte della categoria delle frattaglie o quinto quarto. Tra la lingua di fegato e la rete che lo avvolgeva si frapponeva una fogliolina di alloro fermata con uno stecco ricavato dal ramoscello di origano, la sua cottura doveva essere breve altrimenti il fegatino tende a diventar secco; deve invece restare succulento. Il piatto veniva consumato caldo per via del grasso liberato dalla retina che tende in questo periodo dell'anno a coagulare rapidamente. Gli agrumi di stagione e l'immane finocchio completavano la frugale cena.





Foto: dal web

LA PERIZIA FEMMINILE

Non è possibile chiudere il racconto della prima giornata senza spendere due parole sul sanguinaccio o *sangiere*, una preparazione di enorme difficoltà, riservata di solito alla donna più grande di età e quindi con maggiore esperienza, le varianti territoriali sono infinite, e questa non ha la presunzione di essere una trattazione esaustiva ed enciclopedica del mondo del maiale in Calabria perciò non contiene verità assolute.

Di solito era la nonna che preparava il sanguinaccio, per i bambini una sorta di nutella d'altri tempi, la sua preparazione prevedeva una cottura lentissima sulla cenere, o in bagnomaria che conferiva al sanguinaccio una cremosità straordinaria. Il procedimento prevedeva di rimestare di continuo con una palettina di legno come solitamente si fa con la crema, solo che la cottura durava dalle due alle tre ore e mentre si rimestava venivano aggiunti gli ingredienti opportunamente predisposti prima: mosto cotto, cannella, noci, uvetta, una grattugiata di scorza di arancia, qualcuno aggiungeva il cacao in polvere o altra frutta secca.

Al termine della cottura il sanguinaccio si presentava cremosissimo, profumato e gustoso come un'odierna crema al cioccolato. Si consumava entro il mese successivo, spalmato sul pane o nelle tazze con il cucchiaino a mo' di dessert.

GIORNO DUE

HA INIZIO LA TRASFORMAZIONE

Le attività del secondo giorno prevedevano lo smembramento della carcassa. Le parti smontate venivano riposte in appositi contenitori e differenziati per tagli e destinazione. Le donne appena avevano i pezzi interi assoggettati a rifilatura, avviavano la salatura utilizzando sempre la *mailla*, la madia per capirci, questa volta dalla parte concava, ricoprendo i pezzi con sale di miniera a iosa. Quello marino faceva andare a male i salami si diceva. La differenza la faceva solo il tempo di immersione nel sale: pancette e guanciali 2-3 giorni, capicolli 4-5, prosciutti 30-40 giorni dipendeva dalla pezzatura.

Nel frattempo si completava l'opera, separando i grassi dalle ossa, carni di filetto e prosciutto dalle carni di spalla e pancia, carni rosse e sanguinolente, frattaglie. Le budella precedentemente ben lavate erano state riposte nelle *pignate* di terra cotta con sale e succo di limone per deodorarle, le stesse venivano appena avvicinate al fuoco del camino per tenerle tiepide e garantire loro una buona elasticità.

Le preparazioni domestiche di salumi oggi trovano serie difficoltà a raggiungere i risultati in termini olfattivi e gustativi di un tempo; il segreto era nelle carni, per via dell'alimentazione dei maiali.

Proprio il secondo giorno era dedicato alla realizzazione dei salumi, soppressate, salsicce, *nnugglia*, *sazizza di ficatu*; lavorazioni che avveniva dopo una congrua frollatura delle carni dovuta alla fredda notte trascorsa sulle tavole e dopo una equilibrata concia per lo più a base di sale, peperoncino e peperone *pesato* (*macinato ndr*) e aromi.

I salumi venivano riposti in mastelli in legno o altri contenitori in legno permeabili disponibili, qui avveniva la scolatura e dopo diverse ore, quando all'interno anche per la compressione dovuta a dei pesi posti sopra, si determinava quel fenomeno oggi conosciuto come asciugatura e stufatura con temperatura sopra i 20 gradi.



GIORNO TRE

IL RITO SI AVVIA ALLA CONCLUSIONE

Dopo le grandi fatiche del secondo, il terzo giorno era dedicato al quinto quarto.

Dalla sera precedente le ossa erano state messe da parte come i grassi che erano però messi a bagno in acqua. Sempre nella classica *quadara* i grassi con l'aggiunta di acqua fino a copertura venivano mandati ad ebollizione. Dopo 5-6 ore l'acqua era evaporata e restava il lardo sciolto, la sugna.

Questo era il momento di aggiungere le frittelle e le ossa, le frittelle erano le strisce di pancetta con la cotica legate a fasci con lo spago, utilizzate poi in primavera per esser consumate con le fave, mentre le ossa ben cotte con la carne che si era quasi da sola staccata, riempiva i piatti dei commensali, il momento delle frittelle era quello che dichiarava la conclusione della convivialità, parte importante di questo rito che si sarebbe poi rinnovato l'anno successivo.

Alle donne non restava altro che preparare alla sera del terzo giorno *'u suzu*, lavorando le carni della testa e i *teneroni* dei piedi. Questa preparazione necessitava di grande abilità e attenzione per motivi igienici, in quanto comprendeva anche coda, lingua ed orecchie. Il risultato finale - dopo una bollitura fatta insieme a un terzo, rispetto all'acqua, di aceto di vino, foglie di alloro e qualche grano di pepe - una preparazione gelatinosa dal gusto deciso e dai profumi inconfondibili.



Gelatina



Soppressata

E mentre sul fuoco del camino il lento andare della gelatina procedeva, le affaccendate donne alle prese con peperone macinato e semi di finocchietto preparavano i vasi della carne *ncantarata*, riserva di carne "fresca" per ragù estivi spettacolari, ma questa è un'altra storia...



Asciugatura di Salsiccia Calabra e Soppressata

L'AFFUMICATURA E LA CONSERVAZIONE

Solo allora, asciugandoli ancora con delle *pezze* di lino, i salumi venivano posizionati sulle pertiche ed esposti all'aria fresca ed al fumo che spontaneamente e in piccola quantità fuoriusciva dal caminetto, invadendo tutti gli ambienti della casa. La stagionatura e la conservazione, in grano, grasso o in extravergine completavano l'opera.

Una buona soppressata con la cosiddetta lacrima era il risultato della combinazione di tutte queste variabili aggiunta ad una grande dose di saggezza contadina tramandata da mamma a figlio e da nonna a nipote. Oggi di tutti i passaggi appena descritti nella norcineria domestica ne rimangono ben pochi, quasi nulla, si trita, si insacca e si appende.



LA TRADIZIONE SARDA DEL RITO DEL MAIALE

di Giorgio Moro



In premessa lasciatemi ringraziare la compianta Dr.ssa Bianca Piovano, Roberto Pisano e Vincenzo di Nuzzo per avermi affidato il compito di presentare la relazione sul rito del maiale in Sardegna.

Il rito del maiale interessa tutta la Sardegna, ma documentarlo per mezzo di foto, video e racconti in questo momento di difficoltà sanitaria non è stato facile. Pertanto, data l'impossibilità di assistere direttamente al rito anche con gli amici dell'ONAS, mi sono rifatto alla mia esperienza personale e familiare ed ho provveduto a una sua ricostruzione andando alla ricerca di materiale storico e pubblicazioni sull'argomento, nelle quali sono riportati diversi racconti d'infanzia legati ad illustri personaggi sardi.

In particolare, mi riferirò alla scrittrice Grazia Deledda (Nuoro 1871 - Roma 1936), premio Nobel per la letteratura nel 1926, tra le poche donne che hanno ricevuto questo ambito riconoscimento, e all'artista sardo - grafico, pittore e scultore - Costantino Nivola (Orani 1911 - Long Island, New York 1988).

Grazia Deledda -
Scrittrice Nuoro 1871-1936 -
Foto: Wikipedia

Costantino Nivola -
Orani (Nu) 1911-1988 -
Grafico - pittore - scultore
Foto: @Museo.Nivola.pagina.ufficiale

Entrambi raccontano con entusiasmo e gioia quanto il rito del maiale fosse sentito nel loro ambiente familiare, quanto abbia "segnato" la loro adolescenza e la loro crescita anche professionale.

Prendendo in esame i loro racconti, che da oggi distano quasi 150 anni nel caso di Grazia Deledda e circa un secolo in quello di Costantino Nivola, ciò che colpisce è che i diversi gesti e comportamenti inerenti al rito del maiale restano pressoché identici nonostante il contesto sia notevolmente cambiato.

La relazione si basa quindi su un excursus storico che ha origine nella vita familiare di Grazia Deledda - e quindi verosimilmente dal 1870-80 - attraversa le vicende di Costantino Nivola, e giunge con dei salti significativi ai giorni nostri vissuti da me e dalla mia famiglia negli anni 60, dando dimostrazione di quanto poco sia cambiato nelle modalità, nei gesti, negli usi e costumi in oltre un secolo di storia del rito del maiale.

IL RITO DEL MAIALE IN SARDEGNA

Nel libro «*Ferro e Fuoco*» Grazia Deledda racconta come **l'uccisione** del maiale non corrisponde semplicemente a un giorno di festa, ma a un vero e proprio **rito preistorico** che la scrittrice ricollega ai tempi e alle gesta degli "**indomiti cavalieri Iliensi**", la popolazione sarda che più di altre si batté per evitare l'invasione dei romani.

Mentre Costantino Nivola, nel libro "Memorie di Orani" racconta anche i ricordi d'infanzia e dice: "Natale e Capodanno per noi bambini non erano feste importanti, gli alberi decorati e i doni non avevano nessuna parte della nostra vita" al contrario: "Più vivace e non meno gastronomico, **«era il giorno dell'uccisione del maiale»** per molti mesi in ogni famiglia è stato ingrassato un maiale, tenuto come un ospite di riguardo, esentato da fatica".



©Giorgio Moro
Macellazione famiglia Moro
con Giorgio bambino all'età 3-4 anni

La mia esperienza sul rito è cominciata nel mio paese natio, Talana, sin dall'età di 3-4 anni della quale ovviamente non ricordo nulla, se non attraverso le foto di quei giorni e si è arricchita anno dopo anno con lo scandire delle giornate dedicate a questo particolare evento. Per dare un'idea del contesto geografico, ambientale, produttivo e sociale, oltre ai racconti di personaggi illustri, voglio dare qualche notizia su Talana, uno dei tanti paesi montagna della regione storica "Ogliastra" - una delle 8 province della Sardegna - dove il rito è particolarmente sentito e coinvolge tutte le famiglie.

Il paese è situato a circa 700 m.s.l.m, ha una popolazione di 1.100 abitanti ed un'estensione territoriale di oltre 10.000 ha. sui cui terreni sono presenti zone boscate di leccio, roverella e sughera, anche se la prevalenza del territorio è destinata a macchia mediterranea e pascoli al naturale. L'attività prevalente è quella agropastorale e queste aree sono destinate all'allevamento del bestiame della specie bovina, caprina e ovina allevate allo stato brado e diversi allevamenti di suini in semi-brado.

Come in tutta la Sardegna, anche a Talana è tradizione allevare il maiale fin da piccolo, per ingrassarlo e farlo diventare il classico "Mannale".

L'obiettivo è di poter disporre di salumi con la graduale e naturale stagionatura per un certo periodo dell'anno, ma ancor di più produrre il rinomato prosciutto di Talana per la cui promozione, da circa trent'anni, si organizza la "Sagra del Prosciutto di Talana" nella prima domenica di agosto.

Nel corso degli anni le abitudini e le esigenze sono cambiate. Infatti, negli ultimi 30 anni oltre al classico "Mannale" (150-200 kg. e oltre), vengono spesso macellati i magroni allevati allo stato semibrado, dal momento che maiali di 80-100 kg. ben si adattano alle esigenze di avere dei prosciutti mediamente più piccoli per un consumo più rapido e quindi ideali per evitare anche gli sprechi.

Tornando invece alla macellazione del "Mannale", una volta che il maiale ha raggiunto il peso ideale rispetto alle esigenze e alle tradizioni della famiglia, si procede a preparare il rito dell'uccisione, con la partecipazione di parenti, amici e vicini. I bambini vengono adeguatamente preparati ad assistere e partecipare all'uccisione.

Le caratteristiche organolettiche e sensoriale del prosciutto d'Ogliastra, prodotto da animali allevati allo stato semi-brado, sono molto simili in tutti i paesi di montagna.



In Foto: Su Mannale - ©Giorgio Moro

PREPARATIVI DEL RITO

Il rito prevedeva anche la suddivisione dei compiti, alcuni di pertinenza del capo famiglia, altri delle donna/e oltre a quelli dei ragazzi coinvolti.

Alcuni giorni prima del rito, mia madre provvedeva alle pulizie della casa per accogliere gli ospiti, come per le giornate della festa, e preparava gli utensili da usare per l'occasione (*caldaia in rame, taglieri di legno e i grandi piatti colorati di ferro smalto da usare come piatti da portata*).

A questo proposito: *Grazia Deledda* racconta:

«L'evento speciale trasforma tutta la cucina dandogli un «aspetto festivo, un colore di tempio dell'abbondanza» ma ancora di più che questa festa garantisce la possibilità di tutte le altre feste»

Mio padre affilava i coltelli, preparava le tavole di ginepro da mettere sotto il maiale una volta docciato-pulito e pronto per essere eviscerato, dopo aver riportato negli spazi dedicati alla macellazione e trasformazione dei piccoli blocchi di granito da utilizzare come pesi per la pressatura del prosciutto. Erano in genere sempre gli stessi blocchi, ideali per dimensione e peso e del tutto uguali a quelli utilizzati per la costruzione delle case del luogo realizzate appunto in granito.

Noi ragazzi invece ci dedicavamo alla raccolta delle fascine di legna da utilizzare per eliminare le setole, "sa brusadura", attuale flambatura. Venivano scelte le erbe aromatiche spontanee (*elicriso, timo, santolina*) e rami di arbusti e piante di macchia mediterranea (*erica scoparia, corbezzolo, ginepro, leccio*). Questa pratica era legata sicuramente alla necessità di eliminare le setole ma anche all'intento di arricchire con gli odori e profumi delle essenze aromatiche una carne già prelibata.

GIORNATA DEL RITO

Mio padre affidava i compiti alle persone che collaboravano. Alle più anziane ed esperte chiedeva di fare le attività più pericolose e ai giovani quelle più faticose, ma l'occasione veniva considerata propizia per facilitare l'introduzione graduale dei giovani ai compiti più impegnativi (*compresa l'uccisione*).

Passando all'operazione dell'"*uccisione*" che *Grazia Deledda* chiama "*il sacrificio del maiale*" l'operatore a cui è assegnato il compito di "*pungerlo*" con il coltello (*pattadese o più raramente uno stiletto a manico fisso*), con una mossa molto veloce, fa rivoltare il maiale con le zampe all'insù e lo fa adagiare sulla schiena.

Il punto d'ingresso del coltello è il centro dello sterno (*fra le due zampe anteriori*) per raggiungere il cuore (*particolarità di alcune zone della Sardegna*) che una volta raggiunto rilascia il sangue nella cassa toracica nella quale resta raccolto. Particolare attenzione viene posta nella scelta del coltello, che non deve essere panciuto, ma sottile per evitare lacerazioni e fuoriuscita inutile di sangue. Inoltre nella tradizione, si chiede precisione nel colpire il cuore per rendere molto veloce l'esalazione dell'ultimo respiro.



Eviscerazione - ©Giorgio Moro

Questa modalità non è molto diffusa, neppure nel territorio vicino e viene accolta con grande sorpresa anche in paesi confinanti come Orgosolo, dove si utilizza l'altro sistema di recisione della giugulare.

La scelta è probabilmente dettata dall'esigenza di non impressionare i bambini e i partecipanti, non sporcare sia il maiale che il luogo circostante, ma un'ipotesi molto verosimile è che coloro che nei secoli precedenti erano dediti a fare azioni non molto nobili - i cosiddetti "abigeatari" che rubavano i maiali degli altri - non volessero lasciare tracce di sangue. Infatti, si racconta che per rubarli direttamente dalle capanne durante la notte, mentre riposavano, si usava un "punzone" appuntito di ginepro facendolo passare fra le costole e indirizzandolo dritto al cuore, per cui il sangue che fuoriusciva era veramente poco.

Tornando alla operazioni della macellazione, la fase successiva è quella dell'abbruciatura/**flambatura**, anche se in passato, prima si eseguiva il prelievo delle setole migliori (*più lunghe e più robuste*) da dare al ciabattino per la punta dello spago che viene utilizzato per realizzare le scarpe nuove o per ripararle.

Quindi, si procedeva con l'abbruciatura delle setole con le già citate erbe aromatiche spontanee, precisando che ormai da oltre trent'anni si utilizza il cannello bruciatore a gas.

La sequenza delle fasi prevede poi la **docciatura** della carcassa per il suo risciacquo e per rimuovere le setole residue anche attraverso la rasatura e raschiatura effettuata con l'utilizzo di coltelli (*pattadesi o altri coltelli artigianali a lama fissa*). Mentre la successiva è l'**eviscerazione** per quale, in questa zona della Sardegna, la schiena del maiale è rivolta per terra e questa particolarità è legata probabilmente alla facilità con cui anche un solo uomo (*norcino*) esegue tale operazione e l'effettuazione di quelle successive della preparazione di tutti i tagli.

Questa posizione della carcassa viene mantenuta per l'asciugatura per circa 24-36 ore ed il rigor mortis porta alla retrattilità dei muscoli e al naturale piegamento della zampa che diventa la specificità ed il simbolo del prosciutto riportato nella moneta romana (*prosciutto tondeggiate e zampa retratta*)

Come si diceva la fase dell'eviscerazione comincia con l'immane **tracciamento con il coltello di un segno di croce** sotto il muso nella parte inferiore della mandibola, proseguendo con il taglio, nel caso dei maschi si elimina il pene (*ostio prepuziale*) ed in questo caso in passato, si faceva asciugare all'aria per alcuni giorni e si usava per lubrificare le seghe circolari manuali del boscaiolo; per continuare ancora con l'incisione, separazione ed asportazione della pancetta e del pancettone da destinare interamente assieme al cuore, fegato e polmone al piatto principale della giornata.



Moneta romana - Prosciutto sardo

Per rendere quanto fosse importante e atteso questo momento **Costantino Nivola** racconta in riferimento al pasto del giorno dell'uccisione del maiale dice:

«Era uno dei rari pasti veramente convincenti» di tutto l'anno: un pasto desiderato, sognato, e magnificato, una data cui fare riferimento per un anno intero che arricchiva con i suoi ricordi, ogni età e periodo».

Un altro momento molto significativo è quello della **raccolta del sangue** che viene messo subito in un tegame di terracotta a cui vanno immediatamente aggiunti dei granelli di sale per evitare la coagulazione e poterlo utilizzare per fare il "**sanguinaccio**".

Ma ancora più importante è quello che io ho vissuto con grande piacere sin bambino assieme ai miei fratelli cugini e amichetti, grazie all'invito e incoraggiamento di mio padre di partecipare come **raccontano Grazia Deledda e Costantino Nivola** alla "**comunione del fegato**" con i presenti.

In particolare *Grazia Deledda* racconta come:

«il boia e il paciocccone, con un cenno quasi ieratico, invitano chi dei presenti vuole mordere il fegato caldo della vittima. E c'è, sì, chi lo morde: una delle signorine, la prima; l'esempio è imitato; le preghiere, le urla, dei ragazzi perché sia permesso anche a loro il rito, sembrano quelle di figli di guerrieri.

E, invero, la cerimonia ha un significato epico: poiché la bocca che morde il fegato ancora caldo di una vittima non conoscerà mai il domito della viltà.

Così, tante volte, quando ho piegato il viso sulla «voragine sanguinante della vita», ho ricordato il curioso rito degli antichi avi.

Chi riesce a vincere la titubanza iniziale e apprezza il gusto particolare del fegato caldo, non dimentica più la bontà e anzi, come me, cerca tutte le possibili occasioni per mangiarlo.

PREPARAZIONE SALUMI

Ogni zona della Sardegna ha le sue consuetudini spesso legate alla posizione geografica e altitudine del comune in cui si svolge la macellazione e trasformazione del maiale. Ad esempio, nelle aree centro settentrionali della Sardegna si prediligono le salsicce, il guanciale e la pancetta mentre nella zona centro orientale, in particolare in Ogliastra (*Talana, Villagrande, Urzulei, Arzana ecc.*) tradizionalmente si trasformano in prosciutto non solo le cosce ma anche le spalle (*ma con la particolarità che il capocollo viene lasciato unito alla parte restante della spalla per dare una maggiore consistenza al prosciutto*), oltre che guanciale, lardo e raramente le salsicce.

Spalla di prosciutto - ©Giorgio Moro



CONCLUSIONI

Ho scomodato due illustri personaggi sardi per raccontare i ricordi d'infanzia, le emozioni, le impronte indelebili che questo rito lascia nelle persone e più modestamente e umilmente ho raccontato i miei ricordi, le sensazioni, le emozioni e le considerazioni sull'importanza che ha avuto nella mia vita.

Anche per le conclusioni faccio ricorso a Costantino Nivola, il quale testimonia la ricchezza a cui l'uccisione del maiale dava vita: quanti e quali alimenti per il futuro, salati e dolci, vi si ricavano, implicando al contempo la memoria della rete familiare e comunitaria di «doni e controdoni» che l'uccisione del maiale creava. Inoltre, se attentamente distribuito, consentiva di «socializzare e affrontare il tempo di crisi» attraverso la complessa tessitura di aiuti e impegni reciproci (*Franciscu Sedda*).

I racconti d'infanzia degli illustri personaggi della Sardegna, combinati a quelli miei vivamente rievocati da una mia foto da bambino con la bisaccia sarda «**SA TASCA**» portata sulle spalle mentre seguivo le orme del carro a buoi, e quindi idealmente gli insegnamenti ricevuti, mi hanno portato spontaneamente a pensare all'istituzione della giornata del rito del maiale in Italia ed in Europa - almeno nei comuni dove sono presenti salumifici o sono presenti allevamenti suinicoli di un certo interesse - con la attiva e concreta partecipazione dell'ONAS.

Per coinvolgere i bambini nella preparazione del rito sarebbe utile predisporre un Progetto specifico che preveda alcune giornate di preparazione da realizzare nelle scuole e di accompagnamento per l'organizzazione della giornata anche con le famiglie. Un'iniziativa di questo tipo non può prescindere da accordi con le amministrazioni locali, con le proloco, con i salumifici, e con le Dirigenze scolastiche che peraltro consentirebbe anche all'ONAS, di avviare una fase nuova partendo dai bambini e facendo conoscere l'affascinante mondo dei salumi e gettando il seme per i futuri assaggiatori.

©Giorgio Moro-bambino



LA TESTA IN CASSETTA E IS GERDAS

DUE PRODOTTI SARDI CHE SANNO DI ANTICO

di Lorenzo Bullita e Roberto Pisano

Foto: ©Salumificio Campidanese Su Sartzu



La **Testa in Cassetta** è una particolare lavorazione di carne suina, prodotta e consumata in Sardegna e diffusa in molte regioni d'Italia con diverse denominazioni (*coppa di testa, soppressata, galantina*). È un alimento della cucina povera e rappresenta appieno il detto che del maiale non si butta via niente.

È tra i primi prodotti derivanti dalla lavorazione del maiale e può essere consumato subito in quanto non necessita di stagionatura.

Nasce infatti come prodotto di cucina e per questo motivo, nelle varie zone della Sardegna, si possono trovare differenze nei condimenti dove, oltre al sale e al pepe, troviamo cannella, chiodi di garofano e noce moscata e, talvolta, del vino dolce, come malvasia o moscato, che rafforzano la caratteristica di prodotto dolce e delicato.

Viene abitualmente confezionata in due maniere: insaccata in budello cieco di manzo (*bondeana*) o pressata all'interno di stampi a forma di bauletto. È proprio dall'utilizzo di questi stampi, oggi metallici ma in passato di legno, che trae origine il nome.

La tradizione è stata mantenuta grazie alle macellerie, spesso a conduzione familiare, che hanno continuato a produrre piccole quantità di testa in cassetta per recuperare le parti del suino non vendibili diversamente, spolpi di testa, musotti, lingue, orecchie e cartilagini.

LA LAVORAZIONE DELLA TESTA

Quando si utilizzavano teste derivanti da suini di piccole dimensioni, lo spolpo avveniva a caldo e a mani nude in quanto la testa, divisa a metà e privata del cervello, veniva messa in cottura senza essere spolpata.

Se la testa è di grosse dimensioni, oggi come allora, la lavorazione prende il via dalla eliminazione dei bulbi oculari, del cervello e delle parti più coriacee.

Il musotto viene controllato e pulito con attenzione per eliminare eventuali corpi estranei che possono penetrare mentre il maiale grufola. Con un apposito coltello si staccano dallo scheletro osseo le parti muscolari, le cotenne molli e la lingua, che viene divisa in senso longitudinale per agevolarne la cottura.



Le carni subiscono quindi un lavaggio in acqua fredda, per eliminare eventuali grumi di sangue o parti bruciacchiate, talvolta presenti sulla cotenna se è stata sottoposta a flambatura, e vengono messe in ammollo in acqua per almeno 12 ore.

LA COTTURA

La cottura avveniva un tempo utilizzando delle pentole molto capienti su un grande fornello a gas. Dopo aver sciolto il sale nell'acqua fredda si immergevano le carni, si raggiungeva il bollore e si determinava la fine cottura grazie all'esperienza.

I pezzi di carne avevano bisogno di essere mescolati frequentemente per evitare che si attaccassero al fondo del pentolone rovinando il prodotto

Le parti più piccole e le cotenne venivano inserite all'interno di retine per poter essere tolte dall'acqua bollente prima dei pezzi più consistenti che necessitavano di una cottura più lunga.



TAGLIO DELLE CARNI DOPO LA COTTURA

A cottura ultimata gli spolpi lessati venivano tolti dal pentolone, con l'aiuto di una schiumarola e un forchettone, e ammassati al centro del tavolo di lavorazione per non sfreddarsi troppo velocemente.

I piani di lavoro erano spesso in marmo bianco, il più igienico per quei tempi, oppure si utilizzavano tavoli in legno o ceppi di macelleria.

Con un coltello a lama larga si riduceva lo spolpo a cubetti di dimensioni idonee ad essere ben amalgamato e successivamente condito con la miscela di sale, spezie e aromi.

Molta attenzione veniva posta alla eliminazione di piccole parti tendinee, cartilaginee e ossee che potessero compromettere la masticabilità del prodotto finito.



CONDIMENTO E IMPASTO

È una fase molto delicata e fondamentale in quanto la testa in cassetta è un prodotto non omogeneo nel quale non è facile distribuire uniformemente i condimenti, procedura che va svolta a caldo e velocemente per evitare che le gelatine si raffreddino facendo diminuire la coesione tra le parti carnee, compromettendo la tenuta della fetta al momento del consumo.

Il condimento è costituito da sale, pepe, aglio, noce moscata, cannella, chiodi di garofano e malvasia dolce e, seppure con lievi variazioni territoriali, non è stato modificato negli anni, nel rispetto della tradizione.



INSACCO O FORMATURA

Ancora oggi l'impasto, condito e ancora caldo, viene inserito all'interno del budello con l'aiuto di una sassola, pressato manualmente e forato con l'utilizzo di una forchetta in modo da favorire la fuoriuscita dei liquidi in eccesso.

Il budello cieco, riempito e pressato, viene chiuso all'estremità libera per poi esser legato con maestria facendo dei nodi a strozzo ogni 10 cm. Questa operazione necessita di manualità ed esperienza per evitare la rottura del budello e la perdita del prodotto.



Il risultato era un insacco di oltre 5/6 kg che veniva messo nuovamente in pentola per una scottatura, in acqua calda ma non bollente, affinché il budello si ritraesse pressando ulteriormente il contenuto e favorendo la coesione della carne con le gelatine naturali. La scottatura (*arreccottu*) era considerata compiuta quando lo sfrido del budello, nella estremità chiusa dal nodo, si arricciava come un ombelico (*su biddu*). Oggi l'insacco avviene prevalentemente in budelli sintetici e non è necessaria la scottatura perché è possibile pressare energicamente a mano l'impasto senza rischi di rottura dell'involucro.



La testa in cassetta veniva quindi posta sul tavolo da lavoro, lavata con acqua, posizionata su assi in legno o lastre di marmo e raffreddata velocemente con continue docciature di acqua fredda.

In alternativa all'insacco si procedeva ad una formatura in stampi di legno, oggi sostituiti da contenitori metallici provvisti di molle che compattano il prodotto. All'interno degli stampi metallici, prima di versare l'impasto, si pone una pellicola naturale o sintetica che funge da involucro esterno del prodotto finito. La fase successiva consiste in una doccia di raffreddamento, seguita dal riposo in cella per raggiungere rapidamente i 4 °C al cuore.



CONSUMO E ABBINAMENTI

La testa in cassetta può essere consumata affettata o tagliata a cubetti, per antipasti o con pane e bruschette. È ideale anche come piatto unico accompagnato da verdure fresche o può essere utilizzata per arricchire sughi e condimenti.

Come vini in abbinamento consigliamo tre vitigni sardi: Vermentino di Gallura DOCG, anche spumante, Nieddera rosato o Bovale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

L'aspetto esterno appare cilindrico oppure squadrato se si è proceduto a formatura piuttosto che ad insacco in budello naturale o sintetico. Nella fetta si evidenzia la presenza di parti anatomiche diverse, tagliate grossolanamente e compattate dalla gelatina. Il colore delle componenti carnee è rosato mentre è biancastro quello delle parti grasse.

Olfattivamente si apprezza l'odore piuttosto intenso della carne cotta e il profumo delle spezie, dell'aglio e del vino. Il sapore è in equilibrio tra dolce e salato, con una lieve nota di umami. Gli aromi richiamano la carne cotta e la speziatura, abitualmente di buona persistenza.

La fetta deve presentarsi coesa, non troppo elastica né asciutta. Si deve cogliere la differenza tra le parti compatte e quelle gelatinose ma la masticabilità, facilitata dalla gelatina, deve essere agevole anche per le parti più consistenti.





IS GERDAS

Is gerdas sono il residuo commestibile della lavorazione del grasso del maiale per ottenere lo strutto, elemento fondamentale in cucina nell'economia rurale, soprattutto nelle regioni nelle quali, per motivi climatici, non era possibile coltivare l'ulivo per ricavarne l'olio.

La preparazione è molto semplice ed è realizzabile anche nella cucina di casa

Si cubettano i pezzi di lardo e si mettono in un tegame basso con poca acqua, a fuoco lento, affinché il grasso fonda senza friggere per circa un'ora, con l'aggiunta di un po' di sale.



Quando i pezzetti di lardo sono totalmente immersi nel loro grasso sciolto, si sono ridotti di dimensione e hanno assunto un colore dorato, si spegne il fuoco e si lascia raffreddare il tanto giusto per consentire la separazione del grasso fuso, lo strutto, dai residui di carne e fibre che in Sardegna vengono appunto chiamate gerdas e ciccioli in lingua italiana. Il grasso viene versato ancora liquido in barattoli di vetro dove, raffreddandosi, assumerà un bel colore bianco candido e potrà essere conservato per mesi.

Una volta separate dallo strutto is gerdas appaiono come dei pezzetti di carne di piccole dimensioni, di colore bruno più o meno scuro e di consistenza molle. All'olfatto si percepisce l'odore della carne cotta e quello, piuttosto intenso, del grasso fuso a caldo. Il sapore è dolce e sapido, con lieve percezione di umami. L'aroma conferma i sentori di carne e grasso cotto. La consistenza e la conseguente masticabilità possono variare in base alla composizione e alle dimensioni, trattandosi di un residuo della fusione di pezzi di lardo provenienti da differenti parti anatomiche.



CONSUMO E UTILIZZO

Lo strutto, bianco, cremoso e compatto, trova largo utilizzo in cucina ed è ideale per friggere grazie al suo punto di fumo molto elevato. Utilizzato come ingrediente contribuisce a dare aroma e fragranza e a rendere friabili gli impasti dei prodotti da forno e di pasticceria. In Sardegna si utilizza tradizionalmente per Sebadas e Pardulas.

Le gerdas possono essere consumate tal quali, semplicemente scaldandole in padella a fuoco lento, oppure, dopo aver scolato l'olio in eccesso, saltandole con uno o due cucchi di buon aceto e gustandole come farcitura di una pagnottella calda.

Altre due maniere tradizionali di consumo sono Sa simbula fritta e Su pani cun gerdas. Il primo è un piatto semplice, di estrazione popolare, realizzato con un soffritto di porro e strutto nel quale vengono aggiunte le gerdas. Quando queste assumono una colorazione dorata si aggiunge dell'acqua e si sala. Raggiunta la bollitura si inizia a versare della semola, mescolando ripetutamente affinché non si formino dei grumi. In pochi minuti è pronto un primo piatto fragrante e prelibato da consumare immediatamente.

Per preparare Su Pani cun Gerdas queste si aggiungono all'impasto del pane che deve essere lavorato a lungo e con forza per consentirne il corretto incorporamento. L'impasto viene quindi porzionato per formare dei panetti che si ricoprono di semola e si lasciano lievitare lentamente in una cesta, coperta da una tovaglia.

La lievitazione porta al raddoppio delle dimensioni dei panetti di pasta di pane che, dopo una cottura di circa 20 minuti in forno a legna, si trasformano in fragranti e gustosi panini che si conservano friabili per parecchi giorni.



TECNICHE MODERNE DI MACELLAZIONE

Testo e foto: Ugo Bonazza

*“Nel mezzo del cammin di nostra vita
mi ritrovai per una selva oscura
ché la diritta via era smarrita...”*

Per alcune persone questa sarebbe l'introduzione adatta a descrivere un macello o mattatoio, ma forse perché hanno trovato solo informazioni distorte su come effettivamente avviene la macellazione in strutture moderne, in cui il benessere animale è tenuto sempre in primo piano, e che ora cercherò di descrivere al meglio.

Mi ritrovo in auto alle 5,15 del mattino con l'amico Doriano, Maestro Assaggiatore ONAS e fotografo di fiducia, e ci avviamo al macello che dista circa 40 km da casa. La macellazione comincia alle 6,00 del mattino e noi dobbiamo essere puntuali per assistere a tutto il processo di lavorazione di quello che viene chiamato "IL RITO DEL MAIALE".

Giungiamo sul luogo in leggero anticipo e, dopo la vestizione (*camici sopra gli abiti, copriscarpe e cuffie sulla testa, mascherina che ormai fa parte del vestiario quotidiano*), veniamo accompagnati dall'amico Stefano ai recinti in cui sono tenuti gli animali prima della macellazione.

Ci troviamo, quindi, sotto a tettoie e su un pavimento rivestito da segatura per gli animali, in questo tipo di recinto vengono posti i maiali per 2 giorni prima della macellazione, così da farli ambientare. Quelli destinati, invece, alla lavorazione odierna vengono accompagnati in un corridoio fatto di paletti in metallo che li conduce alla porta del macello.

Vedo degli animali tranquilli e durante il tragitto gli vengono fatte delle docce di acqua tiepida che li rilassano ulteriormente. Attraversata la porta si trovano in quella che viene definita "la gabbia di stordimento", dove un operatore con delle pinze elettrificate stordisce l'animale appoggiando le stesse sulle tempie dell'animale, che immediatamente si accascia.



Da qui, il maiale viene velocemente trasportato nello spazio di dissanguamento, dove un colpo di coltello al cuore fa morire subito il maiale senza farlo soffrire inutilmente.

Poi, attraverso un nastro trasportatore, viene portato nella vasca di acqua calda (62°) e lasciato in ammollo per 3-4 minuti, così da favorire la

successiva pelatura, che avviene dopo il bagno caldo e in circa un minuto, con la macchina pelatrice.

All'uscita della pelatrice ci sono tre operatori: uno addetto ad appendere il maiale attraverso ganci che gli vengono fissati nelle zampe posteriori, uno addetto alla pelatura delle parti dove non arriva la macchina pelatrice e l'ultimo alla flambatura, ovvero alla bruciatura delle setole rimaste.

A questo punto l'animale viene messo in verticale e agganciato a delle carrucole.

Sono molto incuriosito e affascinato dalla professionalità e dalla capacità di tutti gli operatori delle successive fasi che in pochi minuti eviscerano, tagliano a metà il maiale e ne rimuovono le parti interne nobili (*fegato, polmoni, cuore, reni e milza*).

Gli organi interni prelevati vengono appesi alla carcassa per essere, poi, controllati dai veterinari, che effettueranno anche il prelievo del muscolo del diaframma per il controllo della trachinella. Superati questi importanti controlli, verranno apposti i timbri sanitari sulla cotenna del maiale, più precisamente 3 per ogni mezzena: sulla coscia, sul tronco e sulla spalla. A questo punto siamo pronti per il laboratorio di lavorazione.





Arrivati in laboratorio, ci sembra di entrare in una sala operatoria, in cui io e Dorian, accompagnati da Lorenzo Martinelli (*regista e cameraman*) e Rossini Emanuele (*assistente luci*), ci troviamo davanti le mezzene che vengono sezionate.

La sezionatura avviene in questo modo: si parte asportando la testa, da cui si estrarrà il guanciale e le rimanenti parti verranno usate per il cotechino.

L'ultimo pezzo anatomico che andremo a lavorare è la coscia, dalla quale con una precisa rifilatura si può produrre il prosciutto crudo oppure lo speck, il culatello, lo stinco e la culaccia o culatta, come abbiamo fatto noi in questo caso, con una porzione di coscia a cui è stata data una forma di pera attraverso il taglio. Il resto della coscia è stato tritato e messo nel salame.

Riassumendo, abbiamo spolpato completamente il maiale del rito che abbiamo seguito dall'inizio alla fine e abbiamo prodotto come salumi interi 2 culatte, 2 filetti, 1 pancetta e 1 coppa, la carne rimasta l'abbiamo usata per fare 52 kg di salame e 20 kg cotechino.

Il salame lo abbiamo macinato con uno stampo da 10 mm con una percentuale di grasso di circa il 25%, abbiamo poi aggiunto il sale (22%), il vino con aglio spremuto, le spezie e il nitrito di potassio; il cotechino è stato fatto con gli stessi ingredienti, con l'aggiunta di cotenne.

A questo punto terrò in cantina le culatte e la pancetta che avranno, così, il tempo di stagionare fino a quando non finirà la pandemia e potremo nuovamente vederci in presenza.

Si passa poi al distacco del sesto anteriore, cioè la spalla, praticando un taglio intercostale alla 4° o 5° costola, in maniera da non danneggiare la muscolatura dorsale del collo da cui viene estratta la coppa o capocollo; dalla spalla, invece, vengono estratti il lardo di coppa, oppure la spalla cruda o cotta, e il salame, costituito dalle carni della spalla spolpata e mondata.

Passiamo ora alla parte centrale del maiale, da cui si estraggono il filetto, le costine (*spolpate si mettono anche queste nell'impasto del salame*), la lonza (*se non usata come carne, anche questa si aggiunge al salame*), il lardo di schiena ed infine la pancetta.



ASPETTI SANITARI NELLA MACELLAZIONE DEL SUINO

Testo e foto: Sergio Pino Pani



Sicuramente non pensavo di diventare un veterinario che si sarebbe occupato di ispezione degli alimenti quando da ragazzino mio nonno ogni anno, nel mese di novembre, sacrificava il maiale per l'approvvigionamento della famiglia

L'uccisione dell'animale, un suino pesante di circa 250-300kg, che comportava pertanto lavoro per tre giorni consecutivi, rendeva necessaria la riunione della famiglia comprendente sia i figli sposati che quelli che ancora vivevano in casa i quali contribuivano a portare avanti le faccende dei campi e accudire gli animali.

Si compiva così il "rito del maiale" che, oltre a essere fonte di approvvigionamento di alimenti per i successivi mesi invernali, da cui derivavano i salumi, il lardo, la carne ecc, era anche il modo di coinvolgere la famiglia intera, dai più grandi ai più piccoli e tramandare al contempo le tradizioni contadine familiari.

Da tre decenni mi occupo di sanità animale e di ispezione di alimenti di origine animale presso la Asl del medio campidano, ubicata nell'area centro meridionale della Sardegna. Il mio lavoro in questi ultimi anni consiste principalmente nel controllo ispettivo della produzione e della commercializzazione degli alimenti di origine animale negli stabilimenti come mattatoi, sezionamenti, salumifici e nel territorio, del controllo delle macellazioni familiari.

La macellazione per uso famiglia nel mondo rurale è sia una esigenza economica che il piacere di mangiare i propri prodotti e, infine, il controllo di quello che si mangia.

ASPETTI NORMATIVI

La Muf (*macellazione uso famiglia*) è oggetto di disposizioni legislative volte a salvaguardare gli aspetti sanitari.

La prima disposizione a cui si deve fare riferimento è il Regio Decreto 20 dicembre 1928: Regolamento di vigilanza delle carni.

Tale decreto recita che la macellazione degli animali deve essere eseguita esclusivamente nei pubblici macelli, ma può anche essere consentita dall'autorità sanitaria la macellazione per uso privato nelle aziende rurali.

A tal proposito i privati che, a seguito di domanda, abbiano ottenuto l'autorizzazione di macellare a domicilio, devono darne avviso qualche giorno prima al veterinario responsabile del territorio il quale fisserà il giorno della macellazione e l'ora della visita, affinché venga effettuata una completa e accurata ispezione delle carni.

La necessità di istituire e far rispettare delle regole passa attraverso un definito quadro normativo:

- ▶ R.D. 20 Dicembre 1928, n°3298 Regolamento di vigilanza sanitaria delle carni
- ▶ DPR 320/1954 Regolamento di Polizia Veterinaria
- ▶ Il Pacchetto Igiene in materia di sicurezza alimentare: Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 e s.m.e.i., D.lvo 193/2007, e ora il Reg. 625/2017
- ▶ Reg. 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento
- ▶ Reg 1069/2009 relativo ai sottoprodotti di origine animale
- ▶ **In Sardegna la Determina n. 20, prot. n. 698 del 12.11.2018 Secondo provvedimento attuativo del Programma straordinario di eradicazione della Peste Suina Africana**
- ▶ Procedure delle ASL

La normativa prevede garanzie per controllare che le carni macellate per il fabbisogno personale non siano immesse sul mercato e siano sane.

In Sardegna la macellazione in azienda di animali della specie suina per autoconsumo familiare è consentita fino a un massimo di 4 suini adulti nel caso di aziende familiari, e di 4 suini adulti e di 30 lattonzoli nel caso di aziende professionali. Si intende per allevamento familiare un allevamento da ingrasso che può detenere fino a un massimo di quattro suini non riproduttori, esclusivamente destinati all'autoconsumo. Mentre per allevamento professionale si intende un allevamento suinicolo che, fatta salva la quota di autoconsumo, è finalizzato all'ingrasso e/o alla riproduzione per vita e/o per la macellazione.

MACELLAZIONE PRIVATA PRESSO LA STRUTTURA AZIENDALE DELL'ALLEVATORE

- ▶ Gli allevatori che intendono usufruire delle macellazioni per uso famiglia devono sottoscrivere all'apertura dell'allevamento, un modulo di impegno;
- ▶ La macellazione è sempre subordinata ad autorizzazione previa richiesta almeno 2 giorni feriali prima;
- ▶ Le richieste sono registrate sul registro (*Mod.1*) e successivamente la macellazione in BDN (*Banca dati nazionale*);
- ▶ La visita pre-macellazione verrà effettuata nei seguenti casi:
 - In caso di Zona di protezione o Zona di sorveglianza per PSA;
 - In caso di allevamento non controllato nei 12 mesi precedenti la richiesta;
 - Tutte le volte che l'Autorità Competente lo ritiene opportuno in base all'analisi del rischio.
- ▶ Il Veterinario Ufficiale, autorizzata la macellazione, consegna una provetta per la raccolta del sangue, che l'allevatore effettuerà all'atto della iugulazione (*soggetti superiori ai 3 mesi*).
- ▶ Visita ispettiva:
 - ▶ il suino macellato deve essere presentato suddiviso in mezzene e i suinetti in canale;
 - ▶ devono essere messi a disposizione tutti i visceri per la visita post-mortem;
 - ▶ il Veterinario Ufficiale provvederà al prelievo dei pilastri del diaframma (*soggetti >35 giorni*) per l'esame trichinoscopico e al ritiro della provetta di sangue (*esame sierologico per la Peste Suina Africana*);
 - ▶ bollatura delle carni con timbro rotondo (*M.U.F.*) in caso di esito favorevole;
 - ▶ messa in vincolo della carcassa fino a esito dell'esame trichinoscopico.

MACELLAZIONE PRIVATA PRESSO I MACELLI RICONOSCIUTI

- ▶ Tutti i privati che per un qualsiasi motivo organizzativo quale mancanza di tempo, di attrezzatura o di impossibilità fisica può effettuare la macellazione per autoconsumo presso i macelli Riconosciuti.
- ▶ Gli animali sono introdotti presso i macelli riconosciuti, con mezzo di trasporto autorizzato e accompagnati dal modello IV (*Documento di accompagnamento degli animali che ne traccia lo stato sanitario*) nel quale è annotata la dicitura "macellazione per uso familiare";
- ▶ l'ICA (*Informazioni sulla Catena Alimentare*) nel quale è annotata la dicitura;
 - ▶ le macellazioni avvengono con le stesse modalità e le stesse garanzie igienico-sanitarie previste per le macellazioni ordinarie;
 - ▶ per le carni, bollate con timbro rotondo e con la dicitura "Macellazione familiare", viene rilasciato il certificato sanitario Art.17 R.D. nel quale viene riportata la stessa dicitura;
 - ▶ le carni lasciano l'impianto nelle pezzature previste, scortate dal documento di trasporto e trasportate con mezzo autorizzato.

FASI DELLA MACELLAZIONE

Per macellazione si intende il procedimento di portare a morte l'animale per dissanguamento, attraverso il taglio dei vasi principali.

Poiché gli animali sono riconosciuti come esseri senzienti, è necessario che siano incoscienti durante tutte quelle pratiche di macellazione che potrebbero causare dolore. Per questo motivo gli animali vengono storditi, quindi resi incoscienti, prima della macellazione affinché non siano sottoposti a paura, ansia, dolore o sofferenza.

Ho voluto con le immagini paragonare la macellazione per uso famiglia fatta in azienda rurale, con quella fatta in mattatoio e far vedere le similitudini di azione che dimostrano che le fasi sono comparabili.



STORDIMENTO MECCANICO



Con pistola a proiettile captivo. Questa agisce mediante un chiodo in acciaio, libero di muoversi avanti e indietro all'interno del cilindro. Si spara in determinati siti e il colpo inferto dal chiodo al cranio determina nell'animale uno stato di incoscienza; quindi si passa alla fase di dissanguamento.

STORDIMENTO ELETTRICO

Lo stordimento elettrico viene effettuato con delle pinze che alle estremità hanno inseriti degli elettrodi. Questi ultimi vanno posizionati ai lati della testa tra le orecchie e gli occhi degli animali, quindi si fa passare la corrente che induce in pochi secondi lo stordimento dell'animale e immediatamente si deve fare il dissanguamento. L'effetto dello stordimento elettrico è transitorio e, se l'animale non viene dissanguato, riprende conoscenza.



La corrente che passa attraverso la testa, deve avere determinate caratteristiche: suini grassi e magroni 1,3 Ampere e 250 Volt per 3 secondi-scrofe e verri 2 Amper e 250 Volt per 3 secondi. Il passaggio della corrente nel cervello induce una alterazione della funzionalità cerebrale determinando uno stato simil epilettico e quindi incoscienza.



EVISCERAZIONE



DISSANGUAMENTO

Nel suino è preferibile effettuare un dissanguamento pettorale profondo che deve recidere tutti i grossi vasi (*carotidi, giugulari, tronco brachicefalico*) e deve essere eseguito il prima possibile e comunque e comunque entro i 5 secondi dallo stordimento elettrico e i 15 secondi dallo stordimento meccanico. La reattività cerebrale nel suino cessa in modo irreversibile dopo circa 23 secondi da un dissanguamento correttamente eseguito.



DEPILAZIONE

Consiste nella rimozione delle setole e dello strato corneo dell'epidermide.

La depilazione avviene per fasi che consistono nel "lavaggio" per rimuovere sporco e residui di sangue, "Scottatura" con immersione in vasche di acqua calda (60-62 °C per 5-8 minuti), aspersione con vapori e getti di acqua calda;

Il risultato finale qualunque metodo si usa, porta comunque al risultato che la carcassa dell'animale sarà sempre privata dei peli e pulita, pronta per la successiva fase.



SEZIONAMENTO





PRESENTAZIONE DEI SUINETTI IN CANALE

Essendo le carcasse dei suinetti di dimensioni inferiori ai magroni vengono presentate con l'addome aperto e la corata lasciata in posizione, così pronti per la visita post-mortem.



VISITA POST-MORTEM

La corata e visceri tutti devono essere messi a disposizione, in modo che il veterinario possa effettuare una accurata visita post-mortem, e poter quindi dare il giudizio sulla salubrità delle carni.

Se le carni non dovessero essere idonee al consumo, dovranno essere distrutte.



PREPARAZIONE E INVIO CAMPIONI

Al momento della visita post-mortem, il veterinario prepara il campione di muscolo diaframmatico per l'analisi della trichina e ritira la provetta di sangue raccolto dall'allevatore al momento della iugulazione dell'animale per ulteriore analisi sulla Peste Suina Africana. Prepara e confeziona i campioni che verranno inviati al laboratorio. Il risultato su la presenza della trichinella, in genere arriva dopo 24 massimo 48h, quindi la carne viene svincolata e può essere lavorata.



TIMBRATURA DELLE CARNI, REGISTRAZIONE E CERTIFICAZIONE

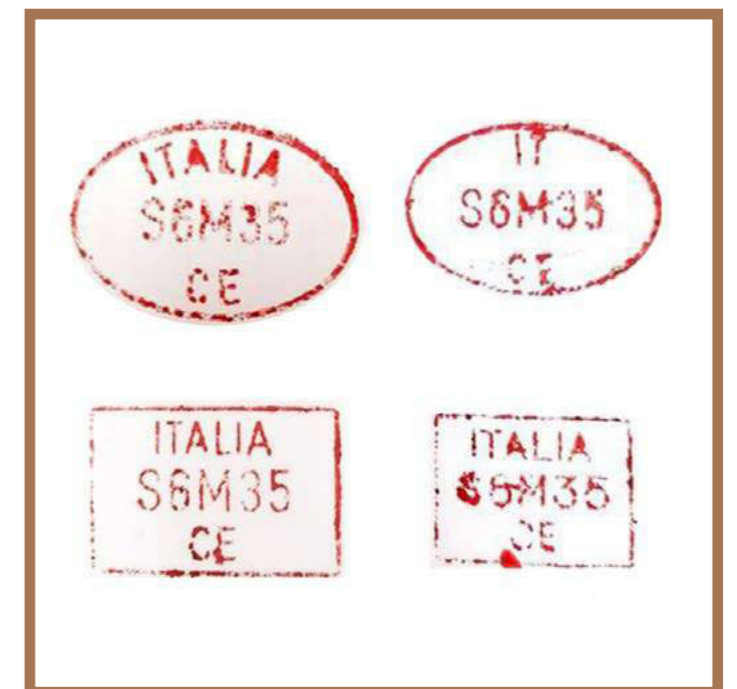
Come esito della visita favorevole della carne, il veterinario appone sulle stesse il bollo sanitario che nelle MUF è tondo (*le carni non possono essere messe in commercio*), nelle macellazioni commerciali è ovale; in Sardegna nei mattatoi che non sono accreditati per l'export delle carni è rettangolare.

Altro compito del veterinario è la registrazione della avvenuta macellazione nel registro aziendale dello stesso, poi di certificare l'idoneità della carcassa.

Ultima fase burocratica è la registrazione in BDN (*Banca Dati Nazionale*) della macellazione e dell'esame trichinoscopico effettuato.



Macellazione Familiare



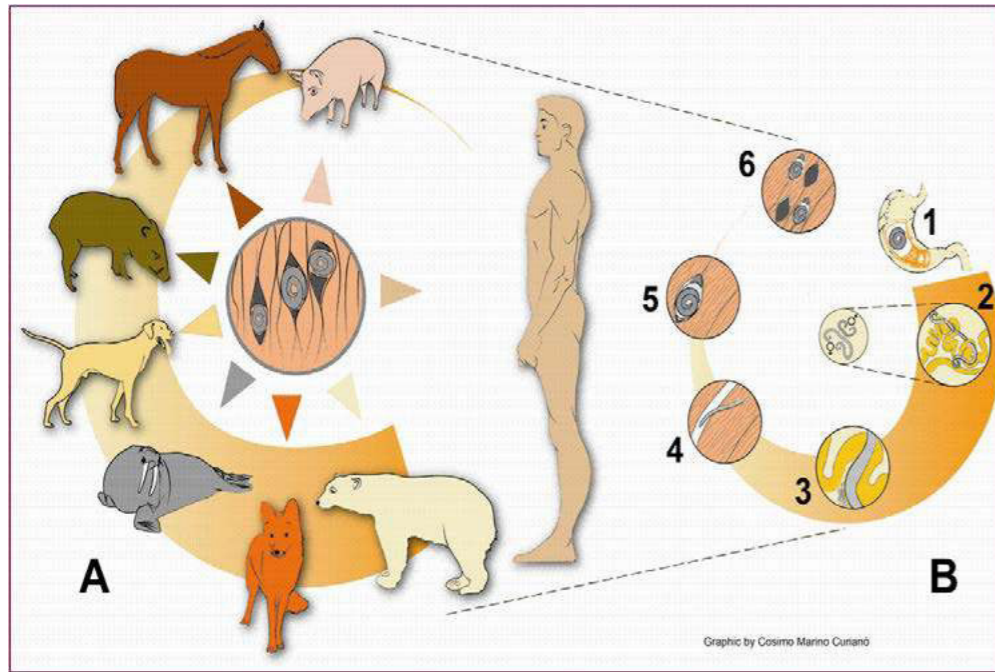
Carni suine ottenute nei mattatoi riconosciuti ai sensi del Reg. CR 853/2004 **non idonee** all'invio fuori dal territorio regionale

PRINCIPALI MALATTIE DI INTERESSE ISPETTIVO ZONOSICO

In questo capitolo ho voluto elencare le più frequenti malattie degli animali che hanno un carattere zoonosico e quindi sono importati perché possono essere trasmesse all'uomo.

TRICHINELLOSI

È un verme cilindrico (*nematode*) trichinella spp, che infesta la muscolatura striata di tutti i mammiferi, incluso l'uomo, e di uccelli carnivori ed onnivori. Le principali sono *T. spiralis*, *T. britovi* e *T. pseudospiralis*.



- Il ciclo biologico ha inizio quando una delle specie sensibili ingerisce carne infestata da larve di Trichinella.
- Per effetto dei succhi gastrici, le larve si liberano nel lume intestinale e, dopo maturazione (2 giorni), si accoppiano.
- Dopo una settimana, le femmine rilasciano le microlarve nel torrente circolatorio.
- Le microlarve migrano in tutto l'organismo, inclusi cuore e cervello. Le larve che raggiungono la muscolatura striata penetrano nella cellula muscolare, dove si incistano. Il processo si conclude in 4/5 settimane.

Le larve, annidate nei muscoli striati, possono rimanere infestanti per anni. La sintomatologia classica è caratterizzata da diarrea, dolori muscolari, debolezza, sudorazione, edemi alle palpebre, emorragie subungueali, fotofobia e febbre. I sintomi si manifestano generalmente 10-15 giorni dopo l'ingestione della carne infestata. I casi fatali sono dovuti all'azione infiammatoria causata dal transito delle larve nel cervello e nel miocardio.

Le larve del parassita vengono inattivate solo se la temperatura nel cuore delle carni raggiunge i 70 °C per almeno 3 minuti, che coincide con il viraggio del colore della carne dal rosa al bruno. Le preparazioni di salumi e salsicce sono a rischio, se la carne non viene preventivamente controllata.

La salatura, l'essiccamento, l'affumicamento e la cottura nel forno a microonde non assicurano l'inattivazione dei parassiti. Il congelamento casalingo potrebbe non essere in grado di inattivare i parassiti

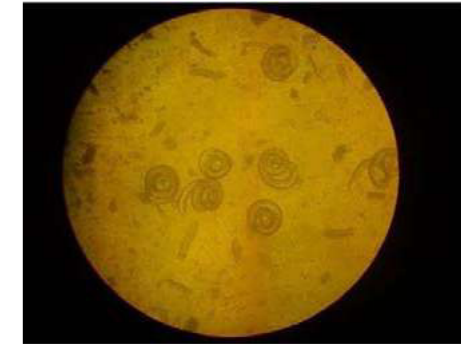
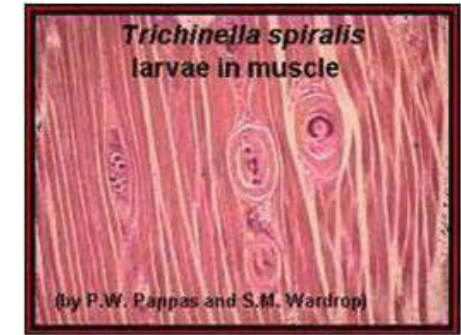
CASI DI TRICHINELLOSI IN SARDEGNA:

- 2 focolai nell'uomo nel 2005, entrambi nel comune di Orgosolo (*t. Britovi*) dovute al consumo di salsiccia a produzione familiare in seguito a macellazione clandestina in animali allevati allo stato brado
- Aprile coinvolte 7 persone dello stesso nucleo familiare, tutte ospedalizzate
- Dicembre coinvolte 11 persone
- 1 focolaio nel 2011 ad Orgosolo, coinvolte 6 persone

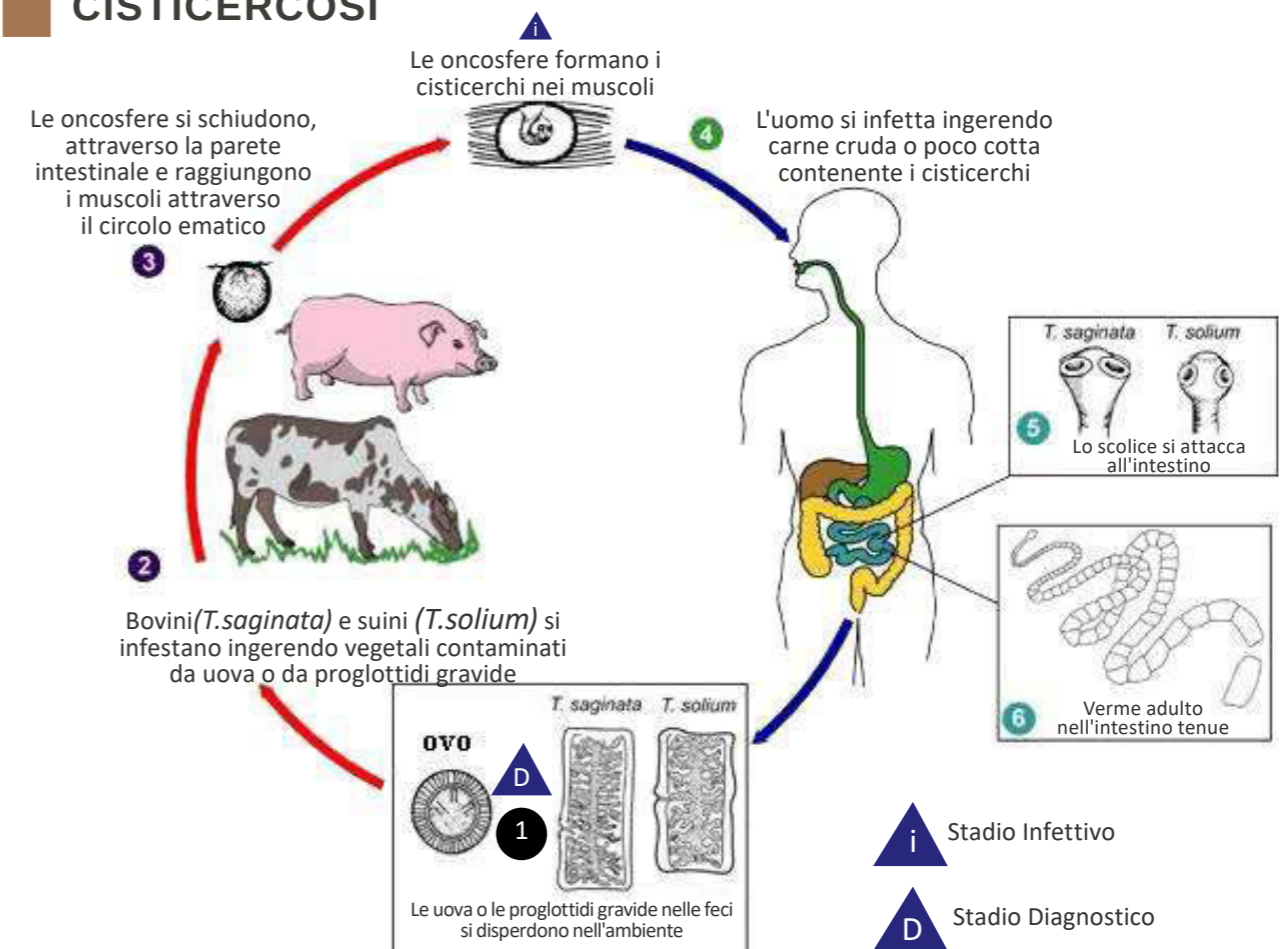
A Gennaio 2020 riscontrata la presenza di trichinella in un cinghiale nel comune di Oliena

Nel 2006 Decreto Assessore Regionale alla Sanità rende obbligatori esami trichinoscopici su tutti i cinghiali cacciati; Ordinanza del Presidente della Regione recante misure straordinarie di lotta contro la trichinellosi e le pesti suine, in particolare per la regolamentazione del pascolo brado del suino nel territorio regionale.

Reg. 2075/2005 e s.m.i. che definisce norme applicabili ai Controlli Ufficiali relativi alla presenza di Trichina nelle carni.



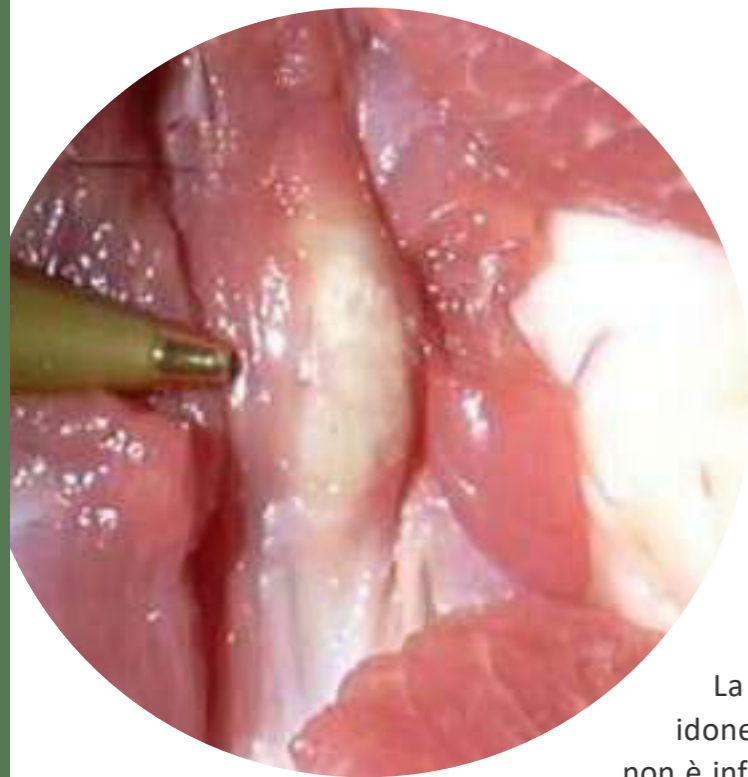
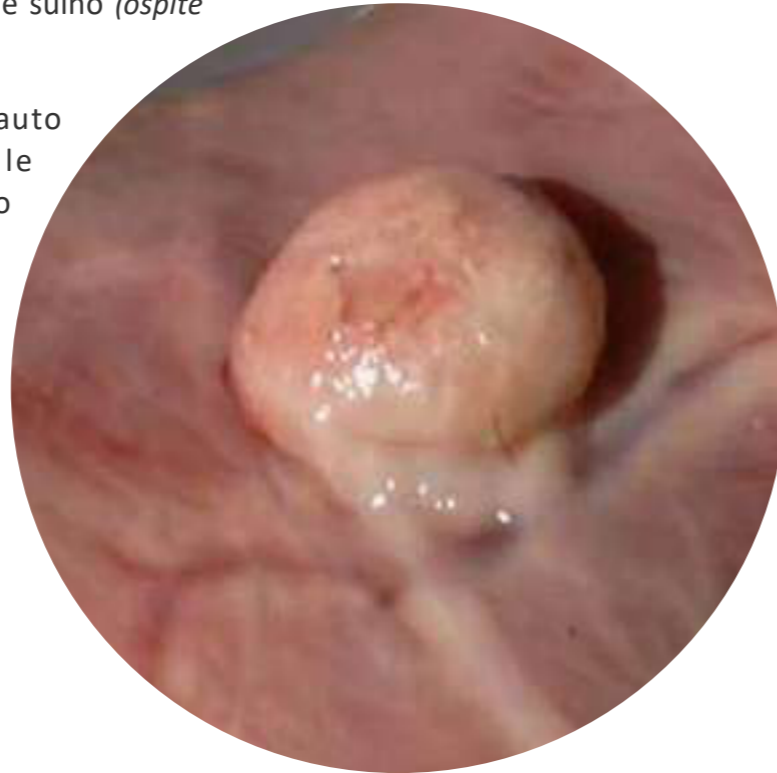
CISTICERCOSI



L'infezione da *taenia solium* nell'uomo (*teniasi*) è l'infezione intestinale da tenia adulta, detto volgarmente verme solitario, in seguito ad ingestione di carne di maiale contaminata.

La cisticercosi è l'infestazione da larve di tenia nel maiale, che si sviluppano dopo l'ingestione di uova escrete con le feci umane. Le larve nel suino arrivano nei muscoli e qui formano i cisticerchi; quindi il ciclo della malattia è tra uomo (*ospite definitivo*) e suino (*ospite intermedio*).

Raramente si potrebbe verificare un'auto infestazione negli esseri umani se le proglottidi risalgono dall'intestino allo stomaco a causa di peristalsi inversa. Oppure quando l'uomo ingerisce proglottidi o uova di tenia con le feci e le larve migrano col sistema sanguigno dappertutto, e se invadono il sistema nervoso centrale possono dare origine a neuro cisticercosi causando convulsioni e altri segni neurologici.



L'uomo infestato da vermi adulti di *tenia solium* è asintomatico o lamenta solo vaghi disturbi intestinali, si possono trovare proglottidi nelle feci. Spesso si arriva a fenomeni di dimagrimento il soggetto presenta spossatezza e debolezza. Raramente dolori addominali, diarrea alternata a stitichezza, nausea e vomito.

La carne infettata da cisticerco è dichiarata non idonea al consumo umano. Se tuttavia l'animale non è infestato in forma diffusa dal parassita, le parti non infestate possono essere dichiarate idonee al consumo umano dopo aver subito un trattamento a freddo.

Cisticerco, è la forma larvale cistica di alcuni cestodi, consistente in una vescicola ripiena di liquido, dalla cui parete interna, per invaginazione, si forma il futuro scolice del verme adulto.



In patologia veterinaria e in quella umana, l'infestazione di organi o tessuti da parte di cisticerchi è detta cisticercosi.

La tenia adulta che vive nell'intestino dell'uomo può raggiungere la lunghezza da 2 a 8 metri.

PREVENZIONE

Evitare di mangiare carne cruda o salumi che possono essere infestati. La cottura per diversi minuti, di tutte le carni rende nullo il rischio di contrarre la tenia. La surgelazione della carne dai 15 ai 18 °C circa per 15/20 giorni, devitalizza i cisticerchi.

MAL ROSSO

Erysipelothrix rhusiopathiae, è un bacillo Gram positivo Zoonosi occasionale nelle categorie a rischio (*macellatori*).

Contatto diretto con le carcasse durante la lavorazione

Malattia condizionata dei suini. Tra i fattori scatenanti si contano i cambiamenti climatici e alimentari, gli sbalzi termici improvvisi, il trasporto e ogni altro agente stressante

Caratterizzata da una forma esantematica con lesioni ben evidenti sulla cute dell'animale che dimensioni più o meno estese (1-8cm), nelle forme acute, subacute, con forme spesso quadrangolari, rettangolari o romboidali, più o meno rilevate e edematose.

Nell'uomo i sintomi sono:

febbre, cefalea, dolenzie muscolari diffuse, brividi, vomito,

E' prevista la distruzione della carcassa compresi i visceri e il sangue.



ECHINOCOCCOSI

In questo caso il consumo di carne di maiale infestato da Echinococcus non rappresenta un problema per la salute umana, ma rappresenta lo specchio di una situazione potenzialmente pericolosa per l'uomo. Infatti il maiale e l'uomo sono tutti e due ospiti intermedi, mentre l'ospite definitivo è il cane. La tenia che si trova nell'intestino del cane emette con le feci le proglottidi mature con le uova che imbrattano l'ambiente. Le uova possono essere ingerite, diventano cisti e causano la malattia.

L'echinococcosi nell'uomo è una malattia invalidante.

E' importante per l'interruzione del ciclo biologico non somministrare visceri parassitati ai cani.



MALATTIE INFETTIVE DEL SUINO NON ZONOSICHE

- ▶ **PSA Peste Suina Africana:** malattia virale (*Asfivirus*) altamente contagiosa e spesso letale che colpisce suini e cinghiali.
- ▶ **PSC Peste Suina Classica:** malattia virale (*Flavivirus*) contagiosa e spesso letale che colpisce suini e cinghiali
- ▶ **MVS Malattie Vescicolare:** malattia infettiva virale (*Enterovirus*) che colpisce i suini caratterizzata da alta morbilità e bassa mortalità.

La PSA è causata da un virus che è incapace di stimolare la formazione di anticorpi neutralizzanti e rappresenta l'ostacolo maggiore alla preparazione di un vaccino.

Il virus è dotato di buona resistenza in ambiente esterno (*fino a 100 giorni*) sopravvive alla stagionatura per alcuni mesi e alle alte temperature. Nel sangue prelevato è rilevabile fino a 18 mesi.

La malattia si diffonde direttamente per contatto diretto tra animali e indirettamente tramite vettori (*zecche*), attrezzature e indumenti o la somministrazione di scarti di cucina

Può dare origine a diverse forme cliniche (*acute e iperacute*) a seconda del ceppo virale e della sensibilità dell'ospite (*selvatici più resistenti*)



SINTOMI PRINCIPALI:

Febbre- perdita di appetito-debolezza-difficoltà respiratorie e secrezioni oculo-nasali-costipazione-aborti-emorragie interne ed emorragie evidenti su orecchie e fianchi-decesso.

Ci potrebbero essere altre malattie del suino che potrebbero essere descritte o menzionate, che causano problemi di tipo sanitario per gli animali e per l'uomo o anche solo di tipo economico dovute alla mancata movimentazione, macellazione, produzione di carne e mancata vendita di salumi.

Ma in questo escursus ho voluto mettere in evidenza in particolare gli aspetti sanitari nella produzione della carne e di quello che ne deriva e che coinvolge tutti i giorni centinaia e migliaia di persone in tutta Italia e nel mondo che sono accumulate in quello che ci piace chiamare "IL RITO DEL MAIALE"

BUDELLO NATURALE: STORIA DI UNA TRADIZIONE

Testo e foto: Marcello Benetti

DIRETTORE DEL CONSORZIO DI TUTELA DEL BUDELLO NATURALE



In foto: Salame Piacentino

Il budello naturale è sinonimo di qualità. Si sa da sempre, lo dicono tutti.

Ma quali sono i fattori che portano a fare di un insaccato in budello naturale un prodotto di prima categoria?

L'ingrediente numero uno di un salume è indubbiamente la carne che, assieme alle spezie che si utilizzano per creare l'impasto sono ciò che effettivamente compone il cuore di un salume, ma per conservare e fare risaltare le proprietà organolettiche della carne è fondamentale l'asciugatura e la stagionatura, fasi nelle quali il budello riveste un ruolo indispensabile.

L'asciugatura e la stagionatura in budello naturale esalta il sapore della carne dei nostri insaccati, conferendogli un gusto eccellente.

E' durante l'asciugatura e la stagionatura che attraverso il budello avvengono i processi di acidificazione, modificazione proteica e disidratazione per osmosi necessari per la determinazione dei profumi e dei sapori dell'impasto, che durante queste fasi "raccolgono" anche i profumi e i sapori delle camere entro i quali vengono stagionati. Infatti, essendo il budello naturale un involucro che "respira" può facilitare il passaggio dei profumi dei luoghi di stagionatura e di conservazione e favorire la morbidezza della carne.

I disciplinari Dop e Igp sottolineano che per ottenere un salume di prima qualità sia necessario l'insacco in budello naturale, come spiega Antonio Grossetti, presidente del consorzio salumi tipici piacentini:

"Le ragioni della necessità del budello naturale per queste specialità sono due: la prima è che non possiamo permetterci di dimenticare la storia del salume, la sua tradizione e come è nato.

La seconda è che la qualità è molto importante e il budello naturale ha delle valenze tecniche che non posso essere paragonabili ad altri tipi di involucri".



In foto: Budella La.Bu.Nat

Un altro aspetto non trascurabile della qualità dell'insacco è anche l'estetica del salume: il budello naturale dona la forma caratteristica del salume a seconda del tratto intestinale che viene utilizzato, che oltre a determinare la durata della stagionatura a seconda dello spessore, lo rende immediatamente riconoscibile. Pensiamo al Felino senza la classica "forma a pera" determinata da un budello gentile: non sarebbe la stessa cosa.

Ma quanti sono i tratti intestinali e da quali specie animali vengono estratti?

Procediamo con ordine.

Il budello naturale viene ricavato da quattro specie: suino, bovino, ovino ed equino.

Gli intestini vengono sezionati sulla base del tratto anatomico, svuotati e lavati direttamente nel reparto tripperia del macello successivamente vengono misurate e calibrate.

La scelta del pezzo anatomico va in base alla ricetta tradizionale (*ovvero come è nato il salume in questione*) o - nel caso di una ricetta originale, in base al gusto che si vuole ottenere dal salame stagionato: un budello spesso e dal calibro più grande permetterà alla carne di stagionare maggiormente, al contrario un budello sottile e di piccolo calibro necessiterà di una stagionatura più breve.

Per chi fosse interessato ad approfondire tutte le tipologie di budello naturale può visitare il sito www.budellonaturale.it nel quale potrà trovare le infografiche degli animali con la spiegazione dettagliata di ogni tratto.

A tutelare e valorizzare l'utilizzo del budello naturale nel 2001 è nato il Consorzio di tutela del budello naturale con l'obiettivo di fare conoscere i vantaggi dell'utilizzo del budello naturale attraverso il rapporto con gli enti istituzionali, la comunicazione e l'informazione.

Proprio a questo proposito il consorzio ha ideato un logo che possono utilizzare tutti i salumifici che insaccano in naturale in modo che anche il consumatore possa avere la garanzia di ciò che sta acquistando.

Inoltre, tutelare e valorizzare l'utilizzo del budello naturale significa anche valorizzare e tutelare l'autenticità e la tipicità della salumeria italiana.

Per tutti gli appassionati di salumi, quest'anno il consorzio di tutela del budello naturale ha aperto un nuovo blog dedicato interamente alla scoperta della immensa varietà di salumi italiani che si chiama "il tagliere" nel quale verranno pubblicati video di ricette gourmet e articoli dedicati al mondo dei salumi insaccati in budello naturale.

www.iltagliere.blog

In foto: Salame Piacentino



EVENTI

23/04/2021 - VIDEOCONFERENZA

LA FRUTTA DEL MONVISO

*Relatori O.N.A.Frut:
Cesare Gallesio – Luca Castellino*

07/05/2021 - VIDEOCONFERENZA

VALTELLINA A 360 GRADI

*Relatore
Andrea Donzelli*

21/05/2021 - VIDEOCONFERENZA

**LA MORTADELLA DI ASINA DEI NEBRODI
APPRODA ANCHE IN TOSCANA**

*Relatori
Elena Maria Petrini, Gianfranco Dainotti,
Paolo Scimia e Marco Delfini*

18/06/2021 - VIDEOCONFERENZA

FUMO, FUMI E AFFUMICATURE

*Relatori
Ivano Menicucci e Vincenzo di Nuzzo*

CORSI ED EVENTI RIPRENDERANNO A SETTEMBRE
RESTA AGGIORNATO SU:

www.onasitalia.org