

**WEEK
WEEK
END***Leccornie* **DUCALI** *alla* **TAVOLA SFORZESCA****Il maiale, risorsa alimentare primaria**

di Grazia Rossanigo

LA CURIOSITÀ

La porchetta era la maialina da latte farcita e arrostita, perché così si cucinava solitamente. Il maiale intero era una preparazione di lusso che si serviva nei banchetti e spesso era ripiena di altri animali. Davvero un grande spreco, dal momento che poteva essere utilizzato in pezzi per tantissime preparazioni.

L'abilità dei cuochi era quella di sventrare l'animale e di farlo nello spazio minore che potessero, per eviscerarlo, lavarlo con il vino e farglielo con polpette o uccellame. Famoso è il metodo usato da Maestro Martino che chiama questa sua ricetta "La sancta porcheta arosto reversata", ricetta secondo la quale l'animale veniva aperto sulla schiena (spezzando le costole in una o più parti) e rovesciato, in modo che la cotenna rimanesse all'interno. Poi si farciva con un battuto composto dal suo fegato, prezzemolo, maggiorana e aglio, lardo, formaggio e qualche uovo, pepe e zafferano. Quindi lo si richiudeva, lo si cuciva e lo si arrostita allo spiedo.

Da sempre il maiale era una grandissima risorsa: la sua vita in epoca medievale era più importante di quella di un uomo. Se si pensa che rende in peso più di ogni altro animale e che le sue carni, più di ogni altro animale, si prestano ad essere conservate, si capiscono le ragioni del suo successo. Possiamo dire che, solo per il maiale, il gradimento della sua carne era eguale per ogni stato sociale, dalla classe nobile al più modesto contadino. Questo era davvero straordinario, perché il cibo allora era più che mai la spia del rango sociale di appartenenza. Il mese di novembre era il momento propizio per macellare le sue carni, perché il freddo aiuta la conservazione e la macellazione. Le numerose miniature e gli affreschi ci descrivono dettagliatamente quei momenti che sono rimasti gli stessi per centinaia di anni nelle nostre campagne. Elenchiamo qui di seguito alcuni dei tanti prodotti che erano preparati nel Medioevo per custodire quella carne tanto saporita quanto preziosa come scorta alimentare per l'inverno.

La salsiza Preparazione a base di carni finemente macinate insieme con altri ingredienti.

Nei ricettari dell'epoca medievale l'importanza è data soprattutto alla particolare foggia allungata di salume preparato e messo nei budelli. Era chiamata anche **lucanica** (perché preparata per prima in Lucania), fatta con carne magra di maiale insaporita con pepe, cumino, ruta, prezzemolo, santoreggia e bacche di alloro. La si insaccava senza legature in lunghi budelli sottili, facendola asciugare al fumo per qualche giorno.

La sommata Salume ricavato dalla mammella dei suini. Secondo Maestro Martino, il cuoco più famoso del '400, la sommata non deve essere troppo grassa e deve avere un bel colore rosso.

Il presciutto Lessato in acqua e vino, o in aceto e vino in parti uguali. Si aggiungevano salvia e rosmarino e, a cottura ultimata, lo si lasciava nel suo brodo, a raffreddare completamente. Un espediente dell'epoca per riconoscere se il prosciutto era buono era il seguente: "Se egli è buono pianta el coltello in mezzo del prosciutto e ponilo al naso; se l'coltello ha buono odore, el prosciutto è buono, e così pel contrario".

La mortadella Veniva preparata con fegato di maiale lessato e pestato nel mortaio insieme

con erbe e spezie e poi suddiviso in bocconi, avvolti nella rete di maiale, fritti in padella con lo strutto. Il nome mortadella significa "polpetta di carne condita con il mirto".

Il tomacello Era cucinato con fegato di porco lessato, poi con altrettanta quantità di pancetta di maiale lessata e ben battuta, con formaggio vecchio, un battuto di prezzemolo e maggiorana, uva passa, spezie e uova. Se ne fanno bocconcini, si avvolgono nella rete di maiale e si cuociono al forno.

Il fegatello Molto amato nella cucina medievale, per prepararlo valevano queste cinque regole: deve essere tondeggiate, il fuoco non deve essere troppo caldo, deve essere piccolo, non deve essere molto cotto e deve essere servito molto caldo. È un boccone di fegato di maiale, avvolto nella rete di maiale e arrostito allo spiedo, servito caldo, spolverato, secondo Maestro Martino con sale e spezie e del succo d'arancia. Bene l'abbinamento con brodo caldo di carne.

Decisamente impegnativa la ricetta che ho scelto per concludere questo mio articolo sul maiale. Vuole essere un esempio importante di questa straordinaria cucina.



Torinese, storica di enogastronomia, Grazia Rossanigo da tempo svolge ricerche storiche sulla gastronomia dell'epoca rinascimentale ed è autrice di diverse pubblicazioni sull'argomento.

Vi do appuntamento domenica 4 novembre all'Auditorium San Dionigi alle ore 17: insieme alla professoressa Laura Pasquino e al professor Marco Bianchi terremo una conferenza dal titolo "Oltre la moda: un prezioso dono di nozze". Al termine, in onore dei nostri sposi, degusteremo una torta bianca nuziale, biscotti con pinoli e biscotto ducale. Il tutto accompagnato da Chiaretto, vino bianco speziato.

UN ANIMALE STRAORDINARIO

Questo animale non è dato di incontrare né per mare né per terra. Questo connubio immaginario di animale metà pollo e metà maiale aveva come scopo non solo quello di sfamare ma anche di stupire. Questo cibo fantastico era un importante contributo della cucina medievale alle forme artistiche più scenografiche del banchetto medievale.

INGREDIENTI 1 maialino da latte di circa 3 kg., 1 pollo da fare arrosto di circa 2,500 kg., 3 tuorli, 1 cucchiaino di zafferano, ½ tazza di farina, 1 bicchiere di vino bianco, 1 cucchiaino di prezzemolo fresco tritato finemente, 1 cucchiaino di farina.

Cuocete il pollo e il maialino separatamente a 180 gradi finché risultino morbidi: per il pollo occorreranno 2 ore, per il maialino 3 ore. Tagliate il

pollo a metà, praticando un'incisione che termini dietro alle ali. Allo stesso modo tagliate il maialino in modo che il muso e il dorso siano separati dalla parte posteriore dell'animale. Con un robusto spago da cucina cucite la metà anteriore del pollo con quella posteriore del maiale. Cucite poi il muso del maiale con la metà posteriore del pollo. Alzate la temperatura a 200 gradi.

Sbattete leggermente i tuorli, unite lo zafferano e la farina, ottenendo una pastella densa. Con questo composto ripassate i punti di sutura. Rimettete in forno, per far dorare questo straordinario animale. Infine mescolate prezzemolo, vino bianco e farina fino ad ottenere una pastella di un bel verde. Con questo liquido disegnatte le "piume" o fate ciò che la vostra fantasia vi ispira.