

I salumi.

La coppa (o testa) di maiale.

Parto un po' da lontano per raccontare lo strano rapporto di rispetto e senso di colpa che nutro per tutti gli animali da allevamento che crescono nella mia azienda agrituristica, in particolare per il maiale.

Sono nato e cresciuto in una periferia di Roma quando ancora bastava prendere un tram e si era in aperta campagna.

Io era tra quelli...prendevo il tram per andare a lavorare in città e lo riprendevo per tornare a casa, fuori città, in quella che una volta era campagna.

Questo passato, per così dire, di pendolare, tra città e campagna, ha fatto sì che la mia formazione 'culturale' maturasse attraverso una costante ricerca di equilibrio tra l'impulso pressante della modernità rappresentato dalla città (con le sue evoluzioni continue di tecnologia), e la proverbiale lentezza ritmica dei tempi della campagna che facevano (e fanno) parte delle mie radici.

Pur rimanendo legato affettivamente a quel mondo fatto di contemporaneità, di entusiasmi e di gioventù, sento, per la logica del passare degli anni, che quel mondo tende a lasciarmi indietro, quasi a dirmi che non posso farcela ad essere attuale, e quindi, a suggerirmi di prendermi la mia meritata pensione e godermi il mio futuro sempre che il mio passato sia stato positivo.

Così ho fatto! Detto in parole ricche (di significato), ho ripreso in mano il mio passato, le mie radici ed ho, fortunatamente, creato le condizioni per fare amicizia con la terra, gli animali, le piante e quant'altro sta lì, fermo da sempre.

Ho costruito, insieme alla mia famiglia, questa azienda agricola (l'agriturismo Zugarelli).

Raccontata così, sembra una favola per bambini, a lieto fine. Ma non è proprio tutto così! Infatti ho parlato di rispetto e sensi di colpa nei confronti degli animali che allevo ed in particolare del maiale.

Ho parlato di amicizia con la natura che mi circonda. E' un paradosso!

Come si fa ad essere amico di un maiale, dargli da mangiare le cose più buone per lui, curarlo, pulirlo del suo letame con la consapevolezza che tutto questo non lo si fa per il suo bene ma per il bene di chi lo ucciderà per alimentarsi con le sue carni saporite.

Ma se uccidere gli animali da carne mi fa star così male, allora perché faccio l'allevatore?

Chissà, forse perché filosofeggiare a pancia piena è più naturale che non a pancia vuota!

Come ho potuto ovviare a questo aspetto primordiale del rapporto tra animale e uomo?

Semplice. Non riesco e non voglio comunicare con loro, gli animali.

Mi sento meno vigliacco se ho timore nei loro confronti e se mi limito a rispettarli per la funzione alimentare che esercitano ed hanno esercitato nel tempo, al servizio del genere umano. Il maiale, nella fattispecie, è quello che merita, in senso assoluto, il massimo del rispetto per quello che riesce a dare generosamente, per bontà e quantità di alimenti.

Ma, nonostante tutti i buoni propositi di rispetto del ruolo che ha il suino nella catena alimentare, troppo spesso, veniamo meno a questo impegno gettando con disprezzo alcune parti del suo prodotto, e questo mi fa sentire non completamente coerente, ma che posso fare? Va così... Grasso non è più bello!

La ricetta.

Questa volta, però, mi sono ribellato e ho voluto imporre ai miei familiari la degustazione della coppa (la testa) che da parecchi anni ormai viene regolarmente gettata perché ritenuta troppo grassa e fatta con parti 'poco nobili' del suino.

Vi racconto come l'ho lavorata.

Ercole, un mio amico, che fra le altre cose fa anche il macellaio a domicilio, ha ucciso la nostra scrofa, enorme, tre quintali. L'ha pelata con l'acqua bollente e l'ha preparata per la lavorazione.

Il giorno dopo, mi ha consegnato la testa che io con cura ho pulito, raschiato e privato delle parti più suggestionabili.

Mia moglie (il primario), l'ha messa a bollire per circa sei ore con due spicchi d'aglio e le bucce di un limone e di un arancia.

A cottura avvenuta, abbiamo tolto tutte le parti che si staccavano dalle ossa e ossicini e con cura le ho tutte tagliuzzate e condite con pepe, sale, poco peperoncino, bucce d'arancia tritate e un pizzico di noce moscata.

Ho mescolato energeticamente il tutto dentro una terrina d'acciaio; l'ho infagottato in una tovaglia e stretto con uno spago idoneo. Riposta la coppa su un piano di legno, sono andato a recuperare una vecchia incudine di 30 Kg e ho posto sopra, per pressare il fagotto di coppa, per 24 ore.

Il giorno dopo: la festa, il profumo invitante, il colore eccellente.....Molto buona!

Nonostante il mio entusiasmo nel decantare la bontà di questo salume, e le fette di pane caldo appena sfornato da me medesimo, i molti presenti non hanno mancato di accusare mal di pancia ancor prima di averne ascoltata la proposta di assaggio.

La coppa! Forse non va più di moda perché ricorda i tempi andati, quando i più ne avevano accesso alla pari con la riabilitata mortadella.

Comunque, noi rimaniamo degustatori della buona coppa, consapevoli che questa, si sa, o si ama o si odia.