

MESTIERI DEL PASSATO

I norcini, tradizione antica che a Natale torna in auge

Giancarlo Andreoli, macellaio a domicilio da tre generazioni

I norcini e la macellazione dei maiali a domicilio, una tradizione antica quanto il panettone a Natale. E' proprio in questo periodo, nei mesi a ridosso del Natale, che tra il freddo, il gelo e le prime nevicate invernali, si rinnova una tradizione diventata da molti anni cultura soprattutto nel piacentino, quella cioè di abbattere i maiali in casa, possibilmente se si gestisce un'azienda agricola o vitivinicola in campagna. Una cultura antica, che da molto tempo fa la storia della nostra provincia, che porta i norcini, i cosiddetti macellai su richiesta, a spostarsi da un casolare all'altro, da un'azienda di gestione familiare all'altra, per uccidere i maiali e permettere alla famiglia di avere carne e salumi a sufficienza fino all'inverno seguente. I norcini, nonostante rappresentino un mestiere antico tratto da un'arte povera, sono ancora molto presenti nel nostro territorio, soprattutto nel periodo da novembre a febbraio. Tra i macellai a domicilio ancora attivi, e molto apprezzati per la loro professionalità, vi è anche Giancarlo Andreoli, 65enne residente a Castellarquato, il quale in questo periodo è in piena attività passando da una vallata all'altra a abbattere maiali e insaccare i dop piacentini del campo della salumeria, pancetta, coppa e salame. Nei giorni scorsi ha fatto tappa in Valchiavenna in un'azienda vitivinicola gestita da un giovane produttore che, tra Gutturino, Monterosso e Malvasia, preferisce, nelle sue degustazioni, accompagnare i suoi vini coi suoi salumi, fornendo ai clienti assaggi tutti nostrani.

Quando nasce la sua attività come norcino?

«Prima di essere un lavoro questo per me è una passione. Questo amore per la macellazione si fonde con la storia e le tradizioni della mia famiglia; mio nonno Emilio, infatti, nella prima metà dell'Ottocento aveva una macelleria in via Matteotti a Lugagnano, locale storico che ha poi lasciato in eredità a mio padre Alberto dagli anni Trenta del secolo scorso al 1964. In quel periodo, dopo sei mesi passati a Genova e due anni in Inghilterra, è iniziata la mia passione per la macellazione, amore che avevo nel sangue vista la professione della mia famiglia, e ho iniziato a aiutare mio padre macellando pecore, vitelli, buoi e mucche, fino al 1964 quando sono stato assunto dal salumificio di Castellarquato "La Rocca" a pochi giorni dalla sua apertura. Qui sono



In alto, Giancarlo Andreoli, storico norcino residente a Castellarquato. Nelle altre immagini, alcuni momenti del lavoro di Andreoli

rimasto a lavorare per 37 anni, fino a quando poi sono andato in pensione. Ora, però, la mia passione per la macellazione continua lavorando a domicilio, molto spesso al fianco di mio nipote Andrea Montagna».

Nei primi anni del suo lavoro come mai si è recato a Genova e in Inghilterra?

«Sempre per lavorare nel campo della macellazione; a Genova sono

rimasto sei mesi mentre in Inghilterra dal 1961 all'anno seguente».

Che significato ha oggi officinare nel piacentino il maiale a Natale?

«Indubbiamente la macellazione suinicola è fondamentale per la nostra storia culinaria ed è una tradizione antichissima; dalla collina al Po e su verso la montagna fino a pochi anni fa tutti gli agricoltori ucci-

devano le bestie e si preparavano le carni per l'inverno. Ancora oggi, però, la tradizione è ben radicata e da novembre a febbraio nella nostra provincia si abbattano da 250 a 300 maiali l'anno, una quarantina dei quali li macello io. Abbattere i maiali in questo periodo rappresenta un po' il simbolo del Natale, nonostante a seconda della zona nella quale ci troviamo possono essere utilizzati diversi tipi di spezie per i salumi e prodotti addirittura salumi diversi, seguendo la tradizione culinaria del luogo; in montagna, ad esempio, si preferisce il culatello al prosciutto, mentre molti anni fa in quasi tutta la provincia si produceva la mariola, oggi diventato prodotto di nicchia. Complessivamente, però, posso affermare che il 70 per cento della macellazione di oggi si rifà scrupolosamente all'attività dei norcini di un tempo, mantenendo ancora vive le tecniche di lavoro e i segreti».

Del maiale, però, non si può dimenticare il famoso detto "non si butta via niente"

«Verità sacrosanta. Del maiale, infatti, non si spreca nulla, tutto viene utilizzato per salumi o carne. Le varie fasi di attività iniziano con la macellazione, la pelatura e la selezione del maiale, dopo averlo sezionato. Scegliendo i vari tipi di carne dalla coscia si può fare il culatello, col sottocollo la coppa, con la pancia la pancetta, poi c'è il fiocchetto che è il sottocoscia, il salame da cotta e il salame dop, i ciccioli che vengono preparati col grasso sottocutaneo, la cicciolata, fatta con la testa del maiale e i ciccioli, lo stinco, i sanguinacci, fatti col sangue fatto bollire con latte e cipolla e insaccato nelle budella, poi ancora i cacciatori o salamini, la spalla che viene fatta arrosto o come spalla cotta, soprattutto nel parmense, o come lonza, senza dimenticare i peli, utili per fare i pennelli, e le unghie, per i bottoni».

Quali sono, dopo anni di lavoro, i suoi segreti di macellazione?

«Un norcino (il cui nome deriva dalla città di Norcia, ndr) non deve mai svelare i suoi segreti, fonte di successo nel suo mestiere. Posso solo dire che nel cotichino preferisco usare il pepe bianco, mentre nel salame quello in grana e la noce moscata. I segreti più nascosti, però, li sta imparando mio nipote Andrea Montagna seguendomi sul campo tra una macellazione e l'altra, naturalmente a domicilio».

Sabina Terzoni

GROPPARELLO

Questa notte i canti sotto l'albero

Oggi dalle 24, al termine della messa, l'Amministrazione comunale di Gropparello invita tutti i cittadini sotto l'albero di Natale in piazza Roma per scambiare gli auguri con canti natalizi, vin brulé e dolci.

CARPANETO

Notte in compagnia della Pro loco

Oggi dalle 22,30 in piazza XX Settembre a Carpaneto distribuzione di vin brulé e scambio degli auguri sotto l'albero a cura della Pro loco e della società di pesca sportiva Fario; il giorno di Natale dalle 10,30 in piazza XX Settembre distribuzione del calendario "Al lunedì ad Carpanè 2009" con Babbo Natale con la sua slitta e vin brulé.

FIorenzuola

Vin brulé in piazza Molinari

Stasera, a mezzanotte, in piazza Molinari la Pro loco distribuirà a tutti vin brulé per riscaldare i tanti fiorenzuolani intenti a scambiarsi gli auguri di buon Natale.

FIorenzuola

Neve, la città si prepara

Prevista per il week-end un'abbondante nevicata. L'Ufficio Tecnico di Fiorenzuola è in allerta e si sta mobilitando per disporre di tutte le misure necessarie a fronteggiare l'emergenza.

FIorenzuola

Salvare la stazione Valdarda unita

Salvare la stazione di Fiorenzuola. Questa una delle priorità del Comune di Fiorenzuola, che ha preparato insieme ad altri Comuni della Valdarda un documento che impegna al mantenimento della nostra stazione. Il documento sarà presentato martedì 30 dicembre, in Municipio alle 10,30.

Fiorenzuola territorio denuclearizzato Sì all'ordine del giorno di Rifondazione

(m.b.) Fiorenzuola "territorio comunale denuclearizzato", quindi contrario alla produzione di energia nucleare. Lo ha deciso il Consiglio comunale, riunitosi lunedì sera, approvando un ordine del giorno presentato da David Santi, capogruppo di Rifondazione comunista. La proposta ha trovato il "sì" di tutta la maggioranza (tranne degli Indipendenti, astenutisi) e del consigliere di minoranza Roberto Martini (Civiltà Piacentina). Nel documento, oltre ad una critica al Governo per il progetto di ritorno al nucleare del nostro Paese, l'impegno per la Giunta di condurre ogni sforzo per promuovere il risparmio energetico e l'utilizzo di energie rinnovabili. Critico il centrodestra, che con Paola Pizzelli (Fi-PdL) ha difeso la scelta "coraggiosa e lungimirante" del Governo nel puntare su un "nucleare di quarta generazione e quindi sicuro". Alberto Bazzani (An-PdL) ha sottolineato i numerosi esempi europei di utilizzo del nucleare, mentre Luigi Marchetta (Gruppo Libero) ha contestato una discussione, quella del Consiglio, non basata su solide competenze specifiche. Astenuti gli Indipendenti, che con Emanuele Cabrini hanno parlato della vicenda legata all'energia nucleare come di uno spunto spesso utilizzato per "strumentalizzazioni", ma anche di una possibilità utile per aprire le porte della ricerca. Stefano Solari (Pd) ha ricordato

l'importanza di puntare fortemente sulle energie rinnovabili, mentre Martini ha ricordato la propria contrarietà al nucleare e ad ogni altra fonte di energia non del tutto sicura per i cittadini, «come dimostrai alcuni anni fa nella battaglia contro la possibile centrale a turbogas sul territorio di Fiorenzuola».

Nel corso della serata approvata anche una modifica ai fini della determinazione della tassa per l'occupazione di spazi ed aree pubbliche in talune zone del centro storico (pubblicate sull'Albo Pretorio Comunale nei prossimi giorni) ed un'integrazione all'accordo di programma per la costituzione di un'Asp nel Distretto di Levante, integrazione che indica nell'Istituzione Pubblica di Assistenza e Beneficenza di Castelvetro (il "Biazzi") la struttura capofila fra le tre che dovranno fondersi (ovvero il Biazzi stesso, la Casa Protetta Vassalli Remondini di Castellarquato e la Casa Protetta Gianni Perini di Cortemaggiore). Fra le interrogazioni Paola Pizzelli è tornata a chiedere l'attenzione del Comune sulla questione legata alle autorimesse di via Melchiorre Gioia; Enrico Chiesa (Popolari Liberali) ha richiesto un intervento definitivo per la sistemazione della strada per Chiaravalle, mentre Bazzani ha denunciato lo stato di incuria di parte del manto stradale cittadino.

strada statale 45 eccezionale RIVERGARO (PC)

VENDITA PROMOZIONALE di fine stagione

FONTANA

QUEST'INVERNO TAGLIAMO I PREZZI

IBEA
Jonsered
TORO
HITACHI