

il maiale



dieci modi di prepararlo



Albert e Jules

Guido Tommasi Editore

Disegni di Sonia Ezgulian

© Les Éditions de l'Épure, Paris, 2003

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2008 - Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Traduzione: Giusy Marzano per GTE, Milano

Revisione: Laura Tosi e Alessandra Costa per GTE, Milano

Premessa

Un verso stridulo squarcia i primi bagliori azzurrognoli di un mattino di gennaio freddo e tagliente. Il maiale è appeso per le zampe posteriori e il suo terrore si traduce in lamenti sempre più acuti e irregolari. Con un gesto preciso, l’“uccisore” recide la carotide e la giugulare, stando attento a non tagliare la gola per evitare emorragie interne. Alcuni tengono fermo l’animale agitato da scatti nervosi, altri utilizzano le zampe come un mantice per svuotarlo del sangue – che viene subito mescolato per impedire la coagulazione. Il maiale viene quindi sistemato su una specie di altare di paglia per essere lavato.

L’uccisore, lo “sgozzatore”, come lo chiama rispettosamente l’assemblea, inizia a tirar fuori le viscere, poi, con colpi precisi, taglia e disossa, rivelando una mano esperta che la dice lunga sulla sua esperienza e sulla conoscenza dell’animale. Braciola, punta di filetto, lombata, gola (subito portata in cucina perché le donne la preparino), spalla, prosciutti, punta di petto (che serve a preparare il rollè), lardo...

La tradizione vuole che ogni attore che ha partecipato all’uccisione del maiale abbia la sua parte di “fricassea”: un pezzo di sanguinaccio, fegato, polmone, cuore, grasso e rete. La festa del maiale spezza la monotonia dell’inverno e rafforza il legame tra gli abitanti del villaggio, i contadini e gli amici. Dopo la mietitura e la vendemmia, questo è il terzo avvenimento che scandisce la vita rurale.

Lo sparuto gruppo mattutino si amplia di ora in ora. Quelli che vengono in visita, o per dare una mano, formano ormai una “famiglia” allegramente riunita intorno a un bicchiere di vino e alle prime fette di sanguinaccio. Eppure, al di là di ogni considerazione religiosa, il maiale è l’unico animale a innescare tante passioni. Per i suoi detrattori, la sua vista suscita disgusto, il suo nome è un insulto, la sua ingordigia stupefacente. Per i suoi difensori, la lista degli argomenti a favore è lunga. Non nutriamo verso il maiale quell’autentica venerazione che provavano i Romani, soprattutto nei confronti delle scrofe ingrassate con un’alimentazione a base di fichi, che assicurava un fegato dal gusto delicato (lascia perplessi una ricetta di Apicio, a base di vulva di scrofa vergine e di mammelle, annoverata tra le preparazioni migliori); non siamo vittime di un fatale peccato di gola come capitò a Luigi XVI, che fu catturato a Varenne a causa di una deviazione per Sainte-Ménéhould, dove si preparavano i famosi piedini di maiale locali; non cediamo al detto popolare secondo cui del maiale non si butta via niente (oltre alla carne, si utilizzano le setole per confezionare spazzole, le ossa per preparare colla e utensili, la pelle per il cuoio delle pergamene, i budelli per le corde di strumenti musicali e il sego per le candele), ma è pur vero che, quando si possiede un maiale, si è sempre al riparo dai rovesci della sorte (né le capre, né le mucche hanno mai avuto l’onore di diventare il simbolo dei famosi salvadanai), la festa del maiale è un momento semplice, un “inno alla vita” che tramanda valori forti ed essenziali come la potenza della natura, il rispetto, l’amicizia e la solidarietà.

*Sonia Ezgulian
Restaurant Oxalis, Lione*

10 modi



In ogni ricetta è indicato il numero delle persone

Punta di petto arrosto alle spezie d'Asia

Testa di maiale alla birra

Erbette selvatiche al lardo

Boudin bianco

Stinco di maiale ai gamberi e liquirizia

Piedini di maiale croccanti alle nocciole

La jaille

Rillauds d'Anjou

La zuppa ai cavoli della mietitura

Sablé di puro strutto alle pere

PUNTA DI PETTO ARROSTO ALLE SPEZIE D'ASIA

1

Per quattro persone

- 1 punta di petto intera con ossa e pelle
- 4 arance (succo e scorza)
- 1/2 mango, 1/4 di ananas
- 1 porro, 2 teste d'aglio
- 50 g di zenzero fresco
- 250 ml di salsa di soia
- 1 cucchiaio di semi di coriandolo
- 1 cucchiaio di cumino
- 1 cucchiaio di pepe di Sichuan
- 6 semi di anice stellato, 2 bastoncini di cannella
- alcune foglie di prezzemolo
- 2 gambi di sedano
- 2 cucchiari di salsa di ostriche (nei negozi di gastronomia asiatica)
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 peperoncini piccanti
- 1/2 bottiglia di lao-chu (vino di riso a 18°)
- 1 bottiglia di vino bianco secco
- 500 ml di brodo di pollo
- sale, pepe

Mettete la carne in una teglia e rosolatela per bene, poi toglietela dal fuoco, deglassate con il vino bianco e il lao-chu. Disponete tutti gli ingredienti e la punta di petto nella teglia e cuocete in forno a 180° C per 2-3 ore. Girate spesso la carne, in modo da darle un aspetto laccato. A fine cottura, filtrate il liquido di cottura e aggiungete, se necessario, un po' di fecola per addensarlo. Servite con una julienne di porri crudi.

Ricetta di Katsumi Ishida

Ristorante *En mets, fais ce qu'il te plaît*, Lione



Guido Tommasi Editore