

# Chieti. Il maiale è un mammifero domestico onnivoro, che si nutre di tutto, sia di sostanze vegetali che animali.

Il maiale è un mammifero domestico onnivoro, che si nutre di tutto, sia di sostanze vegetali che animali.

Viene allevato per lo sfruttamento della carne e dei prodotti secondari della macellazione.

È preferibile la **maiala femmina**, benché abbia più grasso, ha la carne più buona.

La femmina del maiale viene **chiamata scrofa** se ha avuto almeno un parto.

Per il maiale arriva il momento che deve essere sacrificato, fra l'ottavo ed il nono mese.

Ci sono tradizioni che vogliono che il maiale debba essere ucciso con la luna crescente, quindi la gobba a ponente. La carne dovrebbe essere più morbida.

Il periodo indicato va dal mese di novembre fino alla metà di febbraio, meglio quando fa freddo.

Alcuni giornalisti del giornale "La voce del Quartiere" di Chieti, sono stati invitati il giorno 28 dicembre da un amico, che risiede al quartiere Tricalle, per assistere a questa consuetudine.

L'amico, Antonio Pieragostino, coltivatore diretto, ci ha accolti nella sua casa.

Il rito inizia alle ore 15. **La maiala** è di **razza Landrace italiana**, longilinea, di buona taglia, robusta. Oggi è una delle migliori razze in assoluto.

## **Aveva nove mesi e pesava 2 quintali e mezzo.**

È stata nutrita per ingrassare, con cereali misti e ben curata nell'ambiente dove è stata allevata. La carne deve essere eccellente.

La maiala non si è resa conto che doveva morire, è stata legata, appesa ad un albero, che fatica. Quindi, un colpo deciso inserendogli un grosso coltello affilato nella vena giugulare, sotto il collo, e la maiala è morta.

Il sangue che esce, una volta veniva usato per fare il **sanguinaccio**, oggi, oltre alla fatica e agli obblighi di farlo analizzare dal veterinario, non è più apprezzato, quindi viene buttato.

Con il gas e il cannello si bruciano **le setole**, che insieme alle **unghie sono le** uniche cose che si buttano del maiale.

Successivamente la Maiala viene adagiata su un bancone e con **una pietra naturale sabbiosa**, viene lavata tutta la pelle, infine, con lo **scortichino**, (coltello molto affilato usato per scorticare gli animali macellati), viene **lisciata la pelle e tolti i peli residui**.

A questo punto la cotenna è liscia e pulita.

Intanto, la mano esperta di Aurelio, il figlio di Antonio, ha spaccato il maiale, appeso ad una trave a testa in giù, in due mezzane, nel senso longitudinale, aiutandosi con un coltello ed una sega.

Bisogna fare molta attenzione a non tagliare gli organi interni, in particolare non va danneggiata la cistifellea. Va verificato che l'animale non abbia avuto malattie a carico del fegato, dei polmoni, ecc... Per questo bisogna portare al veterinario le interiora che devono poter valutare lo stato di salute del maiale, attraverso l'ispezione degli organi interni.

La maiala ora è divisa perfettamente in due parti ed ha le zampe anteriori legate. quasi si tengono per mano non vogliono separarsi!

Deve restare appeso per due giorni prima di essere sezionata.

**La sezionatura** non è un lavoro semplice, ci vuole competenza e mano ferma.

Dal maiale si ricavano:TESTA- GOLA - SPALLA-SPALLOTTO DI LARDO- LARDELLO - PANCETTA-COSCIA ( la parte più pregiata)- OSSA, CODA, UNGHIELLI, SANGUE - LOMBO -ZAMPE - COTENNA- GRASSO - FRATTAGLIE- SETOLE, è vero il detto che **del maiale non si butta niente**!

**Gli insaccati** verranno appesi alle travature in penombra nella cantina, per farli asciugare ed affumicare. Un paio di mesi

**E quasi ora di cena** Bambina, la moglie di Antonio, certamente avrà preparato piatti gustosi. E usanza dopo l'uccisione del maiale cenare

Entriamo nella cucina, molto grande e riscaldata dal focolare. La tavola è apparecchiata con una bella tovaglia. Ci sediamo, Antonio ci invita a bere un **vino rosso Montepulciano** fermentato, prodotto con la sua uva.

Il colore è di un rosso rubino, un sapore di fruttato, un sorso, si assapora il vino prima di mandarlo giù... E dolce, frizzantino, abbastanza su di gradi. Buonissimo. Arrivano i **cacionetti**, sono grandi, pesanti. Bambina ha usato non la ricetta classica, olio e vino, ma ha impastato la farina con latte, un po' di lievito, uova. La **pettola**, la sfoglia, è consistente, non si frantuma in mano non è friabile, è riempita con marmellata di uva, **la scrucchiata** e l'aggiunta di **mosto cotto** impiegato da sempre nella preparazione di dolci tipici, o con cioccolato.

Come prima portata, Bambina ha offerto subito la **Pizz' e Fojie** (Pizza e Foglie), Piatto povero della tradizione contadina.

È costituita da una pizza di granturco o **randinije** (che significa letteralmente "grano d'India", perché importato dalle terre conquistate da Cristoforo Colombo, inizialmente convinto di aver raggiunto le Indie), accompagnata da foglie di cicoria selvatica (**cascigni** o **cacigni**), molto comuni nei campi abruzzesi.

Abbiamo assaporato ora il **vino bianco**, sempre del vitigno di Antonio. Il colore giallo scuro, con un odore gradevole e sentore di fruttato e secco.

Fra poco arriverà il maiale cucinato a **cif e craf**. E un modo di dire derivato dal "rumore" che fa la carne quando, durante la cottura in padella, si gira velocemente più volte da una parte e dall'altra. La cottura è veloce, ma ci vuole esperienza.

Antonio ha tagliato la carne attorno alla ferita inferta per provocare la morte dello stesso, il **guanciaie**, che Bambina ha cotto magistralmente. La carne non era molto morbida, ma il sapore inconfondibile di un animale prodotto in casa. Il grasso a tocchetti, di colore bianco brunito, bruciacchiato, sotto i denti produceva un effetto ritmato, gustoso, accompagnato **con il pane fatto in casa**.

L'olio era gustoso, perché di produzione propria e per gli aromi aggiunti per la cottura.

Avevo messo l'aglio **vestito**, cioè con la buccia, da parte, ma Antonio mi ha rimproverato. Mi ha suggerito di mangiarlo dando luogo, lui, ad una prova.

Ha aperto la buccia e premendo con le dita ha fatto uscire **la polpa cremosa**, dal sapore non più di aglio e gustosa.

Poi ha mangiato anche la buccia croccante.

L'ho seguito e il risultato è stato talmente positivo che ho recuperato tutti gli spicchi di aglio nella pentola, gustandoli con piacere.

Il vino aiutava a mandare giù i bocconi.

Un po' di riposo, ma arriva il pecorino conservato nell'olio, la coppa ormai quasi finita del maiale dell'anno scorso.

**La frutta di stagione ed ancora i dolci natalizi.**

Il clima amichevole, il focolare, il vino, l'aver mangiato roba ormai che fa parte di una tradizione che purtroppo va scomparendo, ha confermato un'amicizia che per noi andrà avanti.

**Intanto, prima di tornare a casa, ho fatto visita alla stalla del maiale vuota.**

Antonio acquisterà un nuovo maialino che sarà ingrassato e amorevolmente curato fino all'arrivo del successivo mese di Dicembre, quando subirà la stessa sorte del suo simile predecessore.

**Luciano Pellegrini**

Le foto sul link:

<https://picasaweb.google.com/110720412816253523394/UccisioneDelMaiale>