

## **LE “PORCATE” DI NORCIA**

Norcia è una città. Ma esiste anche una parola che solo pochi conoscono: *il norcino*. Il norcino indica la persona che macella il maiale e segue tutta la filiera produttiva. Può significare inoltre anche la persona che fa funzionare un macello (*norcineria*), oppure un negozio dove si vendono diverse “robe di maiale” o, detto con espressione più colta, si offrono dei prodotti di carne suina. In certe zone ancora oggi è viva l’usanza, ma naturalmente con le dovute licenze delle autorità e della sanità, che il norcino (macellaio) viene chiamato in casa, perché le buone salsicce, i “ciccioli” siano preparate all’interno del nucleo familiare. A Norcia, persino all’inizio del 900 c’erano determinate domeniche quando si ingaggiavano dei ragazzi per diventare macellai. Li istruivano, gli svelavano i segreti del mestiere, poi, dopo aver passato un certo periodo di tirocinio, venivano sistemati presso altri macelli, da altri macellai. La parola norcino può indicare anche la persona originaria di Norcia. Nella lingua comune e in certi ambienti – e qui ci riferiamo ai medici dell’epoca – questo aggettivo aveva anche un senso dispregiativo, poiché era riferito a quelli che a volte avevano preso il posto dei chirurghi. Nella Roma antica infatti, vi era la convinzione che, se un professionista era capace di castrare un maiale e lavorarne la carne, poteva possedere anche la destrezza di mano che lo rendeva capace di fare piccoli interventi chirurgici, tipo tagliare un foruncolo, togliere un dente oppure mettere a posto qualche arto rotto. Poi alcuni macellai dimostravano di essere capaci di operare tumori, glaucomi o ernie, ma – ed è il caso di stupirsi – erano pure incaricati di castrare i bambini destinati alla carriera teatrale o avviati come cantanti, perché conservassero anche da adulti la voce limpida e innocente dell’infanzia. Tutto questo però non cambiava il fatto che i norcini avessero sempre costituito una casta disprezzata e snobbata dai medici veri e propri.

Abbiamo raccontato tutto ciò per dimostrare ai nostri lettori come la città di Norcia divenne e rimase per un lungo periodo uno dei centri più importanti per la produzione di carne suina. Questa tradizione è antichissima. Probabilmente ha avuto inizio in tempi remoti, quando i Romani avevano deportato qui i servi ebrei affinché custodissero i maiali, il consumo delle cui carni era a loro era vietato. Il fatto che la scelta si incentrasse proprio a Norcia, facendola diventare l’epicentro della professione dei macellai, rimane comunque una questione che ha dato filo da torcere a tanti ricercatori e professionisti. C’è chi afferma che l’importanza particolare della città e dei dintorni è dovuta alla vicina scuola di anatomia di *Preci*, invero di grande prestigio nel Medioevo. Secondo questa versione, chi non era ritenuto idoneo alla professione di medico-chirurgo, veniva avviato al mestiere di macellaio imparando almeno il corretto taglio delle carni. Altri lo spiegano rifacendosi alla variegata mitologia dei Monti Sibillini con le streghe, le guaritrici praticanti di oscuri mestieri, che comunque avrebbero avuto un ruolo importante nella preparazione di eccellenti prodotti di macelleria.

È un dato di fatto che tra i secoli 12-17 i mestieri riferibili alla lavorazione della carne suina ebbero un grandissimo sviluppo. Proprio in questo periodo emerge anche la figura del “norcino”. Col tempo gli artigiani si erano organizzati, creando le loro corporazioni, o ordini professionali, insomma le c.d. “camere”. Studiarono i segreti del mestiere, cercarono e trovarono nuovi prodotti e nuovi mercati. Papa Paolo V con Bolla del 1615 riconobbe ufficialmente la Confraternita Norcina dedicata ai Santi Benedetto e Scolastica. Otto anni più tardi, Papa Gregorio XV li aveva elevati a un più alto livello, e nel 1677 si era unita all’ordine anche l’Università dei Pizzicaroli Norcini e Casciani e dei Medici Empirici Norcini. La laurea qui ottenuta era riconosciuta in tutta la Penisola. La loro attività era stagionale, si regolava secondo i tempi della macellazione. Verso la fine di ottobre cominciavano a spostarsi dalla loro città per farvi ritorno verso marzo; nel frattempo, vendevano eventualmente canna, paglia o addirittura prodotti ortofrutticoli.

La figura del norcino rimase intatta nella sua importanza, era un riconoscimento, una fama sino alla fine della II Guerra Mondiale. Oggi “si sono ritirati” nella patria d’origine, dove continuano a praticare il loro mestiere da veri artisti. E ora vediamo alcuni prodotti caratteristici locali.

## **Prosciutto o spalla?**

Il prosciutto di Norcia ha la forma tipica di una pera. Nei tempi passati, vi era l'usanza che i padri novelli, per festeggiare il neonato, invitavano parenti, conoscenti, vicini di casa e offrivano del prosciutto se avevano avuto un figlio maschio, ma tutti dovevano accontentarsi della spalla se la neonata era femmina. Era cioè più che naturale la domanda "prosciutto o spalla" (nel dialetto locale *spalletta* o *priscittu*), quando taluno voleva sapere se il nuovo arrivato in casa fosse un maschietto oppure una femminuccia.

Questa premessa ci porta a iniziare la presentazione dei prodotti suini con quello più nobile, cioè, appunto, il prosciutto. Il prosciutto IGP di Norcia si produce con la coscia dei suini adulti, grossi, allevati nell'area montana e collinare della zona. Si tratta di un pezzo molto grande, dal sapore intenso ma non salato, dal profumo piacevolmente aromatico. In questa zona, sin dai tempi dei Romani, si erano sviluppate delle particolari tecniche di allevamento e di pastura. Si conducevano i maiali al pascolo anche d'inverno, utilizzando cioè costantemente e in modo razionale nel tempo le pasture. Grazie a questo i prodotti erano ben connotati e ricercati anche nelle zone più lontane del paese.

## **Il gobbo di Norcia**

È ben conosciuto il detto secondo il quale toccare la gobba di qualcuno porta fortuna. Non vi è la più vaga idea da dove ciò potesse prendere origine, ma il proverbio è conosciuto anche in Italia. E questo salame ha proprio la forma di un oggetto portafortuna... ha la gobba. Poi, se lo mangiamo, ci accorgiamo subito di avere la bocca in fiamme. Perché è proprio piccante. Il Gobbo di Norcia viene preparato con carne tritata non troppo fine e quindi stagionata per un periodo mediamente lungo.

## **Corallina**

In Umbria, i maiali anche oggi sono nutriti principalmente con ghiande, ciò che permette di ottenere carni dai sapori forti, con un certo aroma di note selvatiche. Dopo il prosciutto, la *corallina* è il tipo di salame più caratteristico della zona, il cui nome fa riferimento specificamente all'aspetto esteriore, al colore. Viene preparato con le parti nobili del maiale come la spalla, il grasso puro, i nervi. Viene poi insaporito con sale, pepe grattugiato e semi, e con aglio marinato nel vino. Gli ingredienti - non tritati bensì tagliati molto sottili -, si mescolano al momento, quindi vengono marinati nel vino per alcuni giorni, e infine il composto viene insaccato nel budello. Segue poi una settimana di maturazione in luogo ventilato, spesso vicino a un forno a legna. A volte lo sottopongono a una leggera affumicatura con bacche di ginepro, per rafforzarne ulteriormente i sapori. Dopo l'affumicatura segue la stagionatura, che si protrae per circa tre-cinque mesi. La caratteristica della *corallina* consiste nei pezzi di carne relativamente grossi e nel pepe in grani. Ma è altrettanto peculiare anche l'aroma. Un tempo questa fragranza si otteneva con la stagionatura in cantine dal pavimento in terra battuta, dove facilmente proliferavano funghi e muffe. Il profumo, infatti, è dovuto proprio a questo insieme di elementi.

## **Coglioni del mulo**

Coglioni del mulo. Il nome indica che una volta si preparavano insaccati con la carne del pìo e umile mulo. Proprio questo animale, che per vari secoli fu il compagno fedele della gente montanara, li aiutava nel trasporto delle cose pesanti. Per di più, come si può vedere sulla foto, anche la forma del salame in questione assomiglia fin troppo a quella determinata parte del corpo... Anzi, per meglio precisare, diremo che il prodotto viene confezionato sempre "accoppiato", proprio come la nostra saliscia "debreceni". Questa squisitezza attualmente viene lavorata con carne di maiale e lo fanno esclusivamente in questa zona, cioè nei dintorni di Norcia. Non andate a cercare altrove. Per la preparazione, si utilizzano le parti magri del suino. All'interno, viene inserito anche un lardello di grasso senza la cotenna. In realtà, è proprio questo dettaglio che conferisce quel sapore così tipico. La stagionatura

dura alcuni mesi ed avviene in un luogo naturale, fresco e umido. La particolarità della preparazione è che i “coglioni del mulo”, durante la stagionatura, sono legati a un tronchetto di faggio per infondergli l’aroma. Prima di consumarlo, spesso viene lasciato a bagno in vino rosso per due giorni.

### **Salsicce e gli assassini del fegato**

Dopo aver già lavorato le parti pregiate del maiale, arriva il tempo delle salsicce e degli affettati, per la cui confezione viene utilizzato tutto quanto è rimasto. Le salsicce classiche sono preparate con carni magre, sale e aglio, e si consumano sia fresche, sia stagionate. Con la salsiccia fresca si “sposano” ottimamente dei cicchi di uva, ma spesso vengono usate per insaporire le paste, primi piatti con lenticchie, patate, cipolla. La salsiccia asciugata, invece, è spesso proposta come antipasto con del pane fresco, ma ancora migliore risulta con la “torta di Pasqua” salata con formaggio.

Dobbiamo sottolineare una curiosità. Questo è il *mazzafegato umbro*. Il luogo di produzione tipico è il territorio di Gualdo Tadino, Spoleto, Orvieto e Gubbio. L’ingrediente base è il fegato del suino. Si tratta di un particolare insaccato ottenuto dalla lavorazione di carne e fegato di maiale. L’impasto è composto per tre quarti da tagli di seconda e terza scelta, e da un quarto di fegato tagliuzzato a mano. Viene preparato in versione dolce o salata, che si differenziano per l’aromatizzazione dell’impasto. Per la salata non c’è molto da fare oltre alla ricetta originale, a parte l’inserimento di pinoli; invece, per quanto riguarda la versione dolce... tanto per cominciare, la carne viene conciata con sale, pepe, zucchero, pinoli, uva passa e bucce d’arancia. Il composto viene insaccato in un budello naturale e legato con spago, in modo da ottenere la dimensione desiderata. La versione dolce può essere consumata già dopo un breve periodo di stagionatura, presentando, allo stato di maturazione ottimale, colore scuro e sapore forte e intenso.