



Beenhouwersreis...

tekst Libert Elinck • illustratie Ben Meersman

Er zijn geen Moslims in Norcia

Norcia is een hartveroverend stadje in Umbrië, de landstreek in midden-Italië die bekend staat voor haar natuurlijke eenvoud en stichters van Christelijke kloosterorden (Benedictus, Franciscus, Clara). De inwoners van Norcia gaan als Norcino door het leven, een woord dat in de loop der tijd veralgemeend is tot de aanduiding van echt ambachtelijke spekslaggers met een familietraditie. Die komt in Norcineria (werkstukken, specialiteiten) tot uiting. We spreken hier over een vorm van slow food die een heel stadje kan omvatten. Toen ik dit voorjaar Norcia via de Romeinse toegangspoort binnenging, kon ik mijn ogen niet geloven. Aan weerszijden van de hoofdstraat had je een aaneenschakeling van sprookjesachtige vleeshuisjes, die zowel binnen als buiten een verleidelijke collectie etaleerden. Deze winkels zijn tevens familiezaken waar zoals bij Ansuini twee broers en hun zonen van productie tot verkoop, betrokken partij zijn. In Norcia draait alles om het varken en het everzwijn. Er loopt wel eens een hert tegen een kogel aan en ganzen gaan ook niet vrijuit, maar dit zijn seizoensartikelen. Het chianina varken regeert in Norcia en wat dat inhoudt, leert een bezoek aan AZ. AGR. l'apeSibillo van Fausti Guissepé. We hadden een afspraak en kwamen bijna een uur te laat. Naar zuiderse gewoonte maakt hier niemand een probleem van, maar deze brave huisvader zei toch dat hij moeite had gehad om de varkens zo lang voor het défilé ter plekke te houden. Daarbij had hij zijn kinderen ingeschakeld die er mee speelden alsof het huisdieren waren. Van deze vriendelijke varkens met een cafécrème band die tot over de voorpoten loopt, heeft niemand iets te vrezen, tenzij ze een worp biggen hebben waarvoor ze in afzondering het bos intrekken. Ook al hebben ze 100 ha ter beschikking, toch zoeken de dieren graag de beschutting op waar ze eikels, jeneverbessen en andere aromatische planten vinden. Bovendien nemen ze daar in poelen, vooral in de ongenadig hete zomers, modderbaden (zonne crème en insectenwerend) en genieten ze in de zuivere lucht van al even onbezoedeld bronwater. Het chianina varken dat hier al 22 eeuwen thuis is, wordt beschermd en als stamboekvee in kweek programma's opgenomen. De kwaliteit spreekt voor zich. Fausti gaat tot twaalf dagen rijping in openlucht van eenjarige dieren die voor vers vleesconsumptie werden geslacht. Voor charcuterie zijn ze nog zes maanden ouder. Stress komt er niet aan te pas en wellicht is de verklaring van de superieure vleeswaren in Norcia niet verder te zoeken dan de unieke kwaliteit van het basisproduct plus zout en tijd. Volgens voedingsantropoloog Prof. Ballarini zijn er nog 666 traditionele vleeswaren in Italië. Met dit 'getal van het beest' kunt u alvast in Norcia een inventaris beginnen. Leer volgende productnamen van de Brancaleone da Norcia van buiten, te beginnen met : Il prosciutto di Norcia IGP, een franciscaans diervriendelijke statusham die in een houten kribbe ten tonele wordt gevoerd. Vervolgens: Il prosciutto Tascabile, een mager noothammetje in zakformaat. Dan Le Goccine, een kleine fijne salamisoort. Le Goccine piccanti, op basis van oudere varkens, volle, gepeperde smaak. La Salciccia al Cinghiale, everzwijnsworst uit de Sibellijnse heuvels. La Bomba di Brancaleone, stevig in honigraatvorm, een explosieve salami. La Salamella di Vegato, een ringworst op basis van varkenslever, sterk van smaak met het mooi patina van oude wandelstokken. En dan zijn er nog de speksoorten: het nek- en buikvleesassortiment, de salami met rode wijn en specialiteiten met truffel uit Norcia. Samenvattend kan ik over de Norcino zeggen: ze hebben alles en ze moeten niets. Ga daar maar eens kijken en je zult me begrijpen.