

UN MESTIERE ANTICHISSIMO PORTATO AVANTI DA UN GRUPPO DI GIOVANI DI TALENTO

I NUOVI “ARTISTI” DELLA NORCINERIA SIAMO NOI!

Il norcino è un mestiere antichissimo la cui origine si perde nella notte dei tempi. Storicamente il norcino era un ambulante che veniva ingaggiato dalle famiglie di contadini per l'uccisione del maiale. Testimonianze di questo antico mestiere sono visibili nelle chiese e nei battisteri medievali in cui, nelle raffigurazioni dei cicli dei mesi e dei mestieri, si trovano bassorilievi che descrivono la macellazione del maiale e la lavorazione delle sue carni per la preparazione dei salumi.



CATTEDRALE DI FIDENZA: MESE DI GENNAIO. UN GIANO BIFRONTE (GENNAIO) SI RISCALDA ACCANTO AL FUOCO, IN ALTO SONO APPESI AD ASCIUGARE ALCUNI SALAMI.

Un mestiere che viene definito spesso come un'arte quasi ad evocare le botteghe dei grandi pittori medievali dove gli apprendisti imparavano l'arte direttamente sul campo, guardando e imitando i gesti sapienti dei loro maestri. La stessa cosa succede con la norcineria, i cui segreti si tramandano da norcino a norcino, di generazione in generazione, come un fuoco che viene mantenuto acceso, custodito, senza mai spegnerlo. "La tradizione è custodire



LA GIOVANE SQUADRA DEL PODERE CADASSA MOSTRA CON ORGOGLIO UNA DELLE SUE “OPERE D’ARTE”: LA SPALLA CRUDA DI PALASONE. DA SINISTRA: DEEPAK MANJAL, FEDERICO ANZOLA, RICCARDO RAGAZZINI, ILARIA DALLATURCA, FRANCESCO MANINI E LIAM BENASSI.

il fuoco, non adorare le ceneri” scriveva il compositore Gustav Mahler; l'importante è conservare e tramandare quel fuoco che ha permesso a generazioni di trasmettere e migliorare i propri tesori gastronomici. Quindi portare avanti una tradizione nella gastronomia non significa rivolgere lo sguardo al passato, ma avere la capacità di cambiare mantenendo un'identità. Il mestiere del norcino è cambiato tantissimo, non è più ambulante, si svolge in labo-

ratori perfettamente puliti e attrezzati, con l'aiuto della migliore tecnologia. Siamo al Podere Cadassa, a Vedole di Colorno, un laboratorio-salumificio che è il cuore pulsante del ristorante “Al Vèdel”, un'attività nata alla fine del 1700 e portata avanti con successo dalla famiglia Bergonzi. Nel Podere si è formata negli anni una vera e propria squadra di giovani norcini, motivati e competenti. La struttura è estremamente moderna e gli standard qualita-

tivi seguiti sono molti alti. Ma il vero segreto per fare dei salumi unici non sta nella tecnologia, come sostengono i maestri norcini Luciano Pezzali e Mario Mora: “Per essere bravi norcini ci vuole volontà, passione e impegno e, soprattutto, occhio!”. Queste doti le ha dimostrate fin da subito Riccardo Ragazzini, che nel 2006, poco più di ventenne, è stato il loro primo allievo, e da allora di strada ne ha fatta tanta fino a diventare lui stesso un maestro. Oggi se-

que direttamente la produzione del salumificio ed è stato lui a formare la squadra di giovani norcini con cui collabora: Deepak Manjal, Federico Anzola, Francesco Manini e Liam Benassi coadiuvati nel loro lavoro da Ilaria Dallaturca e dal responsabile del Podere Cadassa: Marco Pizzigoni. Per essere un norcino del Podere Cadassa devi conoscere alla perfezione le tecniche di lavorazione, rispettare i tempi di stagionatura, solo così si potranno ottenere prodotti unici come: *Culatello di Zibello Dop*, *Fiocchetto*, *Spalla Cruda di Palasone*, *Spalla Cotta di San Secondo*, *Salame Gentile*, *Strolghino*, *Mariola*, *Coppa*, *Pancetta*, *Cotechino*. Abbiamo seguito i ragazzi nella lavorazione della Spalla Cruda di Palasone, un insaccato con una storia antichissima, legato indissolubilmente al suo territorio di produzione: la Bassa parmense.

E' un salume estremamente delicato, e può essere realizzato unicamente con metodo artigianale: "nessuna macchina è in grado di lavorare la carne per produrre una Spalla Cruda, lo si può fare solamente con le mani e gli occhi esperti del norcino". Seguiamo Federico Anzola che inizia la lavorazione della Spalla Cruda senza osso, che si ricava dall'arto anteriore del maiale.

La prima fase è già delicatissima: si tratta della disossatura. Il coltello deve passare



FEDERICO ANZOLA DÀ ALLA SPALLA CRUDA LA TIPICA FORMA A PERA.

col filo di lama attorno all'osso, senza mai pungere la carne (un solo errore pregiudicherebbe il risultato finale). "La Spalla è uno sbatti' assurdo! perché è difficile da disossare" ci dice Federico sotto lo sguardo attento e divertito di Riccardo. Tolto l'osso si procede con la rifilatura e poi una



RICCARDO RAGAZZINI DURANTE LA LEGATURA.

legatura per conferire alla Spalla la classica forma "a pera" (che non è una forma naturale ma viene data dalla sapiente mano del norcino). La fase successiva è quella della salagione che dura 2 o 3 giorni e necessita di basse temperature. Successivamente la Spalla viene sciacquata dal sale e quindi si

procede con un'altra fase molto delicata: l'inserimento in vescica. Si utilizza una vescica naturale di scrofa che deve essere lavata e sterilizzata molto scrupolosamente con acqua e aceto. La vescica deve aderire perfettamente al salume, altrimenti potrebbero insorgere dei difetti che ne pregiudicherebbero la riuscita. Prima si cuce la vescica e poi si esegue "l'imbrigliatura" ossia la prima legatura longitudinale, poi si procede con la classica legatura laterale. La funzione della legatura è di drenare il liquido in eccesso e far aderire il più possibile la vescica alla carne. La Spalla Cruda ora si avvia alla cella di riposo, poi all'asciugatura e infine alla stagionatura naturale in cantina. Per questi ultimi passaggi giocheranno un ruolo fondamentale le caratteristiche del clima e la qualità delle cantine. Se tutto andrà bene dopo almeno un anno la Spalla Cruda sarà pronta per essere portata in tavola. Un prodotto unico, reso tale grazie alla maestria dei norcini. E' stato una piacere vedere all'opera questi ragazzi che hanno scelto un mestiere poco convenzionale per la loro età, che portano avanti una tradizione secolare e lo fanno con passione. Hanno dentro quel fuoco che dovranno custodire e trasmettere ad altri ragazzi che, come loro, provvederanno ad alimentarlo senza mai farlo spegnere.

SPALLA CRUDA, LA REGINA DEI SALUMI

Una storia che parte da lontano, addirittura nel 1170 e che continua ancora oggi grazie alle sapienti mani dei norcini locali. Stiamo parlando della Spalla Cruda, insaccato fra i più tipici della Bassa parmense, riconosciuto anche come presidio da Slow Food. Un salume molto apprezzato dal buongustaio, la cui lavorazione richiede una particolare abilità e conoscenza del pezzo di

carne da trattare. La Spalla Cruda può essere prodotta in due modi: con o senza osso. La prima variante è la più rara e complessa da produrre rispetto alla seconda, più facilmente reperibile in commercio. Si tratta di un salume artigianale, ottenuto dalla lavorazione della carne degli arti anteriori (spalla e coppa) dei maiali padani pesanti, che una volta salata e insaccata nella vescica naturale del suino, è legata

con spago a mano e poi fatta asciugare per qualche giorno, per essere infine trasferita in cantina naturale per una lenta stagionatura di minimo 10 mesi per la Spalla Cruda senza osso e 14 per quella con osso. La Spalla Cruda si caratterizza per un sapore più deciso rispetto al Culatello, ma allo stesso tempo con un lungo sentore dolce, con fette dal colore rosso uniforme e parti bianche di grasso.

I documenti storici che ne attestano l'antica tradizione, la citano con riferimento a Palasone, piccola località sulla sponda destra del fiume Taro, nel Comune di Sissa

Trecasali, la cui denominazione di origine "Spalla Cruda di Palasone", contraddistingue oggi quelle prodotte nei territori di: Zibello Polesine, Sissa Trecasali, Colomo, San Secondo, Roccabianca, Soragna, Busseto (gli stessi del Consorzio del Culatello di Zibello), dai salumifici facenti parte degli "Antichi Produttori del Culatello e della Spalla Cruda". Le Spalle Crude di Palasone lavorate dagli Antichi Produttori sono identificabili dal consumatore finale grazie alla coccarda che riporta la dicitura "Consorteria della Spalla Cruda di Palasone Sissa".

GLI ANTICHI PRODUTTORI DELLA SPALLA CRUDA DI PALASONE

Gli Antichi Produttori sono i salumifici artigianali aderenti al Consorzio di tutela del Culatello di Zibello che si riconoscono in una produzione tradizionale dei salumi, secondo rigidi standard di lavorazione. In particolare la produzione della Spalla Cruda deve avvenire in modo tradizionale e la stagionatura deve essere fatta in cantine naturali. La carne utilizzata per la Spalla Cruda di Palasone deve essere quella di suini provenienti dagli allevamenti di Emilia Romagna e Lombardia (gli stessi previsti dal disciplinare per la produzione del Culatello di Zibello).

L'impegno nella valorizzazione del pregiato insaccato ha portato, proprio quest'anno, gli Antichi Produttori a collaborare con

l'itis Galileo Galilei di San Secondo - indirizzo agro industriale, il Comune di Sissa Trecasali e l'ente di formazione Agriform per un percorso di alternanza scuola-lavoro dedicato alla figura del norcino e in particolare alla produzione di Spalla Cruda, con lezioni frontali in aula e laboratori manuali, grazie alla partecipazione dei macellini di Sissa e dei produttori. L'obiettivo dell'iniziativa è valorizzare una figura professionale fondamentale per i salumifici della zona, il norcino, tramandando così la lavorazione manuale della carne e la cultura produttiva di salumi tipici, come la Spalla Cruda, alle nuove generazioni.

Attualmente i produttori artigianali riuniti sotto il nome di Antichi Produttori sono 13:

- AL VEDEL s.r.l. - Podere CADASSA
Antica ARDENGÀ s.r.l.
- ANTICA CORTE PALLAVICINA di Terre Verdi s.r.l.
LUCCA Filippo - Mastro Mezzadri
- Azienda Agricola BRE' DEL GALLO di Magnani Alfredo & C. s.n.c.
CACCIALI Graziano s.r.l.
- CROCE e DELIZIA di CARRAGLIA Ernestino
LA BASTIA di Bonatti di AMBANELLI Daniela
- La Boutique della Carne e del Salumi di PARENTI Giulio
MINOZZI SALUMI di Minozzi Pamela
SONCINI Gladis S.n.c.
- Trattoria CAMPANINI di DADOMO Maria & C. S.n.c.
Trattoria LA BUCA s.a.s. di LEONARDI Leonarda



