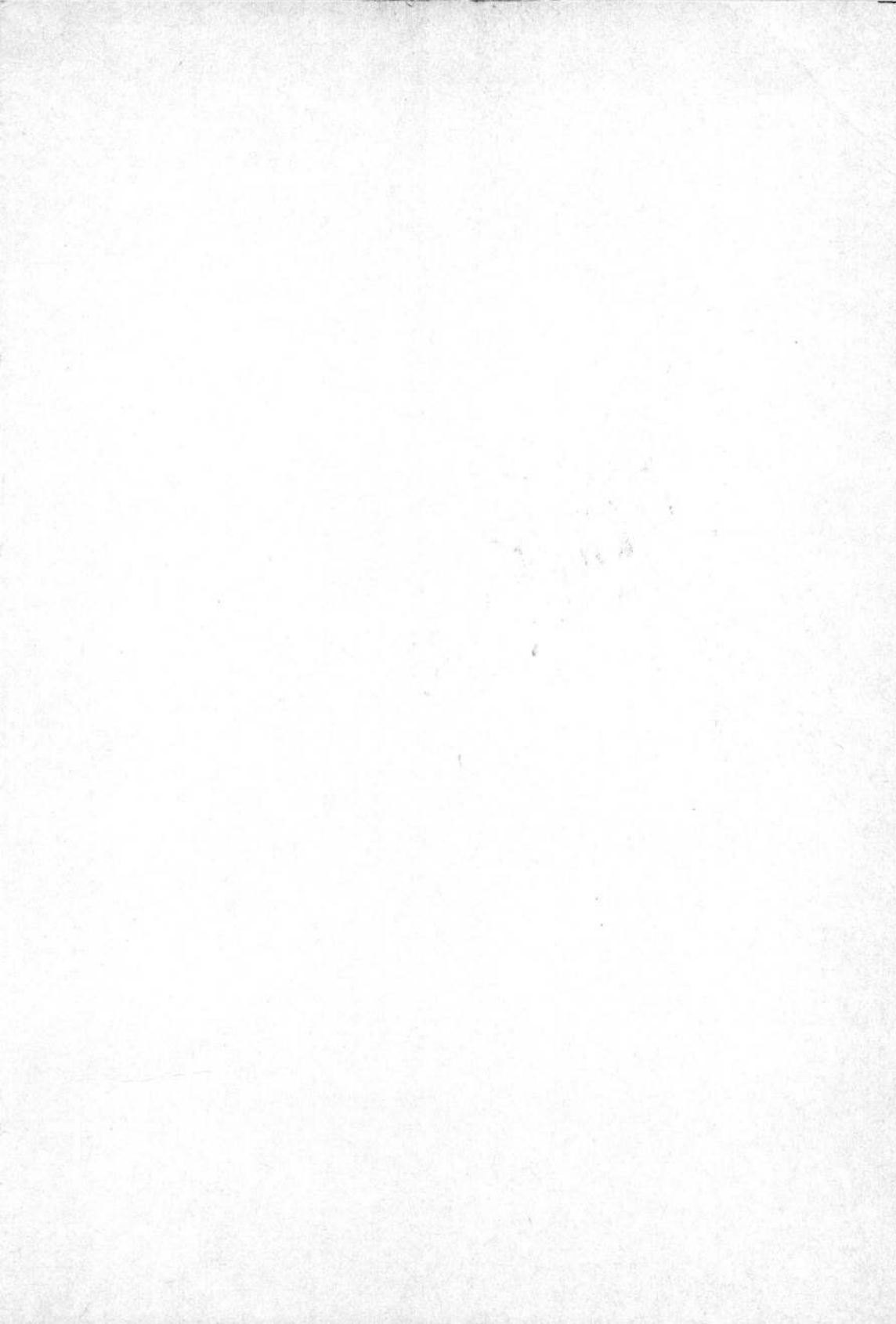


bon e ben contât

il maiale nella storia
e nelle tradizioni



Scuola Media "A. Lizier"
Istituto Comprensivo di Travesio



Il libro è stato curato da
Sandra Lenarduzzi.

Si ringraziano per il sostegno:
Provincia di Pordenone (L.R. 15 / 96)
Salumificio Lovison - Spilimbergo
Progeo Mangimi Venturini - Reggio Emilia

e per la collaborazione:
Novella Cantarutti
Tutte le persone intervistate

bon e ben contât

**il maiale nella storia
e nelle tradizioni**

presentazione di
Novella Cantarutti

Scuola Media "A. Lizier"
Istituto Comprensivo di Travesio

Una scuola è veramente positiva quando è vivace ed è legata all'ambiente in cui si trova. Solo una scuola piena di energia, piena di interessi, piena di attività e non rinchiusa nelle pareti delle aule riesce a trasmettere ai ragazzi il senso vero della cultura.

Non si impara, infatti, solo sui libri, ma molti insegnamenti li si possono ricevere dal mondo che ci circonda e dalla nostra storia.

Noi, convinti di tutto ciò, ci siamo messi a guardare l'ambiente circostante ed alcune delle principali attività di coloro che ci hanno preceduti: un anno abbiamo studiato come venivano fatte le case, un anno la funzione del bosco, ecc.; ogni anno un argomento nuovo.

Questa pubblicazione è il risultato del lavoro fatto nell'anno scolastico 2001/2002 e tratta del maiale. È strana la figura del maiale, sopraffino quando viene servito in varie forme in tavola, mentre nel linguaggio comune è usato come sinonimo di uomo materialmente o moralmente sudicio.

Del maiale, che anticamente i romani sacrificavano alla dea Maia, abbiamo voluto sapere tutto: da come si alleva, a come si allevava, a come si lavorava, alla sua funzione nell'economia familiare dei nostri nonni, ecc.

Non ci siamo accontentati di farlo in italiano, ma l'abbiamo fatto in friulano, la lingua dei nostri padri.

Sono orgoglioso di una scuola che sa proiettarsi verso il futuro utilizzando le più moderne tecnologie, ma che sa anche stare ancorata alla propria storia, alle proprie tradizioni.

Bravi gli insegnanti che hanno saputo portare i ragazzi a conoscere in questo modo la propria storia e bravi i ragazzi che si sono lasciati guidare in questo percorso.

*IL CAPO DI ISTITUTO
prof. Giuseppe Babini*

Presentazione

Non avrei pensato mai di godere la lettura (in bozza) di un libro intorno al maiale, frutto delle ricerche degli allievi della Scuola Media "A. Lizier" di Travesio e vincitore del concorso *Un compit par furlan*, indetto nell'anno 2002 dalla Società Operaia di Mutuo Soccorso di Vito d'Asio.

Per dire del maiale, i ragazzi hanno dovuto attingere dall'esperienza dei nonni perché si tratta di un animale che non si alleva più in casa come una volta; nei paesi da cui provengono questi giovani che con notizie e dati, disegni e fotografie hanno fornito la materia che compone questo libro, si chiama, in genere, con rispetto *purcel*, anzi, col suo diminutivo, si può scherzosamente redarguire anche un bambino: *Ah, purcilin da vergi!*

Il 'porco' italiano come *il purcit* friulano, invece, se attribuito a persona, è termine offensivo che richiama non tanto la sporcizia concreta del porcile in cui è costretto a dimorare il maiale (dal punto di vista linguistico però, non c'è rapporto tra sporco e porco), quanto una serie di connotazioni negative – a dire poco – che non tengono in conto alcuno l'indole sua normalmente pacifica; trascurano anche le rosate e sane carni che lascia in eredità; esse nutrono la nostra gente che lo alleva da molti secoli e che forse soltanto in tempi relativamente recenti (XIX secolo) lo ha rinchiuso nell'angustia del porcile, impedendogli di vagare liberamente anche in mandria, alla ricerca di ghiande, bacche, erbe, cibi che i suini attuali ignorano; è definitivamente trascorso il tempo del *bevaron* (*ota, zuf*) che la massaia gli versava nel *laip*.

Certamente il sapore delle carni oggi risente del diverso vivere e dei mutati alimenti, ma è certo che la sapienza necessaria per utilizzare e confezionare le varie parti delle carni del maiale destinate a più breve o lunga conservazione, è di tradizione antica e di cura raffinata.

Per non sbagliarsi, gli autori di questo libro ossia i ragazzi della Scuola Media "A. Lizier" di Travesio che, sotto la guida delle insegnanti, hanno compiuto la ricerca coordinata dalla prof. Sandra Lenarduzzi, sono partiti addirittura dalla preistoria per seguire attraverso le testimonianze della storia non soltanto, ma della poesia illustre e, per prima, quella di Omero: nell'*Odissea* infatti egli fa che, ad accogliere Ulisse ap-

prodato dopo vent'anni in Itaca, sia il porcaio Eumeo che, senza riconoscere l'eroe, lo ospita degnamente nella sua capanna e lo intrattiene informandolo con reverenza dei suoi familiari, della reggia caduta nelle male mani dei Proci, del suo padrone lontano chissà dove. Ma lo intrattiene anche sulla mandria dei maiali che egli custodisce con cura.

Ben guidati e istruiti, i ragazzi propongono le immagini che riguardano il maiale, dalle pietre aquileiesi agli affreschi medievali, e illustrano con i mezzi loro ed anche con spirito, quello che vanno presentando, ossia la piacevole messe di racconti, aneddoti rintracciati nelle raccolte antiche di Esopo e Fedro e negli scritti di autori romani esperti di agricoltura, mentre, interpellando i nonni, sono riusciti a recuperare notizie, storie, filastrocche, proverbi.

Parlando del maiale, occorre mettere in chiaro la distinzione tra quello che attiene all'animale vivo da quello, e non è poco, che riguarda le carni che, indubbiamente, hanno contribuito a renderlo noto nello spazio e nel tempo: esse illustrano una folta sezione della gastronomia anche di qualità e non soltanto friulana, per il fatto che tali carni vengono trattate ed elaborate tanto che se ne ottengono prodotti diversi, particolari nel gusto e nei pregi. Basti pensare al prosciutto di San Daniele che è, come i vini bianchi friulani, noto ben al di là dei nostri confini, in buona parte del mondo.

Il passaggio da vita a morte del *purcel* è necessariamente crudele e mi conduce a una remota memoria d'infanzia, all'urlo che squarciava una o forse più mattine d'inverno: era la povera bestia sacrificata non lontano da casa mia. Non ho visto mai nella realtà il maiale appena abbattuto, ma me lo hanno proposto le immagini di questo libro e la figura di un personaggio *Checo Gàmbar, il purcitàr*, il norcino della nostra zona, che arrivava da Baseglia e conservo di lui, colto sullo sfondo della mia casa, una fotografia: reca a tracolla la *siviera*, quasi insegna ingombrante del mestiere, mentre l'aiutante che lo accompagna porta nel sacco gli strumenti necessari alla macellazione.

Operava a Spilimbergo, proveniente da Istrago anche *Pieri Barbot*, un norcino che rifiutava questo termine e ricorreva a me per convincermi a coniare una parola italiana che traducesse opportunamente il friulano *purcitàr*.

Le complicate, sapienti operazioni dell'esperto nel trattare e confezionare le carni e insaccarle, mi fa tornare alla casa di Navarons dove avevo modo di seguire *Basilì (mulinâr di mestiere e purcitàr all'occorrenza)* che, assistito da *Cjoso faméi* e dalle donne, trasformava la cucina in un singolare laboratorio: sulla lunga tavola, le carni venivano scelte, tagliate, tritate secondo la grossezza richiesta, insaccate poi nelle budella che le donne lavavano accuratamente. Nascevano così le collane di *luanii* (salsicce), i forse tramontati *figadèi, palmoni, sanganèi* (salsicce di fegato, di polmone, sanguinacci), i nobili *persùz, i salâs, li sopressi, i ossocòi* (i salami, le sopressate, gli osso-

colli), il *musét* (musetto, marito gustoso della *brovada*). Si mettevano poi da parte, perché spesso destinate a essere regalo apprezzato da chi le riceveva, *li brisòli* (le braciole) che si scottavano peraltro alla brace del focolare, sulla *gridèla*. Non credo che si prepari più la *mula*, la crema fatta col sangue e ingredienti dolci, gradita dai bambini; essa, come altri dei prodotti ricordati, non rientra nell'uso attuale, ma solo alcuni come il prosciutto, i vari tipi di salame, le salsicce.

Essendo scomparsi, con gran parte delle case contadine, anche gli animali domestici, i ragazzi ricercatori non sono andati a cercare l'inquilino del *purcitâr* in fondo a un cortile, bensì in un moderno allevamento e soprattutto in un ben attrezzato salumificio intorno alla cui attività si sono informati, ma non hanno potuto raccogliere parole, proverbi, storie: si sono documentati fotografando.

Alla conclusione del loro vario interessante lavoro, si sono resi conto certamente che, pur vivendo ancora in paesi che serbano tracce e memorie di un passato non remoto, vivono in un altro tempo, lontano da quello dei paesi dove, nelle case, fossero contadine o padronali, i maiali facevano parte dell'animato mondo che si affacciava ai cortili; tra stalle, dimore di mucche, capre e pecore, c'era il *purcitâr* col suo inquilino che presentava il muso goloso al *laip* dove veniva versato il suo *bevaron*. Solitamente il *purcel* conosceva la voce della padrona che, mentre gli portava il pasto, gli rivolgeva la parola chiamandolo magari per nome, *Toni*, ché così nell'uso si chiamavano tutti i maiali perché sant'Antonio abate era il loro santo protettore: infatti compariva in colorate e ingenue stampe affisse sopra le porte delle stalle, con il bastone e accompagnato sempre dal *purcilin* che ha parte nella singolare leggenda che lo riguarda, sì, perché, con il proposito di recare beneficio agli uomini, il santo eremita si mise in via verso l'inferno a rapire il fuoco che vi ardeva incessantemente; quando vi giunse, il demonio indignato per il fatto che un santo osava presentarsi alla sua porta, lo cacciò malamente, ma – chissà perché – permise di entrare al maialino che, appena varcata la soglia, cominciò a fare una confusione tale da costringere il diavolo a chiamare indietro sant'Antonio perché si ripigliasse la sua agitata bestia; egli entrò, riuscì non solo a calmarla e condursela dietro, ma a carpire, nel bastone vuoto, il fuoco, che portò in dono agli uomini.

Mi piace concludere la breve nota introduttiva con questa leggenda che evoca il Santo; egli forse non cessa di vegliare sui maiali intruppati nei grandi allevamenti. Per fortuna, *persuz e salâs*, *luanii e musez* continuano a essere buoni abbastanza per accontentare il gusto della gente d'oggi che, essendo, grazie a Dio, meglio provvoluta di quanto non lo fosse in passato, non fa consistere la base del sostentamento soprattutto invernale, nella scorta degli insaccati, eredità dell'onesto *purcel*, ma li apprezza e li gusta mantenendo la tavola friulana fedele, in questo, alla sua tradizione.

Introduzione

Nel corso di friulano organizzato nell'anno scolastico 2001 / 2002 dalla Scuola Media di Travesio, gli alunni di prima, seconda e terza hanno lavorato intorno ad un unico argomento: IL PURCEL / IL MAIALE, con la collaborazione anche di insegnanti di Lettere e di Educazione Artistica.

Le seconde e le terze hanno svolto una ricerca su vari testi per trarre informazioni di tipo storico, geografico, scientifico; hanno intervistato nonni, genitori ed altre persone per raccogliere notizie su

- come si allevava il maiale nel passato
- storie, usanze, proverbi sull'animale
- le parti del maiale usate per l'alimentazione
- ricette

Hanno incontrato inoltre un allevatore del giorno d'oggi, il proprietario di un salumificio, un esperto operante in un prosciuttificio di San Daniele del Friuli ed hanno potuto effettuare dei confronti tra situazioni attuali e passate. A conclusione dell'attività, hanno corredato il lavoro con grafici, carte tematiche, disegni e fotografie.

Gli alunni di prima hanno letto, raccontato e tradotto in friulano favole di Esopo e di Fedro, hanno raccolto ed illustrato testi di narrativa locale che hanno sempre tra i protagonisti il nostro *purcel*; si sono soffermati in particolare sulla fiaba "Gallo castaldo, gallina castellarina e pursituta regina", suddividendola in 16 sequenze illustrate in cui è stata sintetizzata la storia ed hanno realizzato col computer le relative diapositive. Hanno inoltre inventato delle simpatiche filastrocche intorno all'animale dal codino arricciato.

Insomma un bel da fare, che ha avuto anche lo scopo di partecipare al Concorso che la Società Operaia di Vito d'Asio indice da vari anni, dal titolo "Un compit par Furlan".

GLI ALUNNI

Aniello Giuseppe, Bassutti Andreina, Bellus Francesca, Bellus Matteo, Bertoli Gianluca, Bertoli Rachele, Bozzer Erica, Brocca Walter, Calì Matteo, Canderan Susanna, Casarotto Marco, Ceconi Giacomo, Coassin Michele, Colautti Alessio, Colonnello Angelica, Comisso Giada, Costantini Kelly, Dazzan Giulia, Dell'Agnola Gabriele, De Michiel Alice, Facca Jessica, Franz Fabio, Giovanetti M. Giovanna, Guglielmin Samuel, Mardusa Alen, Marescutti Arianna, Marescutti Habté, Margarita Tommaso, Miorini Jacopo, Mongiat Massimo, Montagner Hilary, Nguyen Dan, Portello Matteo, Rossi Fabrizio, Zamparutti Matteo, Zannier Alberto, Zannier Sara...

e altri che hanno collaborato per interviste e disegni.

GLI INSEGNANTI

Sandra Lenarduzzi, Friulano; Maddalena Quaglia e Liana Rigutto, Lettere; Giulia di Panigai, Educazione Artistica.

Travesio, 10 aprile 2002

Per la pubblicazione del presente volume, il lavoro è stato riorganizzato e i testi in lingua friulana sono stati corredati di traduzione in italiano ad opera della curatrice.

*UN'OCJADA
INTA LA STORIA*





Cividale, Museo Archeologico Nazionale: Il mese di dicembre (dal salterio di Elisabetta, sec. XIII).

Il maiale nella storia

PREISTORIA ED ETÀ ANTICA



Portogruaro - Museo Nazionale Concordiese: lapide del macellaio-salumiere (II sec. d. C.); si osservano: tre coltelli di diversa grandezza, una bilancia, pesi e un prosciutto.

- 10.000 a.C. ca.: prime immagini del maiale in dipinti rupestri.
- 8000 a.C.: primi allevamenti in Anatolia, Palestina, India sudorientale.
- 6500 a.C.: primi resti fossili ad Auan (Turkestan) e anche a Piancada presso Latisana in Friuli.
- Nell'Antico Egitto il maiale è sacro agli dei Seth e Thot; la scrofa rappresenta la dea del cielo Nut, i cui figli, le stelle, erano inghiottiti al mattino e rinascevano la sera; la dea Iside è raffigurata seduta su un maiale, a sua volta seduto su una cesta (simbolo della volta sferica del cielo).
- Nella religione vedica e poi induista il cinghiale-maiale è legato a miti di creazione.
- 2250 a.C.: il maiale è nominato nel Codice di Hammurabi.
- Bibbia e Corano prescrivono di non mangiare carne di maiale (animale dallo zoccolo spaccato, ma non ruminante, cfr. Levitico): così ebrei e arabi non prendono trichina e tenia (malattie parassitarie), che avevano i popoli vicini; era in realtà una forma di protezione contro il paganesimo, perché i pagani associavano certi animali, come il maiale, ai loro culti; altri motivi sono che quei popoli allevavano soprattutto pecore e capre che portavano al pascolo con loro che si spostavano da una terra all'altra; la proibizione deriverebbe quindi dal contrasto tra nomadismo e stanzialità.
- Nell'antica Grecia il cinghiale calidonio distrugge i raccolti del re di Corinto Eneo e viene cacciato da Meleagro; Eracle combatte una delle sette fatiche contro il cinghiale di Erimanto. Nell'Odissea gli uomini di Ulisse vengono trasformati dalla maga



Firenze (Museo Archeologico): La caccia di Meleagro al cinghiale Calidonio (part. del vaso François, VI sec. a.C.).



Tarquinia (Museo Nazionale): particolare dell'affresco della tomba dei Leopardi.

Circe in porci. Eumeo, il porcaio di Ulisse, è descritto ampiamente nella sua attività.

• Età neolitica in Europa

- In molte palafitte sui laghi e nei villaggi neolitici sono stati trovati resti di maiali: su 100 capi di bestiame 76 erano suini, 13 ovini e 11 bovini.
- Nel castelliere di Gradisca di Spilimbergo, sono stati trovati resti di tre maiali di età proto-storica.
- Nella religione celtica il cinghiale era uno dei simboli del dio Lug e rappresentava la casta sacerdotale; era legato a miti di morte e rinascita e di fondazione (secondo una leggenda, una scrofa semilanutra avrebbe indicato a Belloveso dove fondare Milano).

• Età etrusca e romana

- Gli Etruschi sono descritti da Polibio come abili porcai che abitavano gli animali a seguirli al suono della tromba e pure Varrone parla della necessità di abituare i maialini ad obbedire al richiamo della tromba. Plinio dice che dall'Etruria ogni anno erano spediti a Roma 20.000 suini grassi da macello.
- Presso gli antichi Romani il maiale era offerto a Marte nella festa primaverile degli *Ambarvalia* per purificare i campi e garantire un buon raccolto: sacrificio dei *suovetaurilia* (maiale, pecora, toro, tutti *lactantes*); era sacrificato anche a Demetra. Indice della considerazione in cui era tenuto nell'antica Roma, era l'attribuzione dell'animale all'importantissima dea della vegetazione Maia, a cui era dedicato anche *maius*, maggio, il mese dell'esplosione della vegetazione.
- Nell'Eneide di Virgilio una scrofa è presente nella fondazione della città di Lavinio nel Lazio



Roma (Musei Vaticani): scrofa che allatta.



Roma (Museo della Civiltà Romana): bassorilievo con macellaio intento a tagliare bistecche di maiale.

da parte di Enea, a cui il profeta Eleno predice: "Gli indizi io ti rivelerò; tienili impressi nella mente: il giorno che tu, solo e pensoso presso l'onda di un fiume [il Tevere] troverai sotto i lecci della riva una grossa scrofa, che giacerà sgravata di trenta porcellini, bianca, stesa al suolo, e bianchi alle sue poppe i figli; quella sarà sede della città, qui riposo sicuro dagli affanni." (Eneide III, vv. 388-393).

- Columella (I sec. d.C.) nel suo *De Re Rustica* descrive con dovizia di particolari le modalità di allevamento del maiale.
- In epoca romana numerosi maiali pascolavano in tutti i boschi (si cibavano di ghiande) e nei campi.
- I Galli padani erano ricordati per i prosciutti (cfr. Catone il Censore e Strabone).
I Romani importavano quarti di maiale e prosciutti dalla Gallia Cispadana e la carne di maiale era molto importante nella dieta dei legionari.
- Galli cisalpini e transalpini erano grandi esperti nella lavorazione della carne di maiale e mandavano lardi e prosciutti a Roma (cfr. Varrone).
- Ad Annibale, vittorioso al Trebbia sui Romani (217 a.C.) furono offerti a Parma cosci di maiale.
- Catone il Censore (II sec. a.C.) ci tramanda una raffinata tecnica di conservazione dei cosci di maiale: salati e stagionati, erano unti con olio perché non indurissero.
- Vasto l'allevamento dei maiali nella pianura padana, ricca di querceti, allevati per i soldati romani (cfr. Polibio).
- Nel Cristianesimo il maiale è simbolo di ingordigia, lussuria. Nel "Discorso della montagna" dal Vangelo secondo Matteo, Gesù raccomanda: "Non date le cose sante ai cani e non gettate le vostre perle davanti ai porci, perché non le calpestino con le loro zampe e poi si voltino per sbranarvi". Nella parabola del "Figliuol Pro-

digo" del Vangelo secondo Luca, il figlio, dopo aver sperperato l'eredità paterna, diventa guardiano dei porci "e avrebbe voluto saziarsi con le carrube che mangiavano i porci, ma nessuno gliene dava".

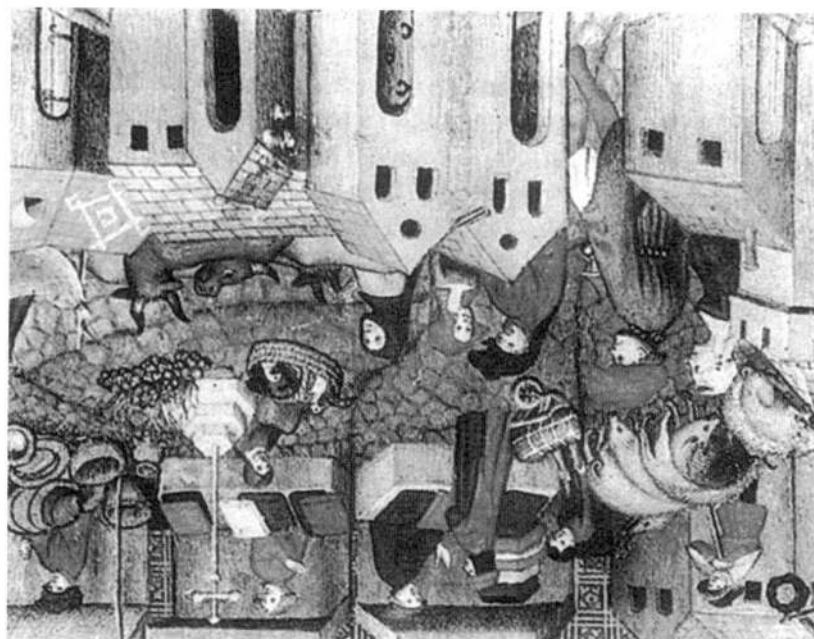
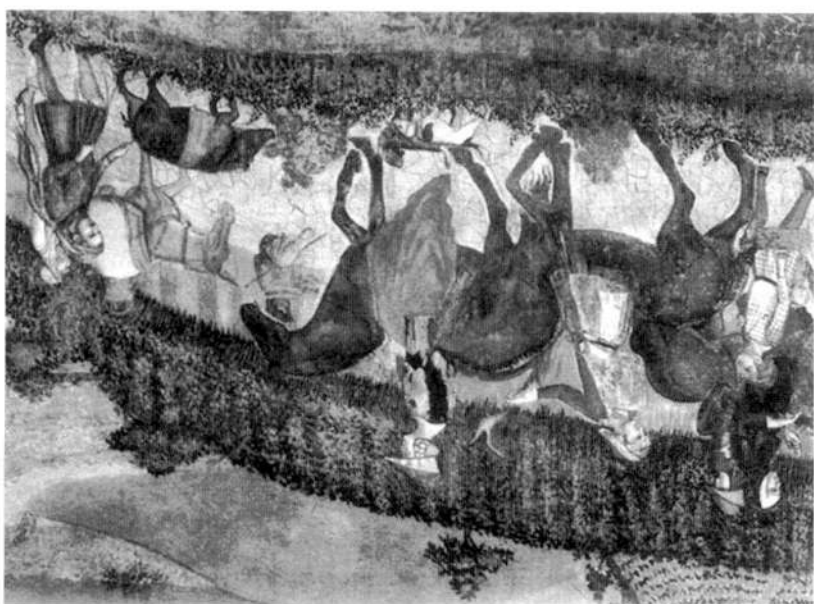
- In Friuli numerosi maiali pascolavano nel territorio di Aquileia (cfr. due are sepolcrali con un norcino e attrezzi del macellaio e una lapide con gli attrezzi del norcino e un prosciutto).
- Lo scrittore Plinio (I sec. d.C.) afferma che la carne di maiale ha 50 sapori diversi e quella degli altri animali ne ha uno solo.
- I *Visigoti* introducono un'imposta per l'utilizzo delle ghiande.

ETÀ MEDIOEVALE

- Si continuano ad allevare maiali al pascolo; raggiungono il peso di circa 80 Kg o meno, perché camminano molto. Nei boschi i maiali si incrociavano coi cinghiali e avevano perciò un aspetto molto diverso da quelli di oggi. Erano magri e snelli, con il muso appuntito e le zanne sporgenti, le zampe lunghe e muscolose, le orecchie corte, le setole irsute. Anche le razze erano diverse (uno scrittore del 1400 parla di maiali bianchi, rossi e neri).
- I Longobardi erano grandi consumatori di carni suine, soprattutto conservate; rifornivano di maiali le abbazie di Salt e Sesto nel ducato friulano; si parla di maiali che vanno per i boschi di querce per cibarsi di ghiande (con un *magister porcarius* - un guardiano di maiali) e allora destinano dei boschi al pascolo: "gahagi" (cfr. Gaio di Spilimbergo, ricordato anche per il fatto di avere *silvam ad saginandos porcos*, un bosco per ingrassare maiali); il *porcarius* vale più del doppio del *bovulus* - guardiano dei buoi (cfr. Editto di Rotari). I boschi vengono misurati dai Longobardi non in base all'estensione, ma al numero dei capi suini che potevano sfamare (bosco da 100 maiali, ad es.). Chi non aveva boschi doveva pagare

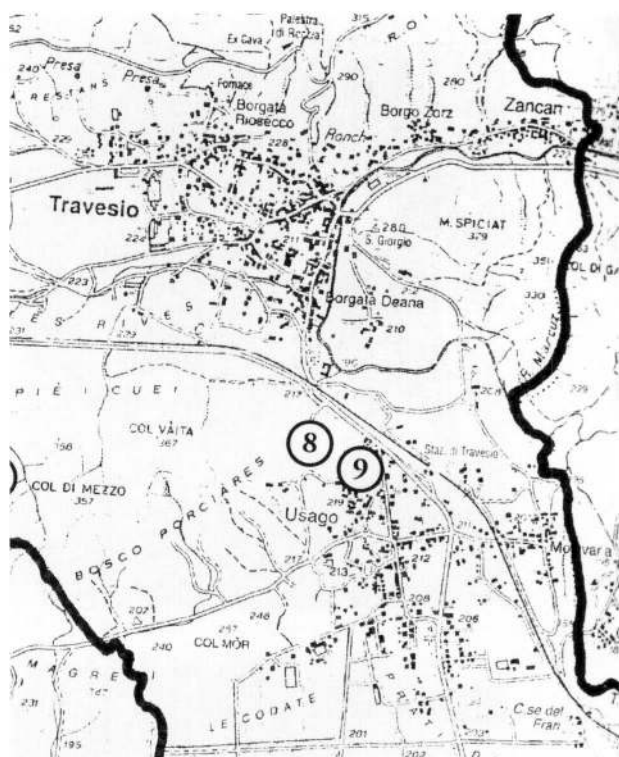


Miniatura del XIII secolo.



(Sopra) Siena - Palazzo Comunale: "L'effetto del Buon Governo in Città e in Campagna", Ambrogio Lorenzetti, 1337-39, particolare di un contadino che porta a vendere un maiale in città (è documentata l'antica razza "cinta senese").
(Sotto) Affresco con una scena di mercato a Parigi nel Medioevo: si vendono anche

La zona del "Bosco Porcjares" in Comune di Travesio.

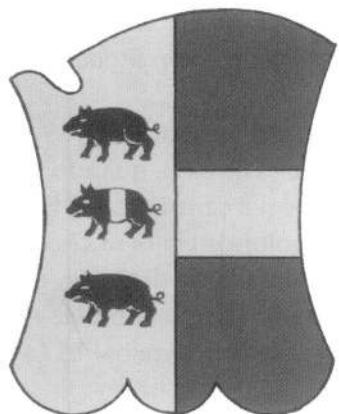


il "ghiandatico", una tassa sulle ghiande raccolte o consumate dalla mandria, oppure dare al proprietario della selva la "decima porcorum", la decima parte dei maiali portati al pascolo.

- i Franchi selezionano 10 razze diverse di maiali. Carlo Magno nel IX sec. emanò un "Capitolare sulla gestione delle aziende regie" per la conservazione delle carni suine: "Bisogna provvedere con ogni diligenza che il lardo, le carni affumicate, insaccate e salate siano preparate e lavorate con grande pulizia". Gli insaccati erano confezionati con diverse spezie (pepe, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, zafferano...) e chi non poteva permetterselo usava le erbe degli orti (aglio, salvia, prezzemolo, maggiorana...).
- Nascono dei toponimi, come "Porcjares", vasta zona ad ovest di Usago di Travesio (a.1300: "...unum



Magredis di Povoletto (Ud), Chiesa di S. Pietro: nell'affresco con l'allegoria dei mesi, è rappresentata, per dicembre, l'uccisione del maiale (XV sec.).



Stemmi dei Cusano-Formentini di Cividale, nobili del Sacro Romano Impero dal 1357, epoca a cui risale il soprannome "Porcari" e l'arma coi tre porcellini (nello stemma degli Scrovegni era presente invece una scrofa - da cui anche il nome della famiglia padovana - e dalla borsa con questo emblema Dante riconosce tra gli usurai Reginaldo Scrovegni).

ETÀ MODERNA E CONTEMPORANEA



H. Bosch (o imitatore): particolare delle "Tentazioni di S. Antonio" (Madrid, Museo del Prado, 1500-1525).

pratum situm in loco qui dicitur Porcaria..."; a. 1810: "Porchiores"), "Strada Porcarezza" e "Porchiara del Paludo" (un bosco, a.1741) a Sequals, "Porcaria" a Rodeano, "Porchiaris" a Socchieve (a.1603), "Porcis" a Fanna (a.1728) e "Porcia", presso Pordenone e anche in Comune di Azzano X e Chions.

- La spalla di maiale è utilizzata per pagare gli affitti (cfr. i documenti sui masi di Toppo di Travesio: 1386, *spallam* 1; 1423, *spatulam unam porcinam*, 1599, *persuto* 1, etc...).
- I Patriarchi di Aquileia passano l'estate a S.Daniele per l'aria buona e i prosciutti.
- Da S. Daniele vengono inviati molti prosciutti al Doge di Venezia.
- Nello Statuto comunale di Pordenone del 1438: 10 libre di multa o fustigazioni a chi ruba un maiale al pascolo; se i maiali rubati sono da 2 a 10, multa di 25 libre o viene tagliata la mano e se sono più di 10 il ladro viene impiccato.
- Colombo e gli Spagnoli introducono il maiale in America.
- La "Magnifica Comunità Sandanielese" manda con i muli prosciutti per il clero che partecipa al Concilio di Trento, 1545-1563 (sono state consumate "trenta paia di persutti").
- Negli antichi inventari si parla del maiale lasciato libero nel cortile (*Nel cortivo: temporali*⁽¹⁾ quattro assai honesti; Chiamarcis, a.1564) o rinchiuso nella stalla con altri animali (*Nella stalla: un bò, una manza d'anni do, una porcella*; Ronchi, a.1592) o in altre stanze (*In un'altra stanza: un temporale di pelo rosso mezano, un altro temporaletto piccolo di pelo negro cerchiado di bianco, una gramola di lin con il suo cavaletto, un zigotto, due forche di fero rot-*

⁽¹⁾ Spesso negli antichi documenti il maiale è citato con questo nome, che perdurò a lungo nell'uso.

te, una forca di legno, due restelli, un schiassolo da seminar, due falsetti, uno rotto e l'altro usado; Ronchi, a.1704).

- Fin dalla metà del XIV secolo si cerca di limitare l'andirivieni dei porci per le vie delle città, quando l'allevamento era diffuso pure nei centri urbani. È del 1799 un proclama che proibisce la libera circolazione dei maiali per strade e piazze di Udine, con una multa di 8 franchi e poi il sequestro dell'animale; si richiamano analoghi proclami del 1574 e del 1790.
- Venezia (1790) e Austria (1821) proibiscono l'allevamento di maiali al pascolo, ma ne allevano ancora nei boschi durante l'inverno fino al 1800 e successivamente nei porcili.
- L'importanza del maiale nell'economia della famiglia agricola è rimasta costante nei tempi ed è giunta intatta fino a noi. L'allevamento domestico era anche un indicatore della ricchezza della famiglia, poiché i prodotti dell'animale contribuivano in gran parte all'alimentazione per tutto l'anno. Secondo dati recenti, anche oggi in Italia il maiale è in testa al consumo percentuale delle carni, grazie pure a una produzione molto differenziata e valorizzata in base alle località d'origine.
- Il maiale di oggi deriva da due razze selvatiche, una proveniente dall'Europa (*Sus scrofa*) e una dall'Asia sudorientale (*Sus vittatus*); attualmente nel mondo esistono 90 razze e 200 varietà; nei paesi occidentali ci sono razze più importanti: la Berkshire (nera a puntini bianchi) e la Yorkshire, che provengono dalla Gran Bretagna; la Chesterwhite (bianca), la Duroc (rossa), la Hampshire (nera con una fascia rossa), la Poland China (nera a puntini bianchi), la Spottet (nera a macchie bianche) dagli Stati Uniti; la Landrace, dalla Danimarca.

I maiali degli allevamenti industriali provengono da incroci e sono ibridi molto robusti.



"Pila dal ont" (recipiente per conservare il grasso di maiale).

Perché si dice così

Maiale:

deriva dal latino "maialis" (dal XIII sec. nei documenti), forse perché l'animale era sacrificato alla dea Maia.

Suino:

deriva dal latino "suinus", da "sus", che era il maiale selvatico e anche quello domestico; è una parola di origine indoeuropea.

Porco (e purcel, purcit, pursit in friulano):

deriva dal latino "porcus", termine indoeuropeo usato per il maiale domestico; era una parola dei paesi celtici, germanici, baltici e slavi.

Norcino:

deriva dal fatto che molti, al momento della macellazione del maiale, scendevano da monti e colli delle Alpi e degli Appennini; quelli di Norcia, in Umbria, hanno dato il nome ai "norcini", in friulano "purcitâr".

Lardo (e ardiel, argjel, in friulano):

deriva forse dal lat. "laridum", ma di origine ignota.

Ciccioli:

deriva da "ciccia"; sono i pezzi di lardo sciolti e usati per condire; in friulano:

Frices, frizzis, frissis:

dal latino medioevale "frixura porcorum", pezzi fritti dei maiali.

Sugna (e sonza in friulano):

deriva dal latino "axungia", composto da "axis" (asse) e da "ungere" (ungere), perciò "grasso con cui si spalma l'assale del carro".

Liania, luania, luiania:

in friulano, deriva dal latino "lucanica" (lo scrittore Varrone racconta che i militari romani avevano trovato questa carne salata, condita e insaccata presso i Lucani); il termine italiano è

Salsiccia:

dal latino "salsitia", cose salate.

Salame, salumi (e in friulano **salam, salamp, salât**):

derivano dal sale che si usa per la stagionatura.

Muset:

in friulano, perché si adopera per questo insaccato la carne del muso del maiale; il termine italiano (anche se non del tutto corrispondente, perché non contiene carni del muso e delle guance) è

Cotechino:

perché si usano "cotiche" macinate; "cotica" deriva dal latino "cutis" (pelle).

Prosciutto (e **persut, prossiut** in friulano):

deriva dal latino "prae-exsuctus" (asciugato prima, privato dell'umidità); in latino era chiamato "perna" o "petaso".

Cjôt (porcile):

in friulano, deriva dal latino "cautum" = luogo chiuso.

Laip (mangiatoia per suini):

in friulano, deriva dal latino "alveum" = cavità (cfr. it. "lavello").

Trogolo (o truogolo; mangiatoia per suini):

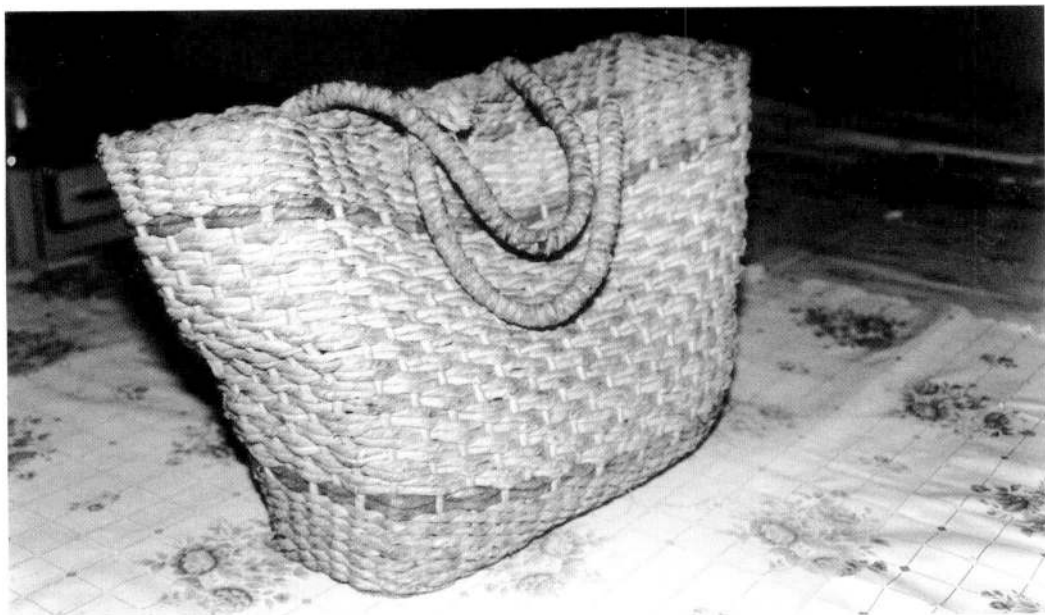
il termine italiano deriva dal longobardo "trog".

***UN'OCJADA
INTA LA VITA
DI UNA VOLTA***





Si lavano le budella: quelle diritte, di bovino, per i salami, quelle ritorte, del maiale, per fegatelli, salsicce e musetti; la "mania" per il linguale.



La "sporta dal purcitàr".

Interviste sull'allevamento nella zona di Travesio, Sequals e Castelnovo a genitori, nonni, parenti e conoscenti

- 1. Il purcel, purcit / Il maiale:**
- a) cuant, dulà, da cui ch'a lu compravin, ce età ch'al veva / *quando, dove, da chi lo compravano, che età aveva*
 - b) ce ch'al mangjava, cuant, ce tante' voltes in dì / *l'alimentazione: che cosa mangiava, quando e quante volte al giorno*
 - c) cjastrâ / *la castrazione*
 - d) malaties e cures / *le malattie e le cure*
 - e) par ce tant timp ch'a lu tiravin sù, cui ch'a i steva devour, cemôt / *tempi di allevamento, persone addette, modalità*
- a) - a lu compravin ai prins di dicembre / in primavera / in mars-avrîl
- cuant ch'al veva doi / tre / cuatri / seis meis e al pesava 20-25-30 kilos
 - da un mercantin ch'al passava cul camion par cjasà / da un ch'a ju faseva nassi e ch'al veva la purcela / al marcjât a Spilimberc (dongja l'ostaria Carlini) o a Di-strâ, a Sant Danêl / da un di là da l'aga
 - a si trattava sul presin, a si controlava che ducju i purceluts a fossin sans e fuarts
- b) - al mangjava prima remui e dopo semula, barbabietules, verzes, çucjes / blava e polenta / crostes di polenta (matina), semula (misdi), patates o çucjes, aga e semula (sera) / un paston cun aga, patates cuetes, farina di polenta / uardi, farina di forment o di blava / lavadures e vansadices dal mangjâ, da le' verdure / sêr, erba / da piçul, sêr e semula e par ingrassâlu pastons
- a i davin di mangjâ dôs-tre voltes in dì e ancja di pi / di pi man man ch'al cresceva
 - a no vevin bisugna di tant / a erin vignûts tant biei ch'a erin una mirivea / il gno om a ju lavava ancja e a erin biei blancs
- c) - a lu cjastravin (a gjavavin i testicui al mascju e le' ovaies a le' femines) cuant ch'al veva cualchi meis, par vê una cjar miei: dopo cjastrât, al si cuietava e al cresceva di pi / ju compravin dopo cjastrâts / a ju spadava il cjastrin o il vitrinari



La pistola con cui si uccide il maiale attualmente.



Le spezie (pepe, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, pepe garofolata) e il sale.

- d) - il mâl rossin: a i vignevin tacjes rosses pardut; cura: a i devin un pôc di ueli di ris, al podeva guarî o murî / a lu tegnevin doi-tre dis cença mangjâ e al guariva bessôl / al vigneva il vitrinari a fâi una puntura
afta: a i vignevin boles in bocja
influenza; cura: antibiotics
dolôrs rematics: a i vignevin inta le' gjambes; a si fasevin impacs cun cinisa o arzila e asêt
- e) - a lu tiravin sù da 6-7 a 11-12 meis / al veva da passâ dôs lunes di avost e al veva da vê 14-15 meis
- a lu netavin una volta par setemana / a lavavin il breâr dulà ch'al durmiva / a metevin paia neta dulà ch'al durmiva
- a i atindeva il nonu / una femina: un purcit par ch'al vignessi biel al era da zî a mostrâi i zenoi (le' femines a vevin il grumâl una volta e cuant ch'a lu tiravin sù a mostravin i zenoi)
- a si veva da tratâlu ben, parcè ch'al sostigheva la famea
- [a) - lo acquistavano i primi giorni di dicembre / in primavera / in marzo-aprile
- quando aveva due / tre / quattro / sei mesi e pesava 20-25-30 Kg
- da un commerciante che passava col camion per le case / da uno che li faceva nascere ed aveva la scrofa / al mercato di Spilimbergo (vicino all'osteria Carlini), a S. Daniele / da uno della sinistra Tagliamento
- si trattava sul prezzo, si controllava che tutti i maialini fossero sani e forti*
- b) - mangiava prima del farinaccio e poi crusca, barbabietole, verze, zucche / mais e polenta / croste di polenta al mattino, crusca a mezzogiorno, patate o zucche, acqua e crusca la sera / un pastone con acqua, patate, farina di polenta / orzo, farina di frumento o di mais / rimasugli di cibo, di verdure con acqua del lavaggio di stoviglie / siero, erba / da piccolo, siero e crusca e per ingrassarlo dei pastoni
- gli davamo da mangiare due-tre volte al giorno e anche più spesso / più abbondantemente man mano che cresceva
- non avevano molte esigenze / erano diventati tanto belli che erano una meraviglia / mio marito addirittura li lavava ed erano diventati bianchissimi*
- c) - lo castravano togliendo i testicoli ai maschi e le ovaie alle femmine quando aveva qualche mese, per avere una carne migliore: dopo la castrazione, si calmava e cresceva maggiormente / li compravamo dopo la castrazione / li castrava il castrino o il veterinario*
- d) - il mal rossino: gli venivano delle macchie rosse in tutto il corpo; cura: gli davano un po' d'olio di ricino, poteva guarire o morire / lo tenevano due-tre giorni digiuno e guariva da sé / veniva il veterinario a fargli un'iniezione
afta: gli venivano delle bolle in bocca
influenza; cura: antibiotici
reumatismi: erano colpite le gambe; cura: si facevano impacchi con cenere o argilla e aceto
- e) - lo allevavano da 6-7 a 11-12 mesi / doveva passare due lune d'agosto con un'età di 14-15 mesi
- lo pulivano una volta la settimana / lavavano il tavolato dove dormiva / mettevano della paglia pulita dove dormiva

- se ne occupava il nonno / una donna: a un maiale per farlo crescere bene si dovevano mostrare le ginocchia (un tempo le donne portavano il grembiule e quando lo sollevavano per portare il cibo per il maiale mostravano le ginocchia)
- si doveva trattarlo bene, perché era il sostegno della famiglia]

"In ogni genere di quadrupedi si sceglie con particolare diligenza il maschio, perché è più frequente che la prole assomigli al padre che alla madre.

Per conseguenza anche nei suini bisogna scegliere dei maschi eccellenti per la grandezza di tutto il corpo, ma che siano di conformazione quadrata piuttosto che lunga o tondeggiante, di ventre basso, di cosce molto sviluppate, ma non di gamba o di zoccolo alto, di collo ampio e glandoloso, di grifo corto e camuso... Quanto alle scrofe, si scelgono quelle di corpo molto allungato, ma riguardo alle altre parti del corpo devono essere simili ai verri descritti...."

"Il guardiano dei porci deve essere attento, vigilante, laborioso, attivo...

Inoltre un guardiano diligente scopa spesso il porcile intero e anche più spesso ogni stalletto. Infatti, per quanto questo animale soglia avvoltolarsi nel sudicio quando è al pascolo, desidera stalletti pulitissimi."

"L'ideale per l'allevamento del maiale sono i boschi che si vestono di quercia, di sughero, di faggio, di cerri, di elci, di oleastri, di terebinti, di noccioli e di tutti gli alberi da frutto selvatici,

come sono il biancospino, il carrubo, il ginepro, il loto, la vite, il corniolo, il corbezzolo, il prugno selvatico, il marrobbio e il pero selvatico.

Tutti questi alberi, infatti, maturano i loro frutti in epoche diverse e servono a saziare il gregge quasi per tutto l'anno."

(Columella, *De re rustica*, VII)

2. Il purcitâr, il cjôt / Il porcile: a) dulà ch'al era / dov'era

b) cemôt ch'al era fat / com'era fatto

a) al era four intal curtîf o intal prât / dongja la cjasa / dongja il stali / dongja il gja-linâr

b) al era un serai par four, di len o madons / a era una stansia fata di mûr, cul paviment di ciment e mieç cul breâr di len par durmî, fat di trâfs par ch'a nol sbris-sàs e nol cjapassi i dolôrs ta le' gjambes / i trâfs a erin di len di cjistignâr teâts intal mieç ch'a resistevin al pis e a dut / a era una puarta par zî dentri e par mangjâ al era un laip, mieç dentri e mieç four, dividût in doi, par la roba suta e pal bevi.



Venezia, Biblioteca Nazionale marciana: "Porcari che bacchiano le ghiande", miniatura dal Breviario Grimani (XV sec.).



S. Giorgio della Richinvelda, ex azienda Pecile: le vecchie porcilaie.



Mangiatoia per il maiale ("laip").

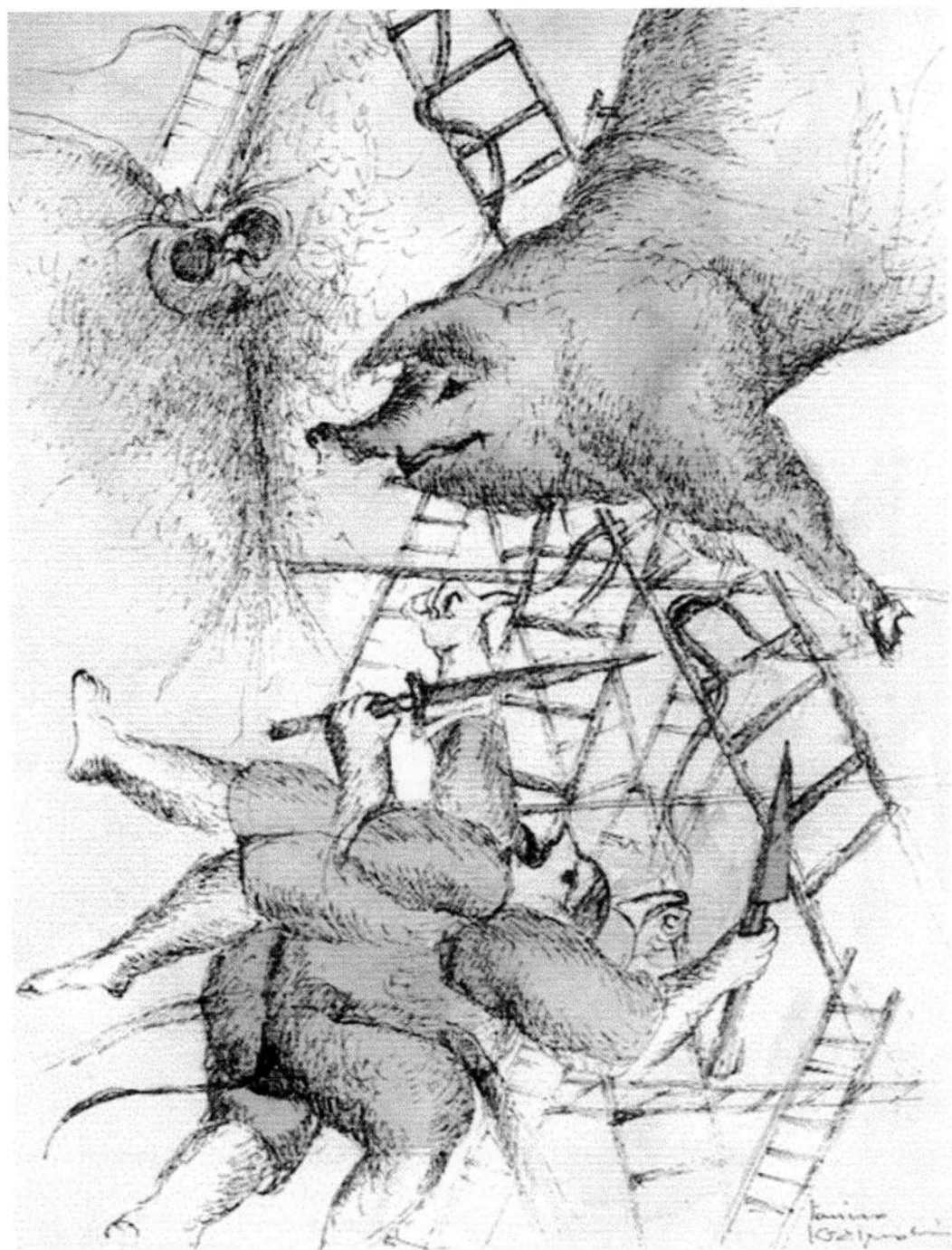
- [a) *era situato all'esterno nel cortile o nel prato / vicino all'abitazione / vicino alla stalla / vicino al pollaio*
- b) *era un recinto all'esterno, di legno o mattoni / era una stanza in muratura, col pavimento di cemento, per metà col tavolato di legno per dormire, fatto di travi perché non scivolasse e non prendesse i reumatismi nelle gambe / le travi erano di legno di castagno tagliate a metà che resistevano all'orina e a tutto / c'era una porta per entrare e per contenere il cibo c'era un truogolo, per metà sporgente verso l'interno e per metà verso l'esterno, diviso in due scomparti, per il cibo asciutto e per le bevande].*

Ulisse ed Eumeo, il porcaio

*"E lo trovò nell'atrio, seduto dove il recinto
 eccelso aveva innalzato, in un punto scoperto,
 bello e grande, in cerchio; e questo il porcaio
 l'aveva fatto di suo, per i porci del padrone lontano,
 senz'ordine della regina e del vecchio Laerte,
 con pietre di cava; e sopra l'aveva cinto di spino.
 Fuori aveva disposto dei pali in cerchio, in fila continua,
 spessi e serrati, squadrandi tronchi di quercia;
 dentro il recinto aveva fatto dodici chiusi,
 uno vicino all'altro, stalle di scrofe: in ciascuno
 cinquanta scrofe, che in terra si sdraiano, stavano chiuse,
 le femmine madri: i maschi stavan fuori la notte,
 in numero molto minore, ché divorando se li finivano
 i pretendenti divini: mandava loro il porcaio
 sempre il più bello dei maiali da ingrasso:
 questi erano circa trecentosessanta."*

(Odissea, XIV vv. 5-20)

- 3. Purcità / La macellazione:**
- a) *ce ch'a si faseva i dîs prima / preparativi dei giorni precedenti*
 - b) *il purcitâr / il norcino*
 - c) *cemôt ch'a si copava, spelava, tirava four la roba, a si faseva a tocs / modalità dell'uccisione e poi spelatura, sventratura, squartatura*
 - d) *cemôt ch'a si faseva le' parts, cemôt ch'a si preparavin e a si insacavin; le' robes ch'a no s'in-*



"Purcità", litografia di Tonino Cragnolini.

sacavin / *suddivisione delle parti, preparazione e insaccatura; prodotti non insaccati*

e) robes da ridi / *scherzi*

f) a la fin dal lavour (mangjâ, netâ...) / *conclusione dei lavori (pranzo, pulizie...)*

g) dulà ch'a metevin la roba, dulà ch'a la conservavin e cuant ch'a la mangjavin / *sistemazione dei prodotti, conservazione e consumazione*

h) âti, es.: fâ il savon, cuei il gras... / *altro (es.: fare il sapone, cuocere il gasso)*

- a) al era un grant aveniment; a si tacava in dicembre, simpri in cal di luna; i dîs prima al era ce fâ par lavâ i bugjei ch'a coventavin par fâ sù musets, lianies..., par preparâ le' tavoles dulà ch'a si lavorava le' cjars e a si poavin i imprescj / i tegnevin il purcel a aga amancul una di par ch'a nol vessi roba dentri ch'a zessi mâl a vierzi, si preparava tavoles netes, peçotes, la scjala par metilu sù / a si preparavin i savours / si comprava âi, sâl, pever, noce moscata, spali / a si zeva a jodi dal purcitâr / a si lavavin ben i bugjei di vacja comprâts e a si lassavin in muel cun âi, osmarin, aurâr e asê;
- b) il purcitâr al era un di Cjastelnouf, bravo, ch'al saveva sielzi ben le' cjars / al era un dal paîs che intal unvier al copava purcei e il lavour a si lu tramandavin in famea;
- c) a si jevava bunora, a 5 bots, par impiâ il foc e fâ boli l'aga intuna cjaldera granda di ram; a le' 7,30 al rivava il purcitâr, in 3-4 a tiravin four il purcel dal cjôt, ch'al cigava come un mat, cuntun cuardin inta la bocja davour i dincj graincj in maniera ch'a nol sbrissàs; a lu distiravin parzora una scjala o una bala di paia o una brea e a lu tegnevin fer par le' oreles e le' gjambes o a i leavin le' talpes davour; il purcitâr al plantava un curtis grant ben uçât intal cuel e a i gjavava sanc; chestu sanc a si lu cjavava par fâ la mula. Dopo copât (cumò a lu fan cuntun colp di pistola), a i butavin intori l'aga di bol par spelâlu cul curtis o cun racjins; a lu leavin a la scjala par le' gjambes davour e a la metevin in piè par vierzilu four par four e gjavâ i interiours (cour, fiât, palmons, rognons, bugjiei...);
- d) a si puartava dentri in cjasa il purcel e a si lu meteva su una taula, un breâr; il purcitâr al taava prima le' çates e il cjâf, al tirava via i cuessons, la part da la pan-sa, le' gjambes davant, i bugjei piçui par le' lianies e chei graincj pai musets e a si meteva via i vues; i talpins, le' brusadules, il cjâf, le' cuestes e l'argjel a no si insacavin e il rest al si doprava par fâ salams, lianies, musets, figadei, pancetes, saccoi, il lengâl... (cfr.: ce ch'a si faseva cui tocs dal purcel); cun la machina par

mosenâ a si preparava l'impast e dopo a i metevin il sâl, il pever, la canela, le' brocjës di garoful, la noce moscata, l'ái; cun la piria a insacavin la roba intai bugjei (intai bugjei piçui il figadel, la liania, il muset, la palmona; in chei pi graincj i salams, i ossacoï, il lengâl inta le' "manies");

- e) a mandavin i canais a toli la misura dai salams inta le' cjases dongja o in butega e cuant ch'a tornavin indavour scuaiâts a ju menavin ator;
- f) ogni tant chei ch'a lavoravin a metevin su la plota da la stua cualchi feta di cjar par mangjâla cuntun bon got di vin; ancja il gustâ e la cena di chê di, a erin cun cjar di purcel; a si netava cun aga cjalda e savon o soda parcè ch'al era ont pardut e il gras a si tacava;
- g) i vues a erin pressious: il purcitâr a ju salava su la brea di lavâ e cuant ch'a vevin cjapât il sâl a ju picjavin cun vencs par ch'a si suiassin e cuant ch'a erin dûrs come crodulis a ju mangjavin e ju dopravin par fâ il brout; le' cjases di clap di una volta, cui camarins e cjera sot, a conservavin un grum miei di uê la roba; a si mangjava prima i sanganei, i figadei, le' lianies e ogni tant muset; l'argjel i lu metevin in bafa: doi tocs insiemit e sora e sot i metevin doi tocs di len e ju strenzevin ben, dopo ch'al era stât sot sâl e a si taava un toc a la volta; la roba insacada a si conservava parcè ch'a i vevin metût dentri sâl, pever, noce moscata, coriandui, brocjës di garofel, canela; a la picjavin su le' stangjes di len par una setemana a disgotâ intun puest pi cjalt e dopo a si metevin intal camarin, pi fresc e sut; a si mangjava via pal an i salams e par ultim l'ossacol;
- h) par fâ il savon a si meteva a boli i vues e roba grassa dal purcel intuna granda cjaldera, cun soda caustica, pece greca e borotalco par ch'al vessi profum; cuant ch'a si era disfât dut, a si struncjava intuna podina, a si lassava disfredâ e dopo a si taava a tocs par doprâlu cuant ch'a coventava; le' crodies a le' fasevin boli inta la cjaldera granda di ram, a gjavavin le' frices par mangjâ e il gras a lu metevin inta le' bufules o intai vâs di piera o cjera cueta (piera dal ont, pila) e a lu dopravin par fridi e ancja par fâ i crostui a carnevâl; un'altra cunça a si faseva cun butiro e gras disfats insiemit e metûts simpri inta vâs di cjera cueta; par fâ la mula, a cjapavin il sanc dal purcel, a lu messedavin simpri fin cuant ch'al era frêt, si lu meteva via, si faseva boli, si meteva farina di flôr e dopo si lassava disfredâ, a vigneve dura, a si taava a fetes e a si mangjava come una feta di torta / la mula a si faseva ancja metint dentri sucher, ûa passa, barbagigis, pignôi, scussa di limon e a vigneve come un budin e a la metevin inta la tirina; a fasevin ancja il pan cun le' frices, gjavades dal gras; a i metevin inta la pasta le' frices e il sucher.

- (a) *era un grande avvenimento; si iniziava a dicembre, sempre a luna calante; i giorni precedenti c'era un gran da fare per lavare le budella che occorrevano per insaccare musetti, salsicce..., per preparare le tavole dove si lavoravano le carni e si appoggiavano gli utensili / si dava al maiale solo acqua almeno per un giorno perché l'intestino fosse libero e non ci fossero difficoltà quando veniva sezionato, si preparavano le tavole pulite, stracci, la scala per stenderlo / si preparavano gli aromi / si compravano aglio, sale, pepe, noce moscata, spago / si andava in cerca del norcino / si lavavano bene le interiora di mucca acquistate / si lasciavano in ammollo con aglio, rosmarino, alloro e aceto;*
- b) *il norcino era uno di Castelnovo, abile, che sapeva scegliere bene le carni / era uno del paese che d'inverno macellava maiali e il lavoro se lo tramandavano in famiglia;*
- c) *ci si alzava presto, alle 5, per accendere il fuoco e far bollire l'acqua in una grande pentola di rame; alle 7,30 arrivava il norcino, in 3-4 trascinavano fuori dal porcile il maiale, che urlava come un matto, con una cordicella nella bocca dietro i grandi molari in modo che non scivolasse; lo stendevano sopra una scala o una balla di paglia o un'asse e lo tenevano fermo per le orecchie e le zampe o gli legavano le zampe posteriori; il norcino affondava un coltello grande ben affilato nel collo e gli levava sangue; questo sangue veniva raccolto per fare la 'mula'. Dopo ucciso (ora lo fanno con un colpo di pistola), lo cospargevano di acqua bollente per spellarlo con coltello e raschiatoi; lo legavano alla scala per le zampe posteriori e lo mettevano verticalmente per aprirlo da testa a piedi e togliere le interiora (cuore, fegato, polmoni, reni, intestino...);*
- d) *si portava all'interno della casa il maiale e lo si poneva su una tavola, un tavolaccio; il norcino tagliava innanzitutto gli zampini e la testa, poi i cosciotti, la parte ventrale, le zampe anteriori, le budella sottili per le salsicce e quelle grandi per i musetti e si mettevano da parte le ossa; gli zampini, le braciola, la testa, le costole e il lardo non si insaccavano e il resto si usava per ricavare salami, salsicce, musetti, salsicce col fegato, pancette, ossocolli, linguale...(cfr.: ciò che si faceva con le parti del maiale); con la macinatrice si preparava l'impasto a cui aggiungevano il sale, il pepe, la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata, l'aglio; con l'imbuto insaccavano l'impasto nelle budella (in quelle piccole le salsicce di fegato, le salsicce, il musetto, la 'palmona'; in quelle più grandi i salami, gli ossocolli, il linguale, questo nelle cosiddette maniche);*
- e) *mandavano i bambini a prendere la misura dei salami nelle case vicine o in negozio e quando ritornavano abbacchiati li prendevano in giro;*
- f) *talvolta i lavoranti disponevano sulla stufa qualche fettina di carne per mangiarla con un buon bicchiere di vino; anche il pranzo e la cena di quel giorno erano a base di carne di maiale; si facevano le pulizie con acqua calda e sapone o soda perché tutto era unto e il grasso aderiva;*
- g) *le ossa erano preziose: il norcino le salava sull'asse del bucato e quando avevano assorbito il sale le appendeva con vimini perché si asciugassero e quando erano dure come corde le mangiavano e le usavano per fare il brodo; le case di sasso di un tempo con la dispensa pavimentata con terra battuta conservavano molto meglio di oggi le cose; si consumavano innanzitutto i sanguinacci, le salsicce di fegato, le salsicce ed in parte il musetto; il lardo lo mettevano in 'bafa': due parti unite e sopra e sotto disponevano due pezzi di legno e li stringevano bene; dopo che era rimasto sotto sale lo si tagliava un po' alla volta; gli insaccati si conservavano perché vi avevano introdotto sale, pepe, noce moscata, coriandoli, chiodi di garofano, cannella; li appendevano alle stanghe di legno per una settimana a sgocciolare in un luogo più caldo e poi li portavano nella dispensa, più fresca e asciutta; nel corso dell'anno si consumavano i salami e per ultimo l'ossocollo;*
- h) *per fare il sapone si mettevano a bollire le ossa in una grande pentola, con soda caustica, pece greca e borotalco per dare profumo; quando si era tutto sciolto, si versava in una tinozza, si la-*



La portantina ("siviera") per il trasporto e la spellatura.



Divisione dell'animale in due mezzene.



Il "purcitâr" all'opera sotto lo sguardo dei bambini.

sciava raffreddare e dopo si tagliava a pezzi da usare quand'era necessario; le frattaglie le facevano bollire nella grande pentola di rame, levavano gli strigoli per mangiarli e il grasso lo mettevano nelle vesciche o nei vasi di pietra o terracotta ('piera dal ont', 'pila') e lo usavano per friggere o anche per fare i crostoli a carnevale;

per fare la 'mula', prendevano il sangue del maiale, lo mescolavano in continuazione per raffreddarlo, lo mettevano da parte, si faceva bollire, si aggiungeva fior di farina e poi si lasciava raffreddare, si induriva, si tagliava a fette e si mangiava come una fetta di torta / la 'mula' si preparava anche introducendo zucchero, uvetta, arachidi, pinoli, scorza di limone e diventava come un budino che poi si metteva in una terrina; un altro condimento si faceva con burro e grasso sciolti insieme e messi sempre in vasi di terracotta;

si faceva anche il pane con gli strigoli, ricavati dal grasso; inserivano nell'impasto gli strigoli e lo zucchero.]

A si copa il purcel: uê i canais di cjasas a no van a scuola...

Di mattina buona, prima da le' seis, le' femines a impiin il focu inta la lissivera par fâ boli l'aga ta la cjaldera dai cuars. Intôr le' siet al riva il purcitar cun ducju i imprescj e cun aitis cuatri o cinc di lour al va tal purcitar, a tirin four il purcel cul cuardin e lu rabaltin su un tavolaç preparât a puesta; subit a i gjavins sanc, a lu cjapin ta un mastelut e a lu tegnin missiât fin ch'al è frêt (par fâ la mula), par ch'a no s'impîi. Dopo a metin il purcel su una scjale poada su doi cavalets, a i butin sora aga cjalda e cul curtis a lu spelin; a la fin a i dan una biela lavada cu un pocja di aga frescja, a lu lein par le' gjambes davour su la scjale ch'a metin in peis cuntra il mûr in môr da vî il purcel cu le' gjambes largjes e il cjâf in jù. Al è il moment di sventrâlu par tirâ four i bugjei e dut il rest. Una part di bugjei a ven subit sielta e lavada par doprâla par insacâ. A chestu punt ducju a van a mirinda: a si mangja freta fata cun ous e formai, formai fresc e par digirî si bêt un o pi di un got di vin.

Il purcel, tirât jù da la scjale, a lu puartin in cjasas e a lu metin su una granda tavola (a puesta par chestu lavour) e si taca a separâ par prin il toc di argjel ch'al ven puartât in cantina e mitût su un plan fat cun cavalets, doi travets e fassines slargjades parzoras; cussî l'argjel al cjapa aria par dutes le' bandes. Il purcitar al continua intant a sielzi le' cjasas, dividint par cualitât chê par fâ salams, chê da muset, chê da liania, chê da figadei e palmones. Su un cjanton da la tavola al monta la machina da mosenâ e al mosenas dutes le' cjasas e le' crodies (part par four dal argjel, taada via par ch'al resti dome chel di un cert spessour). Il lavour al ven fat cun chestu ordin:

- cjar di salam
- cjar di muset
- cjar di liania
- crodies e gras par cunçâ la cjar.

Ogni impast al ven cunçât cun sâl, pever e âtes droghes a secont dal tipo di cjar (âi, brocjes di garofel, pignôi, canela, ùa passa). Dopo vî ben missiât cjars, gras e droghes, l'impast al ven insacât in bugiei ch'a son in part chei dal purcel e in part comprâts e lavâts il dì prima da le' femines. Par chesta operassion su la machina a metin sù piries di misura difarent secont l'impast: la pi gruessa a è chê dal salam e la pi piçula chê dal figadel.

Par gustâ, al è mignestron di verdure e fasoi cun gués dal purcel, cualchi feta di cjar appena taada e scotada su la plota dal spolert; dut al ven inumidît cuntun got di vin fat in cjasà.

Dopo il purcitâr al pensa a leâ a misura i salams, i musets e dut il rest. Un di cjasà al pensa a picjâ la roba su le' stangjes e a puartâla ta un louc tepit par fâla suîâ; dopo cualchi dì dut al sarà puartât in cantina, indulà ch'al starà fin a ora di mangjâlu.

Cuan' ch'a si sielzin le' cjars, a si separin dai gués e i miei di chescju a ju puartin in cantina e a ju metin sot sâl insiemit al argjel par doprâju par fâ e cunçâ il mignestron di fasoi; i scarts a ju metin in banda e a ju doprin par fâ savon.

Dal spinâl dal purcel a tirin four ancja le' brusioles ch'a serviran par mangjâ in cja-



Il momento della spellatura con acqua bollente.

sa (una o dôs) e par fâ cualchi presînt a le' famees pi amighes o s'a si à cualchi dovê. La brusiola a ven ancja cuierta cuntuna redina di gras ch'a era intôr dai palmons. A metin in banda ancja la cjar par fâ i ossacoi e a ju fasaran sù cualchi di dopo par permeti a la cjar di suiâsi un pôc.

L'ultin lavour dal purcitâr al è chel di fâ il lengâl: a si dopra la cjar di muset e la lenga dal purcel che le' femines a vevin lavada, gratada e scotada cun l'aga bulint.

Il dopodimisdi al è indavant, il purcel al è dut picjât su le' stangjes, le' femines a stan lavant i imprescj, il purcitâr al à salât l'argjel e i gués: la zornada a è finida. Doman a resta da pestâ e cuei il gras ch'a si metarà in cjîs di cjera cueta e inta la vissia da l'urina dal purcel, che apena gjavada a l'ân sglonfada soflant denti aria cu la bocja o cu la pompa da la bicicleteta.

Le' frices, come dîsi il rest da la cueta dal gras, a son strîçades cul strucapatates e doprades par fâ il pan di frices, par fâ fretaes cui ous o par mangjâles cussì.

Par i canais di cjasa a è una zornada di fiesta e ancja di schersus: tal moment di copâ il purcel, il purcitâr a ju clama par dâi una man a tignî il purcel e a i fâs cjapâ a strent la coda. Prima di tacâ a insacâ, un dai graincj al clama il canai e a lu manda in butega o in una famea vissina a fâsi dâ la misura dai salams che il purcitâr al veva dismenteât.

Intant che il purcitâr al scjarna il cjâf, al clama il canai e a i dîs: "Tengi serada la bocja cul cuardin, sinò al podarès muardimi!"

Dut al finìs in una granda ridada dai graincj di famea e la musata dal nini ch'al va via rabiât.

Al è scûr, i lavours par uê a son finîts, i graincj a son stracs, ma ancja i canais a àn voa di cenâ e zî a durmî, parcè che doman a si torna a scuela.

Ma cuant ch'a si mangja la roba dal purcel?

Figadei e liania za dal di dopo. Dopo una setemana, palmona tal mignestron. Dopo 15 dîs, i musets.

Il salam dopo un mesut amancul. L'ossacol da l'estât, 7-8 meis dopo. Il lengâl a era tradission di mangjâlu a Pasca, dopo finîts i musets.

E cui ch'a erin i purcitârs a Travês?

Gigi Piligrin e Arduino Masutti (ains '40-'50) e prima Luigi Rugo; Mario Mattiussi (ains '50-'80).

(test. di Achille Masutti)

[Si uccide il maiale: oggi i bambini di casa non vanno a scuola...]

La mattina presto, prima delle sei, le donne accendono il fuoco nel fabbricato dove si fa la lisciva per far bollire l'acqua nel calderone 'dalle corna'.

Verso le sette arriva il norcino con tutti gli attrezzi e con altre quattro o cinque persone va nel porcile,



Sventrata e raccolta delle interiora.



Si pesano le varie parti con la "stadera".

trascinano fuori il maiale col cordino e lo rovesciano su un tavolaccio preparato appositamente; subito gli levano sangue, lo raccolgono in un piccolo secchio e lo tengono mescolato finché si raffredda (per fare la 'mula'), perché non si indurisca. Poi dispongono il maiale su una scala appoggiata su due cavalletti, versano sopra acqua calda e col coltello lo spellano; infine lo lavano bene con un po' d'acqua fredda, lo legano per le gambe posteriori sulla scala che appoggiano in piedi contro un muro in modo da avere il maiale con le gambe allargate e la testa in giù. È il momento di sventrarlo per estrarre le budella e tutto il resto. Una parte delle budella viene subito scelta e lavata per essere adoperata per insaccare. A questo punto tutti vanno a merenda: si mangia frittata con uova e formaggio, formaggio fresco e per digerire si beve uno o più bicchieri di vino.

Il maiale, staccato dalla scala, lo portano in casa e lo mettono su una grande tavola (predisposta per questo lavoro) e si comincia a separare per primo il pezzo di lardo che viene portato in cantina e messo su un piano fatto con cavalletti, due travetti e fasci di legna allargati sopra; così il lardo viene arieggiato da tutti i lati. Il norcino continua intanto a scegliere le carni, separando per tipi quella destinata ai salami, ai musetti, alla salsiccia, a fegatelli e 'palmone'. In un angolo della tavola monta il tritacarne e macina tutte le carni e le cotiche (parte esterna del lardo, ritagliata perché resti solo quello di un certo spessore). Il lavoro viene svolto con questo ordine:

- carne di salame
- carne di musetto
- carne di salsiccia
- cotiche e grasso per condire la carne.

Ogni impasto è sottoposto a concia con sale, pepe e altre spezie a seconda del tipo di carne (aglio, chiodi di garofano, pinoli, cannella, uva passa). Dopo aver ben mescolato carne, grasso e spezie, l'impasto viene insaccato in budella che sono in parte quelle del maiale e in parte comprate e lavate il giorno precedente dalle donne. Per questa operazione al tritacarne vengono applicati imbuto di misure diverse a seconda dell'impasto: il più largo è quello del salame e il più stretto quello del fegatello.

Per pranzo c'è minestrone di verdure e fagioli con ossa di maiale, qualche fetta di carne appena tagliata e scottata sulla piastra della stufa; il tutto viene inumidito con un bicchiere di vino fatto in casa.

Dopo, il norcino si appresta a legare a misura i salami, i musetti e tutto il resto. Uno di casa appende il tutto su stanghe e lo porta in un luogo tiepido per l'asciugatura; dopo qualche giorno sarà portato tutto in cantina, dove rimarrà fino al momento del consumo.

Quando si scelgono le carni, si separano dalle ossa e le migliori di queste vengono portate in cantina e messe sotto sale con il lardo per essere adoperate per preparare e condire il minestrone di fagioli; gli scarti li mettono da parte e li adoperano per far sapone.

Dalla spina dorsale del maiale ricavano anche le bracioline che serviranno per il consumo domestico (una o due) e per fare qualche regalo alle famiglie amiche o con cui si ha qualche dovere. La braciola viene anche ricoperta con una retina di grasso che avvolgeva i polmoni.

Mettono da parte anche la carne per fare gli ossocolli e li prepareranno qualche giorno dopo per permettere alla carne di asciugarsi un po'.

L'ultimo lavoro del norcino è quello di preparare il linguale: si adoperano la carne del musetto e la lingua del maiale che le donne avevano lavato, raschiato e scottato nell'acqua bollente.

A pomeriggio avanzato, il maiale è tutto appeso alle stanghe, le donne stanno lavando gli attrezzi, il norcino ha salato il lardo e le ossa: la giornata è finita. Domani ci sarà da pestare e cuocere il grasso che si metterà in vasi di terracotta e nella vescica del maiale, che appena tolta è stata gonfiata soffiando all'interno aria con la bocca o con la pompa della bicicletta.

Gli strigoli, come dire i resti del grasso cotto, vengono strizzati con lo schiacciapattate e adoperati per fare il pane di strigoli, frittate con uova o per il consumo diretto.

Per i bambini di casa è una giornata di festa e anche di scherzi: al momento dell'uccisione del maiale, il norcino li chiama perché lo aiutino a tenere l'animale e gli fa stringere la coda. Prima di iniziare ad insaccare, un grande chiama il bambino e lo manda al negozio o in una famiglia vicina a farsi dare la misura dei salami che il norcino aveva dimenticato.

Mentre il norcino scarnifica la testa, chiama il bambino e gli dice: "Tienigli chiusa la bocca col cordino, altrimenti potrebbe mordermi!"

Tutto finisce in una gran risata dei grandi di famiglia e il muso lungo del bambino che si allontana arrabbiato.

È buio, i lavori per oggi sono finiti, i grandi sono stanchi, ma anche i bambini desiderano cenare e andare a riposare, perché domani si torna a scuola.

Ma quando si consumano i diversi prodotti?

Fegatelli e salsiccia già il giorno seguente. Dopo una settimana, 'palmona' nel minestrone. Dopo 15 giorni, i musetti.

I salami dopo un mesetto almeno. L'ossocollo dall'estate, 7-8 mesi dopo. Il linguale era tradizione consumarlo a Pasqua, una volta finiti i musetti.

E chi erano i norcini a Travesio?

Gigi Piligrin e Arduino Masutti (anni '40-'50) e prima Luigi Rugo; Mario Mattiussi (anni '50-'80).]

*"Quelli menarono un porco grasso di cinque anni,
e subito lo collocarono sul focolare: e il porcaio
non si scordò degli eterni, perché aveva pio cuore,
ma cominciando, gettava nel fuoco i peli del capo
del porco candide zanne, e tutti i numi pregava
che ritornasse a casa l'accorto Odisseo.*

*Poi accoppò il porco con un pezzo di quercia, che non aveva spaccato;
la vita abbandonò. Lo scannarono, lo scottarono gli altri,
lo squartarono subito; offriva i bocconi il porcaio,
primizia di tutte le membra, su grasso abbondante,
e li buttava nel fuoco, spargendo fior di farina:
il resto lo fecero a pezzi, li infilarono su spiedi,
li arrostitono con cura; poi tutto ritrassero,
e gettavano i pezzi in mucchio sui deschi. Il porcaio
s'alzò a fare le parti, che in cuore ben sapeva giustizia:
in sette divise tutto facendo le parti:
la prima alle Ninfe e a Ermete figlio di Maia
offerse, invocandoli; distribuì l'altre a tutti,
ma porse a Odisseo, dono d'onore, le lunghe àriste
del porco candide zanne, e rallegrò il cuore del sire."*

(Odissea XIV, vv. 419-438)



La "cjaldera dai cuars" (pentolone di rame, con le caratteristiche maniglie per il trasporto).



La "stadera" (bilancia per pesare le carni).

L'allevamento a Vito d'Asio

Che cosa si mangiava del maiale?

Nel *Catapano Fabrici* (prima metà del 1800) si legge:

"Parcissimi sono nel vitto: fanno gran uso di cibi di latte, di erbaggi, legumi: gran parte hanno fornita la piccola dispensa delle carni di majale: ma tutto distribuiscono con grande parsimonia onde sopperire ai bisogni di tutto l'anno".

Parti usate:

il grasso ("sàin"), conservato nelle 'pile' per friggere e condire;

le ossa (salate e appese in cantina) per fare la "vueta" (fagioli lessati con sale e un osso; tolto l'osso, si aggiunge farina di mais e si completa la cottura) e nella minestra di fagioli;

alla sera, raramente, qualche fetta di salame con la polenta;

in inverno, polenta e verze, lessate e dopo cotte con coste di maiale, conservate nel grasso;

solo il giorno dell'uccisione del maiale e qualche giorno dopo, polenta con pezzi di carne di maiale, di quella più scadente, perché la migliore si barattava in cambio di altre cose;

il sangue cotto, per fare la 'mula';

il lardo, che veniva salato e appeso in cantina;

qualche pezzo di salsiccia.

Com'era il maiale e di che cosa si cibava?

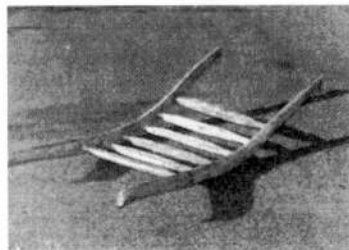
Era nero, con una fascia bianca sulla schiena. Mangiava avanzi della casa, mele e pere avariate, foglie di olmo e beveva il siero; non raggiungeva il peso di 150 chili.

Chi erano gli ultimi norcini?

Zuan e Toni Stifinin, Meni e Vitorio Pascuta, Meni Pradin, Gigi di Raunie (che mandava un bambino a prendere la misura dei salami, dicendo così: "Sacrament, no cja-ti la misure dai salams! lèr l'ai sicûr dismenteade in Cuel Sesâr là di Bepo di Zef. Tu ca tu as la talpe buine, va jù a tolmile!").

Che cos'è la "ziviere dal purcel"?

È un attrezzo, adoperato fin dal tempo dei Romani (dal latino *tabula cibaria*, per portare il cibo in tavola). Nel territorio di Clauzetto era molto usata nel 1700 / 1800 per portare di tutto su e giù per i sentieri di montagna. È costituita da due manovelle di frassino, con 5 o 8 traversini e qualche volta anche 4 piedi; quella usata per la macellazione e la spellatura del maiale aveva i piedi lunghi fino a 50 cm, le manovelle più lunghe e più traversini.



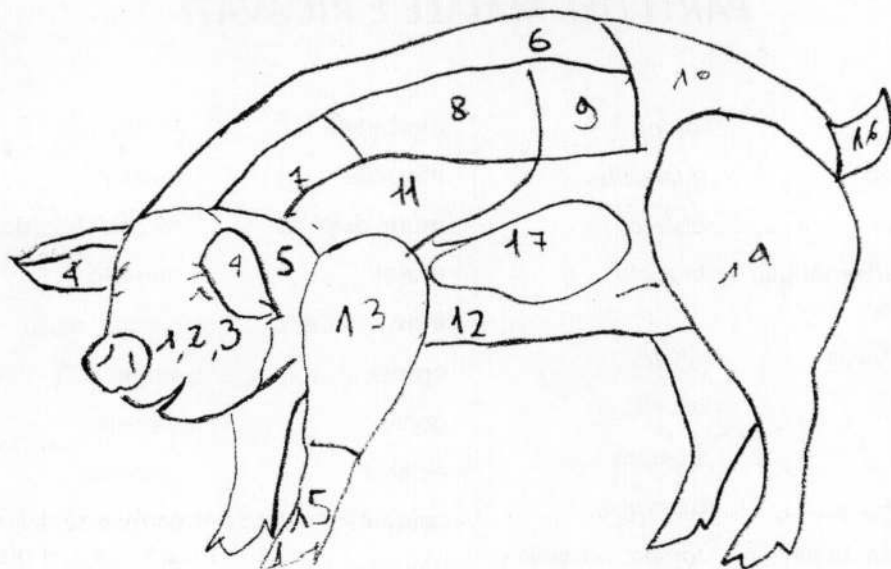
La portantina ("ziviere").

TOCS DAL PURCEL E ROBA DA MANGJÂ

PARTI DEL MAIALE E RICAVATI

argjel	<i>lardo</i>	mortadela	<i>mortadella</i>
barbonsâl	<i>guanciale</i>	mosseles	<i>guance</i>
bisteca	<i>bistecca</i>	murel di liania	<i>roccchio di salsiccia</i>
brusola/brusadula/ brusiola	<i>braciola</i>	muset	<i>musetto</i>
bufula/vissia	<i>vescica</i>	mussic, mustic	<i>grugno, muso</i>
bugjei	<i>budella</i>	ombel	<i>lombo</i>
bultric	<i>stomaco</i>	oreles	<i>orecchie</i>
cadopa	<i>capocollo</i>	ossacol	<i>ossocollo</i>
çata/sata, talpìn	<i>zampa, zampino</i>	palmons	<i>polmoni</i>
coda	<i>coda</i>	panseta	<i>pancetta</i>
crodia	<i>cotenna o cotica</i>	pansa	<i>addome</i>
cuel	<i>collo</i>	pêl	<i>pelo, setole</i>
cuesta	<i>costa</i>	persut, prossut	<i>prosciutto</i>
cuesa, cuesson	<i>coscia, cosciotto</i>	porcheta	<i>porchetta</i>
fiât	<i>fegato</i>	salam, salât	<i>salame</i>
figadel	<i>salsiccia con fegato</i>	sanc	<i>sangue</i>
filet	<i>filetto</i>	sanganel, mula	<i>sanguinaccio</i>
frices/frissis	<i>ciccioli/strigoli</i>	sonza	<i>sugna</i>
gramula	<i>mandibola</i>	sopressa	<i>soppressa</i>
gras	<i>grasso o strutto</i>	spadola	<i>spalla</i>
lenga	<i>lingua</i>	spec	<i>speck</i>
liania/luiania/ luania	<i>salsiccia</i>	tripa	<i>trippa</i>
		ues, vues, gués	<i>ossa</i>
		vurstel	<i>würstel</i>

TOCS DAL PURCEL / PARTI DEL MAIALE



- | | |
|---------|---|
| 1, 2, 3 | CJÂF, MUSSIC, LENGA, MOSSELES / TESTA, MUSO, LINGUA, GUANCE |
| 4 | ORELES / ORECCHIE |
| 5 | BARBONSÂL / GUANCIALE |
| 6 | SPINÂL, ARGJEL / SPINA DORSALE, LARDO |
| 7 | COPA / COPPA o CAPOCOLLO |
| 8 | CJAR MAGRA DA LA SCHENA / LOMBATA |
| 9 | FILET / FILETTO |
| 10 | OMBEL / LOMBO |
| 11 | CUESTES / COSTOLE, COSTE |
| 12 | PANSETA / PANCETTA |
| 13 | SPADOLA / SPALLA |
| 14 | CUESSON / COSCIA |
| 15 | ÇATA, TALPIN, SGARET / ZAMPA, ZAMPETTO, STINCO |
| 16 | CODA / CODA |
| 17 | INTERIOURS / INTERIORA
(palmon, cour, fiât, rognon, splenza... / polmone, cuore, fegato, rene, milza...) |

Ce ch'a si faseva cui tocs dal purcel

Uso delle parti del maiale

- Argjel:** disfat e conservât intai vâs o inta la bufula; conservât su trâfs e fas-sines e salât in tocs (bafa); mosenât e insacât inta la pasta dal mu-set o da la panseta
[Lardo: sciolto e conservato in vasi o nella vescica; conservato in pezzi, "bafa"; in-saccato nella pasta del musetto o della pancetta]
- Bufula:** sglonfada par meti dentri il gras disfat
[Vescica: gonfiata per introdurvi il grasso sciolto]
- Bugjei:** netâts, lavâts cun farina di polenta, metûts in muel cun asêt, âi, sal-via, aurâr e doprâts par insacâ
[Intestini: ripuliti, lavati con farina di polenta, messi in ammollo con aceto, aglio, salvia, alloro e adoperati per insaccare]
- Çates, Gjambes:** la cjar miei (da le' cuesses davour) mosenada par salams, chê dai mu-scui e dai gnerfs pai musets; i ues e i peis salâts par fâ tancju plats
[Zampe: la carne migliore (delle cosce posteriori) macinata per salami, quella dei mu-scoli e dei nervi per musetti; le ossa e i piedi salati e utilizzati per diversi piatti]
- Cjâf:** la cjar dal cuel fata a tocs par ossacol; il sotgola fat a tocs par insacâ (sotgola o copa); il mussic e le' oreles mosenâts par fâ musets
[Testa: la carne del collo fatta a pezzi per ossocollo; il sottogola fatto a pezzi per insaccati (sottogola o coppa); il muso e le orecchie macinati per fare musetti]
- Coda:** salada e picjada, par fâ la mignestra di fasoi
[Coda: salata e appesa, per fare minestra di fagioli]
- Cour:** mangjât subit o mosenât e metût inta la pasta dal figadel
[Cuore: consumato subito o macinato e aggiunto alla pasta del figadel]
- Cuestes:** la cjar, mosenada par la pasta di liania, salam e figadel; i ues, par la mignestra; il gras sot le' cuestes (sonza), conservât par doprâ pai do-lours rematics, paches...
[Costole: la carne, macinata per la pasta della salsiccia, del salame e del figadel; le ossa, per la minestra; il grasso sotto le costole (sonza), conservato per curare i reumatismi, le contusioni...]
- Fiât:** mosenât e metût inta la pasta dal figadel o da la liania; fat a tocs e frit cun la civola
[Fegato: macinato e aggiunto alla pasta del fegatello o della salsiccia; fatto a pez-zì e fritto con la cipolla]



I vari tipi di coltello per sezionare le diverse carni.



La carne fatta a pezzi.

Gosarot:	mosenât e metût inta la pasta da la palmona o fat a tocs e metût inta le' tripes <i>[Esofago: macinato e aggiunto alla pasta della palmona o fatto a pezzi e messo nelle trippe]</i>
Lenga:	scuetada su la plota, spelada, taada par lunc, cunçada e insacada cun un pôc di pasta di muset par fâ il lengâl <i>[Lingua: scottata sulla piastra, pelata, tagliata verticalmente, condita e insaccata con un po' di pasta di musetto per fare il lengâl]</i>
Palmon:	mosenât e insacât par fâ la palmona o metût cun la pasta par figadel <i>[Polmone: macinato e insaccato per fare la palmona o aggiunto alla pasta per fegatello]</i>
Pêl:	vendût par fâ pinei e spassules <i>[Pelo: venduto per fare pennelli o spazzole]</i>
Rognons:	mangjâts apena scuetâts su la plota o mosenâts par palmones e musets <i>[Reni: consumati appena scottati sulla piastra o macinati per palmona e musetti]</i>
Sânc:	lessât e frit cun civola; lessât e messedât cun âta cjar par fâ sanganai; par fâ la mula <i>[Sangue: lessato e fritto con cipolla; lessato e mescolato con altra carne per fare sanguinacci; per fare la mula]</i>
Spinâl:	la cjar dai filets mosenada par fâ salams e liania; dal filet, ancja le' brusioles, fates sù inta la rêt da la pansa <i>[Spina dorsale: la carne dei filetti macinata per fare salami e salsiccia; dal filetto, anche le braciole, avvolte nella rete dell'intestino]</i>
Splenza:	mosenada e metuda inta la pasta da la palmona o dal figadel <i>[Milza: macinata e aggiunta alla pasta della palmona o del fegatello]</i>
Stomit/bultric:	mosenât e metût cun la pasta par palmona; cuet in umit par le' tripes <i>[Stomaco: macinato e aggiunto alla pasta per palmona; cotto in umido per le tripe]</i>
Ues:	gjavada la cjar, salâts par fâ mignestres <i>[Ossa: tolta la carne, salati per fare minestre]</i>

Vocabolario del norcino

IMPRESÇJ E CE CH'À COVENTA

Balança
Breâr
Bugjei drets e stuarts
Cavalets
Cjaldera
Cop
Côt
Cuarda
Cuardîn
Curtîs
Droghes (canela, brocies di garofel,
noce moscata, ài, coriandui)
Glimuç di spali
Grat
Grumâl
Gusela
Machina par mosenâ
Manarîn
Mastei
Panara
Pestadora
Pever
Pignates
Rimpîn
Racîn
Sâl
Sbusaroul / Sbusadour
Scjala
Scjaleta
Scoveta
Sea / Seghet
Stadera
Stangjes
Sporta
Tanaes
Tavola
Tirina

ATTREZZATURA E OCCORRENTE

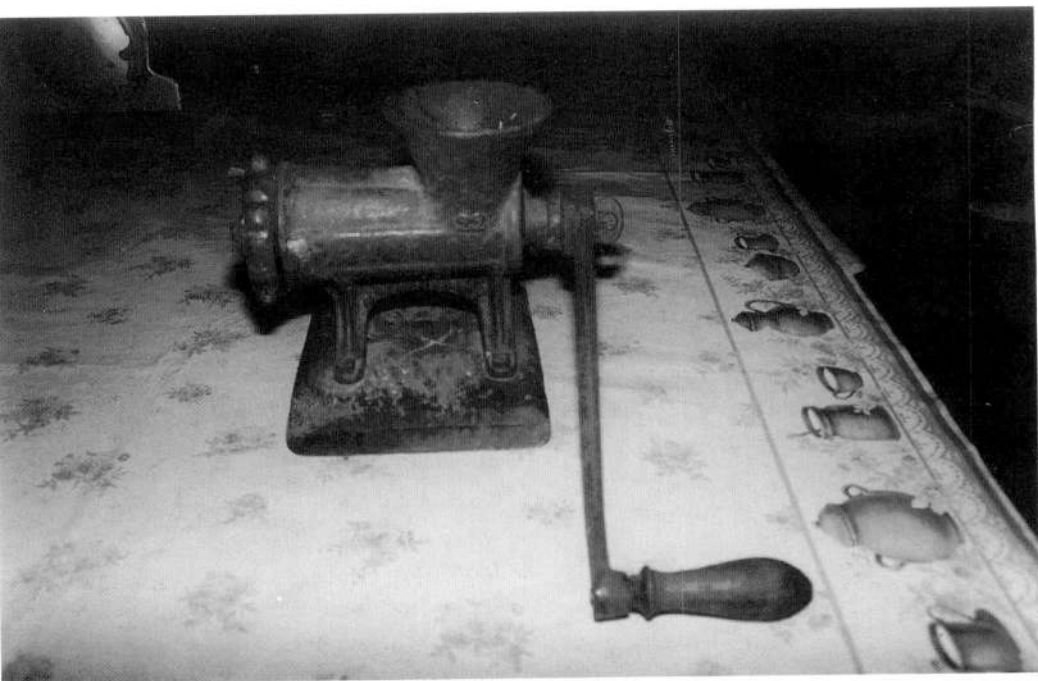
Bilancia
Tavolato
Budella diritte e ritorte
Cavalletti
Caldaia
Ramaiole
Cote
Corda
Cordino
Coltello
*Spezie (cannella, chiodi di garofano,
noce moscata, aglio, coriandoli)*
Gomitolo di spago
Grattugia
Grembiule
Ago
Tritacarne
Accetta
Secchi
Madia
Mannaia
Pepe
Pentole
Uncino
Raschiatoio
Sale
Attrezzo per bucare
Scala
Piccola scala
Scopino
Sega / Seghetto
Stadera
Stanghe
Sporta
Tenaglie
Tavola
Terrina

VERBOS DAL PURCITÂR

Purcitâ
Fâ sù il purcel
Uçâ
Meti, strenzi il cuardîn
Tirâ four il purcel
Distirâ il purcel
Plantâ il curtis
Copâ
Cjapâ il sanc
Meti il purcel su la scjala
Butâ l'aga di bol
Spelâ
Gratâ via il pêl
Vierzi tal mieç il purcel
Scuartâ
Picjâ il purcel
Taâ
Distacâ i tocs
Disvuentâ
Tirâ fôr i interiorous
Ciapâ i bugjei
Lavâ
Fâ a tocs la cjar
Dividi le' cjar
Pesâ le' cjar
Messedâ
Salâ
Peverâ
Meti dentri le' droghes
Lavorâ la cjar
Cunçâ la cjar
Mosenâ
Implenâ i bugjei, la bufula
Insacâ
Leâ cul spali
Sbusâ cul sbusaroul / sbusadour
Picjâ la roba
Cuei / Disfâ il gras
Netâ
Curâ i ues

VERBI DEL NORCINO

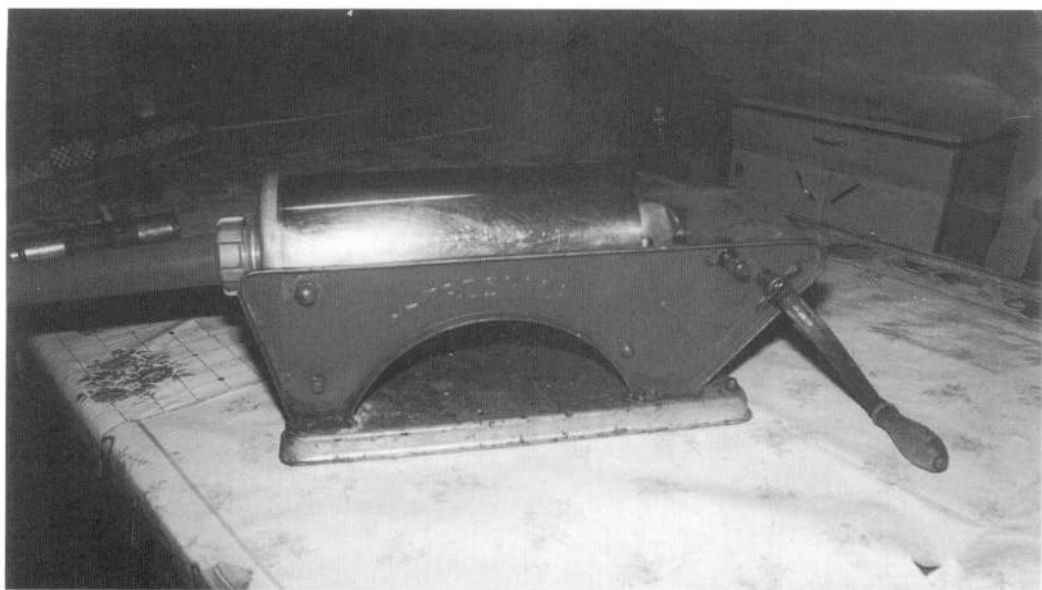
Macellare il maiale
Lavorare le carni
Affilare
Mettere, stringere il cordino
Portare fuori il maiale
Stendere il maiale
Infilare il coltello
Uccidere
Raccogliere il sangue
Mettere il maiale sulla scala
Versare l'acqua bollente
Togliere il pelo
Raschiare il pelo
Aprire nel mezzo il maiale
Squartare
Appendere il maiale
Tagliare
Staccare i pezzi
Svuotare
Estrarre le interiora
Raccogliere le budella
Lavare
Fare a pezzi la carne
Dividere le carni
Pesare le carni
Mescolare
Salare
Pepare
Inserire le spezie
Lavorare la carne
Condire la carne
Macinare
Riempire le budella, la vescica
Insaccare
Legare con lo spago
Bucare con l'attrezzo apposito
Appendere gli insaccati
Cuocere/Sciogliere il grasso
Pulire
Ripulire le ossa dalla carne



Il vecchio tritacarne, risalente al primo Novecento.



La carne tritata viene impastata con le spezie ("droghes").



La "machina par fâ sù musets, salams..."



Si insacca il musetto.



Luigi Vidori, "purcîtâr" di Sequals, lega le salsicce.



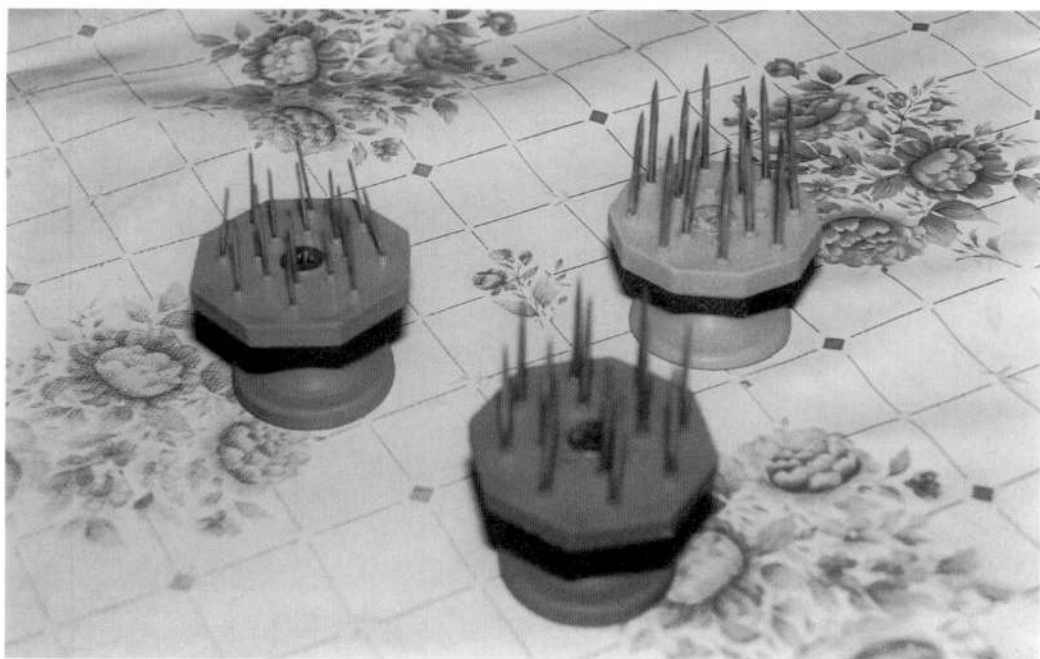
Checo Gàrbar di Baseglia con la portantina e l'aiutante con il sacco degli attrezzi del "purcitâr" (1927).



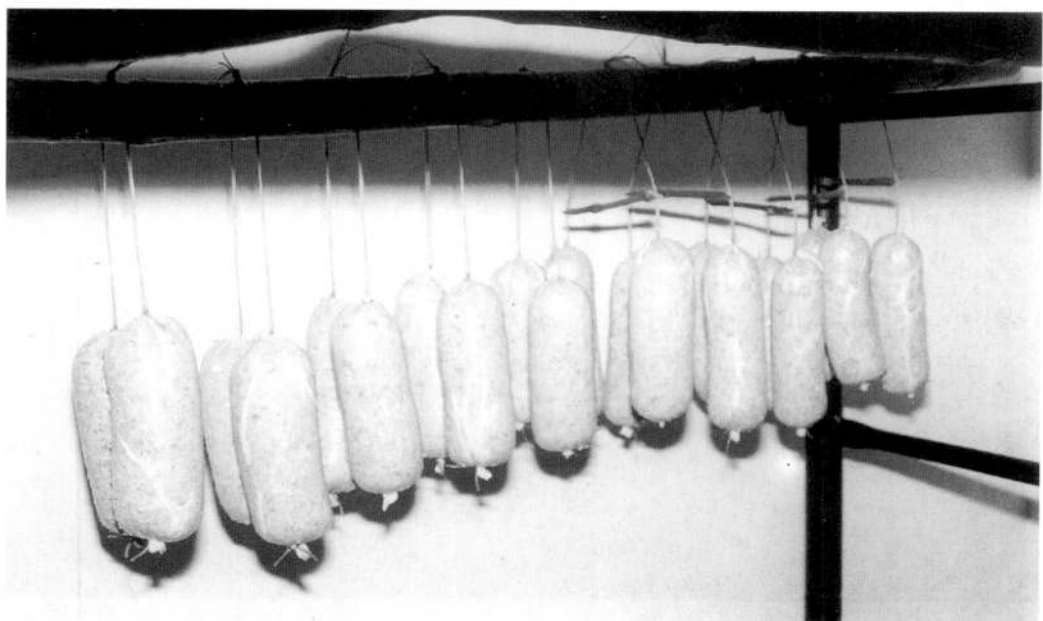
Il "purcitâr" di Castelnuovo, Bruno Rossi.



Îl "purcitâr" lega i "musets" e il "lengâl".



I "sbusadours".



I "musets" appesi alle "stangjes".



Quando si "purcita", si cuoce la carne per i primi assaggi.

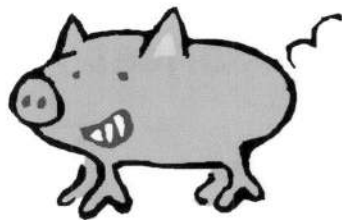


Toronto (2001): accanto a "musets" e "luiania", nipoti di emigranti della famiglia Pecile, che non ha perso le vecchie abitudini.

Usances / Usanze

- A si deva un tocut di cjar al predi, al miedi, a la comari.
[Si dava un pezzo di carne al prete, al medico, alla testimone di nozze.]
- A si deva una brusiola o un toc di figadel ai vissinans e chel ch'al copava il purcel a ti lu tornava.
[Si dava una braciola o un pezzo di salsiccia di fegato ai vicini e la persona che a sua volta uccideva il maiale ricambiava.]
- Cuant ch'a vignevin i parincj a si deva alc: salams, un pocja di liania, un toc di argjel.
[Quando venivano in visita i parenti si dava qualcosa: salami, delle salsicce, un pezzo di lardo.]
- A si doprava la crodia par onzi il seon prima di zî intal bosc a seâ lens o par onzi il fren da le' tamides, ch'al diventava pi mol.
[Si usava un pezzo di lardo per ungere la grossa sega prima di andare nel bosco a segare legna o per ungere la striscia di cuoio delle dalmine, che diventava più morbida.]
- A si doprava la sonza par i dolôrs rematics e le' paches.
[Si usava il grasso per i reumatismi e le botte.]
- A si vendeva il pêl par fâ spassules e pinei.
[Si vendeva il pelo per fare spazzole e pennelli.]
- A si meteva ogni tant un pignat cun aga cjalda in cantina par ch'a no si scartosassin i salams.
[Si metteva qualche volta una pentola con acqua calda nella cantina perché non si rinsecchissero i salami.]
- "La purcita": cuant che doi murôs a si lassavin a fasevin una strica cun cinisa o seadura o cjalcina distudada o pulvin, da la cjasa da la fantata a chê dal fantat.
["La purcita": quando due fidanzati si lasciavano facevano una striscia con cenere o segatura o calce spenta o tritume di fieno, dalla casa della ragazza a quella del ragazzo.]

Si racconta del maiale



FAVOLE DI ESOPPO, TRADOTTE IN FRIULANO

Il purcelut e le' fedes / Il porcellino e le pecore

Intun scjap di fedes al si era imbusât un purcelut, ch'al passonava cun lour. Una volta un fedâr a lu à cjapât sù e lui al à tacât a cigâ e a scalçâ. Le' fedes a i àn dit sù par via ch'al cigava: "Nô no cigan, ancja s'a ni cjapa sù ogni moment". Allora lui al à rispundût: "Ma cuant ch'al cjapa sù vuates e al cjapa sù me, a no è simpri chê roba; vuates a vi cjapa sù par la lana o par il lat, ma me par la cjar". Chesta storia a fâs capî che àn reson di vâi chei ch'a corin il pericol di pierdi, no la roba, ma la vita.

[In un gregge si era intrufolato un porcellino, che pascolava con loro. Un giorno un pastore lo prese in braccio e quello si mise a gridare e a dibattersi. Le pecore lo rimproverarono per questo: "Noi non strilliamo, anche se ci prende spesso in braccio". Allora quello rispose: "Ma quando prende voi e prende me, non è lo stesso: voi vi prende per la lana o per il latte, ma me per la carne". Questa favola dimostra che piangono giustamente quelli che rischiano di perdere non le sostanze, ma la vita.]

La purcita e la cissa / La scrofa e la cagna

La purcita e la cissa a cjapavin da dî su la sô feconditât. La cissa a diseva che jê a è l'unica bestia cun cuatri gjambes ch'a i vout pôc timp par fâ fioi. "Ah, ma se tu vout fevelâ di chesta roba", a j à dit la purcita, "confessa ancja che tû tu fâs fioi orbus". La storia a fâs capî che le' robes a si à da pesâles no parcé ch'a si fasin a la svelta, ma par cemôt ch'a son fates.

[La scrofa e la cagna discutevano sulla loro fecondità. La cagna diceva che essa è l'unico quadrupede che abbia una gestazione breve. "Ah, ma se vuoi parlare di questo", le disse la scrofa, "confessa anche che tu partorisci dei figli ciechi". La favola dimostra che le opere si devono valutare non per il fatto che si eseguono velocemente, ma per la perfezione con cui vengono eseguite.]

Il purcel e la bolp / Il maiale e la volpe

Il mus al puartava in citât la cjara, la feda e il purcel.

La bolp a sint cigâ par duta la strada il purcel e alora a i domanda parcé ch'al ciga e cheaitis a stan cidins.

Il purcel al rispunt: "Jo no mi lamenti dibant: i sai che il paron a nol tocja la feda, ch'a i dà lat e lana e nancja la cjara, ch'a i dà formai e cavrets, ma jo no sai a ce che i pos essi bon. In ogni môt a mi coparà."

A no si à da dîsi sù a chei ch'a si lamentin dal siò destin, cuan' ch'a contin il mâl ch'a ju speta.

[L'asino portava in città la capra, la pecora e il maiale. La volpe sente gridare per tutto il percorso il maiale e allora gli chiede perché grida mentre gli altri stanno zitti. Il maiale risponde: "Io non mi lamento per niente: so che il padrone non tocca la pecora, che gli dà latte e lana e nemmeno la capra, che gli dà formaggio e capretti, ma io non so a che cosa posso servire. Ad ogni modo mi ucciderà."

Non si deve rimproverare coloro che si lamentano della propria sorte, quando raccontano del male che li aspetta.]



FAVOLE DI FEDRO, TRADOTTE IN FRIULANO

Il mus e l'uardi dal purcelut / L'asino e l'orzo del porcellino

Un om al à sacrificât un purcel a Ercole, parcé che a i veva salvât la vita e a i à dat al mus l'uardi ch'al era vansât. Ma chel a no lu à volût e al à dit: "Di sigûr a mi plasarès un grum, ma a chel ch'a lu mangjava a i àn tirât il cuel".

Il riscju al puarta ben a pôcs, mâl a tancju.

[Un uomo sacrificò un maiale ad Ercole perché gli aveva salvato la vita e diede all'asino l'orzo che era rimasto. Ma quello lo rifiutò e disse: "Certamente mi piacerebbe molto, se chi se ne nutriva non fosse stato sgozzato."

Il rischio porta bene a pochi, male a molti.]

La purcita e il louf / La scrofa e il lupo

Una purcita ch'a era di pârt a si lamentava.

Al é rivât il louf e al voleva judâla, disint ch'al podeva fâ da comari.

Jê a saveva ch'al era un imbroion e a no à volût ch'a la judassi parcé che a sospeta-

va chel pôc di bon. "Ti domandi dome una roba", a dîs, "tenti a la largja di me". S'a ves crodût a chel imbroion di louf, a varès vajût massa târs par il siò destin. A si à da jodi il riscju, prima di crodi a cualchidun.

[Una scrofa si lamentava per le doglie. Accorse il lupo per aiutarla ed affermò di poter fungere da ostetrica. Lei sapeva che era un imbroglione e rifiutò l'aiuto sospetto del malvagio. "Ti chiedo solo questo" disse "sta' lontano da me".

Se si fosse fidata del perfido lupo, avrebbe pianto troppo tardi la sua sorte.

Si deve prevedere il rischio prima di credere a qualcuno.]



RACCONTI LOCALI

Il pursit e il mus / Il maiale e l'asino

A era una volta un mus ch'al passava sempre dongja il pursitâr.

Ogni volta ch'al passava par lì il pursit a ghi diseva:

"Jôt se stupit ch'i ti sos: sempre lì a tirâ il ciâr, la vuarzina e ciapâ scoreadis dal paron! Ti dan da mangiâ fen frait, la blava plena di mufa, ti disin sù di dut. Ti sos magri, plen di pachis. Jôt jo, invessit, se ben tignût ch'i soi, biel, gras, passût. Mi dan da mangiâ la miei roba: blava spacada, verzis, verzutins e dopo mi lassin durmî in pâs".

Il mus, ogni dì ch'al passava par lì, al sinteva sempre la stessa storia fin che una dì a si à stufât e 'l à pensât di rispundighi in merit al pursit e a ghi à dita:

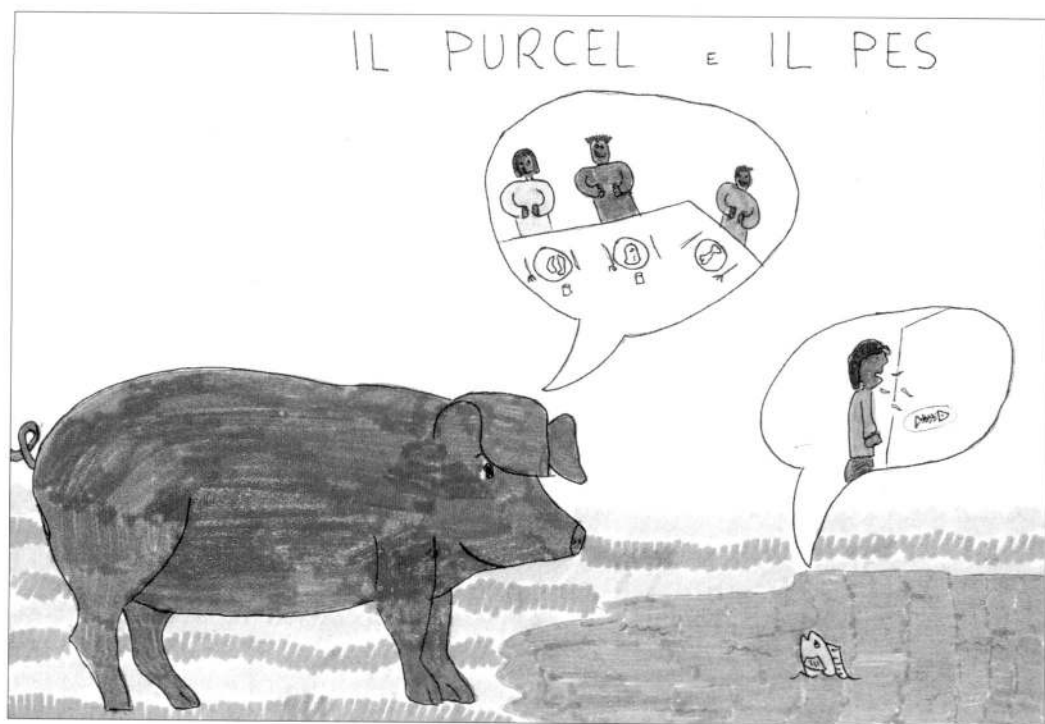
"Sint, mo, tu ti varas dutis li' cumuditâts, però mi pâs che no ti sos chel dal an passât!".
(storia raccolta ad Arzene, in "Racconti popolari...", cfr. bibl.)

[C'era una volta un asino che passava sempre accanto al porcile. Tutte le volte che passava di lì il maiale gli diceva: "Guarda che sciocco sei: sempre lì a tirare il carro, l'aratro e a prendere frustate dal padrone! Ti danno da mangiare fieno marcio, mais pieno di muffa, ti rimproverano di continuo. Sei magro, pieno di botte. Guarda me, invece, come sono ben curato, bello, grasso, sazio. Mi danno il cibo migliore: mais sminuzzato, verze, verzottini e poi mi lasciano dormire in pace".

L'asino, ogni volta che passava di lì, sentiva sempre la solita storia finché un giorno si stancò e pensò di rispondere in merito al maiale e gli disse: "Senti, tu avrai tutte le comodità, però mi sembra che non sei quello dell'anno scorso!"]

Il purcel e il pes / Il maiale e il pesce

Una dì al scjampa il purcel e al va viers un lagut; dut un moment al sint la vôs di un pes ch'a i dîs:



- Via di chî, brut sporcacion!

Il purcel al si tira sù e cun una vôs fuarta:

- Sì, ma cuant ch'a mi mangjin a si lechin i dêts e ancja la bocja e a no finissin mai di dî ch'a soi bon. Innessi tu, da tant net ch'a tu crodis di jessi, cuant ch'a ti mangjin a spudin simpri!

(storia raccolta a Gradisca; in "Animali in Friuli...", cfr. bibl.)

[Un giorno scappa il maiale e va verso un laghetto; improvvisamente sente la voce di un pesce che gli dice: "Va' via, brutto sudicione!" Il maiale si alza e con voce alta: "Sì, ma quando mi mangiano si lecano le dita e anche la bocca e dicono in continuazione che sono saporito. Invece quando mangiano te, per quanto pulito tu creda di essere, sputano sempre!"]

Il purcel durmiòn / Il maiale dormiglione

A era una volta un mus e un purcel. Cuant che il mus al passava dongja il purcitâr, al jodeva il purcel ch'al durmiva e al diseva:

- Beât tu che tu sos un durmiòn, invessi jo i ai da tirâ simpri la vuarzina!

Una dì il paron a i dà da mangjâ adora al purcel e la bestia a dîs:

- Cui sa parcè ch'a mi à dat da mangjâ cussì adora?

Dut ta un colp il mus al sint a cigâ e alora al jôt ch'a stan copant il purcel e al dîs content:

- Benon, benon! Cussì al varà finît di fâ il pelandron!

E al torna content a mangjâ inta la sô grepia.

(*ibid.*, tradotta in friulano)

[C'era una volta un asino e un maiale. Quando l'asino passava vicino al porcile, vedeva il maiale che dormiva e diceva: "Beato te che sei un dormiglione, mentre io devo tirare sempre l'aratro!" Un giorno il padrone dà da mangiare presto al maiale e l'animale dice: "Chissà perché mi ha dato da mangiare così presto?" Improvvisamente l'asino sente gridare e allora vede che stanno uccidendo il maiale e dice contento: "Bene, bene! Così avrà finito di fare il poltrone!" E ritorna contento a mangiare nella sua greppia.]

Par no paâ il dassi / Per non pagare il dazio

A era una volta una femina ch'a veva debits, a veva copât il purcel e a no veva paât la boleta dal dassi. Alora il dì dopo a son vignûts i dassêars ch'a erin napoletâns a dâi la multa.

La femina, ch'a viveva parzora una riva, a ju veva jodûts da lontan, a si siera in cusina e a si met a cigâ:

- Rumadôr di cjera, cunsadôr di verzis, saladôr dal gno pistum!

I napoletans, ch'a no savevin il furlan, àn dita:

- Pora femina, a i é muart l'om! Al è miei ch'i zedin via.

E cussì la femina a no à paât nancja la multa.

(*ibid.*)

[C'era una volta una donna che era indebitata, aveva ucciso il maiale e non aveva pagato la bolletta del dazio. Allora il giorno dopo passarono gli agenti del dazio che erano napoletani a farle la multa. La donna, che viveva su un'altura, li aveva visti da lontano, si chiude in cucina e si mette ad urlare: "Grufo-latore di terra, potatore di verze, salatore del mio pistum!"⁽¹⁾

I napoletani, che non conoscevano la lingua friulana, dissero: "Povera donna, le è morto il marito! È meglio che ce ne andiamo". E così la donna non ha pagato nemmeno la multa.]

I salâts / I salami

Un dì il predi al era malât tal jet e al veva platât i salâts sota il jet par pora ch'a ju ro-bassin. Un dì Jacu cun la scusa di zî a confessâsi al va lì dal predi. Su la puarta si presenta la serva e a dîs:

- Se votu, Jacu?

⁽¹⁾ Specie di gnocchi, di forma cilindrica, fatti di pan grattato, uova, erbe aromatiche, uva passa e spezie, che si cuociono in brodo e che erano un cibo tradizionale nelle feste pasquali (cfr. dizionario Pirona).

- I voi confessâmi.

E al continuava a insisti parsè che la serva a diseva che il predi al era malât e nol podeva. Allora la perpetua a va in ciamera e a dîs al predi ch'al è Jacu ch'al vowl confessâsi. Il predi al rispûnt a la serva di falû vignî sù, e si met davânt dal predi in zenoglon e intânt ch'al contava al predi i pecjâts al cjoleva un salât da sota il jet e al diseva:

- I ai robât un salât!

E il predi: - No si fan chê' robis lì, Jacu.

Intânt Jacu al cjoi un altri salât e al torna a dîsi: - I ai robât un altri salât!

Allora il predi: - Ma, Jacu, no potu dîmiju ducj in un colp?

- Sior plevan, - al rispûnt Jacu - ju dîs par ordin ch'a mi vegnin sù.

(storia raccolta a Rauscedo, in "La pluma dal ussel grifon", cfr. bibl.)

[Un giorno il prete era a letto ammalato e aveva nascosto i salami sotto il letto per timore che glieli rubassero. Un giorno Jacu con il pretesto di andare a confessarsi va dal prete. Si presenta sulla porta la domestica e dice: "Che vuoi, Jacu?"

"Desidero confessarmi". E continuava ad insistere perché la domestica diceva che il prete era ammalato e non poteva farlo. Allora la perpetua va in camera e dice al prete che c'era Jacu che voleva confessarsi. Il prete risponde alla domestica di farlo salire e lui si mette in ginocchio davanti al prete e mentre gli raccontava i peccati prendeva un salame da sotto il letto e diceva: "Ho rubato un salame!" E il prete: "Non si fanno queste cose, Jacu!" Intanto Jacu prende un altro salame e dice di nuovo: "Ho rubato un altro salame!" Allora il prete: "Ma, Jacu, non puoi dirmeli tutti in una volta?" "Reverendo" risponde Jacu "li dico man mano che mi vengono".]

Jacu dai zeis e il pursit / Jacu dai zeis e il maiale

Al era una volta Jacu dai zeis ch'al veva cjatât un pursit. Al va ulà dal predi e a i dîs:

- I ai cjatât un pursit e no sai di cui ch'al é.

Il predi a i rispûnt:

- Ti vas là pal paîs e ti sighis: "I ai cjatât un pursit!".

Jacu al ubidîs e al va via pal paîs. Al siga: - I ai cjatât un... (e bel plânc al dîs) pursit.

Al torna là dal predi e al dîs:

- I ai sigât pal paîs, ma nissun al à dit che il pursit al è sió.

E il predi:

- Allora i lu dividîs tu e un altri puaret dal paîs.

Jacu al va a cjasa e a i domanda a la sô femina:

- Femina, sotu puareta tu?

E la femina:

- Ma Jacu, no satu ch'i soi puareta?

Allora Jacu a ghi dà un pûc di pursit a la sô femina e un pûc a si lu ten lui.

(ibid.)

[C'era una volta Jacu dai zeis che aveva trovato un maiale. Va dal prete e dice: - Ho trovato un maiale e non so chi sia il proprietario. - Il prete gli risponde: - Vai in paese e gridi: "Ho trovato un maiale!" - Jacu obbedisce e va in giro per il paese. Grida: - Ho trovato un...(e piano aggiunge) maiale. - Torna dal prete e dice: - Ho gridato in giro per il paese, ma nessuno ha detto che il maiale è suo.- E il prete: - Allora dividilo con un povero del paese. - Jacu va a casa e chiede alla moglie: - Moglie, sei povera? - E la moglie: - Ma Jacu, non lo sai che sono povera? - Allora Jacu dà un po' del maiale alla moglie e un po' se lo tiene lui.]

Gallo castaldo, gallina castellarina, pursituta regina /

Gallo castaldo, gallina castellarina, porcellina regina

A era una volta ch'a si son cjatâts il gjal, la gjalina, l'aucja e la pursituta: a son zûts ta la còrt e a si son mitûts a sgarfâ. An cjatât ognun una leteruta, a li' àn viertis e li dal gjal al era scrit "*Gallo castaldo*", ulî da la gjalina "*Gallina castellarina*", li da l'aucja "*Oca badessa*" e ulî da la pursituta "*Pursituta regina*".

A si son riunîts insiemit e a son partîts pal bôsc. Cuânt ch'al ven scûr a no savevin dulà zî a durmî e il gjal, la gjalina e l'aucja a si metin a splumâsi par fâsi la cjasuta cu la pluma e podê durmî. La pursituta invessi no l'àn vuluda insiemit e a si à fat la cjasà di madôns.

A ven che via pa la not al passa il lupo e al va a bati il nâs intor a la cjasà di pluma, al nasa ch'a erin in cova platadis da la poura li' tre bistiutis e al bat par domandâi ch'a i vierzini parsê ch'al voleva zî encja lui a fâi compagnia. Lour a no volin e il lupo a li' mangja ta un bocon.

Dopo al passa vissin da la cjasà da la pursituta, al bat e a i domanda s'a vout ch'a i fâsi compagnia. A ven ch'a si metin a durmî cul pat di sveâsi insiemit a bunora par zî al marcjât.

Ma la pursituta, ch'a era pi furba, a si dismouf bessola e bel belu a partîs al marcjât a tòi una cjanderuta par fâ la polenta. Il lupo al si dismouf e al si cjata bessoul, alora al dîs:

- A mi l'â fata, ades i vai a jodi da ch'a è zuda.

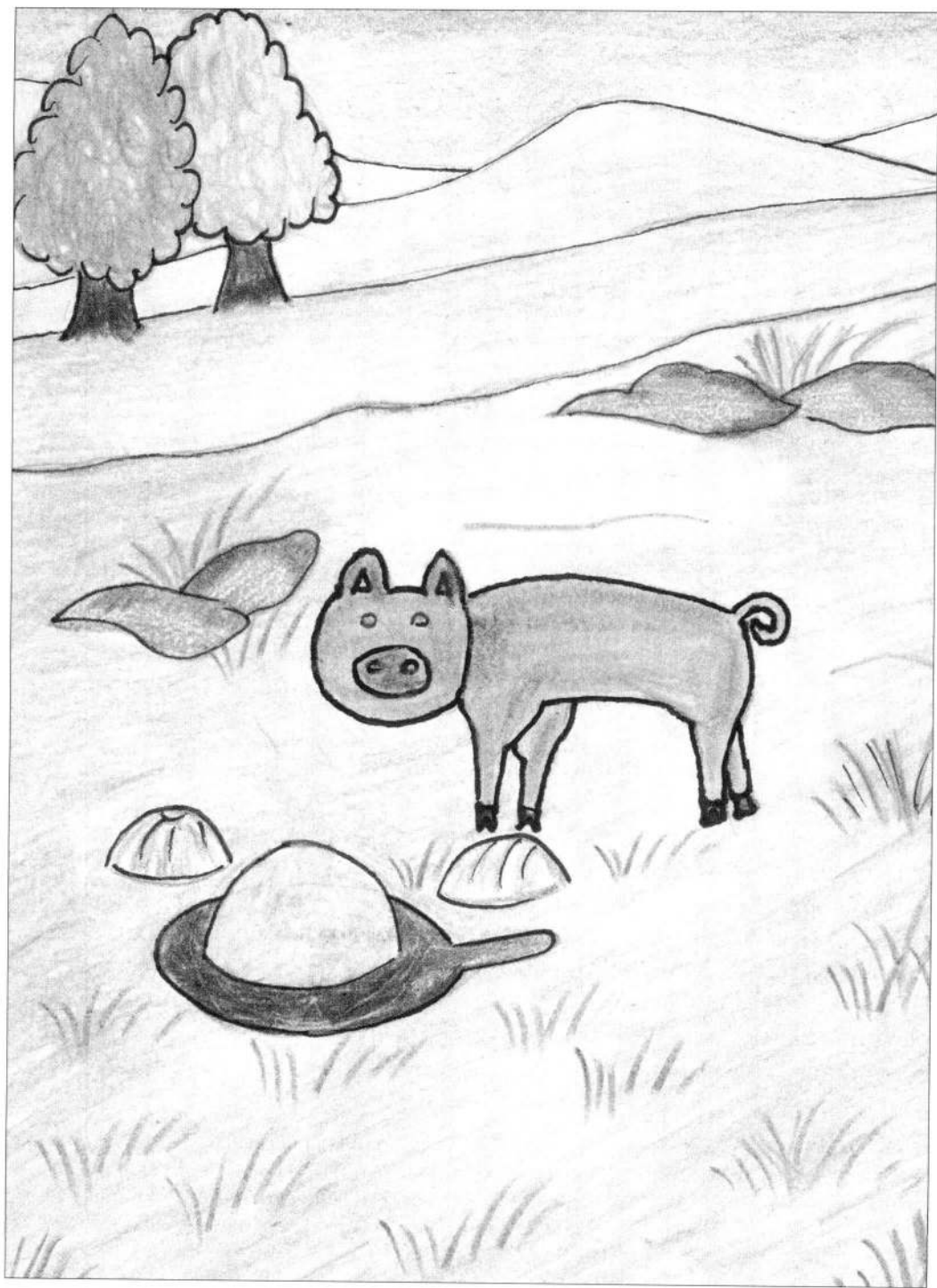
Al cjapa la strada ch'a faseva la pursituta e intânt ch'al cjaminava al diseva:

- I vai al marcjât di Sarandan e s'i cjati mê comari la pursituta i la mangji duta.

A ven che la pursituta di lontan a jôt il lupo e svelta svelta a volta la cjanderuta e a si plata sota intânt ch'al passa il lupo. A sta ferma un momênt intânt che il lupo al si lontana e dopo svelta a torna a cjasà e a si siera ben ben la puarta, a impia il foc par fâ la polenta.

A un sêrt momênt a torna a sinti a bati la puarta: al è il lupo ch'a ghi dîs di vierzi-ghi, ma la pursituta stavolta no i viêrs. Allora il lupo rabiât al siga:

- Ti jodaras jo ades par là ch'i ven!



Al cjapa e al va sul tet da la cjasa, al cjata la strada da la napa e al va jù. Ma la pursituta a veva un grânt foc e la cjanderuta sora cu l'aga di bol: cussì il lupo al è colàt ta la cjanderuta e al è muàrt brusât.

(fiaba raccolta a Rauscedo, in "La pluma dal ussel grifon", cfr. bibl.)

[Una volta si ritrovarono insieme il gallo, la gallina, l'oca e la porcellina, andarono sul letamaio e si misero a razzolare. Trovarono ognuno una letterina, le aprirono e in quella del gallo c'era scritto "Gallo castaldo", in quella della gallina "Gallina castellarina", in quella dell'oca "Oca badessa" e in quella della porcellina "Porcellina regina". Si accordarono e partirono per il bosco. Quando venne buio non sapevano dove andare a dormire e il gallo, la gallina e l'oca si spiumarono per farsi la casetta con la piuma e poter dormire. La porcellina invece non la vollero con loro e lei si fece la casa di mattoni. Accade che durante la notte passa il lupo e va a battere il naso addosso alla casa di piuma, annusa che erano nascosti all'interno i tre animali e bussa per chiedere loro di aprirgli perché voleva entrare anche lui a far loro compagnia. Loro rifiutano e il lupo li divora in un boccone. Dopo passa accanto alla casa della porcellina, bussa e le chiede se desidera che le faccia compagnia. Accade che si mettono a dormire col patto di svegliarsi insieme presto per andare al mercato. Ma la porcellina, che era più furba, si sveglia da sola e silenziosamente parte per il mercato a comprare una pentola per fare la polenta. Il lupo si sveglia, si ritrova da solo e allora dice: "Me l'ha fatta, ora vado a vedere dov'è andata." Segue la strada percorsa dalla porcellina e mentre camminava diceva: "Vado al mercato di Sarandan e se trovo mia comare la porcellina la mangio tutta." Avviene che la porcellina da lontano vede il lupo e svelta svelta gira la pentola e si nasconde sotto mentre passa il lupo. Rimane immobile un po' mentre il lupo si allontana e poi svelta torna a casa e chiude ben bene la porta, accende il fuoco per fare la polenta. Ad un certo punto sente bussare di nuovo: è il lupo che le dice di aprire, ma la porcellina questa volta non gli apre. Allora il lupo arrabbiato grida: "Vedrai adesso per dove arrivo!" Prende e va sul tetto della casa, trova il passaggio del camino e scende. Ma la porcellina aveva fatto un gran fuoco e nella pentola l'acqua era bollente: così il lupo cadde nella pentola e morì bruciato.]

I tre pursituts e il lupo / I tre porcellini e il lupo

A erin una volta tre pursituts ch'a vevin da fâsi la cjasa par difindisi dal lupo.

Il prin a la fai di paia, il secônt di len e il tîrs di madôns.

Al riva il lupo ulî dal prin pursitut e cun tun sofлон a i buta jù la cjasa e a lu mangja.

Dopo al va ulà dal secônt e al fa la stessa roba. Dopo al si fa una biela durmida.

Cuan' ch'al si svea al va ulà dal tîrs pursitut, al bat ta la puarta e al si necuârs che la cjasa a ei solida. Allora al pensa da entrâ jù pa la napa. Il pursitut, furbo, al veva preparât una biela pignata di aga di bol e cuan' che il lupo al si buta jù al finîs dentri e al resta muàrt. Il pursitut a i tea la pansa e cussì a saltin fori i doi pursituts.

(ibid.)

[C'erano una volta tre porcellini che dovevano costruirsi una casa per difendersi dal lupo. Il primo la fa di paglia, il secondo di legno e il terzo di mattoni. Arriva il lupo dal primo porcellino e con un soffio abbatte la casa e lo mangia. Dopo va dal secondo e fa lo stesso. Poi si fa un bel pisolino. Quando si sveglia va dal terzo porcellino, bussa e si accorge che la casa è solida. Allora pensa di introdursi per il camino. Il porcellino, furbo, aveva preparato una bella pentola di acqua bollente e quando il lupo scende vi finisce dentro e resta stecchito. Il porcellino gli taglia la pancia e così saltan fuori i due porcellini.]

La cadope dal purcel / La nuca del maiale

A erin une volte une mari e un fi ch'a vevin un purcel.

Un dì il fi al clame la mari e i dîs:

- Ven besuelte mari, cjale, a i àn mangjât la cadope al purcel!

La mari a cjape une frice di argjel e la met su la cadope dal purcel, ch'al torne come prime.

(storia raccolta a Cassacco; in "La vita e l'an", cfr. bibl.)

[C'erano una volta una madre e il figlio che avevano un maiale. Un giorno il figlio chiama la madre e le dice: " Vieni svelta madre, guarda, hanno mangiato la nuca del maiale!" La madre prende un cicciolo di lardo e lo mette sulla nuca del maiale, che riprende l'aspetto di prima.]



STORIES DI STRIAMENTS / RACCONTI DI STREGONERIE

Al pursiel / Il maiale

'Na volta a Montreal 'a i credeva a li' striis e i diseva ch'a 'nd era tantis.

'Na femena a veva un pursiel ch'al cresceva benon. Una dì al pursiel al se à malà e al steva par murî. La parona 'a se à pensà ch'a era passada par de uvî 'na stria che de sigur 'a veva striâ al pursiel.

'A se à consiliâ cu li' sô' amighis e ches j àn dit ch'a doveva mete fou i siò vistits e batiju cul bachet: la stria se feva vede de sigur.

Intant i àn fat benedî al pursiel. La stria 'a è passada par uvî e 'a à destriâ al pursiel che cussî al è guarî.

(racconto raccolto a Montereale; in "Racconti popolari" - Montereale, cfr. bibl.)

[Un tempo a Montereale credevano alle streghe e dicevano che ce n'erano tante. Una donna aveva un maiale che cresceva molto bene. Un giorno si ammalò e stava per morire. La padrona si ricordò che era passata di lì una strega che sicuramente aveva stregato il maiale. Si consigliò con le sue amiche e quelle le dissero che doveva esporre i suoi abiti e batterli con un bastone: la strega si sarebbe fatta vedere sicuramente. Intanto fecero benedire il maiale. La strega passò di lì e tolse la stregoneria al maiale che così guarì.]

I pursits / I maiali

Al era un omp ch'al zeva a striâ pursits.

Un dì al è zû a iodi i pursits e al à dit: "Oh se bieî pursits! Se bieî!"

Dopo al va fôr e i pursîts a no mangin pi. An provât di dut, ma nuia di fâ.
Alora a son zûts a cioi chistu omp. Il paron di ciasa al à dita: "Se no ti fas mangiâ i
pursîts, ti copi!"

"Ti iodaras che a mangin!" i dîs, e al è zût a ciasa.

E àn tornât a mangiâ.

(racconto raccolto ad Arzene; in "Racconti popolari" Arzene, cfr. bibl.)

[C'era un uomo che stregava maiali. Un giorno andò a vedere i maiali e disse: "Oh che bei maiali! Che belli!" Poi esce e i maiali non mangiano più. Tentarono di tutto, ma niente da fare. Allora andarono a prendere quest'uomo. Il padrone di casa disse: "Se non fai in modo che i maiali riprendano a mangiare, ti uccido!" "Vedrai che mangeranno!" gli dice, e andò a casa. E ripresero a mangiare.]



Beta e la bareta / Betta e la berretta (fiaba iterativa)

Voi sù pa la strada streta
e piart la mê bareta.

Beta a la cjata e no mi la vôl pi dâ.

Beta a vôl il lat

il lat a l'â la cjara

la cjara a vôl il fen

il fen a l'â il prât

il prât al vôl il falcet e il riscjel

il falcet e il riscjel a l'â il favri

il favri al vôl argjel

l'argjel a l'â il purcel

il purcel al vôl il glant

il glant a l'â il rori

vint a vintava

il glant al colava

il glant lu doi al purcel

il purcel al mi dà l'argjel

argjel lu doi al favri

il favri al mi dà il falcet e il riscjel

il falcet e il riscjel lu doi al prât

il prât al mi dà il fen

Salgo per la strada stretta
e perdo la mia berretta.

Betta la trova e non me la vuol più dare.

Betta vuole il latte

il latte ce l'ha la capra

la capra vuole il fieno

il fieno ce l'ha il prato

il prato vuole la falce e il rastrello

la falce e il rastrello ce l'ha il fabbro

il fabbro vuole lardo

il lardo ce l'ha il maiale

il maiale vuole la ghianda

la ghianda ce l'ha la quercia

il vento soffiava

la ghianda cadeva

la ghianda la do al maiale

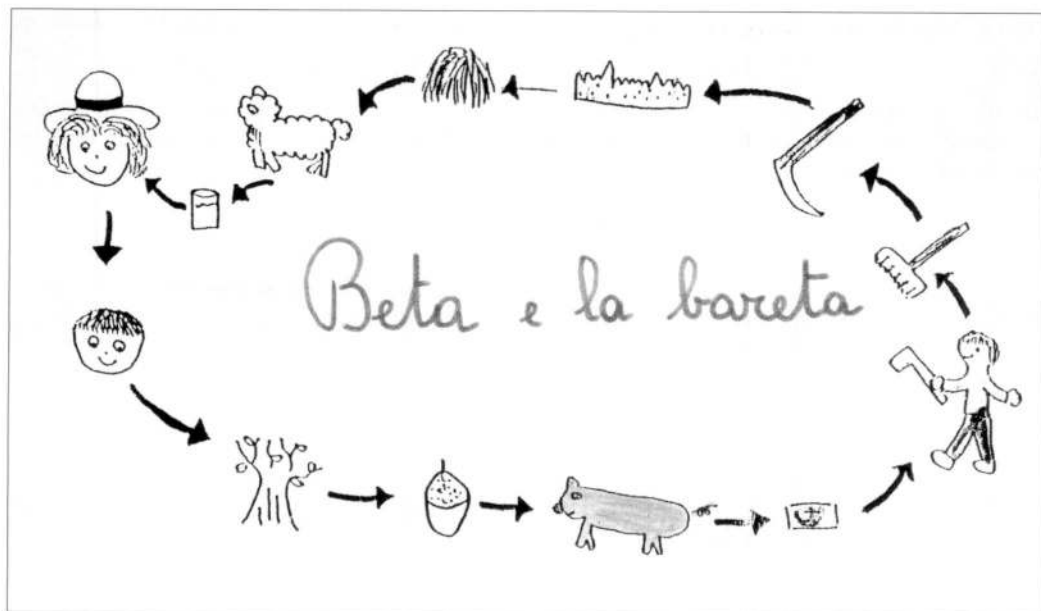
il maiale mi dà il lardo

il lardo lo do al fabbro

il fabbro mi dà la falce e il rastrello

la falce e il rastrello li do al prato

il prato mi dà il fieno



il fen lu doi a la cjara
la cjara a mi dà il lat
il lat lu doi a Beta
e Beta a mi torna la mê bareta.

il fieno lo do alla capra
la capra mi dà il latte
il latte lo do a Betta
e Betta mi restituisce la mia berretta.



Nella leggenda

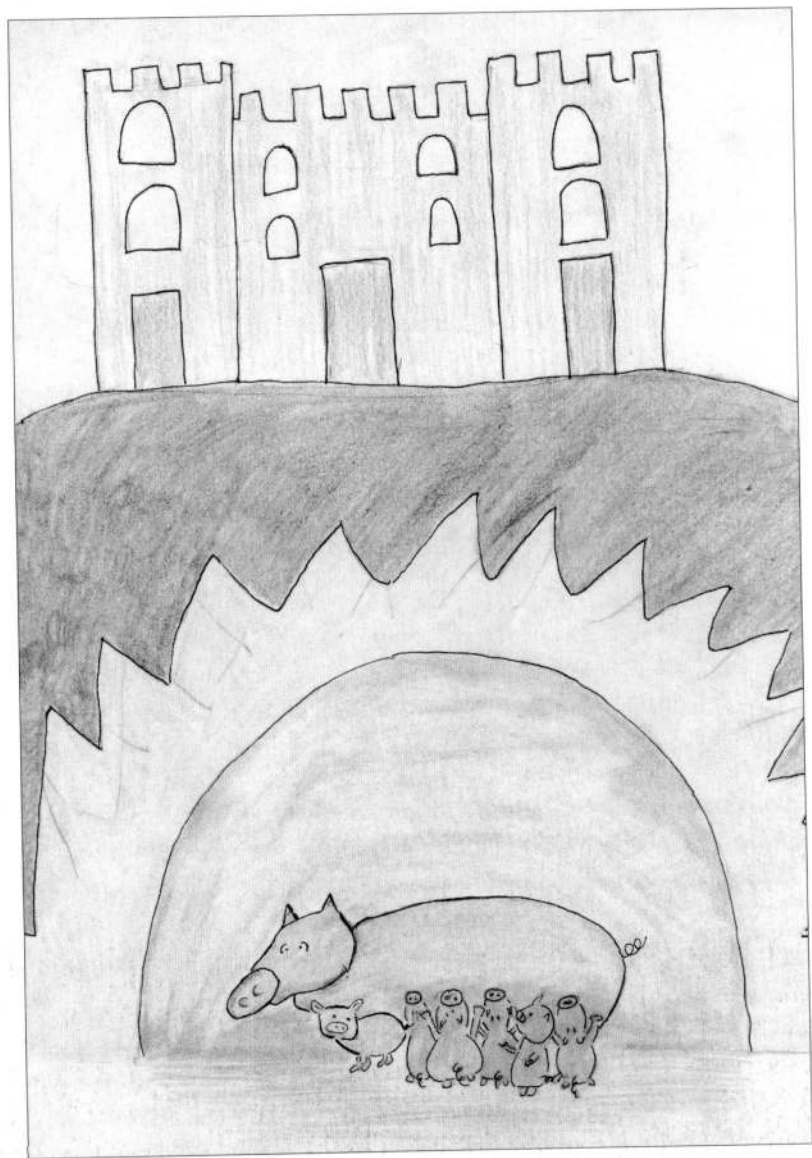
Una scrofa d'oro con i suoi porcellini (da sei a dodici) si sposta attraverso gallerie sotterranee da Caporiacco, a Fagagna, a Villalta (leggenda forse collegata a estesi allevamenti di maiali in zona che venivano portati a pascolare fino al Tagliamento e oltre).

"La legende 'e dîs che il cjscjel di Feagne e chel di Vilalte e' jerin colegâz di une galarie.

Tra les robes che àn platât in chê volte di Ezelino 'e ere la purcite d'aur cui purcitz, mi pâr cun sîs. No si sa in ce puest de galarie, trop indentri che jé stade platade. Jo mi visi che noatris frus si lave su la torate, si saltave dentri e si diseve:

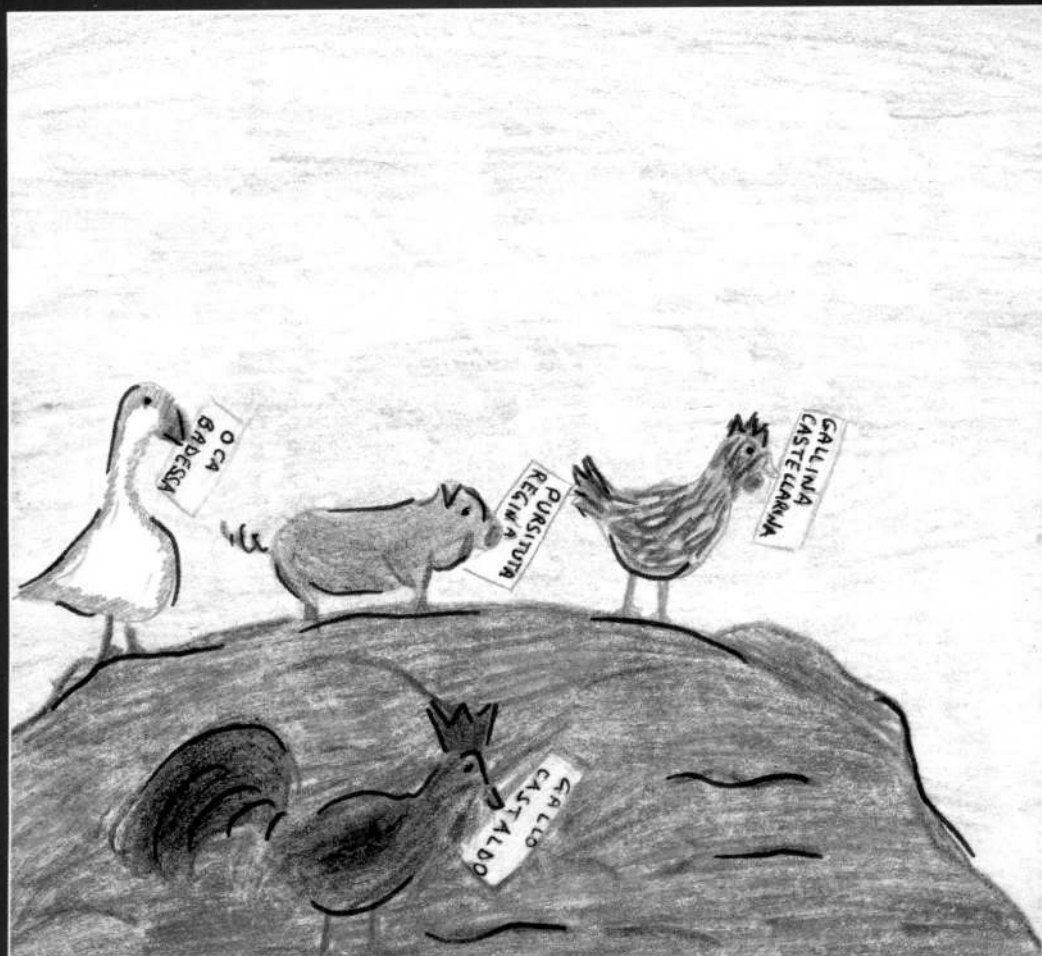
- Sintitu ch'al è ciondar sot? Chì 'a è la purcite. Bisogne dî al cont Asquin che le ciri."

[Dice la leggenda che il castello di Fagagna e quello di Villalta erano collegati da una galleria. Tra le cose che vennero nascoste quando ci fu l'assedio di Ezzelino, si trovava la scrofa d'oro con porcellini, con sei, mi pare. Non si sa in quale punto della galleria, quanto addentro sia stata nascosta. Io ricordo che noi bambini andavamo alla torate, saltavamo dentro e dicevamo: - Senti che suona vuoto sotto? Qui è la scrofa. Bisogna dirlo al conte Asquini perché la cerchi.] (Novella Cantarutti in "Raccontare di castelli in Friuli", p. 84)



GALLO CASTALDO, GALLINA CASTELLARINA, OCA BADESSA, PURCELUTA REGINA⁽¹⁾

(storia ridotta e illustrata dagli alunni di I A e I B)

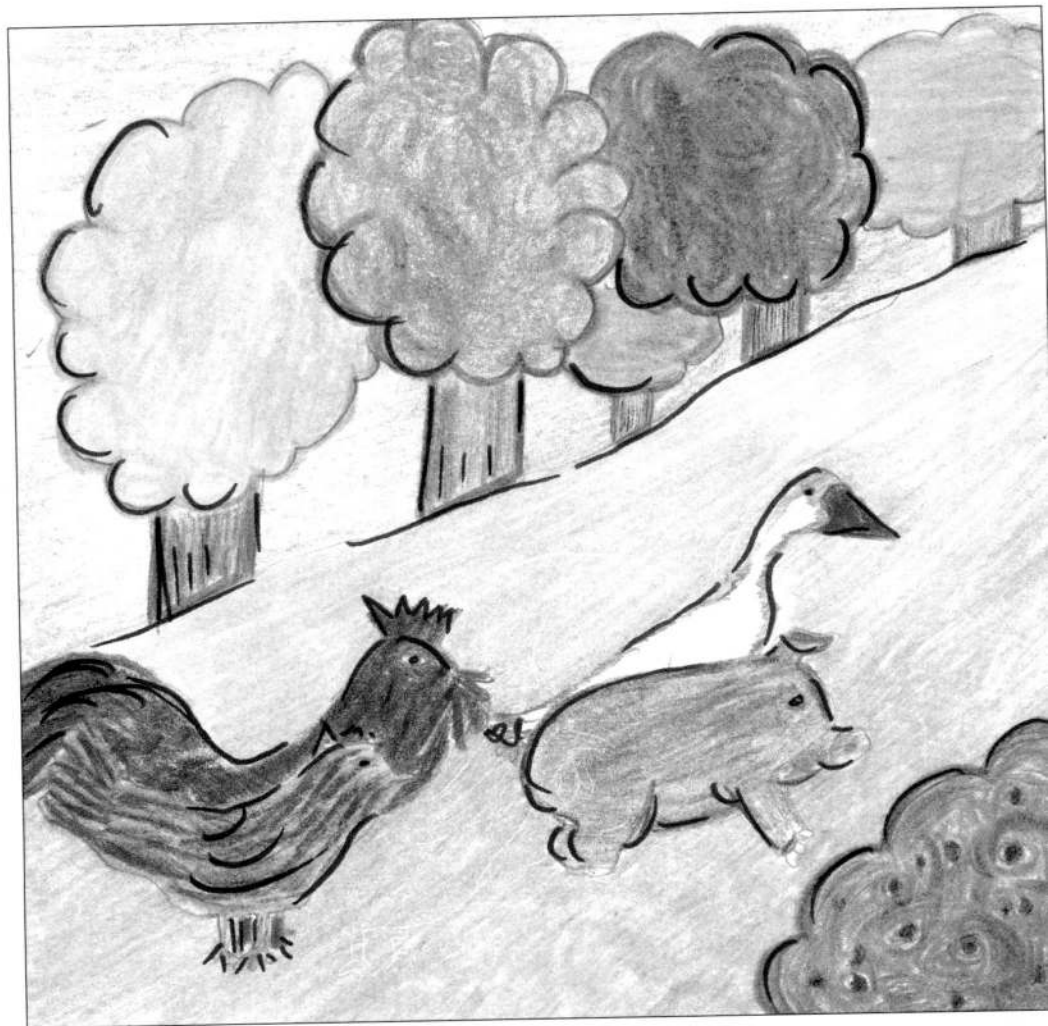


Il ggal, la ggalina, l'aucja e la purceluta a son ch'a sgarfin inta la cort
Il gallo, la gallina, l'oca e la porcellina stanno razzolando nel letamaio

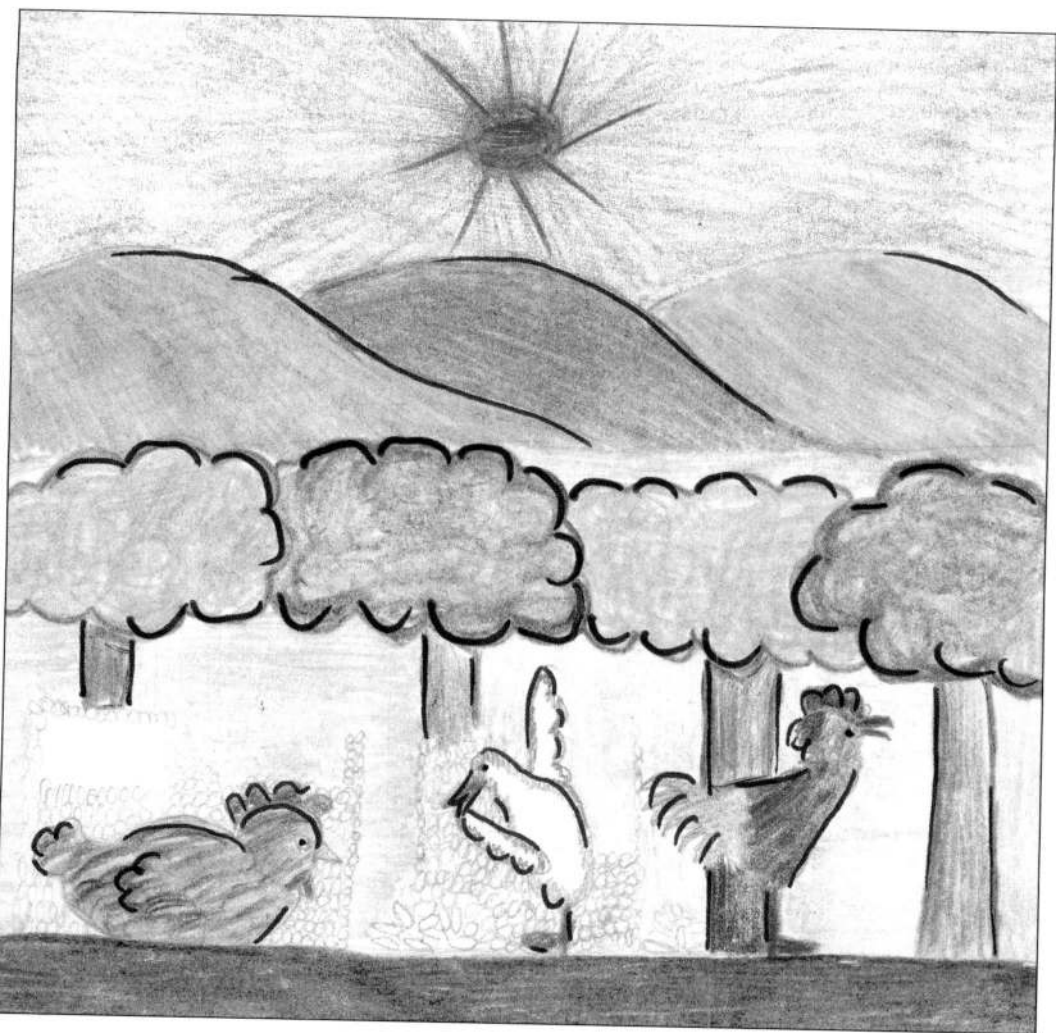
⁽¹⁾ Per il testo della storia, cfr. sezione dei racconti.



A cjamin una leteruta cun scrit "Gallo castaldo",
"Gallina castellarina", "Oca badessa", "Purceluta regina"
Trovano una letterina con su scritto "Gallo castaldo"...

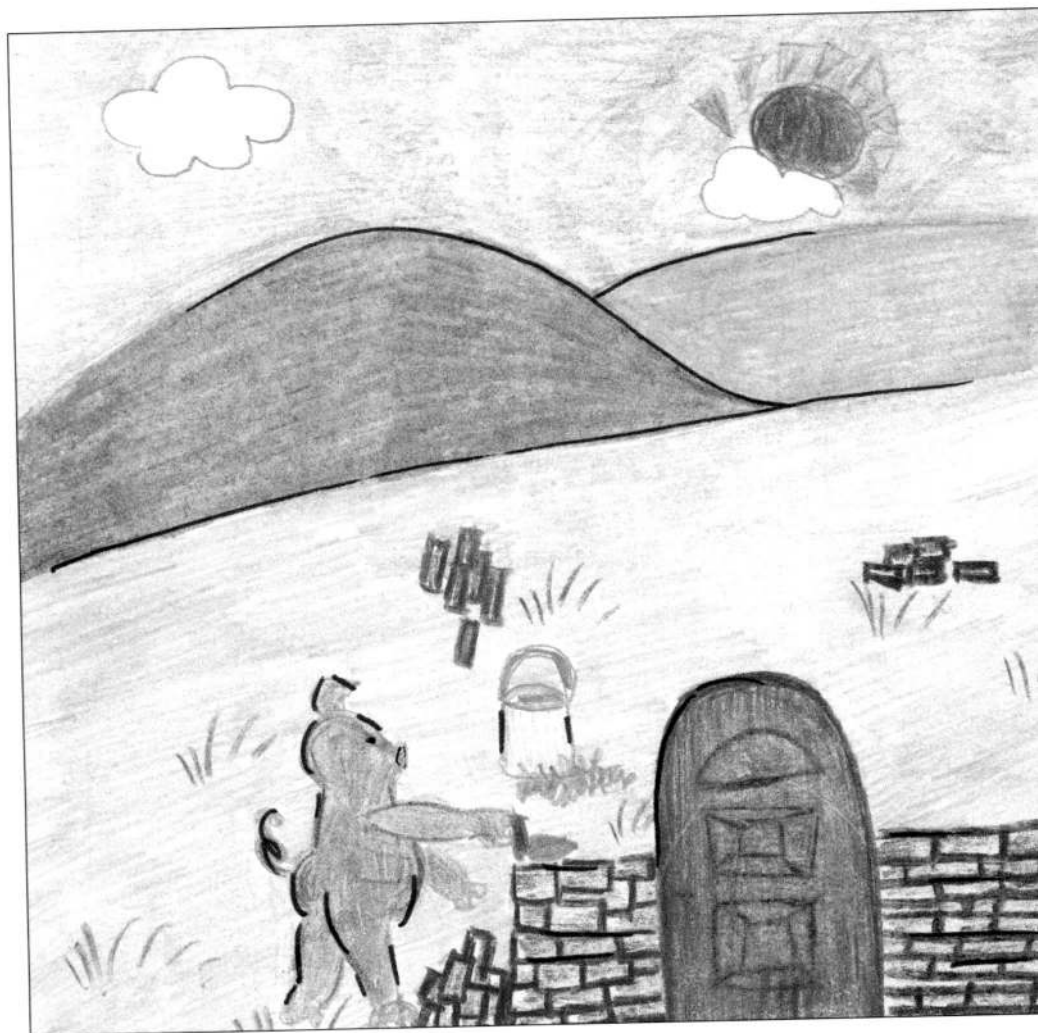


A partissin pal bosc
Partono per il bosco

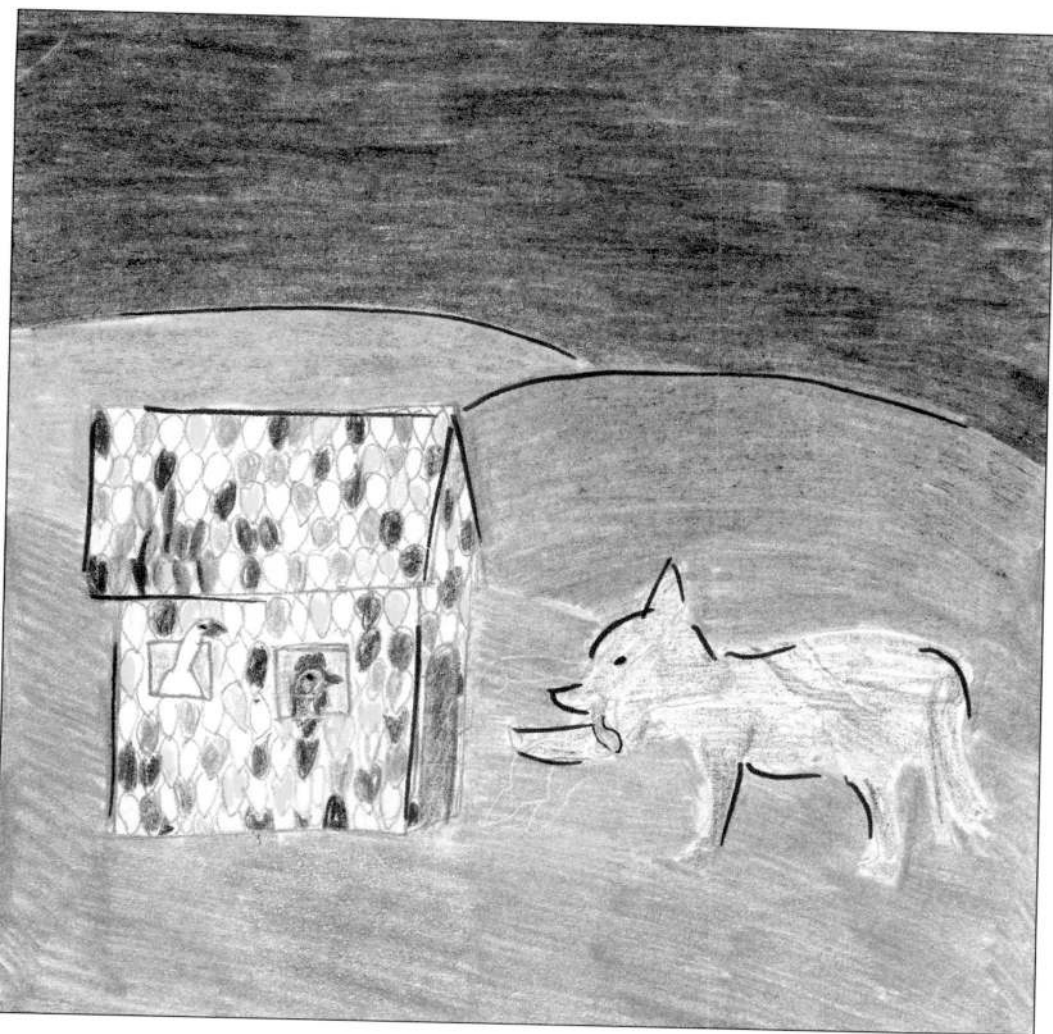


A la sera, il gjal, la gjalina e l'aucja a si splumin
e a fan una cjasia di pluma par zî a durmî

*La sera, il gallo, la gallina e l'oca si spiumano
e costruiscono una casa di piuma per andarci a dormire*



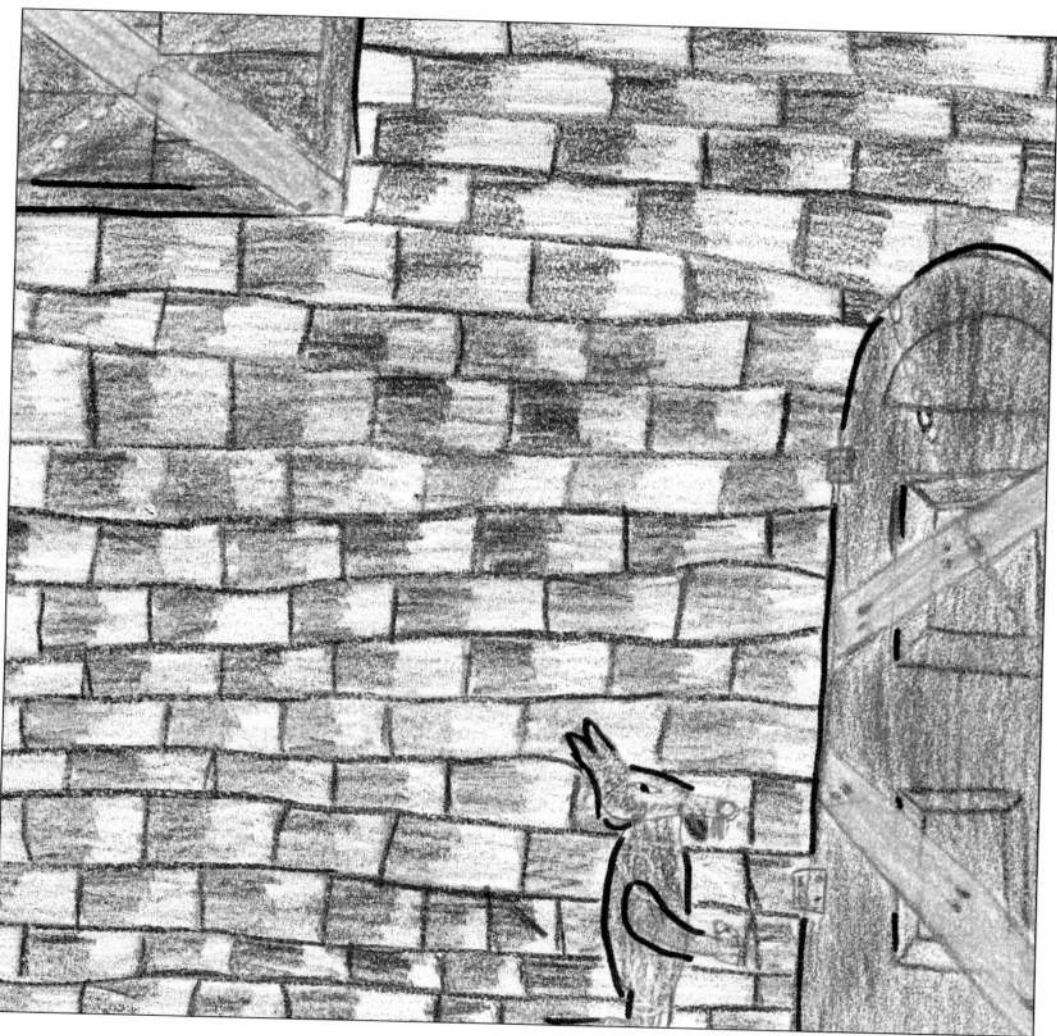
La purceluta a fâs una cjasa di madons
La porcellina costruisce una casa di mattoni



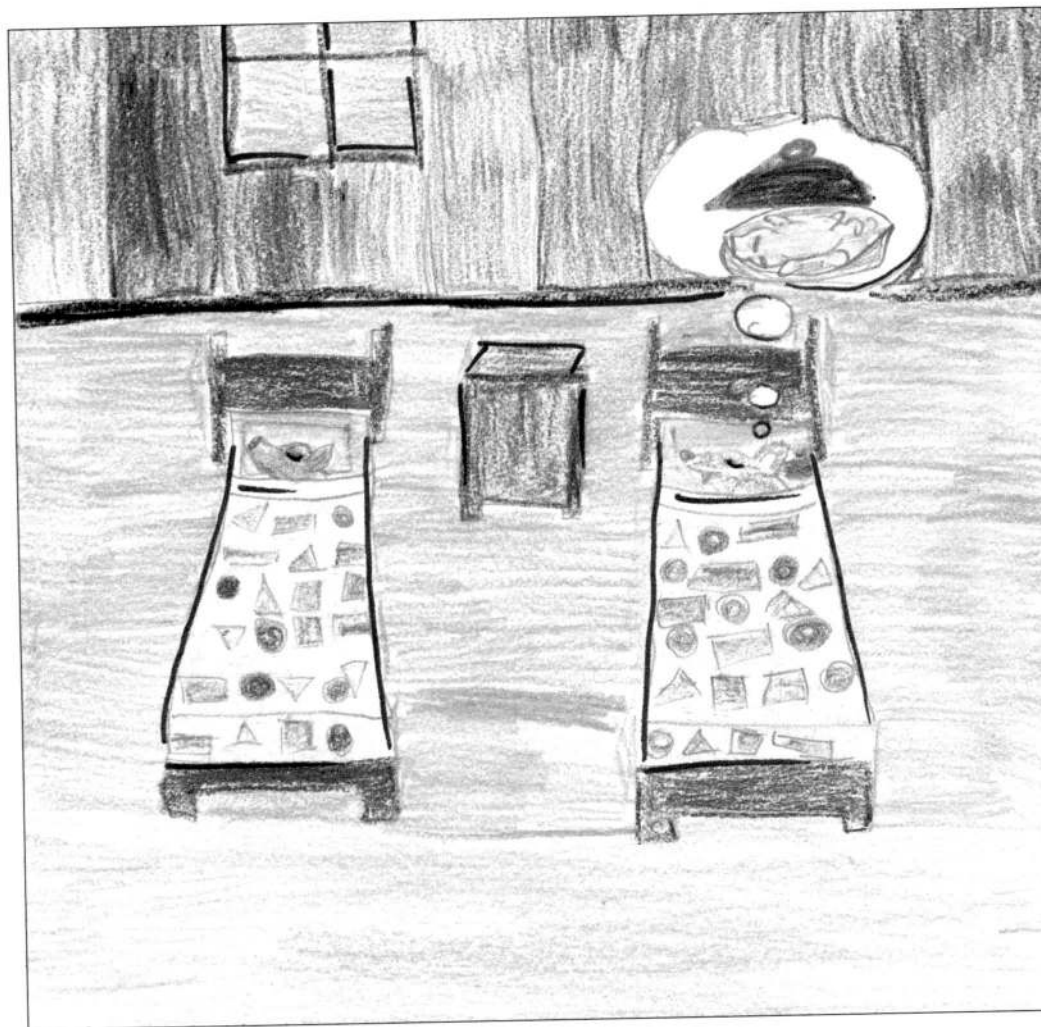
Al riva il louf e al bat a la cjasà di pluma
Arriva il lupo e bussa alla casa di piuma



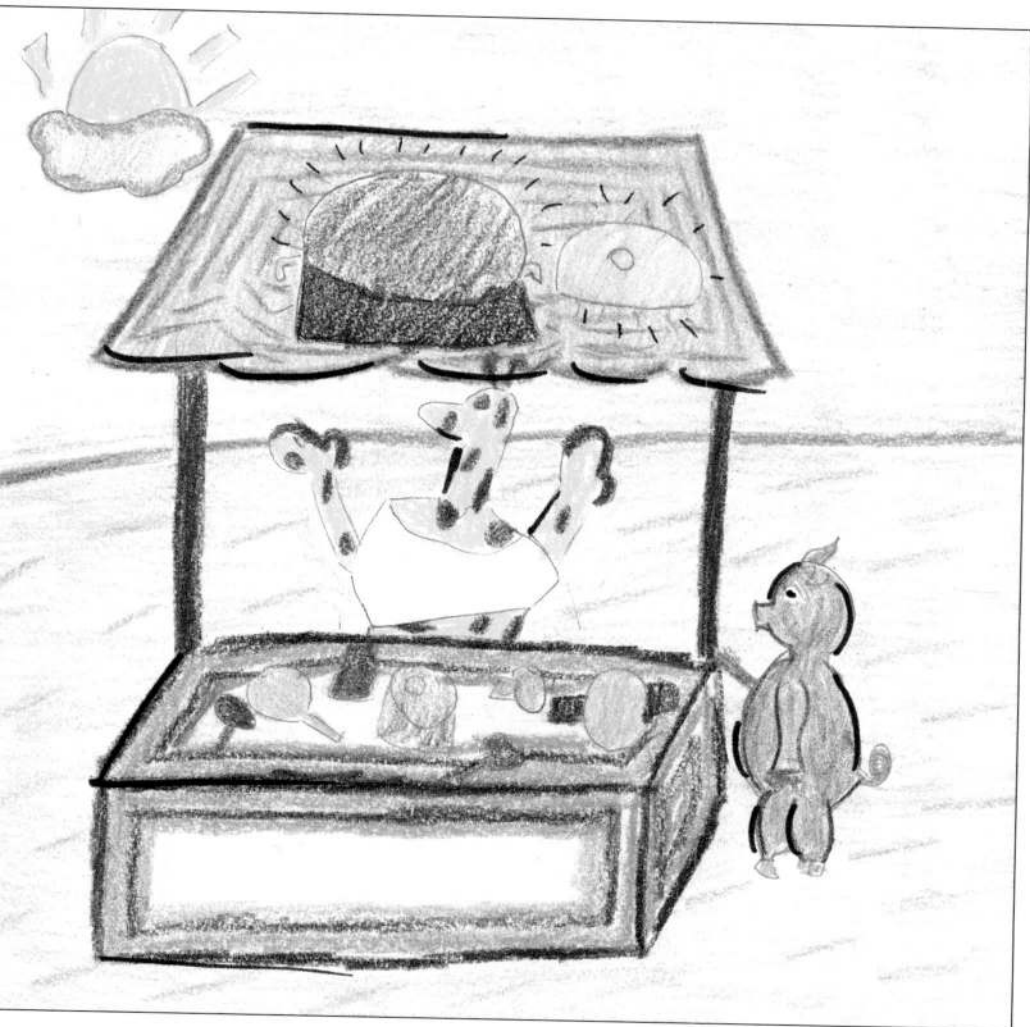
Il louf al va dentri e al mangja le' tre besties
Il lupo entra e divora i tre animali



Il louf al bat a la cjasa da la purceluta
Il lupo bussa alla casa della porcellina



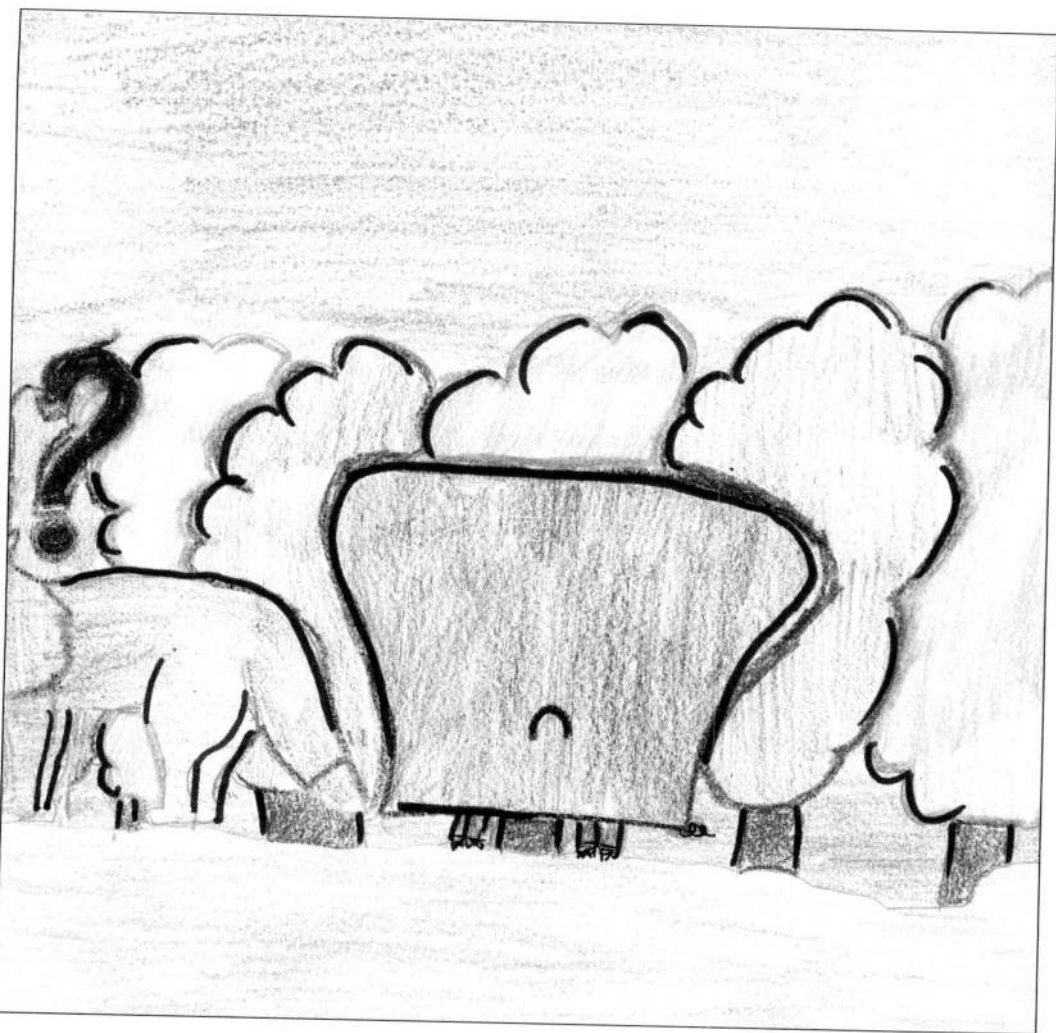
Il louf e la purceluta a durmissin insiemit
Il lupo e la porcellina dormono insieme



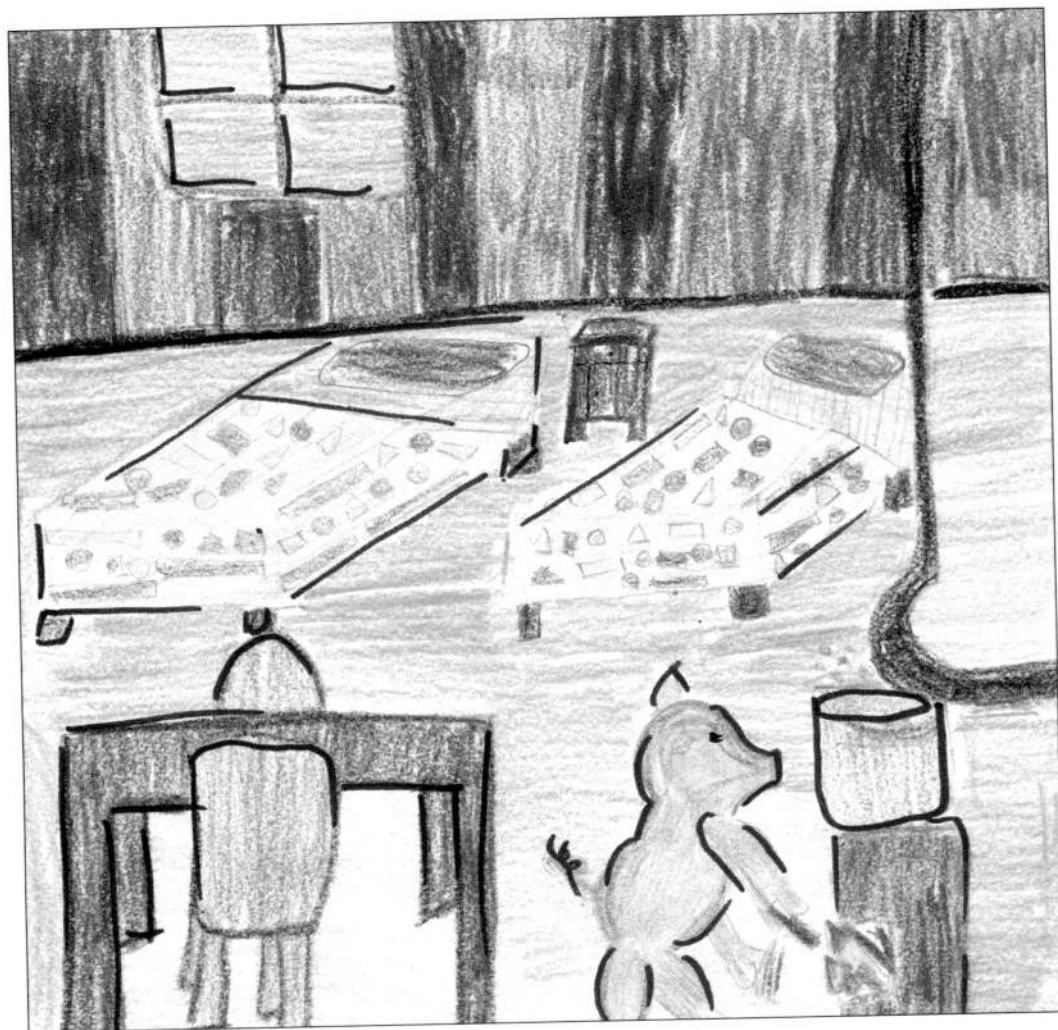
La purceluta a bunora a partîs pal marcjât
La porcellina al mattino presto parte per il mercato



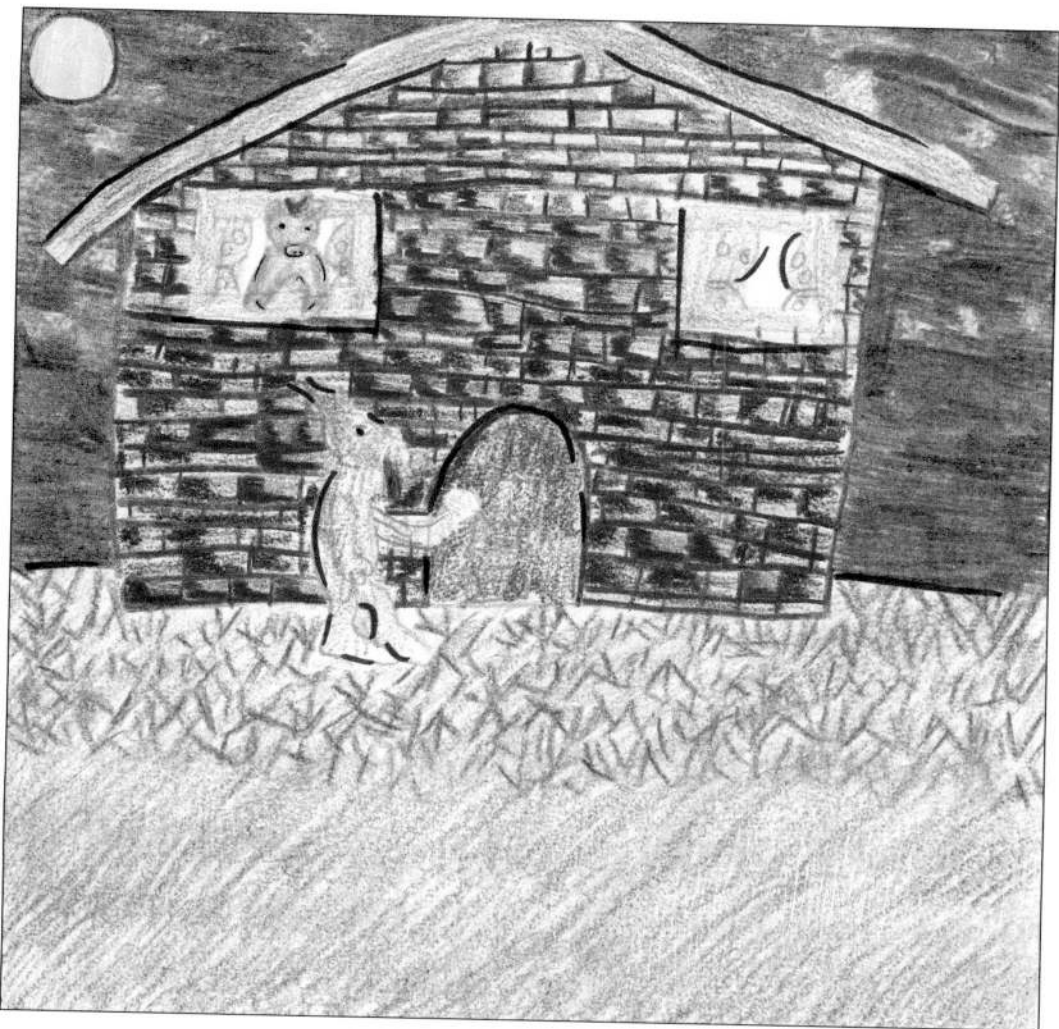
Il louf al va a jôdi da la purceluta par mangjâla
Il lupo va in cerca della porcellina per mangiarsela



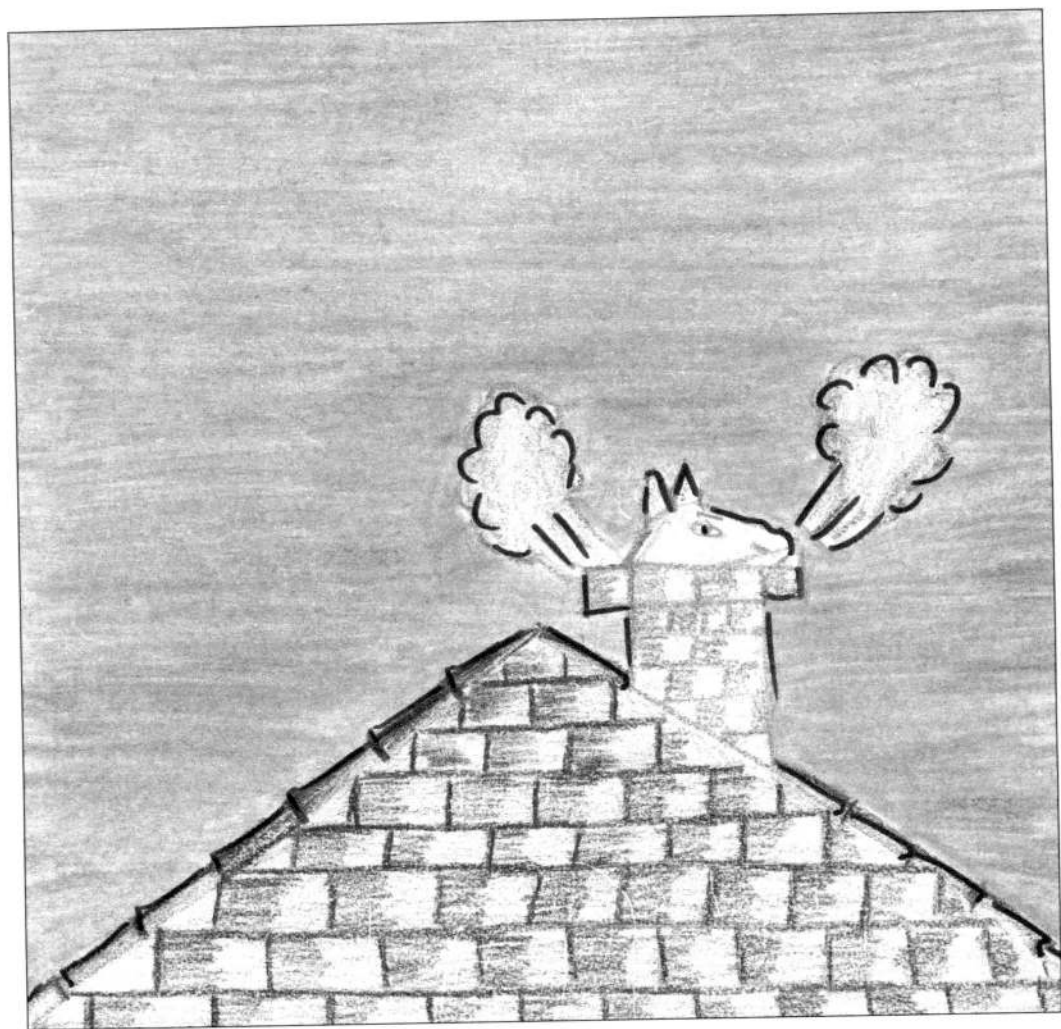
Cuant ch'a jôt il louf, la purceluta a si plata sot la cjalderuta
Quando vede il lupo, la porcellina si nasconde sotto la pentola



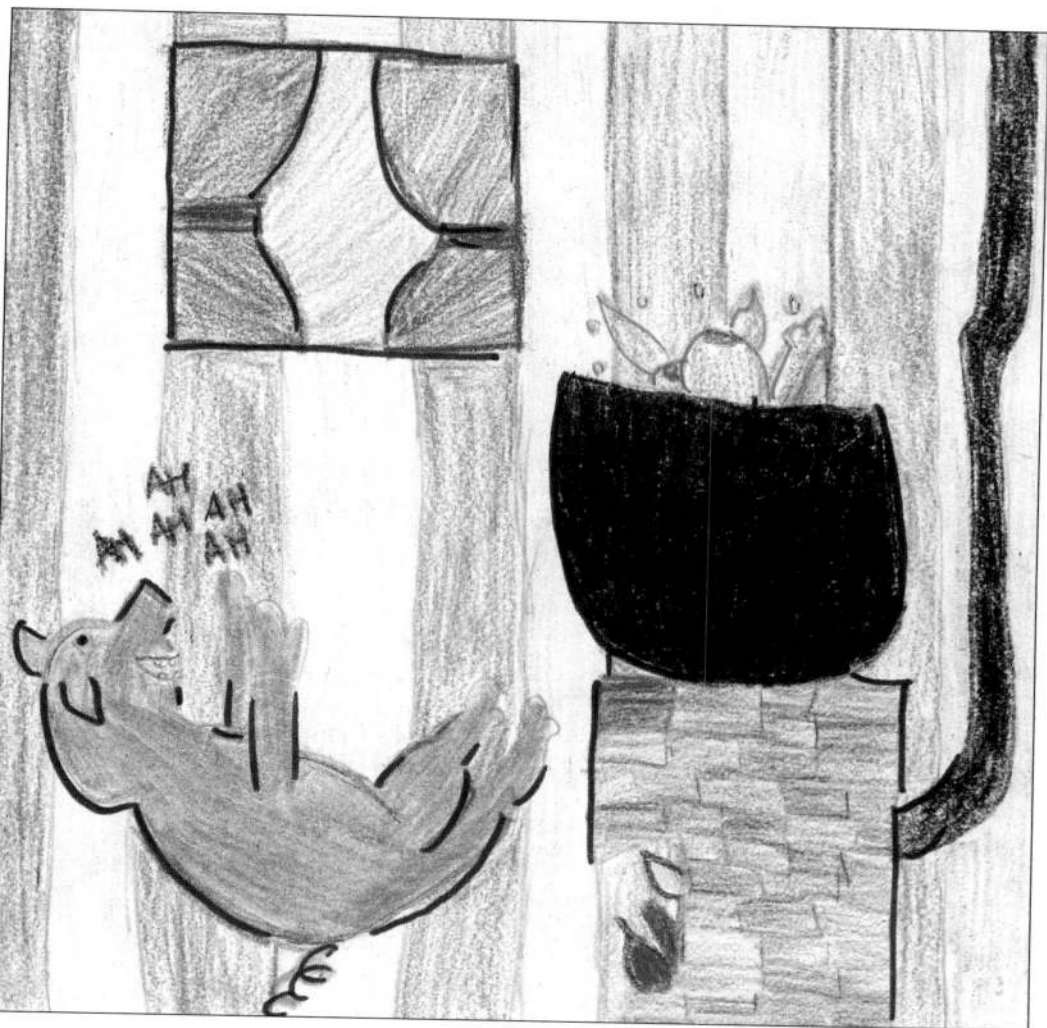
La purceluta a torna svelta a cjasa e a impia il foc
La porcellina torna svelta a casa e accende il fuoco



Il louf al bat a la puarta, ma la purceluta a no i vierç
Il lupo bussa alla porta, ma la porcellina non gli apre



Il louf al va dentri par la napa
- Il lupo entra per il camino



Il louf al cola inta la cjalderruta cu l'aga di bol e al si brusa
Il lupo cade nella pentola con l'acqua bollente e si brucia

Sant Antoni dal purcel / *Sant'Antonio abate*

Sant'Antonio (da non confondere con quello di Padova) visse in Egitto dal 251 al 356 d.C., come eremita. Fondò delle comunità religiose, dando inizio alla vita monastica, non dotandola ancora di regole precise. La sua festa è il 17 gennaio, il giorno della morte.

Alla fine del X sec. le sue reliquie furono portate a Motte-St. Didier nel Delfinato in Francia e fu fondato l'ordine degli Antoniani (alla fine dell'XI sec.). Il santo da eremita divenne "abate" e fu venerato dai sec. XI e XII con i simboli del maiale e del fuoco, che prima non apparivano; è protettore degli animali, delle stalle contro il fuoco e guarisce dal "fuoco di sant'Antonio", che corrisponde all' *herpes zoster* che un tempo era l' "ergotismo cancrenoso" (una grave malattia, provocata dalla segala cornuta che causava deformità che costringevano all'amputazione di gambe e braccia).

Secondo alcuni Sant' Antonio, il fuoco e il maiale sono rappresentati insieme perché si curava l' *herpes* col grasso del maiale e il fuoco e Sant' Antonio aveva guarito da questa malattia.

Esistono due affreschi, a Cappella Maggiore vicino a Vittorio Veneto



Statua di legno di S. Antonio abate nell'omonima chiesa di Barbeano.

(1) e a Prata di Pordenone (2), col santo che impugna un bastone col fuoco (1), una torcia (2) e il maiale. Per altri studiosi si legano a un' antica leggenda raccolta anche a Resia nel 1966: gli uomini non avevano il fuoco e Sant' Antonio è andato all'inferno con un bastone e il maialino a chiedere di riscaldarsi; il maialino mette tutto sottosopra e allora il santo cerca di calmarlo e approfitta per introdurre il bastone nel fuoco. Il santo esce dall' inferno, benedice il mondo col bastone da cui si sprigiona il fuoco che lui dona agli uomini.

Un tempo (fino agli anni '50 circa del XX sec.) in tutti i paesi allevavano il "purcel di Sant Antoni", che girava per le case e la gente gli dava qualcosa da mangiare finché veniva ucciso: lo vendevano o organizzavano una lotteria per comprare qualcosa per la chiesa o per i poveri.

Chiesette votive a Sant' Antonio abate in Friuli

Per chiesette votive s'intendono piccole costruzioni sacre nate per un voto, in occasione di pestilenze, guerre e altre disgrazie o anche per devozione di un paese o di un privato, costruite da maestri di muratura del luogo, con gusto e tecnica spontanea. La maggior parte di esse risale al 1400 e al 1500.

In prov. di Udine:

- Piancada
- Carpeneto
- Clenia (S.Pietro al Natisone)
- Fagagna
- Flambro
- Nespoledo
- Mers di sopra (San Leonardo)
- Pantianicco
- San Daniele
- Venzone

in prov. di Pordenone:

- Barbeano
- Cordovado
- Maniago
- Nave (Sacile)
- San Giovanni di Casarsa (Versutta)
- Toppo
- Pravidomini e S.Leonardo di Campagna (parrocchiale)
- Affreschi con Sant' Antonio abate si trovano a Porcia e ad Azzano X (nel portico di un mulino)

in prov. di Gorizia:

- Capriva



Chiesetta votiva di S. Antonio Abate a Barbeano (XV sec.).

Pregheiera a Sant' Antonio abate

Dal deserto dell'Egitto noi, romiti mendicanti,
veniam con questi canti
un gran santo a celebrar.
Ricco nacque sant'Antonio,
ma dispreggò le sue ricchezze
e fra mille ristrettezze
tutto a Dio si consacrò.
Si nutrì di erbe e pane
come povero eremita;
fu cent'anni e cinque in vita
nel deserto, per Gesù.
(Giulia Montico, S.Vito Tagl.to, n.1897)

O Dio, che hai ispirato a Sant'Antonio abate di ritirarsi nel deserto, per servirti in un nuovo modello di vita cristiana, concedi anche a noi per sua intercessione di superare i nostri egoismi per amare te sopra ogni cosa. Per il nostro Signore Gesù Cristo, tuo Figlio, che è Dio, e vive e regna con te, nell'unità dello Spirito Santo, per tutti i secoli dei secoli.



STORIE DEL MAIALE DI SANT' ANTONIO

Il pursitut / Il porcellino

Cuan' ch'al ciaminava tal deserto, sant Antoni di zenâr à ciatât un pursitut. Chistu pursitut al veva 'na giamba rota. Allora a sant Antoni i à fat dôl 'stu pursit e 'l à vuardât di steciâlu. 'Stu pursitut al è vuarît e par riconossensa è sempri zût davôr del sant.

Il dì di sant Antoni allora, no si pol copâ il pursit e nissuna bestia dal curtîf, ansi si met tal bevi do-tre gotis di aga santa benedida da la vea da l'Epifania.

(storia raccolta ad Arzene; in "Racconti popolari" zona di Arzene, cfr. bibl.)

[Quando camminava nel deserto, sant'Antonio di gennaio trovò un porcellino. Questo porcellino aveva una zampa fratturata. Allora sant'Antonio si impietosì per questo porcellino e cercò di immobilizzargli la frattura. Questo porcellino guarì e per riconoscenza ha sempre seguito il santo. Il giorno di sant'Antonio allora non si può uccidere il maiale e nessun animale da cortile, anzi si versano nell'acqua da bere due-tre gocce d' acqua santa benedetta la vigilia dell'Epifania.]



Immagine di S. Antonio abate, protettore degli animali e dagli incendi, che veniva appesa nelle stalle.

Il pursit sciampât / Il porcellino scappato

'Na volta il dî di sant Antoni di zenâr no si faseva fila, no si faseva nencia il pan. A no si podeva copâ il pursit parsè disevin ch'a nol muriva.

'Na volta un al à vulût copâlu lostes; 'l à trat il curtîs e co 'l crodeva il pursit muart chistu al è sciampât.

Alora disevin ch'a no copavin il pursit parsè encia dopo muart al sciampava.
(*ibid.*)

[Un tempo il giorno di sant'Antonio di gennaio non si faceva la fila, non si faceva nemmeno il pane. Non si poteva uccidere il maiale perché dicevano che non moriva. Una volta un tale volle ucciderlo ugualmente; sferrò il coltello e quando credeva morto il maiale questo scappò. Allora dicevano che non uccidevano il maiale perché dopo morto sarebbe scappato.]

Sant Antoni di zenâr / Sant'Antonio di gennaio

Li' bestiis ta la stala a fevelin la not di sant Antoni di zenâr e no si pol nencia fâ fila ta la stala. Tal dî di sant Antoni no si pol nencia copâ il pursit.

'Na volta è sucedût che 'na famea a dispressava li' usansis, no crodeva a nuia e à copât il pursit il dî di sant Antoni. An finît bunora di fâlu sù parsè no era tant grant e alora àn fat il gras. A vevin 'na fruta picinina; è zuda vissin al gras ch'al boleva e, intant che lôr si son voltâts, a è zuda vissina, si è voltada devant davôr e a è colada dentri ta la cialdera, si è brusada e a è muarta.

(*ibid.*)

[Gli animali della stalla parlano la notte di sant'Antonio di gennaio e non si può nemmeno fare fila nella stalla. Il giorno di sant'Antonio non si può neanche uccidere il maiale. Una volta accadde che una famiglia disprezzasse le usanze, non credeva a nulla e uccise il maiale il giorno di sant'Antonio. Finirono presto di insaccarlo perché non era molto grande e allora prepararono il grasso. Avevano una bambina piccola; andò vicino al grasso che bolliva e mentre loro stavano girati, andò più vicino, si capovolse e cadde nel pentolone, si ustionò e morì.]

Il dî di sant Antoni / Il giorno di sant'Antonio

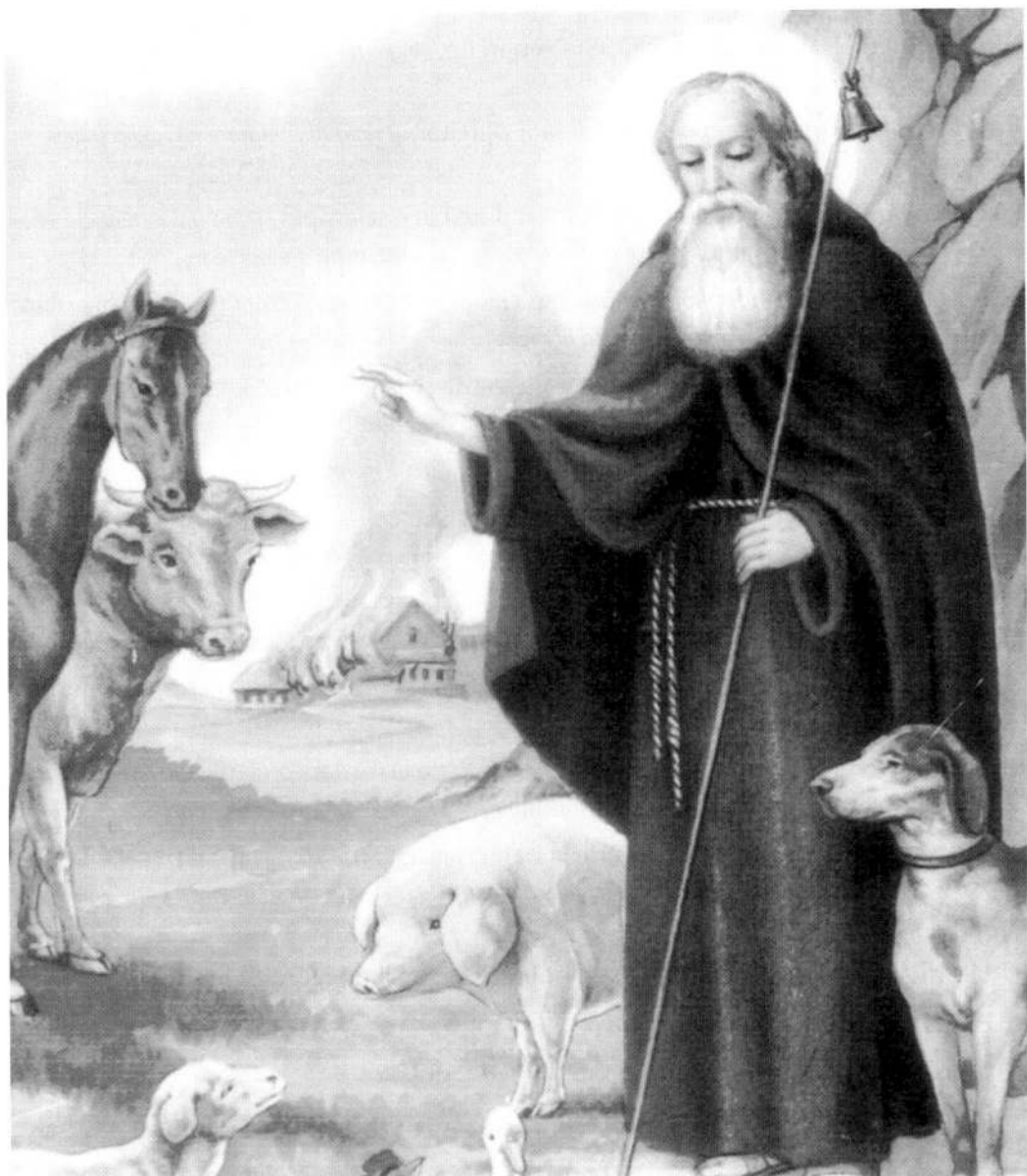
Il dî di sant Antoni a no zeva ben di copâ il pursit o li' bestiis dal curtîf par mangiâ. No si podeva nencia tacâ li' bestiis par zî tal ciamp.

'Na famea à tacât li' bestiis il dî di sant Antoni, ma subit li' bestiis son zudis tal fossâl cul ciâr e dut.

'Na famea invessit à volût lostes copâ il pursit. L'àn copât, i àn giavât sanc e dopo son zûts a fâ marinda. Cuan' ch'a son tornâts fôr, il pursit al era sciampât via e al steva ben...

(*ibid.*)

[Il giorno di sant'Antonio non era opportuno uccidere il maiale o gli animali da cortile per mangiarli. Non si poteva nemmeno aggiogare gli animali per andare nei campi. Una famiglia aggiogò gli animali il giorno di sant'Antonio, ma subito gli animali andarono nel fosso col carro e tutto il resto. Una famiglia invece volle uccidere il maiale ugualmente. Lo uccisero, gli levarono sangue e poi andarono a far colazione. Quando uscirono di nuovo, il maiale era scappato e stava bene...]



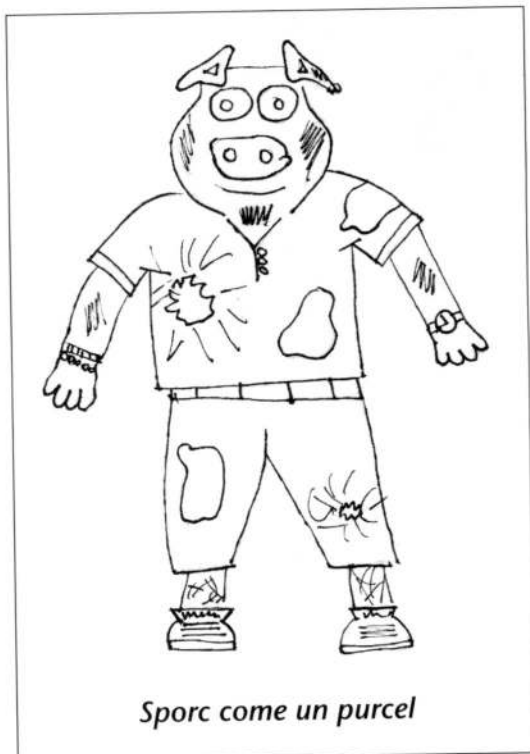
Altra immagine del Santo, simile alla precedente di pag. 77.

Proverbius, môts da dîsi...

Proverbi, modi di dire...

- Il dî plui biel de vite al è cuant che si purcite. *[Il giorno più bello della vita è quello in cui si ammazza il maiale]*
- Prima di comprâ il purcel a si à di fâ il purcitâr. *[Prima di comprare il maiale si deve costruire il porcile]*
- No coventa sierâ il purcitâr cuant che il purcit al è scjampât. *[Non serve chiudere il porcile quando il maiale è scappato = è inutile prendere provvedimenti quando è troppo tardi]*
- Le' lianies (i salams) non son simpri dispicjades. *[Le salsicce / i salami non sono sempre staccati = la fortuna non è sempre a portata di mano]*
- A son pi dîs che lianies. *[Ci sono più giorni che cibo = le riserve si esauriscono presto, se non si provvede al rinnovo]*
- L'an al è lunc e bisugna savê compagnâ il salam. *[L'anno è lungo e bisogna saper scompartire il salame = si deve mangiare con parsimonia]*
- S'a ti copin a fan un grum di salams di te. *[Se ti uccidono ne ricavano molti salami = sei un gran scioccone]*
- Pasche Tafanie a je buine la luianie. *[All'Epifania la salsiccia è buona da mangiare]*
- Ca pan, ca vin, la luiania tal cjadîn. *[Qua pane, qua vino, la salsiccia nel catino (invocazione propiziatoria, durante il falò epifanico)]*
- Sant' Antonio (17/01) de qua, Sant' Antonio de là / intanto el mascio xe sta copà. *(prov. veneto: il 17 gennaio termina il tempo utile per la macellazione del maiale)*
- Sant'Agnîs (21/01) oris dîs, interie la bafe, mieze la mede e mieç il pan de famee. *[Sant'Agnese, ore dieci (di luce), intero il pezzo di lardo, dimezzato il frumento e il pane della famiglia]*
- L'acqua d'aprile, il bue ingrassa, il porco uccide e la pecora se la ride.
- Acqua di maggio, uccide il porco di un anno.
- San Giovanni (24/06), il purcit al puarta guadagni. *[S. Giovanni, il maiale rende = comincia ad ingrassare]*
- Luglio asciutto, vino e prosciutto.
- Acqua d'agosto, olio, lardo e mosto.

- Vento d'ottobre grida come l'orco e fa cascar la ghianda che fa ingrassare il porco.
- Da San Remì (1/10) il purcel al passona dut il dì. *[A S. Remigio il maiale pascola tutto il giorno]*
- Sant'Andrea (30/11), il purcit su la brea. *[S. Andrea, il maiale sull'asse (da questa data inizia la macellazione)]*
- Per San Tomé (29/12) piglia il porco per lo pié. *(La fine di dicembre è il periodo migliore per uccidere il maiale)*
- Dôs robis a son buinis dopo muartis: avâr e purcit. *[Due cose sono buone dopo morte: la persona avara e il maiale]*
- A lâ pal mont no si cjatin le' lianies picjades / dispicjades. *[Ad emigrare non si trovano le salsicce a portata di mano = la vita dell'emigrante è dura]*
- A maridâsi si sta ben un mês, a copâ il purcel si sta ben un an. *[A sposarsi si sta bene un mese, ad uccidere il maiale si sta bene un anno]*
- Cui ch'al ûl stâ ben un dì, ch'al mangji ben; un an, ch'al macji il purcit; dute la vite, ch'al ledi predi. *[Chi vuol star bene un giorno, mangi bene; un anno, uccida il maiale; tutta la vita, diventi sacerdote]*
- Cuan'che no si à fan, nol fâs gole né pan né salamp. *[Quando non si ha fame, non si desidera né pane né salame = se non si ha fame, non si desidera niente]*
- S'al mancje l'ardiel a ven buine ancje la crodie. *[Se manca il lardo diventa buona anche la cotica = quando mancano le cose migliori, va bene anche il resto]*
- Cui ch'al à un sual cjamp al fâs un ort, cui ch'al à un sual fi al fâs un purcel. *[Chi ha un campo solo fa un orto, chi ha un figlio solo ne fa un maiale = il figlio unico prende una brutta strada]*
- Buina bocja bon purcel. *[Buona bocca buon maiale = un buon maiale mangia di tutto]*
- Cui ch'al à picjât lis luianiis, lis dispicje. *[Chi ha appeso le salsicce, le stacca = il guadagno va a chi ha lavorato]*



Sporc come un purcel



*L'om al à tre dîs di ligrie:
co 'l si spose, co i mûr la femine
e co 'l purcite*

- Il purcit e il negoziant si pesin dopo muarz. *[Il maiale e il negoziante si pesano dopo morti]*
- I purcits si stimin a peis. *[I maiali si stimano a peso]*
- Si dai la blave al purcit magri. *[Si dà il granoturco al maiale magro]*
- No si trai il pan di forment al purcit. *[Non si toglie il pane di frumento al maiale= si deve dare il necessario]*
- Il miôr piruç al cole in bocje al purcit. *[La pera migliore cade in bocca al maiale]*
- Cuan'che il purcit l'è gras je ore di copâlu. *[Quando il maiale è grasso è l'ora di macellarlo]*
- L'om al à tre dîs di ligrie: co 'l si spose, co i mûr la femine e co 'l purcite. *[L'uomo ha tre giorni di allegria: quando si sposa, quando gli muore la moglie e quando uccide il maiale]*
- Lis tre contentezis dal omp: lâ coscrit, copâ il purcit, restâ vedul. *[Le tre soddisfazioni dell'uomo: la coscrizione, l'uccisione del maiale, la vedovanza]*
- Miôr un cjôt so che no un palaz di un altri. *[Meglio un porcile proprio che un palazzo di proprietà altrui]*
- Caval di monaci, porci di mugnaio e figliuoli di vedove non han pari.
- Bue, cavallo e porco vogliono aver gran corpo.
- Porco pulito non fu mai grasso.
- Il porco vuol mangiare sporco e dormire pulito.
- Dice il porco, dammi dammi, né mi contar mesi né anni.
- Il porco grufola all'innanzi e il gallo razzola all'indietro.
- Primo porco, ultimo cane. *(I primi nati tra i maiali sono i migliori)*
- Il maiale viziato non ingrassa mai. *(Massima popolare del '600)*
- Porco grasso non è mai contento.
- Un noce in una vigna, una talpa in un prato, un legista in una terra, un porco in un campo di biada e un cattivo governatore in una città, sono assai per guastare il tutto.
- Di rosso è buono solo quello del prosciutto.
- Chi ha un buon orto, ha un buon porco.
- Chi non ha orto e non ammazza porco, tutto l'anno sta a muso torto.
- Se il porco volasse, non ci sarebbe uccel che lo passasse. *(Per il sapore delle carni)*
- Chi ammazza un vitello mangia una settimana, chi ammazza il maiale mangia tutto l'anno.

- Porco di un mese, oca di tre, mangiare da re.
- Il maiale che ha il pelo bruciato o ha fame o è ammalato.
- Porci e figlioli, come li educi li trovi.
- Il porco sogna le ghiande / Scrofa magra, ghiande sogna.
- Aspettare il porco alla quercia (...per cogliere uno sul fatto).
- Ai peggio porci vanno le meglio pere.
- A porco pigro non cadde pera mezza.
- Tondi l'agnello e lascia il porcello.
- Chi alleva un maiale lo rende grasso, chi vizia un figlio lo rende pazzo.

Sporc / gras / bruntulon / come un purcit. [*Sporco / grasso / brontolone come un maiale*]

- Indavôr come la coda dal purcit. [*In-dietro (= corto d'intelletto), come la coda del maiale*]

- Dûr come la crodia dal purcit. [*Duro come la cotenna del maiale*]

- Lustri come il gras dal purcit. [*Lucido come il grasso del maiale*]

- Mangjâ / bevi / distirâsi / rugnâ come un purcit. [*Mangiare / bere / stendersi / grugnire come un maiale*]

- Torzeon come il purcit di Sant Antoni. [*Girovago come il maiale di S. Antonio*]

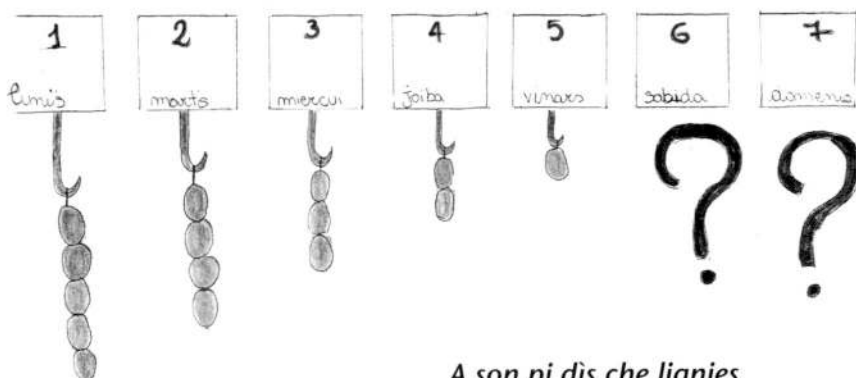
- Fassât mâl come un muset. [*Fasciato male come un cotechino*]

- Vê il cjâf dûr come un purcit. [*Avere la testa dura come un maiale*]

- Vê un cjâf ch'a no lu mangja nencja il pursit. [*Avere una testa che neppure il maiale la mangia = avere poco cervello*]

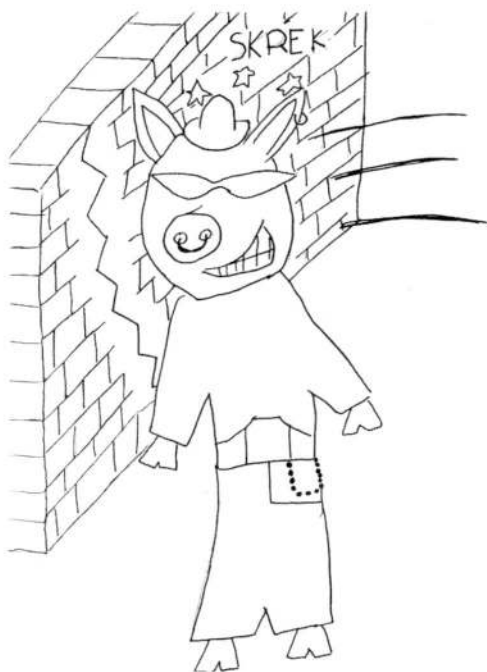
- Vê la musa / le' mosseles, come un purcel. [*Avere la faccia / le guance come un maiale*]





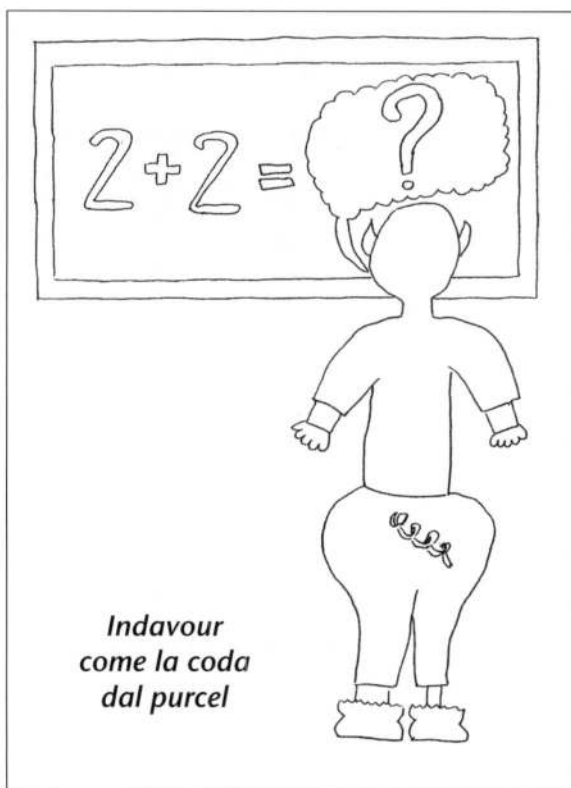
A son pi dis che lianies

- Vê il mustic come chel dal purcit.
[Avere il muso come quello del maiale]
- Vê i cjavei rabiôs come il pêl dal purcit.
[Avere i capelli ispidi come il pelo del maiale]
- Vê le' oreles sporcjies / le' ongules lungjes come chês dal purcel.
[Avere le orecchie sporche / le unghie lunghe come quelle del maiale]
- Vê le'oreles / i voi sfodrâts di persut.
[Avere le orecchie / gli occhi foderati di prosciuto = non osservare / non ascoltare attentamente]
- Vê una buna crodia, una crodia dura.
[Avere una buona / dura cotenna = resistere ad avversità in età avanzata]
- Vê il gués dal purcel.
[Avere l'osso di maiale = avere poca voglia di lavorare]
- Tignî cont da la crodia / crodeata.
[Curare la propria cotenna = aver cura di sé]
- Fâ la vita dal purcel.
[Fare la vita del maiale = oziare]



Vê il cjâf dûr come un purcel

- Essi un salam, un murel, un muset. *[Essere un salame, un pezzo di salsiccia, un cotechino = essere uno sciocco]*
- Essi un purcel. *[Essere un maiale = essere sudicio]*
- A son simpri chês lianies. *[Sono sempre le stesse salsicce = è sempre la stessa cosa]*
- Atu mangjât muset ch'i ti as la musa dura? *[Hai mangiato cotechino per avere il muso duro?]*
- Al è propit una sucja purcitarà. *[È proprio una zucca per i maiali = è uno zuccone]*
- Contâ lianies. *[Raccontare salsicce = raccontare frottole]*
- Colâ jù come un salam. *[Cadere come un salame = cadere in modo maldestro]*
- Un mangjâ par purcits. *[Un cibo per maiali]*
- Dai pan e salam a cualchidun. *[Dare pane e salame a qualcuno = dire a qualcuno quello che si merita]*
- Misurâ tant di pan e salam. *[Regolare tanto pane quanto salame = rispondere per le rime]*
- Fâ dut un purcitâr. *[Fare un porcile = ridurre ad immondezzaio]*
- Fâ i purcits. *[Fare i porcellini = vomitare]*
- Fâ salams di un. *[Fare salami di una persona = fare a pezzi, come minaccia]*
- Come chel dai salams, par ordin ch'a vegnin sù. *[Come quello dei salami (in un aneddoto), man mano che si prendono = dire le cose man mano che vengono in mente]*
- Lassâ la sonza al gjat. *[Lasciare la sugna al gatto = ad ognuno il suo mestiere]*
- El porselo xe na musina *[prov. veneto: il maiale è un salvadanaio = è una garanzia di sopravvivenza per la famiglia]*
- Stare come il maiale nelle ghiande *(star bene, non mancare di nulla)*



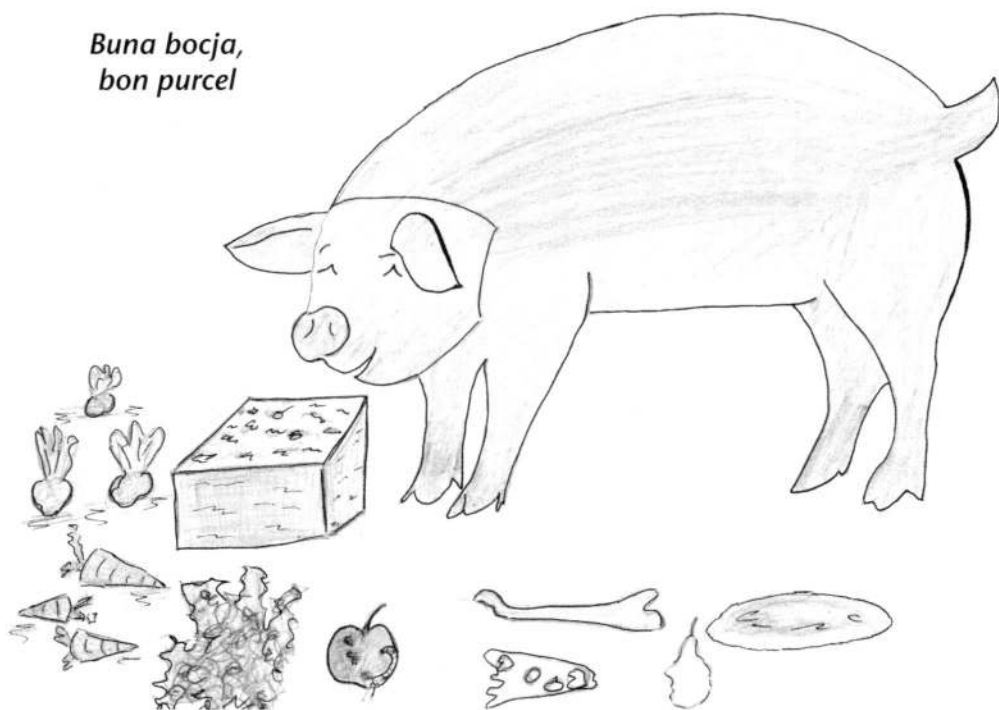
Fâ la vita dal purcel



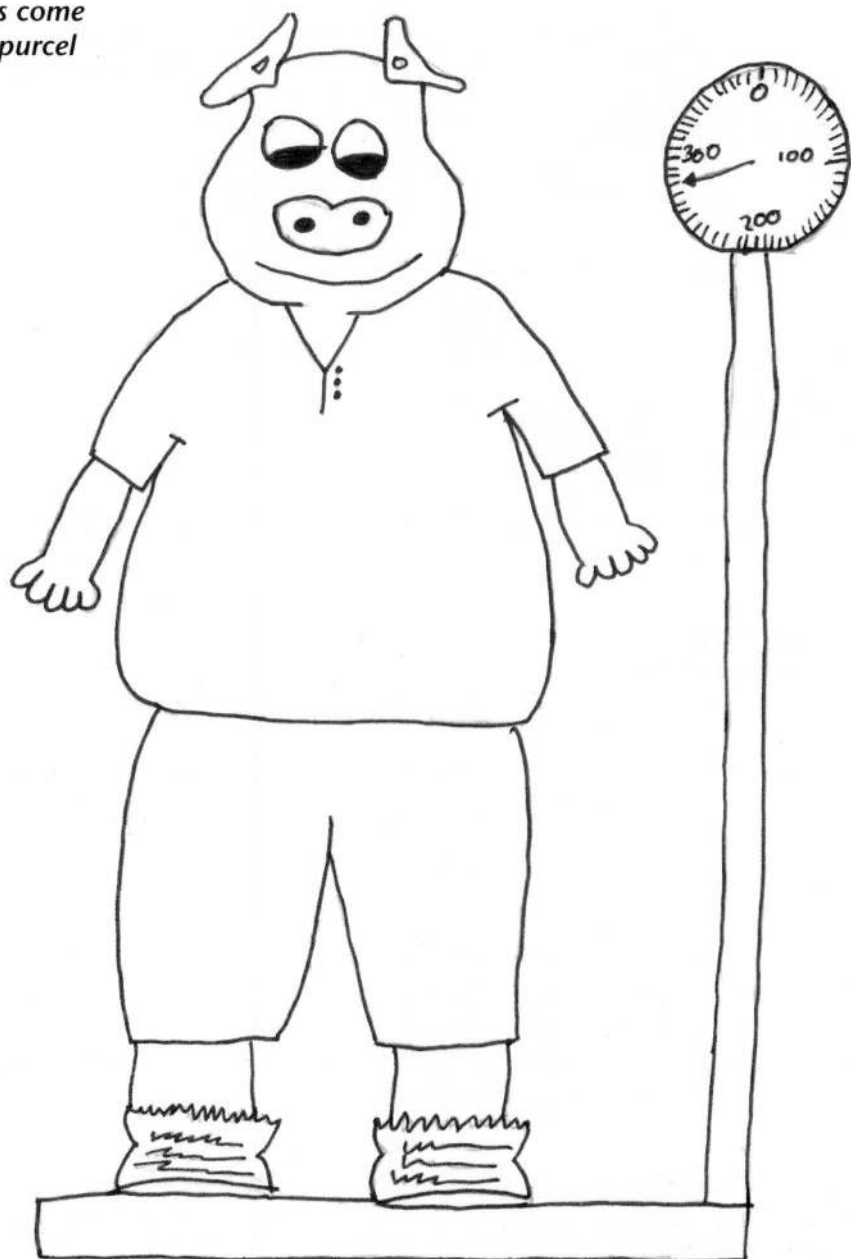
Mangjâ come un purcel



*Buna bocja,
bon purcel*



Gras come
un purcel



- Non si lava mai: è un vero maiale!
- A tavola è un maiale!
- Gettare le perle ai porci. (*Offrire cose preziose a chi non le sa apprezzare*)
- È una porcheria.
- Fare, dire porcherie.
- Fare i propri porci comodi. (*Non curarsi degli altri*)
- Fare, rompere il grugno.
- Ci sono cani e porci. (*C'è un misto di persone*)

- Tre e tre sei
tre vache e tre porsei
tre ch'i teta, tre ch'i no teta
tre ch'i tira la careta. (*filastrocca*)

[*Tre e tre sei / tre vacche e tre maiali / tre poppanti, tre non poppanti / tre che tirano il carretto*]

- Pindulìn ch'al pindulea
Mostacìn ch'al svuardassea
Se il pindul al colarés
Mostacìn al ridarés. (*indovinello*)

[*Pendolino che penzola / Mustacchino che dà occhiate / Se il pendolo cadesse / Mustacchino ne riderebbe*]

- Trindulìn al trindulave
Moschetìn a lu cjalave
Trindulìn al è colât
Moschetìn lu à mangjât. (*indovinello simile*)

[*Tremolino tremolava / Mustacchino lo guardava / Tremolino è caduto / Moschettino lo ha mangiato*]

- Polente e formadi,
pan e salamp,
un fiasc come fradi,
la vite e je un lamp. (*filastrocca*)

[*Polenta e formaggio / pane e salame / un fiasco come fratello / la vita è un lampo*]

- Toni conì cjalzumit
fai la vuere cul purcit
il purcit al è colât
Toni conì al à spelât. (*filastrocca per deridere*)

[Toni conì norcino / fa la guerra col maiale / il maiale è caduto / Toni conì lo ha pelato]

- Luna luna ven abàs
ti darai pan e gras;
cuan' ch'i copi il purcitur
ti darai un musetut. (*filastrocca per divertire*)

[Luna luna scendi giù / ti darò pane e grasso; / quando uccido il maialino, ti darò un musettino]

- Ca pan, ca vin
ca lana, ca lin
ca purséi e ca vigéi
in grazia di Giò
Signôr co mandi encia ca di nos
tantis pieris tal Tiliment
tantis sachis di forment,
tantis pieris ta la Miduna
tanti' ninis ta la cuna.
Ca pan, ca vin
ca lana e ca lin.

(*filastrocca propiziatoria recitata durante il falò epifanico, raccolta nello Spilimberghese; cfr. N. Cantarutti, "Friûl dal soreli a murî", in "Pordenon", SFF 1970*)

[Qua pane, qua vino qua lana, qua lino qua maiali e qua vitelli per grazia di Dio Signore mandi anche da noi quante pietre nel Tagliamento altrettanti sacchi di frumento quante pietre nel Meduna altrettante bambine nella culla. Qua pane, qua vino qua lana e qua lino]

- Buine sere parunzine.
Veso copât il temporâl?
Se no lu vês copât lu coparês,
cuince e luianie pui ch'a podês...

(*cantilena dei coscritti di Casaso di Paularo dopo l'accensione del falò, per ottenere dei doni per finanziare le feste*)

[Buona sera padroncina. Avete ucciso il maiale? Se non l'avete ucciso lo ucciderete, condimento e salsiccia più che potete...]

- Ce, ce! (*per chiamare il maiale*); per estensione **il cecè** = il maiale

Filastroches inventades dai canais di prima / *Filastrocche inventate dai ragazzi delle classi prime*

Al era un purcel
ch'al gjuiaua come un mat
e al si rabaltava
svelt come un gjat.

Al era un purcit
tant fastidiôs
ch'al zeva in cjasà
e al diventava dispetôs.

Al era un purcit
gros, ma gros
ch'al fevelava cuntun gjal
ros, ma ros.

Al era un purcel
che cuant ch'al mangjava
cul mussic tant biel
la coda al menava.

Al era un purcit
gros come un elefant
ch'al viveva intal curtîf
e al coreva par dibant.

Al era un purcit
ch'al viveva intun stali,
la parona a i deva paches
e a i leava le' gjambes cuntun spali.

Al era un purcit
ch'al cigava dut il dî,
ma il paron a nol voleva
e a l'à copât uvî.

Al era un purcit
net come un got
ch'al si lavava ogni dî
intun laip mieç rot.

Al era un purcit
cul mussic picinin
ch'al mangjava svelt
come un cunin.

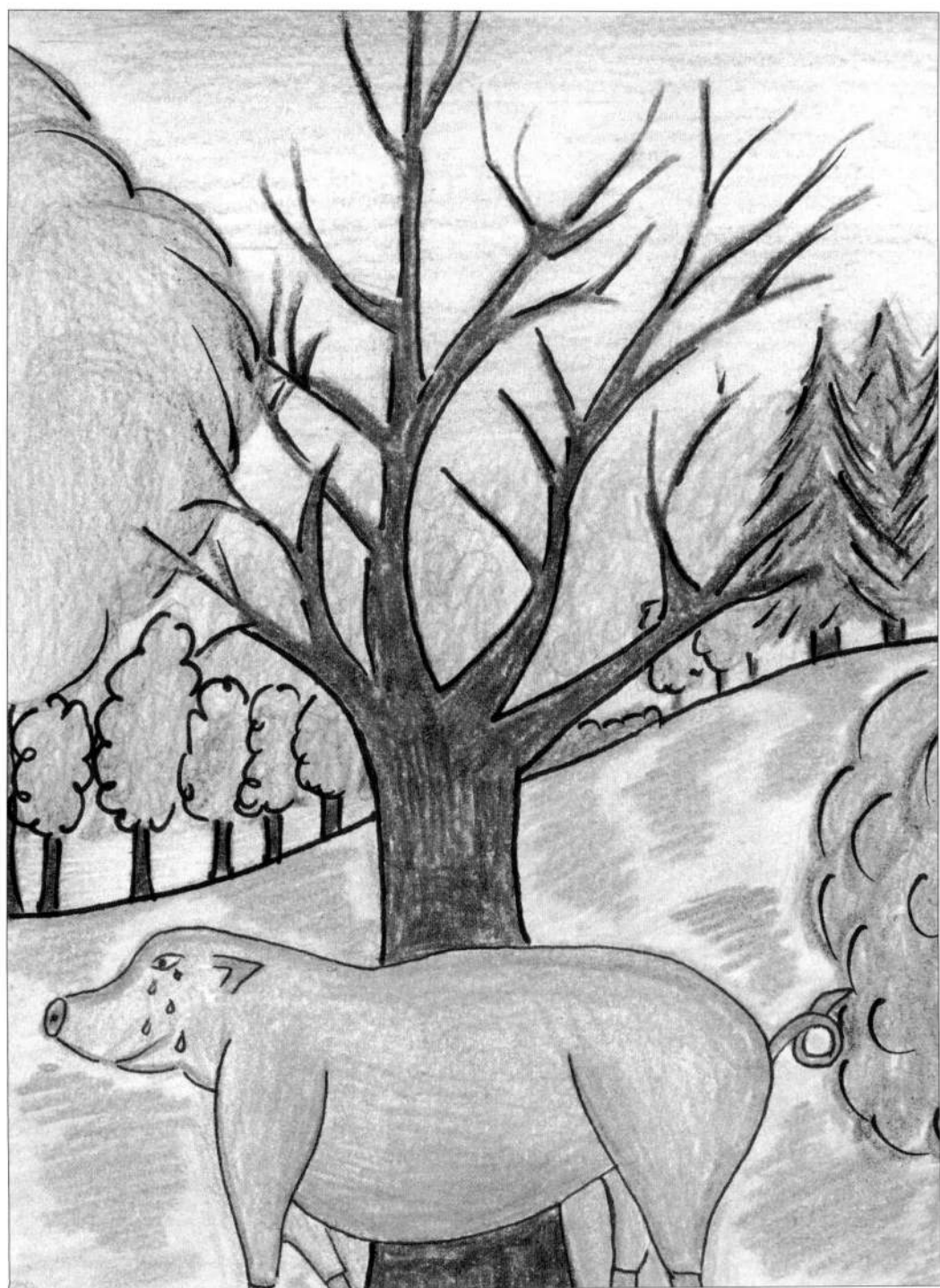
Al era un pursit
sec come un cjan
ch'a nol voleva parâ jù
né polenta né pan.

Al era un pursit
gras e passût,
ma intal bôsc
a lu vevin pierdût.

Al era un pursit
ch'a i plaseva la blava,
ma nancja un grigneli
dal paron al cjapava.

Al era un pursit
fuârt come un leon
che là pal prât
al coreva a passon.

Al era un purcel
furbo come una bolp,
ch'al era bon da mangjâ
dôs gjalines intun colp.



*UN'OCJADA
INTAL DÍ DI UÊ*



L'agricoltura e l'allevamento dei suini nel mondo

In Europa, come in Canada, Stati Uniti, parte del Sudafrica, dell'Argentina, del Cile, dell'Australia e della Nuova Zelanda, si produce per vendere ("agricoltura commerciale"); si allevano animali al chiuso (Europa, Canada, Stati Uniti) o al pascolo (Australia, Sud America, Africa).

In altri paesi, come in India, Cina, la maggior parte dell'Africa, America centrale, si produce solo il necessario per vivere ("agricoltura di sussistenza"); si allevano animali al pascolo.

L'agricoltura di sussistenza, che produce solo l'essenziale per vivere, ha costi molto inferiori a quelli dell'agricoltura commerciale, che produce per la vendita e spende in più per: sementi, fertilizzanti, diserbanti, antiparassitari, macchinari, operai, nuovi impianti.

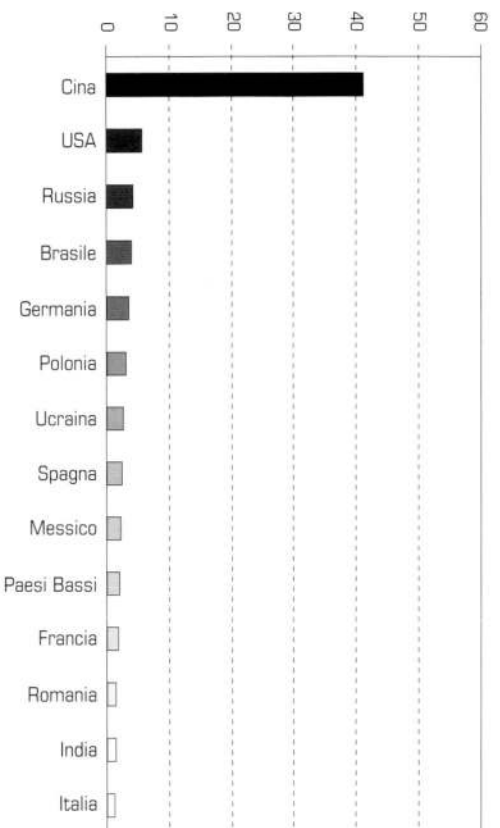
L'agricoltura commerciale ha maggiori profitti perché: vende la maggior parte di ciò che produce, riceve contributi dai governi, aumenta il capitale; una parte dei guadagni non va al produttore, ma viene impiegata per altri scopi.

Nel mondo si allevano 823.000.000 di maiali e si producono 61.570.000 tonnellate di carne di maiale.

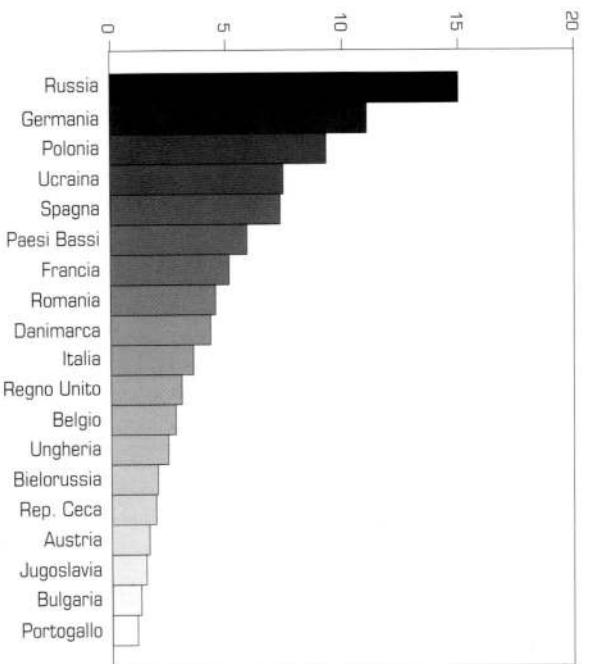
I paesi che allevano più maiali sono anche quelli che producono più cereali (mais, frumento, soia), che vengono utilizzati per l'alimentazione dei suini.

- L'**Europa** con l'ex URSS produce più carne di maiale nel mondo (44,4%).
- La **Cina** è lo Stato che alleva più maiali (40,70%).
- L'**Italia** è decima tra gli allevatori in Europa (3,6%).
- Il **Friuli** è il sesto in Italia (3%).
- La provincia di **Pordenone** è la prima in Friuli (57%).

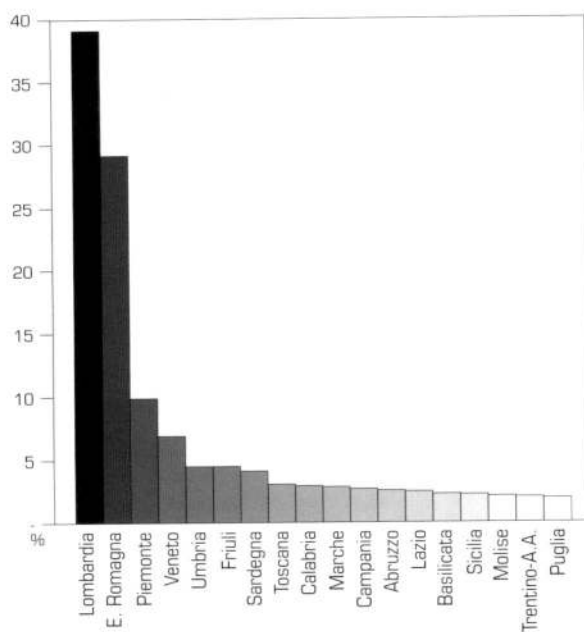
Purcei tirâts sú intal Mont - Suini allevati nel Mondo (% , 1998)



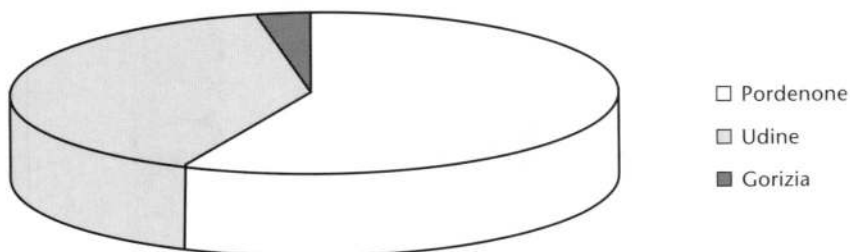
Purcei tirâts sú inta l'Europa - Suini allevati in Europa (% , 1992)



Purcei tirâts sú in Italia - Suini allevati in Italia (1998)

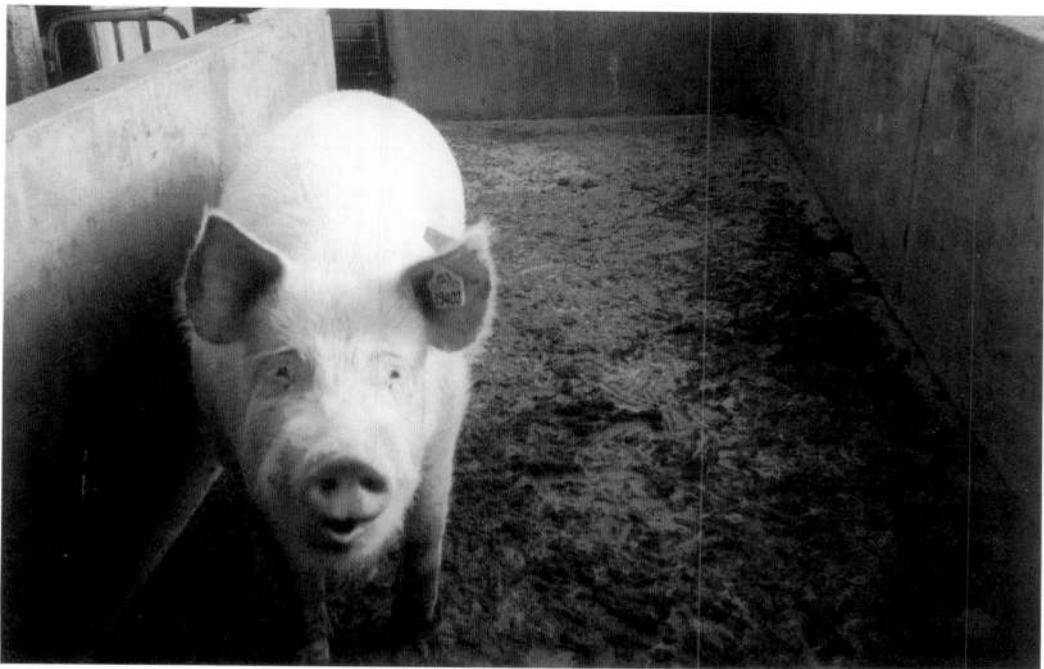


Purcei tirâts sú in Friûl - Suini allevati in Friuli V.G. (% , 2001)





Le porcilaie attuali.



Il maschio per la riproduzione.

Intervista ad un allevatore di suini

1. • Cuan' ch'al à tacât a tirâ sù purcei / Inizio attività di allevatore
 - Dulà ch'a son i purcitârs / Luogo dell'allevamento
 - Int ch'a lavora e ores di labour / Persone impegnate e orari
 - Cemôt ch'a son fats i purcitârs e imprescj e machinaris ch'a son / Locali e attrezzature a disposizione
 - Numer di purcei, sortes e ce ch'a si pos fâ / Numero e tipo di animali allevati, razze, scopi

- I sin in doi fradis a lavorâ; jo i ai tacât chistu lavôr tal 1967 / 68.

[Siamo in due fratelli; io ho iniziato questa attività nel 1967 / 68.]

- I pursitârs a son a Pos e a S. Zôrs da la Richinvelda, fôr dal paîs: a si à da vê amancul 300 metros da li' ultimis cjasis.

[Le porcilaie si trovano a Pozzo e a S. Giorgio della Richinvelda, nella periferia: devono avere una distanza di almeno 300 metri dalle ultime abitazioni.]

- A lavorin seis personis, par sînc oris in dì in media. A no son oraris, parsè ch'a nasin pursituts o a son problemis; a si taca a li' 5 e miesa di bunora fin a li' 7 di sera; via pa la not a no si lavora; ogni dì a son i siei lavôrs.

[Lavorano sei persone, per cinque ore al giorno in media. Non ci sono orari, perché nascono dei maialini o sorgono dei problemi; si inizia alle 5.30 del mattino fino alle 7 di sera; durante la notte non si lavora, ogni giorno si svolgono dei lavori predeterminati.]

- A son capanôns cun divisoris dentri e fôr (là ch'a van i pursits d'estât cuan' ch'a àn cjâlt); il pavement al à un simênt a puesta ch'al ten cjâlt; par li' maris a son da li' scjaipis di fier. A son implânts par partâ il mangjâ dai silos ch'a son par fôr, cun tubos ch'a lu tirin dentri inta li' mangjatois. Al è un "mangimificio" cun silos di blava, soia, semula ch'a vegnin mosenadis e dopo a si messedin cul sêr. L'aga a la bevin cun ciucius ch'a son in ogni box.

Un implânt computerisât al comanda duta la distribussion dal mangjâ. I vin encja 5-6 tratôrs, cjârs, la bota par partâ il mangime tai silos, la bota par tirâ fôr li' urinis. Al è un implânt di lûs e un di riscjaldament, important ta li' salis-pârt ch'a volin 25-26°C.

[Ci sono dei capannoni divisi in settori all'interno e all'esterno (dove vanno i maialini d'estate quando hanno caldo); il pavimento ha un cemento apposito che trattiene il calore; per le madri ci sono delle gabbie in ferro. Ci sono impianti per portare il cibo dai silos che sono all'esterno, con tubi che lo immettono nelle mangiatoie. C'è un mangimificio con silos di mais, soia, crusca che vengono ma-

cinati e poi si mescolano col siero. L'acqua la bevono attraverso dei poppatoi che si trovano in ogni box. Un impianto computerizzato regola tutta la distribuzione del cibo. Abbiamo anche 5-6 trattori, carri, la cisterna per portare il mangime nei silos, la botte per estrarre i liquami. C'è un impianto elettrico ed uno di riscaldamento, importante nelle sale-parto che richiedono 25°-26° C.]

- Tal pursitâr pi grânt a son 240 fatricis, 3 mascjus o pursits di samensa, 1500 pursits di tanti' misuris; in chealtris, 1400 pursits par ingrassâ. A son di rassa "Golan", un incrocio domandât dal marcjât. Ju tiran sù dome par ingrassâ e vendiju ai salumificios, ch'a ju preparin pai prossitificios di San Dinêl (dome li' cuessis devôr, ch'a àn di pesâ da 13,5 a 16 kilos).

[Nella porcilaia più grande ci sono 240 fattrici, 3 maschi o maiali da riproduzione, 1500 maiali di diverse dimensioni; nelle altre, 1400 maiali da ingrasso. Sono di razza "Golan", un incrocio richiesto dal mercato. Li alleviamo solo per ingrasso e per venderli ai salumifici, che li preparano per i prosciuttifici di S. Daniele (solo le cosce posteriori, che devono pesare da 13,5 a 16 Kg).]

2. • I piçui ju compraivo (dulà, a ce età) o ju fasivo nassi (cemôt)? / I piccoli vengono acquistati (dove, età...) o fatti nascere in azienda (come)?

- I pissui ju fasin nassi: a si comprin i mascjus e li' scrofis, a si fa la fecondasson artificiaâl e dopo 4 meis e âlc a nassin i pursituts.

[I piccoli li facciamo nascere: si acquistano i maschi e le scrofe, si fa la fecondazione artificiale e dopo 4 mesi e qualcosa nascono i maialini.]

3. • Cemôt ju tiraivo sù: / metodo di allevamento per quanto riguarda:

- il mangjâ e ce ch'al domanda il marcjât / alimentazione e richieste del mercato
- le' cures dai locâi e da le' besties / cure igienico-sanitarie (locali, animali)

- I pissui a tetin da la mari par 28 dîs, dopo ju menan ta un altri locâl, dulà ch'a son dislatâts cun un mangime ch'a si clama "sottoscrofa", par ch'a si usin un pôc par volta. Dopo a stan tai box fin ai 9 meis, semônt ch'a domandin li' regulis pai prosiuts; a mangjin un messedot, dulà ch'a son: 20% di integratôrs (come sâi mine-rai e altri), 30% di soia, 10% di orzul, 10% di semula di formênt e il rêst blava mosenada e 10 litros paron di sêr, ch'al à sostansis par tegniju lustris. I pissui a mangjin sempri e chealtris dô' voltis in dî, 3 kilos paron cuan' ch'a son graincj. Nô i produsin blava e orzul, il rêst lu compran.

[I piccoli vengono allattati dalla madre per 28 giorni, poi li trasferiamo in un altro locale, dove vengono svezzati con un mangime chiamato "sottoscrofa", perché si abituino un po' alla volta. Poi rimangono nei box fino ai 9 mesi, come richiede il regolamento dei prosciuttifici; vengono alimentati con una miscela a base di: un 20% di integratori (come sali minerali ed altro), un 30% di soia, un 10% di orzo, un 10% di crusca di frumento e il resto comprende mais macinato e 10 litri a testa di siero, che contiene sostanze per mantenerli lucenti. I piccoli mangiano in continuazione e gli altri due volte al giorno, tre chili ciascuno quando sono grandi. Noi produciamo mais e orzo, il resto lo acquistiamo.]

- Par la salût a son vacinos vîfs, ch'a son pi protetifs: a si fan ai mascjus, a li' scrofis prima ch'a parturissin, ai pursituts apena nassûts, cuan' ch'a pesin 70 / 80 kilos e



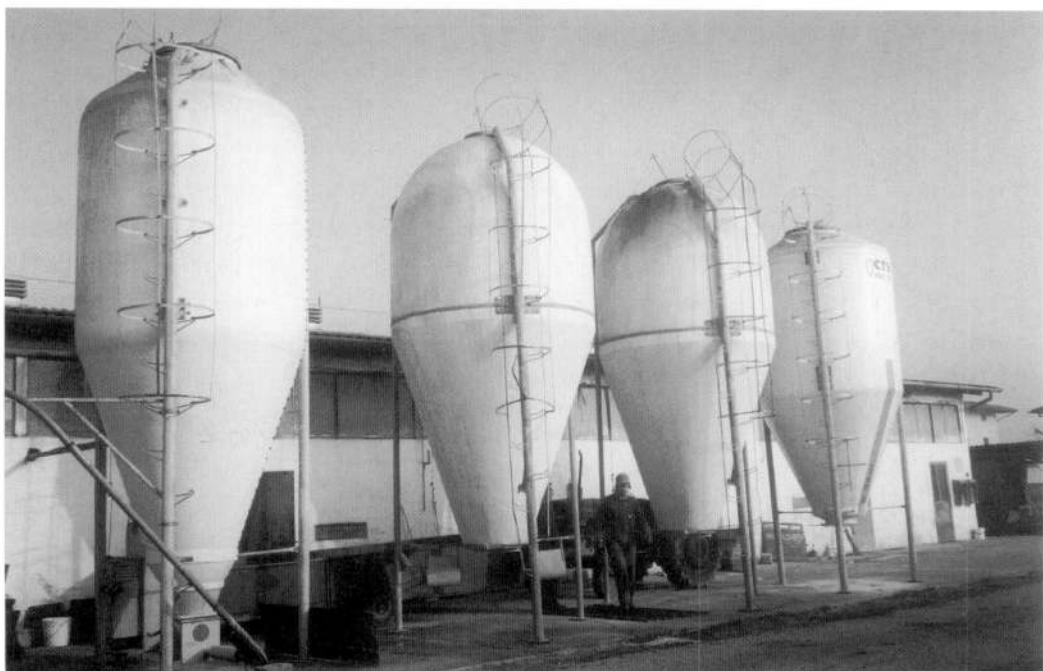
I maialini svezzati negli scomparti interni.



I maiali negli scomparti esterni.



Il momento dell'allattamento.



I silos contenitori del mangime.

110 / 120 kilos. I vin da tegni net e cuan' ch'a si vendin a si disinfeta cun pi sortis di disinfetânts. A son pi malatiis ch'a si trasmetin tra alevaments e a vegnin da bestiis ch'a si partin di fôr, come li' scrofis ch'a vegnin da Feltre, Belun. Li' malatiis a son pi di dut da virus, come la PRRS e a si fan vacinos; par chê' altris a son midisimis ch'a si metin encja tal mangjâ.

[Per mantenerli sani usiamo dei vaccini vivi, che sono protettivi: si fanno ai maschi, alle scrofe prima del parto, ai maialini appena nati, a quelli che pesano 70 / 80 Kg e 110 / 120 Kg. Dobbiamo curare l'igiene e dopo la vendita si utilizzano diversi disinfettanti. Ci sono diverse malattie che si trasmettono tra allevamenti e provengono da animali che si introducono da fuori, come le scrofe che provengono da Feltre, Belluno. Le malattie sono soprattutto virali, come la PRRS e si combattono con i vaccini; per altre, si utilizzano farmaci mescolati anche al cibo.]

4. • Par ce tant timp ju tiraivo sù, fin a ce pêș / durata dell'allevamento, peso finale

- A si tirin sù i pursits fin a 9 meis e il pêș al à di essi 165 kilos in media.

[Si allevano i maiali fino a 9 mesi e devono raggiungere il peso di 165 Kg in media.]

5. • Problemes / Problemi vari

- I problemis a possin vignî da malatiis. Dopo a si à di stâ atênts a regolâ il cjâlt pai pissui d'unvier cul riscjaldamênt e il frêt pai graincj d'estât cui ventiladôrs.

[I problemi possono provenire da malattie. Poi si deve fare attenzione a regolare il riscaldamento per i piccoli d'inverno e il fresco per i grandi d'estate coi ventilatori.]

6. • Persones ch'a judin, gjornâi, riuniôns / Interventi di consulenza attraverso: personale esperto, riviste, incontri

- A ni judin: un espêrt in vitrinaria, chei ch'a vendin il mangjâ, i alevatôrs di Feltre e Belun. I compran rivistis a puesta, come chista ch'i vi mostri, ch'a tratin ducju i ne-stris problemis. I vin riuniôns cun studiôs, come una, chista setemana, a Cjamp-fuarmit. A son fieris importantis a Bologna, Reggio Emilia e encja caparentri, come chê di Udin.

[Il supporto è dato da un esperto in veterinaria, dai venditori di mangime, dagli allevatori di Feltre e Belluno. Acquistiamo riviste del settore, come questa che vi faccio vedere, che trattano tutti i nostri problemi. Abbiamo riunioni con studiosi, come una, questa settimana, a Campoformido. Si organizzano fiere importanti per il settore a Bologna, Reggio Emilia ed anche da queste parti, come quella di Udine.]

7. • Cemôt ju vendeivo / Come avviene la vendita

- a la înt, a mercantîns / al minuto, all'ingrosso
- cui ch'al compra / acquirenti
- dulà ch'a van e par ce fâ / destinazione finale e scopi

- rapuarts cun chei ch'a fan insacâts o persuts in regjion e four / *rapporti con salumifici e prosciuttifici regionali e extraregione*
 - cemôt ch'a va il marcjât, massima dopo i problemes da la cjar di vacja / *andamento del mercato, in particolare dopo i problemi della carne bovina*
 - I vendin i pursits al ingros, cuan' ch'a àn 9 meis e a pesin 165 kilos pi o mancül.
[Vendiamo maiali all'ingrosso, quando hanno 9 mesi e pesano 165 Kg circa.]
 - A van ai salumificios in Emilia.
[Sono destinati ai salumifici dell'Emilia.]
 - I salumificios a mandin li' cuessis a S. Dinêl e il rêst a lu lavorin e a lu vendin a li buteghis, ai supermercatos.
[I salumifici inviano le cosce a S. Daniele ed il resto lo trasformano e lo vendono ai negozi, ai supermercati.]
 - I rapuarts a son stabilîts da li' regulis da l'UE.
[I rapporti sono stabiliti dai regolamenti dell'UE.]
 - Il marcjât al va sù e jù; i presins a son zûs sù cuan' ch'a son stâts i problemis da la cjar di vacja, dopo a son tornâts jù un pôc.
[Il mercato ha degli alti e bassi; i prezzi sono saliti quando c'erano i problemi della carne bovina, poi sono scesi un po'.]
8. • In Italia si produse avonde par nô? A si compre da four? A si vende four da l'Italia? / *Produzione e fabbisogno italiano (sufficiente o no? Importazioni? Esportazioni?)*
- In Italia a si prodûs mancül dal 50% di se ch'a si cunsuma; il rêst al ven da la Spagna, da l'Olanda, da la Gjermania, da la Polonia. La produccion a no ei cressuda tânt tai ultins aincj. A si tira sù pi pursits in alta Italia e un pôcs ta chê centrâl. A si espuartin pi di dut prossiuts.
[In Italia si produce meno del 50% del consumo; il resto proviene dalla Spagna, dall'Olanda, dalla Germania e dalla Polonia. La produzione non è aumentata molto negli ultimi anni. Si allevano più maiali nell'Italia settentrionale e una parte nell'Italia centrale. Si esportano soprattutto prosciutti.]
9. • Esel cambiât alc dal siò lavour intal timp (purcitârs, imprescj e machinaris, manera di tirâ sù i purcei, marciât...)? / *Quali cambiamenti ci sono stati nel corso della sua esperienza (locali, attrezzature, metodi d'allevamento, richieste del mercato...)?*
- A si cambia sempri in miei: una volta a si faseva dut a man, uê a son machinaris, al è dut automatisât, al è pi curât il mangjâ, a son implânts automatics par lavâ; il sporc una volta a si netava a man cun palis e cariolis, uê al va dut sot ta li' vascis, parsê ch'al è il griliât.

Al è cambiât il mangjâ, ch'al ven stabilît cun percentuâi precisîs par vê il colôr e il spessôr da la piel ch'al vòl il marcjât.

[Si cambia sempre in meglio: un tempo il lavoro era svolto manualmente, oggi si usano i macchinari, tutto è automatizzato, l'alimentazione è più curata, ci sono impianti automatici per il lavaggio; una volta si ripuliva a mano con pale e carriole, oggi tutto è raccolto in vasche sottostanti il grigliato. È cambiata l'alimentazione, che viene fissata con percentuali precise per ottenere il colore e lo spessore della pelle richiesti dal mercato.]

10. • Ael a ce fâ cun aitis alevatours? Cun cui e par ce cont? / *Ha contatti con altri allevatori? Con chi e di che tipo?*

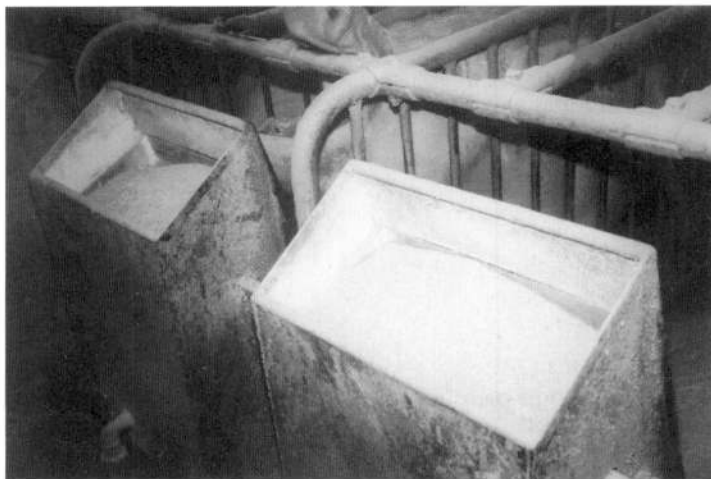
- S'a son da fâ milioriis, noufs implânts, a si cjatîs cun alevatôrs da la region e encja di fôr ta li' fieris, ta li' riuniôns.

[Se si devono fare migliorie, nuovi impianti, si incontrano allevatori regionali ed anche di fuori regione nelle fiere, nelle riunioni.]

11. • Ael di cambiâ alc intun doman (intai purcitârs, machinaris, alevament...) ? / *Ha programmi di cambiamenti per il futuro (locali, attrezzature, allevamento...)?*

- I vin apena comprât l'an passât noufs pursitârs, ma i vin da fâ propit chist'an un nouf implânt: un tunnel cun arcos e telos a puesta ch'a tegnin cjâlt e frêt e letieris cun stocs di mais o paia o seadissa, ch'a vegnin cambiadis cuan'ch'a si vendin i pursits; a no si pos ingrandî pi dal 20% di se ch'a si à, allora i podin tegni altris 400 pursits.

[Abbiamo appena acquistato lo scorso anno nuove porcilaie, ma dobbiamo costruire proprio quest'anno un nuovo impianto: un tunnel con archi e teli appositi che regolano il caldo e il freddo e lettieri con stocchi di mais o paglia o segatura, che vengono cambiate al momento della vendita dei maiali; non si possono effettuare ampliamenti oltre il 20% della proprietà, allora possiamo allevare altri 400 maiali.]



Le mangiatoie attuali.

Alevament di una volta

- amancul un purcel par famea
- a si compravin i purceluts picjui
- a si compravin tra zenâr e fevrâr
- a si metevin intal stali ta un cjanton cjalt, in-tun purcitâr dongja il stali, cun il breâr e il laip
- a i atindeva una femina, un di famea
- a no erin machinaris
- a i davin da mangjâ vansadices, lavadures, verdures, blava mosenada (i ultins meis), remui, sêr...
- s'a si malavin a ju curavin cun robes ch'a erin in cjasa, di râr cun puntures
- a ju tiravin sù par 10 meis o di pi e a vignevin di un cuintâl pi o mancul
- a ju copavin tra dicembre e zenâr
- a dopravin duta la roba dal purcel par la famea o par regalâ
- a conservavin la roba intal camarin o in cantina
- a si spindeva:
 - 1) par comprâ il purcel;
 - 2) par il cjastrin e il vitrinari;
 - 3) par il dassi e il purcitâr;
 - 4) par i bugjei
- a si cjapava:

roba da mangjâ par dut l'an

Alevament di uê

- pôcs, graincj alevaments (un par paîs)
- a ju fan nassi ancja intal alevament
- a nassin dut l'an
- a ju metin in graincj capanons cun tancju reparts, riscjaldâts par i picjui, cun tubos ch'a puartin il mangjâ e il bevi, cun vasches pal sporc e machinaris par netâju
- a i atindin pi persones, par 5 ores di lavour in media
- a son tancju machinaris
- a i dan da mangjâ un messedot precîs di blava, forment, soia, uardi mosenâts, sâi minerai, sêr (2 volte in di ai graincj)
- a i fan vacinassions par ch'a no cjapin malaties e s'a si malin a i dan antibiotics
- a ju tirin sù par 9 meis e a vegnin di 180 chilos
- a ju vendin ducju ai salumificios par copâ dut l'an
- a comprin ce ch'a coventa: salam, persut, pan-seta, sopressa, liania, muset, brusioles...
- a no conservin roba par tant timp e a la metin in cantina o intal frigo e intal congelatur
- a si spint:
 - 1) par la lûs, il carburant, l'aga
 - 2) par soia, semula di forment, sâi, sêr...
 - 3) par i dipendents
 - 4) par machinaris
 - 5) par comprâ le' purceles e i mascjus par la riproduccion
 - 6) par vitrinari e midisines
 - 7) par modernisâ
- a si guadagna:

un cuart di ce ch'al costa ogni purcel

[Allevamento del passato

- almeno un maiale per famiglia
- acquisto dei maialini
- acquisto tra gennaio e febbraio
- si mettevano nella stalla in un angolo caldo, nel porcile vicino alla stalla con il tavolato e il trogolo
- li curava una donna, uno della famiglia
- non c'erano macchinari
- l'alimentazione era a base di avanzi di cibo e del lavaggio dei piatti, verdure, mais macinato (gli ultimi mesi), farinaccio, siero...
- se si ammalavano li curavano con rimedi di casa o raramente con iniezioni
- li allevavano per dieci mesi o più fino al peso di un quintale più o meno
- li macellavano tra dicembre e gennaio
- utilizzavano tutte le parti del maiale per la famiglia e ne regalavano una parte
- conservavano le parti nella dispensa o nello scantinato
- le spese riguardavano:
 - 1) l'acquisto del maiale
 - 2) il pagamento del castrino e del veterinario
 - 3) il pagamento del dazio e del norcino
 - 4) l'acquisto delle budella per gli insaccati
- il ricavato era: cibo per tutto l'anno

Allevamento attuale

- pochi, grandi allevamenti (uno per paese in media)
- si fanno nascere anche nell'allevamento
- nascono tutto l'anno
- li mettono in grandi capannoni, con diversi scomparti, riscaldati per i piccoli, con tubi che portano il cibo solido e liquido, con vasche per i liquami e macchinari per la pulizia
- vengono curati da più persone, che lavorano in media 5 ore al giorno
- si usano diversi macchinari
- l'alimentazione è costituita da una miscelanza precisa di mais, frumento, soia, orzo macinati, sali minerali, siero (due volte al giorno per i più grandi)
- li vaccinano perché non prendano malattie e se si ammalano li curano con antibiotici
- li allevano per nove mesi fino al peso di 180 Kg
- li vendono tutti ai salumifici per la macellazione durante tutto l'anno
- si compra l'occorrente: salame, prosciutto, pancetta, soppressa, salsiccia, musetto, braciole
- non conservano le parti per molto tempo e le mettono in cantina o nel frigorifero e nel congelatore
- le spese riguardano:
 - 1) l'elettricità, il carburante, l'acquedotto
 - 2) soia, semola di frumento, sali, siero
 - 3) dipendenti
 - 4) macchinari
 - 5) l'acquisto delle femmine e dei maschi per la riproduzione
 - 6) veterinario e medicine
 - 7) ammodernamenti
- il guadagno corrisponde ad un quarto dei costi]



Omaggio al maiale: dipinto di Fred Pittino per il salumificio Lovison (1947).

Intervista al proprietario di un salumificio

I vin intervistât Stefano Lovison, titolâr cun siò pari "Pieruti" dal salumificio Lovison a Spilimberc.

A lavorin dal 1903, prima cun Agostino Lovison, dopo cun siò fi Licurgo, il nevôt Pieruti e siò fi Stefano.

Il laboratori al à dal moderno inta le' machines, i computer, i locâi tignûts un grum nets e dal antic intal môl di prodûsi fin a la stagjonadura inta stansies cun stangjes di len e par cjera glera par tegni una umiditât justa.

Il muset a lu fan cun le' cjars dal cjâf: mossela, lenga, barbonsâl; la liania cun le' cjars dal cuel, da la spadola, da la panseta; il salam e la sopressa cun cuesses, spadoles, caré e panseta e s'a son "a punta di coltello", cun le' cjars da la cuesta.

Dal mars 2000 il Salumificio Lovison al à depositât al *Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato* il marchio dal muset, dal salam e da la sopressa a punta di curtis (par 10 ains il nom dai tre prodots al sarà chel di Lovison).

[Abbiamo intervistato Stefano Lovison, titolare con il padre "Pieruti" del salumificio Lovison a Spilimbergo.

Lavorano dal 1903, prima con Agostino Lovison, poi con il figlio Licurgo, il nipote Pieruti e il figlio Stefano. Il laboratorio è moderno per i macchinari, i computer, i locali dall'igiene accurata, è tradizionale nel modo di produrre fino alla stagionatura nelle stanze con supporti in legno e pavimento con ghiaia per mantenere l'umidità appropriata.

Il musetto viene prodotto con le carni della testa: guancia, lingua, 'barbonsâl'; la salsiccia con le carni del collo, della spalla, della pancetta; il salame e la soppressa con cosce, spalle, carré e pancetta e se sono 'a punta di coltello', con le carni della costa. Dal marzo 2000 il Salumificio Lovison ha depositato presso il Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato il marchio del musetto, del salame e della soppressa a punta di coltello (per 10 anni il nome dei tre prodotti sarà quello di Lovison).]

1. Come ha avuto inizio l'attività?

L'attività è nata nel 1903 a Spilimbergo. Il salumificio era composto da quattro locali e aveva soltanto due dipendenti. Le attrezzature erano poche, tanto che venivano lavorati appena due maiali a settimana. La gamma di prodotti che veniva offerta al cliente era costituita da prodotti tipici friulani.

2. Come si presenta invece attualmente la situazione?

L'attività è sempre a Spilimbergo, ma si è sviluppata nel tempo: i locali sono diventati quaranta, mentre il numero degli addetti è lievitato fino a raggiungere il numero attuale di venti.



Spilimbergo, Borlùs: macellazione di due suini alla vecchia sede del salumificio Lovison (1932).

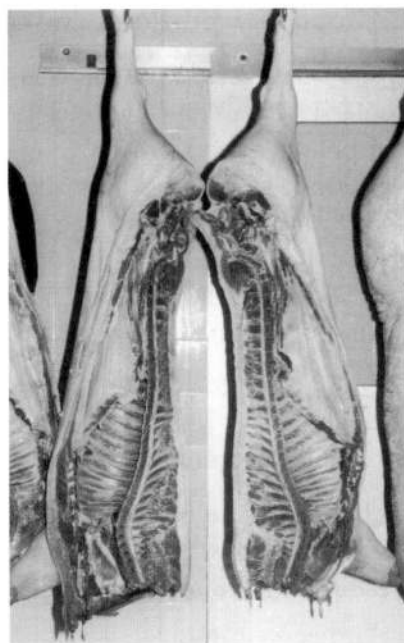


Panoramica dell'interno del salumificio Lovison (2002).

Le attrezzature sono tecnologicamente all'avanguardia e di conseguenza la produzione è aumentata. Ogni settimana vengono lavorati 160 maiali. I prodotti che vengono messi sul mercato sono: salsiccia, 'muset', salame e soppressa.

3. Da dove vengono gli animali e che età e peso hanno?

Gli animali che lavoriamo provengono da tutto il Friuli-Venezia Giulia e in parte dal Veneto. Quando ci giungono i maiali hanno circa dodici mesi e il loro peso oscilla tra i 160 e i 180 chilogrammi. I maiali che vengono utilizzati per la creazione dei nostri prodotti vengono selezionati geneticamente e allevati solo con cereali. Sono stati ormai individuati una decina di allevamenti che riescono a coprire la nostra richiesta per tutte le settimane dell'anno.



Le mezzene arrivano dal macello e ne viene controllata l'igiene.

4. Dove vengono macellati?

I maiali vengono macellati in un macello a norme UE.

5. Quali norme dovete seguire e come vengono effettuati i controlli?

Noi come azienda seguiamo le norme sanitarie che vengono dettate dall'Unione Europea.

Esiste un piano di autocontrollo denominato HACCP ed inoltre esiste pure un controllo da parte di un veterinario ufficiale che fa parte dell'ASL N. 6.

6. Quali lavorazioni fate e come?

Si inizia con il sezionamento delle mezzene (ognuna delle due parti in cui viene tagliato longitudinalmente un maiale macellato), successivamente si procede con la macinazione della carne ed il suo impasto. Infine tutto viene insaccato, per giungere poi al prodotto finito.

7. Quali prodotti ottenete e che cosa scartate?

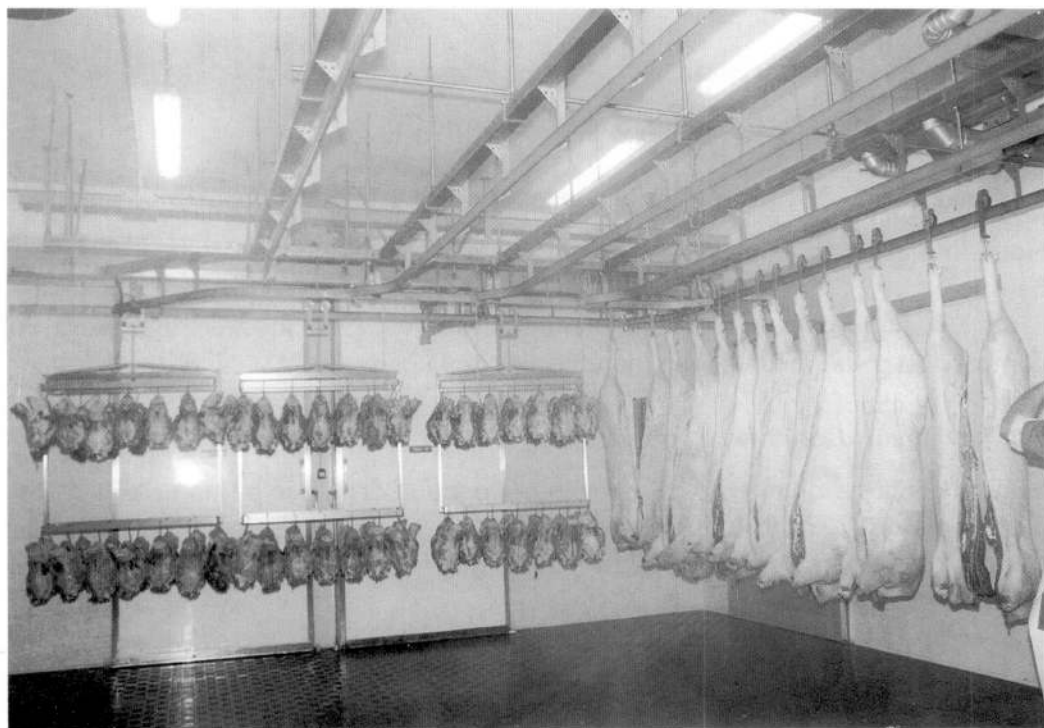
Per realizzare la salsiccia, il 'muset', il salame e la soppressa e il lardo, vengono scartate solo le ossa, le interiora e la sugna (grasso del maiale).

8. Dopo la lavorazione, che cosa fate di ciascun tipo di prodotto ottenuto?

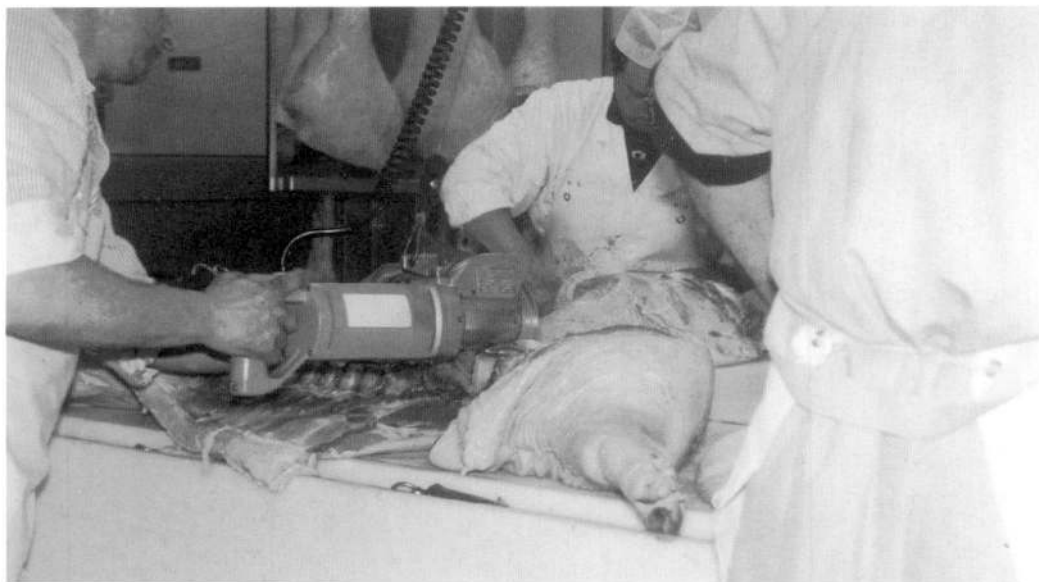
Dopo la lavorazione, la salsiccia assieme al 'muset' (entrambi i prodotti sono da consumarsi freschi) entra nelle celle di asciugamento dove sosta per circa 12 ore ad una temperatura media di 18°C. In seguito entrambi vengono preparati e confezionati nel "locale spedizione", pronti per essere messi in commercio. Il salame e la soppressa (prodotti da consumarsi stagionati) dopo la lavorazione vengono anch'essi introdotti nelle celle di asciugamento dove sostano però per ben 7 giorni ad una temperatura media di 16°C. Infine vengono introdotti nel "locale cantina" per ultimare la stagionatura. Per il salame si parla di due mesi di stagionatura, mentre per la soppressa di quattro mesi.

9. Quali differenze ci sono tra il musetto e il cotechino?

Il cotechino si fa con la cotenna e i muscoli; per il musetto, si aggiungono a questi le carni del muso e della guancia; il primo è più asciutto, il secondo più morbido e gelatinoso, caratteristica questa del nostro "muset" tradizionale.



La carne delle teste viene prelevata per i musetti.



Si separa la coscia dal lombo...



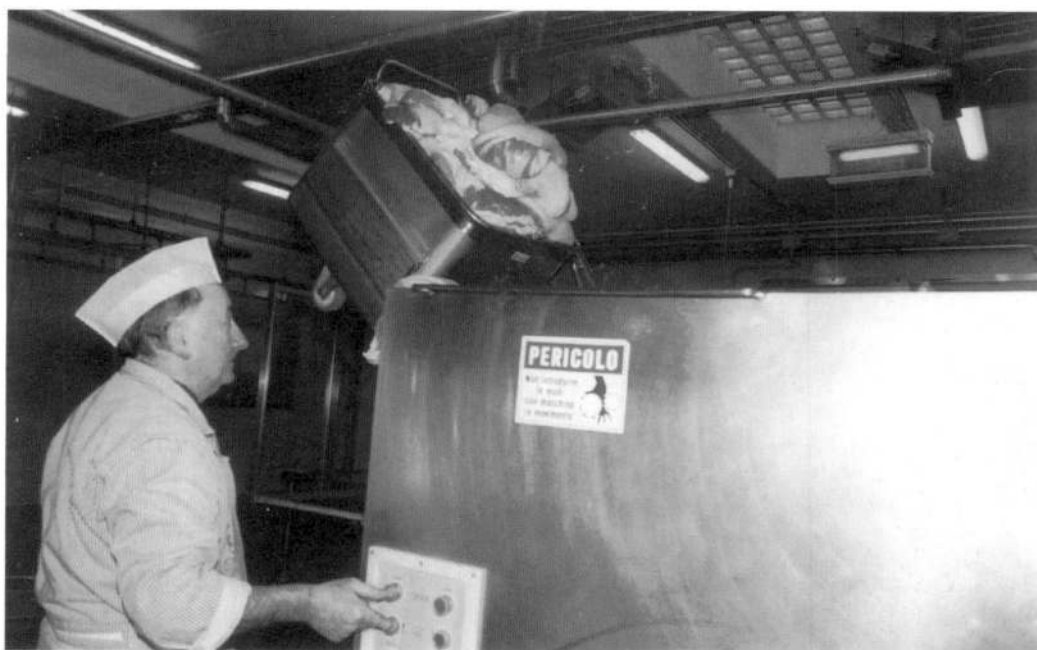
e il lombo dalla costa.



Carni grasse.



Vengono tolte le ossa dalle spalle.



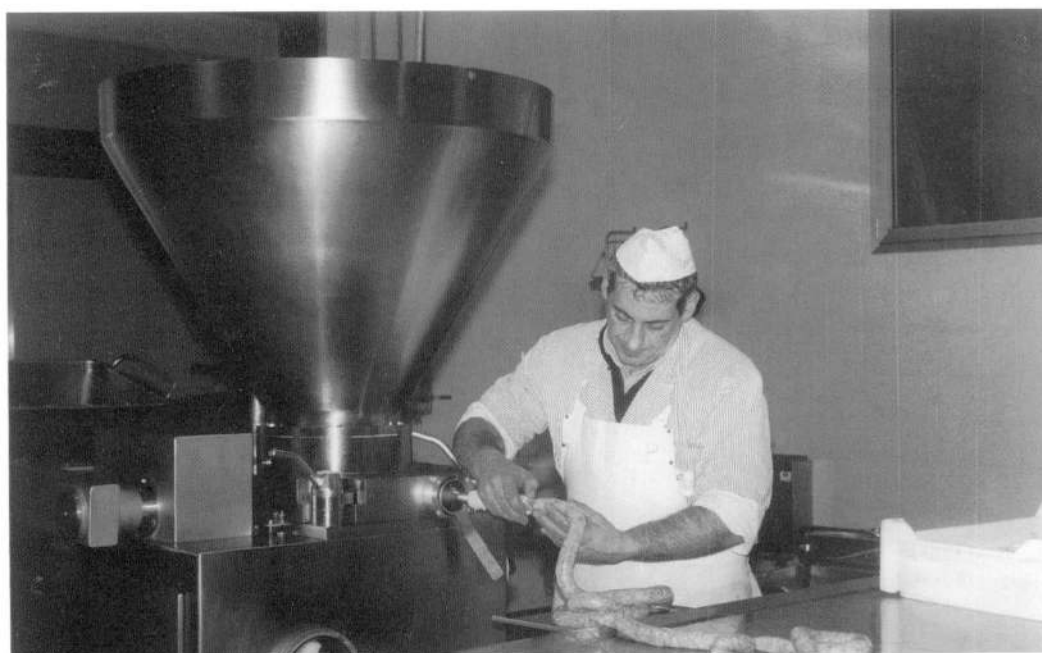
La carne viene scaricata meccanicamente nella macinatrice...



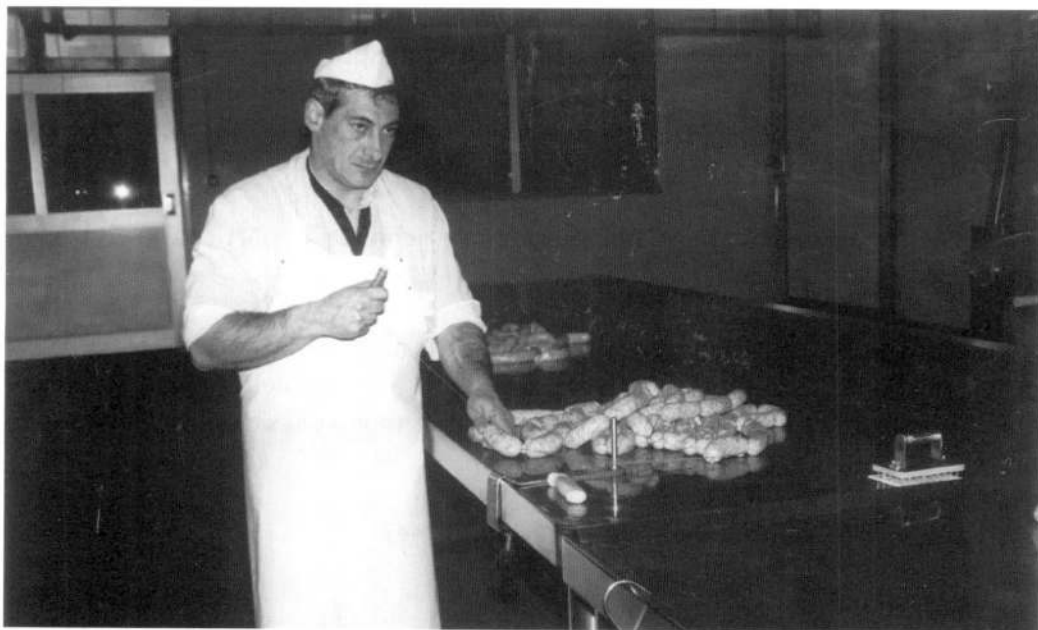
e viene poi convogliata nell'impastatrice.



La carne macinata è impastata con le spezie.



Si insacca la salsiccia nelle budella naturali.



La salsiccia viene legata a mano.

10. Per la cottura del musetto ci sono delle regole particolari?

Certamente e noi le forniamo al consumatore al momento dell'acquisto: non forare; immergere in abbondante acqua fredda e portare ad ebollizione; cucinare quindi a fuoco moderato per tre ore circa; a fine cottura togliere il budello e tagliare le fette; servirlo caldo con pane bianco o purea di patate.

11. Qual è il vostro mercato? Vendete all'ingrosso o al dettaglio? Anche all'estero? E come?

Il nostro mercato è principalmente il Nord Italia, ma saltuariamente ci sono richieste che provengono pure dall'estero. Come tipo di vendita, adottiamo entrambi i modi: sia all'ingrosso sia al dettaglio. Le consegne vengono effettuate con mezzi refrigeranti, che mantengono i prodotti ad una temperatura che va da -4°C a $+4^{\circ}\text{C}$.

12. Quali prodotti sono maggiormente richiesti, da chi e per quale scopo? Riuscite a soddisfare le domande?

Tutti i prodotti sono ugualmente ed equamente richiesti, sia dai ristoranti che dai negozianti e dalle catene dei supermercati. C'è da dire però che è grossa pure la richie-

sta per quanto riguarda la vendita al dettaglio. Nonostante la richiesta superi di gran lunga la produzione, la nostra azienda ha assunto una politica improntata sul rispetto della qualità piuttosto che della quantità. È per questo che abbiamo deciso di lavorare "solamente" 160 maiali a settimana, appunto per cercare di ottenere un prodotto di qualità superiore.

13. Ci sono stati cambiamenti nel tempo nelle richieste, in particolare con i problemi della carne bovina?

Negli ultimi anni, non solo a causa della sindrome nota come "Mucca pazza" e dei problemi che ne sono seguiti, c'è stato un interesse maggiore da parte del consumatore nei riguardi della carne suina, che si presenta molto più saporita e "meno spinta" rispetto a quella bovina.

14. Fate anche promozione pubblicitaria e come?

No, noi a tutt'oggi non facciamo promozione pubblicitaria. In un certo senso preferiamo tenerci nascosti.

15. Quali problemi incontrate normalmente nella vostra attività e come li risolvete?

Il problema maggiore, se così si può chiamare, è quello di mantenere inalterato in tutto il periodo dell'anno e su tutti i prodotti lo standard qualitativo che il consumatore ci riconosce e giustamente pretende. Li risolviamo con tanta, tantissima passione e l'esperienza di ben quattro generazioni.

16. C'è concorrenza nel settore? Come si distinguono i vostri prodotti?

I nostri prodotti si distinguono semplicemente per l'elevata qualità, che di conseguenza elimina anche la concorrenza.



Apparecchiature computerizzate controllano la temperatura di una cella di asciugamento.



Nella cella di asciugamento a 18°C, musetti e salsicce rimangono per 12 ore, salami e sopresse per una settimana.



Nella cantina i salami vengono conservati per due mesi e le sopresse per quattro.

17. Aderite a qualche consorzio? Perché?

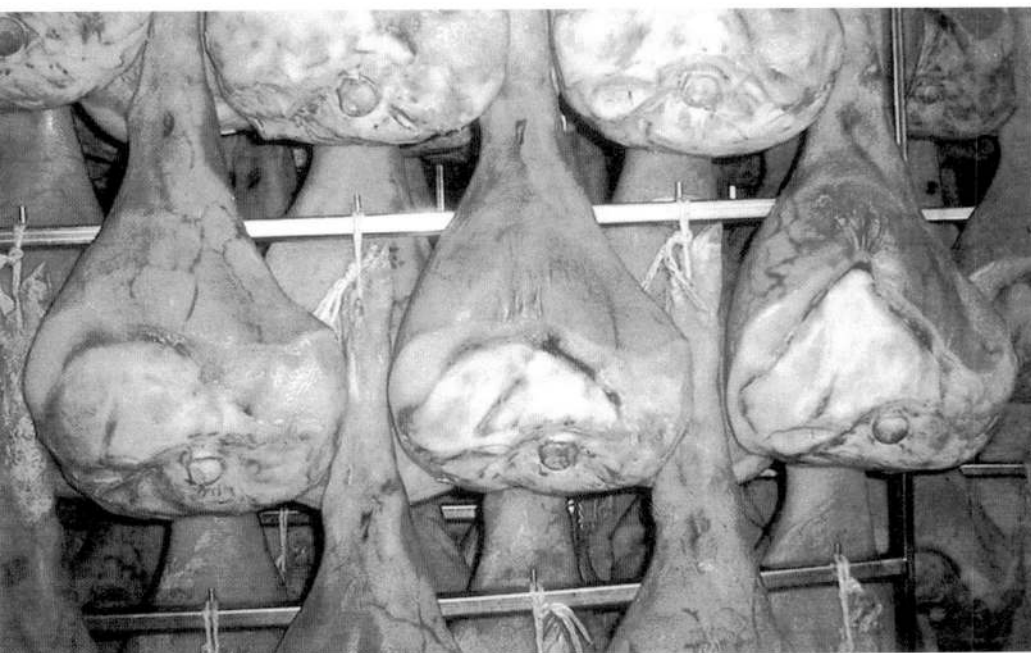
Aderiamo al consorzio per la produzione del prosciutto D.O.C. di San Daniele.

18. Avete dei progetti per quanto riguarda l'attrezzatura, i prodotti, il mercato,...?

I nostri progetti per il futuro sono indirizzati alla ricerca e all'acquisto di macchinari tecnologicamente e igienicamente all'avanguardia, per poter ottenere dei prodotti sempre migliori.



Le cosce alla salatura.



Le cosce alla stagionatura.

Intervista ad un esperto del Consorzio del Prosciutto di S. Daniele del Friuli (Ud)

Com'è nato il prosciutto di S. Daniele DOP?

S. Daniele sorge su un colle d'origine morenica, a poca distanza dalle montagne e dal Tagliamento. Aria fredda da nord e calda dal mar Adriatico, sono mescolate dal fiume, che con le sue ghiaie asciuga l'umidità ed emana l'aria adatta alla stagionatura delle carni.

Il prosciutto di S. Daniele è protetto dal 1960. Nel 1970 è stata emanata la prima legge statale con i regolamenti per la produzione. Nel 1990 il Parlamento italiano ha approvato una nuova legge di tutela del prodotto e nel 1996 l'Unione Europea ha registrato la DOP ("Denominazione di Origine Protetta").

Da dove provengono i maiali?

Provengono da 11 regioni italiane, dove nascono, sono allevati e macellati: Friuli, Veneto, Lombardia, Emilia, Piemonte, Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo e Molise.

Devono appartenere alle razze Large White e Landrace, eventualmente incrociate con la Duroc o ibridate, secondo quanto stabilito dal Libro Genealogico Nazionale per il "suino pesante italiano". Devono pesare almeno 160 Kg e devono avere nove mesi di vita. Non si possono adoperare cosce di maschi o femmine da riproduzione.

Anche l'alimentazione dei maiali viene stabilita con precisione, per ottenere una carne di qualità.

Gli allevatori devono marcare le cosce dei suinetti subito dopo la nascita per sapere da quale allevamento provengono e il mese di nascita e devono certificare i suini adulti prima di macellarli (regolamento dell'agosto 1994).

Che caratteristiche devono avere le cosce?

I maiali Doc devono essere macellati sani e secondo i regolamenti per avere cosce fresche (non congelate e lavorate entro 120 ore); devono avere:

- un peso di almeno 11 Kg;
- un determinato quantitativo di grasso intramuscolare e non meno di 1,5 cm di grasso di copertura;
- un colore né troppo pallido né troppo scuro e un grasso compatto;

- un aspetto sano;
 - un taglio tradizionale e lo “zampino”, che agevola il drenaggio dell’umidità.
- Il macello controlla gli allevatori e timbra le cosce regolamentari.

Come vengono lavorate le cosce?

Le cosce arrivano al prosciuttificio e vengono controllate di nuovo (nel 1999, ad es., fu scartato l’8,5%). Quelle che sono in regola vengono timbrate a fuoco, con la sigla Dop e la data in cui è iniziata la lavorazione: vengono salate e stagionate per 12 mesi.

Il controllo si fa con un ago-sonda per il profumo, ad occhio e dal 1993 secondo dei parametri, per rilevare il rapporto tra acqua, sale, proteine, che cambia nel tempo. Dopo, il prosciutto viene marcato a fuoco col codice del produttore e il contrassegno del prosciutto di S. Daniele: questo è un prosciutto Dop.

Anche il prosciutto in scatola è sottoposto agli stessi controlli e viene marcato.

Dal 1998 è stato introdotto un ulteriore controllo, fatto dall’INEQ, Istituto Nord Est Qualità, che è costituito anche da rappresentanti dei consumatori.

Che cos’è e come opera il Consorzio del Prosciutto di S. Daniele?

È stato fondato nel 1961 da un gruppo di produttori per tutelare il nome del prosciutto di S. Daniele. Nel 1970 è stata approvata la prima legge di tutela con le regole per la produzione. Fanno parte del Consorzio tutti i produttori, che hanno gli stessi interessi e del consiglio fanno parte anche gli allevatori.

Il Consorzio:

- fa rispettare le regole per la Dop e collauda il prosciutto di S. Daniele (vendite Dop in 51 paesi del mondo)
- vigila affinché non avvengano illeciti da parte dei venditori e dei commercianti (che possono essere denunciati)
- stabilisce le norme per l’allevamento, il macello, la lavorazione
- informa gli acquirenti e cura la pubblicità (dal 1985 viene organizzata a S. Daniele “Aria di Festa”, una festa del prosciutto di 4 giorni, in agosto)
- sostiene i produttori anche nelle esportazioni
- fa programmazione anche a livello nazionale

I produttori sono 26 (7 artigiani e 19 industrie);

producono più di 3 milioni di prosciutti annualmente, per un valore di 500 miliardi di ex Lire (1999);

il prosciutto di S. Daniele è il 14% del prosciutto consumato in Italia; il 18,5% viene esportato.

*"Nel sale ancor le intere coscie asconde
per far prosciutto da mangiar la state
diviso in fette fiammeggianti e monde,
del nevoso lor grasso intorno orlate.
Voi che irritar le fauci sitibonde,
servi di Bacco, ognor le ricercate:
fate almen che il gran merto or non si cele
del prosciutto gentil di San Daniele."*
(A. Frizzi, *La Salameide*, fine 1700)



*Il marchio a fuoco del Consorzio
del Prosciutto di S. Daniele.*



Linea di prosciutto affettato in confezioni per la vendita.

Intervista ad un negoziante

1. Da chi acquista la carne di maiale per la vendita?

Da un grossista del luogo.

2. Che parte del maiale vende maggiormente e in quali quantitativi?

Braciola e costa; 30 Kg la settimana.

3. Quale parte ha un costo maggiore e perché?

Il filetto, perché se ne ricava poco per ogni animale.

4. Che cosa conserva più a lungo e perché?

Si conservano maggiormente gli insaccati, perché sono salati e le carni "sottovuoto".

5. Quali esigenze hanno i clienti?

Richiedono sempre carni fresche e di prima qualità.

6. Quali carni vende maggiormente nel corso dell'anno?

In estate si vende più carne da cucinare alla griglia e d'inverno carni per arrosto, spezzatino e lesso.

7. I clienti sono influenzati dalla propaganda? Perché?

Sono molto influenzati, perché non sono capaci di scegliere autonomamente. Questo non vale se ripongono maggior fiducia nel negoziante.

8. Perché comprano carne di maiale?

Per i prezzi più bassi.

9. Esistono dei controlli sulle carni? Come vengono effettuati?

I controlli vengono effettuati da un veterinario dell'ASL più volte l'anno; questo preleva dei campioni di carne per analizzarli nel laboratorio.

10. Dà dei consigli ai clienti, se chiedono come cucinare la carne di maiale e come conservarla?

I clienti fanno sempre delle domande su come cucinare questo tipo di carne e ci si deve aggiornare. Effettuano gli acquisti di volta in volta, perché non hanno più gli scantinati adatti per conservarla.

Domandes a chei ch'a mangjin roba di purcel

Interviste a consumatori

1. Ce ch'a si dopra dal purcel inta la sô famea e par ce fâ ogni roba? / *Quali parti del maiale si utilizzano nella sua famiglia e per quali scopi ognuna?*

Le' famees a doprin:

liania bessola o par fâ sugo (n.19)

brusioles par fâ grilia, bisteches (n.16)

cuesta par fâ grilia o cun la brovada (n.15)

salam crût par fâ panins o par cuei (n.15)

persut par fâ panins, antipascj (n. 11)

muset par companadi o cun brovada (n.9)

bisteches di filet o "arista" par fâ a la grilia (n.8)

panseta par fâ panins o meti intai involtins (n.5)

carè par fâ bisteches impanades, involtins... (n.4)

cuessa par fâ rost (n.4)

argjel par mangjâ cul radic (n.4)

"lonza" par fâ rost, bisteches impanades (n.2)

spadola par fâ spezzatin (n.1)

gras par fridi (n.1)

"lombata" par fâ rost (n.1)

ossacol bessôl o par fâ panins (n.1)

mosseles par fâ spezzatin (n.1)

copa (n.1)

spec (n.1)

sgaret (n.1)

[Le famiglie usano: salsiccia da consumare sola o per sugo; braciola per griglia, bistecche; costa per griglia o con la 'brovada'; salame crudo per panini o per cuocere; prosciutto per panini, antipasti; musetto per contorno o 'brovada'; bistecche di filetto o arista per griglia; pancetta per panini o involtini; carré per bistecche impanate, involtini; coscia per arrosto; lardo per condire radicchio; lonza per arrosto, bistecche impanate; spalla per spezzatino; grasso per friggere; lombata per arrosto; ossocoll da consumare solo o in panini; guanciale per spezzatino; coppa; speck; stinco.]

2. Ce tante' voltes par setemana a si mangja cjar di purcel inta la sô famea e in ce moment da la zornada? / *Quante volte la settimana si consuma carne di maiale nella sua famiglia e in quali momenti della giornata?*

La pi part da le' famees a mangja cjar di purcel 1-2 voltes par setemana a misdi o a la sera; pocjes a la mangjin 3 voltes e incjmò mancùl pi di râr.

[La maggior parte delle famiglie mangia carne di maiale 1-2 volte la settimana a mezzogiorno o alla sera; poche famiglie la consumano 3 volte e ancor meno più raramente.]

3. La fasivo in cjasà o la compraivo (da un ch'al la fâs o in butega)? / La produce in casa o la compera (direttamente da un produttore o in negozio)?

La pi part a la comprin in butega, in becjarìa o al "supermercato"; 3 di lour a la fasin in cjasà e 1 a la compra da chel ch'a la fâs in cjasà.

[La maggior parte l'acquista in un negozio, in macelleria o al supermercato; 3 famiglie la producono direttamente e 1 la compra da un produttore.]

4. Conservaivo alc par pi timp? Cemôt? / Ne conserva per più tempo qualche parte? Come?

Pi di metât da le' famees a conservin liania, cuesta e brusiola intal congelatour e salam, panseta, ossacol in cantina; cheâtes a la mangjin frescja.

[Più della metà delle famiglie conserva salsiccia, costa e braciola in congelatore e salame, pancetta, ossocollo in cantina; le altre famiglie consumano la carne fresca.]

5. Ce ae di bon o no la cjar di purcel, par siò cont? / Che qualità o difetti ha la carne di maiale rispetto alle altre, a suo parere?

La cjar di purcel a è pi savurida, gustosa, profumada, a à un grum di calcio e s'a è cueta ben a è tenera, a è pi a bon presi, a à mancùl scart di chê di vacja, a à tante' calories, a è magra, a si cuei a la svelta e in pi maneris, ma a è pi grassa, a no si pos mangjâ simpri.

[La carne di maiale è più saporita, gustosa, profumata, ha molto calcio e se è ben cotta è tenera; inoltre è a buon prezzo, ha meno scarti rispetto alla carne bovina, ha tante calorie, è magra, si cuoce in poco tempo e in più modi, ma è più grassa, non si può mangiare sempre.]

6. Si mangje pi cjar di purcel inta la sô famea, dopo i problemes da la cjar di vacja? Parcè? Sono aumentati i consumi di carne di maiale nella sua famiglia dopo la crisi della carne bovina? Perché?

La pi part da le' famees a no à cambiât il mangjâ; un pocjes àn mangjât pi cjar di purcel, parcè che a è pi sicura.

[La maggior parte delle famiglie non ha cambiato abitudini; alcune hanno consumato più carne di maiale, perché è più sicura.]

7. Ce ch'a fâs di mangjâ cun cjar di purcel? / Quali pietanze prepara con carne di maiale?

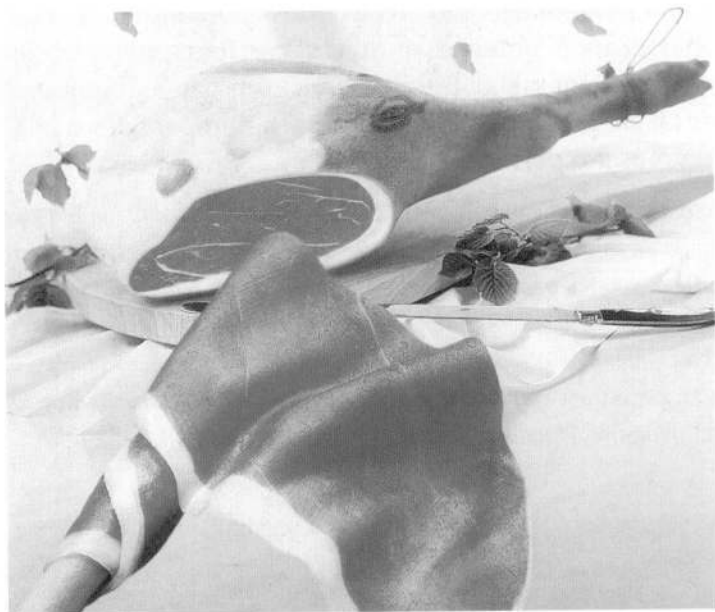
"Lonza" cul lat o al for, cuesta cun le' verzes, fretaa cul salam, sgaret intal for, filet cui foncs, cjar a la grilia, mula, fesa intal for cun bira, muset e brovada, figadei, brasât cul lat, brusadulis tal lat o tal for, sopa di salam, muset cun "lenticchie", liania cun polenta, filets "in crema di taleggio" e peverons, involtins cun persut crût, "arista" cun ton, maionês e caperi, bisteches di "lonza" cun foncs, peta, cjòcjel, "ossobuchi" cui foncs, rost cu la bira e mêl di tistignâr, risot cu la liania, mignestron cun guês di purcel, cuestas tal lat, patates cu la liania, bisteches impanades o a la grilia, mignestra di fasoi cun muset o persut crût...

[Lonza col latte o al forno, costa con le verze, frittata col salame, stinco al forno, filetto coi funghi, carne alla griglia, 'mula', fesa al forno con birra, musetto e 'brovada', salsiccia di fegato, brasato col latte, braciole nel latte o al forno, zuppa di salame, musetto con lenticchie, salsiccia con polenta, filetti in crema di taleggio e peperoni, involtini con prosciutto crudo, arista con tonno, maionese e capperi, bistecche di lonza con funghi, 'peta', 'cjocjel', ossobuchi coi funghi, arrosto alla birra e miele di castagno, risotto con salsiccia, minestrone con ossa di maiale, coste al latte, patate con salsiccia, bistecche impante o alla griglia, minestra di fagioli con musetto o prosciutto crudo.]



La porchetta.

La carne di maiale e la vita d'oggi



Per la vita d'oggi occorrono meno calorie e per quanto riguarda la carne suina sono stati fatti molti progressi:

- negli ultimi 20 anni il grasso è diminuito del 50% (secondo i dati dell'Istituto Nazionale della Nutrizione);
- essa contiene più grassi insaturi, che abbassano il colesterolo (sono simili a quelli dell'olio di oliva); nella carne suina ci sono 600 mg / Kg di colesterolo e negli insaccati, in media, 850 mg / Kg (più o meno come in sogliola, trota, pollo, carne bovina);
- contiene ferro, zinco, vitamina B1 e B2 e "proteine nobili", che ne favoriscono la digestione.

Il prosciutto crudo di San Daniele è costituito da: acqua 58%, proteine 29%, grasso 5% e a non ha additivi, che si usano nei prodotti non DOP.

Perché la carne di maiale non è più quella di un tempo?

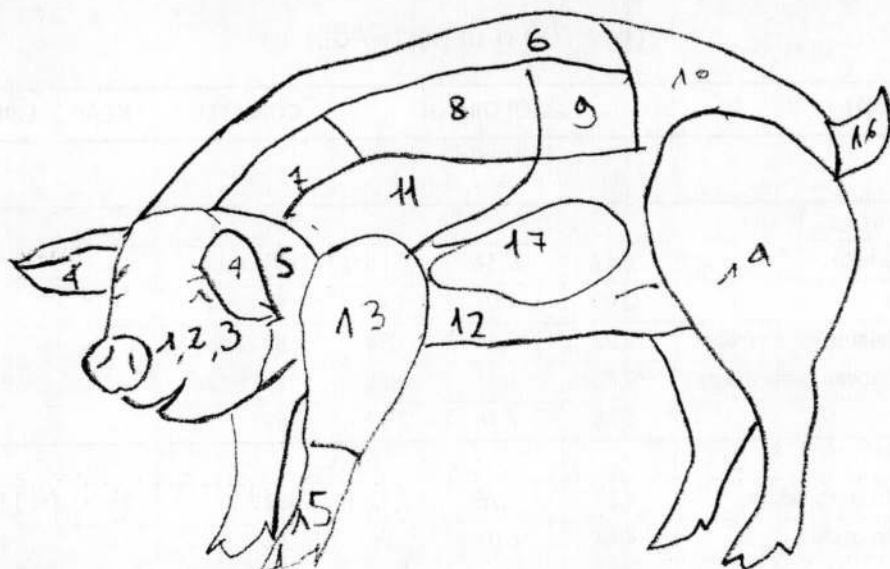
Perché la lavorano meglio e i maiali attuali hanno più carne magra e mangiano cereali con vitamine.

CONTENUTO IN ACIDI GRASSI E COLESTEROLO DI ALCUNI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

(per 100 g di parte edibile)

ALIMENTI	ACIDI GRASSI			COLESTER.	KCAL	LIPIDI T.
	Saturi g	Monoinsaturi g	Polinsaturi mg			
CARNE						
Bovino adulto	6,52	7,54	0,65	91 cotta		
Coniglio	2,09	1,05	1,63	91 cotta		
Suino 'pesante' carne magra	2,92	3,40	1,58	89 cotta		
Suino 'leggero' carne magra	2,08	1,71	1,71	89 cotta		
Pollo	5,88	7,96	2,67	87		
SALUMI						
Prosciutto cotto italiano	4,86	5,76	2,32	62	215	14,7%
Prosciutto crudo	4,44	6,03	1,66	66	159	4,6%
Speck	5,61	9,35	3,92	90	303	20,3%
Cotechino Modena	8,17	11,83	3,48	98		
Pancetta tesa	9,61	12,59	4,38	80	337	28,1%
Pancetta magretta	9,28	11,76	2,60	65		
Zampone Modena	8,37	12,50	3,24	95		
Salame Milano	9,88	13,14	5,07	90		
Salame Felino	10,40	12,98	4,53	95	375	27,9%
Salame Napoli	8,53	12,41	4,22	86		
Salame Fabriano	12,20	15,86	4,47	88		
Salame Nostrano	9,34	12,94	3,96	94		
Salame Ungherese	10,04	15,96	5,89	94		
Salame Cacciatore	10,43	15,89	5,05	99		
Mortadella	9,23	12,77	3,93	70	317	28,1%
Würstel	6,88	10,62	4,44	62	270	23,3%
Coppa Parma	11,47	15,60	5,14	96	398	33,5%
Prosciutto di Parma	7,05	11,35	2,42	76		
Prosciutto S. Daniele	7,35	11,50	2,30	70	159	
UOVA						
Uovo di gallina intero	3,31	4,48	1,33	504		

PARTI DEL MAIALE E PIETANZE



- 1, 2, 3 TESTA, MUSO, LINGUA ⇒ LESSO, RIPIENO, MINESTRA
- 4 ORECCHIE ⇒ LESSO, MINESTRA
- 5 COLLO, GUANCIALE ⇒ LESSO, MINESTRA, ARROSTO
- 6 SPINA DORSALE, CARRE', BRACIOLE ⇒ PIATTI ALLA GRIGLIA, ARROSTO
- 7 COPPA ⇒ ARROSTO, BISTECCHIE, INVOLTINI
- 8 LONZA, CARRE', ARISTA, BRACIOLE ⇒ BISTECCHIE, ARROSTO
- 9 FILETTO ⇒ BISTECCHIE
- 10 LOMBO ⇒ ARROSTO, BISTECCHIE
- 11 COSTOLE ⇒ CUCINATE ALLA GRIGLIA, ARROSTO, IN UMIDO
- 12 PANCETTA ⇒ ARROSTO
- 13 SPALLA ⇒ ARROSTO, BISTECCHIE, SPEZZATINO
- 14 COSCIA ⇒ ARROSTO, BISTECCHIE
- 15 ZAMPINO/STINCO ⇒ LESSO, ARROSTO
- 16 CODA ⇒ LESSO
- 17 INTERIORA ⇒ FRITTE IN TEGAME, IN UMIDO

Ricetes cun roba di purcel

Ricette con carne suina

■ BROVADA CUL MUSET / BROVADA COL MUSETTO

Lassâ in muel i rås almancul par 30 dîs inta la trapa dal vin.

Tirâ four i rås e gratâju.

Preparâ una cunça cun gras, ueli e un spîc di ài e civola.

Tirâ four l'ài cuan' ch'al è un pôc cuet.

Meti dentri i rås gratâts, cun sâl e pever.

Fâ cuei par tre ores pi o mancûl, bagnânt ogni tânt cun brout di muset, cença gras o cun brout fat cun la cuesta di purcel.

A si pos ancja zontâ farina, par fâ vignî la brovada pi penza e meti dentri il muset prima cuet in banda, taât a fetes o a tocûts.

[Lasciare le rape almeno per 30 giorni immerse nelle vinacce. Togliere le rape e grattugiarle. Preparare un condimento con grasso, olio, cipolla e uno spicchio di aglio. Togliere l'aglio appena dorato. Aggiungere le rape grattugiate, con sale e pepe. Lasciar cuocere per tre ore circa, bagnando ogni tanto con brodo di cotechino, senza grasso o con brodo di costa di maiale. Si può anche aggiungere farina, per addensare la 'brovada' e introdurre il musetto cotto prima a parte, tagliato a fette o a pezzettini.]



■ SALAM CUL ASÊT / SALAME CON L'ACETO

Taâ il salam fresc a fetes no fines, metiles a fridi inta una fressora cun butiro.

Lassâles cuei di una banda e di chê âta par tre-cuatri minûts e bagnâles cun asêt.

A si speta cualchi minût e po si puarta in tavola cu la polenta.

[Tagliare il salame fresco a fette non sottili, metterle a friggere in una padella con burro. Lasciarle cuocere da un lato e dall'altro per tre - quattro minuti e bagnarle con aceto. Si aspetta qualche minuto e poi si serve con la polenta.]



Salumi diversi.

■ RADIC CU LE' FRICES / RADICCHIO CON CICCIOLE

Taâ a tocuts l'argjel di purcel e metilu a cuei intuna fressora.
Intant preparâ lavât il radic di prât e metilu intuna tirina.
Cuan' che le' frices a si son disfates un pôc, zontâ l'asêt.
Meti sâl e pever intal radic e cunçâlu cun le' frices.

[Tagliare a pezzetti il lardo e metterlo a cuocere in una padella. Intanto preparare lavato il radicchio di prato e metterlo in una terrina. Quando i cicciole si sono sciolti un po', aggiungere l'aceto. Cospargere di sale e pepe il radicchio e condirlo con i cicciole.]

■ LIANIA CUL VIN BLANC / SALSICCIA COL VINO BIANCO

Inta una fressora a si fâs fridi par cualchi minût la liania, sbusada prima cul piron.
A si met un po' di asêt e si fâs suîâ.
A si bagna cul Tocai e si fâs cuei.
A si puarta in tavola cu la polenta.

[In una padella si fa friggere per qualche minuto la salsiccia, bucata prima con la forchetta. Si mette un po' d'aceto e si fa asciugare. Si bagna col Tocai e si fa cuocere. Si serve con la polenta.]

■ LA MULA

A si met cul sanc dal purcel, ch'a i dà colour, lat, farina, canela, sucher, limon, uva passa.
A si cuei belplanc e in ultim a si zonta un pôc di rum o sgnapa.
A si met in tirina e a si fâs disfredâ.
A si mangja come una crema.

[Col sangue di maiale, che dà colore all'insieme, si mettono latte, farina, zucchero, limone, uva sultanina. Si cuoce lentamente e infine si aggiunge un po' di rum e acquavite. Si mette in terrina e si lascia raffreddare. Si mangia come una crema.]

■ SOPA DI SALAM / ZUPPA DI SALAME

- Cualchi feta di salam taada gruessa
- butiro
- cualchi sedon di farina di forment
- una cicara di brout

[Qualche fetta di salame tagliata grossa - burro - qualche cucchiaino di farina di frumento - una tazza di brodo.]

■ SCALOPINES CUI FONCS / SCALOPPINE AI FUNGHI

- 4 fetes di magri di purcel
- 1 vasut di foncs
- butiro
- 2 sedons di farina
- sâl

A si infarina la cjar.

A si disfa il butiro intuna fressora.

A si cuei la cjar par 6 minûts.

A si zonta i foncs.

A si met una presa di sâl e a si cuei par 15 minûts a foc bas.

[4 fette di lonza di maiale - 1 vasetto di funghi - burro - 2 cucchiari di farina - sale

Si infarina la carne. Si scioglie il burro in una padella. Si cuoce la carne per 6 minuti. Si aggiungono i funghi. Si mette una presa di sale e si cuoce per 15 minuti a fuoco lento.]

■ PETA CUL GRAS DI PURCEL / PETA COL GRASSO DI MAIALE

Intuna tirina a si impasta insiemit 250 g di farina di flour e 250 g di farina di polenta zala, 250 g di sucher, 100 g di fîs secs taâts a tocuts, 100 g di cocoles taades grueses, 100 g di uveta, una scussa di limon gratada, 2 ous inteirs, 50 g di fessa di bira disfata in lat tepit, 150 g di gras di purcel e una presa di sâl. S'a servîs, zontâ un pôc di lat.

Onzi il stamp cul butiro, infarinâlu, meti dentri l'impast, fâlu jevâ par un'ora e dopo cueilu intal for cjalt a 200°C par un'ora.

[In una terrina si impastano insieme 250 g di farina di fiore e 250 g di farina di polenta gialla, 250 g di zucchero, 100 g di fichi secchi tagliati a pezzetti, 100 g di noci tagliate grosse, 100 g di uvetta, una scorza di limone grattugiata, 2 uova intere, 50 g di lievito di birra sciolto in latte tiepido, 150 g di grasso di maiale e una presa di sale. Se serve, aggiungere un po' di latte. Imburrare lo stampo, infarinarlo, introdurre l'impasto, farlo lievitare per un'ora e poi cuocerlo nel forno caldo a 200°C per un'ora.]

■ ROST DI PURCEL TAL LAT / ARROSTO DI MAIALE AL LATTE

Fâ fridi un spîc di ài.

Fâ rosolâ il rost di purcel, cuierzi di lat, salâ, peverâ.

Lassâ cuei a for bas.

[Friggere uno spicchio d'aglio. Rosolare l'arrosto di maiale, coprire col latte, salare, pepare. Lasciar cuocere a forno lento.]

■ BRUSIOLA CUL LAT / BRACIOLA AL LATTE

A si taa un toc di ombel di purcel come un cercli.

A si infarina e a si fâs rosolâ cun ueli e butiro.

A si zonta osmarin, ài, pever o ancja samences di fanoi e a si cuierç cul lat.

A si sbassa la flama e a si lassa ch'a si cunsumi la salsa belplanc fin cuan' ch'a è un pôc penza.

[Si taglia un pezzo di lombata di maiale a cerchio. Si infarina e si fa rosolare con olio e burro. Si aggiungono rosmarino, aglio, pepe o anche semi di finocchi e si copre con latte. Si abbassa la fiamma e si lascia consumare la salsa lentamente finché è un po' densa.]

■ PATATES E LIANIA / PATATE E SALSICCIA

Taâ a metât le' patates spelades e fâ un vuent intal mieç.

Meti a boli le' patates par cualchi minût.

Preparâ la liania messedada cuntun ouf, molena di pan, lat, sâl, noce moscata, parmigjan.

Implenâ le' patates cun chestu impast, metiles intuna tecja onta di ueli e fâ cuei par mies'ora.

[Tagliare a metà le patate pelate e vuotarle al centro. Mettere a bollire le patate per qualche minuto. Preparare la salsiccia mescolata ad un uovo, mollica di pane, latte, sale, noce moscata, parmigiano. Riempire le patate con questo impasto, metterle in una teglia unta con olio e far cuocere per mezz'ora.]

■ CUESTA CUI MEI / COSTA CON MELE

Rosolâ intal butiro 8 cuestes di purcel salades e peverades, cun osmarin.

Zontâ 1-2 mei taâts a fetes; dopo 10 minûts meti intal for e cuei par 20 minûts zontant un pôc di brout.

[Rosolare nel burro 8 coste di maiale salate e pepate, con rosmarino. Aggiungere 1-2 mele tagliate a fette; dopo 10 minuti infornare e cuocere per 20 minuti aggiungendo un po' di brodo.]

■ MIGNESTRA DI FASOI / MINESTRA DI FAGIOLI

- 500 g di fasoi 'lamon'
- il cûl dal persut crût, cença crodia
- 2-3 cuestes di sedino

- 2 carotes
- 3 sucoi
- 4-5 patates

Meti in muel i fasoi ta l'aga par duta una not. Tal doman matina lavâju. Poâ i fasoi inta la pignata cu le' verdure taâdes a tocuts e il toc di purcel. Lassâ boli a planc par pi di dô' ores. Passâ la mignestra, regolâ il sâl e zontâ, par cui ch'al vowl, un po' di risi cuet in banda o dai tocuts di formai fresc.

[500 g di fagioli 'lamon'; il pezzo finale del prosciutto crudo senza cotenna; 2-3 coste di sedano; 2 carote; 3 zucchine; 4-5 patate. Lasciare in ammollo i fagioli per una notte. L'indomani lavarli. Mettere i fagioli nella pentola con le verdure tagliate a pezzetti e il pezzo di maiale. Lasciar bollire lentamente per più di due ore. Passare la minestra, dosare il sale e aggiungere a piacimento un po' di riso cotto a parte o pezzetti di formaggio fresco.]

■ MUSET CU LE' PATATES / MUSETTO CON LE PATATE

A si met a lessâ un-doi musets intuna pignata; a tre cuarts di cotura a si ju tira four, a si gjava il bugjel e a si ju lassa disfredâ.

Intuna tecja a si met a fridi cun ueli e butiro una biela civola, una carota, un pôc di rosmarin, ài, una fuea di basili, una sedon di conserva, sâl e a si lassa cuei belplanc.

A si taa il muset a fetes e a si lu met denti par ch'al cjapi i guscj.

A si spela dôs patates, a si tain a cuadrei, a si fridin e a si metin a cuei cul muset.

A si mangja cuntuna polentuta frescja.

[Lessare uno-due musetti in una pentola; a tre quarti della cottura si tolgono, si leva la pelle e si lasciano raffreddare. In una teglia si mettono a friggere con olio e burro una bella cipolla, una carota, un po' di rosmarino, aglio, una foglia di basilico, un cucchiaino di conserva, sale e si lascia cuocere lentamente. Si taglia il musetto a fette e si introduce perché s'insaporisca. Si pelano due patate, si tagliano a quadretti e si mettono a cuocere col musetto. Si mangia con una polentina fresca.]

■ ROST CUL MUSET / ARROSTO COL MUSETTO

- Un pet di polaç o di pula
- Un muset
- Civola, argjel, butiro e ueli, salvia, osmarin, sâl e pever.

Intuna pignata a si met a lessâ il muset sbusât par no fâlu sclopâ e fâ zî four il gras. A si taa il pet di gjalina in môd da vî una biela feta largja dulà podê poâ dentri il muset cuet e cença piel. A si sera dut e a si lea. Intuna tecja a si prepara un peston di argjel, civola, butiro, salvia e osmarin; a si poa il rost e a si lassa rosolâ prima di una banda e dopo di chê âta.

A si bagna il dut cuntuna gota di vin blanc e dopo a si fâs cuei planc zontant, s'a covenuta, un po' di aga cjalda; la cjar à da cuei, ma no di scuetâsi, dome par four.

Una volta cuet, a si zonta un po' di ueli a crût. Taâ il rost cuan' ch'al è frêt. A si pos mangjâ frêt o cjalt.

[Un petto di pollo o tacchina - un musetto - cipolla, lardo, burro e olio, salvia, rosmarino, sale e pepe. In una pentola si mette a lessare il musetto bucato perché non scoppi e non fuoriesca il grasso. Si taglia il petto di gallina in modo da ottenere una bella fetta larga per poter inserire il musetto cotto e senza pelle. Si chiude il tutto e si lega. In una teglia si prepara un pesto di lardo, cipolla, burro, salvia e rosmarino; si mette l'arrosto e si lascia rosolare prima da un lato e poi dall'altro. Si bagna con una goccia di vino bianco e poi si fa cuocere lentamente aggiungendo, se serve, un po' d'acqua calda; la carne deve cuocere, ma non scottarsi, solo all'esterno. Al termine della cottura, si aggiunge un po' d'olio a crudo. Tagliare l'arrosto quando si è raffreddato. Si può mangiare freddo o caldo.]

■ RISI CU LA LIANIA / RISO CON LA SALSICCIA

- Una cicara di risi paron
- Una liania ogni 2 persones
- Sâl, pever, butiro, dado o brout
- Gras di persut e parmigjan.

Fâ boli un pignatin di aga cun un toc di dado o il brout; in banda intuna tecja a si met a boli la liania par 5 minûts. A si fâs rosolâ intuna fressora il butiro cul gras di persut e la civola taada a fetes. A si met il risi e a si fâs cuei planc planc zontant aga cjalda. Cuei il risi, meti un toc di butiro, il parmigjan gratât e sâl. Metint a crût il butiro e il parmigjan, il risi al ven mantecât. Da servî cjalt.

[Una tazza di riso per persona; una salsiccia ogni due persone; sale, pepe, burro, dado o brodo; grasso di prosciutto e parmigiano.

Far bollire in un pentolino di acqua un pezzo di dado o il brodo; a parte in una teglia si fa bollire la salsiccia per 5 minuti. Si fa rosolare in una padella il burro col grasso di prosciutto e la cipolla tagliata a fette. Si mette il riso e si fa cuocere lentamente aggiungendo acqua calda. Cuocere il riso, mettere un pezzo di burro, il parmigiano grattugiato e sale. Mettendo a crudo il burro e il parmigiano, il riso diventa mantecato. Da servire caldo.]

■ ROST DI PURCEL CU LA BIRA E MÊL DI TISTIGNÂR / ARROSTO DI MAIALE ALLA BIRRA E MIELE DI CASTAGNO

- Un cuel di purcel cença gués cun la crodia
- 1 / 2 l di bira amara
- 200 g di mêl di tistignâr
- 2 carotes e patates
- ueli extra vergine

- sâl
- carvi

Segnâ la crodia cu la ponta dal curtis par lunc e par travers, formant cuadrelins di 1 cm x 1 cm.

Leâ il toc di rost cul fil par tegni la crodia dongja la cjar.

Onzi di ueli una biela tecja e meti dentri la cjar, le' carotes, le' patates.

In banda, messedâ insiemit la bira, la mêl, il sâl e il carvi.

Meti intal for il rost a 150° C, bagnant la crodia ogni 15-20 minûts.

Cuei par 5-6 ores.

[Un collo di maiale senza osso con la cotenna; mezzo litro di birra amara; 200 g di miele di castagno; 2 carote e patate; olio extra vergine; sale; carvi. Segnare la cotenna con la punta del coltello in lunghezza e larghezza, formando dei quadratini di 1 cm x 1 cm. Legare il pezzo d'arrosto col filo per tenere la cotenna vicina alla carne. Ungere di olio una bella teglia e introdurre la carne, le carote, le patate. A parte, mescolare insieme la birra, il miele, il sale e il carvi. Mettere nel forno a 150° C, bagnando la cotenna ogni 15-20 minuti. Cuocere per 5-6 ore.]

■ LENGA IN UMIT / LINGUA IN UMIDO

A si lava la lenga di purcel, a si la met intuna pignata di aga e si fâs boli par un'ora e miesa.

A si fâs disfredâ e a si gjava la pieluta parzora cuntun curtis.

A si taa a fetes gruesses.

A si frît intuna fressora un pôc di ueli, butiro, ài e civola e a si met dentri la lenga a fetes.

A si zonta sâl, pever, rosmarin, salvia, sedino, carotes e a si fâs cuei belplanc. A si tain a fetes doi pumidoros e a si metin parzora cuntun got di aga e vin.

Dopo un'ora e miesa al è pront da mangjâ.

[Si lava la lingua del maiale, si mette in una pentola d'acqua e si fa bollire per un'ora e mezza. Si lascia raffreddare e si leva la pellicina esterna con un coltello. Si taglia a grosse fette. Si frigge in una padella un po' d'olio, burro, aglio e cipolla e si mette dentro la lingua a fette. Si aggiungono sale, pepe, rosmarino, sedano, carote e si fa cuocere lentamente. Si tagliano a fette due pomodori e si mettono sopra con un bicchiere d'acqua e vino. Dopo un'ora e mezza è pronta da mangiare.]

■ CUESTA E VERZES CUN VIN BLANC / COSTA E VERZE CON VINO BIANCO

A si metin le' fuees di una verza inta l'aga salada e àn da boli par 6 minûts.

Inta una tecja in banda a si fâs cuei la cuesta intal ueli e a si la bagna ogni tant cun vin blanc.

A si speta ch'a si sui e a si met sâl e pever.
A si zontin le' fuees da la verza e a si messeda.

[Si mettono le foglie di una verza in acqua salata a bollire per 6 minuti. In una teglia a parte si fa cuocere la costa nell'olio e si bagna ogni tanto con vino bianco. Si aspetta che asciughi e si mette sale e pepe. Si aggiungono le foglie della verza e si mescola.]

■ IL CJÓCJEL

Intun toc di cuessa o spadola a si fasin dai bûs cun la punta dal curtîs e a si met den-
tri argjel e osmarin;
a si zonta sâl e pever.
A si fâs cuei belplanc in tecja cun salvia e osmarin, cuiert cun lat.
A si servîs taât a fetes, cu la sô salsa.

[In un pezzo di coscia o spalla si fanno dei fori con la punta del coltello e si introducono lardo e rosmarino; si aggiungono sale e pepe. Si fa cuocere lentamente in una teglia con salvia e rosmarino, coprendo con latte. Si serve tagliato a fette, con il suo sugo.]

*"...e si diresse [Eumeo] ai porcili dove le stirpi dei porchetti eran chiuse;
ne scelse due, li portò in casa, li uccise,
li scottò, li fece a pezzi e li infilzò negli spiedi,
e, cotti che li ebbe, li mise davanti a Odisseo,
caldi, sui loro spiedi, e li cosparses di bianca farina;
poi nel boccale di legno versò il vino profumo di miele,
e gli sedette di fronte, incoraggiandolo, e disse:
"Mangia ora ospite, questa è roba da servi, porchetti.
I porci ingrassati se li divorano i pretendenti..."*

(Odissea XIV, vv. 73-81)

*"Da nessun altro animale si trae maggiore materia
per la ghiottoneria: la carne di maiale
ha quasi cinquanta sapori diversi,
mentre per gli altri animali il sapore è unico."*

(Plinio il Vecchio, *Naturalis historia*, VII, 77)

e per finire... il monumento al maiale

(da un articolo di Riedo Puppo, scomparso di recente, in "Il Coltivatore Friulano", 1995)

Za timp fa si veve sintût a dî ch'a vevin intenzion di fâj un monument al mul. Pai meriz che la bestie 'e veve cuistât in dôs vuêris mondiâls...

Bepo Bultric al à dit: tratant di bestiis, prin di fâj il monument al mul, i al fasares al purcit...

Se je vere che il mul al merte il monument parceche al à dade une man in timp di vuêre, il purcit lu merte cetant di plui parceche al à dade une man cuntinue in timp di pâs; simpri, ogni an. Al è stât la panarie e il companadi de famée interie...

Ricuardaiso? Ogni famée il so purcit o plui di un; ogni curtîl il so cjôt; ogni cjôt il so laip e sot de lobie la lissiarie cu la grande cjalderie dal paston di patatis, di vuardi, di vergis, di semule, di noli. E ogni cjase il so camarin cul barconut a tramontan. Di là al rivave il fresc e l'ajarin naturâl; e il salamp, in setemanis e mês, un pôc a la volte, si stagjonave e si sblancjave di mufe juste, sane. Cence contâ la cuince piade tai ciz di crep, svergelade di fueis di orâr, ch'a des-sin nasebon di ort. E po lis pansetis, i pres-suz, lis sopressis, i sotgoi gramolâz, voltâz, girâz e po picjâz su la stangje. La bocjade par dut l'an, par dute la famée. Cence purcit, miserie. Cemût passâ inviâr e carnavâl cence purcitâ?

Ma ancje vuê, che miserie no 'nd è - anzit, propit par chel - cemût rassegnâsi - se propit no si scugne - a roseâ salamps di purciz

[Tempo fa si era sentito dire che avevano intenzione di fare un monumento al mulo. Per i meriti che l'animale aveva acquistato in due guerre mondiali...]

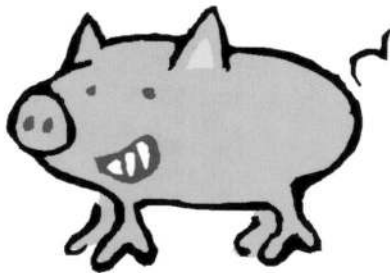
Bepo Bultric ha detto: trattando di animali, prima di fare un monumento al mulo, lo farei al maiale...

Se è vero che il mulo merita il monumento perché ha dato una mano in tempo di guerra, il maiale lo merita molto di più perché ha dato una mano continua in tempo di pace; sempre, ogni anno. È stato la dispensa e il companatico dell'intera famiglia...

Ricordate? Ogni famiglia il suo maiale o più di uno; ogni cortile il suo porcile; ogni porcile il suo truogolo e sotto la loggia il locale per la lisciva con la grande caldaia del pastone di patate, di orzo, di verze, di crusca, di cruschello.

E ogni casa la sua dispensa con la finestra a nord. Da là arrivava il fresco e l'arietta naturale; e il salame, in settimane e mesi, un po' alla volta, si stagionava e si imbiancava di muffa giusta, sana. Senza contare il condimento rappreso nei recipienti di terracotta, con foglie di alloro, che davano un profumo di orto. E poi le pancette, i prosciutti, le sopresse, i sottogola lavorati, voltati, girati e poi appesi alla stanga. Il cibo per tutto l'anno, per tutta la famiglia. Senza maiale, miseria. Come passare inverno e carnevale senza uccidere il maiale? Ma anche oggi, che non c'è miseria - anzi, proprio per quello - come rassegnarsi - se proprio

che no si cognossin, che no si sa cun ce maltechis ch'a son stâz nudrîz? Epûr vuê al sucêt. Vuê la int 'e vîf in sitât e tai condominios. E i purciz no vivin plui tal cjôt, in ogni curtîl. Vuê i purciz a ' cressin a centenârs, tes gabiutis, ingrassâz di e gnot, pompâz come polez. E sepi Diu ce ch'a mangjn. E a vegin copâz da l'industrie, no dal purcitâr. A centenârs a la volte. E no dome a carnavâl, ma dutelan. A' son lis machinis, dopo, che, magari ancje in plene canicule, a' stagjionin dute le robe purcine tune batude di voli. E il purcit - cence nancje vêlu mai viodût - al capite su la taule, dal dit al fat, za tajât a fetis, impachetât, ince-lofanât "sottovuoto", in scjatis, in vascutis; opûr adiriture za inconeât tai panins dal bâr o al fast-food. E duc' contenz. Cence pucis, cence cjôz, cence lissiaris, cence pastons. E cence che nuje al vadi strazzât. Parceche l'industrie e' varâ ducj i difiez, ma no bute vie nancje un pêl. La pelande dal purcit, par esempi, une volte si strazzavile par fâ sbur-fins. Vuê invezit, cun tun cumplicât procediment di "elettrolisi", la industrie 'e sminuzze il pêl, lu disfe, lu disintegre e lu trasforme in "alimento per animali" (altri che paston e semule!). Siché, a pensâ ben, al dîs Bepo Bultric, prime o dopo, nus metin in taule e nus fasin mangjâ ancje il pêl. Progres. E cemût parâsi? Facil. Cirî cualchi vecjo cjôt e cualchi bon camarin. In Friûl a 'nd è inmò.



non si deve - a mangiare salami di maiali che non si conoscono, che non si sa con che intrugli sono stati nutriti? Eppure oggi succede. Oggi la gente vive in città e nei condomini. E i maiali non vivono più nel porcile, in ogni cortile. Oggi i maiali crescono a centinaia, nelle gabbie, ingrassati giorno e notte, pompati come polli. E chissà che cosa mangiano. E vengono uccisi dall'industria, non dal norcino. A centinaia alla volta. E non solo a carnevale, ma tutto l'anno. Sono le macchine, dopo, che magari anche in piena canicola, stagionano tutta la carne di maiale in un battito d'occhio. E il maiale - senza mai averlo visto - capita sulla tavola, dal detto al fatto, già affettato, impacchettato, incellofanato "sotto vuoto", in scatole, in vaschette; oppure addirittura già inserito nei panini del bar o al fast-food. E tutti contenti. Senza cattivi odori, senza porcili, senza locali per la lisciva, senza pastoni. E senza che nulla vada sprecato. Perché l'industria avrà tutti i difetti, ma non butta via neanche un pelo. Le setole del maiale, per esempio, una volta si sprecavano per fare spazzole. Ora invece, con un complicato procedimento di "elettrolisi", l'industria sminuzza il pelo, lo scioglie, lo disintegra e lo trasforma in "alimento per animali" (altro che pastone e crusca!).

Sicché, a pensar bene, dice Bepo Bultric, prima o dopo, ci mettono in tavola e ci fanno mangiare anche il pelo. Progresso. E come difendersi? Facile. Cercare qualche vecchio porcile e qualche buona dispensa. In Friuli ce ne sono ancora.]

Persone intervistate

1.	BASELLI Fulvia	n. 1964	r. Travesio
2.	BASSO Olimpia	n. 1959	r. Castelnovo
3.	BASSUTTI Vincenza	n. 1960	r. Lestans
4.	BATTAIA Mirella	n. 1959	r. Castelnovo
5.	BECCARO Marisa	n. 1954	r. Istrago
6.	BERTOLI Gian Antonio	n. 1949	r. Castelnovo
7.	BERTOLI MARTA	n. 1967	r. Pordenone
8.	BIASOTTO Elda	n. 1936	r. Sequals
9.	BIONDO Dino	n. 1952	r. Castelnovo
10.	BOMBASAR Martina	n. 1961	r. Lestans
11.	BORTOLUSSO Tamara	n. 1967	r. Lestans
12.	CANCIAN Palmira	n. 1923	r. Lestans
13.	CANDERAN Ernesto	n. 1956	r. Sequals
14.	CENEDESE Laura	n. 1938	r. Sequals
15.	CICUTTO Edo	n. 1960	r. Travesio
16.	COLONELLO Gina	n. 1938	r. Travesio
17.	COSSARIZZA Patrizia	n. 1951	r. Lestans
18.	COVALLERO Angelo	n. 1942	r. Lestans
19.	COZZI Giannino	n. 1958	r. Castelnovo
20.	COZZI Liana	n. 1963	r. Castelnovo
21.	CROVATO Lidia	n. 1925	r. Solimbergo
22.	DE ROSA M. Elisabetta	n. 1964	r. Travesio
23.	FABBRO Amalia	n. 1930	r. Usago
24.	GUGLIELMIN Luigi	n. 1933	r. Vacile
25.	LENARDUZZI Antonio	n. 1951	r. Pozzo di S. Giorgio Rich.da
26.	LOVISON Stefano	n. 1962	r. Spilimbergo
27.	MAGRIN Caterina	n. 1955	r. Travesio
28.	MASUTTI Achille	n. 1937	r. Usago
29.	MIORINI Mauro		r. Spilimbergo
30.	MIROLO Afra	n. 1922	r. Spilimbergo
31.	MIZZARO Sara	n. 1967	r. Lestans
32.	MONGIAT Fortunata	n. 1956	r. Tramonti di sopra
33.	MONTAGNER Fiorella	n. 1963	r. Lestans
34.	MORO Claudio		r. Spilimbergo
35.	PAVAN Lorella	n. 1964	r. Sequals
36.	PAVAN Marisa	n. 1963	r. Sequals
37.	PAVANI Odenza	n. 1936	r. Vacile
38.	PECILE Pietro	n. 1930	r. Toronto (Canada)
39.	PERISSINOTTO Romilda	n. 1959	r. Sequals
40.	PIETRELLA Carla	n. 1961	r. Istrago
41.	POLITTI Maria	n. 1924	r. Travesio
42.	RADOS Sonia	n. 1955	r. Travesio
43.	ROSSI Roberta	n. 1958	r. Castelnuovo
44.	RUI Eudisia	n. 1931	r. Sequals
45.	SALAMON Bruna	n. 1943	r. Lestans
46.	SIMONI Adriana	n. 1953	r. Castelnovo
47.	TONEGUZZO Wanda	n. 1958	r. Castelnovo
48.	VIDORI Luigi	n. 1926	r. Sequals
49.	ZAMPARUTTI Luciano	n. 1955	r. Lestans
50.	ZANNIER Odorico	n. 1951	r. Istrago

Bibliografia

- VOCABOLARI DI ITALIANO E FRIULANO
- TESTI ENCICLOPEDICI
- DIZIONARI ETIMOLOGICI
- TESTI DI STORIA E GEOGRAFIA DELLA SCUOLA MEDIA
- ESOPPO, Favole, BUR Milano 1951
- G. GIUSTI-G. CAPPONI, *Dizionario dei proverbi italiani*, Varese 1956
- ENEIDE, trad. di F. Della Corte, Milano 1967
- ODISSEA, versione di R. Calzecchi Onesti, Milano 1968
- N. CANTARUTTI, *Friûl dal soreli a murî*, in "Pordenon", SFF Udine 1970
- COLUMELLA, *L'arte dell'agricoltura*, traduzione di R. Calzecchi Onesti, Einaudi Torino 1977
- E. e R. APPI-R. PARONI BERTOIA, *Racconti popolari friulani, zona di Montereale*, SFF Udine 1978
- FEDRO, Favole, BUR Milano 1979
- G. BERGAMINI, *Civiltà friulana di ieri e di oggi*, SFF e Regione FVG, Udine 1980
- A. CICERI, *Tradizioni popolari in Friuli*, Reana del Rojale 1982
- AA.VV., *Il maiale nella tradizione popolare veneta*, Quaderni del Lombardo-Veneto, Padova 1982
- SCUOLA ELEMENTARE DI GRADISCA, *Animali in Friuli*, 1982
- TERZA ELEMENTARE DI RAUSCEDO, *La pluma dal ussel grifon e altre fiabe popolari*, 1982
- D. PENZI, *Vandi e regolà*, Istituto per l'Enciclopedia del Friuli - V.G., Maniago 1983
- R. DI CORATO, *Le delizie del divin porcello*, Milano 1984
- PRIMA MEDIA DI S.GIORGIO RICH.DA, *A era una volta*, 1985
- ALLIEVI DELLE SCUOLE ELEMENTARI DI ANDUINS, CASTELNOVO DEL FRIULI, GAIO E BASEGLIA, GRADISCA, LESTANS, SPILIMBERGO E VIVARO, *La vita e l'an*, Sequals 1985
- AA.VV., *Ricerche storico-archeologiche nello Spilimberghese*, Comune di Spilimbergo, 1986
- G. CHIARADIA, *I giorni delle luganeghe*, Fiume Veneto 1990
- G. MARCHETTI, *Le chiesette votive del Friuli*, SFF Udine 1990
- A. CICERI, *Petit pâté de foie, ovvero marcundela*, in *Ducato dei Vini Friulani*, ed. del ventennale 1972 / 92, Udine 1992
- AA.VV., *Âs Int e Cjere, Il territorio dell'antica Pieve d'Asio*, SFF, Udine 1992
- AA.VV., *Leggere un ambiente Gaio e Baseglia*, Sequals 1992

- AA.VV., *Settemila anni fa il primo pane- ambienti e culture delle società neolitiche*, Udine 1998
- AA.VV., a cura di L. BONUZZI, *Metamorfosi del suino*, Cavaion Veronese 1998
- AA.VV., *Il Feudo di Toppo*, Pordenone 1999
- SCUELA ELEMENTÂR DI VIVÂR, *Un imprest, una storia, una gota di vita*, 2000
- AA.VV., a cura di B. CASTELLARIN, *A San Martin e a Sant Andree la gjonde dal contadin*, La Bassa, Pasian di Prato 2000
- G. CIVITELLI, *Il divin porcello - Storia del maiale nella storia*, Siena 2001
- A. e D. PAGNUCCO, *Racconti popolari friulani-zona di Arzene*, SFF e Comune di Arzene 2001
- N. CANTARUTTI, *Raccontare di castelli in Friuli*, Circolo Culturale Menocchio - Montebelluna 2002
- R. MOSCHION, *"In Tuff de supra Traves"- I nomi di luogo dei territori di Toppo, Travesio, Usago*, Comune di Travesio, Centro di Toponomastica della SFF, Sequels 2003



Dal maiale, "musina" per la famiglia di un tempo, il simbolico porcellino "salvadanaio".

Indice

<i>Presentazione</i>	5
<i>Introduzione</i>	9
UN'OCJADA INTA LA STORIA	11
Il maiale nella storia.....	13
Perché si dice così	21
UN'OCJADA INTA LA VITA DI UNA VOLTA	23
Interviste sull'allevamento nella zona dei comuni di Travesio, Sequals, Castelnovo a genitori, nonni, parenti e conoscenti	25
L'allevamento a Vito d'Asio	44
Tocs dal purcel e roba da mangjâ / Parti del maiale e ricavati	45
Tocs dal purcel / Parti del maiale	46
Ce ch'a si faseva cui tocs dal purcel / Uso delle parti del maiale.....	47
Vocabolario del norcino.....	50
Usances / Usanze	59
Si racconta del maiale	60
<i>Inserito illustrato: "Gallo Castaldo, Gallina Castellarina, Oca Badessa, Purceluta Regina"</i>	I
Sant Antoni dal purcel / Sant'Antonio abate	73
Proverbius, môts da disi... / Proverbi, modi di dire... ..	80
Filastroches inventades dai canais di prima / Filastrocche inventate dai ragazzi delle Classi prime.....	91
UN'OCJADA INTAL DÍ DI UÊ	93
L'agricoltura e l'allevamento dei suini nel mondo	95
Intervista ad un allevatore di suini	99
Alevament di una volta-Alevament di uê / Allevamento del passato-Allevamento attuale	107
Intervista al proprietario di un salumificio	109
Intervista ad un esperto del Consorzio del Prosciutto di S. Daniele del Friuli (Ud)	121

Intervista ad un negoziante124

Domandes a chei ch’a mangiin roba di purcel / Interviste a consumatori125

La carne di maiale e la vita d’oggi128

Contenuto in acidi grassi e colesterolo di alcuni alimenti di origine animale129

Parti del maiale e pietanze.....130

Ricetes cun roba di purcel / Ricette con carne suina131

e per finire... il monumento al maiale140

Persone intervistate142

Bibliografia143