

PRESENTAZIONE MAIALATA

23 FEBBRAIO 2020

di Luigi Rigazzi

Un vecchio adagio recita: “*Tutto ciò che è gustoso e godurioso è maialata*”. Secondo una recentissima enciclopedia universale del cibo, il maiale è “*una delle glorie dell’addomesticamento*”. Noi ci occuperemo, ovviamente, dell’aspetto culinario della Maialata o Porcata, pratica conosciuta qui in Emilia Romagna, in tutta Italia e anche nel Nord Europa. Animale onnivoro, prolifico, adattabile ai cambiamenti climatici, il più importante fornitore di carne di ottima qualità ed in abbondante quantità, il maiale è praticamente da sempre presente nell’alimentazione dell’uomo. La diffusione del maiale su tutto il territorio italiano si deve ai Longobardi, ma deriva dalla tradizione delle tribù galliche stanziata nella pianura padana. Il maiale domestico dovrebbe discendere dal cinghiale selvatico (*sus scrofa*), di cui si conoscono più di venti sottospecie. Lo troviamo in tutte le aree conosciute dall’Occidente al Medio Oriente all’Estremo Oriente, raffigurato, tra mammiferi selvatici e mani umane, nei graffiti delle Grotte di Altamira fin dal 40.000 a.C.. (Le Grotte di Altamira sono delle caverne spagnole del Paleolitico superiore, situate nei pressi di Santillana del Mar in Cantabria, 30 chilometri ad ovest di Santander). È difficile stabilire dove avvenne la prima domesticazione, ma le risultanze delle ricerche archeologiche ci riferiscono ritrovamenti risalenti al periodo tra 7000 e 5000 a. C., nel Medio Oriente e nell’area del mediterraneo orientale: Palestina, Irak, Turchia, Grecia. Il ritrovamento più antico di cui si hanno notizie risale al 1964 a Cemi, nella Catena del Monte Taurus, nella Turchia Sud-Orientale, un sito che risale all’ 8000 a. C. circa. Da questo ritrovamento si può dedurre che l’allevamento del maiale precede la coltivazione del grano e dell’orzo, e che l’addomesticamento del maiale precede di molto l’allevamento di capre e pecore.

Perciò possiamo dire che al maiale spetterebbe il titolo di più antico “*amico dell’uomo*”.

La cultura del maiale nel Lazio, ha una storia millenaria, e costituiva la dispensa per moltissime famiglie per il periodo invernale. Anche nel Lazio il consumo delle carni era una prerogativa soltanto per i giorni festivi, come del resto per tutte le altre Regioni italiane. L’uccisione del maiale era sempre occasione di festa per le famiglie.

Alle Cucine del Popolo di Massenzatico (RE), si ripete la decima edizione de La Maialata che consente di rivivere una tradizione e gustarne le primizie in compagnia e in allegria. “Sua maestà il maiale” sarà il protagonista della tavola, conosceremo quest’anno la tradizione del maiale nella cultura contadina del Lazio, proposta in un menù senza tempo: si parte con una carrellata di antipasti: **Lonza in carta, Prosciutto stagionato sgambato, Salsiccia secca di maiale, Sottaceti, Pecorino romano**. Due dei più famosi primi piatti della tradizione laziale: **Maccheroni alla Gricia; Maccheroni alla Amatriciana**; farà il suo ingresso la **Porchetta di maiale calda**, servita appena cotta, il tutto annaffiato con del favoloso Lambrusco. Seguiranno il caffè, i dolci della casa. Buon’appetito a tutti i convenuti.