

Del maiale non si butta via niente

Quasi tutte le famiglie allevavano uno o più maiali che venivano ingrassati soprattutto con gli scarti dell'orto, del giardino e con gli avanzi del cibo quotidiano al pari di un "composter ante litteram". L'uccisione e la macellazione dell'animale riunivano intere famiglie e amici di famiglia in una festa quasi rituale. Oltre ai prodotti conosciuti da tutti esistevano alcune usanze particolari:

- v I peli più lunghi del crine venivano passati nella pece per essere utilizzati dai ciabattini per cucire le scarpe
- v La pelle del maiale (cuja) opportunamente pulita e aromatizzata veniva tagliata in pezzi, arrotolata e legata con spago per confezionare le "quaiette" o "preivi" (preti) che, insieme ai "piutìn" (zampini) venivano utilizzate nella preparazione dei "faseij gràs" (fagioli grassi) che si cucinavano nella "tofèja" (tipica pentola di terracotta)
- v Anche il sangue del maiale veniva utilizzato ma in modi e tempi differenti. Una parte veniva fatta depositare sopra un trito di pangrattato, formaggio grana e spezie per ottenere i "fricioëj", frittelle da friggere nell'olio bollente. La parte rimanente veniva raccolta, durante lo sgozzamento dell'animale, in un apposito contenitore e continuamente mescolata, per evitare la coagulazione, con un attrezzo di legno a forma di forcella chiamato "barchèlla". Con questo sangue, rimasto liquido, si preparava nei giorni seguenti la "torta di sangue" con l'aggiunta di cipolla, formaggio grana e latte. Non essendo disponibili i forni si utilizzava una sorta di braciere in terracotta nel quale si adagiava il contenitore con l'impasto che veniva ricoperto con un coperchio piatto sul quale si poneva della brace incandescente per garantire al preparato una cottura uniforme da sopra e da sotto.
- v Venivano poi prodotti gli insaccati tipici quali il salame crudo (che veniva poi conservato sotto grasso), il cotechino e, nell'area canavesana, il salame di patata.
- v La parte di carne rimasta attaccata alle costole veniva tritata finemente e serviva a produrre la salsiccia. Con lo stesso impasto ma con l'aggiunta di spezie e fegato tritato si producevano le "fresse" che venivano insaccate nella "fauda" (mesentere) assumendo la forma di una polpetta.
- v Non si gettavano nemmeno le ossa dopo lo spolpamento. Queste venivano fatte bollire a lungo in modo tale da far distaccare i gustosissimi rimasugli di carne che venivano consumati accompagnati, secondo tradizione, da un'insalata di cavoli crudi tritati finemente.
- v Una delle usanze più caratteristiche, ed anche un po' folkloristica, era quella del "salam batsaur" (salame battesimale). In un particolare budello chiamato "fundai" (intestino cieco) si inserivano la lingua e un orecchio del maiale sminuzzati o incisi longitudinalmente per essere meglio aromatizzati e si colmava lo spazio rimasto con lo stesso impasto del salame crudo. L'insaccato così ottenuto veniva poi messo a stagionare irrigidito tra quattro bastoncini di canapa opportunamente legati tra di loro. Questo insaccato voleva essere di buon auspicio per l'anno a venire e si sarebbe dovuto consumare in occasione di un battesimo.
- v Altra specialità era il "salame di testa" che veniva confezionato facendo bollire a lungo le varie parti della testa. Quando veniva raggiunto il giusto punto di cottura si

- v Altra specialità era il “salame di testa” che veniva confezionato facendo bollire a lungo le varie parti della testa. Quando veniva raggiunto il giusto punto di cottura si spolpavano minuziosamente tutte le ossa e si sminuzzava grossolanamente la carne ottenuta che veniva in seguito aromatizzata. L’impasto così ottenuto veniva adagiato su un telo di canapa che veniva richiuso in forma circolare e pressato tra due pietre in modo da far uscire il grasso ancora caldo.
- v Altro capitolo molto importante è quello dell’utilizzo della materia grassa. A parte la produzione del lardo, il grasso rimanente veniva messo a cuocere in paioli di rame e pigiato con un grosso pestello di legno. Così compresso il grasso diventava liquido lasciando piccole parti di carne gustosissime: le “garisule” o “grasëtte” (ciccioli in italiano) ottime consumate ancora tiepide. Ciò che avanzava veniva utilizzato in parte per la conservazione dei salami crudi (salam bun) nella “duja” e in parte veniva usato come condimento in cucina (strutto).
- v Un altro utilizzo del grasso era quello “cosmetico”. Infatti facendolo bollire in una pentola di rame con una giusta quantità di soda serviva a produrre il sapone. Un pezzo “verGINE” di grasso (non trattato) veniva invece impacchettato nella carta da zucchero (che assorbiva l’unto) e appeso in cantina per essere utilizzato come medicamento per le screpolature di mani e piedi.