

## La Pista

*Tutte le famiglie di questo luogo allevavano almeno un maiale ogni anno. Per il nutrimento del maiale si usavano le ghiande, le patate, le mele, il granturco, l'orzo e la semola, uniti tra loro in acqua calda che normalmente era quella utilizzata per cuocere la pasta e per la risciacquatura dei piatti. Grande era la preoccupazione quando il maiale non mangiava o si ammalava. La prima cura era quella di togliere il malocchio "scazaje l'occhiu cattiù", come spesso si faceva anche con le persone che avevano qualche malore, mal di testa in particolare. Una donna che possedeva misteriose e particolari virtù, versava delle gocce di olio su un piatto pieno di acqua, mentre recitava una formula mantenuta rigorosamente segreta di generazione in generazione.*

*Se le gocce si spandevano, c'era "l'occhiu cattiu". Il rito si ripeteva per tre volte e puntualmente alla terza fase le gocce non si spandevano più ed il malocchio era cancellato. Così il maiale poteva riprendere a crescere e ad ingrassare.*



*Ma il suo destino era segnato, dopo un massimo di 13 mesi di vita arrivava il giorno, niente affatto triste, della separazione da questo animale che aveva fatto parte della famiglia. Con tecniche differenti ma collaudate nel tempo, il norcino di turno entrava nel luogo di dimora del maiale, "lu stallittu" e ne usciva con l'animale legato con una corda sul muso, dentro la bocca e ben serrata sui denti dello stesso maiale, incoraggiandolo a camminare con piccole pacche sulle chiappe.*

*Fuori, intanto, alcuni indispensabili aiutanti aspettavano con tutta calma pronti a legare con altre corde robuste le estremità delle due zampe, quella anteriore e quella posteriore corrispondente con il lato del maiale che si andrà a poggiare su un robusto tavolone. Il movimento per il posizionamento deve essere effettuato con molta calma ed energica sicurezza. Basta un solo tentennamento che l'operazione non riesce e la sua ripetizione aumenta di difficoltà.*

*Le fasi successive, a partire dal più completo immobilizzo dell'animale, vengono eseguite senza impartire ordini ma con incarichi già prefissati nella mente di ciascuno: Chi raccoglie il sangue in un apposito contenitore e successivamente lo fa cuocere per essere cucinato in differenti modi ed anche per fare dolci; Chi si dedica al fuoco per mantenere l'acqua sempre bollente; Chi versa l'acqua bollente su tutte le parti del maiale; Chi effettua la rasatura dei peli, o meglio la raschiatura della pelle con coltelli perfettamente affilati. Si prosegue con la separazione in due pacche perfettamente uguali, tranne la coda, asportando tutte le interiora e tagliando alcune porzioni per preparare la così detta "padellaccia", un piatto indescrivibilmente saporito e sostanzioso.*

*Tutto ciò avveniva dopo aver atteso la luna buona, luna calante, altrimenti si rischiava di mandare a male tutta la pista. Interessante rito della pista avveniva due giorni dopo l'uccisione. Si iniziava molto presto la mattina, dopo aver acceso il fuoco nel camino e aver pulito e messo sotto aceto le budella necessarie per insaccare salsicce, salami, ciavuscoli e lonze.*



*Un lavoro, quello della pista, effettuato in allegra compagnia con la massima cura e senza distrazioni, dividendo i vari tipi di carne per poi utilizzarli per il relativo prodotto. Naturalmente, le decisioni spettavano sempre alla donna di famiglia, era lei che fissava le quantità di carne da dedicare alla produzione delle salsicce, dei salami, al numero delle bistecche, ecc. ecc. . Si passava poi alla macinazione delle carni ed al condimento delle stesse con svariati ingredienti pesati con cura in relazione al quantitativo della carne da insaporire.*



*Prima ancora di passare alla insaccatura della carne insaporita si doveva fare l'assaggi cioè una porzione di carne veniva fatta cuocere rapidamente con un padellino e a rotazione, tutti i presenti, facevano il gradevole assaggio pronunciando subito dopo il relativo parere. Puntualmente si accendeva una simpatica discussione sulla mancanza o eccessiva presenza di sale, pepe o altro ingrediente importante. Alla fine, salsicce, salami, ciavuscoli e lonze venivano appesi al soffitto, sorretti da un lungo bastone. Il camino acceso, con il suo tenue ma continuo calore, provvedeva per qualche giorno ad asciugare ed a perfezionare la bontà di questi prodotti.*

*Il prosciutto invece seguiva un corso diverso, dopo la completa fuoriuscita del sangue dalla vena principale, con una tecnica semplice ma efficace, veniva salato, pepato e posizionato in un luogo freddo ed arieggiato. Era una giornata di festa che si manifestava nella sua più completa spontaneità durante l'interruzione del pranzo. Tutto era genuino sia il prodotto che il rapporto umano ed il comportamento di reciproca collaborazione.*

*La speranza che si possa, nel tempo, non solo mantenere vivo il ricordo delle usanze del passato ma, con le giuste applicazioni delle regole moderne, poter continuare nella realizzazione di prodotti sani e genuini.*