



FABRIZIO NONIS

GÖTTLICHE SAU DIVIN PORCELLO

Protagonist auf unseren Herbsttafeln
Grande protagonista sulle tavole d'autunno

Wir nähern uns der Saison, in der die antikste und vielseitigste Hauptdarstellerin der gastronomischen Geschichte in Szene geht. Sie ist die Herrscherin von Blutwurst und Schäufele, leckere Luganighe, teurem und delikatem Speck und die „Salama da Sugo“, die dem historischen „Lingual“ ebenbürtig ist. Ich spreche von der guten alten „Sau“, die schon seit undenklichen Zeiten in zahllosen Formen unsere Tische bereichert und jedem Gaumen gerecht wird. Die italienischen Begriffe Porcello, Porcellino, Porcellone und Porcile stammen vom lateinischen Porcu(m) ab und es gibt tausenderlei Anekdoten über dieses fast schon sakrale Tier. Doch wenn wir das Schwein näher betrachten, entdecken wir, dass es nicht nur durchschnittlich 35% des pflanzlichen Futters in Fleisch verwandelt, sondern dass es sich auch um eins der vermehrungsfreudigsten Tiere der Welt handelt. Man bedenke, dass eine Sau nach viermonatiger Tragzeit acht bis zehn Ferkel wirft, während eine Kuh nach neun Monaten ein bis maximal zwei Kälber wirft. Nicht zu vergessen, die seit Generationen überlieferten Sagen, in denen sich Sakrales mit Profanem in der Geschichte der „göttlichen Sau“ mischt!! Im Herbst können sich alle, die wirklich in den Gaumengenüssen schwelgen wollen, an zahllosen Rezepten um die Sau laben. Die „Luganeghe mit Leber“, die Knochen „vom Porsel“, die „Bohnen mit Schwarte“, „die Museti mit Kren in der Brühe“, die „Leber mit Radezel“ und viele, viele andere Speisen, die eng mit dem Folklore kleiner Dörfer verbunden sind. Erinnern wir uns also an die Worte eines anonymen römischen Dichters, der im Jahr 350 n. Chr. Geb. sein Gedicht mit folgenden Worten abschloss: „... so werde ich euch in Versuchung stürzen... auch nach dem Tod, reicht ein Wort... zwischen Salsicce, Salami und Schinken... ich werde euch alle zufrieden stellen...“.

Ci avviciniamo alla stagione dove va in scena il protagonista più antico e duttile della storia gastronomica umana. Il sovrano di sanguinacci e zampetti, di luganighe succulente o con il sanguinaccio, di costoso e delicato lardo o di salama da sugo che sfida lo storico e strepitoso “lingual”. Sto parlando del buon vecchio “porco”, che si ricicla dalla notte dei tempi e arriva in tavola occupando il posto d'onore sotto qualsiasi forma e per qualsiasi palato. Porcello, porcellino, porcellone e porcile si rifanno al latino porcu(m) e gli aneddoti che fanno riferimento a questo sacro animale si sprecano attraverso infiniti significati. Ma se andiamo ad analizzare attentamente le peculiarità del maiale, riusciamo a scoprire che oltre a convertire mediamente il 35 % dei vegetali ingeriti in carne, è anche uno degli animali più prolifici al mondo. Si pensi che una scrofa riesce a partorire tra gli otto e dieci porcellini dopo quattro mesi di gestazione mentre una vacca mette al mondo uno o al massimo due vitellini dopo nove mesi. Per non parlare delle leggende che vengono tramandate da generazioni, dove spesso il sacro si mescola con il profano, inquisendo perennemente il “divin porcello” !! La stagione autunnale fa tornare al palato dei veri goduriosi della gastronomia la voglia di riassaporare in tavola tante ricette di carne suina. Le “luganeghe de fegato”, gli ossi “de porsel”, i “fasioi coe tirache e le crodeghe”, “el muset col cren e la brovada”, “el fegato co el radezel” e tante, tanti altri piatti spesso legati al folklore di piccoli paesi o piccole borgate. Appelliamoci dunque alle parole di un alquanto saggio poeta anonimo latino del 350 d.c. che concludendo il suo poema scrisse “...così vi farò peccar di gola ...anche da morto, basta la parola...fra salsicce, salami e bei prosciutti...uno per uno vi accontento tutti ..”.



Bottega della Carne
via Roma, 96
30020 Cinto Caomaggiore
(Venezia) Italia
Tel. +39 0421 209592

