

Nelle contrade, quando non c'era la possibilità di divertirsi come oggi, (i ragazzi non avevano "l'ape 48" e non scorrazzavano per le strade di campagna), il giorno in cui veniva ammazzato il maiale era una giornata di festa, i ragazzi non andavano a scuola, il capo famiglia era in attesa dei "mazzarini", l'acqua era pronta e calda al punto giusto per gettarla sul maiale morto, per togliere con il "raschiello" il pelo e tutta la famiglia era in trepidante attesa dell'evento. La "vergara" era pronta a recuperare il sangue, che poi veniva cotto al forno, con molti odori aromatici (in fondo ne daremo la ricetta). Il gran giorno era arrivato, i più piccoli indossavano una "parnanza" ed aiutavano a "fare le carni". Poi, a mezzogiorno, tutti radunati a tavola per il pranzo. La "vergara" aveva preparato, già di prima mattina, delle ottime tagliatelle fatte in casa, poi, per pietanza, come consuetudine, erano state cotte sulla brace costine, salsicce e bistecchine di maiale. Dopo un buon bicchiere di vino, tutti di nuovo al lavoro per completare la "pista". Generalmente, per ammazzare il maiale si aspetta sempre che ci sia la "luna buona", perché una "credenza" antichissima, tramandata da padre in figlio, dice che se il maiale è ammazzato con la luna nuova (nera) le carni non si mantengono e allora il coltivatore aspetta la mezza luna o luna vecchia (bianca). Così un giovedì (luna buona) i "mazzarini" hanno iniziato il rito della macellazione del maiale, del peso di kg.180. Dopo che il maiale è stato appeso al soffitto e tagliato in due "pacche", si aspetta un giorno o due prima di lavorarlo, affinché le carni s'induriscano un po'. S'inizia a fare la "pista", si provvede a togliere la testa, il grasso per fare lo strutto ed i grasselli, viene tagliato il pezzo della schiena da cui si ricavano il lombetto, le costine e le due lonze (capocollo e lonza magra). Nella parte inferiore della "pacca" viene separato il lardo e la pancetta, i magri vengono utilizzati per preparare gli insaccati (salsicce, salami e cotechini). Il musetto, le orecchie e gli ossi vengono fatti bollire nel "caldaro" e poi utilizzati per fare la coppa. La goletta, la pancetta, i prosciutti, le spalle (c'è chi utilizza la spalla per fare i salami, c'è invece, chi l'utilizza per fare un prosciutto) e le lonze vengono messe sotto sale. Le lonze vengono tolte dal sale dopo 6 o 7 giorni e lavorate dal "norcino". Finito di fare la "pista" si provvede a salare i prosciutti, le lonze, la pancetta, la goletta, mentre per i salami e le salsicce si aspetta un giorno, prima di appenderle. Del maiale non si butta via niente: con il pelo si fanno le spazzole e i calzolari lo usano per cucire le scarpe, il sangue recuperato viene cotto in una teglia di coccio, questa è la ricetta. Si versano nella teglia litri 1,5 di sangue, litri 0,5 di acqua, il collare in

abbondanza, mezza cipolla media, finocchio selvatico, la buccia grattugiata di due arance, sale e pepe. Tagliare il collare a tocchetti e farlo sciogliere in padella con poco burro e sale q.b. Aggiungere la cipolla a fettine sottili e farla rosolare. Condire il sangue, diluirlo con l'acqua, con sale, pepe, finocchio selvatico, la grattatura di due arance, il collare a tocchetti e girarlo un po' sul gas a fuoco basso. Quando comincia a fumare e a rapprendersi passarlo in forno già riscaldato per pochi minuti a 175°. Per provare se il sangue è cotto usare uno stecchino, che verrà infilato nel sangue e ritirato subito, se questo non si colora di rosso, vuol dire che il sangue è cotto. Per cuocere il sangue sarebbe bene usare una teglia di coccio.

dal Comune di Corinaldo
www.comune.corinaldo.an.it