

Tradizioni popolari di un tempo: la sagra del suino in Calabria.

Senza ombra di dubbio **la sagra dei suini** rappresenta uno delle occasioni piú importanti nella **produzione dei salumi calabresi**, ricercatezze annoverate di buon grado tra i piú rinomati **prodotti tipici calabresi**.

In questa regione, ancora una volta, è la **saggezza popolare** che riesce a godere a pieno dei vantaggi derivati dalla macellazione del suino. **E' il popolo che lo alleva**, perchè il maiale non ha bisogno di cure particolari, è prolifico, è un grande trasformatore di alimenti, anche i piú poveri. **Si alimenta facilmente**, visto che si nutre (molto economicamente e naturalmente) **con i residui del pasto** quotidiano, integrando eventualmente il tutto con **ghlande, castagne, ecc.**, facilmente reperibili in una **regione a particolare vocazione agricola**, quale quella calabrese. **Il periodo migliore** per la sagra dei suini, in particolare, quello a cavallo del **periodo natalizio**, allorchè atmosferica (**freddo secco e pungente**) favorisce appieno tale tradizione, evitandosi il proliferare di eventuali inconvenienti e compromissioni di natura igienica, legate a temperature piú elevate.

Tale evento, per i bambini, è mille volte piú importante che andare a scuola; e, parimenti, **è essenziale per le famiglie in genere**, visto che si provvede a far **provvista di tanto bendidio**, utile ed opportuno per l'economia domestica di **un intero anno**. È una giornata di festa, di allegria e soprattutto un **giorno d'abbondanza, che coinvolge, a turno, interi vicinati o rioni**: vicendevolmente, ognuno contribuisce all'evento di questa o quella famiglia (partecipando nell'intenso lavoro che questa tradizione comporta) e, parimenti, potendo contare sull'ausilio di tutti gli altri allorchè arriva il turno del proprio o dei propri animali da portare alla mattanza. **Gli è nel corso della stessa giornata** si inizia a festeggiare e pasteggiare, **consumando le parti** deperibili e/o che non è il caso di conservare oltremodo, o **giusto per saggiare la qualità delle carni** appena macellate, accompagnando ed irrorando **il tutto con un buon e corposo vino calabrese**. Rispondendo appieno ai principi della economia domestica calabrese (povera!), secondo la quale **del maiale non si butta via nulla**, quasi tutto il macellato viene utilizzato a vario titolo: financo le ossa, bollite da sfruttarne fino all'ultimo il relativo sapore, utilizzando il preparato che ne deriva per gelatine varie; e, in tempi non molto lontani, anche il sangue, per il sanguinaccio, una sorta di crema dolce e spalmabile, che veniva integrata, nella sua preparazione, con noci, pinoli, uva passa e (perchè) cioccolato in pezzi. **E' senza dubbio la naturalezza degli ingredienti utilizzati** nelle varie fasi di lavorazione, la **produzione di tipo artigianale e casalinga** ed il pieno **rispetto dei tradizionali canoni** della cucina tipica calabrese che contraddistinguono in maniera inequivocabile ed unico questi ineguagliabili salumi calabresi. Terminata, infatti, la preparazione di **salsicce, soppressate, capicollo, pancette e nduje spalmabili**, come da tradizione vengono messi, per buona parte, a **stagionare naturalmente**, senza, l'ausilio di essiccatori meccanici o altro, e (in alcuni casi, come si usava un tempo non molto lontano) **riposti in appositi contenitori (i tarzaruli)** con olio o grasso. Nelle tecniche **piú moderne** ci si avvale, invece, **delle macchine per il sottovuoto**, che garantiscono parimenti una buona tenuta, anche in termini di genuinità, del prodotto, consentendone la conservazione per diversi mesi. Sulla rete operano siti di **commercio elettronico** di prodotti tipici calabresi, i quali propongono, proprio nei mesi successivi al periodo di stagionatura, **i salumi a puntino**, invogliandone l'acquisto con opportune promozioni e **tagli prezzo**. In particolare, **per la nduja** spalmabile, vengono ulteriormente suggerite, nella relativa scheda prodotto, opportune **originali ricette e consigli d'uso**, giusto per dimostrarne la sua versatilità; in cucina, uscendo dal suo utilizzo piú noto e scontato, spalmata su fette di pane o crostini, per farne gustosi, stuzzicanti ed originali antipasti. Ovviamente, anche nella produzione dei salumi, vi è la **gradita partecipazione di sua maestà; il Peperoncino Calabrese**, che naturalmente ricopre e svolge egregiamente la sua parte **nelle varie versioni piccanti delle referenze**, apportandovi il suo magico tocco in piú; in termini di sapore e squisitezza.

About the Author

Giorgio Candia è il titolare di <http://www.saporidellasibaritide.it> Via Roma 24 87064 Corigliano Calabro (Cs) infotel 098382673

Source: <http://www.articlemarketing.net>