



LA MAIALATA

di Giorgio Rinaldi



“Cominciando dunque dal Porco, qual per delitiar più d’ogni altro animale nell’immondezza, è così detto”.

E’ con queste parole che il letterato Vincenzo Tanara da Bologna apre l’opera, pubblicata nel 1644, “L’economia del cittadino in villa”, che tratta del porco.

Un estratto di questa opera, riprodotto anastaticamente, ti viene offerto dalla Famiglia Visconti di Modrone che, nella ricorrenza di Sant’Antonio Abate, oramai da nove anni offre agli amici una rara occasione per assaggiare i prodotti tipici della cultura contadina ed assistere alla lavorazione del maiale, tradizionalmente utilizzando suini della quasi scomparsa *mora romagnola*.

La giornata è splendida, l’aria è frizzante.

Il freddo tipico di gennaio oggi ha dato tregua.

Siamo sulle colline bolognesi, in agro di Casalecchio di Reno, località Tizzano.

L’Azienda Agricola della Famiglia Visconti di Modrone prende il nome proprio da questa località, oramai conosciuta in tutto il mondo per l’eccezionale qualità dei vini prodotti.

Il posto è di particolare bellezza.

E’ da cartolina.

Filari di vigneti.

I prati perfettamente rasati.

Tutto magnificamente ordinato.

Nulla fuori posto.

Sembra quasi di essere sul set del “Mulino Bianco”.



Ad un gendarme svizzero in pensione di passaggio da queste parti gli verrebbe di sicuro un attacco di bile, abituato com'è a sollazzarsi con le tristi immagini di questi mesi sul problema tutto italiano (e di qualche paese sottosviluppato) della spazzatura accumulata per strada.



Il Conte, Dott. Luca, assieme al suo "braccio destro" Sig. Forni, accolgono gli ospiti in maniera impeccabile.

Nel vecchio fienile due cuoche sono alle prese con 500 uova da strapazzare con il lardo.



Una vecchia ma efficientissima Berkel ospita un prosciutto: chiunque può manovrarla e affettarsi la quantità desiderata.

I vini dell'Azienda Tizzano padroneggiano il tavolo sul quale è fumante il pane appena sfornato.



Tre esperti norcini locali armati di affilatissimi coltelli, nello spazio della sola mattinata hanno trasformato la *mora* di oltre due quintali in prosciutti, salami, ciccioli, costine, bracirole etc., etc..

Un simpatico signore, travestito da Dottor Balanzone (la Maschera bolognese) diverte grandi e bambini.

Altri cuochi sono pronti a servire la gramigna con il fresco ragout di salsiccia ed altre succulenti parti del maiale.



La giornata, dopo un simpatico intrattenimento musicale ed un'estrazione di premi a fini benefici, volge al termine.

Tutti hanno la faccia soddisfatta.
E' un arrivederci al prossimo anno.