

Quando il maiale era 'bello grasso' «Ora invece tradizione a rischio»

Il convegno domani pomeriggio alla Camera di commercio

«LA DELEGAZIONE si è posta un problema: che fine farà il maiale pesante italiano?». Questa domanda, forse divertente per alcuni, è invece molto seria, e sarà il tema di un convegno – moderato dal vicedirettore de Il Resto del Carlino Beppe Boni – con medici, cuochi e allevatori domani dalle 15 alla Camera di Commercio. L'incontro è stato organizzato dalla sezione modenese dell'Accademia Italiana della Cucina, la prestigiosa istituzione culturale nata nel 1953 per tutelare la 'civiltà della tavola' (dal prossimo gennaio, peraltro, finalmente aperta anche alle donne). «La tendenza ormai – spiegano dall'AIC cittadina i professori Andrea Strata, che la guida, e Mario Baraldi – è 'sacrificare' l'animale intorno ai cento chili. Per prosciutti e zampone della tradizione, però, sono necessari maiali che ne pesano almeno 160». Lontani i tempi in cui ogni famiglia cresceva il proprio e lo uccideva, bello grasso, nei mesi

freddi (lo mostra anche l'antica immagine sulla copertina del libro consegnato ai partecipanti), è proprio vero che il maiale 'non è più quello di una volta'? Seguendo l'ordine degli interventi, Gioacchino Giovanni Iapichino spiegherà le caratteristiche dell'animale, Alberto Dallari Bondanini come lo si alleva e Ferdinando Gazza quali sono i tagli della mezzena suina. A seguire, Andrea Strata parlerà dei valori nutrizionali e lo chef Luca Marchini dei piatti tipici. Dopo una pausa, il dottor Alberto Benassi si domanderà se la carne di maiale sia un problema per il colesterolo; Mario Baraldi parlerà di 'Piacere e saperi nel consumo del suino pesante'; infine, il segretario generale dell'Accademia, Roberto Ariani, tirerà le conclusioni.

«I cani ci guardano dal basso, i gatti dall'alto, i maiali ci trattano da loro pari»: l'affermazione di Churchill sugli animali tanto cari ai modenesi sarà forse ancora ve-

ra; fatto sta che negli ultimi trent'anni la loro carne ha cambiato composizione. «La percentuale di grassi, anche saturi, è stata abbattuta fino al 17% grazie alla scienza dei mangimi», precisano Strata e Baraldi. Con la buona regola del 'quanto basta', possiamo evitare di angosciarci per una fetta di zampone. «Piuttosto – suggeriscono – siccome il maiale pesante è la Ferrari dei suini e la sua produzione comporta costi elevati, bisognerebbe spiegare, come per l'Aceto Balsamico, perché spendere un po' di più per acquistarlo». Concluso il convegno, dalle 20.30 sarà allestita al ristorante 'La Secchia Rapita' una cena tipica modenese. Domenica, infine, è stata organizzata una gita (partenza alle 9 davanti all'Hotel Canalgrande) al caseificio 'Le Quattro Madonne' e all'azienda agricola-acetaia Gambighiani Zoccoli, dove si pranzerà a buffet prima del rientro (per info 059220893).

Francesco Rinaldi

L'APPUNTAMENTO

E' organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina, guidata dal prof Andrea Strata





Un'immagine che raffigura l'antica macellazione dei suini e, nel tondo, il professor Andrea Strata



Ieri e oggi

Si usa, oggi, 'sacrificare' l'animale quando pesa circa 100 chili. La tradizione, però, vuole che si utilizzino per prosciutti e zamponi maiali di 160 chili

L'appello

«Il maiale pesante è la Ferrari dei suini: bisognerebbe spiegare perché, come per l'Aceto balsamico, può valere la pena spendere qualche soldo in più per averlo»