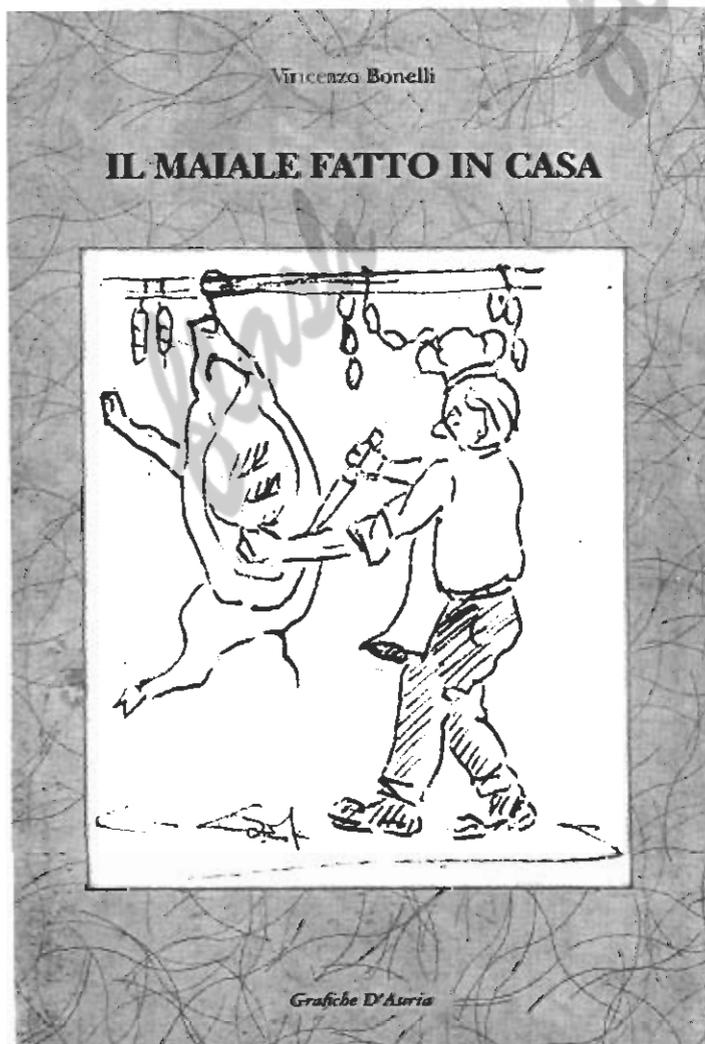


# L'arte del maiale fatto in casa

Un volume di Vincenzo Bonelli dedicato al maiale e ai suoi usi alimentari

di Stefano Papetti

Nel patrimonio visivo di uno storico dell'arte non ricorrono molte immagini riferite al maiale: talvolta nei calendari medievali scolpiti sui portali delle cattedrali romatiche ne viene rappresentata l'uccisione per significare il mese di dicembre e similmente l'ultimo mese dell'anno è rappresentato nella miniatura gotica. Sono anche piuttosto frequenti nelle chiese marchigiane statue o affreschi raffiguranti sant'Antonio abate che ha presso di sé un piccolo maiale, il cui grasso veniva usato per lenire i dolori provocati dal cosiddetto 'fuoco di sant'Antonio'. Salumi e prosciutti compaiono in alcune



Sotto: la copertina del volume ■ Sopra "L'arte del maiale fatto in casa" in bella mostra alla Libreria Proserpi

nature morte italiane del XVIII secolo e Cristoforo Munari ne dà un saggio mirabile nella bella tela della Pinacoteca di Ascoli dove l'artista emiliano ci propone una sorta di rustico spuntino a base di prosciutto, vino, uova fritte, saporiti ortaggi e frutti appena spiccati dagli alberi dell'orto.

Ma non credo sia necessario reperire illustri precedenti figurativi per dimostrare quante antiche tradizioni e quanta sapienza contadina si mescolino con gli aromi della 'salata'. Vincenzo Bonelli ha così pensato di raccogliere questa antica cultura in un volumetto che delinea con l'affabilità e la competenza di chi dedica la propria vita alla cura degli animali la storia del maiale e dei suoi usi gastronomici. Pagina dopo pagina si dipana così una storia antica, fatta di segreti gelosamente custoditi da norcini di provata competenza, che l'autore del libro ci spiega sulla base della propria competenza nel campo zootecnico.

In apertura di volume, lo scrittore si scusa della forma letteraria, ma non si tratta altro che di una modestia conaturata con la sua indole, perché il sangue non è acqua e chi ha vissuto accanto ad un padre colto e letterato qual è stato il compianto Checco Bonelli, non può non avere assorbito il magistero. Ed infatti la lettura del volume scorre agilmente in un periodare che ha il sapore delle buone cose del tempo passato, contrappuntato da opportune citazioni in lingua ascolana. L'operazione non è dunque soltanto un 'amarcord' carico di suggestioni per coloro che hanno avuto la possibilità di vivere quel tempo eroico, quando il prosciutto non lo si comprava negli ipermercati confezionato nel cellophane: è anche uno strumento indispensabile per non lasciare disperdere un patrimonio sapienziale altrimenti destinato a scomparire con la perdita di quanti l'anno vissuto in prima persona. Gli amanti dei cibi sani e