

LE PORCHETTE

nei banchetti rinascimentali del Castello di Monsampolo

di Luigi Girolami

Che in passato la tradizione gastronomica della porchetta associata ai riti sociali dei lauti pranzi abbia rivestito un ruolo importante nella cucina dei palazzi di Monsampolo, è un dato di fatto incontestabile, anche se poi nei secoli moderni l'arte di "acconciare" i maialini si è persa nei meandri del progresso e delle mutazioni esistenziali. In questo numero tenteremo di fare memoria degli antichi porcai e porchettai, cominciando dai floridi allevamenti dei maiali che fornivano la materia prima di lavorazione e assicuravano le riserve alimentari necessarie per la sopravvivenza dei terrazzani. Le notizie più interessanti si trovano nello Statuto del 1576 che getta un occhio particolare sulla tutela delle campagne costringendo gli allevatori ad usare la massima sorveglianza nei vari periodi dell'anno legati alle diverse situazioni agricole. I suini, scorrazzando e pascolando allo stato brado, danneggiavano le coltivazioni dei fondi rustici ricchi di nutrimenti a loro proibiti, donde la necessità di ricorrere a norme molto severe per ridurre al minimo gli inconvenienti e le

controversie che potevano insorgere tra i guardiani dei porci e i titolari dei campi.

Nelle stagioni autunnali, con autorizzazioni e congrui pagamenti, i porcai spingevano i loro maiali a pascolare nelle riserve poderali del Comune, dove con una lunga pertica bacchiavano i rami delle querce allo scopo di far cadere le ghiande di cui le bestie erano ghiotte. Nel 1557 un certo Garbino pagò 44 bolognini per aver nutrito i suoi "undici porci alla ghianda del Comune" nell'autunno dell'anno precedente. Nel 1559 furono invece sorpresi a pascolare "quattro porci in fraude", cioè senza il permesso del Municipio.

I maiali adulti, di razza ovviamente diversa da quelli di oggi, erano classificati animali grandi, mentre i porcellini bestie piccole nella specificazione che segue: "Et le bestie grosse s'intendano buoi, vacche, asini, muli, et porci: et li minuti s'intendano pecore, capre, et porci minori di quattro mesi", detti anche "porcelle" e "porchette" nei libri contabili.

Per preservare l'ambiente castellano dalle sporcizie organiche e dai fetori prodotti dal

passaggio degli animali, la legislazione prescriveva il divieto assoluto della circolazione "acciò modestamente et civilmente si vivi in detto Castello"; ma nel 1599 il Consiglio produsse una nuova riforma "per li porci quali vanno per il nostro castello et per la villa, cioè per le strade", dando mandato all'ufficiale dei danni di multare i porcai con 5 bolognini, anche per quei maiali sorpresi "a sogliarsi" nell'area della fontana pubblica.

La protezione di questi animali dalla crudeltà delle imprese delinquenti era tuttavia contemplata da una prescrizione giuridica delle leggi municipali: chi si fosse reso colpevole dell'abbattimento di un maiale "d'altri contro la volontà del padrone", sarebbe stato condannato al pagamento di 10 libbre di denaro equivalenti a 100 bolognini, mentre "se lo percuoterà, o ferirà, per ciascuna volta, et ciascun animale grosso sia punito in libbre cinque de denari".

Per frenare gli audaci colpi ladreschi un secondo ammonimento statutario avvisava: "Ordinamo che se alcuno sottrarrà o furarà [ruberà] ad alcuno castrati, porci, pecore, o capre, o altri animali minuti, paghi per ciascuna bestia libbre cinque de denari, et sia obligato restituire gli animali al padrone". La sottrazione fraudolenta di queste bestie, neanche a pensarlo, poteva significare lo spettro della fame per i poveri contadini non sorretti da altre risorse alimentari.

Avvicinandoci adesso alla preparazione delle porchette, una prescrizione statutaria riguardante il commercio delle carni suine imponeva ai macellai di non "pelare le bestie porcine" con gli appositi raschiatoi di metallo, ma di "abbrusciare" le setole irsute con torce accostate sul corpo degli animali uccisi. Il fuoco, naturalmente, ripuliva e purificava la pelle dell'animale. L'operazione avveniva "avanti il macello" per consen-

tire ai terrazzani il controllo dell'atavica procedura da essi codificata. Del resto, lo svolgimento corretto e igienico della lavorazione delle carni da parte del "macellaro" poteva significare un maggiore afflusso di clienti nella bottega in cui egli vendeva "la carne de porco". La macelleria del castello, con lo



La "Costa del Macello" di Monsampolo.

scopo precipuo di tenere lontano il fetore delle carcasse e delle bruciatore dal naso dei cittadini, era stata sviluppata in posizione appartata fuori della Porta da Mare, la cui rampa di accesso è ancora chiamata "Costa del Macello".

Per i privati, validamente esperti nella preparazione delle porchette secondo un rituale rimasto invariato per secoli, la lavorazione dei suini avveniva invece a porte chiuse nelle rispettive abitazioni attrezzate artigianalmente per tale lavoro, ma chi non aveva la possibilità di infornare le porchette, ricorreva al fornaio deputato a cuocere a pagamento tutto ciò che gli veniva portato. I porcellini, stando alle voci di spesa del Cinquecento che rappresentano autentiche miniere di notizie gastronomiche e di costume,



Sopra: scenetta del porcaio intento a bacchiare la quercia per far cadere le ghiande di cui i maiali erano ghiotti.