

■ INCONTRO CONVIVIALE Organizzato dall'accademia italiana della cucina della Locride

# Sua maestà il maiale fatto a fette

*Tra soffritto, ciccioli e sanguinaccio un trionfo per l'animale preferito dai buongustai*

di AGOSTINO BELCASTRO

SI è svolto a Gerace un incontro conviviale organizzato dalla delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina della Locride presso un noto ristorante cittadino.

All'iniziativa, organizzata dal simposiarca Giuseppe Ventra - vice delegato della predetta delegazione - hanno partecipato anche gli accademici delle delegazioni di Vibo Valentia e di Reggio Calabria Aerea Greca presiedute rispettivamente da Ernestina Pasquale e da Antonino Monorchio.

Il tema della conviviale è stato il maiale che dallo chef Carmine Cataldo è stato egregiamente proposto con pietanze della tradizione.

Per l'occasione il delegato della "Locride-Costa dei Gelsomini" - dottor Sandro Borruto ha presentato un nuovo accademico nella persona dell'ingegnere Igor Bruzzese.

Un professionista che ha dimostrato tutto il suo entusiasmo per l'ingresso in una delle più importanti istituzioni culturali del

la Repubblica Italiana, appunto l'Accademia Italiana della Cucina.

La "maialata", questo era l'ironico e simpatico il tema dell'incontro conviviale presso il noto ristorante della Locride il cui menù ruotava sulle prelibatezze che la carne del maiale offre.

Infatti, il soffritto ed il fegato arrostito, i maccheroni al ragù, le polpette, le frittelle, i "micciunati" (i famosi ciccioli) sono stati al centro dell'attenzione dei commensali i quali hanno gustato fino in fondo le varie pietanze.

La macellazione del maiale è un rito che si tramanda nella tradizione calabrese sin dalla notte dei tempi perché intorno a questo rito intere famiglie aspettavano con gioia il giorno dell'"uccisione" del maiale per riempire le loro dispense durante i mesi invernali.

Infatti, secondo le testimonianze delle persone più anziane, del maiale non si buttava niente perché le brave massaie sapevano ricavare ogni ben di Dio (il sangue, per il sanguinaccio, lo strutto da



Bruzzese e Borruto al conviviale

mescolare ai ciccioli negli appositi contenitori (vasetti) ed altre pietanze che per mancanza di spazio non è possibile elencarle tutte.

Insomma era una festa sulla "pelle" del povero maiale dove le famiglie, spesso allargate, si trovavano per qualche giorno riunite ed anche spensierate e senza pensare più al domani.

L'Accademia Italiana della Cucina italiana anche in questa occasione non si è lasciata sfuggire una tradizione che il tempo non è riuscito ancora a

cancellare.

Come è noto l'Associazione è stata fondata fin nel 1953 da Orio Vergani.

Ha il fine di tutelare la tradizione gastronomica italiana e di promuovere e favorire il miglioramento in Italia e all'estero, attraverso varie iniziative, studi e divulgazioni tra cui un centro studi, attività editoriali, degustazioni, eccetera

E' stata la prima tra le associazioni italiane a difendere e valorizzare la cultura gastronomica italiana e le sue tradizioni culinarie.

