IL SISSA PORC

Numero Unico a cura della PRO LOCO Sissa Trecasali APS

CELEBRAZIONE DEL MAIALE NELLA BASSA PARMENSE - Anno 2021

Sissa, Polesine P.se, Zibello, Roccabianca - 1°, 2°, 3°, 4° fine settimana di novembre



Oggi, 5 novembre 2021, inizia la festa delle celebrazioni in mio onore, qui nella bassa parmense a Sissa!

Eh sì, ricomincia dopo lo stop di un anno per la pandemia da Covid19. Sentivo la nostalgia di "tanto onore, di tanto rumore e di tante bontà gastronomiche" a me dedicate. Sono soddisfatto che Sissa sia il capofila della manifestazione, perché è qui che tutto è cominciato. Nel lontano 1995 il Sindaco Dott. Gianfranco Consigli ha avuto la bella idea di allestire in Piazza Scaramuzza alcuni banconi da lavoro su cui esperti norcini mostravano al pubblico la lavorazione delle carni, con la degustazione di qualche prelibatezza.



L'appuntamento si è rinnovato per qualche anno, poi la **Dott.ssa Angela Fornia**, nuovo Sindaco di Sissa, intuendo che la festa poteva essere motore economico per il paese, ha fatto allestire una grande struttura in Montagnola, presso la Rocca dei Terzi, proponendo più in grande la lavorazione della carne. La Piazzola si è riempita di bancarelle e tutto questo è sfociato nel **2000** nel **"November Porc"**, fiera enogastronomica degli attuali Comuni di Sissa Trecasali, Polesine Zibello e Roccabianca.

Tante persone, anzi una vera folla è venuta a rendere onore a me "Porc" e a tutti i miei simili! In tanti hanno

degustato saporiti menù della bassa, anolini, bolliti, Parmigiano-Reggiano, polenta pasticciata, ciccioli, cicciolata e superbi vassoi di salumi tra cui non è mancata e mai mancherà la **Spalla Cruda di Palasone**, vanto di questo comune. Sapete che questo è un prodotto certificato con il **marchio** "Consorteria della Spalla Cruda di Palasone Sissa" ottenuto nel 2006?



Ebbene sì, la Spalla Cruda è uno straordinario salume ricavato dall'unione del muscolo sovraspinato e sottospinato dell'arto anteriore di suini ben ingrassati. La forma e pezzatura è simile al fiocco di culatello, ma si distingue per il pezzo di corda lasciata a penzoloni nella parte inferiore. Oltre ad un'accurata selezione delle carni e alla maestria dei norcini, viene resa prelibata da una buona stagionatura (oltre 10 mesi) favorita dal microclima della bassa ricco di umidità e di nebbie. Anche i palati più esigenti apprezzano questa specialità!

Da ultimo vi voglio dare qualche informazione sulla località della Festa: Sissa si trova a due Km circa dalla confluenza del Taro col Po, vede scorrere il grande fiume (ora MAB Unesco) per circa 10 Km nel suo territorio, ha una "riviera" con Nautica e casette per ferie ed è a circa 25 Km da Parma.

Il centro ha una sua connotazione storica: si è sviluppato intorno a una bella **Rocca**, che fu dei Terzi, signori di Sissa dagli inizi del 1300 alla fine del '700. Costruita come fortezza a protezione del borgo, ha subìto nel corso dei secoli demolizioni e

ricostruzioni; l'ultima, quella attuale, è del '700. Il terremoto del 2012 ne ha compromesso l'agibilità, ma ora, dal 12 Settembre 2021, dopo vari interventi di consolidamento e parziale recupero funzionale ed artistico, è in parte visitabile. Un'intera parete con graffiti sul torrione, affreschi, la ghiacciaia in Montagnola, l'antico meccanismo dell'orologio, un bel giardino nel centro del paese, la Chiesa dedicata all'Assunzione di Maria Vergine, il borgo e da ultimo ma non ultimo l'affabilità e la schiettezza dei suoi abitanti sono motivi che meritano una visita.

Ho parlato troppo? Ma sapete com'è... quando in un luogo si sta bene e gli si vuole bene non se ne può fare a meno!

Il Porcellino Rosa (quello che non ci lascerà mai la pelle perché è stampato su carta)

P.S.: Ora che mi sono presentato vi invito a sfogliarmi con la speranza di divertirvi.







"FETTE DI CULTURA" D.O.P.

PORCO Dal latino "porcus" detto anche maiale o suino (sus domesticus) è un suide addomesticato appartenente all'ordine

"arteodattili suiformi". Il maschio è detto verro, la femmina scrofa. Si suppone che derivi dal selvatico cinghiale di

origine euro-asiatica probabilmente incrociato col suino mediterraneo.

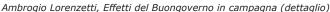
SUS Inizialmente usato per indicare l'animale selvatico.

PORC L'animale domestico, allevato non cacciato, macellato e mangiato.

MAIALIS Termine che vuole significare animale sacro a Maia, dea greca a cui veniva sacrificata una scrofa gravida all'inizio

della primavera per favorire la prolificità delle greggi e l'abbondanza dei raccolti.







Sant'Antonio Abate, protettore degli animali (dettaglio)

Queste le notizie quasi scientifiche, ma per noi è "al gusén, al gugnén, al nimäl" o come dice Enrico Dall'Olio *il gran sovrano della Padania ospite in quasi tutte le case della pianura fino a qualche decennio fa*.

Il suo posto era "al stäbil" dove veniva ingrassato a forza di abbondanti porzioni di "zota", miscuglio di avanzi di cucina, acqua, crusca e farina. Fino a che, quando il freddo diventava pungente, e lui, al gusén, aveva raggiunto circa due quintali di peso, arrivava al masalén per la festa crudele, ben descritta dal nostro Mauro Adorni nel racconto "La masada dal qusén".



In t'la ca l'è `na gran festa: pö `d la fera pö che i spuss! Cülatèll e späli e copa E po' na bronza d'os



MASALÉN o MASÉN

è il termine dialettale per indicare il...

NORCINO

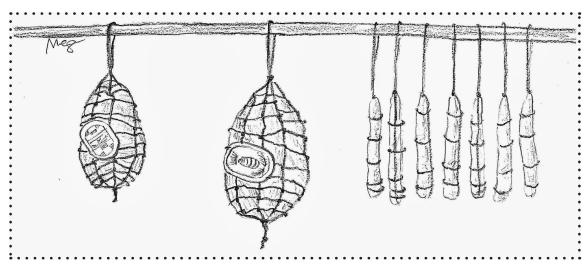
da Norcia, cittadina umbra in cui erano tante le persone che sapevano acconciare in vario modo la carne di maiale.

Una notizia storica locale dice che a Parma già durante il XIII e XIV secolo sorgono le corporazioni dei **beccai**; da queste nel 1459 si staccano ufficialmente i **lardaroli**, coloro cioè che ammazzano il maiale e ne salano le carni.



I norcini del territorio





Per il loro lavoro, i norcini si servono di:

CURADUR ferro appuntito per colpire il cuore del maiale **GOCI** grossi e lunghi aghi per cucire budelli e investiture

BURÄS canovaccio grezzo per asciugare le carni **LÄSA** spago per legare salumi e carni grosse

DROGHI spezie usate insieme al sale per la concia delle carni

PARÖL paiolo usato per cuocere ciccioli e cicciolata
PARÖLA caldaia di rame per far bollire l'acqua
FUGON fusto di ferro entro cui si accende il fuoco

RAMPÉN uncino usato per vari scopi

SCALAT scaletta usata da supporto per sorreggere il maiale per la rasatura

I norcini preparano:

CÜLATEL AD ZIBÈL il Re dei salumi SPÄLA CRÜDA AD PALASÒN la Regina dei salumi

e poi...

SALÄM, STRULGHÉN, MARIÖLA, CUDGHÉN, SUPRASÄDA, PANSÀTA, PRÉT

...degni Cortigiani.

INVESTITURE DI PARMA.



1691 - G. M. Mitelli

CURIOSITÀ STORICHE

- Il maiale era già allevato in Cina nel 5000 a.C. prima che l'uomo conoscesse la coltivazione dei cereali.
- Nella mitologia etrusca il maiale rappresentava un animale innocente e immacolato attraverso il quale gli dei mandavano messaggi agli uomini.
- Presso i romani il grasso era simbolo di fertilità: le case venivano cosparse di grasso di maiale per assicurare la fertilità.
- Col medioevo cristiano le cose cambiarono e il maiale diventò simbolo di lussuria e gola. Deve questa sua cattiva immagine alla sua incessante ricerca del cibo che lo fa camminare sempre con lo sguardo verso il terreno senza mai rivolgere gli occhi verso "il cielo". Restava comunque molto importante per l'economia delle nostre zone, dove viveva allo stato brado in boschi e foreste. Per capire la sua importanza basta ricordare che nell'alto medioevo i boschi venivano misurati in base al numero di bestie che potevano nutrire. In quel periodo i maiali pesavano da trenta a ottanta chili, si cibavano di ghiande e prodotti del sottobosco, erano di colore scuro, rossastro o nerastro.



- Cristoforo Colombo, nel suo secondo viaggio verso il Nuovo Mondo, portò con sé un certo numero di maiali vivi, introducendo così questo animale nel nuovo continente.
- Ora l'allevamento dei maiali è fatto essenzialmente da privati, oltre che presso i caseifici sociali dove si sfruttano per l'alimentazione i residui della produzione del formaggio grana Parmigiano Reggiano. Negli ultimi anni nel Parmense si è ricominciato ad allevare il maiale nero, razza autoctona abbandonata nell'ottocento.



IL MAIALE CHE NON SI MANGIA

la Maga Circe "li colpì con una verga, li rinchiuse dentro il porcile; e già di porci avean le setole, muso **Omero**

grugnito e tutto l'aspetto".

Virgilio Eneide. A Enea in sogno apparve il dio Tiberino che gli indicò di fondare una città (Albalonga/Roma)

nel posto in cui troverà una grande scrofa bianca sdraiata ad allattare sulla spiaggia.

Boccaccio in una novella si racconta di Bruno e Buffalmacco che "imbolano" (rubano con destrezza) un porco a

Calandrino, personaggio semplice e ingenuo, riuscendo a fargli credere di essere stato lui a venderlo o

regalarlo.

Il Lasca nel Cinquecento celebra il maiale in un sonetto "o porco mio gentil, porco dabbene, fra tutto gli animal

superlativo...tu non hai niente di cattivo".

IMMAGINI E BASSORILIEVI



Protiro di San Zeno, Verona



Duomo, Fidenza



Palazzo della Ragione, Padova



Cattedrale, Parma



Cattedrale, Cremona



DEL MAIALE SI DICE...



- Il maiale vive da porco e muore da salame.
- L'uomo e il porco si pesa dopo morto.
- Il porco per un anno mangia e per un anno ti dà da mangiare.
- A far la barba si sta bene un giorno, a prender moglie si sta bene un mese, ad ammazzare il maiale si sta bene un anno.



DELL'UOMO SI DICE...

- Al mägna c'me un gusén.
- Le sporc c'me un qusén.
- Le gras c'me un gusén.
- Le indré c'me la cua d'un gusén.

PRO LOCO Sissa Trecasali

v.le della Rocca, 6 43018 Sissa Trecasali (PR)

CF/PI 02545610343

IT55L0834005418000000553129

Cassa Padana BCC

e-mail prolocosissatrecasali@gmail.com

Puoi donare a PRO LOCO Sissa Trecasali il 5x1000 IRPEF scrivendo il CF in sostegno al volontariato. Grazie!



Pubblicazione autoprodotta

realizzata integralmente nei contenuti e nella grafica grazie all'opera di volontari. Ci scusiamo per eventuali errori che potremmo avere commesso, in maniera assolutamente non intenzionale.

COPIA OMAGGIO