

" PURCITA' " : PICCOLO VIAGGIO NELL'AFFASCINANTE MONDO DELLA NORCINERIA ARTIGIANALE NEL CORMONESE "

Ci lasciamo alle spalle Borgnano e Medea e puntiamo verso Cormòns, prima tappa del nostro viaggio un po' reale , un po' virtuale, per conoscere più da vicino quelle figure particolari e riverite, nel mondo agricolo(e non solo), che sono i norcini (termine che sarà sostituito regolarmente, dai nostri interlocutori, con "purcitàrs"). Medea vive di rendita, ci raccontano con un pizzico d'invidia i più giovani : il paese vanta un norcino illustre e cioè il mitico GASTONE (GODEAS), la cui professionalità non sfuggì all'attore UGO TOGNAZZI che a Medea era di casa e mantenne, finchè non passò a miglior vita, un contatto duraturo e di genuina amicizia con il personaggio di cui parliamo e che è stato il maestro di tanti altri giovani di buona volontà.



Onorio Seculin, secondo da destra, e lo staff, da Sgubin Renzo, 2005

Ad ANGORIS giriamo a destra , tra vigne e vecchi fabbricati, verso MONTICELLO . E' in questo Borgo rurale che si formò Onorio SECULIN , prontamente ribattezzato dal compianto LINO GEREMINI(uno che di “sapori da salvare ” se ne intendeva !)



Norio

Semplice rima o-anche per lui-qualche frequentazione importante in sede di Governo dove tante tensioni ed aggressività si stemperano-piedi sotto il tavolo-davanti ad una buona fetta di salame ed un buon bicchiere di Tocai friulano? L'omertà, in proposito, regna sovrana. Proseguiamo.

Lo ritroviamo,(sempre di NORIO stiamo parlando) come sempre sulla breccia, da Germano TOMBA in S.Giovanni di Cormòns, ai piedi del Monte Quarin. E' un piacere ascoltarlo, modesto e capace come pochi. Un maestro, insomma, di vita e di mestiere.



Gardo, primo da dx., da Magnas

Da MONTICELLO verso la BOATINA ci infiliamo dai MAGNA'S (al secolo Luciano ed Andrea VISINTIN). Sono allevatori di vacche da latte e di qualche buon suino .



Gardo

Sulle prime-fra quote latte ed incubi notturni sulla BSA , morbo mucca pazza e dintorni, hanno dovuto, seppur a malincuore, stendere un velo di pietoso silenzio.



I Magnas, Luciano a sx e Andrea a dx. con Paolo Rizzi, il " cesellatore delle vigne"

Su insaccati , prosciutti e dintorni vigila il norcino di vaglia GARDO ZUCUL(al secolo) che cogliamo con le mani in pasta (nel senso che sta impastando il macinato) a dar vita a splendidi salami(ma anche salsicce cotechini vari..) che tornano buoni per “ consumo interno” da quando i MAGNA'S attivato il proprio CENTRO AGRITURISTICO , ricavato in un vecchio fabbricato rurale sapientemente ristrutturato.



Gardo e lo staff

Ritroveremo spesso GARDO ZUCUL sul podio al
" in Brazzano, evento per lui
abituale da anni poiché in zona medaglia ci arriva sempre puntualmente;
lo ritroveremo anche a BORGO SAVAIAN da
, dove è subentrato al loro zio ADO (Ado BATTISTUTTA da
Borgnano) che non tanto le leggi d'anagrafe bensì una rovinosa caduta in
motorino hanno costretto a gettare la spugna, ma senza per questo
rinunciare a partecipare, come supervisore e consulente, alle operazioni di
rito con amici e nipoti.



Edo Battistutta e lo staff, da Mario Bastiani (a sx.)

Ma prima di addentrarci in Cormòns una deviazione a sinistra, dai DOTS, è d'obbligo. Trattasi dei fratelli RUSSIAN (Bastianut e Giuseppe) , facenti parte di una famiglia patriarcale con radici alla PIGNULERE (ovvero via dei Pini, presso la centrale via Zorutti).

Grande scuola quella dei DOTS . Infatti così si scrive, poiché il nome deriva da _____, nel senso che sanno veramente tutto(e qualcosa di più) sulle vicende agricole del territorio. Il patriarcato dei _____ è retto dal capofila BASTIANUT, saggio ed attento e, in quanto fratello più anziano _____, ascoltato con rispetto. Il racconto viene affidato a GIUSEPPE(è il più giovane ed è l'unico caso, nel mondo agricolo, a memoria d'uomo, in cui un _____ si chiami da sempre così; l'altro 99% diventa BEPI , già nel grembo materno..).



I DOTS

I fratelli , agricoltori davvero unici ed uniti, vivono in un mondo ideale, una piccola oasi cui l'”incompiuta”(cioè la linea ferroviaria che avrebbe dovuto farci vincere tutte le guerre con i paesi del Blocco di Varsavia, tagliando Gorizia per arrivare da Cormòns direttamente a Fogliano Redipuglia) fa-con un possente terrapieno-ideale cornice e confine.

I maiali dei sono , di norma, di stazza robusta, ma non per questo grassi.

La dieta è un loro piccolo segreto(ma coltivano cereali ed altro in abbondanza, quanto basta per far felice ogni allevamento ; farine animali al bando-è ovvio-anche perché i primi a mangiare il buon salame con gli amici sono proprio loro !). “Porchi” con la “P” maiuscola, dunque , spesso sopra i 3 quintali, con una punta(correva l’anno 1997) di 430 chili, la dicono lunga sul buon lavoro dei nostri .

A San Quirino WALTER e GIANNA FERESIN, con due figli che già hanno assimilato “per simpatia” l’arte paterna, gestiscono in proprio ogni fase dell’allevamento, lavorazione e conservazione degli insaccati.

Per la vendita c’è il loro (meglio prenotarsi, da venerdì a domenica anche il posto in piedi è un optional) dove, tra l’altro, si beve anche un gran buon vino.



I Feresin

In via Dante troviamo Lorenzo D'OSVALDO, figlio di agricoltore, allevatore, norcino e macellaio. Egli ha preso una strada un po' diversa dalla norcineria in senso stretto, specializzandosi in prosciutti. Il suo è, infatti, IL , inserito in una lista positiva regionale in quanto diverso alquanto sia dal San Daniele che dal Sauris ed, ovviamente, dallo SPECK e dai vari PARMA, LANGHIRANO e dintorni .



Lorenzo D'Oswaldo

Anche da D'OSVALDO la prenotazione è d'obbligo, vista la clientela austro/tedesca che è di casa da lui.



D'Oswaldo family

A Pradis di Cormòns si vive di rendita grazie alla grande scuola del compianto ROMANO SCOKAJ , prematuramente scomparso ma non prima di insegnare la nobile arte ai due figli ed ad un giovane vicino di casa che, negli anni, crescerà alquanto.



Roberto Picech

Parliamo di ROBERTO PICECH, cioè il grande vignaiolo figlio di Egidio detto " IL RIBEL ". Dal padre imparò le regole della vita e del sapersi destreggiare fra mille difficoltà.



Roberto e Alessia...e dogs jr.

Da ROMANO, “rubando” il mestiere con gli occhi, il sapere della norcineria. Simpatico e veloce, ha carisma da vendere per la sua giovane età.



Roberto e Alessia

Nel triangolo Plessiva, Zegla e Novali, a ridosso del confine con la Slovenia, l'incontrastato regno della norcineria è patrimonio di RENATO TOROS, giovane "prodotto" di una famiglia pure patriarcale agricola che, con il passaggio di papà Mario a miglior vita, ha oggi il responsabile nel fratello FRANCO .



Renato Toros

Il _____, oltre ai nostri due amici, è animato, nei momenti che contano(vendemmia, norcinerie varie ecc..) anche da una decina di donne (mamme, nonne e figlie) che contribuiscono con la propria grazia (ed abilità in cucina..) a vivacizzare gli incontri.



Renato Toros

RENATO ama preparare salami di sezione leggermente più grande della media e nell'impasto, si regola in modo da garantirsi anche un moderato invecchiamento(degustare i suoi salami di due anni è,però, privilegio di pochi intimi).



Toros, il " camarin "

La , dai TOROS, è sublimata dai grandi vini che FRANCO (sornione ed intelligente capofamiglia) trae dalle barriquerie(cantine sotterranee) fra cui spiccano PINOT BIANCO, TOCAI FRIULANO e MERLOT, più volte blasonati "TRE BICCHIERI" nella GUIDA SLOW FOOD- GAMBERO ROSSO che si danno sempre finchè l'ospite non merita una supplemento di ricognizione e miracolosamente spuntano dal tanto "prezioso celare"

Una costante comune nei nostri è l'assenza di bilance. Mai viste! Pesano a memoria, hanno in testa un computer infallibile per cui sale, spezie ed aromi vari vengono elargiti ad arte, senza conforto tecnologico. Sull' navigano parallele due scuole di pensiero; quella moderna tende a ridurlo per la scomodità e l'imbarazzo negli incontri ravvicinati . Quella tradizionale, per contro, ne fa uso lauto attribuendo allo stesso benefiche virtù salutistiche, peraltro confortate dalla ricerca farmacologia al riguardo.

Ma quello che è più simpatico, in queste puntate tra e con i norcini di casa nostra(per questa volta ci siamo limitati ad un'area rappresentativa alquanto dell'Agro cormonese) è la sensazione che non di lavoro abbia a

trattarsi bensì di un momento di grande festa fra amici, che lavorano divertendosi per il gusto della merenda finale(verso le 11 di mattina,però, è d'obbligo una pausa di mezz'ora per gustarsi il fegato alla griglia o “alla veneziana” , cerimonia cui vengono invitati gli amici più meritevoli che, a fine spuntino, vengono prontamente spediti affinché non intralcino le operazioni del PURCITA’).

Sapori e mestieri da salvare, in definitiva, meritano una rivisitazione non solo umana ma anche amministrativo/burocratica che restituisca dignità ad artigiani ed agricoltori da sempre in prima linea contro l'omologazione delle cose e dei gusti , per la salvaguardia delle nostre tradizioni e valori.

31.05.2008