

“ PURCITA’ “ : PICCOLO VIAGGIO NELL’AFFASCINANTE MONDO DELLA NORCINERIA ARTIGIANALE NEL CORMONESE ”

di Claudio FABBRO

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 “purcitars”). 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, IL PURCITAR di MONTECITORIO.**



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 **Edgardo RIVOLT**) 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 **TROFEO PANCETTA D'ORO "NISIO CANTARUT"** in Brazzano, evento per lui abituale da anni poiché in zona medaglia ci arriva sempre puntualmente; lo ritroveremo anche a **BORGO SAVAIA** da **Mario e Marinella BASTIANI**, 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 **DOTTI**, nel senso che sanno veramente tutto(e qualcosa di più) sulle vicende agricole del territorio. Il patriarcato dei **DOTS** 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 *Giuseppe* si chiami da sempre così; l'altro 99% diventa **BEPI** , già nel grembo materno..).



I DOTS

I fratelli ***DOTS***, 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 ***DOTS*** 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 **AGRITURISMO** (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 **GIGI SUALD**, 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 PROSCIUTTO DI CORMONS**, 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'Osvaldo

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 **BORGO TOROS** , 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 *festa del maiale* , 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 *ufficialmente esauriti* finchè l’ospite non merita una supplemento di ricognizione e miracolosamente spuntano dal tanto “prezioso celare”

Una costante comune nei nostri **NORCINI ARTIGIANALI** 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’*uso dell’aglio* 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.

claudiofabbro@tin.it

31.05.2008