





## Cormons, accademia della norcineria

Claudio Fabbro



**È** stato inaugurato venerdì 7 novembre scorso il macello comunale.

Si tratta di un importante avvenimento per la realtà agricola locale.

Le origini della struttura risalgono alla fine dell'Ottocento: era in funzione nel corso del secolo scorso, mentre dagli anni Novanta non era più operativa.

A introdurre gli ospiti della cerimonia è stato Mauro Franco, presidente della società Cooperativa Norcini del Collio&Isonzo, che gestisce ora la struttura.

«Con grande orgoglio - ha esordito Luciano Patat, sindaco di Cormons - partecipo all'inaugurazione di questa struttura che era chiusa da quindici anni e che ha una storia di oltre cent'anni».

«Grazie a questa struttura - ha proseguito il primo cittadino - offriamo un servizio che ora mancava. Potranno usufruirne anche utenti oltre frontiera. Per l'assessore all'agricoltura Giorgio Cattarin «C'è stata la volontà di tutti a realizzare questo complesso, anche se quando siamo partiti i primi segnali non

erano certo incoraggianti. Ma la volontà di fare le cose insieme è forte e si esprime anche con altri due progetti: il Pit per il Collio e il progetto di promozione del Collio».

Dagli atti di archivio del Comune di Cormons risulta che nel 1872 è stata avviata la procedura per la costruzione di un nuovo macello comunale su un'area di proprietà della chiesa di Sant'Adalberto e nel 1910 risulta originata la nuova particella 808/3, con qualità di "coltura, macello comunale e corte", per una superficie di 1986 metri quadrati. Dal 1923 la custodia dell'immobile viene affidata alla famiglia Cattarin. L'ultimo in ordine di tempo è stato il signor Alfredo, operaio comunale, con compiti di custodia e gestione delle operazioni di controllo. L'attività di macellazione invece era svolta direttamente dai macellai della zona.

«L'inaugurazione - ha detto Claudio Violino, assessore regionale all'agricoltura - rappresenta una risposta decisa e importante al momento economico che stiamo vivendo. Il ritorno alla terra e alla produzione deve tornare ad essere un Leitmotiv dell'economia». ●●●

## Il salame di San Quirino



**I**l luogo è suggestivo ed accattivante perché offre all'ospite un respiro di rara serenità rurale, immerso come è nella quiete di quella campagna che sta nel cuore di una zona ancora "vergine" fra Judrio, Cormons e Villanova. Le vigne giardino che circondano il Borgo testimoniano che, in questi luoghi, agricoltori "con gli attributi" ben conoscono i segreti della terra, delle coltivazioni, delle vinificazioni e degli allevamenti (in particolare quelli del maiale). Capofila di un'iniziativa che da molti anni richiama a Borgo San Quirino decine d'appassionati di cultura contadina ed enogastronomia è Walter Feresin che con la moglie Gianna ed i figli (che da lui hanno già appreso tutti i segreti della corretta pratica agricola e soprattutto la raffinata arte della norcineria artigianale) ha creato un Centro agriturismo fra i più apprezzati del territorio. Una volta all'anno, dicevamo, il Centro apre le porte, le

strutture e l'ampio giardino per una giornata di festa che non ha eguali in Regione. Il martedì dopo Pasqua Walter Feresin, da anni, attende gli "agrituristi", - davanti ad un buon "Friulano" (cioè l'erede del Tocai...). Profumi di piatti ruspanti ripescati da vecchie ricette armonizzano l'ambiente circostante ed i prelibati insaccati, salami, pancette "rigidamente di scuola Feresin" fanno il resto. ●●●

### Cooperativa Norcini di Cormons

Info: 0481 630483  
Cell. 335 7158884 - Cell. 335 716 5861  
www.norcinicormons.com - info@norcinicormons.com

### Azienda agricola Walter Feresin

34070 Cormons (Go)  
Loc. S. Quirino 7/bis  
Telefono 0481-62119



## Il Prosciutto D'Oswaldo

Una puntata fra i vigneti posti ai piedi del monte Quarin di Cormons ci ha permesso di ritrovare un particolare tipo di prosciutto artigianale dai profumi e sapori dimenticati e pazientemente recuperati dal Lorenzo D'Oswaldo, figlio d'arte di Gigi, maestro di una grande scuola vissuta nel Collio cormonese tra la vigna e la norcineria o, meglio ancora, d'affinamento del prezioso salume, che definirlo semplicemente operazione di macelleria ci sembrerebbe riduttivo. Dimentichiamo, per un momento, i grandi numeri di qualità e impatto commerciale che tramite il grande "San Daniele", hanno fatto conoscere e apprezzare nel mondo il nostro Friuli, tralasciamo pure un'altra tipologia conosciutissima quale è il più impegnativo "Sauris". Il "prosciutto di Cormons" (questo è il nome riconosciuto, fra i cosiddetti "prodotti da salvare", con decreto ad hoc del Ministero dell'agricoltura) non è né questo né quello, né potrebbe esserlo anche perché la modesta quantità che, di esso, viene prodotta, consente d'accontentare solo una nicchia di mercato di ristoratori e amatori, piuttosto limitata. Ed è bene che sia così. Con Lorenzo D'Oswaldo e sua moglie Lucia (nasce Grlon) e i loro ragazzi, ambedue universitari (Andrea, 21 anni, enologo, frequenta il Corso di Scienze alimentari; Monica, 24, il Corso disciplina spettacolo), ci addentriamo nei segreti della coscia preziosa, attraverso un procedimento tanto semplice quanto affascinante. Dunque un rituale più che, come dicevamo in esordio, una pratica di normale norcineria. Innanzitutto la razza suina: "Landrace" (eventualmente incrociato con il "Perugino") o "Red" o



"Large Wite", tutti rigidamente provenienti da allevamenti d'assoluta serietà. A monte ci deve essere un'alimentazione preferibilmente a base di cereali secchi (grano, farinacei), al bando i cosiddetti "resti di lavatura" (scarti di cucina, ristorazione e dintorni). Il primo approccio con la coscia fresca avviene, di norma, nel mese di novembre (il peso va dai 12,5 chili fino a un massimo di 18), coscia ben "rifilata" che viene qui salata, "massaggiata", pepata, la salatura dura tanti giorni quanto è il peso del futuro prosciutto. Quattro/cinque giorni di pressatura e poi si va alla fase più importante, quella dell'affumicatura. Due giorni determinanti per i profumi e aromi che ne verranno, cui concorrono certamente le tre essenze utilizzate per il fuoco (ciliegio, alloro vite), nonché le erbe e le spezie che, dal calore, sprigionano aromi speciali (ginepro, alloro, rosmarino ecc.).

### Azienda agricola Lorenzo D'Oswaldo

Via Dante, 40 - Cormons  
Tel. 0481-61644  
E-mail: dosvaldo@libero.it

La stagionatura, in ambiente idoneo per temperatura ed umidità, dura circa 6 mesi. A giugno, pertanto, il prosciutto viene lavato con acqua, rifilato, conformato e spalmato di una miscela di "sugna" (grasso che ne garantisce morbidezza) speziata quanto basta per affinarsi negli ulteriori sei mesi che lo separano dall'immissione al consumo. Dall'inizio della nostra storia è dunque passato un anno e il prosciutto artigianale di Cormons è calato, di peso, anche del 40%! Lo abbiamo degustato, nei giorni scorsi, battendo sul tempo i tanti agrituristi che dal bacino mitteleuropeo amano ritrovare serenità - e sapori sconosciuti nelle grandi città - fra le vigne e nelle cantine di Cormons. Davanti a un bicchiere del Collio "Friulano 2008" D'Oswaldo, crù "Mont Quarine", ora è curato da Andrea, che ben ricorda e ripropone quel grande vino giallo dorato fortemente "mandorlato" che - ricorsi storici - era il vanto di nonno Gigi. Unione Europea: artigiano, vade retro !!! Per produrre prosciutto crudo in Italia vengono inviate alla stagionatura 12,5 milioni di cosce provenienti da maiali nazionali, mentre un numero superiore se ne importano dall'estero (19,6 milioni). Molte di queste cosce provengono dall'Olanda dove

si stanno allevando in provetta tessuti di maiale al fine di produrre carne direttamente per consumo. E' probabile che molti di questi milioni di prosciutti verranno venduti come prodotti made in Italy. Un altro terreno su quale fare chiarezza, chiedendo a gran voce l'indicazione di provenienza della materia prima. Purtroppo il più grande ostacolo lo si trova proprio in sede comunitaria. ●●●

### Una storia artigiana

Per esempio i prosciutti D'Oswaldo di Cormons rischiano di sparire perché la Comunità Europea chiede che il camino per l'affumicatura sia di acciaio, cosa che toglierebbe al prosciutto qualunque sua caratteristica. Infatti l'affumicatura avviene in una stanza che ha al centro il tipico focolare: sopra il fuoco, alimentato con legno di ciliegio assieme a rami di rosmarino e alloro, viene posto un pentolone di acqua nel quale vengono immerse delle erbe aromatiche. Il fumo e il vapore invadono l'ambiente e penetrano nella carne delle cosce appese al soffitto. Qui rimangono un paio di giorni. La stagionatura, poi, dura minimo dodici mesi e può durare fino a due anni. Anche questa è una fase fondamentale per un buon risultato al palato. La stagionatura avviene in maniera naturale e non in un ambiente climatizzato, si regola la temperatura e l'umidità, infatti, aprendo e chiudendo le finestre della stanza, in base alle condizioni meteorologiche esterne. Ci vuole molta accortezza ed esperienza per capire quando e per quanto e nell'operazione è coinvolta quotidianamente tutta la famiglia.

## Josko Sirk, Oste del Collio Storico

**N**egli anni 50 Hema (scomparsa recentemente alla veneranda età di 104 anni) e Pepi Sirk diedero vita alla trattoria Al Cacciatore in località Subida di Cormons.

In tempi più recenti il vulcanico figlio Josko e la nuora Loredana hanno pensato bene a rivisitare la storica trattoria di famiglia creando un centro vacanze di nicchia molto apprezzato soprattutto da ospiti austriaci. Ora i nipoti Tanja, Erika e Mitja hanno raccolto il testimone di nonna HEMA e si apprestano a dare una mossa ulteriore ad uno che già di per se resta uno degli angoli più belli della nostra regione.

Ma vediamo di conoscere più da vicino La Subida

Una delle cose da non perdere a La Subida, infatti, è proprio la cucina tipica, un po' friulana e un po' slovena, che cambia secondo le stagioni ed è sempre accompagnata da una selezione dei migliori vini del Collio Goriziano e della Brda slovena. Ogni pasto ha inizio con bollicine classiche della Goriska Brda, Ribolla gialla o Collio bianco, accompagnato da Frico di Montasio e da un gustoso prosciutto contadino tagliato a mano.

Nella bella stagione gnocchi di susine (con burro, pangrattato e cannella), minestra di zucca verde e zlikrofi (i tortelli tipici della

valle d'Itria).

Tra i secondi petto di faraona all'agro di lamponi, sella di coniglio al dragoncello, a fine pasto frutti di bosco con zabaione, gelato fatto in casa e strudel di mele.

Poi il relax sul bordo della piscina riservata agli ospiti, per i bambini c'è il parco giochi.

E' anche possibile giocare a tennis o cavalcare sotto la guida di esperti istruttori.

Chi preferisce attività meno impegnative può fare una passeggiata nel bosco, seguire il Percorso Vita attrezzato o, in

bicicletta, fare una pedalata fino al paese.

### L'Aceto di Josko

Josko, sempre a caccia di ricette e tradizioni contadine, da qualche tempo si è dedicato all' "aceto fai da te".

Una squisitezza davvero!

"Viene fatto - racconta Josko - usando la nostra vecchia madre e il miglior vino, in botticelle di rovere scolme, lasciate aperte affinché il vino sia ventilato e inacidisca, da sé senza alcun intervento.

Indispensabile e insostituibile in

cucina e ovunque ci si riunisca per mangiare; prima del pasto stuzzica l'appetito.

"I suoi vapori - prosegue Josko - liberano dal raffreddore; bevuto a piccoli sorsi o frizionato dissipa i fumi dell'alcool, fa cessare gli starnuti, ferma il singhiozzo, attenua il mal di mare.

Utile per disinfettare piccole ferite, e la casa intera, calmare una scottatura superficiale, neutralizzare una puntura di insetto o le morsicature della Medusa; un tampone sotto il naso - conclude Josko - arresta l'epistassi, tiene lontani mosconi e, con un rametto di oleandro, è ottimo contro le zanzare". ●●●



### La Subida

Josko e Loredana Sirk,  
località Monte 22  
34071 Cormons (Go),  
tel. 0481-60531  
fax 0481-61616,  
E-mail: info@lasubida.it - Sito  
web: www.acetosirk.it



## Il "latteria" di Borgnano

Nella foto: Patrizia e Giuseppe (Beppino) Zoff.



campi per la produzione degli alimenti per i loro fabbisogni nutritivi che sono assolutamente naturali. Infatti nell'azienda non viene utilizzato il latte in polvere per l'alimentazione dei vitellini ma esclusivamente il latte materno. Sua moglie Patrizia si occupa con lui della trasformazione dei prodotti lattiero caseari e dell'ospitalità agrituristica aiutata dalle loro due figlie Laura ed Aurora. Il latte delle loro vacche, dalle elevate caratteristiche casearie, ideali per la produzione di formaggi di altissima qualità, viene trasformato direttamente nel piccolo caseificio aziendale. La lavorazione del latte avviene con metodi tradizionali utilizzando le tecniche dei nostri vecchi "casari" al fine di riscoprire la genuinità di antichi sapori. ●●●

**S**enza nulla togliere all'ALTRUI ottimo Montasio, Giuseppe Zoff (Beppino), casaro in Borgnano di Cormons, ama parlare del proprio "Latteria", tal quale o "aromatizzato" con erbe ed " officinali "varie (salvia, rosmarino, sambuco ecc. ) evitando prudentemente qualsiasi interferenza con i blasonati " erborinati ". L'azienda agricola è situata a Borgnano, piccola frazione del Comune di Cormons, in Provincia di Gorizia nel Friuli Venezia Giulia. E' a pochi chilometri dal (ex) confine con la Slovenia, si sviluppa ai piedi del Colle di Medea e guarda al Collio di

Cormons. L'attività principale dell'azienda è l'allevamento di bovini a duplice attitudine (carne - latte) la cui razza Pezzata Rossa Italiana era fino a dieci anni fa denominata Pezzata Rossa Friulana. L'allevamento è situato in una stalla a stabulazione libera parte coperta e parte a "cielo aperto". La famiglia è composta da nonno Alfredo e nonna Matilde che, con tanti sacrifici hanno continuato l'attività agricola già iniziata da nonno "Bepo". Tutt'ora collaborano, presenza insostituibile, nell'azienda. Beppino si occupa dell'allevamento delle sue amate vacche e della lavorazione dei

### Azienda Agricola Giuseppe Zoff

Via Parini, 18  
34071 Borgnano di Cormons (Go)  
Tel. 0481 67204  
Cell. 340 3619874  
zoffgiuseppe@virgilio.it