



Il lardo della Saccisica: una gustosa riscoperta

di Efrem Tassinato

Questa è la storia di come, da uno scambio di battute tra commensale e cuoco, ne sia derivato un gustoso recupero ed insieme, anche una bella storia che ora racconterò. L'ambiente è quello del Wigwam Circolo di Campagna "Arzerello" di Piove di Sacco (Pd)



Era una domenica a pranzo del 1998. Gli ospiti, un gruppo familiare di una trentina di invitati riuniti per festeggiare l'ottantesimo compleanno di un signore, ancora lucido e pimpante, di cui non ho mai saputo il nome. Stava a capotavola con al suo fianco un nipotino di sei o sette anni. Eravamo all'antipasto, che in quel menu prevedeva salumi tra cui, del prosciutto crudo. Come mio solito, ancora oggi, vado a portare il saluto del benvenuto ai miei ospiti durante o alla fine del pranzo. Questa volta, chissà perché, mi era venuto di andare a salutare questo neo ottuagenario proprio all'incomincio. Dopo i convenevoli di rito, una parola su quanto quel giorno la nostra cucina aveva preparato per loro, soffermandomi su alcuni piatti che meritavano una particolare didascalia.

Di converso, nonno "Beppe" (lo chiamerò così perché, così baffuto e segaligno, assomigliava tanto ad un mio bisnonno) apprezzò restituendomi qualche battuta a dimostrazione che di preparazioni alimentari un po' se ne intendeva.

Poi, guardando il nipotino scartare il grasso dalla propria fetta di prosciutto, sbottò a dire in pura lingua del sud est padovano: "varda, i fioi de 'nquò i gà tuti ea boca fiapa. I buta via el mejo!" ("Guarda, i

giovani di oggi sono tutti schifiltosi. Buttano il meglio!").

Dovevo tornare alla mia cucina così mi accomiatà con un cenno di solenne condivisione. Poi però, a fine corvée, tornai da lui perché mi aveva incuriosito quella sua osservazione da cui traspariva una nostalgica, appassionata competenza.

Fu la stura di un torrente in piena di ricordi di una vita da contadino che, da novembre a febbraio si trasformava in norcino ambulante. Una figura oramai praticamente scomparsa; il "massin" (colui che uccide il maiale) o "saeadarò" (quello che fa i salami), era colui che, quasi sempre, tramandava una tradizione, ma sarebbe meglio definirla un'arte, che passava di padre in figlio. Ognuno con le sue ricette, i propri modi di far salami, luganeghe, pancette e soppresse. La "dosa" delle spezie, il modo di tagliare la carne, di legare gli insaccati. Il segreto di una buona preparazione del lardo, che, un tempo, era la fonte primaria se non l'unica, di grassi di cui una famiglia contadina poteva disporre. Il lardo migliore era steso e messo in sale e spezie e poi lasciato un poco a stagionare e, successivamente, ad asciugare appeso alle pertiche nel luogo più fresco e ventilato della "caneva" (cantina).

Nonno Beppe, mi fece un gran parlare dei suoi lardi, mi disse che tutti

lo apprezzavano, specie per questa preparazione. Così, visto che l'argomento mi incuriosiva, gli chiesi tutti i particolari e lui me li spiegò con l'approssimazione di chi le quantità le ha sempre misurate a stima. Un po' di questo, un tantino di quest'altra spezia, e poi ancora, un pugno di pepe e una spolverata di cannella e poi, rosmarino e alloro tritati e una spruzzata di vino bianco, ecc. e poi sale rigorosamente marino. Una ventina tra spezie ed aromatiche! «Il mio di lardo, dopo un paio di mesi, era pronto per il consumo, doveva risultare profumato e roseo. Il mio di lardo - mi diceva - doveva averci una sottile fettina di magro». Quella giornata finì, nonno "Beppe" non lo rividi più. Ma, qualche anno più tardi, una rivista di enogastronomia con cui collaboravo, mi chiese di scrivere un articolo sui lardi italiani. Descrissi il "Colonnata" e quello di "Arnaud" e mi venne in mente il lardo di nonno Beppe. Sembrava che ogni sua parola mi fosse rimasta stampata nella mente! Così non potei resistere alla tentazione di mettercelo dentro e, non lo potevo chiamare il "lardo di nonno Beppe" e così inventai la definizione "Lardo della Saccisica" dal nome di questo

nostro territorio che sta tra Padova e Chioggia; ovvero, dove, per almeno una cinquantina di inverni, nonno Beppe aveva girovagato per



Il lardo un tempo era la fonte primaria, se non l'unica, di grassi di cui una famiglia contadina poteva disporre

famiglie gratificandole della sua arte norcina e delle sue magnificenze lardifere.

Dalla redazione mi chiamarono per chiedermi lumi su questo emerito sconosciuto. Questo lardo, mai sentito prima. Con curiosità ed in-

teresse ma anche richiedendomi di segnalare un qualche posto, dove, chi lo avesse voluto acquistare o assaggiare, avrebbe potuto trovarlo. E fu così che questa parte dovette essere tagliata perché si trattava di una notizia storica mentre serviva stare nel presente.

Mi dissi che non poteva finire così. Chiesi al mio amico **Severino**, che qui vicino a noi alleva maiali bradi, di tenermi qualche lardo dei suoi suinoni e, basandomi sul ricordo del racconto di **nonno Beppe**, iniziai a sperimentare codificando quantità, modalità e tempi.

Negli ultimi tre anni i miei lardi sono via via migliorati, e penso corrispondano proprio a quelli che **nonno Beppe** mi aveva descritto. Con la collaborazione di amici dal palato straordinariamente fine, che volentieri accettano il ruolo di cavie, con questo prodotto ho anche creato qualche ricetta. Mi piace pensare che ora, **nonno Beppe**, là da dove si trova, continui a ispirarmi per fare lardi sempre più buoni, come un angelo custode di una tradizione altrimenti, persa per sempre.

LA RICETTA

RISOTTO AL PROSECCO E LARDO DELLA SACCISICA

Ingredienti (per 4 persone):

- ✓ Riso Vialone Nano Veronese Igp o Carnaroli del Delta Po 280 gr;
- ✓ Vino Spumante Prosecco* 50 cl;
- ✓ Burro 100 gr;
- ✓ Formaggio Grana Padano grattugiato 50 gr;
- ✓ Lardo della Saccisica 50 gr;
- ✓ Brodo vegetale 80 cl;
- ✓ Sale e pepe rosa.

Preparazione:

Fondere metà del burro e rosolare il lardo per alcuni minuti. Unire il riso e lasciare che assorba il condimento, lasciare il riso un po' a tostare, versare il prosecco un poco alla volta lasciandolo evaporare. Aggiungere sale, il pepe frantumandolo e via via il brodo caldo. Prima di togliere dal fuoco mantecare con il rimanente burro e il grana. Il brodo è consigliabile prepararlo facendolo preventivamente bollire: due carote, una cipolla media, una zucchina, due patate medie, una costa di sedano, una foglia di alloro.

(*) Noi, al Wigwam Circolo di Campagna "Arzerello", abbiamo usato il Prosecco dell'Azienda Vitivinicola Serre di Combai di Miane (Tv) www.proseccoserre.com

Su ordinazione si può degustare al:
Wigwam Circolo di Campagna "Arzerello"
 Via Porto, 8 – 35028 PIOVE DI SACCO (Pd)
 Tel. 049 9703015 – Cell. 333 3938555
arzerello@wigwam.it