

Ricordi antichi – Attività primaria di sussistenza a Corvara (SP), nella Val di Vara ai confini con le Cinque Terre

IL MAIALINO CON LA CODA ARRICCIOLATA

Fino ad una sessantina d'anni fa le famiglie di Corvara mantenevano tanti animali domestici, da cortile e da stalla, principalmente per sopperire alle loro necessità alimentari ma anche per raggranellare qualche spicciolo dal piccolo commercio indotto da detta attività. Mi riferisco alla vendita dei capi di bestiame dopo lo svezzamento o l'ingrasso, oppure quando si stava per esaurire il loro ciclo produttivo.

Al riguardo rivedo la ricca dotazione delle famiglie: mucca, vitello, manzo, asino o mulo, pecore e agnellini, galline, conigli e... una coppia di maiali di cui uno destinato alla vendita.



Anni 1950 - Un bocconcino prelibato per il maialino

I suini erano l'orgoglio dei padroni di casa perché inducevano il pensiero all'opulenza e comunque erano la fonte alla quale ricorrere per acquietare gli stimoli della fame in un tutt'uno con l'afrodisiaco sapore delle sue carni fresche o soprattutto conservate.

Il porcile era sempre ubicato nei pressi dell'abitazione con lo spazio suddiviso in due settori, uno coperto e l'altro scoperto

a similitudine delle abitazioni delle persone che dispongono delle zone "notte-giorno".

Su tutto il pavimento della "casa del maiale" (stabbio) veniva steso uno spesso strato di paglia o di profumato strame di bosco rendendo così confortevole il soggiorno agli amici suini.

Questo animale però non voleva mai essere in debito! Infatti, defecando a destra e a manca, frugando e scorrazzando, amalgamava e trasformava in pregiato letame tutto il materiale, in origine profumato, steso nel pavimento.

La sua breve vita, poco più di un anno, era piena di soddisfazioni e gli si poteva bene attanagliare il detto di mussoliniana memoria: *"meglio un giorno da leone che cento da pecora"*.

Il nostro protagonista apre gli occhi al mondo in estate - luglio o agosto - dalla mamma scrofa assieme a tanti suoi "fratellini" e può nutrirsi al capezzolo della genitrice facendo lotta, divertendosi, per avere la sua parte.

In autunno, svezzato e col peso di circa dieci chili, era pronto per essere venduto alle famiglie che non gli faranno mai mancare niente.

Nel mio borgo, "adottavano" il maialino comprandolo nei mercati di Levanto o Brugnato e, fino agli anni del primo dopo guerra, anche direttamente in loco secondo le seguenti modalità:

Mercato di Levanto: percorso a piedi di andata e ritorno di circa trentacinque chilometri in quanto all'epoca non esisteva la strada carrozzabile con, nel ritorno, un sacco appeso alle spalle nel cui interno grugniva un maialino. In alternativa, più maialini venivano messi in ceste trasportate da mulo o asino. Il percorso di andata, ed al contrario nel ritorno, toccava: Pignone, Soviore, Levanto.

Mercato di Brugnato: percorso a piedi a/r poco più corto del precedente. Così si sviluppava: Pignone, Borghetto di Vara, Brugnato.

Mercato di Corvara: nella giornata di un sabato autunnale dall'alta Val di Vara (Vezzola di Zignago) giungeva nella piazza della Chiesa Parrocchiale l'allevatore-commerciante, signor Menini, con una corposa dotazione di detti animali che trasportava col carro trainato dal cavallo fin sotto il paese, in loco "Chiapparino". Da lì, una volta scaricati, con poco percorso in "processione" i maialini venivano presidiati lungo la via "maestra" del paese per raggiungere l'area d'esposizione in zona recintata al limitare della piazza, lato "castello".

Consci della presenza del commerciante in tanti accorrevano a scegliersi il maialino di loro gradimento. Comunque il picco delle compra-vendite si verificava attorno al mezzogiorno della domenica, giorno dopo il suo arrivo, all'uscita dalla messa "grande".

Raccontavano anche che questo commerciante si accaparrava parecchi clienti concedendo loro la dilazione del pagamento di un anno, cioè al momento del suo arrivo con la nuova fornitura. Così operando li vincolava ad un successivo acquisto, ovviamente ad un prezzo onnicomprensivo della suddetta agevolazione.

Finita la precaria permanenza in fiera il maialino poteva ritornare alla vita tranquilla nella sua definitiva dimora.

Qui veniva accolto come fosse un figlio ed a lui, da quel momento in poi, avrebbe provveduto la padrona di casa, somministrandogli succulenti abbeveraggi intervallati da assaggi di avanzi vari di frutta, di verdura ed altre leccornie.

Lui, soddisfatto di tante attenzioni, la ricambiava con segni tangibili di ringraziamento togliendo per un attimo il muso dai succulenti intrugli e la guardava infatti con dolce espressione sottolineando anche la gioia con significativi grugniti. Coccolato in tal modo cresceva robusto e sano e ciò era individuabile anche dal suo bel colorito rosato e dalla coda, seppur ingrandita, ancora arricciolata come quando era piccolo.

Siamo in dicembre dell'anno successivo, a ridosso delle festività natalizie, con il maiale ormai non più in fase di accrescimento avendo raggiunto già da un po' il suo massimo sviluppo e peso.

In tale stato, con la massima naturalezza e secondo un consumato copione, veniva deciso... di togliergli la vita!

Per tale compito subentrava il marito della sua “benefattrice” mentre lei, rassegnata, restava in disparte ad osservare l’ineluttabile conclusione.

Nel giorno stabilito arrivava il macellaio, Guido. La mite bestia, legata e condotta fuori dallo stabbio per raggiungere il posto adatto, come se presagisse guardava con i suoi grandi occhi quell’uomo dall’aspetto mite e sereno mentre si apprestava con grande disinvoltura ad infierire con una stiletta nel suo cuore, ripetendo un rito tribale che riporta l’uomo alla caverna dove il cruento atto trova la nota giustificazione: “... *mors tua, vita mea*”.

Aprile 2021

Dino Pietrobono

Un bocconcino prelibato per il maialino

*Corvara - Piazza della Chiesa- Sullo sfondo,
lato strada scalinata, l’esposizione dei maialini*