

Il Maiale Nero nella Tradizione di Terra di Lavoro

written by Rivista di Agraria.org | 5 maggio 2007

di Patrizia Patini e Vincenzo Orlandi

Leggere un libro sulle caratteristiche della razza suina nera in Terra di Lavoro, significa entrare in contatto con la storia rurale di un popolo particolare, quello del Lazio Meridionale, che ha generato usi diversi in corrispondenza di territori diversi, dal litorale all'entroterra.

Il piacevole compito assunto verso questa nuova ricerca, ci avvicina inevitabilmente agli interessi scaturiti da tempo per le produzioni agricole sperimentali che la provincia di Frosinone ha attuato nel progetto del PSR della Regione Lazio; lo studio infatti, anche per questo motivo, gratifica il nostro impegno e contribuito a divulgare la conoscenza della materia storico-culturale riguardante il **Maiale Nero** e le sue nuove collocazioni economiche nella realtà agricola del centro Italia.

La ricerca sulle origini e presenza di questa razza nel territorio sono estremamente connessi agli intenti di riqualificare un animale quasi del tutto scomparso nel periodo post-bellico, ma che, fortunatamente, è stato recuperato nell'allevamento di alcune aziende tra il Casertano, il Molisano e il Frusinate. Nel volume di 145 pagine (tra scritti e foto) si delinea un'immagine tecnica e nostalgica di questo "amico dell'uomo" che, sin dalla premessa e saluto del presidente della Provincia di Frosinone, avv. Francesco Scalia e dall'assessore all'Agricoltura-Caccia-Pesca della Provincia di Frosinone, dott. Mario Ventura, ne risulta avvalorare anche il legame atavico con la specificità di questa razza; nella lettura inoltre, possiamo constatare una descrizione affettiva, a dimostrazione che il maiale è sempre stato un'importante presenza della nostra cultura.

Nello specifico emerge il mondo dell'animale dalle origini ai nostri giorni ricostruendo, non solo cronologicamente, l'evoluzione della razza nel territorio preso in esame dalla nuova ricerca; in effetti quella precedente (**) sul suino, dal titolo **Il maiale. La gloriosa vittima "glie puorche"**, era incentrata esclusivamente nell'area della Val di Comino, mentre ora si è ritenuto di estenderla a quella zona storico-geografica nota come **Terra di Lavoro**.

Già dipartimento del Regno delle Due Sicilie il vasto territorio in questione ha subito un riassetto amministrativo nel corso degli ultimi cento anni, riducendo e modificando inevitabilmente l'estensione dei confini regionali. L'interesse che ha spinto ad approfondire l'argomento è scaturito dalla volontà di allargare le conoscenze relative a questa particolare tradizione che appartiene storicamente alla cultura popolare dell'antica "Terra".

Attualmente il territorio preso in esame è compreso tra le due province di Frosinone e Caserta (Lazio e Campania) cioè rispettivamente:

- Il territorio del Basso Frusinate, che segna assieme alle catene delle Mainarde, degli Aurunci e degli Ausoni, il confine meridionale della regione Lazio.
- Il territorio dell'Alto Casertano, che segna assieme alle catene del Matese, del Monte Maggiore e ai rilievi del comune di Roccamonfina, il confine nord della regione Campania.

Abbiamo così avuto la conferma che qui era allevata una varietà di maiale denominata "Napoletana" o "Casertana" o razza "Nera" che era presente nel tipo a pelo lungo e senza peli. La pratica di allevare il maiale per il consumo alimentare della famiglia è oggi quasi del tutto dismessa, nonostante abbia rivestito grandissima importanza nelle società tradizionali e sia ancorata alla memoria popolare, poiché il maiale, rispetto a qualsiasi altro alimento contadino, rivendica ancora oggi una posizione di privilegio.



Il maiale Nero Casertano dell'Azienda Agricola Biologica di Lanni Genoveffa
presso Vallemaio - Fr (foto P. Patini - V. Orlandi)

In quanto dispensatore della più cospicua riserva di grassi e proteine, questo fantastico animale ha determinato uno straordinario sodalizio fra umani e suini, infatti:

- i suini sono prolifici, crescono rapidamente di peso e realizzano il massimo del rapporto fra investimento e resa;
- l'allevamento non richiede l'intervento quotidiano dell'uomo e sono onnivori, quindi non sottraggono alcun tipo di

risorsa importante agli umani. Se allevati allo stato brado sfruttano i prodotti di aree non agricole che gli umani abbandonano, inoltre, non interferiscono con le aree riservate agli erbivori: capre, pecore, bovini e cavalli. Se invece il maiale è allevato in modo stabulare, viene alimentato in gran parte con i residui alimentari e con quelli agricoli;

– del maiale si sfrutta ogni cosa: la carne, il grasso, il sangue e le interiora in cucina, la pelle ed i tendini per l'illuminazione, le ossa per ricavarne strumenti e anche ornamenti.



Il maiale Nero Casertano dell'Azienda Agricola Biologica di Lanni Genoveffa
presso Vallemaio – Fr (foto P. Patini – V. Orlandi)

Purtroppo, come abbiamo accennato precedentemente, i motivi che hanno contribuito alla scomparsa di questa secolare tradizione vanno ricercati nelle nuove tendenze e influenze dei mass media: in primo luogo nel cambiamento della nostra dieta alimentare che, nella scelta dei consumi moderni, esclude l'uso dei grassi animali; in secondo luogo vanno analizzati anche dal punto di vista igienico, per cui la prassi dell'allevamento familiare viene scoraggiata da una lunga serie di problemi connessi alla convivenza con detti animali.

Quindi, seguendo la logica del nostro piccolo percorso di ricerca, possiamo giungere ad una triste considerazione che, tra l'altro, ci ha resi particolarmente sensibili alla raccolta di dati, interviste e reportage: nelle nostre zone, tipicamente adatte alla cultura del maiale, gli allevamenti sono pressoché scomparsi ed il rituale, che tanto ha animato le aree dei casolari e l'intera vita di campagna, sta cedendo il passo alle nuove tecniche di macellazione. L'allevamento "casereccio" del maiale ha necessità di essere ripristinato o quantomeno tutelato nel suo aspetto culturale, poiché il maiale non è solo cibaglia per sopravvivere, ma è ancora indispensabile strumento di trasmissione e conoscenza nel rapporto interdisciplinare tra le nostre discendenze e il loro habitat.

A tutti coloro che avranno la bontà di leggere le varie pagine del testo, vogliamo chiarire che non è nostra intenzione divulgare la suinicoltura, bensì esternare la compiacenza nel diffondere alcune precisazioni sulla tipicità del pregevole allevamento; inoltre, al di là del valore importante ed effettivo che la presente documentazione riveste per chi ambisce alla qualità delle carni e suoi derivati, è bene ribadire che per noi essa ha un valore intrinseco. Lo scritto, infatti, evidenzia i vari aspetti culturali connessi a questa razza, contribuendo così a rendere sempre più definito il percorso della storia del Lazio Meridionale.

(**) P.PATINI- V.ORLANDI, Il maiale. La gloriosa vittima: "glie puorche", Centro di Studi Storici "Saturnia" e Associazione Culturale Enogastronomica "Le Cannardizie" (a cura di), Cassino 2003



Il Maiale Nero nella tradizione di Terra di Lavoro
di Patrizia Patini e Vincenzo Orlandi – Editrice Frusinate – Frosinone 2006

Dott.ssa Patrizia Patini

Presidente Ass. Culturale Enogastronomia Le Cannardizie

www.lecannardizie.it