

SISSA 2011

PER CHI, SEMPLICEMENTE, ADORA IL MAIALE

di Filippo Polenchi

I sapori del maiale – November porc
4-6 novembre 2011
Sissa (Parma)

Il nome è, immagino, la parodia di una celebre canzone dei Guns N' Roses: November rain. Il gusto, però, è tutto nel maiale. Per un fine settimana Sissa si trasformerà nella capitale del suino, con eventi e particolari che non hanno uguali altrove.

Il sabato 5 novembre si inaugura ufficialmente la manifestazione: si apre la mostra mercato Antichi Sapori e tradizioni che proseguirà anche nella giornata della domenica dalle 9 alle 20, che quest'anno è stata integrata con la Via dei vini, dove saranno presenti importanti aziende vitivinicole del territorio nazionale. A seguire si darà il via al secondo Palio della Spalla cruda, rivolto a categorie amatori e professionisti. Durante il pomeriggio, oltre a visitare gli innumerevoli banchi di prodotti tipici locali e non, sarà possibile fare la merenda a base di pulenta consä. La domenica 6 già dal mattino alle ore

IL MAIALE HA A CHE FARE CON QUALCOSA DI PROFONDO E "INFERNALE", UN'INGORDIGIA E UNA GODURIA CHE IL MANZO, PIÙ RAFFINATO, NON HA

Momenti di lavorazione del Parmigiano



Viale della Rocca a Sissa

9 sarà possibile assistere alla lavorazione delle carni suine, oltre alla dimostrazione di come si fa il parmigiano reggiano, e si potranno gustare ciccioli caldi e assaggi di parmigiano reggiano. Si potrà poi proseguire il giro tra le bancarelle della mostra mercato in attesa di gustare a mezzogiorno qualche prelibato piatto preparato dalle associazioni locali, che offrono menù veramente eccellenti, dalla pasta del norcino, agli strolghini, alle spalle crude, polenta studida con oltre che a mariole e cotechini, in attesa del pomeriggio quando alle 15.30 che si darà il via alla distribuzione dell'assaggio del mariolone più grande del mondo.

Ma la vera domanda è: perché ci piace così tanto il maiale? Con il maiale c'è un fatto strano: tutti sanno come viene ucciso o, almeno, tutti sanno che la sua uccisione non è questione di un istante e non è una cosa "pulisina". Tutti sanno in cosa ti vai a cacciare quando hai a che fare con un norcino. La macellazione dei manzi, per esempio, è molto più ignota. Eppure nessuno si scandalizza per questo rituale antico e agrario che ricorre (quasi) immutabile nei secoli. Forse perché il maiale ha a che fare con qualcosa di profondo e "infernale", un'ingordigia e una goduria che il manzo, più raffinato, non ha. Il maiale scatenava qualcosa di lurido nel nostro inconscio e ne siamo attratti irresistibilmente.

PER SAPERNE DI PIÙ

Sig. Paola Berigazzi
Tel. 0521 527009
commercio@comune.sissa.pr.it
Sig. Barbara Fersini
b.fersini@comune.sissa.pr.it