

LA SPALLA DEGLI DEI

DI GIOVANNI BALLARINI
*Presidente del Centro Studi
 "Franco Marengi"*

*"La spalla di maiale,
 stagionata e cotta,
 è antica quanto la cucina,
 da quando si è iniziato
 a conservare le carni
 di maiale con la salagione,
 aiutata anche
 dalla affumicatura".*

Quando gli dei scesero in terra, mangiarono la spalla cotta, come racconta il mito greco di Filemone e Bauci.

Bauci era una donna frigia, sposata a Filemone, un contadino poverissimo. Un giorno accolsero nella loro capanna Zeus ed Hermes, che percorrevano la Frigia vestiti da viaggiatori. Gli altri abitanti del paese rifiutarono di ricevere i due stranieri. Soltanto Filemone e Bauci si mostrarono ospitali. Incolleriti, gli dei mandarono un diluvio in tutto il paese, ma risparmiarono la capanna dei due vecchi. Questa capanna fu trasformata in un tempio. E, poiché Filemone e Bauci avevano chiesto di finire insieme i loro giorni, Zeus ed Hermes li trasformarono in due alberi che s'innalzavano uno accanto all'altro davanti al tempio che era stato, una volta, la loro capanna. Fin qui il mito, che, tuttavia, prosegue

dettagliando anche il pranzo con il quale Bauci accolse i due viaggiatori stranieri. Bauci, quando Zeus ed Hermes in sembianze umane entrano nella sua povera casa, risveglia il fuoco soffiandovi sopra, per preparare il pranzo agli ospiti sconosciuti. È povera gente, ma mette in tavola quanto ha di meglio per onorare gli ospiti, che pure non conoscono, ma rispettano perché forte è il dovere dell'ospitalità. Come antipasto Bauci prepara e presenta agli ospiti olive verdi e nere con uova cotte nella cenere, cibi quasi d'obbligo secondo l'uso dei tempi, e poi aggiunge indivia, corniole autunnali immerse nella "feccia", stuzzicanti ravanelli e una massa di latte rappresa, con ogni probabilità ricotta fresca.

Il piatto forte del pranzo è costituito da una spalla di maiale, salata e affumicata, resa morbida perché cotta in acqua bollente. Seguono noci, fichi secchi, datteri conservati e frutta fresca della campagna: prugne, mele, uva appena raccolta. Come dolce, il pranzo termina con un pezzo di favo dal quale stilla il miele. Un pasto ricco, variato e abbondante, basato sui frutti dell'orto e dei campi, ma soprattutto sulla spalla di maiale.

La spalla di maiale, stagionata e cotta, è antica quanto la cucina, da quando si è iniziato a conservare le carni di maiale con la salagione, aiutata anche dalla affumicatura. Queste carni erano mantenute appese alle travi del soffitto della cucina. Tra le parti più pregiate del maiale c'era innanzi tutto la spalla, perché nel maiale antico (come nel cinghiale) era la parte più muscolosa e grassa, diversamente dalla coscia, spesso piccola e troppo magra. Con la salagione e la stagionatura, le spalle potevano asciugarsi troppo e presentarsi molto

salate, da qui l'abitudine, quasi obbligatoria e rimasta tale fino al secolo XIX, di cuocere in acqua sia la spalla, sia il prosciutto.

La spalla di maiale, stagionata e cotta, non è un'invenzione moderna e tanto meno di un unico luogo. Tuttavia, in talune aree geografiche, la tradizione si è mantenuta e affinata, fino a raggiungere i vertici del sublime. In Italia ciò è avvenuto, per esempio, nella Bassa parmigiana, accanto al fiume Po, in un'area umida che ricorda (sarà solo un caso?) il posto della Frigia nel quale vivevano Filemone e Bauci e dove poi gli dei, irati, inviarono un diluvio o alluvione. E molte furono, nel passato, le alluvioni che colpirono la Bassa parmense, patria di una celebre spalla cotta.

Questo salume, che trova antiche radici nei territori di San Secondo, Sissa e Palasone, era molto amato da Giuseppe Verdi, che per Natale ne faceva omaggio ai suoi più intimi amici, a iniziare dall'editore Ricordi di Milano, premurandosi di aggiungere anche la ricetta per una perfetta cottura. Dopo un periodo d'oblio, legato anche alla difficoltà di preparazione (la spalla cotta va mangiata calda, appena cucinata), oggi questo pregiato salume sta tornando alla ribalta della gastronomia.

Non si sa come Bauci presentò a Zeus ed Hermes la sua spalla cotta, ma oggi vi sono molti modi: si va dalla torta fritta (al posto del pane senza alcun'altra aggiunta) all'accompagnamento con una salsa di mele o altro dolce, o modicamente salato. D'obbligo un buon vino, preferibilmente rosso e giovane. Più che un antipasto, come spesso avviene, la spalla cotta, come narra il mito greco, è un ottimo piatto forte di mezzo.

See International Summary page 77