

22 Novembre 2013

Tradizioni da sgranocchiare: i ciccioli mantovani

Massima espressione dell'ingegno contadino, i ciccioli da alimento povero e sostanzioso diventano uno snack da aperitivo.



Lombardia

Massima espressione dell'ingegno contadino, i ciccioli da alimento povero e sostanzioso diventano uno snack da aperitivo.

Uno dei motti più celebri della tradizione gastronomica italiana è “**del maiale non si butta via niente**”. A dimostrare che non si tratta di un modo di dire ci sono i ciccioli di maiale, salume povero di estrazione contadina ricavato dagli scarti dell'animale, di forma irregolare e di dimensioni variabili in base alla quantità dei residui di grasso che li compongono.

Nel cuore della pianura padana, **tra Emilia e bassa Lombardia**, dove l'allevamento del maiale è sempre stato molto diffuso, i ciccioli erano presenti abitualmente sulle tavole degli agricoltori, soprattutto nei periodi autunnali e invernali quando storicamente avveniva la macellazione. Nelle case mantovane la ricetta dei ciccioli di maiale compare **fin dal 1234** [1] espressione di un'economia agricola che dagli animali da cortile traeva il massimo delle risorse.

Costituiti per oltre la metà da grasso, i ciccioli di maiale hanno un sapore molto intenso. Nella tradizione venivano accompagnati dalla **polenta** e rappresentavano un pasto sostanzioso. L'abbinamento è diffuso ancora oggi, anche se i ciccioli si sgranocchiano soprattutto come **aperitivo**, insieme a un buon bicchiere di **Lambrusco**, mentre sbriciolati rendono più gustosi **pane, pizze e focacce**.

Simbolo di come un tempo la povertà aguzzasse l'ingegno, la ricetta utilizza il grasso presente nel tessuto adiposo del maiale, separato dalla cotenna, fatto a dadini e messo a cuocere a fuoco lento e costante per **almeno sei ore** in paioli di rame o d'acciaio, in modo che la parte grassa si fonda e quella acquosa evapori. Quando i pezzi di grasso hanno acquistato un colore dorato vengono versati in un telo, strizzati e insaporiti con **chiodi di garofano, cannella, pepe e noce moscata** in dosi variabili.

La parte colata costituisce lo **strutto** - che viene fatto raffreddare e confezionato in contenitori e a temperatura ambiente diventa solido per l'alta percentuale di grassi saturi - mentre quella solida residua è

destinata a trasformarsi in ciccioli. La strizzatura può avvenire in torchietti in legno o acciaio, oppure tra assi incernierate a un lato. Dopo la torchiatura i ciccioli vengono sbriciolati a caldo, o in alternativa vengono lasciati in formella. Si conservano fino a tre o quattro mesi.

foto: **Mauro Renna** [2]

Links

[1] http://www.ersaf.lombardia.it/servizi/buonalombardia/Prodotti_fase03.aspx?ID=25

[2] <http://it.wikipedia.org/wiki/File:Ciccioli.jpg>