



Su porcheddu arrostito “alla sarda”: uno spiedo nel fianco delle concorrenti gastronomie regionali

di Paolo PULINA

Bastianino Mossa, presidente del Gremio sardo “Efisio Tola” di Piacenza, che opera come veterinario nei comuni della montagna piacentina ma che, nato in una famiglia di pastori di Bultei, ha



Cornaredo, XX Festa, 2016, del Circolo sardo Amedeo Nazzari, i maialetti in cottura.
Foto di Francesco Sanna

dimestichezza con le tradizioni alimentari della Sardegna, riferendo sulla prima “Festa de su Porcheddu”, che si è svolta nella serata del 15 luglio presso la Corte La Faggiola in Gariga di Podenzano (vicino a Piacenza), cioè nella cascina dove ha sede l’associazione, ha scritto: «È difficile che

un sardo o un gruppo di sardi emigrati e i loro amici, in qualsiasi parte del mondo si incontrino, non senta “l’esigenza” di ritrovarsi a tavola intorno a un piatto di *porcheddu* appena arrostito: un vero e proprio rito! Il *porcheddu* o *porceddu* o *prochisceddu* o *polcheddu*, come è chiamato in tutte le sfumature della lingua sarda, con il suo sacrificio, permette alla gente di alimentarsi e condividere momenti gioiosi e allegri come quello organizzato dal nostro Circolo: abbiamo fatto gustare il classico “*porcheddu*” (maialetto) allo spiedo, **allevato in continente**, il pane *carasau*, il formaggio pecorino, le *seadas*, il vino “Cannonau”, la notissima birra “Ichnusa”, una birra artigianale sarda di recente produzione, il mirto e il *filu 'e ferru*».

Corretta precisazione del veterinario Mossa: *su porcheddu* è cucinato “alla sarda”, cioè rosolato allo spiedo, ma non può che essere «allevato in continente», dato che – a causa della peste suina che da anni affligge i maiali allevati in Sardegna –, per evitare il contagio fuori dell’isola, è vietato farli uscire dai confini regionali (come è noto, il porchetto sardo è arrivato a Expo 2015 di Milano solo grazie alla deroga speciale del ministero della Salute, prevista nel caso di Esposizioni universali, al blocco delle esportazioni, imposto dall’Unione Europea, a causa della recrudescenza della peste suina africana presente in Sardegna dal 1978. Nello specifico, l’11 ottobre del 2014 veniva pubblicata sulla “Gazzetta Ufficiale Europea”, a firma del Commissario per la Salute e le politiche dei consumatori Tonio Borg, la proroga fino al 31 dicembre del 2018, del divieto di spedizione di suini vivi, sperma, ovuli, embrioni, preparati e sottoprodotti a base di carni suine dall’isola).

Per la serata – mi informa Mossa – sono stati cotti e consumati ben 25 maialini.

Vediamo alcuni dati riferiti alle più recenti iniziative enogastronomiche di alcuni Circoli sardi della Lombardia.

Alla ventesima edizione della “Festa della Sardegna e degli amici della Sardegna”, organizzata a Cornaredo (Milano), nei giorni 23 giugno-3 luglio 2016, dal Circolo sardo “Amedeo Nazzari” di Bareggio-Cornaredo, sono stati cotti alla brace e serviti n. 230 maialetti.

Il Circolo Culturale Sardo “Grazia Deledda” di Magenta (Milano) nei giorni 8-12 giugno 2016 ha organizzato la settima edizione della “Festa dei Sardi e Amici della Sardegna di Magenta. La Sardegna incontra Magenta e le comunità locali”: sono stati consumati n. 40 maialetti.

A Parabiago, il Circolo “Su Nuraghe” di Canegrate-Parabiago (Milano), nei giorni 9-12 giugno 2016, ha organizzato la sedicesima edizione della “Festa Popolare Sarda (appuntamento con la cucina sarda, aromi e sapori di un’Isola antica)”: sono stati consumati n. 50 maialetti.

A Rovello Porro (Como), il Circolo "Grazia Deledda" di Saronno (Varese) ha organizzato, nei giorni 23-26 giugno 2016, la manifestazione "Sapori e tradizioni di Sardegna": sono stati consumati n. 70 maialetti.

A Carnate (Monza Brianza), il Circolo Culturale Sardo "Raimondo Piras" nei giorni 24, 25 e 26 giugno 2016, ha organizzato la dodicesima edizione della "Festa con cucina tipica sarda": sono stati consumati n. 24 maialetti.

Considerazione: la forza attrattiva speciale che la cucina sarda esercita in continente deriva dalla presenza del piatto classico della cucina dei pastori in Sardegna: il porchetto "sardo" (anche se non allevato in Sardegna), arrostito lentamente allo spiedo su graticole, aromatizzato con mirto o rosmarino dopo la cottura.

Sulla base di questo dato di fatto, è giusto far conoscere un cantore ottocentesco di questa prelibatezza alimentare sarda che "fa gola" ai continentali, i quali diventano consumatori anche delle altre pietanze di contorno tipicamente sarde citate da Bastianino Mossa.

Si tratta del medico e antropologo Paolo Mantegazza (Monza, 1831- San Terenzo-La Spezia, 1910) che nel suo libro *Profili e paesaggi della Sardegna* (1869; è disponibile una recente edizione nella collana "Biblioteca della Nuova Sardegna", 2004), fortemente simpatizzante per la Sardegna, scrive: «Il *porcheddu furia furia* (porcellino di latte cotto sulla brace) è un cibo luculliano, vera e propria vivanda nazionale della Sardegna». Addirittura Mantegazza aggiunge una curiosa e dottissima appendice dal titolo "*Su porcheddu dei Sardi*", che però è in realtà la storia della «porchetta delle Romagne» definita «sorella» de *su porcheddu sardu*.

(17-07-2016)