



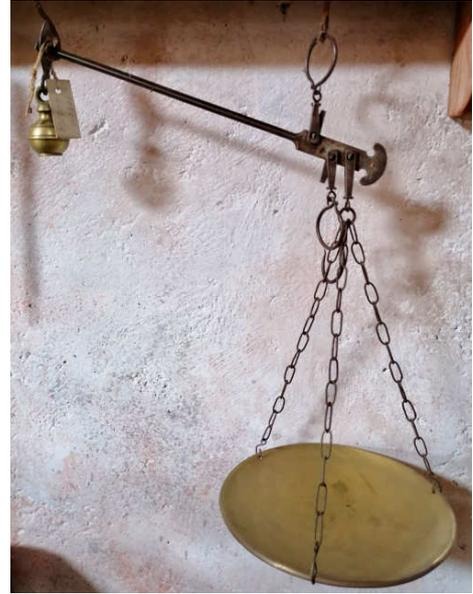
IL PORCILE E IL NORCINO



Il simpatico porcello nuovo ospite del Museo contadino.

Maiale in resina, a grandezza naturale, "ammiccante" da una celletta originale dell'ex porcaiaia e con tanto di audio riprodotto il tipico "grugnito" della specie. L'iniziativa è di solito molto apprezzata dai bambini delle scuole in visita al Museo!

Bilancia a stadera con piatto per pesature manuali. È costituita da una asta metallica graduata, sospesa ad un gancio ad un gancio al quale è agganciato un piatto contenente l'oggetto da misurare. Lungo l'asta si spostava un peso fino a trovare l'equilibrio. Serviva per pesare i vari ingredienti necessari per la preparazione della pasta di salume.



Entriamo nel settore del Museo dedicato alla macellazione del maiale (la norcineria), una delle risorse fondamentali dell'economia contadina.

Qui di fianco la "pica" con sotto il ceppo in legno che si usava per tagliare carne, cotiche e spaccare gli ossi con la mannaia. La pica era una sorta di "attaccapanni" usata da tempi immemorabili per appendere le varie parti del maiale durante il complesso "rito" della mattanza. Qui sotto una immagine di inizi 900 con la pica e i vari lavoranti.





← Il paiolo (pariò)

Il paiolo e il grande calderone, entrambi in rame stagnato, erano utensili indispensabili durante le varie fasi della macellazione del maiale e richiedevano la preparazione sull'aia di adeguati fuochi per il loro riscaldamento:

il paiolo serviva per scaldare a più riprese abbondante acqua con la quale sbollentare il corpo dell'animale per l'accurato lavaggio iniziale e facilitare poi l'asportazione dei peli; il calderone serviva invece per bollire e sciogliere le tante parti grasse del maiale e ottenere tutto lo strutto liquido possibile. I residui insolubili di questa fase, opportunamente pressati e strizzati, diventavano i "ciccioli" (graton), delizie croccanti e saporite apprezzatissime dai bambini (e non solo)...

Il calderone ↓



Mannaia per tritare ossi e cotiche sul ceppo di legno →



↑ Uncino utilizzato, durante la mattanza, per spostare parti pesanti del corpo del maiale.



↑ Utensile per affilare manualmente le lame dei coltelli.



↑ Coltello da macellaio



↑ Seghetto da macellaio per segare ossi direttamente sul corpo del maiale



Macchina tritacarne

Macchina tritacarne usata per tritare le varie parti del maiale (magre e grasse) da utilizzare nell'impasto del salame.



Insaccatrice (Cunisèl)

Insaccatrice: capiente macchina a pistone utilizzata per produrre i vari tipi di salame riempiendo i budelli, con l'impasto preparato a parte, tramite imbuti di diverse dimensioni.



Imbuti per insaccatrice

Vari imbuti per insaccatrice per il riempimento di budelli di salami e salsicce.



Pinza per sigillare i salumi

Pinza impiegata per sigillare i piombini dei salumi (procedura naturalmente non adottata dalle piccole cascine che producevano salumi non per la vendita, ma solo per uso privato).



Conca: vasca di legno ove si miscelava la carne macinata di maiale con le spezie, eventuali aglio e vino e si impastava il tutto con le mani prima di insaccare nel budello e creare i vari tipi di salumi.

Conca



Pressa per pancetta steccata:

tipo di salume particolarmente apprezzato ancora oggi nel sud della Lombardia e in Emilia. Uno spesso strato di pancetta (strato grasso sotto pelle) veniva trattato sul lato del grasso con varie spezie e erbe, ripiegato e posto sotto le ganasce di una pressa con predisposte due assicelle; il tutto veniva pressato girando l'apposita braccio a vite e le due assicelle fissate fra loro con un robusto legaccio. La pressione eliminava l'aria all'interno della pancetta garantendo così una lunga conservazione e le spezie all'interno gradatamente nel tempo insaporivano il salume.

