



06 dicembre 2015

Pag. 30

Messaggero Veneto

GIORNALE DEL FRIULI

IL MACELLAIO

«Troppe regole così non ci hanno più fatto lavorare»

► PAULARO

«Troppe regole. Troppa burocrazia. Così hanno distrutto il sistema. Così non ci hanno più permesso di macellare».

Donato Moro è la guida dei norcini che ieri hanno dato vita all'Ecomuset del purcit di Chiaulis. Ha iniziato a lavorare le carni a 14 anni a Travesio. Oggi ne ha 65. Abita a Villafuori di Paularo e domani macellerà l'ultimo maiale rimasto nella borgata.

«Una volta ce n'erano 40 – ricorda – per 60 famiglie. Oggi è tutto finito. Ci sono troppi vincoli. Per fare alcuni esempi: i porcili devono stare a una certa distanza dalle case e serve un veterinario per la macellazione. Insomma, non ci permettono più di fare il nostro lavoro».

«Qualcuno ammazzava il maiale a dicembre – aggiunge l'assessore comunale De Toni – e poi un altro a febbraio. Così ogni famiglia aveva la carne per tutto l'anno. E lo strutto serviva per i dolci o le patate fritte».

È iniziata all'alba ieri la giornata a Chiaulis. Alle 6 si sono spalancate le porte della "crigna" dove è stato ucciso il maiale. Quindi il "purcit" è stato appoggiato su un grande tavolo dove, una volta visitato dal veterinario, è stato aperto, privato delle viscere e dei polmoni, disossato e lavorato «con il solo utilizzo di tre arnesi – ha spiegato Donato Moro –: il coltello, la scure e il seghetto per tagliare le carni; e poi la trespade per macinarlo».

Un po' di sale, pepe, vino e aglio per togliere gli odori e condirlo e quindi il via alla scelta delle carni: dal salame, alla salsiccia fino al cotechino.

Tutti pronti per l'affumicatura e preparati in attesa del lungo inverno. Come una volta. (da.vi.)

