



Estratto da: Bollettino Storico Alta Valtellina, Bormio 2001

# **BOLLETTINO STORICO ALTA VALTELLINA**

N. 4 - Anno 2001

*Il presente Bollettino è stampato con il contributo della  
Comunità Montana Alta Valtellina*

# La “becarìa”

ORESTE PONTI

rielaborazione di FABIANA GIACOMELLI

*Il trattato di Oreste Ponti è il frutto di decenni di esperienza maturata in casa praticando la professione di norcino (ossia di bechéir), così come gli era stata insegnata.*

*L'autore fotografa azione dopo azione i preparativi e quindi la becarìa. Ritmi ben scanditi e ruoli ben definiti come in un film dalla trama rimasta identica per decenni: cambiano gli attori, sempre però gente semplice abituata a lavorare sodo, la gente delle nostre montagne.*

*Ora, purtroppo, le foto si stanno sbiadendo e la pellicola si sta rovinando. A Oreste Ponti il compito del restauro per ridare colori, voci e vita a quelle immagini, a quei momenti di vita contadina.*

*Fabiana*

## La becarìa

La *becarìa* era ed è ancora questione di esperienza. Esperienza e tradizione.

### 1<sup>a</sup> fase: acquisto del maiale

Terminata la *becarìa* di primavera, la massaia si occupava del ripopolamento del porcile. Acquistava uno o due maiali di 7 - 8 Kg l'uno, già svezzati e generalmente provenienti da Grosio. Quella grosina era una razza buona dal corpo longilineo che era preferita alla toscana, più tozza e grassa. I grosini tenevano molto alla conservazione della purezza della loro razza tant'è che, immediatamente dopo il parto della scrofa, i maschi erano castrati. Tutti, ad eccezione di qualche esemplare utile alla riproduzione.

Le scrofe invece venivano sterilizzate ed era compito dell'acquirente provvedervi. L'incaricato era il professor Tòni detto Carlòt. Nell'arco di mezza giornata egli eseguiva fino a sei, sette operazioni di questo tipo. La porcelina veniva stesa su un tavolo in posizione supina. Due uomini la trattenevano. Il professor Carlòt estraeva dalla tasca il suo affilatissimo coltello

a serramanico con una lama lunga circa 10 cm e iniziava a radere l'animale là dove l'operazione andava eseguita. Dopo aver inciso per circa 7/8 cm il maialino, entrava nell'apertura così prodotta con il suo esperto dito indice e ne usciva dopo pochi secondi con l'utero (la màdre). Lo legava stretto con uno spago resistentissimo (al sc'treforzìn) e lo tagliava sopra la legatura. La màdre veniva gettata e nel foro veniva infilata una pallina di burro cotto (butér còt). L'operatore procedeva con la sutura, utilizzando ago e filo; il risultato era molto simile alla cucitura eseguita sui sacchi di patate. Con una bella strofinata di cenere sulla ferita l'operazione era terminata e la porcellina tornava nella stalla. I punti non venivano tolti, ma marcivano da soli. Il tempo impiegato per questa operazione era di soli 15 minuti.

Chi invece preferiva sottrarre l'animale a questo trattamento, risolveva il problema aggiungendo al pastone alcuni pezzetti di calce viva e delle piccole schegge di ferro limato, impedendo in questo modo che la porcellina andasse in calore.

## **2ª fase: alimentazione del maiale**

Al maiale appena acquistato veniva dato in pasto il siero (al sarón), il residuo cioè del latte fatto bollire per preparare i formaggi. Tutti gli animali della stalla venivano poi condotti verso l'alpeggio (in alp, a mónt), dove restavano per circa quattro mesi. Qui la loro alimentazione si basava su un composto di licheni (nìchel), cardì (cardón) e foglie di rabarbaro selvatico (pelóta o limöira) fatto bollire in una caldaia (caldéira) e mescolato col tremadic', il residuo del sarón, il siero. Con l'arrivo della stagione autunnale e la transumanza verso il paese, l'alimentazione cambiava: abbondanti razioni di polvìn de fén, tritume e patate cotte (tartùfol còt) schiacciate. Il polvìn era ciò che restava del fieno dopo averlo preparato per darlo in pasto alle bestie nella stalla. Per depurarlo da polvere, scorie e sassolini, si ricorreva a un vaglio particolare detto al van. Chi poteva, aggiungeva al polvìn e alle patate qualche mestolo di farinacci o di farina di semi di lino compressa, al panèl, e crusca.

Durante gli ultimi due mesi di vita bisognava ingrassare l'animale, e lo si faceva preparando polenta di mais condita con i pochi avanzi di cucina, a quel tempo assai frugale.

Per ottenere carni mature e saporite, non soggette a cali, il maiale doveva e dovrebbe ancora avere almeno un anno di vita. A questa condizione anche gli insaccati si sarebbero conservati più a lungo.

Il maiale era ormai pronto per la becària.

## **3ª fase: i preparativi per la becària**

Il maiale doveva essere tenuto a dieta per due giorni, al fine di preparare svuotate le interiora, facilitandone così la pulitura a macellazione avvenuta.

Veniva generalmente ucciso nel fienile (*al taulà*), ove in previsione si sospendeva a una trave (*al crapenà*) una fune (*la sc'pigólza*, propriamente l'altalena) per sollevare il maiale da terra. La *sc'pigólza* rimaneva appesa nel *taulà* per parecchi giorni. Era la gioia dei bimbi che si divertivano dondolandosi chiosamente.

Si preparava poi una conca di legno (*al bugl*) di metri 2 x 0,80 x 0,40, dove il maiale veniva pelato utilizzando acqua bollente (*àqua fërza*).

La massaia attirava il maiale nel *taulà* battendo dei colpi sul paiolo (*al sc'tègn*), ingannando il malcapitato col riprodurre lo stesso suono che il maiale era solito udire quando gli veniva servito il pasto. Il marito spingeva il *porcèl* da dietro, facendo molta attenzione a non irritare l'animale che, se si fosse arrabbiato, avrebbe compromesso il buon gusto della carne. Del maiale arrabbiato si diceva "al ghé ciapé al mal ros" e significava che la carne non sarebbe stagionata. Così almeno sostenevano gli anziani.

Il norcino era nel frattempo pronto nel fienile con tutti i suoi attrezzi. Il *bechéir* metteva in bocca al *porcèl* una cordicella e avvolgeva tre giri allentati attorno al grugno per evitare che, durante l'uccisione, strillasse troppo rumorosamente. Con un bastoncino (*al ral*) infilato tra la pelle e la corda, lungo circa 25 cm, si strozzava il maiale. Il norcino praticava con maestria un'incisione e il sangue defluiva direttamente nello *sc'tègn*, recipiente che la massaia aveva predisposto nella posizione corretta. Il sangue veniva lasciato coagulare.<sup>1</sup> Morto il *porcèl*, lo si lasciava cadere nel *bugl* a gambe divaricate.

Era questo il momento della raschiatura. Si procedeva versando acqua bollente dall'alto verso il basso sul corpo del maiale. Con l'ausilio di mestoli e coltelli si raschiava la cotenna che rimaneva bianca e pulita.

La raschiatura del maiale doveva svolgersi in poco tempo, altrimenti la cotenna (*la códiga*) rischiava di cuocere. Il maiale veniva quindi posto su una scala a pioli per eliminare i peli rimanenti.

Il *bechéir* infilava tra i garretti delle gambe posteriori del maiale un bastone lungo circa m 1,30. Vi legava una fune doppia, i cui capi erano legati al bastone appeso appositamente nel *taulà*. Il macellaio tendeva la fune facendola girare attorno al *ral* lungo circa 30 cm, sollevando in questo modo il maiale sino a 30 cm da terra e bloccando il meccanismo di scorrimento con un altro *ral*. Con l'acqua fredda si lavava e asciugava il maiale che penzolava dalla *sc'pigólza*. Gli si tagliava la testa in un punto molto vicino alle orecchie per non rovinare la cosiddetta *bondiöla*, ottenuta utilizzando la carne del collo del maiale. Se la *becarìa* si svolgeva in inverno, la testa veniva collocata nella neve affinché tutto il sangue venisse assorbito. In alternativa si utilizzava l'acqua fredda.

Seguivano lo sventramento e la lavatura delle interiora. Si toglievano

<sup>1</sup> Taluni invece si adoperavano affinché il sangue non coagulasse per poterlo utilizzare per cucinare gli gnocchi di sangue. Il sangue invece utilizzato per preparare l'impasto delle salsicce veniva generalmente lasciato coagulare.

prima fegato, polmoni e cuore (*fidich, polmón e còr*), facendo molta attenzione a sottrarre dal fegato la bile (*la fèl*) senza rompere la vescicola, per evitare che il fiele infettasse le carni, rendendole insanabilmente amare, e a far fuoriuscire tutti i grumi di sangue dal *còr*. Bisogna poi togliere lo scheletro. Era importante, a questo punto, prelevare le sugne (*li sóngia*). Le sugne venivano stese su un bastone (*una lata*) per levar loro, una volta raffreddatesi, la pellicina che le avvolge da un lato. Pelle preziosa per insaccare coppe e prosciutti. Anche la vescica, gonfiata, poteva servire allo stesso fine.

Si praticava quindi un taglio longitudinale lungo la mezzeria del *porcèl* per dividere in due parti (*dóa me~~t~~éna*) il maiale, parti che, ancora calde, venivano trasferite nel locale predisposto per la *becarià* vera e propria. Il *bechéir* vi si recava e toglieva la parte grassa dalle budella, affidando alla massaià il compito di svuotarle e lavarle generalmente al fiume. Mentre si attendeva che le carni frollassero, il norcino si recava a terminare la *becarià* iniziata nella mattinata in un'altra casa. Tempo impiegato per ultimare i preparativi: un paio d'ore.

I componenti della famiglia preparavano quindi i bastoni (*li lata*) per appendervi i salami, pestavano il sale per miscelarlo correttamente, pulivano le teste d'aglio e le cipolle, preparavano le spagnolette di spago (*sc'treforzìn*) per legare i salami e i recipienti per lo strutto (*li tòla*), tostavano il pane di segale per addizionarlo ai sanguinacci (*li sàngua*), facevano cuocere il sangue, acquistavano le spezie: pepe, cannella, chiodi di garofano e un paio di budella di manzo, e puntellavano il tavolino sul quale andava fissato il tritacarne. Qualcuno si recava infine a casa dal *bechéir* a prendere le cassette e la macchina tritacarne con tutti gli accessori: piastre, coltelli e *cornét* (una specie di imbuto in metallo utilizzato per l'insaccatura).

Prossimo appuntamento: giorno seguente, ore 6 circa.

4<sup>a</sup> fase: la *becarià*

Mentre qualcuno della famiglia si occupava di immobilizzare il tavolo e fissava il tritacarne, il *bechéir* iniziava a sezionare *li me~~t~~éna*, ricavandone per primi i prosciutti (*li bondiöla*), le pancette e, per chi lo desiderava, anche dei pezzi di lardo, ottimo companatico per i rigidi mesi invernali. Il norcino selezionava le carni e i familiari scotennavano il lardo e tagliavano la cotenna a listarelle per favorirne la macinazione.

Due uomini cominciavano a tritare le sugne e il lardo scotennato. Il tutto era destinato all'impasto, tranne un pezzetto di sugna che, arrotolato e legato, sarebbe servito per ungere le tomaie di cuoio delle scarpe.

Dopo circa quattro ore di cottura del grasso nella caldaia, *la sc'pìa* indicava che lo strutto era pronto. *La sc'pìa* consisteva in una grossa mela e una cipolla intera piena di chiodi di garofano e di *gritole*, ciccioli, piccoli pezzetti

di carne. Quando la mela e la cipolla iniziavano a spappolarsi e le *grìtole* a rosolare, il grasso si considerava diventato strutto.

Lo strutto veniva lasciato raffreddare e quindi lo si metteva nelle latte (*li tòla*); diciotto kg di strutto circa ogni latta.

Da un grosso *porcèl* si ottenevano fino a 50 kg di strutto, ma i maialini più piccoli fornivano tutto il loro grasso per confezionare i salami.

Si iniziava quindi a macinare la carne dopo aver strizzato le *grìtole*, prima le cotenne e via via tutte le qualità di carne selezionate dal *bechéir*. I primi ad essere preparati erano i *salamét*, i salami di prima qualità. Il norcino lasciava da parte un paio di chili di carne macinata, ai quali venivano aggiunti dei dadini di lardo, ottenendo il *solodio*, il salame delle occasioni importanti.

#### A) Dosaggi di spezie

Per i *salamét*, *li màgra* e i *salàm de tèsc'ta* le dosi di sale e spezie erano uguali: 200/240 gr di sale ogni 10 Kg di macinato, a seconda che la famiglia mangiasse più o meno saporito, un cucchiaino grande di pepe (*pör*), mezzo cucchiaino di cannella e mezzo cucchiaino di chiodi di garofano tritati sempre ogni 10 Kg di impasto.

Alle spezie si aggiungevano 5/6 spicchi d'aglio (*fisc d'agl*) pestati nel mortaio e messi a macerare in una scodella di vino buono. L'aglio veniva colato: solo l'aroma e non i pezzetti d'aglio dovevano insaporire i salami.

Una buona dose di vino era quindi versata nella cassetta di legno quadrangolare (*la marnéta*). Bisognava poi impastare accuratamente il composto. Per ottenere invece *li mortadèla*, allo stesso dosaggio di sale e spezie si aggiungeva una quantità di fegato macinato fine, pari a circa il 10% dell'impasto e un bel cucchiaino di zucchero diluito nel vino.

#### B) *La pàsc'ta*<sup>2</sup>

Per i *salàm de tèsc'ta*: si utilizzava solo la carne della testa, lingua compresa, qualche pezzo di muscolo di girello, qualche manciata di cotenna tritata fine e una spruzzata di vino.

Per i *codighìn*, cotechini: cotenne tritate fini, pochissima carne. Il tutto amalgamato con un brodo insipido, ottenuto facendo bollire le ossa del maiale. La *pàsc'ta* doveva essere molto liquida, al punto di dover utilizzare il mestolo per caricare la macchina insacchitrice. Niente vino.

Per *li sàngua*, sanguinacci: sangue cotto tritato fine, due grosse cipolle tagliate a spicchi, pane di segale tostato, gli scarti della cottura dello strutto (*li grìtola*) e qualche pezzetto di carne con alcuni grumi di sangue. Pastella morbidissima. Niente vino.

#### C) Budella da usare per l'insaccatura

---

<sup>2</sup> Vedi anche N. CREDANO PORTA, *Cucina di valle e di montagna*, in "Sondrio e il suo Territorio", Milano 1995, pp. 561-563.

- per il *solodìo*: la parte terminale dell'intestino crasso, 70/80 cm della parte diritta.
- per *i salamét*: filzette di manzo dritte e a forma curva.
- per *li màgra e li mortadèla*: budella a forma curva.
- per *i salàm de tèsc'ta*: budella arricciate del maiale e, se non fossero state sufficienti, si utilizzavano quelle di manzo.

Terminata l'insaccatura, spettava al norcino legare tutti i salami di forma diritta e quelli arricciati (*salàm de tèsc'ta*); a quelli di forma curva provvedevano invece i familiari. Il *bechéir* terminava poi l'opera mettendo in salamoia, in contenitori separati, coppe e prosciutti. Per le pancette si procedeva invece alla salatura nella parte superiore con ossi tagliati a pezzi e sale e, nella parte inferiore con spezie e sale; affinché il sale venisse assorbito in modo omogeneo. Gli insaccati venivano girati sottosopra ogni due giorni per almeno una settimana. Si appendevano quindi in locali arieggiati per un certo tempo, più tardi in cantina.

Il lungo lavoro della *becarìa* era così giunto al termine. Ma la *becarìa* non rappresentava soltanto fatica. Era anche collaborazione tra parenti e amici stretti, festa di clan. La giornata terminava infatti a cena con buon vino rosso e l'assaggio d'ogni tipo di salsiccia. Era il *tasc't del porcèl*.<sup>3</sup>

Il Merlo di Pèzzel  
(Oreste Ponti)

---

<sup>3</sup> Mi si conceda ora qualche osservazione personale. Ho praticato la professione di norcino in proprio e per una ristretta cerchia di amici per diversi anni, fino al '70-'75, fino a quando il progresso non ha fatto capolino in paese. Poi tutto è cambiato: concimi chimici, fosfati, pesticidi, mangimi chimici... L'erba, le carni e i latticini non hanno più lo stesso sapore. Il maiale non è più allevato con *sarón*, *nichel*, *cardón* e *polvin de fén*, non ci sono più le belle cantine con volte in pietra viva e le poche rimaste non hanno più la stalla vicino che, con la sua umidità e il suo calore, favoriva la conservazione di salumi e formaggi. La puzza della stalla di una volta era profumo, profumo di cibo genuino.