



IL TORDO MATTO ALLA COMUNANZESE

- LE ORIGINI

La storia del Tordo Matto origina da mani forti e spiriti saggi, da tavoloni grezzi, da ampi cucinoni densi di fumi ed odori, in cui il vociare allegro dei bambini ritma il lavoro solerte degli uomini e delle donne affannati sul rito antico della “pista” e della “salata”. E' una storia popolare che si avvia da una delle tante case coloniche disseminate in collina, poco fuori dall'abitato di Comunanza, il cui protagonista risponde al nome di Candido Gesuè.

Venuto a mancare già da qualche anno, Candido è una di quelle figure che nei piccoli paesi assumono connotati caratteristici proverbiali, terminando per rappresentare, umanamente, i tratti salienti di un'intera comunità in una precisa fase storico-culturale.

Candido Gesuè è ricordato, tra l'altro, per essere fautore di quella sorta di gourmeterie popolare che ha saputo fare del gusto e dei piaceri della buona tavola un'occasione per celebrare la vita e l'amicizia.

L'ormai leggendaria Cantina, ricavata nel caratteristico fondaco dell'abitazione di famiglia presso il Centro Storico, è stata per decenni teatro di splendide conviviali in cui la goliardia non discriminava la qualità delle pietanze.

Candido infatti, pur a dispetto di una preparazione tecnico-culinaria forgiata unicamente da esperienza e passione, era un cultore dell'enogastronomia locale che sapeva degnamente celebrare con gli amici (una sorta di confraternita democraticamente aperta a sempre nuove ed allegre contaminazioni).

E' un freddo inverno dei primi anni '60 quando Candido, come d'abitudine, veste i panni del norcino all'interno di una masseria contadina ubicata su una delle colline che sovrasta l'abitato (il cui toponimo è oramai comunemente classificato come Magri).

Come noto durante il rito antico della lavorazione del maiale (“piste” e “salate”) si era soliti consumare immediatamente diverse parti dell'animale: alcune perché non erano di facile conservazione, altre perché risultavano sezioni di scarto del processo di preparazione degli insaccati.

Così, per recuperare alcune frazioni del suino, Candido Gesuè ed altri esperti norcini, si ingegnarono nella creazione di una sorta di involtino composto con il culaccino (proveniente dalla preparazione del prosciutto), legato dal velo (utilizzato per la preparazione dei fegatini) ed insaporito da varie spezie, tra cui il ginepro a bacca rossa, presenti sulla tavola in quanto ingredienti indispensabili per la “pista”.

Il nome Tordo Matto, molto particolare, fu assegnato in quanto varie ed insolite risultavano le aderenze con l'omonima specie ornitologica:

- innanzitutto la forma della pietanza evocava proprio quella del Tordo allo spiedo;
- in secondo luogo perché la principale spezia utilizzata per il condimento, il già citato ginepro a bacca rossa (detto volgarmente ienibbulu), ha una particolare relazione con il vero Tordo: lo nutre golosamente in vita e ne accompagna il sapore una volta che l'animale diviene pietanza;
- infine perché, secondo la ricetta originale, il Tordo Matto deve essere cotto allo spiedo proprio come si usava fare con gli uccelli bottino di caccia.



L'aggettivo matto va interpretato facendo riferimento alla declinazione che lo stesso assume nel dialetto comunanzese secondo il quale, appunto, si definisce "matto" qualcosa di atipico, particolare, insolito, diverso.

Negli anni la conservazione e la promozione del piatto, oltre che da alcune famiglie comunanzesi, è stata garantita dal Ristorante "da Roverino" il quale ha saputo trovare una definizione culinaria sistematica che, pur con la variante dell'utilizzo del filetto di maiale (più pregiato del culaccino), ha mantenuto pressoché inalterati i canoni e lo spirito originari.

- RICETTA DEL TORDO MATTO ALLA COMUNANZESE

INGREDIENTI

- Culaccino di maiale
- Bacche di Ginepro Rosse
- "Battuto" (Aglio e Rosmarino)
- Sale
- Pepe
- Velo" di maiale

E' consentito, in alternativa al Culaccino, l'utilizzo del Filetto o del Capocollo di maiale purché espressamente indicato come "variante" anche sui Menù.

LA PREPARAZIONE

1 ora prima della cottura:

- Tagliare il culaccino a tocchetti (8cm X 5cm X 5cm circa)
- Incidere il pezzo di carne ed inserire le Bacche schiacciate in precedenza
- Avvolgere la carne con il "velo"
- Salare e pepare
- Insaporire con il "battuto"

LA COTTURA

Cuocere la carne alla griglia, meglio se su carbone, per circa 10-15 minuti girandola una o due volte. La carne va servita rosé per garantirne la "succulenza".

- IL DISCIPLINARE

Nel valorizzare e promuovere questa specialità culinaria, l'Assistenza tecnica, l'Attività scientifica e la Supervisione sono stati curati da professionisti responsabili della Condotta SlowFood della Valdaso, mentre i ragazzi del Movimento Giovanile oltre a sviluppare un'esegesi storico-culturale del piatto, hanno avviato un'approfondita ricerca sulla ricetta, le materie prime, il procedimento di preparazione. Gli esiti di tale intervento sono stati contestualizzati formulando un Disciplinare che,



oltre a fornire riferimenti univoci per la preparazione, definisce il sistema regolamentare per il rilascio e l'uso del marchio.

a) Principi Generali

Il disciplinare deve essere inteso in senso restrittivo sull'uso esclusivo e tassativo di alcuni ingredienti:

- Culaccino di maiale
- Velo di maiale
- Bacche Rosse di Ginepro

b) Delimitazione Territoriale

Il Tordo Matto alla Comunanzese è da circa mezzo secolo specialità caratteristica ed esclusiva del Nucleo Abitato e di alcune Frazioni del Comune di Comunanza.

c) Finalità

Il presente Disciplinare tende a conservare la memoria storica del "Tordo Matto alla Comunanzese" e a far sì che possa emergere un punto di riferimento codificato per i ristoratori della zona.

L'intenzione è anche quella di mettere a sistema le due principali varianti accettate e, soprattutto, promuovere un piatto che possa essere definito in modo chiaro ed inequivocabile fornendo, altresì, un ulteriore strumento nelle mani degli operatori enogastronomici per sviluppare ancora di più il nostro territorio attraverso una proposta tipica e di qualità.

• REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO e DELLA DICITURA

a) A cura del Movimento Giovanile di Comunanza e della collegata Associazione Culturale Mazzumaja che ne detiene tutti i diritti, viene promosso ed elaborato un marchio ad uso dei Ristoranti e degli Operatori che, nella preparazione del piatto denominato Tordo Matto alla Comunanzese, vorranno attenersi al presente Disciplinare.

b) Il Marchio, l'acronimo e quanto di collegato ad essi è di esclusiva proprietà dell'Associazione Culturale La Mazzumaja, Piazza Garibaldi, Comunanza (AP) che provvederà alla sua registrazione contestualmente alla dicitura Tordo Matto alla Comunanzese e, su richiesta degli operatori interessati, ad autorizzarne l'uso secondo Disciplinare.

c) Una commissione di esperti nominata dallo SlowFood - Condotta della Valdaso, da rappresentanti dei Ristoratori e della medesima Associazione, vigilerà sull'uso del marchio e sul rispetto di tale Disciplinare per coloro i quali intendono utilizzarlo.

d) Resta inteso che l'Associazione Movimento Giovanile e l'Associazione Culturale Mazzumaja sono le uniche autorizzate ad utilizzare il Marchio e la Denominazione Tordo Matto alla Comunanzese per svolgere attività e manifestazioni pubbliche a carattere enogastronomico (sagre e similari). Qualsiasi ulteriore Soggetto voglia avvalersi di tale facoltà deve essere espressamente autorizzato dalle citate Associazioni.