

Albano Zuffi

Lavori di tinteggio e mazza nostrana

Imbianchino nella bella stagione, salumiere "per la sopravvivenza dei suoi clienti" nel periodo autunnale, Albano Zuffi di Ponto Valentino del maiale non butta via niente. Ha cinquant'anni, il volto di un ragazzino, il fisico di un lottatore svizzero e il sogno della sua vita è: andare un giorno a Parigi per vedere il Museo Napoleonico.

«Il maiale si prende a maggio e lo si porta all'alpe per l'estate. Poi a settembre lo si riporta in stalla, lo si ingrassa con latte, grano, castagne, pane. Con novembre arriva la buona novella per noi e quella cattiva per lui: si va al macello. E poi si insacca». Non sono rimasti in molti a fare la mazza nostrana tradizionale. Albano è cresciuto in una famiglia di cinque figli e il maiale lo si ammazzava davanti a casa. Adesso lui ha il suo laboratorio, proprio dietro la stalla di suo fratello, agricoltore. Sono andata a vederlo lavorare mentre mescolava le sue miscele di carne e spezie, scaldava l'acqua nella caldaia e insaccava. Ha due aiutanti, Rino e Nello. Ascoltano la radio, fanno un po' di battute e compiono gesti antichi, ritmati. Il macinato va dentro al suo involucro, si massaggia un po' il budello, lo si punzecchia per far uscire l'aria, lo si lega con la corda. Lo si appende. Poi si aspetta. Albano ha cominciato da piccolo, e il suo primo compito era quello di preparare la corda. Poi ha imparato anche a tagliare l'animale. «Si comincia dalle spalle, da cui si tira fuori la coppa, un prosciutto e un po' di carne: la parte magra più bella va per l'impasto del salame, quella più nervosa per le luganighe. Dopo le spalle si trovano due belle pancette, poi i lombi per il salame da cui separi il lardo da mettere sotto sale. La pancetta può essere piatta o arrotolata (senza cotenna, che va per le luganighe). I ritagli li tieni per la mortadella...». Poi ci sono i prosciutti, la fesa francese e la sottofesa, la noce, e sempre i ritagli pregiati vanno per il salame e gli altri per le luganighe, e poi, alla fine, si arriva alla testa. Lì c'è da ricavare il guanciale, la lingua per la mortadella e tutto ciò che serve per il salame di testa, quello bianco che ha una forma rotonda e poi con la corda si vanno a formare come degli spicchi, in modo che alla fine assomiglia a una zucca. Sotto si attacca un piccolo rametto, perché serve per mantenere la forma e perché è bello da vedere.

Anche le carcasse si tengono, diventeranno una cena speciale, gli *oss in bogia*. Infatti, ognuna di queste parti è collegata a stretto filo con altre tradizioni, con momenti dell'anno speciali.

Il maiale è un calendario: la luganiga è la prima perché è pronta in tre giorni. Basta che asciughi e poi puoi mangiarla, metterla sottovuoto o in congelatore. È il primo premio per chi ha fatto la mazza. Poi bisogna aspettare: 30, 40 giorni e iniziano i salametti, dopo 60 giorni puoi staccare il tuo primo salame... «Non li fai tutti grandi uguali, così li mangi in fila, da quello più piccolo a quello più grande», ride Albano, che mette tutto nella sua cantina a volta, mica nel frigo "come i moderni". Per i prosciutti e la coppa ci vogliono 70-80 giorni, la pancetta arrotolata la aspetti sei mesi. L'attesa più lunga è per il salame di testa. «Me li ordinano un anno prima, è tradizione mangiarselo con la polenta dopo aver vendemmiato». A Carnevale, a Ponto Valentino si mangiano le luganighe dell'Albano gratis per tutti, poi si fa la tombola con i prodotti della mazza così da poter offrire il pranzo anche l'anno seguente; il filetto prelibato è per i macellai (Rino, Nello e chi lo ha aiutato) e il Carnevale finisce con la cena dei collaboratori, ai quali si servono gli *oss in bogia*.

Una volta il giorno della mazza si mangiava subito il sangue fresco con le patate. Ora non più. Si usavano le interiora dell'animale stesso per i suoi insaccati, adesso si preferiscono i budelli di manzo. E poi facevano le luganighe matte, quelle con gli scarti degli scarti, il sangue, il polmone bollito. Si teneva anche lo strutto, che serviva in cucina per tutto l'anno.

Albano, mentre fuma il suo sigaro in una pausa tra i salami e i prosciutti, mi racconta dei suoi altri lavori: voleva fare il fabbro, ma non trovava posto di apprendistato, allora ha imparato il mestiere di

imbianchino. A un certo punto lo hanno preso a lavorare a Ludiano, oggi Serravalle, come operaio comunale, a metà tempo. Allora la sua vita è diventata un puzzle perfetto: un 50% che gli dà una base, un altro metà tempo in proprio come pittore e quando finisce la bella stagione e ormai lo chiamano in pochi a ridipingere muri, inizia la mazza. «E quando vado a tinteggiare le case, non lascio mai lì solo il colore... qualche salametto o pancetta li vendo quasi sempre», si rallegra. Insieme a altri due ragazzi del paese ha rimesso in piedi la bettola, l'Osteria Del Ponte; perché, dice lui, chiudere la bettola è come spegnere una candela, quindi lasciare il paese al buio. Albano è anche sergente zappatore nella Milizia napoleonica di Ponto Valentino: «è un onore per me seguire le tradizioni degli avi». Un dovere di memoria, che alcuni, a parer mio i più modesti, sanno prendersi sulle spalle.