

REMO NARDIS, IL NORCINO ORATORE CHE CON IL MAIALE METTEVA TUTTI D'ACCORDO

di Daniela Braccani



VILLA SANT'ANGELO - La lavorazione del maiale accomuna il contado e crea spirito di comunità, un rito familiare e casalingo capace di coinvolgere parenti, amici e nemici, vicini di casa e conoscenti, in un clima di festa propiziatorio. È con questo animo che si rinnova anche quest'anno a Villa Sant'Angelo il convegno sulle tradizioni e la lavorazione del maiale nella civiltà contadina. Una giornata dedicata alla memoria di **Remo Nardis**, padre del sindaco **Domenico**, venuto a mancare in un tragico incendio divampato nella sua abitazione.

Remo aveva 82 anni ed era considerato il saggio del paese, l'anziano conosciuto da tutti per la capacità di romanzare i fatti e le vicissitudini che interessavano l'intera comunità, un personaggio, sempre pronto a dispensare aneddoti e battute, consigli e ammonimenti, un cantastorie.



“È stato un grande oratore, quando si lavorava il maiale amava raccontare tante storie. Remo era un grande cultore della lavorazione del maiale, un bravissimo norcino. La sua narrazione è ancora viva nella comunità di Villa e per questo abbiamo voluto dedicare a lui la manifestazione”, dice a *Virtù Quotidiane* **Lorenzo Coletti**, artigiano, tra gli organizzatori dell’iniziativa in programma domenica 15 aprile nel borgo

dell’alta Valle dell’Aterno.

Nella cultura e nell’economia contadina il divin porcello è da sempre simbolo di opulenza, insostituibile fonte di sostentamento per le famiglie del territorio rurale abruzzese. Un rito a tutti gli effetti che rischia tuttavia di essere soppiantato da un sistema di natura industriale che non ha niente a che vedere con le ricchezze del “nobile” animale, seppur tanto ingiuriato nelle forme di linguaggio popolare più comuni.

“La lavorazione del maiale è una peculiarità che accomuna tutto il territorio, da Fontecchio a Tornimparte e oltre – ribadisce Coletti – Cinquant’anni fa, se una famiglia non aveva il maiale incontrava grandi disagi per affrontare tutto l’inverno. Oggi i pochi artigiani rimasti soffrono il peso di leggi molto restrittive. La lavorazione genuina del maiale, quella manuale e senza conservanti, rimane strettamente familiare, casalinga”.



Dall’immancabile panonta agli “sfrizzoli”, o ciccioli che dir si voglia, alle salsicce di fegato, cicolane di carne, salami e lonze, pancetta e guanciale, alle costatine cotte in padella con i sottaceti, il maiale a tavola mette tutti d’accordo.

Non tutti sanno che la famosa ventricina vastese è uguale, o quasi, alla salsiccia “chiamata a Villa la pazzarella, un tipo di insaccato - svela Coletti - preparato con le parti meno nobili del maiale speziate con pepe, peperoncino e anche buccia d’arancia”.

Al convegno, organizzato da Comune di Villa Sant’Angelo, parrocchia e circolo Acli, si parlerà del ruolo della donna nella civiltà contadina e dell’emigrazione italiana in Venezuela. Interverranno, tra gli altri, l’antropologo **Mario Santucci** e lo scrittore **Goffredo Palmerini**.

La giornata si concluderà con una cena il cui ricavato (costo 15 euro) sarà devoluto al progetto Ali per il Venezuela. È in programma anche un concorso, “Grande verro”, al quale parteciperanno 14 norcini fatti da te giudicati da una commissione di esperti per la scelta del prodotto migliore.