

FAMIGLIA MERCURII, MAESTRI PORCHETTAI DA QUASI SETTANT'ANNI

16 Febbraio 2018



COLLEDARA – Ai tempi degli antichi romani, il maialino arrosto era considerato un piatto immancabile nei banchetti del ceto aristocratico, tanto che nel *De re coquinaria*, Marco Gavio Apicio ci ha lasciato le ricette del porcellum assum e delle salse per condirlo e servirlo in tavola.

La porchetta a Colledara (Teramo) è una tradizione antica, una tradizione che nella famiglia Mercurii è cominciata nel 1950.

Nonno **Nicola** si trasferì a Collecastino, una frazione di Colledara, e subito iniziò a collaborare con chi già andava a vendere la porchetta alle feste di paese nei comuni vicini. Inizialmente

era il maiale più debole a essere arrostito per recuperarne almeno il costo del mantenimento, ma ben presto si intuì che era più conveniente allevare tali animali con lo scopo di venderli e dare il via a un'attività lavorativa. Per i primi tempi, quella del commerciante ambulante fu un'occupazione secondaria per Nicola che, rimasto orfano da giovane di padre e di madre, aveva sempre dovuto arrangiarsi per necessità. Faceva infatti il calzolaio e l'operaio in una fabbrica di mattoni nella vicina Castelli, ma vendere porchetta divenne più redditizio di quanto ci si aspettasse, tanto che Nicola, anche a seguito di un infortunio, decise di coinvolgere nella società la moglie **Concetta Pascucci**, facendo di lei la prima imprenditrice della porchetta nel territorio dell'Antica Valle Siciliana.

“L'arrivo della porchetta era generalmente salutato con urli e applausi caldi come il vino cotto, dal quale le teste erano ormai riscaldate. La porchetta, lo dirò per quelli che non lo sapessero, è un porcellino da latte, arrostito al forno; e vien portata in tavola così intera, col suo bel color d'oro, e con una mela o un arancio fra i denti”. Così, nella sua opera *Colledara*, già dal 1907 **Fedele Romani** si soffermava a descrivere il tipico pranzo pasquale nella cittadina dell'entroterra teramano.

Alla pensione dei nonni, l'eredità passò al figlio **Luciano** e alla sua prematura scomparsa, furono i nipoti **Nicolino** e **Manuela Mercurii** a prendere in mano le redini dell'attività.

I maestri porchettai avevano provato a consorziarsi già dal 1970 e attualmente “Porchetta di Colledara”, pur non essendo un marchio registrato, è comunque sinonimo di collaborazione e aiuto reciproco, come quando tutto iniziò un po' per amicizia, un po' per necessità.

Oggi la vita del commerciante ambulante è meno dura di quando si andava a piedi a vendere ai mercati di Teramo e Montorio al Vomano, prima dell'arrivo dell'Ape o della Balilla, ma non è sicuramente tutta rose e fiori. Se da un lato si vive a contatto con la gente, si visitano paesi e si scoprono tradizioni diverse, dall'altro non si hanno orari e, quando non si è in qualche piazza col proprio furgone, si è a casa a disossare maiali, infornarli e controllarne la cottura, anche a notte fonda.

L'attenzione per i particolari, dalla preparazione alla cottura, la selezione dei maiali, tutti provenienti da allevamenti della provincia di Teramo, la cura di ogni singolo passaggio rende il lavoro una passione e capita allora che sacrificio e dedizione vengano ripagati. Nicolino, infatti, è risultato vincitore alle ultime tre edizioni (2015-2017) della Sagra della Porchetta italica di Campi (Teramo), oltre ad aver vinto anche nel 2009 e 2010. La nonna Concetta aveva partecipato alla sagra farnese la prima volta nel 1972, arrivando terza.

In un territorio martoriato da maltempo e terremoto, a seguito dello spopolamento dei paesi

montani e della profonda crisi, avere un'attività commerciale è sempre da considerarsi un rischio, ma è vero che si ha una delle più belle opportunità, portare avanti la tradizione artigianale di uno dei prodotti tipici più apprezzati del nostro territorio.

Il prossimo agosto si terrà la diciottesima edizione della sagra della Porchetta di Colledara, in prossimità della ricorrenza di San Rocco, patrono di Collecastino, da dove tutto ebbe inizio quasi settanta anni fa.