

# Agricoltore Ticinese

Settimanale di cultura rurale



A



## Giorgio Speziale e la giornata dei cicitt



Giorgio e lo Zio mentre tolgono i violini. Foto: Abg

**Giorgio Speziale** di Bignasco ha un vigneto, una decina di arnie, tre maiali, quattro cavalli, cinque asini, una decina di galline e 120 capre. I suoi prodotti si alternano a seconda delle stagioni: salumi, carne, miele, vino, grappa, formaggi e formaggelle, e il tipo di sfruttamento del territorio di Giorgio e i suoi animali è quello classico delle valli ticinesi: verticale. Adesso le capre di Giorgio sono a valle, sotto la cascata di Bignasco ai piedi del versante sinistro della Vallemaggia.

Quest'estate, come ogni anno, le capre erano all'alpe Robiei a fare formaggio d'alpe, poi da settembre sui pascoli dell'alpe Magnasca in val Bavona prima di ritornare per l'inverno fra il fiume e la parete del fondovalle. Ora, dopo anni di tradizionali saliscendi fra pascoli e sentieri, è arrivato il triste momento di salutare le capre giunte "a fine carriera", ingrassandole un po' e dando loro una nuova vita. Era una giornata uggiosa di inizio novembre, la pioggia cadeva sottile accentuando quell'umidità di fondovalle golendale. Nel laboratorio di fianco alla stalla, a lavorare con Giorgio, c'era suo zio Diego, con cui si ritrova per fare cicitt dai tempi in cui Giorgio era ragazzo e a 18 anni aveva comprato nove capre da macellare per pagarsi un biglietto per l'Australia. E lo zio aveva dovuto aiutarlo. Prima di iniziare a impastare la carne e parlare di cicitt, bisogna selezionare e mettere da parte i tagli più pregiati: le cosce e le spalle per i violini, il filone della schiena e il collo per il bollito.

### "Lo Stradivari perduto"

«Oggi conviene di più fare salametti»: ha detto lo Zio quando ho domandato a proposito dei violini. «Vero», ha spiegato Giorgio mentre ripuliva con il coltello il grasso in eccesso dalle due cosce. «Questi due violini li tengo perché me li hanno commissionati. Altrimenti li avrei disossati, avrei tenuto la carne più bella da parte, anche delle spalle, e avrei fatto salametti. I violini purtroppo non hanno più tanto mercato, sono da mangiare in compagnia e da finire poco dopo averli incominciati. Una volta si usava andare al grotto con un gruppo di amici, un fiasco di vino e un violino, oggi purtroppo non si fa più». La preparazione invece è rimasta la stessa come in passato. Per rispondere alle necessità di conservazione, le cosce e le spalle si mettono in salamoia: con sale, pepe, aglio e vino bianco, per 10-12 giorni. Poi si appendono a essiccare all'aria aperta; d'inverno perché non ci sono le mosche.

### Il lessò

La capra bollita l'ho mangiata settimana scorsa durante la Rassegna gastronomica sulla carne di capra, in corso fino a domenica 15 novembre in diversi ristoranti del Locarnese. Ve lo dico: la carne era così morbida e tenera che si staccava dalle ossa soltanto a guardarla. «Noi facciamo lessò oggi e risotto domani», mi ha detto Giorgio raccontandomi di quell'anno al Festival del

risotto a Locarno, in cui con il gruppo del carnevale sono arrivati secondi al concorso. Tutti avevano fatto i complimenti anche prima di sapere che il risotto era stato preparato con brodo di capra. «Oppure congelò la carne dopo averla bollita e d'estate la mangio fredda in insalata con cipolle e pomodori».

### I cicitt

Per la preparazione dei cicitt «non si butta via niente». La ricetta nasce proprio dalla volontà di valorizzare al massimo tutto l'animale. Oltre alla carne e al grasso, Giorgio ci mette la trippa, il cuore e i rognoni. «Da quando i violini non si vendono più tanto, se non faccio salametti, anche le spalle finiscono nei cicitt. Ad essere fondamentale è il Sef, il grasso della capra. Questo perché i cicitt devono cuocere sul fuoco, il grasso deve colare e fare da combustibile per alimentare la fiamma. Se nei cicitt non c'è abbastanza sef, si bruciano. Per questo è importante fare ingrassare un po' le capre in autunno prima di macellarle. Quando il fuoco ha finito di infiammarsi, i cicitt sono cotti».

Nel frattempo Giorgio e lo Zio avevano finito di tagliare la carne e tolto tutte le ossa. Ora bisognava macinare e preparare le droghe: sale, pepe... «la ricetta è "top sègrèt"» ha interrotto lo Zio, aggiungendo che speziare «è un'operazione delicata e sbagliare le dosi può essere "fatale"».

«Ora si deve mischiare bene tutta la carne assieme al sef, alle spezie e al vino. È il lavoro più importante», ha spiegato Giorgio mentre lo Zio aveva le mani nell'impasto, «In poche parole la responsabilità è mia», ha risposto lo Zio scherzando mentre il profumo pungente di cicitt iniziava a farsi sentire. Ora bisognava insaccare. Giorgio sparava la salsiccia nel budello con la macchina insaccatrice mentre lo Zio prendeva i cicitt lunghissimi, li accorciava e li appendeva. Di tanto in tanto, prima di appenderli, li intrecciava. «Ecco, questi sono i cicitt come ai nostri tempi!», mi ha detto lo Zio tenendo in mano la treccia di cicitt.

### Il presidio Slow Food

Ho chiesto a Giorgio a proposito del presidio Slow Food dei cicitt delle valli del Locarnese. «Io non sapevo bene cosa fosse Slow Food. È stato oltre 10 anni fa e ai tempi c'erano tanti "selvaggi" che facevano cicitt con carne o grasso di maiale e la ricetta stava andando perduta. Meret Bissegger ci ha domandato se eravamo interessati a fare un presidio per tutelare il prodotto. Così in poco tempo abbiamo fondato l'associazione, il presidio, e devo dire



Giorgio insacca e lo Zio mostra "i cicitt come ai nostri tempi". Foto: Abg

che la situazione è migliorata. È cresciuta la pubblicità, è aumentato lo smercio e persino i macellai confermano che la richiesta è cresciuta, prima si vendevano solo in valle mentre adesso li comprano anche in città. Inoltre, bisogna aggiungere che ci sono ancora alcuni privati che li producono con la ricetta originale, persone appassionate o allevatori come me».

### "Cicitt per sensibilizzare"

«A me fa piacere che i cicitt piacciono e che la gente li mangi. Sono buoni? Allora li facciamo, però bisogna essere consapevoli che, innanzitutto, è un prodotto limitato, e poi che potrebbe scomparire nei prossimi 20 anni se si continua a preferire il lupo. Nelle pubblicità, in televisione, la Svizzera vende un'immagine di montagna pulita, curata dai contadini con le loro bestie. Ma se si protegge solo il lupo invece degli animali domestici allora le montagne pulite non ci saranno più, così come le capre e i loro prodotti».

Abg