

Il Cappello del prete, insaccato per intenditori

FRANCESCO DIOLAITI

La forma è approssimativamente a triangolo ed è forse questo che gli ha guadagnato il nome di Cappello del prete, perchè ricordava il tricorno portato dai parroci. È un nome che in Emilia-Romagna indica diversi prodotti, tutti con carne suina, ma molto differenti tra di loro. Il Cappello del prete inserito nell'albo dei prodotti tipici e tradizionali della provincia di Piacenza è uno dei piatti che da più tempo compare sulle tavole degli abitanti di queste zone.

Nella vallata che dalla via Emilia conduce verso la Liguria passando per Vernasca, un tempo ogni casa contadina allevava e lavorava maiali. La tradizione prosegue ancora oggi in molte aziende agricole, al punto che qui operano ancora diversi norcini, anche se non sono in molti quelli che lavorano il Cappello del prete.

Edoardo Visconti dell'azienda "La Barcaccia", in comune di Vernasca, è un imprenditore multifunzionale, ha un'azienda agricola di venti ettari

La lavorazione del
Cappello del prete.



Foto Dell'Aquila

Ricavato dalla spalla del maiale lavorando il muscolo dello stinco, viene consumato bollito. È uno dei piatti più "antichi" in provincia di Piacenza.

(più della metà in proprietà, il resto in affitto) produce in parte vino e in parte alimenti per i suoi maiali, che alleva allo stato brado sulle pendici delle colline tra la Val d'Ongina e la Val d'Arda.

Visconti lavora ancora il Cappello del prete come un tempo e lo utilizza nella sua azienda agrituristica, su richiesta. Come da tradizione, il cappello viene ricavato da maiali pesanti, oltre i 200 chilogrammi, preferibilmente - dice Visconti - anche di 250 chilogrammi. L'importante è che il maiale sia maturo, come per ottenere altri grandi prodotti, quali il Culatello di Zibello.

«Il Cappello oggi è un prodotto che, forse per motivi salutistici, non ha un grande mercato - ci spiega - se non quello per intenditori. Io stesso lo produco quasi esclusivamente su richiesta». L'insaccato viene ottenuto dalla spalla del maiale, precisamente con il muscolo dello stinco. La lavorazione si fa togliendo dalla spalla la cotenna, badando a mantenerla intera perché costituisce l'involo finale.

Edoardo, assieme con il suo aiutante Fausto Moschini, lavora con velocità e precisione, estraendo dalla spalla il muscolo del fiocco di spalla e quello che si trova sotto la scapola. Elimina tutti gli ossi, fino a lasciare solo il muscolo dello stinco, che poi viene sottoposto a salatura con una concia (che Visconti non vuole rivelare nei particolari) a base di sale, pepe in grani spezzati, aglio ed erbe aromatiche. La carne così conciata viene rivestita con la cotenna, "cucita" poi con spago usando uno spesso ago metallico lungo una ventina di centimetri. Al termine del lavoro di "sartoria", lo stinco viene posto fra due assi di legno per la stagionatura.

«Oggi - ci racconta Visconti - il Cappello del prete viene fatto stagionare dai 15 ai 45 giorni e poi



Foto Dell'Aquila

Il cappello del prete in stagionatura.

• LA SCHEDE • LA SCHEDE • LA SCHEDE

A cura di Milena Breviglieri

Categoria (ai sensi della Circolare Ministeriale n. 10/99)

Carni fresche e loro lavorazione.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Cappello del prete, *Capel dal pret*.

Territorio interessato alla produzione

Tutta la provincia di Piacenza.

Descrizione sintetica del prodotto

Il Cappello del prete deriva dallo stinco anteriore del suino nazionale adulto, dissossato, a cui sono aggiunti sale, aromi e conservanti.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il muscolo intero dello stinco anteriore dissossato viene rovesciato per essere sgrassato e salato. La salagione è effettuata a mano, utilizzando sale, aromi e conservanti. Successivamente il prodotto è posto in cella sale per alcuni giorni. Dopo il periodo di salagione, *Capel dal pret*, viene rovesciato con la cotenna di nuovo all'esterno e poi cucito alle due estremità prima di essere sottoposto ad asciugatura. L'asciugatura è effettuata per due - tre giorni circa, ad una temperatura tale da far perdere al prodotto l'acqua libera.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio

Per la lavorazione, che si effettua interamente a mano, non sono utilizzate particolari attrezzature. Il *Capel dal pret*, può essere commercializzato sfuso o confezionato sotto vuoto o in atmosfera modificata.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitaria e non necessitano di deroghe.

Storia accertata

L'uso e il consumo di salsicciotti cotti, tra i quali spicca il *capel dal pret*, era già conosciuto agli inizi del '700 presso le più importanti Corti europee. La storica piacentina Carmen Artocchini parla, a pag. 39 della sua opera "Il folklore piacentino", edita nel 1971, del *Capel dal pret*. Tracce dell'uso di questo insaccato sono presenti anche nei "Calmieri della carne porcina" del '700, nei quali si parla di "salsicciotti con cotiche". ■

consumato bollito, abbinato di preferenza con il purè, ma anche con la salsa verde o rossa». E' un bollito "tenace", perché pieno di nervi, ma con carne molto saporita, il cui consumo costituiva, un tempo, una vera e propria festa.

Il peso è all'incirca 1,5-2 chilogrammi, ma esistono versioni più grandi, ottenute avvolgendo nella cotenna, oltre al muscolo dello stinco, anche altre parti dei muscoli della spalla, fino a raggiungere circa cinque chili. Questo prodotto nelle campagne piacentine veniva chiamato in genere gambotto. «Grazie al maggiore peso - precisa il giovane norcino - il gambotto può stagionare più a lungo, anche oltre l'estate, per mangiarlo affettato, come un salume, invece che bollito».

Il cappello tradizionale, invece, entrava nel menù di diverse feste, secondo le abitudini familiari. Era infatti il prodotto giusto per prepararsi alla Quaresima e dare l'addio alla carne il giorno di carnevale. In alcuni posti veniva consumato per San Biagio o per San Giuseppe. L'utilizzo più diffuso era però quello di farne un secondo piatto nel giorno di Pasqua. ■