

## Mallegato e sanguinacci toscani

*Tutti s'alzâro, nelle risa dando,  
E ai due straccioni s'affollâro intorno.  
Ed Antinoo così: "Nobili proci,  
Sentite un pensier mio. Di que' ventrigli  
Di capre, che di sangue e grasso empiti  
Sul foco stan per la futura cena  
Scelga qual più vorrà chi vince, e quindi  
D'ogni nostro convito a parte sia;  
Né più tra noi s'aggiri altro cencioso"*

*(Omero Odissea - traduzione I.Pindemonte  
libro XVIII vv. 53,61)*

Quello riportato sopra non è certo uno dei passi più significativi dell'Odissea: si tratta del momento in cui Ulisse, finalmente ritornato ad Itaca, si presenta alla reggia, infestata dai proci, per non farsi riconoscere, sotto le mentite spoglie dell'accattone; qui incontra l'altro mendicante Iro, che subito attacca brigata, tanto che i due si mettono a litigare attirando l'attenzione dei presenti. Antinoo per aumentare il divertimento degli astanti decide di stabilire un premio per il vincitore dello scontro. Il premio è costituito da un ventriglio (budello) pieno di sangue e grasso, che sta cuocendo sul fuoco: il vincitore potrà sceglierlo fra quelli già preparati.

Come dicevamo il passo non è particolarmente importante nell'economia del poema omerico, ma è sicuramente indicativo ai fini del tema che vogliamo andare ad introdurre, quello dei sanguinacci toscani, perché la descrizione di Omero risalente almeno a sei – sette secoli prima di Cristo testimonia che i salumi di sangue costituivano già allora un alimento di uso comune, molto apprezzato e di valore, tanto che viene proposto addirittura come premio per un duello; per un duello, che poi avrà anche tragiche conseguenze, perché con un pugno Ulisse ucciderà il tracotante Iro.

Ad ogni buon conto nei versi di Omero, in poche parole, viene in qualche modo descritta proprio la semplice ricetta del nostro attuale e anche contemporaneo “mallegato”, pro-

prio di quell'insaccato di sangue toscano, tipico della provincia di Pisa e soprattutto della città di San Miniato e dei territori limitrofi.

Se dunque da quasi tre millenni questa preparazione resiste praticamente invariata sulle nostre tavole e nell'ambito della nostra cultura dell'alimentazione una qualche ragione ci dovrà pur essere e quindi quella della produzione del mallegato è sicuramente un'attività da preservare e da valorizzare. Non so se sono state queste le linee che hanno portato il mallegato di San Miniato ad essere considerato uno dei Presidi Slow Food in Italia.

Ma vediamo intanto cos'è oggi il mallegato. Per scoprirlo sono andato a parlare con il mio amico, grande macellaio, e norcino da sempre e soprattutto figlio d'arte da diverse generazioni. Nella breve conversazione con lui mi si è aperto il mondo del ... mallegato. Intanto il nome: si chiama così perché è legato male, ovvero è legato lento, perché, in cottura, quando aumenta di volume non possa scoppiare. Si tratta di un insaccato di maiale composto di sangue e di lardo ridotto in cubetti messi in un budello legato alle estremità, che viene cotto in acqua fino a quando la massa non diventa solida in funzione della coagulazione del sangue; fin qui è, nella sostanza, esattamente la stessa cosa che ci racconta Omero. Poi, forse con l'evolversi del gusto o forse perché Omero si è limitato all'essenziale, si scopre che ci sono anche pochi altri ingredienti destinati a correggere il gusto, ma si tratta di poche cose e tutte tipiche della cultura mediterranea; oltre al sale e pepe si aggiunge uva passa e pinoli, un po' di spezie (cannella) e niente altro; il vero Mallegato è fatto di queste cose; se ci sono dei problemi sono nella tecnica di confezionamento e di cottura, perché come abbiamo già detto la coagulazione del sangue porta ad un aumento di volume, che se non dovesse essere previsto nelle giuste proporzioni, porterebbe alla rottura del budello; inoltre è fondamentale la temperatura raggiunta dalla

massa del sangue e del grasso in cottura; bisogna fare attenzione che non sia troppo alta per non uccidere tutti i sapori, ma anche che non sia troppo bassa, per evitare la rapida deperibilità del prodotto. Fino a qualche anno fa il mallegato era un insaccato destinato al consumo praticamente immediato, perché si manteneva solo per pochi giorni, tanto è vero che, quando usciva dalle caldaie dei macellai c'erano dei venditori ambulanti che giravano per la città offrendolo alle massaie. Oggi questo problema di una più lunga conservabilità è risolto, nel senso che la cottura avviene in maniera termostatica, facendo attenzione che anche all'interno della massa si raggiunga la temperatura di pastorizzazione, consentendo così un periodo di conservazione molto più lungo. Dalle nostre parti il Mallegato si è sempre mangiato, ha sempre fatto parte, anche se concentrato nei periodi invernali, della dieta delle famiglie contadine, ma anche di quelle di città. Si trattava in definitiva di un sottoprodotto della lavorazione del maiale. Come sempre si dice: "del maiale non si butta via niente" e quindi neppure il sangue, anzi era proprio questo sangue che integrava, quando necessario, dell'apporto di ferro la dieta, molto spesso "anemica" dei ceti più poveri. In genere il Mallegato non si mangiava freddo, ma, ridotto a fette non troppo sottili, si scaldava dopo averlo intriso di pangrattato. Si accompagnava con un contorno di gusto "amaro" per controbilanciare il "dolciastro" del sangue e dell'uvetta: in genere erbe di campo.

Oggi il mallegato non è più solo un sottoprodotto o una frattaglia, ma viene riscoperto come un prezioso oggetto di antiquariato (antico è antico, vedi Ulisse) e quindi non si mangia più per fame (il suo apporto energetico è notevole) o per cura (per aumentare i propri globuli rossi) ma si mangia per sfizio e allora si assiste spesso a preparazioni ricercate e fantasiose e anche ad abbinamenti inconsueti. Tutto questo non è negativo, perché la cultura, anche quella del cibo, si tiene viva solo praticandola, solo attraverso la materialità dell'esperienza; non si deve credere che possa bastare la testimonianza o il ricordo.

Ma in Toscana fra i sanguinacci non c'è solo il mallegato, anche se, per l'essenzialità della

sua ricetta, si può ritenere il capostipite di tutti gli altri.

Il sanguinaccio tipico di Siena e del suo contado si chiama Buristo e il suo nome deriva addirittura dal tedesco, dai tempi in cui era governatrice di Siena Violante di Baviera, la sfortunata moglie del gran principe Ferdinando, figlio di Cosimo III, e più esattamente dalla locuzione: "blut wurst" che significa salsiccia di sangue. I senesi per loro uso e consumo modificarono questa dizione nel più casereccio "buristo". A Siena il buristo è fatto con le parti disossate della testa del suino oltre a lardelli di grasso, cotenne, cincelli e naturalmente, visto che siamo a Siena, molte spezie oltre al sangue. Anche questo come il mallegato viene lessato, dopo essere stato insaccato nei budelli. In città però è particolarmente ricercato il buristo "in cuffia" ovvero quello preparato nello stomaco del suino, di dimensioni maggiori e dalle pareti più consistenti.

Invece un insaccato simile in Garfagnana e in Luccesia lo chiamano biroldo che stà a significare arrotolato due volte, forse perché veniva confezionato in lunghi budelli tenuti arrotolati tipo spirale. I pisani scherzosamente chiamano il biroldo lucchese "bilordo" ovvero "loro du' vorte". La composizione del biroldo garfagnino e versiliese è molto simile alla composizione del buristo senese, ma qui, oltre alle spezie, vengono aggiunti anche pinoli, uvetta. Per gli stessi motivi del mallegato, anche per il biroldo, fino a qualche tempo fa, non si poteva pensare di conservarlo oltre una diecina di giorni da quando era stato preparato a meno di non ricorrere all'antica preparazione della "buzzetta". Si tratta anche qui dell'insaccato predisposto nello stomaco del suino (buzza=stomaco). Era tradizione infatti nella piana della Versilia mangiare il biroldo in occasione della mietitura del grano ovvero in piena estate, con pane nero e vino corposo. La buzzetta preparata in inverno con l'impasto del biroldo si conservava dentro un capace vaso di terracotta poi completamente riempito di strutto di maiale, in modo tale che non rimanesse in contatto con l'aria. Il vaso veniva riposto in luogo fresco, buio e asciutto e così, a luglio, si poteva offrire ai mietitori stanche ed accaldati. PITINGHI