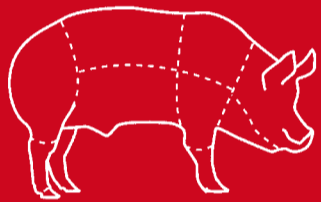


# Chiamami Città®

Via Bonsi, 45 - 47900 Rimini (centro storico) - tel. 0541.780332 - 780544 - 783089 - fax 0541.784170 - redazione@chiamamicitta.net



## e' baghin in tla piazza

I RACCONTI DELLA VEGLIA, I GIOCHI "DI UNA VOLTA" E GLI ANIMALI DA CORTILE

DOMENICA  
**7**  
FEBBRAIO

La vendita di prodotti andrà a favore dello IOR

## Una domenica con Sua Maestà il Maiale

Piazza Cavour diventa un'aia contadina per la seconda edizione della manifestazione promossa dal Consorzio Verde & Sole

**Domenica 7 febbraio, dalle 10 alle 21,** in piazza Cavour a Rimini torna "e' baghin in tla piazza", la seconda edizione della giornata dedicata a Sua Maestà il Maiale, promossa dal Consorzio Macellerie Verde & Sole. Un Carnevale in anticipo, con ingresso gratuito e aperto a tutti: la scorsa edizione aveva riempito di profumi appetitosi e stuzzicanti e di un pubblico curioso la Vecchia Pescheria, dove una volta c'erano le macellerie storiche di Rimini. Quest'anno sarà tutta la piazza a trasformarsi in un'aia contadina, come quelle dove una volta ci si trovava per il rito della "smettitura" del maiale di casa. Per assistere in diretta alla produzione di bracioline, salami, salsicce, cotechini e ciccioli, assaggiarli e magari comprarli, per portare a casa un prodotto preparato con una sapienza

antica, che va all'allevamento dei maiali alla lavorazione della carne, alla preparazione dei salumi. Il ricavato della vendita dei prodotti, anche quest'anno, andrà allo IOR. All'insegna della cultura gastronomica del territorio anche lo spazio riservato ai prodotti PiùRimini.

E siccome l'appetito vien mangiando, uno stand enogastronomico, a cura del Consorzio Verde & Sole, preparerà per tutto il giorno i cibi golosi della tradizione, come la piada con salame cotto o prosciutto e i piatti "della festa": dai maltagliati fagioli e cotiche alle tagliatelle alla salsiccia romagnola, e la grigliata con piada e vino. Per chi ha voglia di sapori antichi, legati alle domeniche sazie dell'infanzia. Oltre a uno spazio per i giochi di una volta, allestito dal Ludobus, con animazione a tema per tutta la famiglia, nell'angolo della "veglia" saranno narrate

antiche storie e favole. A creare l'atmosfera, anche il corteo di animali addomesticati di Toma Pastore: oche e caprette e galline e asini, che daranno la possibilità ai bambini di entrare in contatto con quelli che erano gli animali familiari, "una volta" allevati nel cortile di casa, di cui oggi nelle città non c'è modo di fare esperienza, e di farsi fotografare insieme all'animale preferito. La festa del baghino ha radici profonde, da noi. Quello del maiale nella nostra zona era un allevamento piccolo e diffuso in tutte le famiglie contadine, e costituiva una fonte preziosa di proteine per tutto l'anno. Del baghino "non si buttava via niente", dal sangue, recuperato per il migliaccio, alla carne, al grasso, sfrigolante nei ciccioli e fuso per dare lo strutto, che caratterizza la nostra cultura gastronomica, tra la cultura dell'olio al sud e quella del burro

a nord. Il porcile era ricavato a lato della casa, ed erano le arzdore nutrire il baghino, che diventava "un d'la fameja".

Anche per questo la macellazione del suino diventava un rito: il baghino era sotto la protezione di Sant'Antonio Abate, spesso raffigurato con un maiale accanto, e la festa del Santo, il 17 gennaio, giorno ancora oggi dedicato alla benedizione degli animali, era una data tradizionale per la "smettitura", che avveniva comunque tra novembre e gennaio, in un giorno freddissimo di luna calante o nuova. "E' baghin in tla piazza" vuole rievocare quel mondo di buone carni nostrane, radice della moderna produzione, che ha in più la sicurezza delle moderne tecniche di allevamento e lavorazione.

Loirella Barlaam

Il ricavato sarà versato allo IOR



con il patrocinio e il contributo di



con il contributo di



in collaborazione con



partecipa



media partner



organizzato da



ingresso libero

**Quarant'anni di attività per il presidente di CNA Alimentare Giampaolo Felici**

## Insieme per la massima qualità

**Le attività del Consorzio Macellerie Verde & Sole**

**Q**uest'anno festa nella festa per "E' baghin in tla piazza": in coincidenza con l'iniziativa, il suo ideatore, Giampaolo Felici, arriva a compiere il quarantesimo anno di attività in proprio. Avete capito bene, 40 anni dedicati con passione ed orgoglio a portare avanti il lavoro di macellaio. Come si deve, alla vecchia maniera, seguendo la tradizione delle buone carni nostrane.

Giampaolo ha vissuto l'era della piazzetta già dall'età di 13 anni "Quando arrivavo al mattino presto da Riccione, in motorino, con la carta di giornale sotto al giubbotto a ripararmi un po' dal grande freddo, erano periodi di grande povertà", racconta. E da allora Felici ha sempre "seguito" il suo mercato, dapprima lavorando come dipendente dentro all'attuale "nuova pescheria al coperto" come ama definire l'attuale mercato coperto di Rimini. Per poi, all'età di 21 anni, aprire il suo negozio, nella stessa zona, in via Ca-

stelfidardo al numero 50. "I miei primi quarant'anni di attività li vorrò celebrare con una festa apposita; appena finita l'iniziativa del 'baghin in tla piazza' mi metterò all'opera".

In rappresentanza del Consorzio Macellerie Verde & Sole, Felici sottolinea l'importanza della provenienza delle carni tutte esclusivamente di origine locale, a garanzia della freschezza e della territorialità: "Da Roncofreddo arriva il pollame, galline e galletti nostrani; i conigli provengono da Savignano; i bovini e gli agnelli sono allevati a Ponte Maria Maddalena, mentre i maiali sono della zona di Gambettola".

A conferma della miglior qualità delle carni, il Consorzio è assoggettato da quest'anno al Disciplinare delle Macellerie Fontetto, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Genuinità tutta da gustare domenica 7 febbraio, quando la piazza centrale di Rimini regalerà i momenti salienti della smettitura del protago-

nista della festa, Sua Maestà il Maiale. Novità di questa seconda edizione sono i piatti da degustare per pranzo e cena, comodamente seduti ai tavoli allestiti per l'occasione: fumanti fagioli e cotiche, grigliate miste, tagliatelle con ragù romagnolo e salsiccia, il tutto innaffiato dal buon sangiovese della nostra terra.

La festa si rivolge anche ai bimbi, che potranno vivere l'aria contadina di una volta: piazza Cavour diventerà una grande aia di campagna con gli animali addestrati di Toma Pastore, le vecchie storie e favole delle nonne e gli antichi giochi da cortile. Intento che unisce tutte le macellerie associate al Consorzio della Provincia di Rimini Verde & Sole, promotore dell'iniziativa, è di mantenere viva la qualità dei prodotti legati al nostro territorio.

Il consorzio nasce da un gruppo di otto macellerie, più due che si aggiungeranno quest'anno; ne fanno parte: Giampaolo Felici "Ai Sapori Felici", Luigi

Taddei "Rivabella Carni", Silvestro Ugolini "Macelleria Ugolini", Marco "Macelleria da Marco", Germano Corvatta "Macelleria Corvatta", Aldo Pasquinelli "Pianeta Carne", Paolo Bordononi "Macelleria Sanvitese" e Giuseppe Savoretti "Macelleria Savoretti".

A garanzia del consumatore ci sono i controlli sanitari rigorosi a cui il consorzio è sottoposto con regolarità. Il cliente è pienamente tutelato nell'acquisto delle carni, perchè quello che gli arriva a tavola è stato controllato sin dall'inizio e per tutte le tappe della filiera, la tracciabilità è garantita, con precisi disciplinari che prevedono verifiche, dall'allevamento alla macelleria. Anche per la seconda edizione de "E' baghin in tla piazza" il ricavato della festa andrà in beneficenza allo IOR.

Sarà quindi un giorno dedicato alle nostre tradizioni, alla qualità ma anche alla solidarietà. Il mercato è aperto dal mattino.

*Beatrice Piva*



**un GRANDE  
OBIETTIVO  
da realizzare  
insieme.**



**il NUOVO day hospital  
oncologico di Rimini**

**Aiutaci a dare una migliore qualità alla cura oncologica.  
Puoi donare quello che vuoi o quello che puoi.**

**Per donazioni** [www.oncologiarimini.it](http://www.oncologiarimini.it) • [www.ior-forli.it](http://www.ior-forli.it) • [www.bancamalatestiana.it](http://www.bancamalatestiana.it)

## Sapere i sapori

### Domande e risposte per imparare a gustare meglio la carne

**Giampaolo Felici**

#### Quale taglio di carne è consigliabile a chi ha carenze di ferro?

«Mangiare carne, nelle giuste proporzioni, consente comunque un apporto di ferro facilmente assimilabile dall'organismo. A chi ha bisogno di un'integrazione particolarmente ricca di questo minerale consigliamo la così detta "cartella", che è un muscolo nella zona del diaframma del bovino. Una carne molto scura d'aspetto perché molto vascolarizzata, ma tenera, poco costosa e dal buon sapore deciso: è uno dei tagli con il contenuto di ferro maggiore, consigliato dai medici per l'alimentazione di chi presenta carenze, ma anche per le gestanti. E così buona che, una volta provata, si torna a comprarla.»

**Giampaolo Felici, Ai Sapori Felici****Luigi Taddei e Edmondo Strada**

#### Ogni tanto ricorrono allarmi sugli alimenti di carne, come la mucca pazza o l'influenza aviaria: da noi corriamo davvero dei rischi?

«Ma proprio no, perché noi del Consorzio Verde e Sole abbiamo dei controlli sanitari incredibili e un rigoroso registro di carico e scarico, e il cliente può stare tranquillo: quello che gli arriva a tavola è stato controllato sin dall'inizio e per tutte le tappe della filiera. Il pollame, la carne di maiale e la carne bovina sono di provenienza italiana, dalla tracciabilità garantita, con disciplinari precisi, che prevedono verifiche dall'allevamento alla macelleria. La carne garantita è un'attenzione che tutela il cliente, e anche il macellaio stesso.»

**Luigi Taddei, Rivabella Carni****Silvestro e Davide Ugolini**

#### Per quanto tempo posso conservare in frigorifero la carne acquistata dal macellaio? Quali accorgimenti devo seguire per congelarla?

«La carne si può tenere in frigo per 3/4 giorni, a seconda dell'imbustaggio (è consigliabile la vaschetta), della frollatura, cioè il periodo di maturazione che rende la carne tenera dopo la macellazione, e del taglio e del tipo della carne. Noi consigliamo di tenerla nella parte bassa del frigorifero, che è la più fredda. Se si vuol congelarla, bisogna provvedere appena dopo l'acquisto, velocemente e alla temperatura più bassa possibile. Una volta scongelata, non bisogna ricongelarla. E comunemente noi siamo qui per dare un consiglio!»

**Silvestro Ugolini, Macelleria Ugolini****Macelleria Da Marco**

#### Cos'è esattamente la Mora Romagnola? E che specifiche qualità possiede?

«La Mora Romagnola è una razza suina autoctona antichissima, da poco recuperata da parte di alcuni allevatori del nostro territorio. Una razza molto pregiata, perché ha una carne variegata da un grasso dolce e saporito, e particolarmente buoni sono i salumi che se ne ricavano. Ma sono eccellenti anche le carni e i salumi di maiale nostrano, che è comunque nato, cresciuto, allevato e macellato sul territorio, che "smettiamo" e lavoriamo noi, preparando artigianalmente anche salsicce e salumi.»

**Marco, Macelleria Da Marco****Germano Corvatta**

#### In cosa si distingue la porchetta romagnola rispetto a quella di altre regioni?

«La "porchetta", cioè il maiale disossato arrostito intero avvolto dalla sua cotenna, nel Lazio è condita col rosmarino e l'aglio, mentre noi la prepariamo solo con finocchio, pepe e sale. Il segreto della sua bontà è il nostro maiale, che deve essere "maturo", almeno di nove mesi, così che abbia un po' di lardo sotto la cotenna, che fondendo nella cottura insaporisce la porchetta. Noi usiamo solo maiali "romagnoli" e facciamo rosolare la porchetta sul girarrosto per cinque ore. Per fare la porchetta buona ci vuole il maiale nostrano, e se ha mangiato bene lui mangiate bene anche voi.»

**Germano Corvatta, Macelleria Corvatta****Aldo Pasquinelli e Amedeo Bartolucci**

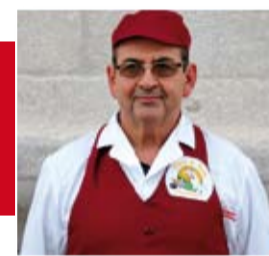
#### E' vero che è meglio non far mangiare salumi ai bambini?

«I salumi, se derivano da carni sane, genuine e controllate, lavorate correttamente - come quelli che facciamo noi - possono andar bene anche per i bambini, senza abusare e considerandoli un piatto "forte", non una merendina o uno snack, perché comunque hanno un alto contenuto calorico. Meglio comunque limitare gli insaccati, che sono più grassi e possono contenere additivi o conservanti, e scegliere salumi da pezzo intero, come il prosciutto. Insomma: una piadina col prosciutto o due fette di salame di quello buono si possono dare anche ai bambini, ogni tanto.»

**Aldo Pasquinelli, Pianeta Carne****Paolo Bordoni**

#### Chi soffre di colesterolo alto può mangiare carne? E quale?

«Fermo restando che la dieta deve essere sempre equilibrata, e che un largo consumo quotidiano di grassi saturi non fa bene a nessuno, anche per chi ha il colesterolo alto la carne di maiale, nei suoi tagli più magri, può affiancare benissimo nelle diete la carne di pollo o tacchino. Rispetto al passato è molto meno grassa, grazie alle selezioni e ai sistemi di allevamento moderni. Se andiamo a vedere il contenuto di colesterolo, la carne magra di maiale ne ha meno in proporzione che alcune parti di agnello o di bovino, per non parlare di alimenti come il tuorlo dell'uovo o il formaggio.»

**Paolo Bordoni, Macelleria Sanvitese****Giuseppe Savoretti**

#### Come facciamo a sapere da dove arriva la carne che acquistiamo?

«Le carni del Consorzio Verde e Sole provengono rigorosamente dal nostro territorio: quelle bovine arrivano dalle Fattorie Fontetto, nel Montefeltro, che segue un rigoroso disciplinare di produzione. Dal Montefeltro arrivano anche le carni ovine, e dalla Romagna il pollame, allevato a terra, i conigli provengono da un produttore di Savignano, i maiali li prendiamo da un allevamento di Imola: tutte carni italiane di prima classe A, con assoluta tracciabilità della filiera e controlli in ogni passaggio, che rispondono alle normative rigorose del Ministero dell'Agricoltura.»

**Giuseppe Savoretti, Macelleria Savoretti**

**Il Consorzio di Macellerie Verde & Sole** è un gruppo di 8 macellerie del nostro territorio per garantire al consumatore la genuinità del prodotto in tutte le fasi: dall'allevamento alla tavola. Alimentarsi in modo sano e naturale significa scoprire la qualità delle nostre carni allevate localmente.

**Ai Sapori Felici di Felici G. Paolo**  
Via Castelfidardo 50/52  
47900 Rimini  
Tel. e fax 0541-27972

**Macelleria Corvatta Germano**  
Via Rimembranze 109  
Rimini  
Tel 0541-377342

**Rivabella Carni di Taddei Luigi e Strada Edmondo**  
Via Coletti 152 47900 Rimini  
Tel 0541-54085

**Pianeta Carne di Pasquinelli Aldo e Bartolucci Amedeo**  
Via Emilia 60 47838 Riccione  
Tel 0541-646106

**Macelleria Ugolini Silvestro**  
via della Repubblica,95  
47843 Misano Adriatico (RN)  
tel. 0541/615316

**Macelleria Sanvitese di Bordoni Paolo**  
via w.Pareto 7, San Vito di Rimini  
telefono/fax 0541-620055

**Macelleria Da Marco di Muccioli Loredana**  
Via Panzacchi 18 - Viserba  
Tel 0541-738167

**Macelleria Savoretti Giuseppe**  
Via N. Tommaseo 38/a  
47900 Rimini  
Tel 0541-373113



## I menù de' baghin...

a tavola con  
**PiùRimini**

### STROZZAPRETI CON SALSICCIA

Per 4 persone

primo

#### Pasta

Gr. 500 farina  
Acqua tiepida  
Sale q.b.

#### Sugo

Gr. 300 salsiccia  
Passato di pomodoro  
Pepe e sale

#### Per gli strozzapreti

Impastare la farina con l'acqua salata, formare una sfoglia e tagliarla a striscioline di 5-6 cm, arrotolarle tra le mani formando dei cordoncini (strozzapreti). Cuocerli in acqua bollente per 5 minuti e condire con il sugo.

#### Per il sugo

Soffriggere in un tegame cipolla, sedano e carota. Aggiungere la salsiccia in parte schiacciata, il passato di pomodoro, sale e pepe. Far cuocere a fuoco lento finché si addensa e condire gli strozzapreti.

### COTECHINO CON ERBE DI CAMPAGNA

Per 4 persone

secondo

#### Un cotechino

Kg. 1 erbe di campagna  
Olio extravergine d'oliva  
Aglione, sale q.b.

Lessare il cotechino, cuocere in poca acqua bollente le erbe di campagna ben lavate, scolarle e farle insaporire in padella con aglio, olio extravergine e sale. Disporre in un vassoio il cotechino affettato con le erbe intorno.

### TORTA RICCIOLINA O DI TAGLIATELLE

per 8 persone

dolce

Gr.200 farina  
2 uova

gr.100 zucchero  
gr.150 mandorle  
gr.100 strutto  
gr. 50 pinoli  
gr. 100 miele  
pane grattugiato q.b.

Preparare una sfoglia con le uova e la farina, farne delle tagliatelle sottilissime. Ungere una teglia media e cospargerla di pane grattugiato. Disporre a strati le tagliatelle nella teglia, spolverizzando ogni strato con zucchero, mandorle, pinoli, miele e strutto fino a terminare gli ingredienti. Infornare a 160° per 30 minuti circa, servire tiepida.



**Tagliatelle con il guanciale e la zucca** - In una padella fate andare uno spicchio d'aglio schiacciato in poco olio extravergine d'oliva. Unite poi un battuto di un paio d'etti di guanciale di maiale (squisito quello di Mora romagnola) e abbondanti foglie di salvia. Quando il grasso si scioglie, aggiungete la zucca tagliata a dadini e fate cuocere finché non appassisce. Saltate ora nel sugo le tagliatelle fatte in casa e cotte a parte aggiungendo un mestolo o anche più di acqua di cottura. Prima di portare in tavola spolverate di Parmigiano e pepe nero macinato al momento.

#### Spaghetti con porri e guanciale

Se siete a Rimini passate al mercato coperto, prendete un mazzetto di cipollina fresca e un paio di bei porri piccoli, si trovano curiosamente entrambi. Poi procuratevi una fetta di guanciale di maiale e una di pancetta affumicata. Affettate cipolla e porri sottili sottili, tagliate il guanciale e la pancetta a

dadini. Fate andare tutto in una padella con un filo d'olio extravergine d'oliva (ne serve davvero pochissimo perché il maiale comincia poi a sciogliersi), sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco, aggiungete dei pomodori pelati, salate se necessario (ma di solito guanciale e pancetta bastano ad insaporire) e fate cuocere per un quarto d'ora. Intanto lessate la pasta per poi farla saltare nel sugo, spolverando, alla fine, di formaggio pecorino

stagionato e, se piace, di pepe. È una variante, poco ortodossa ma molto gustosa, sul tema dell'amatriciana.

#### Mazzancolle avvolte nel lardo

Per la felicità gastronomica a volte occorre mettere mano al portafogli, ma qui non si rimane certo delusi. Se vi capita di passeggiare tra i banchi del mercato coperto di Rimini e l'occhio vi cade su certe mazzancolle grosse e polpose, compratele, date retta al cuore. Lavate, pulite e sguosciate le mazzancolle badando di lasciare la coda e la testa. Avvolgete ogni crostaceo con una fetta di lardo conciato. Passatele in una padella appena unta di olio extravergine d'oliva un paio di minuti per parte, quanto basta a dorare il lardo e a lasciare morbide le mazzancolle. Prima di servire condite con un filo di olio crudo. Non salate assolutamente, il sale c'è già nella concia del lardo.

**Salsicce al Sangiovese** - Si tratta di un piatto semplice, per una serata tra amici, magari in campagna. Prendete delle ottime salsicce di maiale, con pepe e spezie ben dosate. Mettetele in una padella con mezzo bicchiere di Sangiovese (migliore è il vino, migliore è il piatto) e alcune foglie di alloro fresco. Coprite in modo che possa comunque uscire il vapore e fate andare a fuoco medio.

Controllate il vino: se le salsicce si attaccano aggiungetene un po'. Bucate le salsicce a fine cottura per liberarne grassi ed umori. Accompagnate con erbe selvatiche saltate in padella e piadina fatta al momento.

Liberamente tratte dalle ricette di Michele Marziani per Chiamami Città

Il ricavato sarà versato allo IOR



con il patrocinio  
e il contributo di



con il contributo di



in collaborazione con



partecipa



media partner



organizzato da



ingresso libero