

e' baghin in tla piazza

MACELLERIE VERDE & SOLE

**CONSORZIO MACELLERIE
VERDE & SOLE**
della Provincia di Rimini


presenta

domenica 1 marzo 2009
dalle ore 10 alle 21.00
Vecchia Pescheria di Piazza Cavour a Rimini

CNA Alimentare
clai
Imola
CARNI E SALUMI

giornata in aiuto

30
1979 - 2009

 istituto
oncologico
romagnolo

Dimostrazione dell'antica arte della "smettitura"

La giornata dedicata a sua maestà il maiale

Preparazione dei salumi, racconti e canzoni di cantastorie, mostre, degustazioni gratuite e vendita di prodotti tipici

Domenica 1 marzo 2009, dalle 9.30 alle 21.00 il maiale, con la sua tradizione millenaria, si riprende per un giorno la Vecchia Pescheria di Piazza Cavour, dove c'erano un tempo le macellerie più antiche di Rimini. "E' Baghin in tla piazza" è un'iniziativa organizzata da Ondalibera SRL, promossa da CNA Alimentare insieme al Consorzio Macellerie Verde e Sole, con il patrocinio del Comune e della Provincia di Rimini.

Una giornata a ingresso gratuito e aperta a tutti, dedicata al re della tavola contadina: il maiale. Invitata d'onore la Mora, regina ritrovata dei suini romagnoli.

Vita, morte e miracoli di sapore del miglior amico del contadino, attraverso una mostra che ne racconta 8.000 anni di storia, la dimostrazione dell'antica arte della "smettitura" e preparazione dei salumi, racconti e canzoni di cantastorie.

E, naturalmente, degustazione gratuita e vendita dei prodotti proposti.

E a riconferma del fatto che il *baghino* è buono fino in fondo: il ricavato dell'iniziativa sarà devoluto allo IOR.

PROGRAMMA

La Vecchia Pescheria per un giorno diventerà un vero e proprio *set*, in cui attraverso la mostra degli antichi attrezzi del mestiere raccolti nelle campagne riminesi, la dimostrazione della pratica della "smettitura" del maiale, con la preparazione dei salumi, la mostra dei prodotti lavorati e destinati alla stagionatura, una delle tradizioni più radicate della cultura contadina tornerà a vivere. Un cantastorie, accompagnato da un suonatore di fisarmonica, racconterà le memorie della Vecchia Pescheria, delle macellerie presenti dagli anni '40 agli anni '70, dei personaggi più noti che ne hanno fatto la storia. La degustazione gratuita di prelibati ciccioli, salumi e salsicce cotte sul momento riempirà di profumi la piazza, e



sarà possibile acquistare i prodotti esposti. Il ricavato della vendita andrà allo IOR.

Sotto la Pescheria inoltre saranno esposti i pannelli della mostra "Un re senza trono": 8000 anni di storia, fatti, tradizioni, curiosità sul maiale nel mondo, per raccontare l'animale più odiato e amato dell'umanità, attraverso un'accurata ricerca storica ed iconografica. Le credenze, le superstizioni, la religione, le tradizioni, i modi di dire, l'allevamento, le razze, il lavoro, il rapporto con gli elementi naturali e i suoi prodotti per terminare in un turbinio di curiosità e accostamenti paralleli. Per scoprire attraverso notizie e informazioni curiose un "personaggio" caricato di pregiudizi e di cattiva reputazione dalla maggior parte della gente, che in questa occasione cerca in tutti i modi di scrollarsi di dosso. La ricerca si sofferma in Romagna per far conoscere più dettagliatamente una delle sei razze autoctone rimaste in Italia: "La Mora Romagnola".

Il ricavato sarà versato allo IOR


 istituto
oncologico
romagnolo

con il patrocinio



Comune di Rimini



Provincia di Rimini

promossa da

CNA Alimentare

clai
CARNI E SALUMI

in collaborazione con


Gruppo Immobiliare F.II POGGIALI
TECNO RIMINI

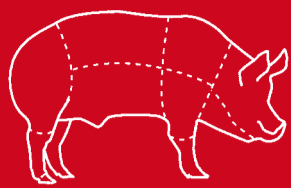
media partner

 radio **icaro**
RADIOBRUNO
Chiamami Città

organizzato da

ondaLibera
eventi e comunicazione

ingresso libero



e' baghin in tla piazza

MACELLERIE VERDE & SOLE



L'era della piazzetta

Giampaolo Felici, macellaio a 13 anni

di Beatrice Piva

Giampaolo Felici, è l'ideatore di questo evento. Anche lui ha passato qualche anno nella piazzetta per poi trasferirsi in via Castelfidardo.

"Esattamente dai 13 ai 20 anni - ricorda - quando lavoravo da dipendente alla macelleria dei fratelli Giovannini, nel Vicolo Stretto della pescheria".

E che vita era? "Arrivavo al mattino presto da Riccione, in motorino, con la carta di giornale sotto il giubbotto a ripararmi un po' dal grande freddo, erano periodi di povertà. La famiglia per cui lavoravo era la mia seconda casa, come se fossi adottato. La mia titolare, la signora Pasquina, è stata per me maestra nella vita e nel lavoro. Devo solo ringraziarla! Oggi ha 94 anni e una mano che non muove più, sicuramente a causa del gran freddo e lavoro di quegli anni".

Tutto si svolgeva all'aperto: "Appena arrivato in negozio - continua Felici - dovevo appendere fuori molto polmone, ossa di maiale e vesciche ripiene di strutto che parevano dei palloncini bianchi e tutto arrivava dentro delle ceste di legno. Erano altri tempi per le norme igieniche!"

Giampaolo Felici oggi rappresenta il Gruppo Macellerie Verde Sole, un consorzio della provincia di Rimini: "Quello che cerchiamo di mantenere vivo è la qualità dei prodotti legati al nostro territorio.

Per questo evento, il ricavato da questa festa andrà in beneficenza allo IOR. Sarà quindi un giorno dedicato alle nostre tradizioni, alla qualità e alla solidarietà. Il mercato sarà aperto già dal mattino. Vi aspettiamo!"

> Giampaolo Felici



foto Migliorini

Quando bastava una stretta di mano

I ricordi di Ezio e Veniero Gemmani

"La piazzetta delle poveracce era il luogo più caratteristico della città, era il fulcro della vita cittadina dove, ogni giorno, era una commedia". Così ricorda quei tempi Ezio Gemmani che, assieme al fratello Veniero e i genitori aveva una macelleria nella piazzetta. Dal 1935 al 1969, quel piccolo spazio è stato il mercato alimentare all'aperto dei riminesi.

"Le macellerie erano una quindicina - dice Ezio - una accanto all'altra e ogni macellaio vendeva un solo tipo di carne, bovina, equina o il pollame. In più c'erano due carretti che vendevano la porchetta, uno per piazzetta e un piccolo negozio del ghiaccio. Accanto alla nostra attività, mia sorella vendeva l'olio sfuso. Alle cinque del mattino si era già pronti a servire i primi clienti, i contadini che, dalle campagne vicine, portavano all'alba il latte ai cittadini, riempivano i tegami posti fuori da ogni abitazione e poi facevano un po' di spesa da noi".

E il racconto di Ezio prosegue non senza malinconia: "Al mattino presto la piazza era già in fermento: dal mercato all'ingrosso del pesce, posto tra via Cairoli e via Galli, dopo che l'astatore aggiudicava le partite di pesce, era un continuo via



> Macelleria Gemmani

vai di carriole che, traboccanti di frutti di mare, venivano portate alle pescivendole in pescheria, le quali, armate di scaldino per ripararsi un po' dal freddo, si preparavano alla vendita.

Intanto noi macellai avevamo già esposto la nostra merce in bella vista. Era ogni giorno una gara tra le macellerie per esporre la mezzana intera più bella. L'animale, appena macellato, veniva appeso fuori dal negozio, e più la cotenna era spessa, più la qualità della carne era assicurata. Gli animali si compravano direttamente dai contadini o al foro

boario, e, ogni mattina, ci veniva consegnata la merce dal macello che era in via Dario Campana. La carne era trasportata su dei carretti che, con difficoltà, venivano condotti tra i vicoli della pescheria già brulicanti di persone; non era così raro dovere aiutare malcapitate donne a ripulirsi gli abiti sfiorati dal loro passaggio!"

"Il nostro negozio era situato dove oggi c'è l'enoteca Caravaggio - prosegue il fratello Veniero che, dal 1949 fino al 1951 lavora in famiglia, per poi aprire una sua macelleria nel borgo San Giuliano - ricordo che a quei tempi niente dell'animale



foto Migliorini

> Veniero Gemmani

veniva scartato: anche le interiora, le parti meno nobili, le frattaglie, venivano vendute. Erano tempi di grande povertà, la vita della pescheria era anche il cuore dell'informazione cittadina, c'era del folklore che faceva parte della tradizione del tempo. Il Bar Commercio era il luogo dove, con una stretta di mano, valida più di qualsiasi firma, si concludevano i contratti. Si vendeva e si acquistava tutto così, sulla fiducia: case, terreni, animali".

Veniero fu fra i fondatori della C.R.E.M., la prima cooperativa di macellai che al nuovo mercato coperto aprì un vero supermercato della carne, come a Rimini non si era mai visto. B.P.



Il Consorzio di Macellerie Verde & Sole nasce da un gruppo di 7 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.

Consorzio Macellerie Verde & Sole
presso CNA Rimini p.le Tosi 4 - Rimini
tel. 0541 760211 fax 0541 791734
www.cnarimini.it - verde.sole@cnarimini.it



Bottega della carne sas
di Leardini e Bartoli

Via Don Milani 23
Ospedaletto T. 0541 656262



Macelleria
Savoretti Giuseppe

Via N. Tommaseo 38/a
Rimini T. 0541 373113



Rivabella Carni
di Taddei Luigi e Strada
Edmondo snc

Via Coletti 152 Rimini T. 0541 54085



Macelleria "Da Marco"

Via Panzacchi 18
Rimini T. 0541 738167



Pianeta Carne di Pasquinelli
Aldo e Bartolucci Amedeo snc

Via Emilia 60
Riccione T. 0541 646106



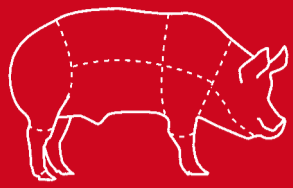
Ai Sapori Felici
di Felici GianPaolo

Via Castelfidardo 50/52
Rimini T. 0541 27972



Macelleria
Corvatta Germano

Via Rimembranze 18
Rimini T. 0541 377342



e' baghin in tla piazza



Che spettacolo con i Magròun, i Mavòs e Acciaio

Giancarlo Mussoni racconta i personaggi delle botteghe di una volta

Giancarlo Mussoni ha lavorato fino al 1958 come dipendente alla macelleria equina Zanetti, per poi mettersi in proprio. Il negozio era dove ora si trova la pasticceria Rinaldini. "Al mattino - racconta Mussoni - la prima macelleria ad aprire era quella di Fausto e Giovanni detti *I Magròun*; la loro era la macelleria migliore e tutte le restanti seguivano i loro orari. Anche alla chiusura, si toglieva la *paranzza* subito dopo che l'avevano tolta loro, *i Magròun*".

E ancora: "I negozi non avevano porte o vetrine, ma soltanto grandi pannelli di legno che, alla chiusura, venivano posti davanti alle entrate. Ogni mattina, dal macello pubblico arrivava Lanzetti detto *Mavòs* che, con suo figlio, ci riforniva della carne appena macellata. *I Mavòs* erano di corporatura piccola e robusta, arrivavano con un carretto trainato da un

asino e riuscivano, da soli, a portare sulle spalle delle mezziere da 150 chili. Solo il vederli arrivare era uno spettacolo. Erano almeno quindici le famiglie di macellai: Gemmani, Felicioni, Santolini, Polazzi e Mussoni vendevano carne bovina, Gabellini, Rossi, Giovannini e Moretti detto *Acciaio* per la carne suina, Zanetti e Amici per l'equina e infine le due pollerie Brighi e Sanchi. E poi, c'erano loro, i personaggi della città. Il mercato era per loro una calamita, prima o poi passavano tutti. Ricordo



> Giancarlo Mussoni

Mela e Fantini, marito e moglie, lei vendeva le poveracce e lui, già al mattino, un po' troppo sopra le righe, prima o poi arrivava a disturbarla ed ecco che iniziava a volare di tutto e.... non solo parole! Ricordo che nella piazzetta si vendevano solo garagoli, lumachini e poveracce, tenute dentro grandi sacchi di juta e serviti dentro fogli di giornale. Nel 1969, con l'apertura del mercato coperto, ci siamo anche noi trasferiti là, dove mio figlio continua l'attività di macellaio, da quarant'anni".

B.P.

Pasquina Aluigi, la matriarca

A 94 anni è la più anziana norcina di Rimini. Il suo negozio fu della famiglia di Scilla Gabel

"Come 95 anni! Io sono del '15, badi bene". Stretto fra la piazzetta e il Corso. In quella bottega di carne di maiale. E' trisnonna, fa ancora la sfoglia, la piada e i cappelletti. E ricorda tutto della sua vita lunga, ma dura, dedicata solo al lavoro e alla famiglia. Gli Aluigi erano commercianti di suini a Cerasolo. Il marito di Pasquina, dopo averle dato due figli, nel '39 dovette indossare la divisa. "Fu spedito in Jugoslavia. L'ultima lettera ci arrivò nel '43, diceva che lo mandavano in Russia". Da allora nessuno ne seppe più nulla: disperso.

Nel 1957 la Pasquina provò il gran balzo. Una bottega in città. C'era la famiglia Gabellini che vendeva la sua, nel Vicolo



foto Migliorini

> Pasquina Aluigi

tega era cresciuta la bellissima Gianfranca, che proprio in quegli anni stava apparendo nei suoi primi film con il nome di Scilla Gabel. "Saranno stati 15 metri quadrati, con un soffitto basso basso; al piano di sopra ci abitavamo". Il primo giorno di lavoro fu subito drammatico: "Allora per trasportare la merce dentro la città bisognava pagare il dazio. Io avevo preparato 20 lire sul comodino proprio per darle al dazio, ma nell'emozione e la fretta del primo giorno, corsi giù da Cerasolo dimenticandomi di quei soldi. Quando arrivai alla piazzetta ero disperata. Allora andai alla bottega di fronte, dove c'era la signora Iole, che io ancora nemmeno conoscevo, e le chiesi se per favore mi poteva prestare quelle 20 lire. Me le diede senza neanche pensarci e io a mezzogiorno gliel'avevo

già date indietro. E quella è stata la prima e ultima volta che ho chiesto dei soldi in prestito a qualcuno".

"Praticamente vivevamo sempre nella bottega - continua la Pasquina - perché gli orari non c'erano proprio; giusto la domenica chiudevamo alle 2 del pomeriggio". E cosa compravano i riminesi? "Ossa, frattaglie, trippa, polmone: i consumi delle famiglie erano quelli, solo nei giorni di festa si comprava al massimo la salsiccia. La facevamo di notte, subito prima di aprire il negozio, erano 100, 150 chili da lavorare a mano. Braciocole e costine si può dire che non le conosceva nessuno, erano cose da signori". Pasquina Aluigi è stata una delle ultime a chiudere la bottega nella piazzetta: era il 1986.

S.C.

Com'era la Vecchia Pescheria negli anni '40

DOVE SI CONTRATTAVANO TUTTE LE MERCI, BOVINI, SUINI, TERRENI E PRODOTTI DELLA CAMPAGNA

Fontana della Pigna



Piazza Cavour

CAFFÈ' CAVOUR
DI PIGIANI

FRUTTARI
GISELLA

ALIMENTARI

LEON D'ORO
ALIMENTARI

PIADA E
CASSONI ANNA

RIVENDITA
CARTA

SOMIGLI
VENDITA GHIACCIO

POLLERIA
BRIGHI

Vecchia Pescheria

ROSSI
pasta fresca

E BULGNES
di Caio

MACELLERIA
carne equina Zanetti

FORNAIO
Balducci

MACELLERIA
Polazzi dal 1924

BACCALA'
La Lira Calini

MACELLERIA
EQUINA
di Arrigo poi di Caio

MACELLERIA
SUINA MORETTI
di NICOLÒ detto Acciaio

SALUMERIA
TOSCA e CORRADO

BAR ITALIA
GOFREDO

CANTINA
SANCHINI

RIVENDITA OLIO
Nullo Gatta

MACELLERIA
GEMMANO BRUNI

NEGOZI
OLIO METALLI

MACELLERIA
FELICIONI

MACELLERIA
SANTOLINI detto
E QUAIOT

MACELLERIA
MAIALE GIANNA

BENVENUTI

Piazzetta delle Poveracce

PORCHETTA
NELLA

POLLERIA
SANCHI GRAZIA

MACELLERIA
ROSSI

OPERATIVA
MACELLAI

LOTTO

MACELLERIA Giovannini

GABELLINI
(Scilla Gabel)

LATTERIA

MACELLERIA
MUSSONI
di Magron
e Magnaca

ALIMENTARI
VERDURA



Corso D'Augusto

"è baghin in tla piazza"

organizzato con il contributo di:



Piante Fiori e Giardinaggio
Via Pascoli, 198 tel. 0541 388474

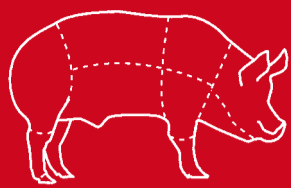
Associazione
"FACCIAMO CENTRO"

Operatori economici
del centro storico e zone limitrofe
per promuovere e valorizzare
la Vecchia Pescheria:

LA CREPERIA
TRIBU URBANE
OSTERIA DELLA PIAZZETTA
BLACK COCK
PURA VIDA
AMBROSIA
DUFF PUB
BLUE'S
CASABLANCA
SPAZI
23
CARAVAGGIO
CANTINA BISCA
YERBA BUENA
TAVERNA VECCHIA PESCHERIA



Via Cairoli



e' baghin in tla piazza



In mostra presso la Vecchia Pescheria

"Un re senza trono, ovvero la dura vita del beato porco"

La Mostra "Un re senza trono" racconta attraverso un viaggio originale, l'animale più odiato e amato dell'umanità. L'esposizione documenta e racconta attraverso un'accurata ricerca storica ed iconografica, le credenze, le superstizioni, la religione, le tradizioni, i modi di dire, l'allevamento, le razze, il lavoro, il rapporto con gli elementi naturali e i suoi prodotti per terminare in un turbinio di curiosità e accostamenti paralleli. La mostra realizzata su pannelli ben espli-

cativi e ricchi di immagini e disegni accattivanti, accompagnano il visitatore a scoprire attraverso notizie e informazioni curiose un "personaggio" caricato di pregiudizi e di cattiva reputazione dalla maggior parte della gente, che in questa occasione cerca in tutti i modi di scrollarsi di dosso. La ricerca si sofferma in Romagna per far conoscere più dettagliatamente una delle sei razze autoctone rimaste in Italia: "La Mora Romagnola". Una serie di immagini del passato riportano alla memoria un'eco-

nomia che ha caratterizzato e salvato dalla fame la Romagna contadina, attraverso il racconto del rito dell'uccisione del "porco" fra la gente di campagna e la festa che si faceva in tale occasione. Una ricerca dettagliata che a volte sorprende e a volte fa sorridere, ma che fa conoscere meglio colui che è stato ed è fonte di ricchezza, piacere e benessere. "...e se da millenni il maiale si può considerare il miglior amico dell'uomo, l'uomo il peggiore per il maiale" (George Orwell- scrittore).



Ricette tratte da "È magnè" di Roberto Giorgetti e Maria Manuzzi, Panozzo Editore

Torta di maiale Tàorta ad bagòin

Per 10-12 persone:

lt 1 di sangue di maiale, lt 2 di latte, 10 uova, kg 1 di miele, gr 250 di mandorle pestate finemente, gr 250 di polvere di cacao olandese, odore di cannella, un chiodo di garofano pestato, un pizzico di droghe "Paolini" o simili, buccia di arancia e limone grattato, un pugno di pane bianco grattato e setacciato finissimo, un bicchiere di liquore Saba.

Per la pasta matta:
gr 600 di farina, sale q.b.

Mettere l'acqua in un largo paiolo fino a riempirlo a metà, portare ad ebollizione a fuoco lento ed in un altro paiolo più piccolo, versare il sangue precedentemente preparato, il latte, il miele e tutti gli ingredienti tranne le uova ed il pane grattato. Cuocere il tutto a bagnomaria lentamente; quando comincia ad addensare aggiungere una alla volta le uova leggermente sbattute. Dopo aver aggiunto le uova verificare la consistenza del composto che deve mantenere tipo gelato, se troppo liquido, aggiungere

del pane grattato. Preparare la sfoglia matta con acqua calda, tirarla per foderare una larga rola di rame unta di grasso, versarvi la crema e mettere a cuocere pian piano, con fuoco sotto e sopra, per molte ore, anche tutta la notte. La torta era la cosa più buona più delicata e più difficile da fare tra tutto ciò che si otteneva dall'uccisione del maiale. Mia zia Palmira, mia zia Teresa e mio nonno Luigi erano tre grandi artisti di questa torta e riuscivano a cuocerla così bene che una volta pronta e tagliata era così perfetta da sembrare un cream caramel. Siccome la cottura era lunga e laboriosa, l'addetto si armava di una canna sormontata da un ciuffo di stoppa bagnata che utilizzava per raffreddare la teglia quando vedeva qualche bolla di cottura.



Grattati con zampetti Graté si zampét

Per 4 persone:

gr 400 di farina, 2 uova, odore di noce moscata la scorza di un limone grattugiata, un cucchiaio di parmigiano, due zampetti di maiale, kg 1 di fagioli borlotti o cannellini, 1 spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino, 2 scalogni, mezzo cucchiaio di conserva diluita in acqua calda.

Dopo aver ammollato i fagioli per una notte, sciacquarli e metterli a bollire in una pentola capace. Bruciacchiare i peli dagli zampetti di maiale. Lavarli molto bene e metterli a cuocere insieme ai fagioli per almeno due ore.

Impastare sulla spianatoia la farina con poca acqua, le uova, l'odore della noce moscata, il limone grattato e il cucchiaio di parmigiano. Deve risultare un impasto molto duro che si possa grattugiare con una grossa grattugia, oppure battere finemente con la punta di un coltello. Lasciare asciugare i grattati e poco prima di cuocerli soffriggere gli scalogni finemente



tritati in pochissimo olio o lardo fresco. Aggiungere la conserva diluita, sale e pepe e fare addensare per una decina di minuti. Quando si getta la pasta nei fagioli si versa anche il sugo. Far bollire il tutto per 5 - 6 minuti.

Sangue di maiale e cipolla Sanguisla zvòla

Per 4 persone:

8 grosse cipolle
un cucchiaio di prezzemolo tritato
gr. 500 di sangue precedentemente bollito
olio extravergine di oliva q.b.
sale e pepe q.b.

Dopo aver sbollentato il sangue di maiale rappreso, farlo raffreddare e tagliarlo a grosse fette. Fare soffriggere 7/8 grosse cipolle tagliate a fette. A mezza cottura salare, pepare e aggiungere le fette di sangue. Mescolare delicatamente e portare a cottura.



Olive con la salsiccia Sunzéza sagli ulóivi

Per 4 persone:

8 salsicce
gr 500 di olive nere
6 pomodori pendolini
olio extravergine di oliva
sale e pepe q.b.

In una padella cuocere a fuoco lento, in poco olio, le olive e i pomodori tagliati a pezzi con l'aggiunta di sale e pepe. Dopo 5 minuti aggiungere le salsicce e portare il tutto a cottura.



Il ricavato sarà versato allo IOR



istituto
oncologico
romagnolo

con il patrocinio



Comune di Rimini



Provincia di Rimini

promossa da

CNA Alimentare



Verde & Sole



clai
CARNI E SALUMI

in collaborazione con



Padina
Romagnola



TECNO RIMINI

Gruppo Immobiliare I.II POGGIALI

media partner

radio *caro*

RADIOBRUNO



Chiamami Città

organizzato da

ondaLibera
eventi e comunicazione

ingresso libero