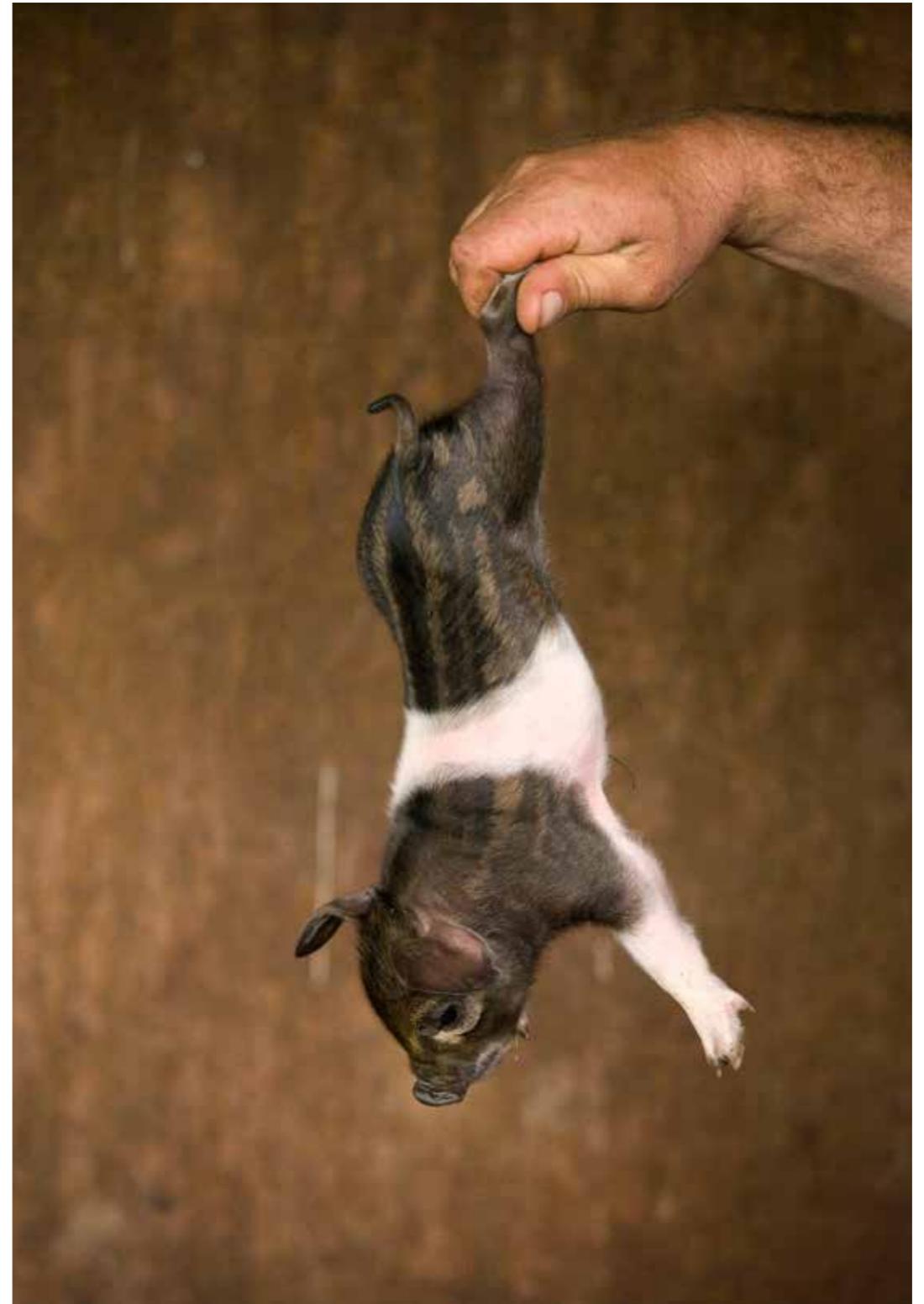




ARCA

La Sassonia in Transilvania: il porc de Bazna

di **Francesco Martino**
foto di **Ivo Danchev**



«Le cose migliori spesso nascono per caso o per un capriccio del destino. È così anche per il nostro maiale». Con Albert Binder saliamo lungo l'ampia gradinata che si arrampica fino ai bastioni fortificati della chiesa di San Nicola. Siamo a Bazna, villaggio sassone perso nel paesaggio senza tempo della Transilvania romana. Saliamo lentamente, al ritmo del racconto, circondati dall'aroma inebriante della primavera, fatto di fioriture e fieno appena falciato. «Era il 1872, un tempo di cambiamenti rivoluzionari: si costruiva la linea ferroviaria Budapest-Bucarest. Due ingegneri inglesi (così mi è stato raccontato) vennero alle terme di Bazna per riposare e rilassarsi e Michael Herlich, allora direttore del complesso termale, mostrò loro il villaggio. Tra una chiacchiera e l'altra il discorso cadde presto sui maiali locali, i mangalica, dalla carne saporita, ma piuttosto piccoli e con ritmi lenti di riproduzione».

Arrivati davanti all'imponente mole della torre dell'orologio facciamo una piccola pausa. Albert estrae da una sacca di cuoio un'enorme chiave di ferro battuto, con cui fa cantare più volte il catenaccio del portone di quercia. «Prima



di andare via, gli ingegneri promisero a Herlich che, rientrati in patria, gli avrebbero inviato una coppia di maiali berkshire, noti per le dimensioni importanti e la qualità della loro carne. E furono di parola. Ma è qui che il destino ci mise lo zampino: durante il viaggio dalla lontana Inghilterra, la scrofa morì. A Bazna arrivò soltanto il verro, e non restò che farlo accoppiare con scrofe mangalica. E così, da questa unione imprevista, nacque il nostro porc de Bazna, poi migliorato nei decenni seguenti grazie a un attento lavoro di selezione».

Aperto il pesante portone, Albert ci fa da guida all'interno del complesso di San Nicola, tipica costruzione sassone dai tetti spioventi, coperti da tegole vermiglie che ricordano le scaglie di un serpente. Dall'alto della torre, ai nostri occhi si presentano i tratti distintivi dei villaggi creati nei secoli dai sassoni di Transilvania: gentili facciate color pastello, affiancate ordinatamente una dietro l'altra lungo il morbido disegno delle strade, che seguono l'intreccio di torrenti e fossi scavalcati da innumerevoli ponticelli. Le sagome rosse dei tetti di Bazna sembrano lunghe navi ancorate in rada, che paiono beccheggiare alla brezza di maggio nel mare vegetale del paesaggio transilvano.

Il tempo sembra rarefatto, quasi immobile, e la vista probabilmente non è molto diversa da quella di cui godettero i due fatidici ingegneri di Sua Maestà britannica. Il panorama umano, però, è radicalmente diverso. In tutta Bazna, che oggi conta circa 1600 abitanti, di sassoni – contadini di lingua tedesca provenienti da Lussemburgo e



Durante il viaggio dall'Inghilterra, la scrofa berkshire morì. A Bazna arrivò soltanto il verro, e non restò che farlo accoppiare con scrofe mangalica: da questa unione imprevista, nacque il porc de Bazna



valle del Reno, invitati in Transilvania nel XII secolo dal re ungherese Géza II – ne sono rimasti non più di quattro o cinque, Albert compreso. «Bazna è stata un'isola di cultura tedesca per 800 anni. La nostra comunità ha resistito a innumerevoli crisi, ma non ai cataclismi del Novecento. Ancora negli anni Quaranta l'80% degli abitanti era sassone. Poi arrivò la follia hitleriana, a cui molti dei nostri padri purtroppo prestarono ascolto, seguita dalla sfiducia e dall'oppressione del regime comunista. E quando Ceaucescu è morto, quasi tutti hanno deciso di cercare un futuro migliore in Germania».

A inizio degli anni Novanta, col dissolversi della presenza sassone in Transilvania, anche il maiale di Bazna, fortemente legato a questa comunità, ha rischiato di sparire. «Proprio allora è iniziato il controverso dibattito sui rischi, veri o presunti, del colesterolo», ci spiega Ben Mehedin, food and community expert della fondazione Adept, partner di Slow Food nell'area. «Il maiale di Bazna ha una forte componente di carne grassa: per questa sua caratteristica, molto apprezzata fin dalla sua creazione, è diventato improvvisa-

mente meno appetibile e richiesto dal mercato, allora alla ricerca di carni più magre. In breve tempo il porc de Bazna si è così trasformato da razza diffusissima in una vera rarità».

Con Ben ci allontaniamo da Bazna per raggiungere Bojan, villaggio sassone a qualche chilometro di distanza. Passato l'abitato e la sua chiesa turrita, seguiamo la strada sterrata che si inerpica sulle colline circostanti, punteggiate dalle chiome scure di querce e noci. «Oggi il maiale di Bazna è stato rivalutato, anche grazie alla consapevolezza che il colesterolo non è necessariamente dannoso: studi recenti hanno infatti dimostrato che la carne di questa razza ha una componente grassa ricca di lipoproteine ad alta intensità, il cosiddetto colesterolo buono» racconta Ben, quando la macchina si ferma in mezzo al verde. «Lo scorso anno l'amministrazione locale ha promosso il primo festival dedicato al maiale e ai suoi prodotti, e oggi una ventina di produttori si sono associati, creando la prima organizzazione per la protezione e la promozione del porc de Bazna». Oggi molti omeni tentano di ridare vitalità a questa varietà ereditata dai sassoni. Secondo Ben, però, le difficoltà non mancano: la sfida principale ha a che fare con l'ardua conservazione delle caratteristiche genetiche uniche del maiale di Bazna, che negli ultimi decenni sono state in gran parte disperse con incroci incontrollati.

Scendiamo e iniziamo a camminare sull'erba ancora bagnata di rugiada.



Il maiale di Bazna ha una forte componente di carne grassa: per questa sua caratteristica è diventato improvvisamente meno appetibile e richiesto dal mercato



La sfida principale ha a che fare con l'ardua conservazione delle caratteristiche genetiche del maiale di Bazna, negli ultimi decenni in gran parte disperse con incroci incontrollati



«Una volta dalle nostre parti i maiali di Bazna dominavano il paesaggio: erano chiamati "i maiali dei poveri"»





All'improvviso da un avvallamento del terreno ecco spuntare un branco di suini al trotto leggero. Alcuni sono mangalica dalla linea nervosa, simili ai cinghiali e coperti di un folto strato di lanugine scura. Una delle scrofe e la maggior parte dei maialini, però, portano i segni inconfondibili del maiale di Bazna. Il primo e più facilmente individuabile è il disegno del mantello: il corpo e la testa sono scuri, ma una larga fascia chiara attraversa l'addome, le spalle e le zampe anteriori.

A portarli al pascolo è Adrian Scumpu, uno degli allevatori decisi a preservare il porc de Bazna. «Una volta dalle nostre parti i maiali di Bazna dominavano il paesaggio: erano chiamati "i maiali dei poveri", perché mangiano di tutto, sono facili da allevare, fanno molti piccoli e crescono in fretta, accumulando grasso spesso e compatto» ci racconta Adrian mentre ci accompagna nella sua azienda, dove assieme ai maiali alleva pecore e cani. «Anche durante il comunismo, ogni famiglia ne aveva almeno due o tre, visto che, nonostante le politiche di collettivizzazione, l'allevamento privato di suini non veniva osteggiato dalle autorità

del regime. Oggi, dopo la crisi degli anni Novanta, c'è un nuovo interesse per il porc de Bazna: io ne vendo circa 50-70 all'anno in tutta la Romania, quasi tutti su internet grazie all'aiuto dei miei figli».

Dopo un largo giro intorno all'azienda, Adrian ci invita a sedere alla sua tavola, sistemata all'aperto di fronte a una bassa costruzione dove sono conservati gli strumenti del suo lavoro. Sulle assi massicce del banco, sono apparecchiate portate semplici e aromatiche: slanina afumate (lardo affumicato), carnati afumate (salsicce affumicate), jumeri (cicciole), rulade (rotoli di carne e di lardo, muschi tiganesc (lombate), accompagnate dalle immancabili ciape (cipolle), dal lichio (un pane dolce fatto in casa, tipico della Transilvania) e da un bicchiere di palinka (grappa) fragrante.

«Nella nostra tradizione, la carne di maiale viene spesso salata e affumicata lentamente: il modo migliore per conservarla prima dell'arrivo dei frigoriferi. Per questo, ogni casa ha un locale dedicato all'affumicatura, di solito nel cortile interno. Alcuni però preferiscono la carne in gelatina, come quella della toba, densa e fatta per durare più a lungo, o della piftie da consumare fresca» racconta Adrian con fare allegro, mentre ci versa un altro bicchiere di palinka. «Per me, però, non c'è nulla di meglio di un bel pezzo di slanina afumate tagliato in grossi dadi succosi, una fetta di pane e cipolle fresche. Per chi è nato e cresciuto tra queste valli, non servono ricette contorte o piatti intricati. Questo biancore delicato è il sapore e l'aroma di casa».



«Nella nostra tradizione, la carne di maiale viene spesso salata e affumicata lentamente: il modo migliore per conservarla prima dell'arrivo dei frigoriferi»