

il Resto del Carlino Ferrara

8 dicembre 2010

TRESIGALLO DA OGGI FINO A DOMENICA TORNA LA TRADIZIONE

«A zzuen al maial in piazza» per palati forti

IL COMUNE di Tresigallo, da oggi e fino a domenica, sarà invaso dal profumo e dai sapori di una volta, quando si svolgeva l'antico rito nell'aia di ogni casa dell'uccisione del maiale e la lavorazione della sua carne. E' in un autentico borgo del gusto che si svolge la sagra «A zzuen al maial. in piazza» in piazza Italia, di fronte al comune, dove stamane i norcini cominceranno a tagliare e selezionare le parti che formeranno i meravigliosi prodotti tipici ferraresi. Come in un'orchestra c'è chi stabilisce le quantità di grasso, il budello dentro cui chiudere il salame, la dose di sale, di pepe e di vino o di aglio per aromatizzare questi doni della cucina della nostra tradizione. Poi alle dodici un pranzo luculliano e nel pomeriggio con Wanda Circus divertimento per i grandi e piccini, ma anche cioccolato, tisane e bevande calde, poi per i palati forti 'Pulentona cunzona' e 'ciccioli'. Gli appuntamenti per i buongustai proseguono fino a domenica quando si svolgerà la gara della salamina da sugo, aperta a tutti, con l'obbligo di portarla, se cruda, entro sabato sera o domenica se già cotta. Sempre sabato sera a soli 10 euro si potrà gustare il menù fisso con gramigna con salciccia, assaggio di salamina, costine ai ferri, contorno e la grande 'torta maialona'. Sono solo 80 i posti disponibili per questo banchetto d'altri tempi ed è meglio prenotare chiamando il 339-4617220.