

Corso per aspiranti norcini al Castello

Valerio Gardoni

Padernello, Brescia. Il rito autunnale del maiale, allevato con le premure d'un figlio e grasso come un conto in banca, è stato per secoli una radicata tradizione essenziale al sostentamento delle famiglie contadine, ma anche una ghiottoneria culinaria nelle terre bresciane. I norcini con i pochi attrezzi del mestiere e con i tanti segreti per un buon salame, nelle nebbie d'autunno non avevano tregua, notte e giorno si prestavano da una cascina all'altra. Tutto avveniva fra cortile e casa con la maestria del 'masadur' che tagliava, sminuzzava e insaccava. Già si pregustava il sapore della cena alla vigilia di Natale e si respirava il sollievo d'un inverno ricco di scorte appese in camera da letto sul 'baldachi': salami, cotecchini e pancette che dondolavano sopra il talamo nuziale. Il moderno stile di vita ha esorcizzato la miseria d'un tempo, ma non ha dimenticato le belle tradizioni, l'attaccamento alla terra, al ritmo delle stagioni e della natura. Il contesto urbano è cambiato, sradicando dalla tavola il vecchio salubre buon cibo dai preziosi sapori, cedendo il posto a prodotti preconfezionati dal gusto indefinito. Per far riemergere dalla nebbia odori, gusto, tradizione e antica manualità prende il via il corso teorico di

norcineria : due appuntamenti serali: il 26 aprile e il 3 maggio, presso il Castello di Padernello . Il costo è comprensivo dei due incontri. Posti gratuiti limitati per disoccupati over 30. L'iniziativa è inserita nell'ambito Generare Comunità , vincitore del Bando Emblematico Maggiore di Fondazione Cariplo, è a cura di Fondazione Castello di Padernello , Fondazione Cogeme, **Cooperativa** Sociale **Cauto**, Associazione Comuni Terre Basse Bresciane e Connessioni Impresa Sociale s.r.l. Ci vuole una cornice architettonica e uno spessore storico-artistico, un luogo adatto per ricreare l'armonia d'un tempo: il castello di Padernello è per vocazione e per la lungimiranza della Fondazione omonima che pone l'accento sull'importanza della comunità locale, protagonista di un percorso di crescita e valorizzazione. Nello specifico, l'intento della linea formativa del progetto è quello di favorire la formazione e l'insegnamento di antichi mestieri, innescando forme di occupazione giovanile e favorendo l'incontro tra conoscenza specifica del territorio, tradizioni artigiane e innovazione. Ciò sarà possibile grazie all'apertura dell' hub di servizi situato nel borgo e attraverso le sinergie create con laboratori e botteghe artigiane delle Terre Basse Bresciane . Il programma: Il 26 aprile e il 3 maggio i corsi saranno condotti dal Dott. Francesco Brescianini, medico veterinario dirigenti dell'ASL della Provincia di Brescia e dal Dott. Giacomo Tolasi, veterinario in libera professione, i partecipanti avranno modo di avvicinarsi al mestiere artigiano della norcineria, apprendendo i segreti di un'attività della tradizione.

