

È primavera: risveglia il maiale che sonnecchia in te.

“Sono stato in Messico, ho visto l'India e la Thailandia, ho passato il capodanno alle Maldive e in Kenia. Adesso basta, ho voglia di riscoprire l'Italia sconosciuta. Com'è questa cosa della Scuola di Norcineria?”.



Sono arrivate tante telefonate di questo tenore in risposta all'annuncio “Viene a fare il maiale a Capodanno?”. Architetti, pubblicitari, manager e professionisti che avevano una gran voglia di passare una settimana in campagna, dormendo tutti insieme in letti a castello, a mangiare, ridere, scherzare e imparare a far salumi e prosciutti nell'azienda agricola che ha lanciato questa strana iniziativa.

Forse si sta delineando un nuovo trend. Forse c'è in giro voglia di un turismo in cui la qualità non sia

solo una stanza con l'aria condizionata e camerieri in giacca bianca. Forse gli italiani più attenti sono alla ricerca di una qualità più vera, più profonda: fatta di cibi più tradizionali, di vita più semplice, di

rapporti umani più schietti. Per questo, forse, tanti sono andati nella parte più riposta e segreta dell'Umbria per imparare un mestiere che affonda le proprie radici nel Medioevo: il mestiere del norcino.

Il norcino: un mestiere in via d'estinzione.

Fin dal Medioevo gli uomini, ai primi freddi dell'inverno, lasciavano Norcia, Preci, Cerreto e tutti i paesi

della Valnerina per migrare a Roma e

guadagnarsi il pane con la loro straordinaria abilità nel lavorare la carne di maiale. Ecco perché, ancor oggi, a Roma molte salumerie si chiamano norcinerie.

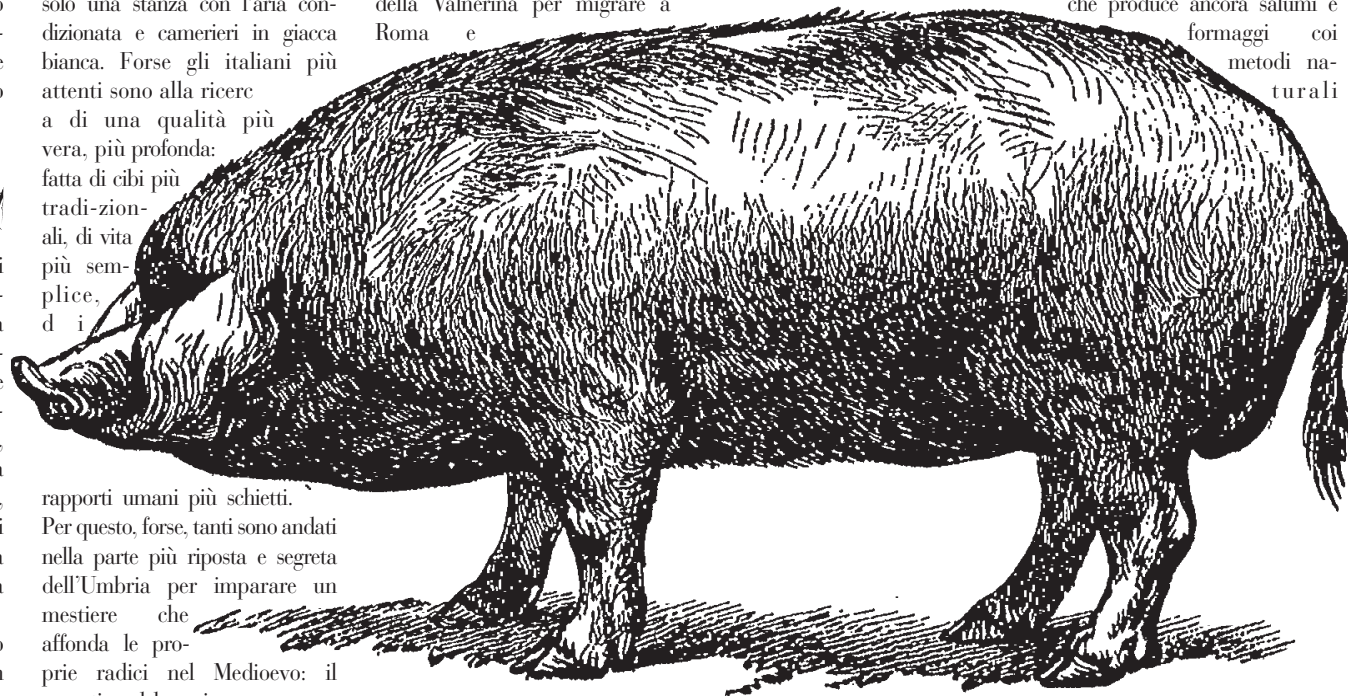
Ma il mestiere del norcino

rischia ormai l'estinzione, perché nessuno lo vuol più fare. Al Collaccio, tentiamo di salvare la tradizione.

Il Collaccio: dove sopravvive la tradizione.

Il Collaccio è un'azienda agricola

che produce ancora salumi e formaggi coi metodi naturali

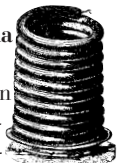


domina tutta la valle e da cui si possono ammirare tramonti stupendi.

La padellaccia: una festa pagana.

Tradizionalmente, in campagna, l'uccisione del maiale, simbolo di ricchezza e garanzia di sopravvivenza alla lunga invernata, diventa una festa, una vera festa pagana. In Valnerina si fa la “padellaccia”: tutto quello che non si può stagionare viene mangiato immediatamente, cotto in padella o sulla brace, inaffiato da grandi bevute e accompagnato dalle canzoni tradizionali della montagna umbra. La padellaccia, al Collaccio, è ancora una tradizione: chi l'ha vissuta sa quanto valga la pena.

Intorno al Collaccio, la Valnerina, la zona più bella e più segreta dell'Umbria: Norcia, Cascia, Visso, decine di paesini medievali.



AZIENDA AGRICOLA
IL COLLACCIO
06047 Castelvecchio di Preci (PG)
Tel. 0743/799.430 - 99.406

Vieni al Collaccio. Scopri in te stesso il porco che hai sempre sognato.