

La “Frizza” di Cairo Montenotte

Le “frizze” sono fagottini realizzati con fegato di maiale e l’aggiunta di poca salsiccia (o qualche taglio povero di carne e di lardo) insaporito, oltre che dal sale, anche da un elemento peculiare: le bacche di ginepro.

Dopo triturazione del fegato e dopo aver amalgamato l’impasto, si formano delle “polpette” che saranno avvolte dall’omento del maiale, una “retina” ricca di grasso che avvolge i visceri nell’addome suino (è detta volgarmente anche velo o nel dialetto cairese “urò”).

Ne risultano dei fagottini di circa mezz’etto di peso e di 5-6 cm. di diametro e 2-3 cm di spessore. Saranno poi cotti sulla piastra o fritti con pochissimo olio perché il grasso della “retina”, sciogliendosi, sarà sufficiente a cuocere e ad insaporire la frizza.

La storia

Il prodotto si inquadra nell’uso comune di un tempo, ispirato al concetto di “non sprecare nulla” del maiale macellato.

L’abbattimento veniva eseguito nei mesi invernali, per lo più in dicembre o gennaio, quando la bassa temperatura favoriva la conservazione e la lavorazione delle carni.

Naturalmente le parti più facilmente deperibili - come il sangue e le frattaglie - necessitavano di un consumo più rapido rispetto ai tagli più nobili, destinati agli insaccati, con un tempo di conservazione molto più lungo. Nacquero così i “berodi”, la “turta ed sangu”, le “frizze” e altrove altre specialità. Questi prodotti erano consumati nel giro di pochi giorni, magari con l’aiuto di parenti e vicini che poi, a turno, restituivano il favore, quando a loro volta sacrificavano il loro maiale.

La presenza delle bacche di ginepro (apit o granaroeti de snèvr) come insaporitore del prodotto trova giustificazione nell’altro nome con cui questo è conosciuto in paesi vicini: “grive”. La “griva” altro non è che il tordo, uccello poco sofferente il freddo invernale, che si nutre spesso di bacche di ginepro e il sapore amarognolo delle sue carni sarebbe influenzato da tal tipo di dieta. Si narra anche che si usasse cucinare tali volatili senza eviscerarli; in tal modo le bacche ancora presenti nello stomaco avrebbero rilasciato il loro sapore in misura ulteriormente rilevante.

La ricetta

Ingredienti:

- G 400 di fegato di suino
- g. 100 di salsiccia di maiale (togliendo la pelle) o pasta di salsiccia condita con sale e pepe (in alternativa 70 g. di carne suina e 30 g. di lardo)
- sale fino
- bacche di ginepro q.b.
- omento di suino.

Preparazione

Si taglia il fegato in pezzetti, che saranno passati al tritacarne assieme alla salsiccia (o alla carne e lardo), si aggiungono le bacche di ginepro e si formano porzioni da g. 50 circa. Ognuna sarà avvolta in un pezzo di omento di idonee dimensioni che lo avvolgerà completamente, avendo cura di sovrapporre i lembi per almeno qualche centimetro per garantire che il prodotto mantenga la sua forma in cottura.

Tali fagottini saranno poi appiattiti schiacciandoli delicatamente con le mani fino a che il loro spessore sia ridotto a 2-3 cm. per assumere l'aspetto definitivo di "frizze", che potranno essere conservate un paio di giorni in frigorifero prima dell'utilizzo.

Saranno poi cotte sulla piastra oppure fritte in padella. Lasciate riposare qualche minuto, saranno servite ancora piuttosto calde.

Considerazioni della Commissione

La produzione casalinga delle "frizze" è ormai estremamente rara. Solo qualche nostalgico si cimenta nell'impresa, data anche la improbabile circostanza di possedere un tritacarne necessario per il lavoro accompagnato dalla rara disponibilità del "velo", ingrediente obbligatorio e non sempre reperibile. Si aggiunga la scarsa manualità nella manipolazione delle carni da parte delle persone comuni, risulta molto più agevole acquistarle direttamente nelle macellerie ove è possibile reperirle ogni volta che viene macellato un maiale. La tradizione di questa specialità, graditissima soprattutto alle persone di una certa età, è così mantenuta.