

La “Zraria” di Cairo Montenotte

È un prodotto tipico dell'entroterra ligure, soprattutto savonese, come molti altri di origine contadina. Un tempo, in un pentolone si faceva bollire, insieme a zampini, coda e ossa magari non perfettamente spolpate, per diverse ore con l'aggiunta di qualche cipolla, un gambo di sedano e un paio di carote. I pezzi di carne venivano quindi posti in diversi piatti e nei quali poi si versava il brodo per lo spessore di circa 1 cm., questo si solidificava poi in gelatina. Il piatto va consumato freddo.

La storia

L'utilizzo delle parti meno nobili del suino per il confezionamento di questo piatto si perde nella notte dei tempi. Nulla doveva essere sprecato del prezioso animale e il consumo di parti ricche di grasso non era certo un ostacolo per il mantenimento della linea, data la quasi assoluta mancanza di soggetti obesi.

Una volta abbattuto il maiale, sovente nel periodo natalizio, si procedeva all'utilizzo delle parti non destinate alla conservazione e pertanto, oltre al sangue ed alle frattaglie, si poteva utilizzare la testa per la produzione del “salame cotto di testa”, oppure della “testa in cassetta”, oppure si poteva preparare la zraria.

La ricetta

Ingredienti base:

- tutte le parti del suino ricche di collagene, come tendini, cartilagini, pelle e ossa; in altre parole la testa, incluso il grugno, le orecchie, gli zampini, la coda e qualche osso
- 2-3 cipolle
- 1 gambo di sedano
- 2-3 carote
- sale grosso q.b.
- pepe
- limone

Ingredienti facoltativi:

- gallo o gallina
- un pezzo di “muscolo” bovino
- 1 pizzico zafferano in polvere

Preparazione tradizionale

Si mettono a bollire in un pentolone tutte le parti suine insieme alle verdure e al sale, A metà cottura (dopo un'ora e mezza circa) si aggiunge facoltativamente il gallo o la

gallina. Durante la bollitura, con una schiumarola, si procede sovente ad asportare la schiuma che si forma, fino a alla fine della cottura, dopo circa tre ore. Si passa quindi in un colino il brodo che si è molto ristretto in cottura e che risulta ricco di collagene concentrato. I pezzi di carne vengono posti in un recipiente basso o direttamente nei piatti; se presente il gallo, non possono mancare la cresta e i bargigli.

Il brodo, versato intorno alla carne per lo spessore di 1- 1.5 cm., si solidifica in gelatina.

Un altro modo di preparare la carne consiste nel porla in un canovaccio di cotone bianco comprimendola in un contenitore così da assumerne la forma. Raffreddatasi, va poi tagliata a fette di circa 1 cm. e posta nei piatti versando quindi il brodo intorno.

Il modo migliore per la preparazione del piatto era, secondo alcuni, quello praticato a Montenotte. Qui, anziché continuare a schiumare il brodo durante la bollitura, questo veniva passato al colino solo a cottura ultimata e quindi posto in un recipiente cilindrico (di vetro o di terracotta) e lasciato una notte al freddo perché solidificasse. Il grasso si raccoglieva tutto in superficie e l'indomani mattina era possibile asportarlo facilmente con un cucchiaino (poteva poi essere utilizzato per ingrassare il cuoio degli scarponi). Recuperato il restante brodo, ormai divenuto gelatina, veniva leggermente riscaldato al fine di ridurlo nuovamente allo stato liquido aggiungendo a piacimento un pizzico di zafferano. Una volta liquefatto, veniva posto nei piatti dove l'attendevano le fette di carne come sopra descritte. Posto il tutto nella stanza più fredda della casa a subire il "gelo" dell'inverno (non esistevano frigoriferi) veniva poi consumato tal quale o con un po' di pepe ridotto in polvere e spremendovi sopra qualche goccia di limone.

Considerazioni della Commissione

Numerose sono le testimonianze relative al consumo di questa vivanda nei mesi invernali nelle varie "osterie cairesi". Quella preparata da "Scurzòn" era considerata il top dagli appassionati. A Montenotte regina di questa preparazione era senza dubbio la signora Liliana, della località Isola, il cui marito Renato faceva onore al piatto, essendone ghiotto. La descrizione della preparazione è fedele al modus operandi di un tempo. Il prodotto merita senz'altro di essere inserito nell'elenco dei nostri prodotti De.Co.