



Slow Food®

Scandicci

*amici nel mondo*



Settembre 2019

**Viaggio in Ungheria: tra i profumi della paprika  
e del salame affumicato di mangalitzza**

La maggior parte dei turisti che si recano in Ungheria si fermano a Budapest.

Una capitale definita come “la Parigi dell'Est”, stracolma di storia e piena di attività culturali, dove arte e architettura di origini centenarie si fondono assieme, generando un'atmosfera unica e piacevolmente pervasiva. Budapest, cullata dal suo Danubio, è allo stesso tempo romantica, gioiosa e movimentata. Si apprezzano l'ordine urbanistico, la pulizia delle strade, i giardini ben curati e le attrazioni culinarie le quali certo non mancano in ogni angolo della città.

Se vi sentite un po' più viaggiatori che turisti non potete fare a meno di andare a visitare la regione a sud della capitale nei mesi di settembre ed ottobre, quando sono in corso numerose manifestazioni di paese volte al ringraziamento dei doni offerti dalla madre terra.

Personalmente sono partito con già due mete, due curiosità da soddisfare.

La prima, quella di visitare il Festival della Paprika a Kalocsa (13-14 settembre), nella Provincia di Bács-Kiskun, 140 km a sud della capitale e la seconda quella di incontrare Olga del Presidio Slow Food Kiskunsag, nato per la valorizzazione della tradizionale salsiccia della Puszta. Olga è un'allevatrice di suini razza mangalica e la sua fattoria si trova nel bel mezzo del parco nazionale di Kiskunság.

Dopo aver adempiuto ai compiti del turista vagando per la capitale di giorno, senza perdere il fascino della notte sul Danubio, prima di lasciarla decido di dedicare alcune ore alla visita del Mercato Centrale di Budapest. Un luogo da non perdere in assoluto, nel quale si possono toccare, annusare ed assaggiare in anteprima i prodotti artigianali, ortofrutticoli e gastronomici provenienti dalle varie Regioni ungheresi, anche dalla parte sud nella quale sto per recarmi.





Chi ha lo spirito del viaggiatore capisce cosa spinge l'uomo a viaggiare, lasciando la propria casa e tutte le sue comodità per conoscere luoghi e persone appartenenti a culture completamente diverse dalla propria. La differenza tra il turista ed il viaggiatore consiste sostanzialmente nel fatto che il primo cerca di soddisfare i bisogni primari mentre il viaggiatore li mette in secondo piano, cercando di appagare il desiderio di conoscere. Il viaggiatore è per natura curioso ed io mi ci riconosco in pieno.

Quindi dismessi i panni del turista ed indossati quelli del viaggiatore, scendendo verso sud non posso fare a meno di notare quanto la campagna circostante sia anch'essa curata ed ordinata. In alcuni punti sembra di essere in Svizzera ed il manto stradale, liscio come un biliardo, rende il viaggio molto piacevole. Impossibile resistere alla tentazione di fermarsi lungo la strada per ammirare il paesaggio o per catturare espressioni artistiche locali richiamanti scene di vita contadina.



La fortuna di fare scoperte felici, per puro caso, quando non ce le si aspetta si può riassumere in una sola parola: serendipità! È questa sensazione che si percepisce attraversando la campagna Ungherese.

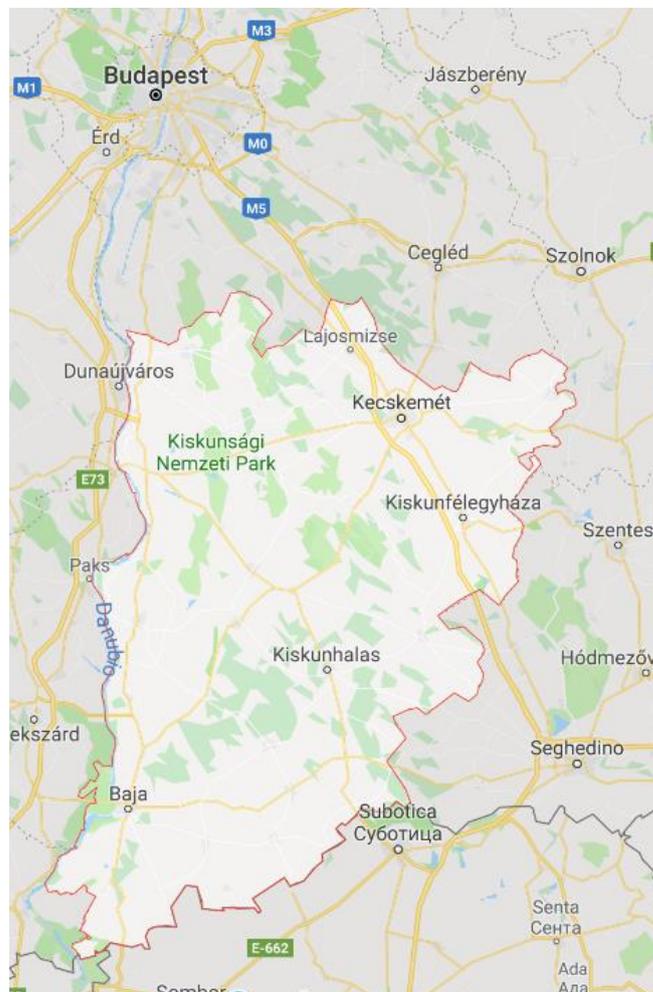
In questo periodo dell'anno ci si imbatte, per esempio, in coltivazioni inusuali come quella del sambuco (*Sambucus nigra*), un'ombrellifera che produce un fiore molto profumato il quale si trasforma in grappoli di bacche agrodolci con un altissimo contenuto di antociani. Vengono utilizzate per fare sciroppi e per colorare in modo naturale le bevande.



Arrivato a Kalocsa nel primo pomeriggio ho subito un appuntamento con un produttore di paprika segnalatomi da Olga: Zolltàn Berta della Bio Drog Bera Kft. In seguito, scopro che coltiva anche l'olivello spinoso (*Elaeagnus rhamnoides*) e l'aglio (*Allium cepa*) e che anche lui ha qualche maialino di razza mangalitzá.

Il dr. Zolltàn viene a prendermi personalmente con la sua auto. E' accompagnato da un'interprete ungherese, Noemi, che traduce in inglese con esperienza e discrezione, tant'è che, non appena prendiamo il ritmo delle pause tra una traduzione e l'altra, la conversazione diventa sempre più fluida e piacevole.





Zoltan ci porterà da Kalocsa a Fajsz, 15 km più a sud. Siamo nelle fertili terre della provincia di Bács-Kiskun, sulla riva orientale del Danubio.



Qui l'agricoltura è rigogliosa e la paprika ha trovato il suo habitat ideale.

La prima tappa è in un vivaio nel quale Zoltan riproduce e custodisce diverse varietà di paprika.

Mi spiega che la paprika, per noi peperoncino, è originaria del Sud America e quando è arrivata in Ungheria era piccante, ma grazie ad una naturale selezione di particolari varietà, è stata trasformata in dolce. Mi mostra con orgoglio una varietà i cui frutti crescono verso l'alto, mentre la maggior parte delle piante hanno i frutti che pendono dalla pianta rivolte verso terra.

I vantaggi della varietà che cresce verso il cielo sono molteplici, mi spiega Zoltan. Il primo è che tutti i frutti maturano diventando rossi nello stesso momento e possono essere raccolti con apposite macchine simili a quelle utilizzate per la raccolta dei pomodori. In effetti, mi fa notare, che le altre varietà hanno contemporaneamente frutti verdi e rossi, pertanto possono essere raccolte solamente a mano. Un altro vantaggio di questa varietà è che se piove molto i frutti si asciugano più velocemente ed hanno meno problemi di essere attaccati da muffe e funghi.

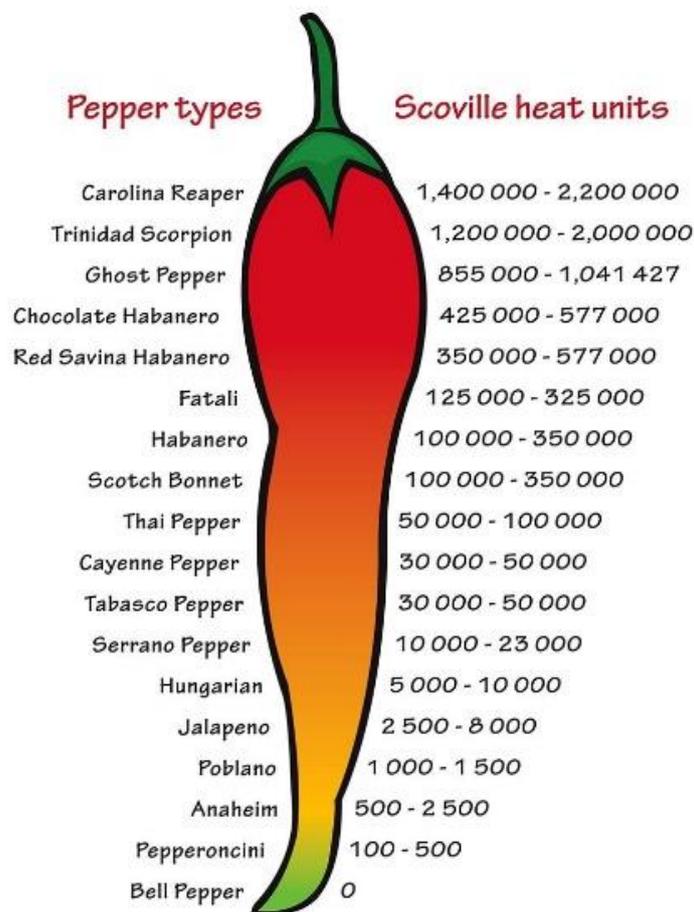
Nonostante questi vantaggi non si può coltivare solo questa varietà. L'esperienza gli dice che è necessario coltivarne anche altre, per ottenere, attraverso una sapiente miscela, la migliore qualità della paprika ungherese. Inoltre, la varietà piccante si trova solo in quella con i frutti pendenti verso il terreno. Per la sua paprika in polvere Zoltan miscela tre varietà di frutti che ogni anno cambiano di proporzione, ciò per standardizzare il gusto che lui ha in mente.

Zoltan, anche se non faccio la domanda, ci tiene a farmi sapere, con un certo orgoglio, che suo padre detiene un "brevetto" per una particolare varietà di semi che possono essere seminati direttamente nel terreno anche a fine febbraio inizi di marzo perché resistenti al freddo. Prima di questa "invenzione", così la chiama lui, i semi venivano seminati sempre nello stesso periodo in un preparato fatto miscelando letame e terra in eguali proporzioni e fatti germinare in serra. Le giovani piantine venivano in seguito trapiantate nel terreno verso la fine di maggio.

Zoltan risponde alla mia curiosità di conoscere il contenuto di capsaicina dei suoi peperoncini: la paprika dolce contiene solo 10mg/kg di capsaicina, mentre la varietà piccante arriva a 2.000mg/kg, poco più di 100 unità Scoville, la scala che misura il grado di piccantezza dei peperoncini.

Tiene a precisare che il jalapeño, la varietà messicana, arriva ad averne 14.000mg/kg e si pone intorno alle 5.000 unità Scoville.

## Scoville Scale



Prima di lasciare il campo mi mostra altre varietà. Una la chiama ciliegia: si tratta di un peperoncino piccolo, rotondo e piccante che loro usano per insaporire il gulasch. Un'altra dolce di colore giallo che viene usate per le conserve sottaceto, mentre una varietà rossa più grossa e dolce, che assomiglia ai nostri peperoni. Questi vengono imbottiti di carne, verdure ed altre erbe, tra cui l'aneto, e poi stufati. Infine un'ennesima varietà sempre dolce che assomiglia ad un pomodoro e che loro infatti chiamano paprika-pomodoro. Con questa preparano insalate mischiandola ad altri vegetali di stagione.



Mentre andiamo verso la sua fattoria ci fermiamo in un campo nel quale sei persone stanno raccogliendo paprika. Ad eccezione di un giovane ragazzo le altre sono tutte donne. Zoltan ci racconta che la semina avviene dalla fine di marzo e gli inizi di aprile, incominciano a raccogliere i frutti a fine luglio inizio agosto e proseguono fino a ottobre per smettere all'arrivo dei primi freddi. Scendiamo dall'auto e ci immergiamo nello sterminato campo di frutti maturi e rossi che si perdono a vista d'occhio.





Le piante sono rigogliose e vengono irrigate artificialmente a pioggia, altrimenti non potrebbero crescere così rigogliose, dice Zoltan. In questa area di circa 6.000 ettari, durante il regime comunista furono installati vasti sistemi di irrigazione in quanto questa parte dell'Ungheria è molto soleggiata. Da queste parti, precisa Zoltan, ci sono 2.500 ore di sole all'anno (nдр: sono le stesse che abbiamo in Italia).

In questo campo sono coltivate due varietà di paprika dolce in file alterne, quella con i frutti rivolti in alto e quella con quelli pendenti. Per la semina utilizzano una speciale macchina pneumatica di fabbricazione francese che introduce un seme alla volta nel terreno a distanza molto ravvicinata.

Noto che il campo è libero da erbacce e pare che per sette volte all'anno passino a strapparle manualmente dalla fine di maggio fino ad agosto (nдр: operazione inconcepibile nel nostro paese a causa del costo della mano d'opera!).

Salutiamo i raccoglitori di paprika contenti e sorridenti per la piccola pausa fuori programma in cui hanno posato per me e ci dirigiamo verso Fajsz dove è situata la fattoria di Zoltan.

Durante il tragitto attraversiamo dei villaggi le cui abitazioni sono addobbate di sacchi tubolari di paprika appesi sotto i cornicioni. E' uno spettacolo suggestivo



il quale ci ricorda che siamo nel pieno della campagna di raccolta della paprika e che molte famiglie si producono la propria e la restante la conferiscono ai centri di raccolta. Non posso fare a meno di pensare che da noi conferiscono le olive e l'uva ai consorzi, qui la paprika.







E' bene fare alcune brevi precisazioni di carattere botanico, ma soprattutto storico sulla paprika.

La paprika, o paprica, che gli ungheresi chiamano anche *piros arany* (oro rosso) è una pianta derivata dal genere *Capsicum* della famiglia delle *Solanaceae*.

Da noi è comunemente nota come peperone, quando vogliamo indicare frutti solitamente più grandi e dolci oppure come peperoncino, per i frutti sono piccoli e di vari gradi di piccantezza.

Il nome "paprika" fu suggerito per la prima volta nel 1775 da un medico di nome József Csapó, originario di Debrecen, una piccola cittadina a sud est di Budapest. In slavo la parola pepe si traduce "papar" e nel suo libro "Il Nuovo Giardino Ungherese con Erbe e Fiori" Csapó usò il diminutivo di "papar" ovvero "paprika". Da allora la parola "paprika" divenne di uso corrente, prima in Ungheria e poi nel resto del mondo.

Le origini della pianta del peperoncino risalgono a quasi tre secoli prima, quando Cristoforo Colombo nel suo primo viaggio alla scoperta delle Americhe, sbarcando ad Espagnola, quella che oggi chiamiamo Haiti, descrisse in una relazione del 1493 di una pianta ritenuta in quei luoghi curativa e che era molto più piccante del pepe. Il tentativo da parte di Colombo di farne un lucroso commercio fallì miseramente perché il gusto troppo intenso era poco gradito ai nobili ed anche perché la facilità di coltivazione nel nostro continente vanificava gli interessi di commercio dal Nuovo Mondo. Infine ci si mise di traverso anche la Chiesa la quale ne diede un giudizio negativo, stigmatizzando le parole del gesuita José de Acosta il quale affermò che "induceva insani propositi".

Il peperoncino, molto più a buon prezzo del pepe, cominciò comunque ad essere coltivato in Spagna e divenne in pochi decenni la spezia dei poveri arricchendo numerosi piatti che poi sono diventati parte integrante della cucina spagnola.

Ci sono voluti altri 200 anni prima che il peperoncino diventasse una coltivazione di rilievo in Ungheria. In un primo momento venne considerata una pianta medicamentosa per scongiurare malattie ed epidemie devastanti come la malaria, il tifo e la dissenteria le quali mietevano numerose vittime durante le invasioni Turche (guerre ottomano-ungheresi fino agli inizi del 1500 ed ottomano-asburgiche fino alla fine del 1700). Scacciati i Turchi nel 18° secolo il peperoncino, che come abbiamo già detto in Ungheria prende il nome di paprika, incomincia ad essere coltivato nella provincia di Bács-Kiskun tra le città di Kalocsa e Szeged (Seghedino).

Le favorevoli condizioni ambientali della regione non furono la causa del successo della paprika, ma altri fattori economici giocarono un ruolo importante per elegerla tra le più note spezie del mondo. Napoleone stesso, agli inizi del 19° secolo, la indicò come sostituto del sempre più caro pepe nero e da quel momento entrò anche nelle cucine dei nobili che in passato l'avevano "snobbata". In breve la paprika divenne un prodotto d'uso comune e la richiesta cominciò ad aumentare al punto che intorno al 1850 il governo austriaco, il quale deteneva il monopolio per la vendita del tabacco nella zona di Szeged, convertì gran parte delle sue coltivazioni nella più redditizia paprika. Alla fine dell'800' la paprika apparve sul mercato internazionale grazie alla potenzialità di produzione dei mulini dell'allora capitale asburgica: Vienna. Al punto che alla fine del 19° secolo anche gli Stati Uniti erano interessati ad importare il gustoso "oro rosso". La continua crescita della domanda influenzò i processi tecnologici fino al punto che nel 1930 in Ungheria apparve la paprika dolce, frutto della selezione di varietà e di particolari tecnologie di raccolta e lavorazione alle quali contribuì anche il padre di Zoltan.

La paprika in polvere è senza dubbio un'invenzione Ungherese. József Csapó già ne parlava nel suo libro del 1775, nel punto in cui descrive la realizzazione della polvere attraverso la lavorazione in un mortaio dopo averla essiccata. In seguito vennero utilizzati i mulini ad acqua, ma solo nel 1859 fu realizzato il primo mulino a vapore che diede un notevole slancio alla produzione industriale.

Agli inizi del 20° secolo, la produzione della paprika ungherese subì un momento di crisi a causa della concorrenza della paprika spagnola (in quella regione chiamata "pimento") la quale aveva una quotazione più vantaggiosa. Tuttavia prima i blocchi commerciali dovuti alla prima Guerra Mondiale e poi la caduta della Monarchia Austro-Ungarica e non da ultimo l'eccellente qualità del prodotto ungherese, contribuirono alla ripresa delle esportazioni in USA, Europa dell'Est, Asia ed Africa.

Dopo la Seconda Guerra Mondiale, durante il periodo comunista, l'industria ungherese, compresa quella della paprika, divenne "monopolio di stato" ed i mulini furono accorpati in una piccola scala industriale.

Ogni cooperativa culturale prima del 1988 coltivava molta paprika. Dopo il 1989 quando ci fu un grande cambiamento delle condizioni politiche ed economiche in Ungheria e nei paesi dell'Est (crollo del Muro di Berlino), le cooperative ed i monopoli di stato sparirono. Dal 2010 Zoltan è un libero imprenditore. Lui ce l'ha fatta, ma sfortunatamente molte piccole aziende sono fallite.

Durante il periodo del monopolio comunista e fino agli anni 80', la produzione di paprika raggiunse volumi molto elevati e a detta di Zoltan era 10 volte maggiore di quella adesso.

Oggi, nella grande pianura tra Szeged e Kalocsa, ogni anno ne producono dalle 8.000 alle 10.000 tonnellate, oltre la metà delle quali è destinata all'esportazione.

I principali concorrenti dell'Ungheria, a livello globale, sono la Spagna, la Serbia e gli USA. Recentemente si è registrato uno sviluppo delle coltivazioni in altri paesi africani come Zimbabwe, Mozambico, Zambia, ma anche in Israele, Brasile, Perù, Cile e soprattutto India e Cina.

Bloomerg, la multinazionale che monitorizza i consumi nel settore dei mass media, lo scorso aprile 2019 ha previsto che il volume di affari della paprika supererà i 600 milioni di dollari entro il 2015 (nel 2018 era di \$432,7M). I motivi dell'incremento non sono solo culinari, ma anche salutistici in quanto la paprika contiene sostanze antiossidanti. Si prevede pertanto che una crescente consapevolezza dei benefici per la salute della paprika farà rivivere il mercato. Un'altra importante applicazione della paprika che riscuote un certo interesse da parte dell'industria risiede nel fatto che essa viene impiegata anche come colorante naturale, in considerazione di una sempre più pressante richiesta di prodotti 100% naturali (All Natural).

Anche Zoltan, consapevole di questa rinnovata richiesta di mercato sta puntando ad aumentare la produzione per l'esportazione della sua "polvere rossa".



Entrando nella fattoria del dr. Zoltan Berta si notano sul piazzale numerosi sacchi di paprika e Zoltan entra subito nel vivo del racconto.

Dopo il raccolto la paprika viene conferita in sacchi a maglie larghe per consentire il passaggio dell'aria attraverso i frutti. In un sacco chiuso si potrebbero creare delle condense ed i frutti sarebbero facilmente attaccati da muffe e lieviti. Dopo una settimana viene messa in sacchi di rete a tubo ed appesa in ambienti riparati ma all'aperto per un mese, come abbiamo visto fare artigianalmente nei sottotetti dei villaggi che abbiamo attraversato per arrivare fino a qui.

In questo modo la paprika comincia un lento processo di essiccazione perdendo il 10-15% dell'acqua contenuta. Il frutto fresco ne contiene circa 90% e dopo l'essiccazione il valore residuo sarà di circa il 5%.

Con questa operazione preliminare si ottengono due vantaggi.

Il primo è che i frutti cattivi si evidenziano immediatamente e quindi possono essere allontanati durante la cernita manuale la quale avviene con operatori che si dispongono ai lati di un nastro trasportatore.

Il secondo vantaggio deriva dal fatto che questo periodo di attesa porta ad una maturazione ottimale del frutto prima dell'essiccazione spinta. Durante questo tempo il colore diventa più intenso e rosso. Senza questo processo di maturazione il colore sarebbe arancione.

Zoltan ci porta nell'hangar dove è situato il macchinario per l'essiccazione.

Appena entro avverto un forte odore di aglio.

L'aglio essiccato è un'altra delle specialità prodotta da questa fattoria. Gli spicchi di aglio vengono tagliati a fettine con un apposito macchinario senza togliere la tunica. Essendo l'aglio ricco di zuccheri togliendo la

tunica tenderebbe ad appiccicarsi rendendo più lungo e difficile il processo di essiccazione. Dopo l'essiccazione l'aglio viene ridotto in polvere con un mulino alla granulometria desiderata.

Per fare l'aglio in pasta hanno bisogno di spellarlo. Mettono a bagno i bulbilli in acqua e aceto, dopo un paio di ore centrifugano e separano gli spicchi spellati che vanno sul fondo, mentre le tuniche galleggiano in superficie.

Zoltan fa presente che l'aglio ha grandi proprietà curative, la loro è una coltivazione in regime biologico e ne esportano circa 1.500 kg in Germania.

Lo stesso enorme impianto viene utilizzato per essiccare anche la paprika. E' lungo 10 metri, è alimentato a gas ed è diviso in tre stadi. Dopo la pre-essiccazione naturale di 4 settimane, i frutti vengono lavati, tagliati a rondelle ed introdotti nell'essiccatore con un nastro trasportatore. Ogni ciclo di essiccazione, circa 5 al giorno, richiede 4 ore e mezzo di trattamento alla temperatura compresa tra i 65°C e 70°C. Con questo impianto Zoltan riesce a trattare 4.000 kg di paprika al giorno per ottenere 800 kg di prodotto secco, un quinto rispetto al prodotto iniziale.

Zoltan posa davanti ad una garitta in un angolo della fattoria abbracciando un manichino vestito da soldato. Sorridendo mi racconta che un tempo si doveva assicurare ai braccianti una toilette per quando non lavoravano nella fattoria. Durante il regime comunista c'erano anche dei prigionieri che lavoravano ed assieme a loro c'erano dei soldati che li sorvegliavano. Ora i prigionieri non lavorano più, di soldati non se ne vedono più e perciò hanno inscenato questo teatrino solo per divertimento. Perciò quella che a me sembrava una garitta in realtà era una latrina. Capisco lo scherzo e ci ridiamo sopra.



Attraversando il cortile vediamo altri piccoli essiccatori in legno con i quali essiccano salvia, rosmarino, citronella ed altre 40 varietà di erbe che vendono alle industrie cosmetiche e gastronomiche. In un'altra zona ci sono grandi cassoni pieni di bacche di olivello spinoso sono pronte per essere trattate e ricavarne il succo ricco di vitamina C, carotenoidi, flavonoidi e tocoferolo. Un cocktail di sostanze naturali che aumenta le capacità auto immunizzanti del nostro organismo.



Entriamo quindi nei locali dove la paprika viene selezionata, macinata alla granulometria desiderata, trasferita con pompe pneumatiche ai setacci i quali fermano le particelle superiori ai 400 micron che vengono riprocessate. La polvere passa in un ciclone per ottenere un prodotto omogeneo prima di essere insacchettata. C'è anche un potente magnete per trattenere eventuali scaglie di materiale ferroso ed anche un metal detector per assicurare una maggiore purezza del prodotto.

Alla fine del giro Zoltan ci porta nella sala riunioni attigua agli uffici. Le pareti sono tappezzate di foto e riconoscimenti.

Documenti che descrivono la storia della famiglia Berta nel settore agricolo e soprattutto per la produzione di paprika da più di 50 anni.



Con malcelato orgoglio Zoltan mi mostra subito il titolo di "Cavaliere" riconosciutogli (unico in Ungheria) nel 2001 dalla "Confraternita del Pimento" ad Espelette, la piccola cittadina francese, ma basca nel cuore, nella Nuova Aquitania (Pirenei Atlantici) a cavallo tra Spagna e Francia, diventata famosa per il peperoncino, qui chiamato per l'appunto "piment". Il peperoncino è coltivato da secoli in tutta la regione dei Paesi Baschi ed in particolare nel comune di Espelette. Attualmente detiene anche una DOC, in francese la AOC: Appellation d'Origine Controlée.

Ho l'impressione che Zoltan consideri questo riconoscimento come una sorta giusta ricompensa a seguito agli attriti intercorsi nei secoli precedenti a causa di note guerre commerciali per la supremazia sul peperoncino - paprika - pimento.

Oggi sia il Piment di Espelette dei Paesi Baschi che la Paprika di Szeged e Kalocsa della pianura di Bács-Kiskun hanno consolidato riconoscimenti internazionali di indiscussa valenza e la guerra commerciale d'altri tempi si è trasformata in una gara tra esperti concorrenti per realizzare prodotti di qualità sempre più elevata.



Una volta seduti Zoltan ci offre un bicchierino di distillato ottenuto dall'olivello spinoso.

E' fortissimo: 50°! Imparo subito che quando si brinda si deve augurare "egészség" ovvero "salute"!

Subito dopo mi fa assaggiare il succo miscelato con succo di pesca e miele: è delizioso.



Chiedo a Noemi se il dr. Zoltan Berta può rispondere a qualche domanda. Una piccola intervista per concludere la mia visita.

Zoltan acconsente ed io sparo la prima domanda.

Donato: Quali sono le ragioni che l'hanno portata a realizzare prodotti così eccellenti come quelli che produce con la sua azienda?

Zoltan: Sicuramente la continua innovazione dei processi che ho messo in atto in questi ultimi trenta anni coltivando 40 specie diverse di piante, tra le

quali la più innovativa è l'olivello spinoso del quale non si sfruttano soltanto le bacche, ma anche le foglie. Non essendo molto soddisfatto della qualità della paprika "convenzionale" attualmente richiesta per la commercializzazione ho messo a punto un sistema di produzione di paprika biologica. Ho aggiunto due prodotti base oltre la polvere a la pasta: la paprika granulare e quella liquida da non confondere con l'olio di paprika. Entrambi questi prodotti sono molto controllati dal punto di vista microbiologico e non hanno alcuna contaminazione. Per esempio, 5 ml di questo estratto contengono tutte le proprietà di un chilo di paprika. Il prodotto è ancora allo studio e comunque il processo è stato già brevettato. Il processo può essere applicato, con le opportune variazioni, anche all'aglio e ad altri vegetali.

Donato: Lei ha parlato di innovazione. L'innovazione parte dalla sperimentazione e quando un prodotto sperimentale trova consenso, diventa tradizione. Quindi le chiedo quali prodotti ha in mente ora, quelli che sta "sperimentando" e che crede diventeranno tradizionali in futuro?

Zoltan: Bisogna tenere in considerazione che al mondo c'è e sarà ancora maggiore il problema di nutrire una popolazione in continua crescita demografica. Sul nostro pianeta c'è sempre meno terra a disposizione a fronte di un eccesso di popolazione. Oggi sfruttiamo solo il 25% delle risorse del terreno ed è mia intenzione studiare come arrivare a sfruttarne il 100%.

Donato: Un obiettivo molto ambizioso! Cosa ne pensa delle nuove generazioni di questo Paese? Lei crede che si possano avvicinare all'agricoltura? Lei investe nelle giovani leve?

Zoltan: Sarebbe bello se i miei figli continuassero a fare quello che sto facendo io come io ho seguito le orme di mio padre. Ma devo ammettere che questa sta diventando solo una mia fantasia. Mio figlio che mi sta seguendo, in questi ultimi tempi sta diventando sempre più inquieto perché non riesce a trovare colleghi lavoratori abbastanza svegli che lo seguano. Non so se questo accade anche in Italia, ma da noi è un vero problema. Mi sa dire quante persone al di sotto dei 60 anni ha visto nei campi o nelle fattorie? Lo sa che una di quelle signore che abbiamo visto nel campo qualche ora fa aveva 75 anni? Il problema è che presto in quei campi si potranno raccogliere 80 tonnellate di paprika fresca, ma in realtà c'è la mano d'opera per raccoglierne solo 10. Ciascun raccoglitore ha il proprio nome sul sacco che ha raccolto. Il proprietario del terreno assolda dei raccoglitori a cottimo. Per fare in fretta questi raccolgono velocemente e spesso compromettono l'integrità dei frutti i quali si deteriorano facilmente e devono essere perciò scartati. Da questi episodi si accendono conflitti di interesse tra il proprietario ed il raccoglitore. Questo è uno dei problemi più grossi che abbiamo. E voi in Italia come siete messi?

Donato: A questa domanda non so rispondere di preciso. So solo che sempre meno italiani vogliono lavorare la terra e che nei campi si vedono molti extracomunitari i quali spesso sono sotto pagati. Ma ripeto ciò che sento dai media e non sono al corrente di come sia effettivamente la situazione. Una cosa è certa, tutto questo è veramente molto triste. Questa è probabilmente un problema generalizzato in tutto il mondo. Cosa ne pensa, nel caso della paprika, per una raccolta automatizzata?

Zoltan: Potrebbe esser una soluzione.

Donato: Lei è preoccupato che a causa di questi problemi debba dismettere alcune delle sue produzioni?

Zoltan: Sì. Trenta anni fa avviai la produzione di asparagi e cipolle. 5 anni ho dovuto dismettere gli asparagi e tre anni fa le cipolle. So che non posso smettere di produrre tutto perciò mi devo sforzare a trovare soluzioni innovative. Faccio l'esempio delle carote. Per produrre il succo si spende molta energia termica. Le carote sono trattate al vapore per estrarne il succo. Sto studiando un sistema più economico che non sfrutta il calore bensì il freddo. Si tagliano a fette le carote e si surgelano. In questo modo si formano dei cristalli di ghiaccio nelle cellule e quando si scongelano, per la proprietà fisica che ha l'acqua di espandersi a 4°C, le cellule si rompono e rilasciano il loro contenuto ovvero il succo. Inoltre questa polpa può essere pressata con presse idrauliche molto efficienti. Il risultato è un prodotto che ha conservato molto di più le proprietà nutrizionali perché non ha subito trattamenti termici i quali degradano notoriamente molti dei microelementi contenuti nelle verdure ed in particolare le vitamine.

Donato: Quello che sta dicendo è un fatto noto e mi fa piacere che lei stia pensando di applicarlo ai succhi. Vorrei farle una domanda sull'olio di paprika. So che l'olio deriva dai semi ed ho visto al mercato centrale di Budapest delle bottiglie di olio di paprika. Mi sa dire come è fatto?

Zoltan: Attenzione, si tratta di un prodotto dannoso perché estratto con solventi che spesso non vengono allontanati del tutto.

Donato: Per esempio esano? Lo stesso processo per fare gli oli di semi?

Zoltan: Esatto. Il sistema migliore e più salutare sarebbe quello che prevede l'impiego della CO2 supercritica. Una tecnologia messa a punto dagli israeliani più di 20 anni fa.

Donato: Certo, la stessa usata oggi per estrarre la caffeina dal caffè prima di tostarlo oppure per estrarre il luppolo. Ma è molto costosa e richiede ammortamenti di impianto enormi.

Zoltan: Non credo che ci siano abbastanza semi di paprika per contenere i costi di una tecnologia del genere.

Donato: Dr. Berta la ringrazio per la sua disponibilità, ma come avrà notato sono molto curioso ed il suo lavoro mi affascina. Le pongo un'ultima domanda. Come lei ben sa la paprika ha proprietà antiossidanti ampiamente riconosciute. Alcuni la classificano un profarmaco importante per la nostra alimentazione, soprattutto se prodotta in regime biologico.

Inaspettatamente Zoltan non risponde alla domanda. Mi fissa un momento negli occhi, sorride e si alza per prendere una scatola da un armadio e la mette sul tavolo.

Ecco la risposta! Una confezione contenente prodotti biologici a base di olivello spinoso e paprika.

Noemi traduce la scritta che campeggia in cima alla scatola: Prescrizione medica di vitamine!

Sorrido anche io e penso che è inutile insegnare ai gatti ad arrampicarsi. Zoltan è uno scalatore nato!

Un ultimo brindisi con il succo di olivello spinoso e prima di salutare facciamo un piccolo giro dell'aia

In una fattoria come quella di Zoltan non potevano mancare gli animali: porcellini d'india, galline, oche, pernici (le cui grida spaventano i ratti e li tengono lontano), tacchini ed anche qualche maialino di razza mangalica. I maialini mi ricordano che domani incontrerò Olga e visiterò il suo allevamento. Le porterò i saluti di Zoltan.

Ringrazio Zoltan per la sua grande disponibilità e professionalità, nonché Noemi per l'ottimo lavoro svolto. Senza di lei non sarebbe stato possibile intendersi così bene.

Non resta che salutarsi con la promessa che ritornerò a trovarlo.

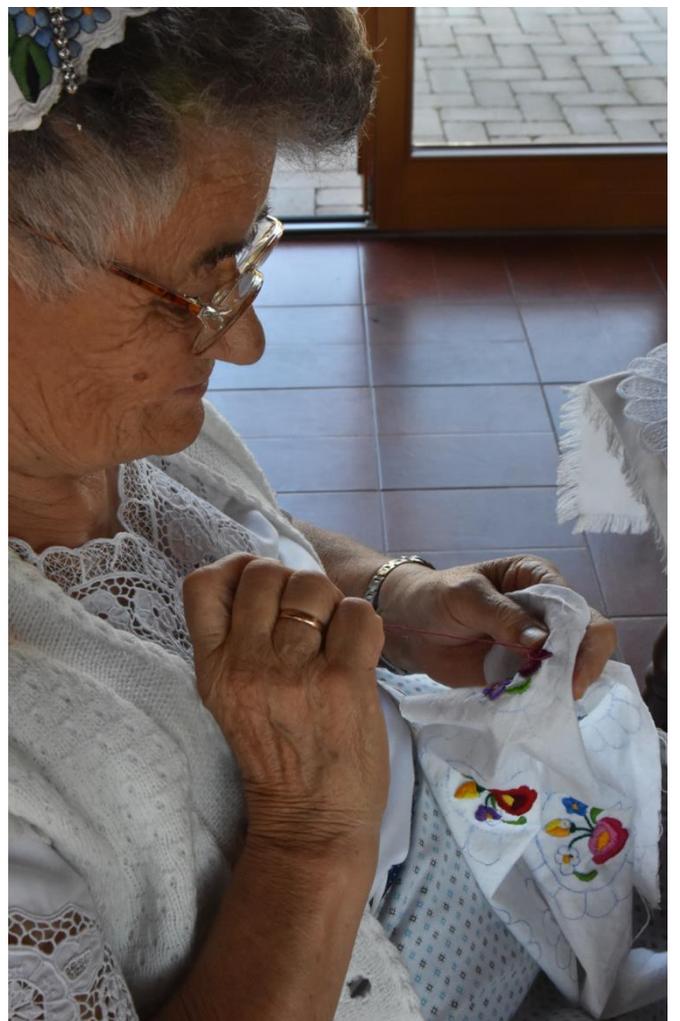


La giornata è stata molto intensa, ma c'è abbastanza tempo per andare a fare un giro al Festival della Paprika. Però, visto che sono di strada, visito prima sia il Chili-Trade ed il museo al quale è collegato nel centro di Kalocsa.

Il Chili-Trade ([www.chili-trade.hu/chili-trade.hu](http://www.chili-trade.hu/chili-trade.hu)) è un nuovo centro di raccolta, trasformazione e confezionamento della paprika, al quale conferiscono diversi produttori dell'area di Kalocsa. Oltre alla possibilità di visitare una parte degli impianti di produzione, curiosando attraverso grandi vetrine, nel negozio antistante è possibile acquistare la paprika in tutte le sue declinazioni: polvere dolce, piccante e affumicata, in

vasetto e persino in tubetto. In vendita si trovano anche l'olio dai semi della paprika dolce e piccante, il miele alla paprika ed il secondo più importante prodotto locale: l'aglio intero fresco, in pasta ed a spicchi in salamoia.





Nel centro di Kalocsa, appena prima dell'area urbana dedicata al Festival, si può visitare il Museo della Paprika ([www.paprikavilag.hu](http://www.paprikavilag.hu)). Una struttura anch'essa molto recente nella quale sono collezionati oggetti raccolti localmente: attrezzature da lavoro, mobili, abiti antichi e festivi dal 1800 ad oggi.

All'interno vengono simulati ambienti di vita quotidiana. Si entra in una cucina con mobili ed elettrodomestici originali. La cucina era la fonte di calore per riscaldare la stanza adiacente nella quale venivano serviti i pasti a colazione, nel primo pomeriggio e a cena. Non era consuetudine mangiare a mezzogiorno, tranne che per i signori. Queste ed altre informazioni sui vecchi metodi di coltivazione, la tassonomia della paprika, la raccolta e la produzione si possono apprendere in allestimenti, pannelli, modellini e video molto ben curati.



In un'ora di piacevole tour si impara la storia della paprika dalle origini nel Sud America fino ai nostri giorni anche attraverso l'orgogliosa storia di personaggi importanti che hanno contribuito al successo di questo prodotto, come ad esempio Albert Szent-Györgyi, uno scienziato ungherese (poi naturalizzato statunitense) il quale ricevette il Premio Nobel per aver scoperto la Vitamina C, contenuta anche nella paprika.



Al Festival della Paprika è un tripudio di carni alla brace, dolci e birra prodotta in loco, con tanta gente che si diverte spensieratamente. Una festa di paese che ha oramai varcato da tempo i confini nazionali. Anche se non trovo nulla tradotto almeno in inglese. Riesco comunque a cavarmela confidando nei più giovani i quali, bene o male, sanno darmi qualche spiegazione.





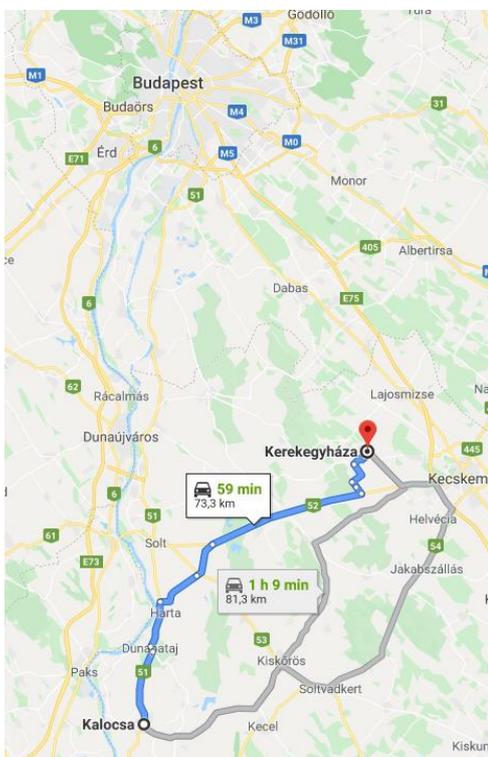
Il festival hanno partecipato numerosi chef provenienti da ristoranti di tutta l'Ungheria. La competizione prevedeva che venissero realizzati piatti tipici ungheresi opportunamente speziati con la paprika. Ognuno presentato la propria ricetta caratterizzata da paprika dolce o piccante ed alle volte anche affumicata. Una giuria di esperti ha infine premiato tre migliori chef che si sono aggiudicati le classiche medaglie d'oro, d'argento e di bronzo. Verso la fine della giornata tra gli stand dei concorrenti c'erano persone che festeggiavano bevendo e ballando mentre altre magari smontavano le attrezzature. Però alla fine tutti quanti sono tornati a casa con almeno una coppa oppure un attestato.





Dopo aver assaggiato qualche specialità faccio ritorno in albergo.

Se il vacanziere può permettersi di rilassarsi il viaggiatore ha bisogno di disciplina. Domani devo alzarmi presto per andare a Kerekegyháza ed incontrare Olga.



Il mio navigatore mi dice che da Kalocsa a Kerekegyháza ci vuole poco più di un'ora.

Viaggiare in questo paese avendo a disposizione un navigatore è facilissimo.

Non ho ancora trovato zone di ombra del segnale, ovunque sembra esserci una buona connessione.

La lingua ufficiale dell'Ungheria è l'ungherese, lingua ugro-finnica del ramo uralico, comprendente idiomi parlati in Europa settentrionale, orientale ed Asia settentrionale. Non essendo una lingua indoeuropea ha poche assonanze con le radici latine e greche alle quali siamo abituati. Inoltre per la dissonanza di alcune lettere come la esse, la zeta, la ipsilon, la ti e la vi, spesso è difficile leggere e memorizzare un nome di una via o di una città. E' vero che tutto diventa possibile quando non si hanno alternative e l'unico modo per spostarsi è quello di consultare una cartina geografica, solo 10-15 anni fa si faceva così, ma è anche vero che il navigatore satellitare ci rende più liberi di spostarci in qualsiasi luogo anche verso quelli dal nome impronunciabile.

L'appuntamento con Celli è davanti alla chiesa di Kerekegyháza. Al telefono aveva detto che la casa di Olga è un po' difficile da raggiungere perché nel mezzo della puszta. Celli, diminutivo di

Marcelle, è una simpatica ed energica signora, originaria del Trentino (Bressanone), che da anni si è trasferita in questa zona. Quando Olga ha saputo del mio arrivo, l'ha contattata in quanto tra di loro comunicano in tedesco, così potrà farci da interprete.

La puszta ungherese è un territorio molto vasto che si estende da sud-est di Budapest e del Danubio fino ai confini con la Romania, l'Ucraina e la Jugoslavia. Famosa per le attività equestri, la pesca e le acque termali,

questo territorio è stato dichiarato dall'ONU "riserva della biosfera". Olga ha la sua fattoria proprio nel bel mezzo del Parco Nazionale di Kiskunsàg

Dopo esserci salutati chiedo a Celli come mai si parlerà tedesco. Lei sorride e mi spiega che in Ungheria esiste una parte della popolazione che parla tedesco perché nel 1700, grazie a Maria Teresa d'Asburgo, le terre del Danubio a Sud di Budapest furono abitate da emigranti austriaci, chiamati per ripopolare un territorio devastato dalle invasioni turco-ottomane. Maria Teresa, che ricevette il titolo di "Regina Apostolica d'Ungheria", invogliò questa migrazione assegnando delle terre ai nuovi "coloni", i quali formarono dapprima una comunità molto chiusa ed in seguito si aprirono integrandosi nel tessuto ungherese. Un probabile ramo della famiglia di Olga apparteneva oppure era molto vicino a questa comunità, perciò Olga ha appreso la lingua tedesca fin dall'infanzia. Ora la sta perfezionando perché nella sua fattoria arrivano molti turisti di lingua tedesca e siccome in molti le chiedono di parlare in inglese, si è messa a studiare anche quello. Infatti, nei primi contatti avuti con lei via email, mi aveva scritto in inglese.

Cell mi chiede di seguirla in auto. Lei ha una piccola jeep ed io con la mia auto a noleggio faccio fatica a starle dietro in quelle strade appena accennate e sabbiose. In più di un'occasione ho avuto paura di impantanarmi, ma ho sempre evitato di rallentare quando sono passato in terreni fangosi o all'opposto sabbiosi. In quei casi chi si ferma è perduto.

Arrivati in fattoria, Olga, preceduta dal suo cane che assomiglia ad un pastore maremmano (ma di certo non lo era) mi viene incontro e dopo aver salutato Celli, mi abbraccia con grandi sorrisi, come se ci conoscessimo già da tempo.

Qui si respira aria di campagna ed Olga rappresenta egregiamente la classica donna energica e vivace in grado di condurre la propria fattoria. Durante la mia visita non ha mai smesso di dispensare sorrisi e si è dimostrata sempre aperta e disponibile a rispondere a tutte le mie domande.

Iniziamo il tour dall'aia nella quale sono ben visibili i cartelloni che si riferiscono alla principale attività della fattoria: l'allevamento di maiali di razza mangalitza.





La mangalitzka è una razza di maiali allevata principalmente in Ungheria e nei Balcani.

La razza prende il nome dal riformatore della lingua serba, Vuk Stefanović Karadžić, il quale lo descrive come un "maiale con tanto strutto".

Questa razza è conosciuta per una caratteristica unica: le setole sono arricciate e pertanto questo tipo di maiale è noto anche come "maiale dal pelo riccio". Appartiene alle razze europee del tipo neri iberici, neri siciliani e portoghesi di Alenteja le quali discendono direttamente dalle popolazioni di cinghiali e per le quali non sono state effettuate selezioni migliorative per ottenere più lardo.

Prima del XVIII-XIX secolo ogni regione ungherese aveva la sua tipica varietà suina.

La regione del Trans-Danubio avevano le varietà Bakonyi e Siska, la pianura aveva il tipo "Szalonta", la regione dei Carpazi ospitava la sotto razza setosa di montagna, mentre le sottospecie originarie della Transilvania erano il Baznai e l'Oelyves.

C'erano due antiche varietà regionali ampiamente utilizzate: Szalontai e Bakonyi.

La prima era la Szalontai della Pianura. Aveva corporatura pesante, gambe e corpo allungati,

orecchie flosce, colore bruno-rossastro. Era allevata per la sua carne gustosa e molto probabilmente era arrivata nel bacino dei Carpazi insieme agli stessi ungheresi. La seconda era una varietà trans-danubiana di colore bruno-rossastro o bruno-grigiastro, pelo leggermente riccio, corporatura ossuta e corta e produceva una pancetta abbastanza spessa chiamata Bakonyi. Questa varietà popolava già la sponda settentrionale del lago Balaton ancor prima dell'arrivo degli ungheresi.

Dopo aver costretto i turchi a lasciare l'Ungheria, erano rimasti pochissimi maiali nelle aree che un tempo erano governate dall'Impero turco. La Serbia sovrana iniziò a commerciare con i cosiddetti maiali Sumadia ottenuti agli inizi del 1800 da incroci con razze Bakonyi, Siska e Szalontai

A metà del 1840 il maiale ungherese Bakonyi era già scomparso e l'allevamento del maiale mangalitzka incrociato con la varietà serba ha incominciato a prosperare. Il mangalitzka si sviluppa lentamente, ma raggiunge la maturità piuttosto rapidamente ed è considerato un maiale fertile (5-6 maialini a gestazione) e richiede l'allevamento all'aperto. Allevato originariamente con ghiande, a partire dal 19° secolo, a causa della deforestazione, del calo della domanda, dell'insorgenza della peste, il bestiame andò decimato.

Nel 1890 il numero di bestiame raggiunse quasi le 4 milioni di unità, ma nel 1960 scese sotto le 1.000 unità e fu pertanto incluso nell'elenco delle razze in via di estinzione. Grazie all'istituzione di alcune banche genetiche, fattorie private e l'interesse di organizzazioni come **Slow Food**, oggi la minaccia di estinzione è scongiurata ed il processo di classificazione e riproduzione dei rimanenti individui sta finalmente dando ottimi risultati, soprattutto per la qualità godendo di una crescente sviluppo a livello internazionale. Il mangalitzka è la varietà ungherese dimenticata da decenni, ma nel 2004 è stata inclusa nell'elenco dei tesori nazionali



del Paese, quando il Parlamento prese la decisione di proteggere le varietà autoctone di animali.

Olga si dimostra subito molto attenta e rispettosa dei cicli della natura. La vita di campagna ha scadenze che non si possono ignorare. La terra restituisce ciò che si semina e non ammette né proroghe e tantomeno anticipi. L'allevamento richiede attenzioni quasi parenterali, costanti e continue. In campagna, soprattutto le campagne di una volta, è richiesto spirito di abnegazione, sacrificio e soprattutto attenzione ed amore per la natura. La semina è scandita da tempi ristretti, così come la raccolta. Le piante, come gli animali vanno curati da vicino. I momenti di tempo libero sono molto rari e le "vacanze" che noi cittadini ci permettiamo saltuariamente per chi alleva animali o coltiva ogni sorta di vegetali sono una chimera irraggiungibile.

Siamo alle porte dell'inverno ed il programma di conserve erbe e frutta non si è ancora concluso.

I metodi di conservazione di Olga sono uguali a quelli di tutti gli altri agricoltori del mondo: salamoia, essiccazione, pastorizzazione e fermentazione, ma anche affumicatura a freddo.

Olga mi mostra un vaso che sta riempiendo di un'erba che cresce un po' ovunque e che sta essiccando mettendola sotto salamoia. Benché con Celli riusciamo ad intenderci con gli ortaggi più comuni come il cavolo oppure i cetrioli, non riesce a tradurmi il nome di questa erba. Chiedo ad Olga di mostrarmela e scopro essere la piantaggine (*Plantago major* L.) da noi chiamata anche "orecchio di lepre" o "lingua di cane". Per Olga questo è un esperimento. Lo sta facendo anche con altre piante utilizzate più come medicamento che come alimento. Questa in particolare serve per curare le infiammazioni intestinali.



E' ora di pranzo e Olga propone di mangiare subito per poi fare il tour della fattoria nel primo pomeriggio. Con la fame che mi ritrovo non posso che essere d'accordo. Olga ha apparecchiato sotto il portico della casa il cui tetto a spiovente è fatto di paglia, mentre la struttura è in muratura ed i serramenti in legno.

E' incredibile come i materiali da costruzione si siano evoluti nel corso della storia delle abitazioni, ma la tecnica del tetto impagliato è rimasta invariata da millenni, anzi dalla preistoria.

In tutto il mondo, dal Madagascar al Sud America al Giappone, la paglia è costituita da materiali vegetali locali di scarto come i fusti di segale, grano tenero, orzo, avena, segale, farro. Spesso si adottano cannicci e le strutture sono sorrette da travi di legno e laterizi. Il tetto della casa di Olga mi ricorda quelli delle campagne inglesi, realizzati da operai chiamati "thatcher" (proprio come il cognome della famosa Margaret) oppure quelli che si trovano in tutta Italia, come il "paghiaru" in Sicilia.

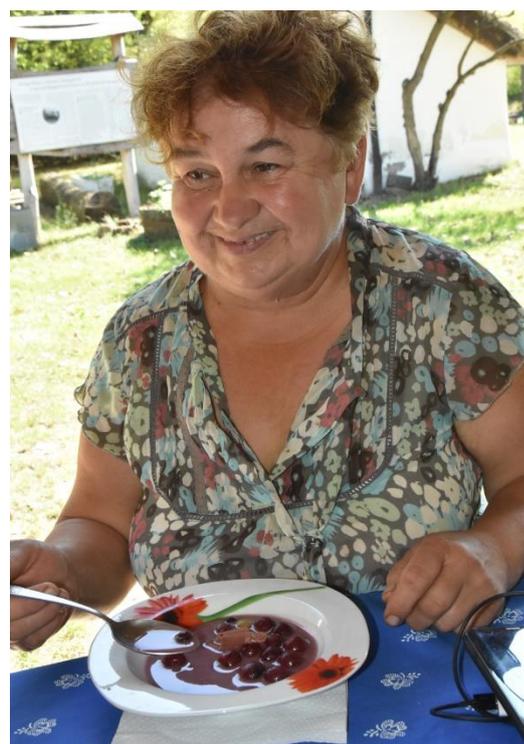


Olga ha preparato piatti genuini della tradizione locale. Mi aspettavo il gulasch che qui si chiama pörkölt o anche "rosolata della puszta" e invece mi stupisce con una minestra fredda a base di frutta, la "hideg gyümölcsleves". La frutta, mele, amarene, prugne e pesche, è fatta a pezzettoni, coperta di acqua e riscaldata con un cucchiaino di farina, un pizzico di sale, zucchero, cannella, chiodi di garofano e panna o latte. Si lascia raffreddare e si serve nel piatto fondo. Fresca e saporita, per me che non sono abituato ad iniziare il pasto con sapori dolci, è una stranezza alla quale mi abituo alla seconda cucchiata. Apprezzo al punto da riempirmi il piatto altre due volte con l'orgogliosa approvazione della cuoca.



Anche la seconda portata è un piatto altrettanto inedito stracolmo di sapori e con una storia antica: il "Kemény tarhonya" (letteralmente "pasta dura") è detto anche "piatto del pastore".

La tarhonya si potrebbe descrivere come un couscous gigante, sebbene sia preparato in modo diverso. È interessante notare che la





parola "tarhonya" stessa ha probabili origini turco-ottomane. Una volta creato un impasto fatto di farina, uova e sale, si formano delle palle che vengono "grattugiate" con una grattugia simile a quella del formaggio, ma con buchi molto più grossi. Si ottengono briciole di pasta del diametro di 3-4mm, assomiglianti ad un couscous gigante, le quali vengono messe ad essiccare.

Questa pasta secca si manteneva bene e divenne perciò parte della dieta di base soprattutto tra pastori delle pianure ungheresi (puszta). Era usato in zuppe o in piatti ricchi e carnosì di una pentola. Solitamente grandi quantità di pasta venivano prodotte per diversi

giorni, poi venivano essiccate al sole e utilizzate per un paio di mesi. Oggi la produzione di tarhonya è ampiamente meccanizzata e il prodotto è venduto in negozi e mercati in Ungheria.

Olga ci tiene a farmi sapere che è facile distinguere quella fatta in casa da quella industriale, infatti i pezzetti di quest'ultima sono tutti uguali, mentre quella di Olga variano per dimensione e forma.

Questa pasta può accompagnare molti tipi di piatti, oggi Olga mi ha preparato il "piatto del pastore" a base di patate, cipolle, aglio, paprika e finalmente la salsiccia i mangalitz!

Un piatto saporito, speziato (carvi, cannella, chiodi di garofano sono le spezie che avverto), gradevolmente piccante e rosso per la presenza di paprika (fatta in casa), ma soprattutto sostanzioso, come doveva esserlo per sostenere le fatiche dei pastori e dei contadini tutti.



Olga tira fuori una delle sue conserve in vaso: melone in agrodolce che bene accompagnano il Kemény tarhonya alla salsiccia di mangalitz, lavando la bocca dal grasso del piatto che se non ho capito male è stato realizzato impiegando lo strutto per soffriggere aglio, patate e cipolle.

So di sbagliare, ma quando mai mi capiterà ancora di assaggiare questo piatto? Perciò dopo essermi servito più volte chiedo a Olga di spostare il pentolone che ho davanti, altrimenti mi toccherebbe tornare a casa a piedi per smaltire tutte quelle calorie ingurgitate.

Ringrazio Olga per il pranzo e per le spiegazioni delle ricette, che grazie alle traduzioni di Celli, sono riuscito ad annotarmi.

Olga propone di iniziare il giro della fattoria partendo dalla casa paterna.

Una parte di questa casa non è abitata e tre stanze sono state adibite a museo di famiglia.

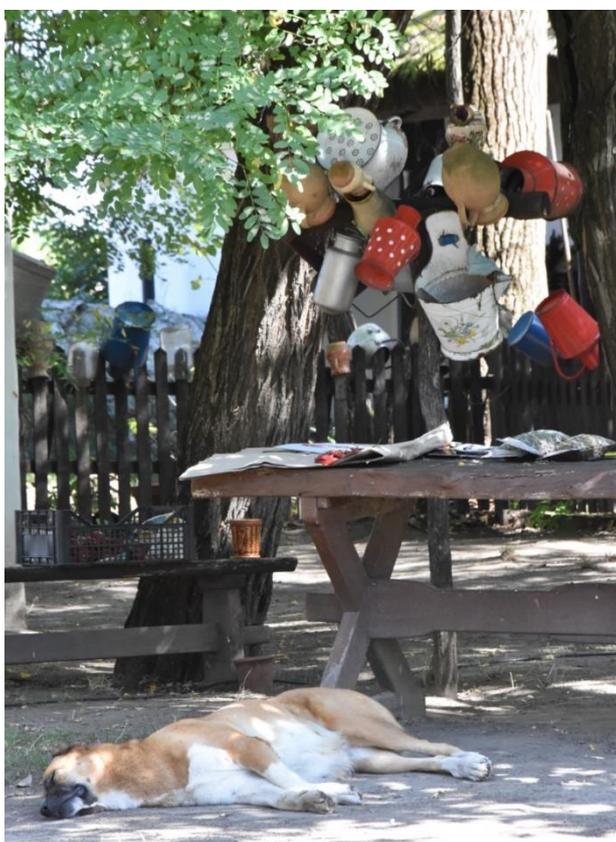


Qui il tempo sembra essersi fermato. Entrando mi sembra di rivivere lo stesso ambiente contadino dei miei nonni paterni. In questa parte del Mondo che appare così lontano, sembra invece che le case dei contadini abbiano molti elementi in comune. Spazi essenziali, ordine meticoloso, mobili e suppellettili in bella vista.

In camera da letto, su un cassettone, assieme ad altri ricordi c'è la foto di Olga da piccina a scuola vicino al pallottoliere, il letto alto quasi un metro ed in un angolo della stanza il corpo del forno a legna che fa da stufa, mentre la bocca si apre in cucina.



Parte della casa è adibita a magazzino delle conserve ed una stanza in particolare alla stagionatura dei salami nella quale si avverte forte il sentore di affumicato. Non posso fare a meno di acquistarne subito un paio, uno con la paprika dolce ed uno con quella piccante, scelti da Olga che al tatto capisce quali sono al giusto grado di maturazione



Iniziando il tour della fattoria ci imbattiamo in un tavolo da lavoro sul quale noto un simbolo familiare, quello della Slow Food

Infatti, qui, in quella che viene anche definita la Contea di Kiskunság risiede uno dei suoi Presidi:

<https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/salsiccia-di-mangalica/>, al quale fanno capo, oltre all'allevamento di Olga, un totale di 19 allevatori e trasformatori riuniti in una cooperativa i quali hanno già ottenuto la certificazione biologica. Il Presidio li sta aiutando a promuovere i prodotti e a differenziarli da quelli

industriali. Così facendo, si punta a incrementare, poco per volta, il numero dei capi allevati e a lavorare per intercettare anche altre realtà ungheresi impegnate nella salvaguardia di questa razza.



Ci fermiamo davanti all'affumicatoio ed Olga ci spiega il processo. Una lenta combustione avviene nella camera sottostante di un camino all'aperto, alimentato da trucioli e legna spezzettata di faggio e ontano. Durante il processo vengono aggiunte, per aromatizzare, anche delle bacche di ginepro. Il fumo viene prodotto in assenza di fiamma, con legno umido in un'atmosfera povera di ossigeno. Per esperienza professionale so bene che in questo modo si generano una serie di composti chimici tra cui acido acetico e diversi fenoli, tra cui il più noto è il guaiacolo. Sono queste le sostanze capaci di allungare la vita degli alimenti, conservandoli più a lungo. Il fumo arriva alla camera superiore, nella quale sono appese le carni ed i salami, già freddo (circa 30°C) e ci vogliono due giorni affinché il processo possa ritenersi completo. Per completezza d'informazione, nell'affumicatura a caldo le temperature raggiungono i 70°C, ma i tempi si riducono a poche ore.

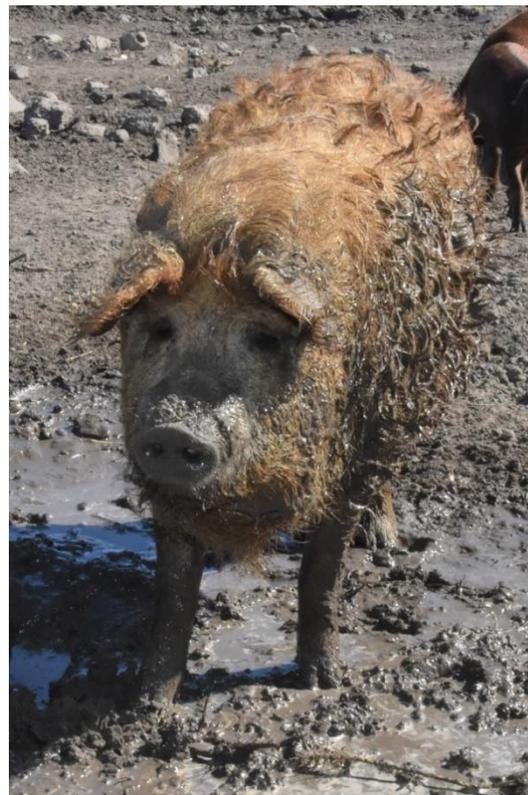
Mentre ci spostiamo verso l'allevamento noto una vecchia Trabant, prodotta negli anni 50 nella Repubblica Democratica Tedesca fino al 1991. Anche se abbandonata in un prato sotto le intemperie sono certo che farebbe scintillare gli occhi a qualche collezionista di auto d'epoca. Arrivati davanti alla porcilaia non vedo nessun

maiale, ma la loro padrona sa bene come farli uscire dalle casette in cui si rifugiano. Prende in mano un tubo dell'acqua e direziona il getto in mezzo al porcile. In un attimo i maiali sono tutti fuori a farsi annaffiare. Appena si forma qualche pozza ci si rotolano dentro e poi a turno vanno a farsi annaffiare da Olga. Li ho tutti davanti. I più piccoli sono implumi, ma gli adulti sono avvolti in una pelliccia lanosa e riccia simile a quella delle pecore, per cui sono chiamati anche "maiali-pecora". Sono buffi e mansueti, ma noi ce li mangiamo perché apprezziamo perché apprezziamo per il loro grasso marmoreo e per il sapore della loro carne.

(Recenti ricerche hanno dimostrato che le loro carni e il grasso contengono una quantità notevolmente superiore di colesterolo HDL (il cosiddetto 'colesterolo buono') il cui consumo è consigliato a chi presenta valori elevati di colesterolemia. - Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus:

<https://www.fondazioneSlowFood.com/it/arca-del-gusto-slow-food/maiale-ricciuto-mangalica-rosso/>)





Su Youtube si può vedere il video della macellazione del maiale presso la fattoria di Olga.

Benché si tratti di una pratica normale in uso da millenni nel mondo agricolo, per correttezza **voglio avvisare che il contenuto delle immagini del video potrebbe urtare, turbare, offendere o infastidire la sensibilità di chi non avesse mai assistito all'uccisione e/o alla macellazione del maiale.**

Video sulla macellazione del maiale nella fattoria Rendek: [Disznóvágás a Rendek Tanyán](#)

Proseguendo il nostro giro, Olga ci fa notare due piante di ibisco (*Hibiscus caryacus* L.) che solitamente mostra ai bambini in visita. La prima è rigogliosa, alta e fiorita, l'altra è bassa e sembra essere sofferente. Olga spiega ai bambini che questo terreno non è adatto a quella pianta perciò per farla crescere sana è necessario darle il

giusto nutrimento. Infatti, la prima è stata concimata miscelando il compost ed il letame di maiale. Questo per ricordare che questa è anche una Fattoria Didattica tra le più visitate del territorio.



Finiamo il giro della fattoria ammirando le varietà di ortaggi coltivati nell'orto: zucche, cavoli, peperoni e peperoncini che qui, ricordiamo, si chiamano tutti paprika.

Anche Olga è una piccola produttrice di paprika e poco prima a pranzo l'abbiamo anche assaggiata.



Mi congratulo con Olga anche per come gestisce la sua fattoria e le chiedo che cosa è cambiato dal vecchio regime comunista ad oggi.

Finisce qui la mia visita da Olga. La ringrazio con un grande abbraccio per la sua ospitalità e ringrazio anche Celli senza la quale non avrei potuto interloquire ed imparare a conoscere da vicino sia l'allevamento dei maiali di razza mangalitza che la splendida realtà rurale della puszta. Lascio questo luogo con nostalgia anche se vi sono rimasto solo poche ma intense ore e non posso fare altro che promettere ad Olga che ritornerò.



Slow Food® Kiskunsag

**Rendek Lászlóné Olga**

[www.okomuzeum.hu](http://www.okomuzeum.hu)

[www.kiskunhagyomany.hu](http://www.kiskunhagyomany.hu)

Il mio viaggio in Ungheria finisce qui. Passo dalla operosa, ma serena vita di campagna, i cui ritmi sono segnati dalle stagioni, alla frenetica vita del mondo cosiddetto “civilizzato”. Dalla puszta al check-in dell'aeroporto è quasi uno shock.

Ritornerò di sicuro in questo meraviglioso Paese per approfondire il legame dell'uomo con il territorio, sempre con lo spirito del viaggiatore. Un legame che spero rimanga a lungo ben saldo.

Viszlát Magyarország!  
(Arrivederci Ungheria!)

Donato Cretì  
Per Slow Food Condotta 180 Scandicci  
Novembre 2019