

Centro polifunzionale di Trivento (CB) anche quest'anno si è registrato il tutto esaurito per la quinta edizione della *Spezzatura del maiale*.

Grande successo per la rievocazione della festa di Sant'Antonio Abate. Protagonisti dell'evento i Maestri Macellai del Molise in collaborazione con i colleghi di Trivento, dell'Abruzzo e della Campania Circa cinquecento persone hanno affollato il Centro polifunzionale di Trivento, (CB) domenica 31 gennaio, per la quinta edizione della "Spezzatura del maiale", manifestazione che quest'anno ha raggiunto un successo straordinario.

"Ma la novità di quest'anno è stata la collaborazione con i colleghi Maestri Macellai della Provincia di Avellino capitanati dal Maestro Macellaio Pietro Pironti, quest'ultimo vincitore dell'Acciarino d'Oro, gara nazionale che si svolge a Verona ogni tre anni, ed i colleghi della Provincia di Chieti, ovvero il Maestro Macellaio Luciano Caracciolo e il Dott. Michele Piccirilli che abilmente hanno confezionato la tipica (*ventricina*) delucidando nel dettaglio tutte le fasi della preparazione.

"Un team di professionisti del settore guidati dal Presidente Federcarni Molise Michele Natilli, che ha illustrato nel dettaglio le fasi dell'allestimento delle preparazioni gastronomiche e i loro ingredienti, dispensando utili consigli per cucinarli nella maniera migliore. Tutto nell'ottica della promozione delle carni fresche e trasformate e della valorizzazione della filiera suinicola locale, sfatando pregiudizi e falsi miti sulle carni suine ponendo l'attenzione sulle loro importanti qualità nutritive".

Molto atteso e interessante l'intervento del Prof. Giampaolo Colavita, docente dell'Università del Molise, che ha trattato l'interessante tema: "Tecnologie e sicurezza dei prodotti a base di carne", In collaborazione del Prof. Leonardo Seghetti dell'Università degli studi di Teramo.

In seguito si è passati alla degustazione dei piatti tipici legati a questa ricorrenza, tra cui hanno fatto bella vista il celebre "soffritto" e la Ventricina, salume che unisce da secoli il popolo abruzzese con quello molisano, Da non sottovalutare i piatti preparati dal cuoco professionista Triventino Oscar Scarano che si è cimentato con la preparazione del guanciaie con cottura sottovuoto ed un filettino in crosta.

All'imbrunire si è dato vita al tradizionale Fuoco di Sant'Antonio, con la benedizione del Sacerdote Don Beniamino Ciolfi.

A fine serata ognuno ha portato a casa parte delle tante preparazioni gastronomiche (*circa duecento*) che i Maestri Macellai hanno abilmente ricavato

dalla spezzatura del maiale.