



## **PRESENTAZIONE**

Il Tacchino alla Canzanese è una pietanza fredda (pezzi di carne, gelatina ottenuta dal suo brodo, carne di colore ambrato di sapore sapido e delicato allo stesso tempo) inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali della regione Abruzzo, ai sensi del DL. n° 173 del 30/04/98 e D.M. n° 350 del 08/09/99. Il piatto è nato a Canzano (1800 abitanti circa, Provincia di Teramo), a metà del 1800. Qui la gente è orgogliosa dei suoi piatti, ne difende la qualità e il gusto, scegliendo attentamente i prodotti per la lavorazione. Il piatto, certamente uno dei simboli della grande gastronomia teramana, è famoso nel mondo. Si dice sia anche sbarcato sulla luna. Neil Armstrong, il primo uomo a porre piede sul satellite della terra, lo individuò come cibo ideale per le imprese degli astronauti, in quanto nutritivo, saporito e a lunga conservazione. Nel 2005 è nato il Consorzio, con sede a Canzano, che riunisce allevatori e trasformatori di Canzano e paesi limitrofi con l'obiettivo di tutelare la straordinaria pietanza.

## **IL RISCHIO DI ESTINZIONE, REALE O POTENZIALE (UNA VALUTAZIONE EFFETTUATA IN BASE ALLA CONSTATAZIONE DI UNA QUANTITÀ DI PRODUZIONE DECRESCENTE NEL TEMPO IN UN'AREA DELIMITATA)**

L'attuale tacchino alla canzanese disponibile in commercio è realizzato con una materia prima proveniente da allevamenti di tipo "industriale". La gelatina, specie nei prodotti venduti dagli ambulanti, è realizzata con sostanze chimiche e artificiali.

Solo poche aziende agricole e famiglie private per il consumo domestico nel periodo natalizio proseguono l'allevamento tradizionale estensivo a terra e la trasformazione secondo la ricetta tradizionale. Le quantità allevate e trasformate possono essere stimate in poche centinaia di capi. L'areale interessato, oltre a Canzano, comprende il territorio dei comuni ricadenti sulla vallata dei fiumi Vomano (in particolare i comuni di Castellalto, Cellino Attanasio e Cermignano) e Tordino, con esclusione del territorio costiero e delle zone pedemontane più interne nonché i territori della Val Vibrata e della Val Fino.

## **IL LEGAME ALLA MEMORIA E ALL'IDENTITÀ DI UN GRUPPO**

L'allevamento del tacchino e, più in generale, degli animali di bassa corte (galline, papere, faraone, ecc.) ha da sempre caratterizzato la vita contadina tipica del territorio di riferimento. Le loro carni costituivano una delle principali fonti proteiche di origine animale della dieta tradizionale rurale e la componente essenziale di ricette tradizionali come la gallotta, i maccheroni della trebbiatura al sugo di papera (per i macchinisti), il lesso per i primi in brodo, gli arrosti, ecc...

In particolare, era consuetudine mangiare carni avicole durante le feste ed in occasione di eventi particolari (le ricorrenze festive, la trebbiatura, la vendemmia, il Santo patrono, i matrimoni, ecc.).

Gli animali, pronti per essere macellati, costituivano anch'essi oggetti, molto apprezzati, di mercanzia, di regalo, di baratto o di "affitto" da dare al proprietario del fondo che si lavorava a conduzione mezzadrile o ai calzolari, ai sarti, e ad altri artigiani.

L'azienda contadina abile si distingueva dalle altre per la maestria che sfoggiava nel sapersi coltivare il fondo ma, soprattutto, allevare e trasformare i prodotti della sua terra.

Questo modo di intendere la quotidianità della dura vita dei campi permetteva in qualche modo di far fronte alle molteplici avversità e, quindi, di progredire e sperare in un futuro migliore.

La cultura contadina di Canzano e dintorni si è in qualche modo distinta da quella delle altre zone con l'allevamento del tacchino e, a cominciare dalla metà del 1800, con la sua trasformazione in

una pietanza fredda di elevata e rinomata qualità: “ il tacchino alla canzanese”. Le metodiche di lavorazione del tacchino alla canzanese risalgono alla metà del 1800. La sig.ra Antonietta Di Clemente, cuoca da quaranta anni del ristorante La Tacchinella di Canzano depositario insieme al ristorante Belvedere (adesso chiuso) della tradizione culinaria di questa pietanza, testimonia con fede che ha appreso la ricetta del tacchino alla canzanese direttamente, prima che dalla madre, dalla nonna. In una polemica giornalistica fra l'avv. Giuseppe De Dominicis e il giornalista gastronomo Luigi Braccili, risalente al 1971, sono attestate e precisate le metodiche di lavorazione. Gli inventori del “Tacchino alla Canzanese” furono i signori Cimini Egidio e Roscioli Francesco, vissuti nel fine '800, agricoltori e cultori di cucina che una sera a cena con amici si accorsero che il brodo preparato con l'animale al mattino, era diventato gelatina la sera. All'assaggio i due si accorsero del gusto sapido e deciso e inventarono il piatto che è valso l'onore delle tavole del mondo a questo minuscolo paese dell'entroterra teramano. La prima commercializzazione del tacchino alla canzanese, già diffuso nella cucina popolare di Canzano e comuni limitrofi è avvenuta negli anni '30 ad opera di Domenico Piersanti, da Canzano, macellaio.

## **LA PRODUZIONE DI QUANTITÀ LIMITATE, SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI**

### **L'allevamento tradizionale**

Da un'indagine conoscitiva svolta sul territorio e grazie alla collaborazione di tanti, è stato possibile fare delle interessanti scoperte o per meglio dire delle riscoperte relative al tacchino ed alle tecniche di allevamento utilizzate in epoca passata e tramandate fino ai giorni nostri.

In tutte le famiglie che disponevano dell'utilizzo di un po' di terreno si allevavano, al pascolo, tacchini caratterizzati da una livrea scura o grigiastra e da un peso medio di 4 – 5 kg le femmine e 6 – 9 kg i maschi. Raramente, per effetto della ibridazione, derivante sia dallo scambio dei riproduttori e più spesso dalla consanguineità praticata in azienda, si ottenevano soggetti completamente bianchi. Il rapporto medio tra maschi e femmine era di 1:3.

La tacchinella (da qui il nome tipico dell'animale che presentava dimensioni molto inferiori a quelle attuali e che era ritenuta più adatta ad essere trasformata nella rinomata pietanza) iniziava l'ovodeposizione a febbraio-marzo e dopo aver prodotto, mediamente, una quindicina di uova, le covava.

La sua spiccata attitudine alla cova veniva utilizzata anche per le uova degli altri volatili da cortile. Al fine di indurla alla cova, anche quando non lo faceva spontaneamente, la si metteva, per qualche ora, in un cesto di vimini e canna riempito di paglia e coperto con un altro cesto capovolto. Dopo aver ripetuto per 3-4 giorni questa pratica la tacchina cominciava a covare. La tacchina in età pubere, al momento del calore, restava accovacciata a terra e quindi era pronta per l'accoppiamento; in mancanza del maschio, si portava in un'azienda limitrofa per farla fecondare o lo si prendeva in prestito.

Le aziende che erano sprovviste di riproduttori adulti barattavano le uova fecondate “gallate” con tre uova di gallina per ogni uovo di tacchina o con altro e quindi le facevano covare utilizzando come chioce galline o papere.

L'incubazione delle uova, della durata di circa un mese, veniva fatta o in cesti di vimini e canna riempiti di paglia fin quasi all'orlo e, talvolta, coperti con un altro cesto capovolto, sia per proteggere la tacchina dai predatori (cani randagi, faine, ecc..) e sia per poterla meglio accudire oppure nei nidi che loro stesse allestivano in anfratti dell'aia.

Qualcuno interponeva tra la paglia e le uova un sacco di iuta.

Dopo pranzo si faceva uscire la chiozza per permetterle di mangiare, bere e defecare e, quindi, la si riponeva nel nido.

Una brava chiozza (erano più adatte quelle nate ad agosto) e la freschezza delle uova permetteva di anticipare di qualche giorno la schiusa, che iniziava al 29° - 30° giorno successivo all'inizio della cova. L'unico rischio per i pulcini derivava da una tacchina maldestra che rompeva le uova o pestava i pulcini.

L'alimentazione dei pulcini consisteva in una poltiglia ottenuta miscelando sfarinato di mais con verdure come l'ortica, la cicoria campagnola, il grespino spinoso detto "scrippigne", ed altre specie selvatiche che venivano cotte e, successivamente, sminuzzate finemente con un coltello, sopra una tavoletta di legno.

L'acqua di bollitura veniva utilizzata per imbibire ed amalgamare il tutto. Talvolta veniva utilizzato pane imbibito con vino scadente a tal punto da non poter essere utilizzato versandolo nella damigiana dell'aceto oppure si lessavano le uova e si somministravano triturate finemente.

Dopo la prima settimana, i tacchinotti iniziavano a fare le prime brevissime uscite al pascolo, che era praticato mattina e sera.

Addetti alla guardiania erano gli anziani ma, soprattutto, i bambini, spesso riottosi nei confronti di tale mansione, perché i tacchini, essendo leggeri rispetto all'età, a causa di una dieta ipocalorica ed ipoproteica, riuscivano a spiccare il volo e, quindi, diventava ardua la loro gestione. Si racconta che i ragazzi preferivano piuttosto andare a pascolare le pecore.

Molta attenzione doveva essere prestata, nelle prime fasi di vita dei tacchinotti, per impedire che falchi e poiane li potessero predare.

A circa un mese e mezzo di vita, i tacchinotti, con la caduta delle piume presenti sulla testa e sul collo, "cambiavano la testa". In questa fase molto delicata, durante la quale non dovevano assolutamente bagnarsi, per non ammalarsi, avveniva anche il cambio dell'alimentazione: gradualmente si passava alla somministrazione di poche granaglie aziendali a disposizione (grano, orzo, mais, sorgo, ecc..) con l'integrazione essenziale di tutto ciò che essi riuscivano a trovare al pascolo.

Le tacchine, terminate la fase di allevamento dei piccoli, dopo circa 2- 3 mesi, nel periodo estivo, ricominciavano a deporre un'altra serie di uova e, quindi, a covarle. I nati in questo periodo, essendo ancora piccoli e non avendo un peso idoneo per la macellazione venivano per lo più riallevati e quindi andavano a sostituire le tacchine riformate. Quando non si volevano più incubare uova, le tacchine che iniziavano a covare, venivano separate e messe a digiuno per alcuni giorni. Se lo stimolo della cova si prolungava eccessivamente, alla tacchina si bagnavano e/o legavano le ali.

La fase d'ingrasso terminava alla fine dell'anno, quando i tacchini, del peso di 6-7 chili i maschi e 4-5 chili le femmine, erano venduti o macellati per essere trasformati in saporiti arrostiti o nella tipica pietanza del tacchino alla canzanese.

La tecnica di allevamento è rimasta in parte immutata anche se la maggior parte di chi alleva acquista sul mercato locale gli ibridi commerciali, del peso vivo di 1 – 1,5 Kg nel periodo primaverile-estivo, per portarli a pesi superiori ai 10 Kg a fine anno.

E' importante però evidenziare che, anche se in quantità limitatissime, girando per il territorio, è stato possibile scoprire l'esistenza di piccolissimi nuclei di tacchini di razze e loro incroci allevati in epoca passata. E' altresì incredibile notare come, grazie all'accortezza di alcuni allevatori (in prevalenza donne), sia stato conservato un materiale genetico che altrimenti sarebbe andato perso. Data l'esiguità del numero di riproduttori, uno dei maggiori problemi che hanno condizionato l'allevamento di questi soggetti è la consanguineità.

### **Metodiche di lavorazione**

Si pulisce il tacchino dalle piume a secco, si lava, si disossa soltanto la parte dello sterno; si staccano dal corpo le ali e i piedi si rompono le ossa della schiena (con un matterello o con una mannaia); si toglie l'osso dell'anca (che però si rimette dopo per la cottura); si pulisce bene la parte posteriore, si apre il tacchino e si sala uniformemente; le cosce, incise all'attacco, vengono ripiegate all'interno del corpo; si lega il tacchino con uno spago (o si cuce) e si adagia in una teglia smaltata da forno (tradizionalmente di coccio) con le ali e lo sterno precedentemente disossato nonché con i piedi e la testa; si mettono gli aromi (aglio, alloro e pepe in grani (che verrà tolto alla fine), si ricopre d'acqua bollente e si mette in forno (tradizionalmente a legna) a cuocere per circa 5 ore; a metà cottura, si rigira e eventualmente si raggiunge acqua bollente. Si toglie dal forno, si scola il brodo di cottura, si tolgono le ossa rimaste e si sistema il tacchino in un tegame versandovi sopra il

brodo precedentemente sgrassato; si aspetta che il brodo si raffreddi e si raffermi in forma di gelatina. Preferibilmente da consumare dopo due giorni conservato in frigo (da 0 a. 4° gradi).

### **LA GRANDE QUALITÀ ORGANOLETTICA E LA LORO VALIDITÀ ANCHE IN SENSO AMBIENTALE E SOCIALE**

Dal punto di vista organolettico la pietanza, come tutte le carni bianche, ha grandi proprietà che la rendono particolarmente adatta alla dieta di bambini, sportivi,...<sup>1</sup>

Le tecniche di allevamento adottate (allevamento al pascolo e di tipo estensivo) permettono di conseguire numerosi benefici. Il tacchino:

- può essere un coadiuvante nella lotta alla mosca dell'olivo (*Bactrocera Oleae*)<sup>2</sup> poiché si nutre delle larve;
- aiuta il recupero dei terreni marginali e calanchivi poiché recandosi al pascolo anche in ambiti non facilmente raggiungibili facilita l'inerbimento attraverso la fertilizzazione del terreno.

Giova inoltre sottolineare come una significativa azione di tutela e valorizzazione potrebbe evitare lo spopolamento inarrestabile di alcune aree marginali della collina interna e l'abbandono delle campagne fornendo anche una occasione di integrazione al reddito delle aziende agricole locali

### **Le linee guida specifiche per ogni tipologia produttiva o di allevamento**

Il Consorzio di Tutela ha elaborato un disciplinare di produzione che codifica le metodiche di allevamento e trasformazione.

---

<sup>1</sup> Si veda la relazione della cattedra di Scienze dell'Alimentazione – Università D'Annunzio).

<sup>2</sup> I danni causati da questo insetto sono sia quantitativi che qualitativi, in quanto molte delle olive attaccate cadono con perdita di produzione, mentre altre rimangono in pianta; su queste ultime si verifica però una riduzione della polpa a seguito dell'alimentazione della larva, ma soprattutto un'alterazione dell'oliva e un suo deperimento qualitativo che si ripercuote anche sull'olio che ne deriva (aumento di acidità, insorgenza di difetti organolettici ecc).