Renato Mattioni

BUONO COME IL PANE

Storie di ciauscoli, pecorini e pani

il lavoro editoriale | Drogheria del Corso

Buono come il pane

Renato Mattioni

Buono come il pane

Storie di ciauscoli, pecorini e pani

il lavoro editoriale

Drogheria del Corso

a cura di Tommaso Lucchetti
Comitato di redazione
Ugo Bellesi, Giorgio Mangani

© Copyright 2026
by *il lavoro editoriale*
60100 Ancona – Italy
Isbn 9791281782549
illavoroeditoriale.com

Per introdurre

Molle e rancido, segaligno di fegato o tosto dei nuovi gusti, con la bruschetta o appalloccato con il pane caldo. Ed ancora a fette sottili o grosse come la luna d'estate, grasso come i vinci (sgrassi) o longilineo come i tempi da runner, o che s'acquieta con la coppa lardellosa o il cacciatorino arcuato in un piatto di "salumi". E se ne magni troppo ti sforuncoli come una nutella qualsiasi.
Il Ciauscolo non è solo un salame spalmabile. È l'identità di una microregione appenninica, che non è abbastanza marchigiana e neanche una 'rleca umbra. È di mezzo. È una mediocritas mai troppo "aurea", semmai è il lusso della pista di maiale, dove non butti via niente, ma poi ti esalti col frutto del porco ruspante. E ti scordi i sanguinacci e i pollastri che razzolano, carnivori, i resti mischiati alla segatura. Il "panza a panza" con l'alfa e l'omega, lu porcu, di chi sopravvive a tratti (niente in quaresima, poco d'estate che butta caldo), il miglior frutto di una cruenta lotta con chi sfami per un anno (senza pathos, mica è un animale domestico e da compagnia…), che ritaglia mestieri (dal norcino a l'uomo con lo scannaturu in bocca). E così il ciauscolo, prima di sollazzare il nostro cazzeggio alimentare, s'era già insaccato nella sacca dei legionari romani, pronto a spalmarsi dove capita, sul pane che capita. Meglio del lardo (richiama la 'nduja calabra ammorbata di peperoncino) e in sovrappiù di preziosità rispetto alla salciccia,

continua a sostenere lo slow food, il chilometro zero, l'essenza di un agriturismo sibillino. Guarda, secondo me era come quei serpenti concupiscenti delle sorelle della Sibilla Cumana, che aspettava cavalieri e pastori nell'anfratto franato dei monti incazzosi tra Marche ed Umbria. Perché il pastore, nel tascapane con gli occhi (ed il resto) di tasso peloso, lo tirava fuori. A forza di magnà ricotta, formaggio e pecora ammazzata (senza carne, sennò) se lo sognava, il ciauscolo "re".
Lo ritrovi, nella sua pinguedine, in alcuni costruttori di sogni, che lo sfumano dentro laboratori affumicati da un focolare che schioppetta o, come mi sussurrava l'amico Gabor, ai margini di un lago che ha ingoiato paesi e semiestivo, in un capannello dove puoi 'mbriacarlo di vernaccia. Però te la dico una sensazione che ho. Chi parla di territorio è uno sfigato antimodernista. Certo, resta la ricchezza di un Paese differente, spappolato e sdruscito. Con i suoi ciauscoli e le sue luganeghe. Ma hanno senso se si ammogliano con le imprese, con l'inquietudine esistenziale di chi rischia del suo e produce. E deve produrre per fuori, non per casa o per la provincia, che poi non c'è più. Allora il territorio sbruffa via, come facevano i frati con l'insalata – appunto – allo sbruffo. Né i confini, né la pippa dei piani regolatori contro mano e contro senso, né il penzolare delle luminarie, né la piazza della chiesa con i suoi ritmi. Il mio territorio è allora una bandiera dietro al ciauscolo e alle sue aziende. Il resto è noia.

Non di solo pane

Di origine romana (cibusculum). Poi tutto cristiano, dai Longobardi fino ai Papi.
Ti dovresti ricordare i preti di montagna come testimonial diffusi. Che sacramentavano merende pasquali, e da soli sostenevano i tempi agricoli col ciauscolo che riuniva clero, famiglie e lavori. Una lunga storia che parte, almeno, da Sisto V, il papa tosto, da Grottammare, ma con la madre

di Pievebovigliana. Non mancava il ciauscolo nella sua tavola. Del resto si circondò di corregionali come esattori, e dobbiamo a lui il "meglio un morto in casa che un marchigiano (col ciauscolo) fuori dalla porta". Non era certo un bell'uomo, poi, Papa Pio VIII, cingolano. Ricorda un sonetto del Belli: "nun tiè ddenti, è gguercio, je strascineno le gamme, spènnola da una parte" e poi "imbottito de carne de sarcicce!". Insomma ciauscolo a gogo. Aggiungo il segretario Fausto Poli del papa Urbano VIII che era tra Cascia e Preci e quindi amante del ciauscolo. Nel 1814, nel convento di S. Agostino di Pieve Torina, il Beato Lorenzo Maria Salvi, trovò sollievo nella vita serena del luogo e conforto nei salumi, a partire proprio dal ciauscolo. Fino, almeno, al Cardinal Gasparri di Ussita, fan del ciauscolo.

I santi di riferimento

Intanto per la *pista* (la lavorazione per porcu scannatu) che era il momento cruciale della vita contadina. Era festa, era folclore, ripetizione quasi sacra di gesti. Che l'allevamento del maiale, nel suo ciclo annuale, culminasse in un rito è adombrato nella figura dell'animale stilizzato nelle immagini di *Sant'Antonio Abate* diffuse in tutte le case e in tutte le stalle. E quando un estraneo entrava nella stalla delle mucche e dei maiali diceva: "Sant'Antonio te li guardi". E il proprietario delle bestie di rimando: "Sant'Antonio lo faccia".
E poi *san Michele Arcangelo*, nell'ombelico geografico del ciauscolo, tra Colfiorito, Camerino e Visso, terra di mezzo né umbra né marchigiana. Quelli della Valle San Angelo di Pieve Torina, in quella chiesetta – l'Eremo dei Santi – a settecento metri d'altezza (appiccicata ad un ponte romano del diverticolo della Flaminia) ci andavano di Pasqua per la merendetta. Ova sode, pizza de pasqua, salame lardellato e soprattutto ciauscolo. C'è una chiesa-grotta che è l'epicentro benedetto del ciauscolo. Dall'ara pagana dei Romani, al culto longobardo di San Michele che brandisce

uno *scannaturu* enorme, fino all'attuale altare con quattro colonne quasi pendule. Sulla parete esterna dell'edificio trovi un'epigrafe del pressappoco. Lo scrivano su pietra non aveva preso le misure, ed ha dovuto riportare la terza riga in alto. Sta scritto, con l'ornatura di due leoni che se magnano la coda (guardiani dell'eternità e del ciauscolo*: "anni d(omi)ni sunt mcxlviii in-dictio xi / p(ri)or deutesalve et fridericus dux albertus comes gisla et alii / et aliorum homines qui adiutorium impender(unt) vivant in xo (christo)*". Insomma, chi aveva fatto quell'edificio addossato alla grotta di San Michele Arcangelo nel 1148 erano stati il priore Diotisalvi, con l'aiuto del duca di Spoleto Federico, del conte Alberto, di Gisla, di altri e della sua gente di discendenza longobarda, a dio piacendo. Alberto (ma poi Lamperto e Rinaldo) erano nobili longobardi di Prefoglio, quel castello oggi sgarrupato di fronte al santuario e Gisla, epigrafata ai posteri, magari la moglie. E quella chiesa che si perde dentro una grotta dove s'erano infrattati pure Pietro e Paolo ed anche Celestino V dopo il gran rifiuto era da sempre un luogo sacro. E c'è anche un sarcofago romano per bambino in marmo bianco, ora riutilizzato come altare. Ed ancora prima per tenere dentro l'acqua, un sacro abbeveratoio. Per i maiali, ça va sans dire.

La festa religiosa: pater e ciauscolo

A Caspriano, chiesa della Madonna sprofondata e dalle linee bramantesche, tra Pieve Torina, Montecavallo e Casavecchia, ci arrivavi con le scarpe chiodate. Per la santa Pasqua. Processioni torte da Torricchio, Tazza, Capriglia, Seggiole, Lucciano, Piè del Sasso e canti e chiacchiere e risa impastati di polvere. Avanti in testa l'epopea dei preti contadini con pianete luminose e latinorum. E il popolino biascicava risposte in una lingua pressappoco. "Ite" la missa è finita. E poi tirassegno sul prato e sul palazzo della Confraternita – accanto alla chiesa –, gestito da Capriglia, s'offriva vino acre agli anziani che mezzi corghi d'alcol si