

Giulio Colomba is a journalist. He graduated in Biological Sciences and went on to teach. He is the author of several articles, specifically regarding biochemistry, published by numerous scientific journals, mainly *Friuli Medico*. Giulio was a co-founder of Slow Food, the international movement of which Slow Food Italia is a branch, and was vice-chairman in 1997, then for the four-year term 1998–2002

<p>Per molti anni ho ricoperto il ruolo di vice di Carlo Petrini dentro Slow Food internazionale; in maniera specifica seguivo i problemi dove esisteva o voleva formarsi una organizzazione nazionale che, con qualche autonomia, esprimeva una capacità di autogoverno. Negli anni erano nate SF Germania, SF Svizzera, SF Francia, SF USA, SF Australia, SF Giappone, SF UK. Presidente di SF Regno Unito era, per un certo periodo, Chris Walton, un inglese, figlio di un Lord per meriti scientifici (titolo non ereditario), che vive ai confini sud orientali della Scozia, dove, assieme alla moglie irlandese Denise e al figlio Angus gestiscono una impresa agricola biologica, Peelham. In azienda si allevano pecore (circa 600 capi), suini di razza Tamworth allo stato brado (7-800 capi inclusi i lattonzoli), 200 bovini. Nella grande fattoria circola una abbondante selvaggina, costituita principalmente da fagiani, caprioli e cervi. La famiglia Walton lavora e commercializza le carni delle proprie bestie, che vengono invece abbattute in strutture pubbliche. Settimanalmente partecipano ai mercati locali e hanno anche uno spaccio in azienda. Mi colpì, alla prima visita, la pochezza dei prodotti suini, spesso copiati dagli spagnoli, con largo uso di paprica poco forte. In Scozia il maiale si mangia in grossi pezzi. I salami e le salsicce sono fatti con le carni residuali, meno nobili, e dunque lascio al lettore immaginarne la qualità. Invitai Chris e signora a venire in Friuli durante la stagione invernale e feci loro conoscere alcune realtà. Ne conseguì un invito ad un gruppo di norcini ad andare in Scozia e mostrare le lavorazioni friulane. A novembre 2007 la squadra era pronta: Renato Toros, norcino professionista, era il capo, suo fratello Franco, vignaiolo di qualità, aiutante, così come Luciano Magnàs, altro vignaiolo cormonese. Accompagnatore-traduttore Giles Watson, scozzese che viveva a Udine, prematuramente scomparso, mentre io facevo il semplice <i>trait d'union</i> con gli amici di Slow Food Scozia. Per Magnàs fu il battesimo del volo. In una settimana furono lavorati in pubblico 4 maiali e un cinghiale. Il primo incontro avvenne a Edimburgo,</p>	<p>For many years I was Carlo Petrini's second-in-command at Slow Food Internazionale. Specifically, I oversaw the process for the opening of national branches in those countries where members showed an aptitude for independence and self-government. Over the years, Slow Food opened in Germany, Switzerland, France, USA, Australia, Japan, UK. For a certain period of time, the chairman of Slow Food UK was Chris Walton, whose father had been knighted for services to science (so it was not an hereditary title). Chris lives on the south-east border of Scotland, where he, his Irish wife Denise, and his son Angus run Peelham, an organic farm. Here they raise sheep (about 600), Tamworth pigs in the wild (7-800 including piglets), and 200 head of cattle. It is a large farm and there is an abundance of game, mainly pheasant, deer and roe deer. The Walton family dresses and sells the meat from their stock, which they do not butcher themselves but at public facilities. Each week they are to be found at local markets and they also have a farm shop. On my first visit I was struck by the limited pork products on offer, often mimicking Spanish items, and making extensive use of sweet paprika. In Scotland, pork is consumed in large pieces. Salamis and sausages are made with leftover meat and not from prime cuts, so the quality of results is easily imagined. I invited Chris and his wife to come to Friuli during the winter and took them to visit some local businesses. Subsequently, a group of local pork butchers was invited to visit Scotland and illustrate how they work in Friuli. In November 2007, the team was ready: Renato Toros, a professional pork butcher, was the leader; his brother Franco, a respected vigneron, was his assistant; another vigneron, Luciano Magnàs of Cormons was also on board. Our interpreter was the late Giles Watson, a Scot living in Udine, while I was simple acting as the go-between with our friends at Slow Food Scotland. It was the first time Magnàs had ever flown!</p>
--	--

all'interno di una scuola di cucina. Con nostra sorpresa scoprimmo che in genere i maiali sono abbattuti quando hanno circa 100 chili di peso e le teste vengono buttate. Abbiamo chiesto di avere la testa del maiale di cui avevamo la carcassa, per mostrare come fare il musetto nonché la frittata con le cervella (che nessuno ha rifiutato). Dopo una mezzoretta sono arrivate ben due teste. Il pubblico, come si vede dalle immagini, era composito: qualche macellaio, qualche ristoratore, diversi appassionati di Slow Food, per un totale di una trentina di persone. Il giorno successivo eravamo a nord-est di Edimburgo, nell'Aberdeenshire, in una fattoria al cui esterno il fango era impressionante. Ma la cosa più straordinaria era la piccola di casa, 7-8 anni di età, che entrava e usciva scalza nella cella-frigo. Terza tappa sui Borders, il confine con l'Inghilterra, dove le carni furono lavorate praticamente all'aperto con una temperatura sui 5 °C, che faceva esprimere non poche imprecazioni ai nostri norcini. Infine trasferimento della squadra friulana, accompagnata sempre da Chris, sulla costa occidentale, dove, al quinto giorno in Scozia, vennero lavorati un maiale e un cinghiale. Per diversi anni siamo tornati, portando anche Vico Zanini e sua moglie Aldiva a insegnare l'arte del prosciutto, difficile con le piccole dimensioni delle cosce. Comunque intanto si consolidava l'esperienza degli amici di Peelham, ne ha parlato la stampa inglese e scozzese, ne ha parlato la ministro dell'Agricoltura nel parlamento scozzese. Un anno abbiamo confrontato la lavorazione di due mezzi maiali fra un norcino friulano, Renato Toros, e un macellaio scozzese sul rendimento in peso dei prodotti. Il risultato fu che la resa della lavorazione tipica scozzese era del 63% in peso, quella friulana del 92%, senza contare che poi abbiamo fatto anche gli ossi bolliti e gustati con il cren, senza pesarli. A più riprese siamo tornati a verificare i risultati della nostra "formazione" e abbiamo registrato con grandissima soddisfazione che i Walton hanno ricevuto diversi premi come innovatori della produzione alimentare scozzese, grazie allo scambio di esperienze con la norcineria friulana. Ci manca Giles Watson per essere del tutto felici.

Giulio Colomba

During that week, four pigs and a boar were dressed in public demonstrations. The first event took place in Edinburgh, at a cooking school. To our surprise we found that pigs are generally slaughtered when they reach about 100kg in weight and the heads are discarded. We asked for the heads of the carcasses we were given, to show how *musetto* is made, as well as frittata with brains (no one refused). After half an hour, two heads arrived. As the images show, the audience was varied, including butchers, restaurateurs, quite a few Slow Food members, for a total of about thirty attendees.

The next day we went north-east of Edinburgh, to an Aberdeenshire farm with an astounding amount of mud round it. But the most amazing thing was the youngest member of the family, 7-8 years of age, who went in and out of the cold cell barefoot. The third stop was on the Borders, where the meat was dressed practically in the open air, at a temperature of about 5 °C, and which raised some colourful comments from our butchers.

The last stop for the Friuli team was the west coast, again in the company of Chris. Here, on our fifth day in Scotland, a pig and a boar were dressed.

We returned for several years, and we even took Vico Zanini and his wife Aldiva so they could teach the art of salting prosciutto, which is difficult when the hams are small. Nevertheless, over the years our Peelham friends grew their expertise and the press on both sides of the Scottish border ran with the story, which was even mentioned by the Scottish Agriculture Minister.

One year we compared the pork yield in weight from two pigs, one dressed by the Friuli pork butcher, Renato Toros, and the other by a Scots colleague. The result was that the yield from traditional Scottish dressing was 63%, and 92% for Friuli. Not to mention that we then also boiled the bones (which were not weighed) and enjoyed them served horseradish sauce.

On several occasions we returned to verify the results of our "training" and noted with great satisfaction that Walton had garnered several awards as an innovator for Scottish food production, thanks to the skills acquired from Friuli butchers.

Only Giles is missing from our happiness.

Giulio Colomba