

VOLUME III° - Tomo II

Mondo della Gastronomia

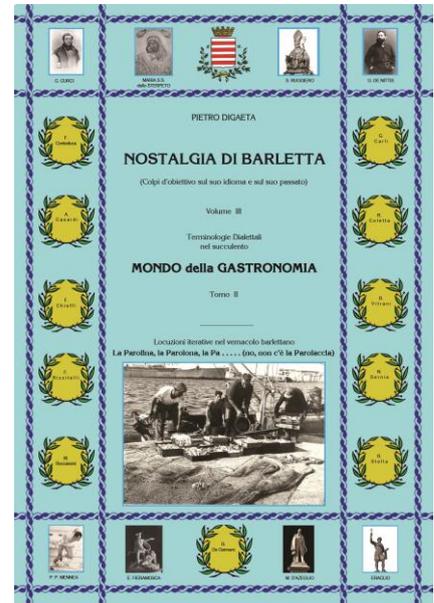
.....

IL LINGUAGGIO DEL MACELLAIO

Protettore : S. Antonio Abate – 17 gennaio

Operazioni

- 1) **Abbuttè 'a vussèic** - (o *abbutt'a vussèic*) Gonfiare la vescica.
Si tratta di un'operazione relativa al maiale macellato. Consente di utilizzare poi quell'organo come contenitore di strutto. Nel passato, solitamente, veniva eseguita a bocca dal garzone della macelleria.
- 2) **Accèid** - Uccidere. Macellare. Mattare.
Ammazzare animali domestici, o da macello in genere, destinati all'alimentazione.
- 3) **Accuzzè 'a vaccèin** - (*Accuzzè*, da "cuzzèt" = nuca) Trafiggere la vaccina (o vacca) alla nuca.
Secondo le vecchie procedure, si infilzava con un rudimentale pugnale (*u Cuzzatòur*) il collo del bovino, alla base del cervelletto, per ammazzarlo.
- 4) **Addaccè** - Tagliuzzare.
Consiste nel percuotere la carne con l'apposito batticarne per assottigliarla e renderla così anche più tenera. Vale anche nel ridurre la carne in minutissimi pezzi sul tagliere (*'a deccialèrd*).



.....