

Associazione Imparis  
Serrenti

Confraternita del Suino  
di Razza Sarda

# CUSTU EST SU PROCU

La macellazione del maiale domestico a Lunamatrona  
(un documentario di Piero Tatti)



**sabato 24 marzo, ore 18:30 (ingresso libero)**  
**EX MATTATOIO, Via Nazionale 280 Serrenti**  
Presentazione, proiezione del film e dibattito  
Interverrà Piero Tatti, autore del documentario

*In Sardegna il maiale si allevava pazientemente in casa, dalla primavera all'autunno, alimentandolo con granaglie, fave, fichi d'india, ghiande... Quando mancava circa un mese alla macellazione si aggiungevano alla dieta i ceci e i piselli che arrossavano le carni e facevano aumentare di spessore il grasso dell'animale. Il mese migliore "po bocí su procu" era dicembre, "su meseidas", preferibilmente durante giornate terse, non piovose, con freddo secco.*

**al termine dell'incontro sarà offerta una degustazione con i prodotti del tagliere del suino di razza sarda**

Associazione Imparis  
Serrenti

Confraternita del Suino  
di Razza Sarda

# CUSTU EST SU PROCU

La macellazione del maiale domestico a Lunamatrona  
(un documentario di Piero Tatti)



**sabato 24 marzo, ore 18:30 (ingresso libero)**  
**EX MATTATOIO, Via Nazionale 280 Serrenti**  
Presentazione, proiezione del film e dibattito  
Interverrà Piero Tatti, autore del documentario

*In Sardegna il maiale si allevava pazientemente in casa, dalla primavera all'autunno, alimentandolo con granaglie, fave, fichi d'india, ghiande... Quando mancava circa un mese alla macellazione si aggiungevano alla dieta i ceci e i piselli che arrossavano le carni e facevano aumentare di spessore il grasso dell'animale. Il mese migliore "po bocí su procu" era dicembre, "su meseidas", preferibilmente durante giornate terse, non piovose, con freddo secco.*

**al termine dell'incontro sarà offerta una degustazione con i prodotti del tagliere del suino di razza sarda**