

Bajta Fattoria Carsica, un microcosmo da visitare

7 Gennaio 2022



Testo di Alessandra Piubello

Foto di Fabrice Gallina

L'immagine che resta più impressa dopo la visita alla Bajta Fattoria Carsica di Sales è la stanza della stagionatura delle cosce di maiale. File di futuri prosciutti uno accanto all'altro, già massaggiati, come da tradizione, con sale, aglio, rosmarino, spezie, casa, grasso bollito, farina di riso e pepe. Grandi cosce (soppesandole, fra gli altri

dieci chili), profumate, invitanti.



Restano a riposare per ventiquattro mesi. I salami invece dormono appesi alle pareti della roccia carsica, in una grotta: e si resta con il naso all'insù ad annusarli. La storia della famiglia Skerlj, ora capeggiata dai fratelli Andrej e Nevo, inizia con il padre Slavko che dopo aver aperto negli anni Ottanta un'osmiza (locale aperto in certi giorni dell'anno dai contadini, dove si vendono e si consumano i loro prodotti), nel 1999 crea la Bajta.



L'allevamento dei maiali allo stato brado è una tradizione in casa Skerlj, famiglia di solide radici contadine, sin dai tempi in cui si macellava in casa. Attualmente i circa duecento capi scorrazzano liberi in circa sette ettari di terreno, nutrendosi di radici, mais, orzo, crusca soia e miscele preparate in casa perché Andrej, che si occupa dell'allevamento e delle vigne, li cura con attenzione e manca poco che dia un nome a ogni maiale. La razza è la krskopljski proveniente dalla valle Krško, incrociata con cinto senese.



Il fratello Nevo si occupa della lavorazione delle carni. La famiglia, infatti, oltre a far assaggiare i gustosalumi al ristorante, ha una sua bottega enogastronomica interna, dove li vende con il marchio "insolito maiale", insieme a prodotti dell'azienda agricola e ad altri alimenti tipici del territorio carsico. Inutile dire che tale vista ci aveva messo un sano appetito, e così, sotto un fresco pergolato (d'inverno meglio accomodarsi all'interno, in un'accogliente sala con pietre del carso a vista, travi di legno e camino centrale), circondati dalla natura, iniziamo il nostro pranzo.



Il piatto forte è una selezione di mortadella, salame, prosciutto crudo, coppa, lonza affumicata e montasio. Genuini, intensi, davvero ghiotti: i salumi in un batter d'occhio,

tra sospiri di piacere e leccate ai baffi, son spariti. D'altronde, si sciolgono in bocca, lasciando una saporita persistenza. La cucina, il fu regno di mamma Magda, che insegnò il suo sapere casalingo a Biliانا e Alberto, propone piatti tipici e territoriali, con i primi fatti a mano, le carni dei loro maiali e i prodotti dell'orto familiare.



Saporita la *Millefoglie al ragù di salsiccia e ricotta affumicata*, meritevole la *Spalletta* cotta per circa nove ore nel forno a legna, morbida e succulenta. Ad accompagnare il cibo, i vini della casa, rigorosamente autoctoni: Malvasia, Vitovska e Terrano. Vini immediati, semplici e dalla pronta beva, adatti alla tavola quotidiana. I vigneti di proprietà sono a Sgonico, si estendono su quattro ettari.



Gli Skerlj offrono anche la possibilità di soggiornare nel loro agriturismo con cinque camere doppie. Da qui si può partire, oltre che per la visita ai vigneti e al pascolo per vedere i maiali, per escursioni nella natura, jogging, camminate nei percorsi naturalistici. A breve in Bajta sarà possibile anche usufruire di un servizio di noleggio biciclette. Per pedalare senza fretta alla scoperta di questo Carso sempre sorprendente, abitato da gente laboriosa e autentica.



Agriturismo Bajta – Fattoria Carsica

Località Sales, 108

34010 Sgonico (TS)

Tel: +39 338 36 76 498

www.bajta.it