

Sicilia, la Salsiccia al ceppo di Linguaglossa diventa Presidio Slow Food

scritto da Ambra Cusimano | 27/09/2021



L'insaccato della provincia catanese riceve un'importante spinta alla sua valorizzazione e al riconoscimento dell'artigianalità e del rispetto della tradizione

Con **51 referenze** la Sicilia si aggiudica il primato di regione italiana con il maggior numero di **Presidi Slow Food**. L'ultimo arrivato è la **Salsiccia al ceppo di Linguaglossa**, prodotta in provincia di Catania e più precisamente alle pendici del vulcano attivo più alto d'Europa, l'Etna.

A Linguaglossa, Castiglione di Sicilia e Piedimonte Etneo, che si trovano sul versante nord-orientale del monte, si tramanda una tradizione secolare che prevede la lavorazione di vari tagli di maiale su un ripiano di legno, il ceppo, tipicamente di quercia.

Anthony Russo, referente dei tre produttori che finora hanno deciso di aderire al Presidio, spiega le caratteristiche che rendono unica questo salume:

«La particolarità di questa salsiccia riguarda il modo in cui trattiamo la carne. Usiamo una lama chiamata *partituri*, una sorta di mannaia, con cui sminuzziamo cinque tagli del maiale, la coscia, la pancetta, il lardo, il capocollo e la spalla, sopra il legno di quercia. Il nostro è un lavoro interamente artigianale e utilizzare il ceppo è importante perché, in questo modo, la carne assume un sapore differente rispetto a ciò che accade negli insaccati industriali, dove la macinazione avviene ricorrendo a macchinari».

Salsiccia al ceppo di Linguaglossa: la tecnica di lavorazione

Una volta macinata la carne con questa antica tecnica (alcuni macellai utilizzano anche il guanciale tra i tagli), la stessa viene impastata a mano e condita con sale, pepe nero e semi di finocchietto selvatico raccolto sull'Etna.

A questa ricetta base, successivamente, ogni macellaio è libero di aggiungere un tocco personale, decidendo di unire dosi differenti dei singoli tagli, in base al proprio gusto o più banalmente alla disponibilità, e alle volte integrando qualche altro condimento come pomodoro semisecco e provola stagionata.

Una volta che la carne è stata battuta e impastata, viene insaccata all'interno di un **budello rigorosamente naturale** e legata con dello spago, formando così delle **corde di salsicce lunghe un paio di metri**.

La stagionatura della salsiccia al ceppo

È consuetudine lasciar riposare la salsiccia una sola notte prima di metterla in commercio, e portata in tavola cotta alla brace, al forno o in padella. Alcuni produttori, tuttavia, scelgono di farla essiccare per tre settimane in un luogo fresco e ventilato prima di commercializzarla.

Arca del Gusto di Slow Food

La Salsiccia al ceppo di Linguaglossa è da tempo presente nell'[Arca del Gusto](#), il registro nel quale l'Associazione Slow Food, da quasi 25 anni, segnala gli alimenti a rischio estinzione in tutto il mondo.

«L'avvio del Presidio della salsiccia al ceppo di Linguaglossa è il riconoscimento a un'intera zona da sempre vocata alla produzione di carni eccellenti, - sostiene il referente Slow Food del Presidio Riccardo Randello - ma forse, negli anni, questa tradizione sarebbe potuta andare perduta senza il lavoro svolto da Slow Food».

Il riconoscimento del Presidio Slow Food

Il riconoscimento del Presidio arriva al termine di un lavoro durato un paio d'anni e sostenuto dal **Comune di Linguaglossa** consapevole della singolarità di questo prodotto da sempre legato al territorio. D'ora in avanti, il lavoro da fare sarà ancora maggiore.

Francesco Sottile, docente di Biodiversità e qualità del sistema agroalimentare all'Università di Palermo e tecnico della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, spiega che:

«L'obiettivo è quello di rafforzare la filiera a partire dall'allevamento. Già oggi i

produttori utilizzano esclusivamente carne di suini nati e allevati in Sicilia, ma l'auspicio è quello di veder nascere allevamenti vicini a Linguaglossa. Realtà che, naturalmente, pongano il benessere animale al centro del proprio lavoro».