

Il salame di Sant'Angelo

Dalla zona di Sant'Angelo di Brolo, comune nel territorio dei Nébrodi, un salame la cui produzione risale all'XI secolo

Ci troviamo nel più classico ambiente naturale nella Sicilia settentrionale dei Nébrodi, noti anche come Caronie, catena montuosa compresa tra i Peloritani e le Madonne. In parecchi tratti, i monti sono ramificati e sprofondano fino al letto delle sinuose fiumare, incise fra pareti a strapiombo per aprirsi poi in larghi alvei ricolmi di detriti, che le acque trascinano al mare ripascendo in maniera naturale le spiagge. Sul versante tirrenico i rilievi scendono spesso fino alla costa formando sporgenze, contrafforti, speroni, insenature, scogliere e golfi. Questa situazione di "terroir" porta ad un clima caldo ed asciutto lungo le coste, che procedendo verso quote più elevate si fa più umido e fresco. La zona di S. Angelo di Brolo, consente l'instaurazione di un microambiente che lo differenzia e lo colloca quale luogo di stagionatura con connotazione non riproducibile altrove. La produzione del salame "S. Angelo" nasce presumibilmente intorno all'XI secolo come conseguenza della colonizzazione della Sicilia da parte dei Normanni, giunti al seguito del Conte Ruggero d'Altavilla, che introdussero nuove abitudini alimentari. Il consumo della carne suina era stato proibito dagli Arabi durante l'occupazione siciliana, perché ritenuto alimento "abominevole e sacrilego". La produzione del salame si sviluppò poi nel XVI secolo dando a S. Angelo di Brolo una specifica caratteristica storica, economica e culturale di alta tradizione gastronomica. È un insaccato unigrana prodotto esclusivamente con carni suine da maiali autoctoni o da razze, oramai tradizionali, di base White, Landrace e Duroc. Le carni adoperate sono le parti più nobili del maiale: la lombata, la spalla, la coscia, il collo, la lonza, il filetto, la coppa ed il pancettone. Vengono cubettate a "punta di coltello", lavorate ed impastate con sale marino e pepe nero a mezza grana che garantiscono una naturale conservazione del prodotto. Il grasso ha una presenza solamente del 20%, considerandosi pressoché come salume alquanto magro. Le carni vengono insaccate solo in budelli naturali di suino, legati a mano e poste a stagionare in apposite ed arieggiate sale dove i

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

salumificatori ne curano l'andamento con rituali ritmi e cadenze di antiche memorie. La stagionatura si protrae dai 30 ai 100 giorni di essiccazione, secondo la pezzatura che può variare dai 300 ai 1500 g. Al taglio, si presenta di un colore rosso vivo marezzato da parti bianco candido. Grana grossa, elastica e tenera. Profumo peculiare salmastro e di carne aromatizzata. Gusto pieno, fragrante, morbido ma non coesivo. Le qualità sensoriali, e la bontà del prodotto, si devono alla sapiente stagionatura ed alla cura delle maestranze, ma soprattutto al particolare, unico ed ideale microclima che si trova in queste verdi vallate di S. Angelo di Brolo.