

# UN NUOVO PRESIDIO SLOW FOOD IN SICILIA: È LA SALSICCIA AL CEPPO DI LINGUAGLOSSA

*Publicato il 10 Settembre 2021 di redazione*



Categoria: [AMBIENTE](#)



*Da tre paesi del catanese sulle pendici dell'Etna, arriva il tradizionale insaccato lavorato ancora oggi in modo completamente artigianale*

La Sicilia è la regione italiana con più Presidi Slow Food: sono 51. In ordine di tempo, l'ultimo a venire annunciato riguarda la [salsiccia al ceppo di Linguaglossa](#). Ci troviamo in provincia di Catania, sul versante nord-orientale dell'Etna: in tre piccoli comuni, Linguaglossa, Castiglione di Sicilia e Piedimonte Etneo, resiste una tradizione secolare che prevede di lavorare i vari tagli del maiale su un piano di legno, il *ceppo* appunto, tipicamente di quercia.

«La particolarità di questa salsiccia riguarda il modo in cui trattiamo la carne - spiega Anthony Russo, referente dei tre produttori che finora hanno aderito al Presidio -. 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».



*Foto di Anthony Russo*

La carne così macinata (alcuni macellai utilizzano anche il guanciale) viene impastata a mano e condita con sale, pepe nero e semi di finocchietto selvatico raccolto sull'Etna. A questa ricetta base, poi, ogni macellaio aggiunge un tocco personale, unendo dosi differenti dei singoli tagli secondo il proprio gusto, l'ispirazione e la disponibilità, e alle volte aggiungendo qualche altro sapore, ad esempio pomodoro semisecco e provola stagionata. v

**Dall'Arca del Gusto fino al Presidio, e oltre**

Una volta battuta e impastata, la carne viene insaccata in un budello rigorosamente naturale e legata con lo spago, formando corde di salsicce lunghe un paio di metri. Solitamente la salsiccia viene lasciata riposare una sola notte prima di essere venduta e portata in tavola cotta alla brace, o tutt'al più al forno o in padella. Ci sono anche produttori che, prima di commercializzarla, scelgono di farla essiccare per circa tre settimane in un luogo fresco e ventilato.

«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». Da tempo, infatti, questa specialità è inclusa nell'[Arca del Gusto](#), il registro nel quale da quasi 25 anni la nostra associazione segnala gli alimenti a rischio estinzione in tutto il mondo. Il riconoscimento come Presidio arriva al termine di un lavoro lungo un paio d'anni, stimolato e sostenuto dal Comune di Linguaglossa che ha creduto nell'opportunità di mettere a sistema una risorsa da sempre presente sul 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».

Il Presidio Slow Food della salsiccia al ceppo di Linguaglossa è sostenuto dal Comune di Linguaglossa.

L'area di produzione del Presidio Slow Food della salsiccia al ceppo di Linguaglossa coincide con i comuni di Linguaglossa, Piedimonte Etneo e Castiglione di Sicilia, in provincia di Catania.

