



Salsiccia Tradizionale di Palazzolo Acreide, terzo compleanno del presidio Slow Food

A tre anni dall'ottenimento della nascita del Presidio della salsiccia palazzolese, un incontro per tracciare il bilancio sulla produzione norcina del paese

Una bella storia di comunità del cibo quella raccontata domenica scorsa nella Sala delle Aquile del Palazzo di Città a Palazzolo Acreide dall'associazione **Salsiccia tradizionale di Palazzolo-Presidio Slow Food** e dalla condotta **Slow Food Siracusa**.



Da sx: Francesco Sottile, Carmelo Maiorca, chef Andrea Ali e l'assessore al turismo Maurizio Aiello (Foto © Gianna Bozzali).

Salsiccia di Palazzolo Acreide: i 3 anni del presidio Slow Food

L'incontro pubblico a tre anni dall'avvio del progetto dedicato al rilancio e alla valorizzazione della rinomata salsiccia palazzolese, moderato da **Carmelo Maiorca**, storico dirigente di Slow Food in Sicilia, ha potuto contare sul contributo di **Franco Motta**, fiduciario Slow Food di Siracusa, che ha riassunto i tre anni di attività del Presidio e della produttrice Linda Colosa.

«Ciò che ci contraddistingue è la capacità di fare squadra – ha affermato nel corso del suo intervento Linda Colosa-. Dieci macellerie aderiscono, ad oggi, al Presidio e siamo contenti che in questi anni la produzione sia cresciuta, c'è stata molta richiesta. Se nel primo anno si producevano 1000 kg di salsiccia, nell'ultimo anno siamo arrivati a 6000 kg di salsiccia a marchio Slow Food. Al momento possiamo garantire la vendita nella nostra provincia e in quelle limitrofe di Catania e Ragusa- precisa- in quanto non abbiamo ancora il marchio CE. Si vende a 12 euro al kg la fresca, a 19 euro al kg la secca, dunque qualcosina in più rispetto a quella classica ma l'aumento di prezzo giustifica la maggiore attenzione che poniamo a tutte le fasi produttive nel rispetto del disciplinare».

Il presidio Slow Food della [Salsiccia di Palazzolo Acreide](#) sta andando avanti seguendo

quanto previsto da disciplinare, attuando rigorose modalità produttive e un'accurata selezione delle materie prime, a cominciare dalle carni utilizzate.



Salsiccia fresca di Palazzolo Acreide (Foto © Gianna Bozzali).

Presente all'incontro anche lo **chef Andrea Alì**, presidente dell'**Associazione Salsiccia Tradizionale di Palazzolo Acreide**, che ha testimoniato l'importanza della rete dei ristoratori che sostengono il progetto di tutela e valorizzazione della Salsiccia.

I ristoranti e le osterie aderenti, al momento, sono Andrea Sapori Montani, Al Punto Giusto, Tancredi, Lo Scigno dei Sapori, Trattoria del Gallo, La Corte di Eolo, Fattoria Giannavì, Feudo Bauli, Taverna di Bacco e Il Settecento.

«Il nostro obiettivo è quello di far restare qui i giovani – ha dichiarato Alì- e attirare nuovi residenti. C'è tanto da fare. In questi anni abbiamo saputo promuovere bene questo prodotto tant'è che nei ristoranti i clienti richiedono la salsiccia e non solo, anche il lardo».

A concludere i lavori è stato **Francesco Sottile**, componente della giunta esecutiva nazionale di Slow Food.

«Festeggiare un Presidio Slow Food dopo tre anni registrando lo stesso entusiasmo di

produttori, trasformatori, ristoratori è fantastico – ha affermato Sottile -. Tutti intorno ad un nodo significativo della nostra rete! Ognuno ha saputo lavorare molto bene e va dato merito. Questo presidio è un esempio di ciò che oggi Slow Food sta facendo nell’ambito della comunicazione del corretto uso della carne. Non siamo né vegani né vegetariani, ma ci teniamo che si promuova il giusto consumo di carne, prodotto nel rispetto di certi parametri. Oggi è una bella giornata che parte dal presidio della Salsiccia tradizionale di Palazzolo Acreide ma raggiunge tutti gli angoli della nostra attività e dei nostri valori -ha concluso Francesco Sottile-. Occorre rafforzare il senso che diamo ad ogni comunità o condotta creando legami tra territori diversi che condividono però gli stessi valori. Continuate dunque a fare comunità, difendete il vostro disciplinare avrete sempre Slow Food accanto e insieme rappresenteremo un pizzico di cultura per i nostri figli».

Storia della salsiccia tradizionale di Palazzolo Acreide

La **Salsiccia di Palazzolo Acreide**, lo ricordiamo, viene prodotta da 2666 anni con la carne del **Suino Nero siciliano**, da quando cioè fu edificata l’antica Akrai dai corinzi siracusani. In realtà, vi sono resti fossili e fonti scritte che testimoniano la presenza di questo animale fin dal periodo della dominazione greca (VII-VI secolo a. C.), animale che veniva chiamato *u niuru* e ciò per la sua cotenna ricoperta di setole nere.



Salsiccia di Palazzolo Acreide nella versione secca (Foto © Gianna Bozzali).

Alcuni studiosi confermano che nel III secolo a. C. ad Akrai si sacrificava il maiale per i riti dedicati a Demetra e Kore. Inoltre presso il **museo archeologico “Paolo Orsi”** di Siracusa sono esposte delle statuine votive in suffragio delle due dee dove si vedono le offerenti stringere in una mano un porcellino. Poi arrivarono i Romani, mangiatori di carne di maiale, che consegnarono così nelle mani degli acrensi di quel tempo proprio la salsiccia.

Il Suino nero e gli altri ingredienti

Il **Suino Nero** viene ancora allevato allo stato brado o semibrado o stabulare, in un ambiente dove il microclima è asciutto e ventilato. I foraggi, i mangimi, i pascoli erbosi, carrube, ghiande, imprimono alla carne suina un gusto ed una tenerezza unica.

Nella preparazione della salsiccia di Palazzolo Acreide svolgono un ruolo importante anche altri ingredienti come il peperoncino rosso, il finocchietto selvatico seccato all'aperto ed il vino rosso del Val di Noto.

Infine ben nove tagli di carne di suino nero entrano in gioco per questa competizione che ha come obiettivo finale una qualità assoluta.

Data di creazione

11/02/2020

Autore

gianna-bozzali