

19 Gennaio 2015

Salsicciotto frentano, l'insaccato delle grandi occasioni

Da sempre protagonista di banchetti e cerimonie. Nella valle del Sangro c'è ancora chi lo produce con metodo antico.



Abruzzo

Se cercate un salsicciotto adatto alle grandi occasioni, allora dovete andare in Abruzzo e, più precisamente, lungo la valle del fiume Sangro. Qui nasce il **salsicciotto frentano, tipico insaccato di suino lavorato nell'antica forma a parallelepipedo**.

Nelle zone di Lanciano e in tutta l'area dei monti Frentani, una manciata di norcini lo produce secondo il metodo di una volta, rispettando tempi e lavorazioni. Per secoli questo salsicciotto è stato **antipasto di banchetti nuziali, cerimonie e occasioni speciali**: qualche leggenda vuole pure che non debba mai essere venduto, ma solo scambiato in uno slancio conviviale.

Di recente il salsicciotto è diventato **Presidio** [1] Slow Food perché si conservi l'antica arte norcina che sa rendere ogni esemplare un pezzo unico. **Un ruolo chiave è infatti giocato dalla lavorazione che assegna a ogni prodotto un carattere peculiare**. Il salsicciotto frentano viene ottenuto da tagli nobili del suino: prosciutto, spalla, lombo e capocollo, più un massimo di 20% sul totale di parte grassa. Ma cosa lo rende tanto speciale? E soprattutto: **come perde infine le sue forme arrotondate?** La risposta è semplice: una volta che la carne - macinata a grana media - ha riposato a sufficienza nella sua concia di sale e pepe, **il salsicciotto viene sottoposto al "rituale" della pressatura**. Ogni lato viene appunto pressato con tavole di legno finché non acquista la tipica forma a parallelepipedo. Stagionerà poi da uno a tre mesi (a una temperatura di 12-14°C) per essere infine conservato sott'olio o sotto strutto in barattoli di vetro a chiusura ermetica. Il tutto in attesa di comparire sulle tavole imbandite, **da accompagnare magari con vino locale come il Trebbiano d'Abruzzo**, capace di smorzare la sua nota pepata ed esaltarne il carattere sempre unico.

Links

[1] <http://www.slowfoodabruzzo.it/pagina.aspx?pid=1066&n=Presidi>