

19 Febbraio 2019

Salame d'asino ragusano: una novità dalla lunga storia

Molto diverso dal solito salame, nasce da una razza autoctona presidio Slow Food. Ne abbiamo parlato con Massimiliano Castro, responsabile dell'azienda 'Il Chiaramontano'.



Sicilia

Se pensate che nel mondo dei salumi non ci sia più niente da inventare, allora non conoscete **Massimiliano Castro**. Per creare variazioni sul tema, inserisce nelle ricette **ingredienti sfiziosi** come il vino barricato dell'Etna, il Nero d'Avola o il finocchietto selvatico. Oggi produce hamburger di **carne d'asino** per sofisticati locali di street food tra la Sicilia e Milano, ed è alle prese con la preparazione di uno speck di suino nero in cui applica la lavorazione trentina alla razza autoctona siciliana.

Il **salame d'asino** che produce con il marchio 'Il Chiaramontano', colpisce per la netta differenza di sapore rispetto alla più comune variante di suino. Rispetto ad altri salami d'asino, il nostro ha una bassa percentuale di carne suina. Lo stretto necessario, il 20%, che lo rende meno secco. Non aggiungiamo grasso di maiale, ma una parte di coscia o spalla. I pregi si misurano anche sul versante dietetico: il salame d'asino ha un più **basso contenuto di colesterolo**, è ricchissimo di ferro e di sali minerali. Utilizziamo **carni magre** e per questo il nostro prodotto può rientrare nell'alimentazione di bambini e anziani, cardiopatici e diabetici.

Massimiliano Castro è un emigrato 'al contrario': ha lasciato il nord per trasferirsi nella terra d'origine dei genitori e mescolare l'abilità da macellaio brianzolo alle **tradizioni del Sud**. Qualche amico lo chiama 'il rivoluzionario dei salumi', sottolineando il cognome di sonorità cubana. In effetti, allora a **Chiaramonte Gulfi** in provincia di Ragusa erano in pochi a voler provare la novità della **carne d'asino**, senza avere più memoria di quando gli animali da soma, al termine della propria carriera, venivano macellati e trasformati in mortadelle: una buona soluzione per mangiare una carne tutta muscoli e poca tenerezza. Non solo del maiale, ma anche dell'asino non si butta via niente. Soprattutto perché la resa dell'animale, difficile all'ingrasso, è ben più bassa rispetto al collega suino e, di conseguenza, anche i costi di produzione sono necessariamente più alti.

Nel paese noto come location di tanti film sul Commissario Montalbano, la diffidenza è pian piano svanita e l'attività cresciuta grazie al passaparola. Molti hanno cominciato ad apprezzare la bontà di una carne non meno dolce di quella di cavallo ma più delicata, **simile a quella di vitello** ma più saporita e tenera.

Oggi l'azienda "Il Chiaramontano" conta su un magazzino di 2000 mq nella periferia ragusana. I tempi sono cambiati e i **giovani siciliani** sono pronti a discostarsi dalla mentalità dei nonni: non temono la concorrenza, credono nella collaborazione e sanno fare sinergia per abbattere i costi su servizi e trasporti. "Si danno una mano per crescere tutti", spiega Massimiliano, che con la sua azienda dà lavoro a 14 dipendenti ma anche a diversi lavoratori dell'indotto. In tutta la Sicilia, ha creato una **rete di allevatori** di suini riconvertiti in allevatori d'asini per superare la crisi. "Sono contento di contribuire a quest'economia. In più, faccio quello che mi piace fare, nel posto al mondo che amo di più".

È grazie a questo indotto che è stato possibile ripopolare la Sicilia con asini ragusani, oggi classificati tra i presidi Slow Food. Racconta Massimiliano: "Nel 2012 abbiamo ricevuto un finanziamento per **salvare la razza autoctona**, e per farlo c'è stato bisogno di creare un indotto in grado di valorizzare gli esemplari femmina, produttrici di latte, ma anche di gestire i maschi". Una scelta che è subito valsa il premio "Best in Sicily", assegnato a Massimiliano Castro per il suo ruolo di apripista di una fortunata linea di insaccati.
