

16 Aprile 2013

Salame siciliano: un regalo dei normanni

Il S. Angelo IGP viene cubettato "a punta di coltello" secondo l'antica ricetta. Nella pianura di Brolo ha trovato il microclima ideale.



Sicilia

Quando liberarono la Sicilia dalle dominazioni degli arabi nel XI secolo, i Normanni non tardarono a ripristinare nella gastronomia dell'isola l'impiego di carne suina, fino ad allora vietata dai precetti islamici. Il risultato positivo di questo incontro-scontro fra civiltà - oltre a tanti splendidi esempi di arte arabo-normanna - è il salame S. Angelo IGP: accattivante combinazione tra un'antica ricetta normanna e il microclima di una terra splendida.

Nella pianura del Brolo, in provincia di Messina, le correnti marine e le curve dei versanti sembrano studiate apposta per la stagionatura dei salumi. A fare il resto ci hanno pensato i mastri norcini, che hanno tramandato per generazioni questa sapienza.

Il S. Angelo è fatto con carni selezionate da allevamenti della valle circostante l'omonimo Comune. Il pregio di questo salame - che oggi vanta il marchio IGP - è la lavorazione "a punta di coltello": le carni non vengono macinate ma "cubettate" con un metodo antico che prevede il solo ausilio del coltello. Il vantaggio? La carne non subisce variazioni di temperatura o pressioni durante tutta la procedura: così il prodotto riesce a conservare integre tutte le proprietà organolettiche. La stagionatura varia poi da uno a tre mesi per assorbire tutto il sapore di un territorio unico, piacevolmente segnato anche sul piano gastronomico da una lunga serie di dominazioni.

Potrebbe interessarti anche

Il salame Sant'Angelo IGP [1]

La Sicilia in un panino [2]

Suino nero dei Nebrodi, antica razza da tutelare [3]

Links

[1] <http://www.territori.coop.it/territori/il-salame-sangelo-igp>

[2] <http://www.territori.coop.it/territori/la-sicilia-un-panino>

[3] <http://www.territori.coop.it/territori/suino-nero-dei-nebrodi-antica-razza-da-tutelare>