

Le salsicce abruzzesi



Angelo Tarquinio - ONAS Abruzzo

Le salsicce di carne o di fegato di maiale si producono in tutto l'Abruzzo con variazioni provinciali e zonali

Tipologia	Provincia
Salsiccia di fegato	Tutta la regione
Salsiccia di carne	Tutta la regione
Salsiccia morbida	Teramo
Salsiccia di ventricina	Teramo e Pescara
Campanelle	Chieti
Annoja	Chieti e L'Aquila
Annuje	Chietino vastese
Salsiccia di trippa	Pescarese





Salsiccia di fegato

La zona di produzione della salsiccia di fegato di maiale interessa l'intera regione Abruzzo.



Le salsicce sono insaccate in budello di maiale e legate con spago. Le dimensioni oscillano intorno ai 10-12 cm di lunghezza e 3-4 cm di larghezza.

Macinato di:

- fegato, cuore, polmoni del maiale;
- guanciaie;
- rizza o rete (grasso tipico del maiale);
- aglio;
- sale;
- altro (peperoncino pepe, foglie d'alloro, scorzette di arance, ecc..).

La salsiccia di fegato è un insaccato prodotto prevalentemente con fegato, cuore e polmone di maiale e con l'aggiunta di un po' di carne e grasso di suino, di spicchi d'aglio, di bucce d'arancia, di sale, di pepe e di foglie di alloro. Come per la salsiccia di carne, per l'insaccamento si utilizzano budelle, di maiale, precedentemente ripulite e toelettate e/o (più recentemente) budelle sintetiche.



La stagionatura tradizionale prevede due fasi: la prima in ambiente caldo, (In passato le salsicce venivano poste all'interno della cappa degli enormi camini per una leggera affumicatura) o vicino ad altra fonte di calore mentre la seconda in ambiente fresco ed asciutto, avendo cura di ballare e pressare con le mani le salsicce per evitare che l'aria resti intrappolata nella carne.

Successivamente vengono tagliate ad una ad una, pulite con un canovaccio e disposte in vasi di vetro che vengono riempiti fino all'orlo con olio di oliva o con strutto di maiale. Nulla vieta che invece dell'olio di oliva venga utilizzato olio di semi.

Il prodotto può essere consumato anche fresco, previa cottura.



Salsiccia di maiale sott'olio o sotto strutto



In molte zone dell'Abruzzo, e in particolare dove è presente la coltivazione dell'olivo, è diffusa la tradizione di mettere le salsicce che hanno raggiunto un'adeguata consistenza in contenitori colmi di olio d'oliva; in tali condizioni e al riparo dalla luce le salsicce si conservano molto a lungo, si preservano da un eccessivo indurimento, e assumono anche un leggero e caratteristico aroma. Lo stesso procedimento di conservazione può essere fatto sostituendo l'olio con lo strutto di maiale.

Salsiccia di maiale sott'olio o sotto strutto

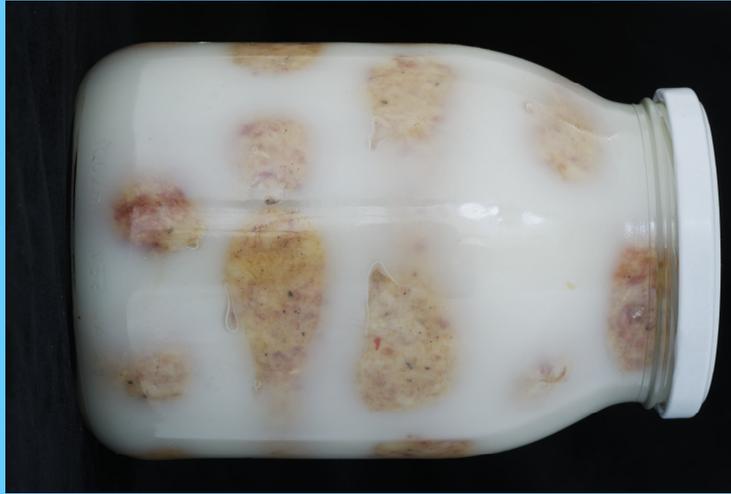
Fasi della lavorazione



Archivi ARSSA Abruzzo

La carne ed il grasso vengono macinati utilizzando macinacarne e griglia a fori variabili a seconda della zona di produzione e delle usanze. Successivamente si passa alla speziatura ed alla aromatizzazione con sale - (20-22g/kg) pepe macinato (1 – 2 g/kg.) ed altri aromi scelti in funzione dei gusti personali. La carne va insaccata facendo bene attenzione a non fare entrare aria nell'impasto, operando quindi con lentezza, infine viene fatta la legatura con lo spago. Le dimensioni oscillano intorno ai 10-12 cm di lunghezza e 3-4 di diametro.

Conservazione



Abitualmente stagionata la salsiccia di maiale viene consumata cruda, ma può tuttavia essere utilizzata cotta in alcune preparazioni gastronomiche tipiche. È prodotta con l'80% di carni fresche di suino, perfettamente dissanguate, accuratamente scotennate, disossate e mondate dalle principali frazioni connettivali, e un 20% di grasso. I produttori artigianali mantengono appese le salsicce per un periodo di circa 15 giorni in locali riscaldati e successivamente le trasferiscono in locali più freschi.

Salsicce morbide...teramane...



...sott'olio



Ventricina Teramana



La zona di produzione della ventricina teramana è compresa tra le fasce montana, pedemontana e collinare del comprensorio dei Monti della Laga e del Gran Sasso. La ventricina teramana è un salume prodotto con carne e grasso di suino (la percentuale di grasso è del 50-60% dell'impasto), macinata molto finemente, con l'aggiunta di sale, aglio, pepe bianco e nero macinati, peperoncino dolce e piccante, pasta di peperoni, semi di finocchio, rosmarino e buccia d'arancia.



Ventricina Teramana



Per la preparazione della ventricina teramana vengono utilizzati ritagli di prosciutto e di testa, pancetta e sugna di suino perfettamente dissanguate, scotennate, disossate e mondate dalle principali frazioni connettivali. E' ammesso l'impiego di rifilature e triti.



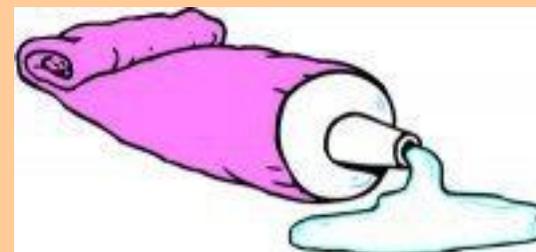
Ventricina Teramana



Sono ammesse speziature a base di essenze del territorio abruzzese. Viene conservata insaccata e appesa in involucri tipo vescica o stomaco di maiale, budello sintetico ma, più di recente, è commercializzata anche in barattoli di vetro. Di conseguenza il peso varia a seconda del tipo di confezionamento e comunque da un massimo di 1 kg a 100 grammi.



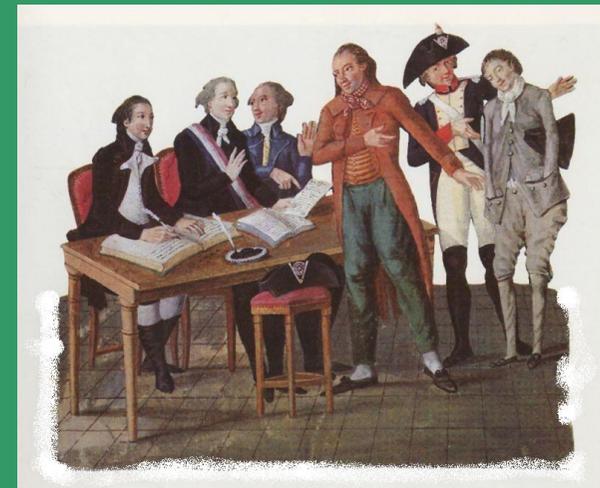
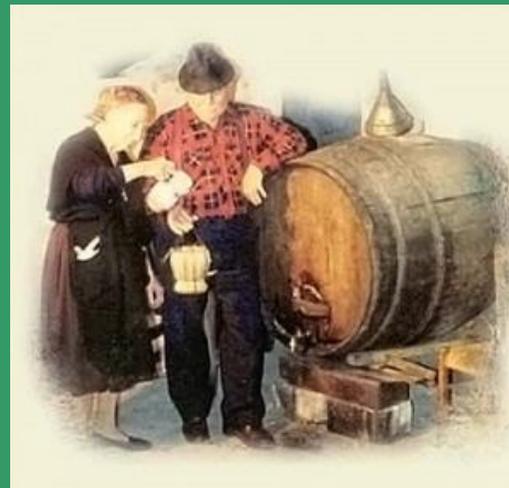
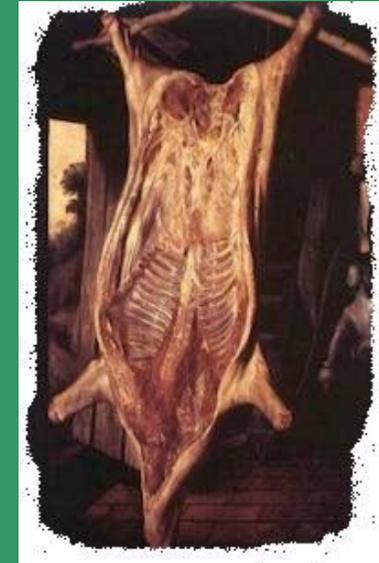
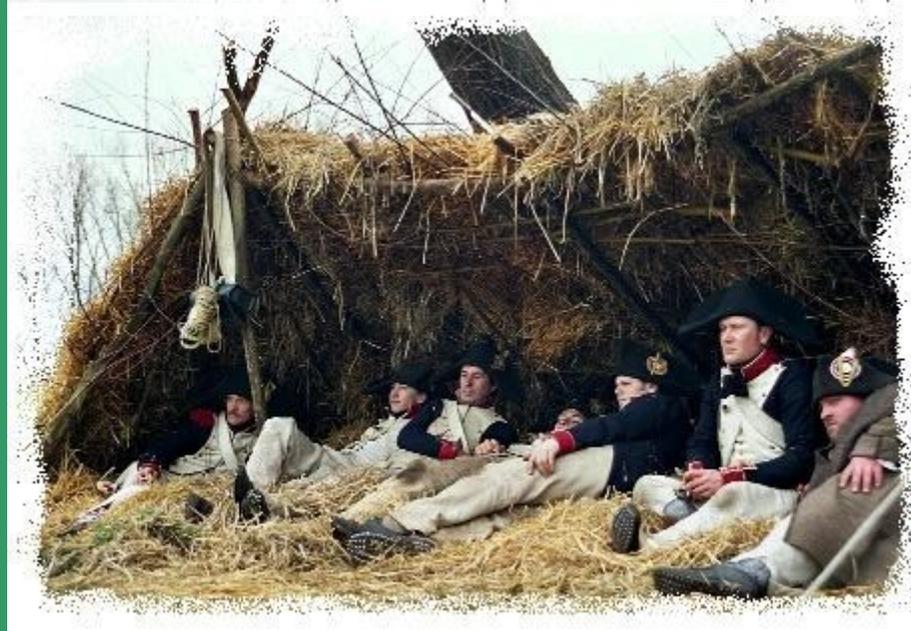
Ventricina Teramana...



...una salsiccia da spremere!



1798 I Francesi occupano il Regno delle due Sicilie, scacciano il re Borbone e portano usi, costumi e intereagiscono con le persone e la loro cultura



.... e insieme alle schioppettate portano i salumi...fra cui:

L'Anduilette de troys



I soldati vengono da **Troys, Paris, Lions** e **l'anduillettes**, da buon prodotto di bio diversità, viene riprodotto con le tradizioni della zona di provenienza e cui si aggiungono gli usi del luogo in cui viene riprodotto.

Da questa interazione nascono...

Nnuje



Salsiccia di trippa



Annoia



Nnuje



deriva dal francese andouille (salsicciotto di trippa), un'origine che caratterizza diverse preparazioni del teramano.

La 'nnuje' è un salume tipico di Teramo, dei comuni limitrofi, in particolare delle valli del Fino e del Vomano. Viene anche prodotta in alcuni comuni del vastese. È una via di mezzo tra la salsiccia e il salamino, preparato con trippa di maiale e pancetta salata, con rosmarino, alloro, buccia d'arancia, aglio, peperoncino abbondante. Si consuma fresco, arrosto o in padella con aggiunta di vino bianco.



Annoia

Prodotto in tutta la regione, ma particolarmente diffuso in provincia di Chieti, l'annoia è un insaccato dall'aspetto simile alla salsiccia, ottenuto utilizzando le interiora di maiale (stomaco e budella) aromatizzate con peperoncino piccante, aglio, semi di finocchio, bucce di arancia. Si consuma fresco, oppure cotto arrosto o in padella con aggiunta di vino bianco.



Annoia

Sebbene la conservazione delle carni con il sale abbia origini antichissime, la produzione locale di salumi nasce da una consolidata tradizione contadina, che con l'annoia ha trovato il modo di utilizzare parti del maiale altrimenti scartate, dando origine a un insaccato tipico e raro, particolarmente ricercato e apprezzato dai veri estimatori.

Grazie per l'ascolto e...



...arrivederci in Abruzzo