

# I salumi siciliani

➤ Marco Contursi



# Il suino nero siciliano o dei Monti Nebrodi o Nero delle Madonia

- Il suino nero dei Monti Nebrodi è la razza nera autoctona della Sicilia. Detto anche Suino Nero dei Nebrodi o Nero delle Madonie. Razza autoctona siciliana di origini antichissime. Suini rustici, di colore nero, quasi selvatici, allevati nelle zone boschive dell'isola, sono presenti in Sicilia fin dai tempi più lontani. Resti fossili e antichi documenti scritti testimoniano la presenza di questi animali fin dal periodo greco e cartaginese (VII-VI secolo a.C.). Durante tutto il Medioevo era diffuso in Sicilia l'allevamento brado, che subì una contrazione solamente durante la dominazione araba per le note motivazioni di ordine religioso. Questa razza è arrivata fino ai giorni nostri, con una diffusione in tutta l'isola ma con una maggiore presenza sui Monti Nebrodi.
- Già ai primi del Novecento c'era solo il ricordo dei grandi branchi di suini al pascolo e il Suino Nero era di solito allevato in gruppi di 10-15 animali. Nello stesso periodo si era diffuso l'incrocio con altre razze migliorate che avevano provocato una forte riduzione del suino nero e una diffusione di soggetti con pezzature bianche o completamente bianchi. Un altro fattore che ha determinato la riduzione del suino Nero Siciliano è stata la graduale scomparsa dei boschi che anticamente coprivano buona parte dei rilievi siciliani, cosicché il suo allevamento si è col tempo ritirato e concentrato nelle aree più interne dove persistevano ancora i boschi di quercia, di cerro e faggio.
- Negli ultimi anni c'è stata una decisa ripresa dell'allevamento di questa razza, sulla quale sono stati effettuati diversi studi mirati in modo particolare alla valorizzazione delle sue produzioni.

# Il suino nero siciliano o dei Monti Nebrodi o Nero delle Madonie



# Il suino nero dei Monti Nebrodi

- Tutti i salumi di cui andremo a parlare erano anticamente e storicamente preparati col suddetto maiale. Oggi invece dove non specificato vengono utilizzati maiali bianchi.



# Salame Sant'Angelo I.G.P.

- L'origine di questo salume siciliano, che oggi rappresenta uno dei salami più conosciuti di tutta la regione, risale al XVI secolo. Si ottiene utilizzando tagli di carne magra di prima scelta (coscia , lombata, costata e pancetta) che sono prima tagliate a strisce, poi a pezzetti in punta di coltello. Il macinato viene condito con sale e pepe nero a mezza grana, insaccato in budello naturale di suino e legato a mano. Al suo particolare sapore contribuisce il microclima della valle Santangiolese.

# Salame Sant'Angelo I.G.P.



# Suzu

- Le carni suine e bovine di seconda scelta (zampette di vitello e di maiale, cotenne di maiale) vengono bollite, condite, disossate e pressate. Si consuma subito ma si può conservare per qualche tempo.
- Nel Catanese si chiama zuzzu (che in dialetto significa buono, gradevole, bello) ma qui si indica anche semplicemente come gelatina. Si tratta di un salume molto particolare, preparato con la testina, le orecchie, i muscoli e la parti cartilaginee di suino e bovino.

# Suzu

- Le carni, mondate con estrema cura, si lessano per circa quattro ore. Quindi si tagliano a cubetti, si ripuliscono ancora (eliminando il grasso eccessivo, grumi di sangue e parti troppo dure) e si condiscono con sale, pepe rosso o nero (l'uso del peperoncino è una variante recente) e succo di limone. Sistemati i pezzetti di carne in un vassoio si riunisce il brodo (precedentemente filtrato) e si mette in frigorifero per 11 ore. Tagliato in parallelepipedi, lo zuzzu è pronto per essere consumato.

# Suzu



# Suzu



# U suppressato

- Salume caratteristico di tutta la zona dei monti Nebrodi preparato con tagli di prima scelta, in genere sopracoscia o filetto (devono comunque essere pezzi rotondi) vengono messi in salamoia, asciugati, aromatizzati nuovamente, legati ben stretti con uno spago e pressati con stecche di legno e messi ad asciugare.



# U suppressato



# Budello origanato

- Il budello origanato è la versione siciliana del beverello laziale e del ciarimbolo marchigiano. Per la sua produzione si utilizza l'intestino grasso del suino che, subito dopo l'uccisione, viene accuratamente lavato con acqua e sale, condito con sale (20-25 g per ogni cavo) e abbondante origano, e messo ad asciugare. Da ogni suino si ottengono tre-quattro cavi da 80-90 cm. Dopo circa due settimane in locale fresco e ventilato, viene lasciato stagionare tre-quattro mesi in cantina. Viene consumato crudo ma più spesso cotto, in particolare con le fave, a primavera.

# Budello originato



# Pancetta arrotolata dei Monti Nebrodi

- La pancia di suini allevati bradi, nei monti Nebrodi, con bacche di faggio e ghiande (uno o due mesi prima dell'uccisione i suini vengono alimentati con fave e cereali) viene prima salata, poi messa nella madia con sale finocchio selvatico, aglio, origano e aceto, e poi messa ad asciugare con altri aromi: deve essere molto stretta, affinché non prenda aria.



# Pancetta arrotolata dei Monti Nebrodi



# Prosciutto dei Monti Nebrodi

- I cosci di suini di razza nera dei Nebrodi allevati bradi con ghiande e bacche di faggio, nei boschi dei monti Nebrodi. Un mese prima dell'uccisione i suini vengono alimentati con fave e cereali. Il coscio viene salato una prima volta per alcuni giorni, asciugato e messo successivamente in una madia di legno, sotto sale e aromi vari per venti-quaranta giorni. Durante questo periodo viene girato spesso. Viene poi coperto con pepe nero macinato fine, pepe rosso, origano, aglio e messo ad asciugare.

# Prosciutto dei Monti Nebrodi



# Salame di Chiaramonte Gulfi

- Il Salame di Chiaramonte Gulfi ha forma cilindrica e la sua lunghezza varia dai 20 ai 40 cm, presenta un colore rosso rubino che entra fortemente in contrasto con il bianco del grasso (45%) che ne addolcisce il sapore. Per la preparazione le carni magre (ritagli della prima scelta) vengono tritate e poi insaporite con sale, pepe in grani, peperoncino, semi di finocchio ed alla fine tutto è insaccato nell'intestino tenue.
- La stagionatura dura un minimo di 45 giorni.

# Salame di Chiaramonte Gulfi



# Salame di San Marco o Fellata

- Salame preparato nella zona dei Monti Nebrodi.
- Ottenuto da carni di maiali di razza Large White, Landrace, Nero dei Nebrodi e loro incroci, tagliati a grana grossa in punta di coltello, con l'aggiunta di sale, pepe e talvolta peperoncino.



# Salame di San Marco o Fellata



# Salsiccia di Chiaramonte Gulfi

- Viene preparato con carni suine provenienti dai ritagli della prima scelta, e grasso.
- Gli ingredienti vengono macinati nel tritacarne, conditi con sale, pepe macinato, peperoncino, semi di finocchio e insaccati nell'intestino tenue.



# Salsiccia di Chiaramonte Gulfi



# Salsiccia di Nicosia

- Le carni di prima e seconda scelta (rifilature ecc.) più una percentuale elevata di grasso (40%) vengono macinate, condite con sale, pepe macinato, finocchio, talvolta peperoncino e insaccate nell'intestino tenue di suino. Matura qualche giorno in locale tiepido e stagiona tre-quattro mesi in locali freschi.



# Salsiccia di Nicosia



# Supprissato di Nicosia

- Il Supprissato si produce nella zona di Nicosia, anche se la produzione è comunque uguale in tutta la provincia di Enna.
- Per la produzione del Supprissato si utilizzano carni magre di prima scelta: spalla, lacerto, costata e capocollo. Le carni vengono macinate a grana media, condite con sale e pepe nero e insaccate.
- La maturazione, di cinque settimane circa, avviene in ambienti freschi e areati. La stagionatura avviene in un mese circa anche questa in locali freschi.
- Successivamente, i salami vengono messi in recipienti e coperti di cenere per oltre tre mesi.

# Supprissato di Nicosia



# Grazie dell'attenzione!

