

Castelluccio Superiore punta sulla salsiccia di fegato

La prelibatezza potrà considerarsi un Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat)

Il 10 febbraio 2018 nella sala consiliare del Comune di Castelluccio Superiore è stata presentata la "salsiccia di fegato", un particolare prodotto suino che può rappresentare una grande opportunità per la cittadina famosa per le sue "misule".

Le origini di questo tipo di salsiccia, risalendo all'800, i metodi di preparazione sono poi stati tramandati oralmente nelle famiglie castelluccesi. Grazie all'Amministrazione Comunale, alla rinnovata Proloco e alla collaborazione di Evra, si è inteso aprire un nuovo "cantiere", teso a valorizzare questa particolare salsiccia che potrebbe aspirare ad avere il riconoscimento quale Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat).

Nel corso della conferenza è stata ringraziata Antonietta Gioia per aver raccolto la ricetta della salsiccia direttamente dagli anziani del paese. Il sindaco Egidio Salamone e la presidente della Proloco Marisa Cavallaro hanno evidenziato l'impegno per sostenere questo prodotto che si inserisce nel più generale percorso virtuoso che si intende far compiere a Castelluccio Superiore: dalle misule, al borgo della salute, ai prodotti tipici.

Domenico Cerbino e Domenico Ruzaninello in rappresentanza dell'Alcis hanno evidenziato l'importanza dei giacimenti agroalimentari presenti nella valle del Mercurio. Vi sono tutta una serie di prodotti che sono veri e propri oculi-tenere.

Per Mariangola Coringato amministratrice del Parco del Pollino i prodotti vanno promossi perché in luoghi rinomati, si pensi, al Trentino, queste prelibatezze, che raccontano anche il territorio, sono ricercatissime. Annalisa Formica, storica personalità politica dell'area del Parco e presidente della Comunità del Gibo Pollino, ha messo a disposizione di Castelluccio le sue competenze per un cammino che certamente porterà frutti. Il dottor Biagio De Luca Direttore U.O. Veterinaria Area "B" ASP di Potenza ha rassicurato sul fatto che con piccoli laboratori si può riuscire a produrre il prodotto in questione avendo sicurezza dell'alimento e praticità.

Il prof. Salvatore Zullo, a nome dell'Istituto Alberghiero di Maratea ha evidenziato l'impegno massimo per promuovere nella scuola l'originale salsiccia. Un tema sollevato nel corso del dibattito è stato il marchio del Parco che potrebbe dare ulteriore forza al patere dei prodotti agroalimentari. Il sindaco di Rotonda Rocco Bruno si è detto pronto a rafforzare le collaborazioni nell'intento comune di valorizzare il territorio in tutti i suoi aspetti. Significativa è stata anche la presenza del sindaco di Castelluccio Inferiore Paolo Campanella convintissimo che la strada maestra è la promozione dei prodotti tipici, salsiccia di fegato così come il picciotto e la salsiccia di Castelluccio Inferiore. Campanella ha anche informato che il macello della sua città potrà essere utilizzato nella prospettiva per macellare le carni di cinghiale. I conferenzieri si sono detti d'accordo sul fatto che le iniziative che si mettono in campo avranno sempre bisogno della parte privata, fondamentale per la buona riuscita delle stesse.



Come si prepara la "zauziech i fight"

MATERIA PRIMA. Alloro, aglio, peperone dolce macinato, peperoncino piccante macinato, sale, carne suina locale: filetto, controfiletto, prosciutto, fegato, polmone, cuore, diaframma, zecpa, reni e milza (i reni e la milza rappresentano una variante in mancanza di altre parti).

ATTREZZATURE DI LAVORAZIONE. Tritacarne, insaccatrice, lavello di lavoro, coltelli, spago, aghi, contenitori, pertiche di legno.

TECNICA DI PREPARAZIONE. Dividere in piccoli pezzi i tagli pregiati (filetto, controfiletto, prosciutto con l'assillo di un tritacarne azionato manualmente). Tritare anche le frattaglie (fegato, polmone cuore, diaframma, zecpa) in pezzi più minuti. Aggiungere sale ed aromi impastare ed amalgamare. Prima di insaccare si effettua una prova di impasto con la formazione di una polpetta di carne che deve rimanere attaccata al pollice di mano. Subito dopo si procede al riempimento delle salsicce, in budelli naturali, e alla sua legatura tradizionale. Il budello inoltre viene lucato più volte con degli aghi. La salsiccia viene appesa su pertiche e lasciata asciugare per 7-10 giorni per il consumo fresco e da 30 a 45 giorni per il prodotto stagionato. Dopo l'asciugatura il prodotto si conserva sott'olio o nello strutto ed essere consumata per alcuni mesi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO. La lunghezza prima della stagionatura raggiunge anche 60-70 cm. La forma è circolare con legatura al centro, colore rosso, consistenza morbida. Arma e partecolare con l'etichetta murale di Alloro e successivamente di fegato ed infine di aglio.

LOCALI DI CONSERVAZIONE. Locale asciutto e fresco.
PERIODO DI PRODUZIONE. Da fine autunno e per tutto l'inverno. (Fonte Proloco Castelluccio S.)



Il Carnevale a Castelluccio Superiore: la rappresentazione dei mesi dell'anno

La Pro Loco di Castelluccio Superiore in collaborazione con l'allegria compagnia castelluccese ha riproposto un'antica tradizione legata alla valorizzazione in piazza, dei mesi dell'anno in chiave scherzosa in occasione della manifestazione carnevalesche. Le strofe, a volte irriverenti, legate in particolare alla vita contadina, hanno piacevolmente intrattenuto la comunità felice di ascoltare versi, aneddoti, consigli antichi e moderni.



Alcune immagini della location in occasione della preparazione della salsiccia di fegato



STIHL

**AGRITECNICA
GRISOLIA**

VIKING

La Potatura in Casa STIHL

Lauria Loc. PECORONE (PZ) TEL. 0973.821062