

Gli insaccati dell'Antica Macelleria Canzone

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 11 Febbraio 2022 09:46



Un paio di mie visite all'**Antica Macelleria Canzone** di **Caccamo** (PA), avvenute lo scorso **30 Giugno 2018**, e poi di nuovo l'**8 Febbraio 2022**, hanno creato lo spunto per esporvi le esperienze da me condotte negli ultimi anni sull'argomento salumi, sia dal punto di vista nutrizionale che da quello salutistico, cercherò quindi di semplificare al massimo i concetti, in modo da renderli fruibili a tutti.

I salumi, di solito, sono prodotti con carni suine, quindi da considerare "bianche", esse pertanto possono vantare caratteristiche nutrizionali sicuramente migliori rispetto alle "rosse", inoltre nel settore artigianale della trasformazione di tali prodotti, a volte vengono impiegati maiali locali o meglio ancora suini neri o comunque allevamenti in cui non si fa uso di mangimi, pratiche ben distanti dall'ingrasso intensivo diffuso in altre parti d'Italia e all'estero, conferendo a tali prodotti un maggiore contenuto di acidi grassi "insaturi" che vi ricordo sono da preferire ai "saturi", i primi controbilanciano la formazione del colesterolo e salvaguardano da eventuali malattie cardiovascolari, i secondi invece le favoriscono! La valutazione di un'alimentazione animale si può facilmente eseguire analizzando una fetta di prodotto, purchè esso contenga del grasso: tenendola in mano o mangiandola, la parte grassa deve iniziare a sciogliersi già con la temperatura delle nostre dita o della nostra bocca, più facilmente e velocemente ciò avverrà, più acidi grassi insaturi e meno saturi ci saranno nel prodotto. Questo effetto dipende in parte dalla razza, ma soprattutto dall'alimentazione, mi è infatti accaduto di riscontrare buone quantità di grassi insaturi anche in suini da allevamento, ma nutriti all'antica, senza mangimi e ovviamente in modo non intensivo.



Aspetto negativo di un salume è sicuramente l'elevato contenuto in sale, esso è però indispensabile nel ciclo di produzione a causa della sua capacità igroscopica, cioè esso estrae l'acqua dalle carni che è risaputo agevola le colture microbiche, ecco perchè va assolutamente ridotta, ma è anche un antibatterico naturale insieme a pepe e peperoncino. Altre sostanze da evitare, ma che vengono quasi sempre aggiunte ai salumi, sono i famigerati **nitriti** e **nitriti** i quali, in seguito ai processi digestivi che avvengono nel nostro organismo, creano le cosiddette **nitrosammine**, sostanze cancerogene scientificamente accertate, questi conservanti sono però necessari per evitare un pericolo ancora più grande chiamato botulino, tossina che può formarsi nei salumi, ma anche in talune conserve, che provoca la paralisi a livello del sistema nervoso e a volte anche la morte, esattamente come un gas nervino, ecco perchè la legge obbliga all'uso di nitriti e nitriti in determinate categorie di prodotti. Ed allora che fare? Bisognerà rinunciare ai salami, ai prosciutti e compagnia bella? Assolutamente no, personalmente tendo a consumare insaccati freschi o in pezzi interi, come le salsicce secche o altri salumi artigianali, anche DOP, il cui disciplinare non prevede l'uso dei conservanti, ovviamente sopportando solo il problema del sale, sarebbe comunque una buona occasione approfittare per ridurlo nella nostra dieta, esso è infatti dosabile nelle pietanze preparate in casa propria e gestibile conoscendone l'uso nei salumi, ma è invece più subdolamente nascosto in tanti prodotti dell'industria alimentare, come d'altronde accade per lo zucchero.



Qualche insaccato e salume artigianale senza conservanti, da consumare al massimo dopo pochissimi mesi dalla sua preparazione, in verità comincia a vedersi in giro, frutto di tante prove ed esami di laboratorio per testarne bene la carica batterica e l'evoluzione microbiologica che avviene nel loro interno. Come già detto, una delle aziende che mi ha dato la possibilità di assaggiare i suoi prodotti e di parlare dell'argomento da me su esposto è appunto l'**Antica Macelleria Canzone**, azienda fondata più di 140 anni fa e oggi, con **Raimondo Canzone**, giunta alla sua quarta generazione di conduttori, egli sta imprimendo una svolta all'impresa del padre

Gli insaccati dell'Antica Macelleria Canzone

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 11 Febbraio 2022 09:46

Sebastiano, puntando su insaccati originali, proprio nel 2018, periodo in cui ci sarà l'importante celebrazione dei 100 anni dell'azienda presente sempre allo stesso indirizzo. **Caccamo** è il paese della "**Pasqualora**", una salsiccia secca **Presidio Slow Food** che in paese tutti i macellai preparano, aromatizzandola esclusivamente con finocchietto selvatico, sale e pepe, in questo caso impiegando carni suine locali, ma **Raimondo** non si è accontentato di ciò, bensì ha voluto elaborare delle sue ricette, iniziando con i mix già predisposti con aromi e conservanti. Però si sa, la voglia di migliorare il proprio prodotto è quella molla che permette di distinguersi sul mercato e **Raimondo Canzone** non è stato da meno a tale richiamo, infatti ben presto sono nati, dalla pura sperimentazione nel suo laboratorio, diversi salumi tra cui attualmente spiccano il salame al vino **Marsala** e una versione con aggiunta noci che oggi rappresenta il prodotto di punta della macelleria. Proprio quest'ultimo è stato oggetto di test per eliminare del tutto l'aggiunta di conservanti, sostituiti da un po' di miele che apporta le necessarie sostanze zuccherine, indispensabili per agevolare i processi di maturazione all'interno dell'insaccato, progetto però momentaneamente bloccato dall'emergenza pandemica dovuta al Covid19, ma che riprenderà a breve. Il gusto di tali prodotti è quello tradizionale che si può aspettare da un buon salame stagionato circa 40 giorni, aromatizzato al **vino Marsala** o con l'aggiunta delle noci, unico aggiustamento potrebbe essere quello di ridurre l'affumicato tra gli aromi aggiunti per permettere agli aromatizzanti naturali di emergere meglio, anche se sicuramente a tanti piace già così. La conversione senza nitrati e nitriti degli insaccati di **Raimondo** è quindi solo all'inizio, ma considerando i risultati iniziali sono convinto che l'esperimento riprenderà presto e andrà avanti, a tutto beneficio dei nostri palati e della nostra salute.



[**ALBUM E DOWNLOAD FOTO**](#)