Salumificio Caputo

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 26 Dicembre 2014 13:07



Durante la mia permanenza a **Sant'Angelo di Brolo** (ME) lo scorso **20 Dicembre 2014**, in occasione della "**21a Fiera regionale del salame**", ho visitato il **Salumificio Caputo**, esempio di evoluzione di una piccola azienda, la macelleria dei nonni, un una piccola industria dove la parola artigianale ha ancora un importante peso. **Tano Caputo**, giovane rappresentante della terza generazione, mi ha fatto da guida durante il tour degli impianti, dove ho potuto constatare la cura impiegata dall'azienda nella produzione di una vasta gamma di salumi, sia di **suino bianco** che di **Suino Nero dei Nebrodi**.

Tutto iniziò nell'immediato dopoguerra, inizi anni 50, quando **Don Tanu**, nonno materno del giovane **Tano** di oggi, preparava il **Salame Sant'Angelo** nella sua avviata macelleria. Poi fu il padre **Salvatore Caputo** a continuare la tradizione di famiglia e ad estendere l'azienda, creando il **Consorzio di Tutela** e stilando un restrittivo disciplinare insieme ad altri produttori, infine ottenendo anche il marchio IGP.



Sinceramente, non avevo mai approfondito il disciplinare del **Salame Sant'Angelo**, ma avevo sempre apprezzato il prodotto come una tipica bontà della terra di **Sicilia**, però questa mia scarsa conoscenza, a volte, mi aveva indotto a dubitare della sua qualità. Il mio incontro con **Tano Caputo** mi ha permesso di colmare questa gravissima lacuna, portandomi a scoprire come invece siano state ben congegnate le regole che ne dispongono la produzione. Prima di tutto, un dubbio che mi ha sempre attanagliato è stato quello della provenienza delle carni, sappiamo tutti bene come il nostro mercato sia invaso da carni bovine e suine estere, a volte di ottima qualità, ma sempre più spesso, soprattutto per i maiali provenienti da allevamenti troppo intensivi, adatti solo per produzioni industriali. Le mie preoccupazioni sono state dissipate dal vincolo posto sul peso dei maiali che deve oscillare intorno ai 125-135 Kg,, contro i 200 e passa di un maiale pesante. **Tano** mi ha spiegato che, fortunatamente, tale pezzatura non è contemplata negli allevamenti particolarmente intensivi ed esteri, quasi costringendo i produttori di **Sant'Angelo** ad approviggionarsi di carni rigorosamente italiane, anche per rispettare il limite di lavorazione dalla macellazione fissato in soli 5 giorni.



Ovviamente a certificare tutto ciò abbiamo la tracciabilità totale delle materie prime utilizzate e L'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Sicilia**, ente autorizzato dal **MIPAAF**, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, qualificato a svolgere i controlli ed autorizzato a rilasciare il marchio IGP. Un altra peculiarità importante del **Salame Sant'Angelo** è quella di presentare una particolare grana interna, esso è l'unico insaccato con marchio di provenienza a non essere prodotto con la macinatura della carne, retaggio dell'antica lavorazione a punta di coltello, oggi simulata con una serie di lame che poste all'uscita di un estrusore la cubettano. Inoltre, per la preparazione del **Sant'Angelo** devono essere utilizzate tutte le parti nobili del maiale, escludendo quindi ossa, tendini, cotenne, cartilagini e tutte le altre parti che spesso finiscono nei salami industriali. Per l'insaccatura viene utilizzato un budello rigorosamente naturale, se del tipo più spesso chiamato "gentile" viene attuata una stagionatura minima di 50 giorni, mentre in alternativa, con altre tipologie più sottili, i giorni si possono ridurre a 30. Gli ingredienti aggiunti alla carne sono costituiti esclusivamente da sale, pepe ed una quantità di conservanti, in questo caso l'E252, molto inferiore rispetto ai salumi industriali, nell'ordine dello 0,15% contro quantità che possono arrivare anche al 7% dell'industria.

L'**E252** è il comune **E252 - Nitrato di Potassio**

nitrato di potassio, un composto chimico non tossico, ma che se esposto a determinate condizioni o ai microorganismi naturalmente presenti nel tubo digerente dell'uomo, si decompone in ossigeno e nitriti, questi ultimi reagiscono con altri composti chiamati "ammine secondarie" che possono essere normalmente presenti negli alimenti, formando così delle "nitrosammine", altro composto stavolta però cancerogeno accertato. Il **E252 - Nitrato di Potassio**

nitrato di potassio viene anche utilizzato come fertilizzante in agricoltura, come propellente per razzi, come componente base per la polvere da sparo ed ovviamente come conservante dall'industria alimentare, sia per contrastare la formazione del pericolosissimo "botulino", sia per non far scurire il colore delle carni. L'obiettivo realizzato dal disciplinare di aver abbassato a quantità infinitesimali l'**E252**, è ovviamente di per se motivo di vanto per il prodotto e lo pone in cima a tutti gli altri salumi, certificati e non.

Però si sa che fatta la legge, nasce l'inganno, qualche tentativo di aggirare il rigido disciplinare si può sempre attuare, ma parlando con **Tano**, mi sono reso conto che la regola più comunemente meno osservata è quella della stagionatura, ben prestabilita in tempi e temperature, ma che a volte viene un po' troppo accelerata, trasgredendo quell'equazione che vede in stretto rapporto proporzionale la bontà di un cibo con il tempo. Sta poi al consumatore valutare l'onestà di un prodotto e di coglierne le sfumature, sicuramente diverse in quello che avrà rispettato alla lettera il disciplinare.



A l **Salumificio Caputo** non si praticano inoculazioni di muffe per controllare la stagionatura o altre strane tecnologie, ma ci si affida a quello che come già detto costituisce il più importante ingrediente: il tempo. Avendo pertanto assaggiato sia il loro **Sant'Angelo** sia altre preparazioni, ho potuto riscontrare esattamente quello che mi è stato raccontato. La stagionatura del **Sant'Angelo** da me provato superava di poco i due mesi e mezzo, avendo così raggiunto, secondo me, la maturità necessaria a sprigionare quell'intensità di aromi e sapori che caratterizzano il prodotto. Innanzi tutto la consistenza dell'impasto era perfetta, ovviamente usando un budello naturale non si può pretendere l'uniformità, l'asciugatura e la stagionatura avvengono in modo variabile in base allo spessore del budello stesso, ma in complesso il prodotto era facilmente affettabile e masticabile. La salinità si percepiva a stento, facendo risaltare i grani di pepe e il sapore della carne, esaltata dalle ridotte lavorazioni ed esigui condimenti utilizzati. Nella fetta, alla vista si notava chiaramente la cubettatura, esclusiva caratteristica che ne testimonia l'artigianalità e l'antica semplice ricetta. In sostanza, un prodotto di riferimento per la categoria del **Salame Sant'Angelo,** ma del quale però **Tano Caputo** non è ancora totalmente soddisfatto, poichè sempre proteso all'ulteriore miglioramento del suo prodotto, obiettivo molto difficile da conseguire considerando l'attuale qualità raggiunta.

I salumi certamente non stanno alla base della dieta mediterranea, ma se proprio non riusciamo farne a meno, sarà bene consumare quelli buoni, possibilmente a basso contenuto di sale, di conservanti e magari preparati con carni italiane certificate, in questo contesto il **Salame Sant'Angelo** si pone come leader del settore, garantendo materie prime, lavorazione e genuinità, senza offendere il portafoglio e la nostra salute.

moocasa_albumid=6095428999560221537