# Il nuovo Salame di Sant'Angelo di Brolo

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 26 Dicembre 2014 11:32

Il ridente paesino di **Sant'Angelo di Brolo**, in provincia di **Messina**, risalente ad epoca normanna e costruito attorno al bizantino monastero basiliano di S. Michele Arcangelo, incastonato in quei **Monti Nebrodi** ricchi di bellezze naturali ed enogastronomiche, è molto noto per un particolare Salame IGP che prende il nome dal luogo di produzione. Pertanto, per me appassionato di salumi e formaggi, ricevere l'invito da parte del Comune alla **21a Fiera Regionale del Salame**, è stato un vero piacere, oltre che per un volgare motivo gastronomico, soprattutto per poter imparare di più su uno straordinario prodotto della mia terra che avrei già dovuto approfondire da tempo. **Filippo Lembo**, consigliere comunale e cuoco, impegnato personalmente anche nella produzione in un salumificio del luogo, mi ha fatto da cicerone nei tre giorni di mia permanenza a **Sant'Angelo** dal **19 al 21 Dicembre 2014**, iniziati con l'inaugurazione alla presenza di **Basilio Caruso**, Sindaco, **Tindaro Germanelli**, Vicesindaco con delega assessoriale alle Attività Produttive ed altri assessori e personalità locali.

La fiera è quindi giunta alla sua 21a edizione, ma quest'anno, invece di celebrare il salame in estate, si è preferito cercare di attrarre i visitatori nel periodo natalizio. Decisione opinabile, perchè in estate si può sicuramente sfruttare l'ondata del turismo, mentre in inverno, e per di più sotto Natale, è più difficile coinvolgere visitatori, soprattutto dai capoluoghi di provincia più vicini. Comunque, nel fine settimana, un discreto pubblico, proveniente anche da Palermo, ha apprezzato gli stand presenti sotto la tensostruttura ospitante. Tra gi espositori, ricordo in particolare alcune eccellenze siciliane come la **Cudduredda di Delia** (CL), di **Alaimo e Strazzeri**, la **Fava larga** e la **Pesca** di **Leonforte** (EN), i liquori de **La Casa della Natura** e la birra artigianale **Epica** della vicina **Sinagra** (ME), ma anche le conserve **Fagone** di **Cipolla Giarratana,** dell'omonimo Comune del ragusano, infine il miele dell'apicoltore **Carmelo Siragusano** i salumi di **Suino Nero** di **NebrodiCarni** della famiglia **Lo Neri,** distinguibili per il loro basso contenuto di sale e conservanti, gli insaccati ed i wurstel artigianali di **Mascagna**, prodotti con suini locali, i salumi e formaggi della **Cooperativa Agricola La Fiumara** di **Mirto** (ME), le uova biologiche dell'**Azienda Agricola di Calogero Barberi** di **Villarosa** (EN) e l'olio extravergine della ditta **Palazzolo** che purtroppo non sono riuscito ad assaggiare e approfondire per mancanza di un rappresentante dell'azienda. L'area ristorazione della manifestazione, affidata a **Nico Giuttari** con ai fornelli **Filippo Lembo**, durante i tre giorni di manifestazione ha prodotto diversi piatti della tradizione locale, tra i quali hanno spiccato i fagioli con le cotiche, i maccarruna di pasta fresca con il sugo di salsiccia e i panini, sempre con la salsiccia locale, preparata con carne di suino condita solo con sale e pepe.

Però **Sant'Angelo di Brolo** non è solo salami e **Suini Neri**, ma anche dolci tipici, come spesso capita nei paesini siciliani, in questo caso ho scoperto i **Bocconetti** e le **Nzudde**. I **Bocconetti** sono dei dolcetti preparati con della zucca candita amalgamata con farina di mandorle e aromatizzati con cannella e chiodi di garofano, poi adagiata su una sottile foglia di ostia e quindi cotti in forno, infine essi vengono ricoperti totalmente da una classica glassa di zucchero, acqua e albume che li rende bianchi come la neve. Di questi dolci ogni produttore ha una ricetta con leggere variazioni di dosi, pertanto li ho assaggiati con tre diverse sfumature di dolcezza e aromaticità presso **Il Rifugio del Gusto**, il **Bar Ritrovo San Michele** ed il **Bar Pizzino**. L'altro dolce tipico sono le **Nzudde** che vantano una maggiore semplicità di realizzazione, essendo composte solo da granella di nocciole e albume e poi cotte in forno.



Altra risorsa gastronomica del territorio sono i ristoranti, come ad esempio il conosciutissimo "**U Vurparo**", piuttosto che "**La Vecchia Fattoria**" di **Alessio Scolaro**, che ho tra l'altro avuto il pacere di provare personalmente. Da **Alessio** si pratica una cucina rustica e schietta, con ingredienti prevalentemente freschi cucinati al momento, come ad esempio i numerosi antipasti che ricordano quelli offerti nelle **Madonie**, ma soprattutto i salumi artigianali prodotti con suini allevati in proprio. Infine, **Alessio** prepara una pizza a lunga lievitazione simulando a suo modo una sorta di maturazione dell'impasto che però non ho avuto occasione di assaggiare.



Tra gli espositori spiccava lo stand dedicato al **Consorzio di Tutela del Salame Sant'Angelo**, che come già accennato da anni vive uno stato di letargo, oggi però in rianimazione grazie all'ultima giovane generazione di salumificatori che si appresta a prendere in mano l'eredità dei genitori. Il principale lascito dei padri è composto dal marchio IGP e dal suo disciplinare molto restrittivo, tranne che per la parte relativa alla provenienza delle carni che possono essere anche non italiane, per fortuna però, anche su tale fronte, la provenienza nazionale è garantita dai vincoli sul peso dei suini utilizzabili, intorno ai 125-135 Kg, pezzatura attualmente prodotta solo in Italia. Il **Salame Sant'Angelo** 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, viene utilizzato un budello rigorosamente naturale, prevalentemente del tipo "gentile", ed ingredienti semplici come sale, pepe ed una quantità di conservanti molto inferiore rispetto ai salumi industriali, nell'ordine dello 0, contro percentuali che possono arrivare anche al 7% dell'industria. In sostanza, un altro prodotto di eccellenza del nostro territorio, rigorosamente certificato dall'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale Siciliano di Palermo** ed apprezzato in tutto il mondo.



Purtroppo però, ci sono anche le note negative, importanti mancanze come spesso mi è capitato di incontrare in **Sicilia**, infatti il prodotto potrebbe creare molto più sviluppo economico sul territorio se solo si realizzassero appieno le mie tre "C": **cooperazione, certificazione e comunicazione**. La certificazione, per fortuna c'è già, per la comunicazione ci si può facilmente attrezzare, mentre l'anello debole della cooperazione è costituito, come già detto, dalla inesistente attività del consorzio. Per cavalcare la globalizzazione, GDO compresa, bisogna mettersi assieme e fare la voce grossa rimanendo piccoli e continuando a produrre qualità. Tra i **Salami Sant'Angelo IGP** dello stand del Consorzio ricordo la presenza di **Tano Caputo, Mauro Fasolo, Vincenzo Guidara e Tindaro Pintaudi**, quattro moschettieri rappresentati dalla nuova generazione, anzi del "nuovo" **Salame Sant'Angelo**, è infatti in loro che oggi sono riposte le speranze di uno sviluppo diverso e più internazionalizzato, al punto di avermi ispirato nella scelta del titolo del presente articolo.




Argomenti, questi ultimi, alla base del convegno di **Domenica 21 Dicembre** svoltosi presso il

"**Teatro Achille Saitta**", dal titolo: "**EXPO 2015 valorizzazione ed internazionalizzazione delle eccellenze agro-alimentari siciliane Salame Sant'Angelo IGP**". Il tema del convegno è stato presentato e trattato da tutti i relatori intervenuti a cominciare dal Vicesindaco **Tindaro Germanelli**, poi seguito dal Sindaco **Basilio Caruso** e quindi, in ordine di intervento da **Mario Filippello**, Segretario Regionale CNA, **Salvatore Bonura**, Presidente SAC Catania, **Giuseppe Salpietro**, Responsabile Promozione C.C.I.A.A. Messina, **Filippo Nasca**, Dirigente Assessorato Regionale Attività Produttive, **Francesco Calanna**, Commissario E.S.A. e Presidente GAL Nebrodi Plus, **Filippo Panarello**, Commissione Cultura, Formazione e Lavoro ARS, **Gabriele Rotini**, Segretario Nazionale CNA Alimentare. Tutti gli interventi hanno presentato l'Expo come un'occasione per mostrare al mondo le eccellenze siciliane e i prodotti tipici dell'agroalimentare, **Sant'Angelo di Brolo** tra l'altro parteciperà con il **Salame** e i **Bocconetti**. L'Expo deve essere l'occasione per favorire un ritorno economico per l'intero territorio, con lo scopo non solo di promozione di prodotti unici, ma anche di far conoscere la nostra cultura e quindi riuscire a far spostare i visitatori dell'Expo in Sicilia. Per fare tutto ciò è necessario che la classe imprenditoriale che è già riuscita a fare un gran lavoro con il **Salame Sant'Angelo**, deve adesso concretizzare e attuare tutte le pratiche necessarie a distinguersi e ad aumentare il dialogo tra di loro, per trovare quelle sinergie che permetteranno di affrontare il mercato globale, come già detto, da piccoli, ma con la voce da grandi.

moocasa_albumid=6095404939715693585