

La buona tavola

PER SAPERNE DI PIÙ
www.gruppoespresso.it
www.palermo.repubblica.it

IPRODOTTI

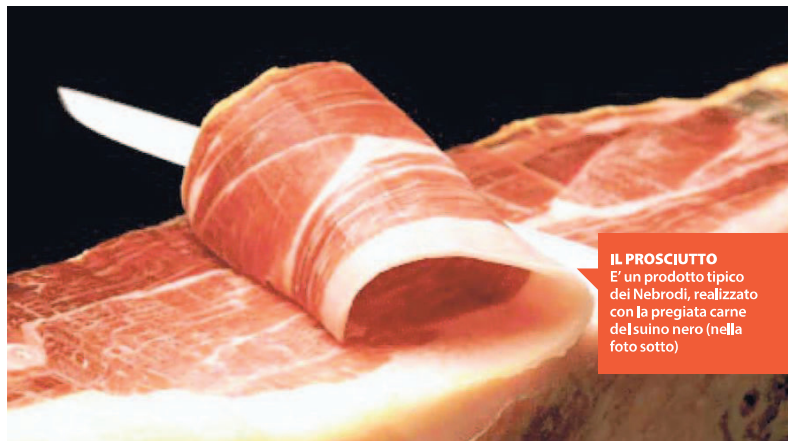
IL PROSCIUTTO
Quello siciliano viene realizzato utilizzando la pregiata carne del suino nero dei Nebrodi, una specie allevata ancora oggi allo stato brado

IL SALAME
Quello principe della produzione siciliana è il salame di Sant'Angelo di Brolo, realizzato interamente a mano e tutelato anche dal marchio Igp

GLI ALTRI SALUMI
Dalla "sasizza pasqualora" tipica del Trapanese alle "stighiola" del palermitano, alla pancetta di Alcara Li Fusi: sulla guida una panoramica completa

La guida dell'Espresso racconta i salumi tesoro di Sicilia

Prosciutti e salami dei Nebrodi e insaccati tipici dell'Isola nel volume da oggi in edicola



IL PROSCIUTTO
È un prodotto tipico dei Nebrodi, realizzato con la pregiata carne del suino nero (nella foto sotto)

MARIO PINTAGRO

Cinquantamila ettari di boschi fitti fitti, nel cuore del parco dei Nebrodi. È in questa vastissima area in provincia di Messina che viene allevato il suino nero dei Nebrodi, anche detto "nero delle Madonie". Mangia in prevalenza ghiande il suino nero e questo conferisce alle sue carni un sapore particolare che troviamo intatto nei pregiati salumi confezionati con antiche ricette da abili artigiani che si tramandano di padre in figlio il segreto della confezione. È solo una delle curiosità contenute nella Guida ai salumi 2017 de l'Espresso, in edicola e in libreria da oggi al prezzo di 12 euro, che contiene un ampio capitolo dedicato alla salumeria siciliana.

La presenza del suino nero era nota già al tempo di greci e cartaginesi che impararono a confezionare i primi salumi. Il ceppo originario ha dato origine a varie razze come quella di Sant'Agata di Militello, diffu-



sa a Messina e lungo la costa di Catania e Siracusa, la razza di Castelbuono, la razza Trapanese, la Patronese e infine la Casertana. È la dominanza islamica dell'Isola per più di due secoli non ha cancellato questa secolare tradizione di norcineria.

L'allevamento ha infatti ripreso vigore nuovamente con l'arrivo dei normanni. Così oggi i gastronomi possono apparecchiare

una tavola con specialità particolari come la pancetta arrotondata dei Nebrodi, prodotta solo ad Alcara Li Fusi, il prosciutto dei Monte Nebrodi, la Salsiccia di Nicosia, il Salame al pistacchio dell'Etna, la salsiccia Pasqualora, tipica del Trapanese, il salame di Sant'Angelo di Brolo, che ha ottenuto il riconoscimento della indicazione geografica protetta, il salame e la salsiccia di Chiara-



monte Gulfi, località citata perfino da Leonardo Sciascia nella celebre corrispondenza dal titolo "Dove si magnifica il porco" e riferita al celebre ristorante chiaramontano Majore.

E tra le curiosità storiche e letterarie che annovera la guida c'è spazio pure per Virgilio che nelle "Georgiche" cita l'antica salsiccia pasqualora, confezionata in passato con le foglie di palma nana, invece del comune spago dei giorni nostri.

Per fare ottimi salumi non occorre solo una buona materia prima. Ci vogliono anche pepe nero, aromi, sale marino e una stagionatura lenta e graduale in particolari ambienti. Solo così si potrà avere un prodotto che desterà l'attenzione dei gastronomi. Nella guida ai salumi 2017 de l'Espresso sono presenti anche i giudizi effettuati da 20 degustatori professionali che armati di "spillo" hanno valutato 3000 salumi di 158 produttori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Caldo, vendemmia felix "Meno vino ma più buono"

La produzione è calata del 10 per cento. Gli esperti parlano di una maturazione ottimale: "È un'annata di grande qualità"

ISABELLA NAPOLI

ELISIR aromatici e fruttati caratteristici di un vino di alta qualità che quest'anno però può contare su una produzione meno ricca dell'anno scorso. La vendemmia appena terminata in Sicilia ha visto ridurre del 10 per cento la quantità prodotta, da 5 milioni di ettolitri nel 2015 ai 4 milioni e mezzo del 2016. Ma la frenata non sembra allarmare i produttori. A fronte di una diminuzione della quantità di uve vendemmiate, la raccolta, infatti, sembra premiare la qualità. «Grazie ad un'estate mite e senza picchi di calore, l'uva ha raggiunto una maturazione ottimale che valorizza i profumi e la complessità degli aromi — spiega Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio di Tutela vini Doc Sicilia, che riunisce 130 produttori del-

le varietà siciliane autoctone — la raccolta è cominciata ad inizio agosto ed è terminata nei primi giorni di ottobre: il bilancio è positivo. Le avverse condizioni climatiche invernali e primaverili sono state compensate dall'estate che è stata caratterizzata da temperature favorevoli». Tra le varietà che hanno registrato una maggiore contrazione della produzione di Nero d'Avola, in calo del 30 per cento mentre il Grillo, il bianco siciliano per eccellenza, è in calo del 10 per cento. «Una vendemmia un po' amara dal punto di vista della quantità, soprattutto per il Nero d'Avola dovuto alle avverse condizioni meteo che abbiamo registrato durante la fioritura. Anche il Grillo ha registrato una leggera flessione in quantità», precisa Antonio Rallo, presidente del Consorzio di Tutela vini Doc Sicilia. «La minor quan-

tità è compensata da un livello qualitativo molto alto, favorito da un'estate mai eccessivamente calda che ha garantito un ottimo processo di maturazione». Anche, se, poi, ogni differente parte della Sicilia ha risentito di microclimi diversi e una produzione variegata a seconda delle zone. «Nella parte Nord-Occidentale dell'Isola l'estate è stata provvidenziale — racconta Laurent-Bernard de la Gatinais, presidente della Rapiatà, consigliere del Consorzio — Abbiamo raccolto uva di qualità e in grande quantità grazie ad un clima fresco che nei vigneti ha garantito una maturazione progressiva delle uve. Abbiamo terminato il primo di ottobre, con molta uva dalla qualità straordinaria. Siamo stati sorpresi perché in media abbiamo raccolto un 30 per cento in più rispetto alle previsioni

di luglio». E Salvatore Vitale della Cantina la Vite di Riesi, in provincia di Caltanissetta, dove il Nero d'Avola è il vitigno più diffuso, aggiunge: «Le prime analisi ci dicono già che i vini Nero d'Avola saranno eccezionali per struttura, colore e polifenoli: insomma, meno uva ma molto buona». Dalla fascia costiera Sud del Trapanese, Damiano Fici, della cantina Europa, commenta: «Solo nella fascia costiera Sud del Trapanese, abbiamo potuto notare un leggero calo di produzione e abbiamo registrato un calo del grado zuccherino di circa —1,2 rispetto all'anno precedente».

Francesco Ferreri, consigliere e produttore della Valle dell'Acate, da Vittoria commenta: «La vendemmia, iniziata nelle zone di Vittoria il 18 agosto, è andata molto bene perché l'andamento climatico ha garantito escursioni termiche che hanno favorito lo svilupparsi di profumi e buone complessità. In alcuni vigneti abbiamo avuto una diminuzione di quantità di circa il 20-25 per cento. Questo è dovuto principalmente alla siccità che si è protratta in inverno e primavera». «Il consorzio doc Sicilia — interviene Lunetta — produrrà 24 milioni di bottiglie, molte delle quali saranno esportate negli Stati Uniti». Da Menfi, Filippo Buttafuoco, agronomo di Cantine Settesoli è entusiasta: «La vendemmia 2016 della nostra azienda può certamente considerarsi tra le migliori degli ultimi 10 anni».



LUNETTA
Il direttore del Consorzio vini Sicilia doc giudica ottima la vendemmia del 2016: valorizzati i profumi e la complessità degli aromi



RALLO
Il presidente del consorzio vini Sicilia doc. La produzione della Sicilia per la vendemmia 2016 sarà di 24 milioni di bottiglie

© RIPRODUZIONE RISERVATA