



GLI «ZIPPI»

- Ingredienti:**
 -500 gr di zippi
 -200 gr di salsiccia fresca di Monte San Biagio
 -2 mazzi di broccoletti
 -2 spicchi d'aglio
 -olio extravergine di oliva
 -peperoncino
 -pecorino stagionato

Storia, produzione e successi

pagina a cura di
ROBERTO CAMPAGNA



Fare imbiondire l'aglio in una padella con l'aggiunta del peperoncino. Dopodiché aggiungere le salsicce spezzettate e lasciare rosolare per alcuni minuti. Una volta rosolate le salsicce, unire i broccoletti precedentemente puliti e lavati. Nel frattempo lessare gli zippi (si tratta di una pasta acqua e farina simile ai picci toscani), saltarli in padella assieme alla salsiccia e ai broccoletti e spolverarli con pecorino grattugiato.

Il nome di questa salsiccia deriva da Monticelli: così si chiamava Monte San Biagio fino al 1863. Già a quei tempi l'allevamento suino, allo stato brado e semibrado, era molto diffuso in tutta l'area per via anche della presenza della sughereta di San Vito. Oltre che a Monte San Biagio, le salsicce monticellane si producono anche a San Felice Circeo, Pontinia, Terracina, Fondi, Itri, Lenola, Sperlonga, Campodimele, Gaeta, Formia, Minturno, Spigno Saturnia, Castelforte e SS Cosma e Damiano. Si producono con carne di maiale di diverse razze nere, come Large Black, Macchiaiola Roma, Large White italiano, Casertano, Lantrace italiano e Suino pesante italiano. Qualche anno fa, la salsiccia monticellana, dolce e secca, ha sfiorato la vittoria al Campionato italiano del salame organizzato dall'Accademia della 5T. La salsiccia arrivata in finale era quella prodotta da Scherzerino di Itri. Tredici le regioni italiane che raggiunsero la finale, di cui sette furono premiate: Toscana, Abruzzo, Calabria, Emilia Romagna, Molise, Venete e Trentino. Scherzerino produce le proprie salsicce con le carni di una razza di maiale nero: il casertano. Seleziona le carni, le taglia a punta di coltello e le condisce con peperoncino, peperone rosso dolce, sale, un po' di vino Moscato di Terracina e il coriandolo tostato e macinato. Le mette poi dentro le «manielle», tradizionali contenitori di legno, a riposare per almeno dodici ore, e infine le insacca in budelli naturali formando filze legate a intervalli di circa 60-70 centimetri con la caratteristica forma a ferro di cavallo. Quelle stagionate le tiene prima ad asciugare due giorni e poi le fa riposare al fresco per almeno altri diciotto giorni. ●

Le ottime salsicce monticellane

Prodotti tipici Insaporite con il vino Moscato di Terracina hanno un caratteristico retrogusto di fumo

GASTRONOMIA

Da sempre le salsicce a Monte San Biagio vengono condite con il coriandolo. O meglio, da quando nel VI secolo i Longobardi arrivarono lì e introdussero l'allevamento di maiali e la lavorazione delle loro carni. Più che come condimento però, usavano questa spezia per conservare le carni perché il coriandolo, essendo un potente antibatterico, svolge un'azione antiputrefattiva. Ma anche perché era una spezia che già a quei tempi si coltivava a Monte San Biagio. «Proprio in qualità di allevatori di maiali, i Longobardi - ha scritto lo storico locale Dario Lo Sordo - avevano anche imparato a conservare, in budello e sotto sugna, la carni sminuzzate di questo animale. Questa popolazione nomade aveva bisogno di alimenti molto energetici e al tempo stesso facili da conservare e trasportare. Se i prosciutti, pertanto, necessitavano di lunghi periodi di stagionatura prima di diventare commestibili, salsicce e salami, invece, potevano essere consumati dopo pochi giorni dalla lavorazione e allo stesso tempo durare per mesi». Ancora oggi a Monte San Biagio non si producono prosciutti, pancette, guanciali e lonze, ma solo salsicce con l'appellativo «monticellane». Secchi, i semi di coriandolo hanno un profumo gradevole; freschi invece, emanano un odore di cimice schiacciata. Ecco perché a Monte San Biagio li fanno essiccare per bene o li abbrustoliscono prima di aggiungerli alle salsicce, il cui retrogusto di fumo, dovuto al



fatto che vengono fatte «maturare» per due o tre di giorni in un locale con un camino acceso con legna di lentisco, è un'altra loro caratteristica. Prima di essere insaccata in budelli naturali, la carne viene bagnata con il vino Moscato di Terracina. Il nome di questa salsiccia deriva da Monticelli: così si chiamava Monte San Biagio fino al 1863. Già a quei tempi l'allevamento suino, allo stato brado e semibrado, era molto diffuso

in tutta l'area per via anche della presenza della sughereta di San Vito, un bosco di circa sette mila ettari. «La sughereta - si legge nell'Atlante dei prodotti tipici italiani dell'Inisor (Istituto nazionale di sociologia rurale) - da fonte di sussistenza per l'economia locale, diventa una preziosa testimonianza della civiltà contadina di un tempo. Ancora, nascosto tra la vegetazione, si trova qualche vecchio pagliaio, esempio di costruzio-

ne rurale fatta di una base circolare in pietra e il tetto in arbusti. Nell'interno, posto al centro, il camino era sia lo strumento di essiccazione delle carni che fonte di calore per chi nei pagliai ci doveva dormire. Ancora oggi chi lavora gli insaccati, spesso preferisce la stagionatura del vecchio pagliaio dove il clima poco umido, protetto dalla salsedine e l'aroma di un tempo donano sapore al prodotto». ●