

Storia e commercio del prodotto



pagina a cura di
ROBERTO CAMPAGNA



Il nome delle salsicce 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 7 mila ettari. «La sughereta – si legge nell'Atlante dei prodotti tipici italiani dell'Insor (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 costruzione 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». Si trovano sempre, sia fresche sia secche, in tutti i laboratori e in tutte le macellerie di Monte San Biagio. D'inverno vengono fatte stagionare per almeno

venticinque giorni in ambienti naturali, come le cantine tipiche della zona, o in qualche vecchio pagliaio per l'appunto. D'estate invece in locali controllati. Essiccate sono meno profumate, ma sono ugualmente digeribili, come quelle fresche, grazie al coriandolo che migliora la digestione accelerando lo svuotamento dello stomaco. Da anni sono state avviate le procedure per ottenere la Dop. ●