

I SALUMI PLURIPREMIATI DI GESSOPALENA, TRA ALTA QUALITÀ E TRADIZIONE ARTIGIANALE

13 Novembre 2021



GISSOPALENA - Nell'entroterra abruzzese, fino a qualche anno fa, era largamente diffusa la tradizione dell'allevamento del maiale e della lavorazione a mano della carne. In ogni famiglia contadina, nel periodo prenatalizio, ci si riuniva intorno a grandi tavoli da lavoro per preparare ogni tipo di prelibatezza realizzabile con la carne suina. Erano giorni di impegno e di festa e tutta la famiglia era coinvolta in questa pratica antica e preziosa. Ora l'usanza si è ridotta ma l'immagine evocata dal racconto di chi ha vissuto quei tempi, o dal ricordo, è molto vicina all'esperienza che si vive entrando nel regno dei salumi di **Francesco Di Paolo**, in contrada Pastini, a Gessopalena (Chieti).

È proprio in questo luogo, immerso nel verde della valle dell'Aventino, alle pendici della Maiella, che si riscopre il sapore genuino degli insaccati fatti in casa. Tant'è che i salumi de Le Tre Casette - questo il nome dell'azienda - hanno ricevuto, per la loro autenticità, prestigiosi riconoscimenti in diversi concorsi nazionali.

Il colore rosso bruno è ciò che contraddistingue, a prima vista, i prodotti. Che, una volta assaggiati, lasciano sul palato un gusto deciso e degno delle più autorevoli memorie gastronomiche abruzzesi.

“I salumi sono ottenuti esclusivamente dalle carni del mio allevamento - spiega il produttore a *Virtù Quotidiane* - e gli animali crescono in grandi recinti all'aperto e si nutrono solo di cereali”. È una lavorazione artigianale curata in maniera maniacale quella di Franco - come viene chiamato comunemente da tutti - che aggiunge: “Non sono interessato alla grossa produzione ma esclusivamente alla qualità e alla naturalezza del gusto”.

I capi allevati sono circa 150 all'anno e vengono tutti trasformati nei diversi prodotti. Tra i più conosciuti e apprezzati c'è il Salame alle erbe della Maiella, per ben due volte terzo classificato al Campionato italiano del salame - nel 2013 e nel 2018 - e realizzato con maiale nero abruzzese. L'insaccato in questione, dopo quaranta giorni di stagionatura, viene ricoperto dallo strutto e immerso in un misto di erbe locali. Tra le quali bacche di ginepro, timo, rosmarino, alloro e pepe rosa. Dopo un'altra fase di essiccazione all'aria, il prodotto viene confezionato sottovuoto in modo che possa conservare al meglio il profumo e il gusto degli aromi.

Il Salsicciotto frentano sotto strutto invece è stato vincitore dello stesso campionato nazionale, nel 2017, come miglior soppressata del Sud ed è fatto con carni miste, come la maggior parte dei prodotti delle Tre Casette. I tagli utilizzati sono il prosciutto, il lombo e parte del capocollo. Il salume, che è presidio Slow Food, ha la particolarità di essere immerso nello strutto e le fasi di stagionatura, anche in questo caso, sono due. La prima di quaranta giorni, che è uguale per tutti i salumi. La seconda, di minimo tre mesi, nello strutto.

Il terzo insaccato di punta è il Salsicciotto contadino tagliato al coltello, che ha vinto la medaglia d'argento al Campionato italiano del salame del 2020. Il taglio particolare della carne concede al prodotto una maturazione diversa e di conseguenza un sapore differente e più ricercato rispetto a quello classico.

La produzione artigianale del signor Franco, che cominciò questo mestiere per hobby, con un piccolo allevamento di sette capi, comprende anche ventricina, culatelli, altri salumi artigianali, salsicce di carne, di fegato e al peperone dolce di Altino. Il principio di ogni

produzione è sempre lo stesso: garantire la massima qualità attraverso il controllo di tutta la filiera. “L’alta qualità – sostiene il titolare dell’azienda agricola – è assicurata dall’allevamento non intensivo, dall’alimentazione degli animali e dalla lunga stagionatura che avviene in un ambiente naturale e non condizionato”.

Il tutto realizzato senza conservanti né additivi chimici, solo con spezie naturali. “Prima che tutto questo diventasse un lavoro, preparavo insaccati esclusivamente per i miei amici – racconta Franco – poi le richieste sono diventate tante e ho deciso di dedicarmi completamente alla produzione”.

In pochi anni la passione e l’esperienza sono state riconosciute nelle più prestigiose competizioni italiane del settore. Dove l’alta qualità e la genuinità del gusto dei salumi di Gessopalena hanno espresso al meglio la tradizione artigianale abruzzese.

LE FOTO











