

## ETICHETTA NARRANTE

**L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera**

### **Il prodotto**

La salsiccia di fegato, detta localmente *cicolana* e riconoscibile per la classica forma a U, è un insaccato storico della provincia de L'Aquila. Si prepara con fegato (50%), pancetta e spalla di suino. La ricetta prevede il condimento delle carni con pepe, peperoncino e aglio.

### **Il territorio**

La famiglia Berardi gestisce un laboratorio artigianale a Poggio Cancelli, nel comune di Campotosto, all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, a 1400 m.s.l.m. Il contesto montano, con inverni lunghi e freddi ed estati temperate, garantisce un microclima ideale per la lavorazione dei salumi, che qui hanno una lunga tradizione. Le catene montuose sono infatti percorse da freddi venti di tramontana, perfetti per la stagionatura.

### **Gli animali**

Le carni necessarie per produrre la salsiccia di fegato provengono da una dozzina di allevamenti situati in territori di alta collina della provincia di Teramo di proprietà dell'azienda "I Salumieri di Castel Castagna", che si occupa anche della macellazione. Gli allevamenti sono a circa una cinquantina di chilometri da Poggio Cancelli, dove avviene la lavorazione delle salsicce. L'alimentazione dei suini è costituita prevalentemente da orzo proveniente da terreni agricoli aziendali, mais, crusca e soia. La macellazione avviene quando raggiungono il peso di almeno 160 kg e circa un anno di vita.

### **La lavorazione e la stagionatura**

L'impasto a grana molto fine, si insacca nel budello naturale, per essere poi chiuso e appeso su bastoni di nocciolo che conferiscono alla salsiccia la caratteristica forma a ferro di cavallo. Come la miscela di spezie, anche la tecnica di legatura è frutto di saperi artigianali tramandati di padre in figlio.

Le salsicce sono poi poste ad asciugare in un ambiente asciutto e tiepido per circa 15 giorni in prossimità di un camino alimentato a legna di quercia e faggio. Segue il passaggio in un ambiente più umido e freddo per la stagionatura che dura ancora 15 giorni. Nel processo produttivo non si impiegano additivi o conservanti.

### **Stagionalità**

La produzione avviene solo nei mesi più freddi, da novembre ad aprile.