

LA SOPPRESSATA DI PIZZOFERRATO CONQUISTA TUTTI, SUCCESSI A RAFFICA

28 Ottobre 2014



PIZZOFERRATO – Pizzoferrato alla ribalta dei sapori del Belpaese.

Con la sua soppressata l'Azienda Agricola Aia Verde, del piccolo centro della Val di Sangro in provincia di Chieti, ha conquistato infatti il secondo posto al Concorso nazionale dedicato agli insaccati italiani.

Per la titolare dell'azienda, la Clara Ragnelli, per il marito Roberto Casciato e i due figli Martina e Paolo, è grande soddisfazione:

“Vengono premiatil'impegno, il sacrificio e la passione per un prodotto genuino. Il nostro motto infatti è: 'Noi lasciamo le cose come natura crea, a voi non resta che degustarle'”.

L'Azienda Aia Verde, agriturismo con alloggio e ristoro, in località Coltellacci di Pizzoferrato, produce dagli inizi degli anni Ottanta prodotti tipici con antiche ricette locali. La produzione principale è costituita dai salumi e “u sprusciat”, soppressata tipica di questo territorio, è il gioiello di famiglia.

Come da tradizione i prodotti non contengono coloranti, conservanti, nitriti e nitrati e nemmeno glutine: i celiaci infatti possono tranquillamente mangiarli.

La particolarità fondamentale di questi prodotti è la conservazione. Essa viene fatta sotto lo “strutto” e conferisce al prodotto un sapore unico del tutto originale. “U sprusciat” è fatto con le parti pregiate del maiale allevato in casa con le patate di Pizzoferrato.

La vittoria odierna è una conferma dei già lusinghieri risultati degli anni passati.

In particolare nel 2010 “U sprusciat” ha conquistato il primo posto del “Campionato italiano del salame”, all'Università degli Studi di Parma presso la Facoltà di Scienze Gastronomiche.

Nel 2011, a Milano, presso il Centro Enogastronomico Amistadi, ha vinto il titolo di “Migliore soppressata del Sud” e quarto assoluto a livello nazionale. Negli anni a seguire sempre in finale e nel 2014 nel Salone Borsa Merci della Camera di Commercio di Parma, la soppressata di Pizzoferrato è ritornata finalmente in testa alla classifica nazionale. Infatti il secondo posto e' dovuto solo al fatto che i maiali non nascono in azienda e, dunque, in realtà è un ex aequo. Il Campionato e' organizzato dalla Accademia delle 5T: Territorio, Tracciabilità, Tradizione, Trasparenza e Tipicità in collaborazione con la rivista i “Sapori d'Italia”.

Dice il sindaco di Pizzoferrato, Palmerino Fagnilli: “Tra i 22 prodotti giunti da tutte le regioni italiane aggiudicarsi il secondo posto è un fatto rilevante. Ha vinto il territorio con il suo patrimonio di conoscenze delle tradizioni. Anticamente la soppressata, in quanto salume di pregio, era riservato alle grandi occasioni e per le feste ed ospiti particolari. In questo

modo si aprono nuove possibilità all'economia locale, che viene proiettata a livello nazionale, e che da montagna ed entroterra diviene ombelico di un nuovo modello di sviluppo di 'crescita felice'. Siamo pronti a raccogliere la sfida sotto l'aspetto economico".