

SLOW FOOD, LA SALSICCIA DI FEGATO “BUONA, PULITA E GIUSTA” DI BINGO E PIPPA

3 Novembre 2020



TORNIMPARTE - Detta comunemente “cicolana” e figlia di una lunga tradizione norcina tipica dell’entroterra montano, la salsiccia di fegato aquilana è diventata Presidio Slow Food nel 2015. I Presidi riuniscono e sostengono piccoli produttori di eccellenze gastronomiche autoctone minacciate dall’agricoltura industriale, dal degrado ambientale e dalla globalizzazione. Ecco perché l’ingresso nell’albo dei Presidi Slow Food per un prodotto “nostrano” rappresenta un attestato di qualità, di verifica della filiera e della lavorazione.

Tra i produttori del Presidio della salsiccia di fegato aquilana c’è la macelleria Bingo e Pippa di Tornimparte (L’Aquila) dei soci **Antonio Di Carlo** e **Domenico Fusari**, in attività da quasi dieci anni.

Una produzione attenta e fedele alla tradizione che nel corso del tempo ha conquistato non solo i palati della comunità tornimpartese ma anche quello del compianto **Giovanni Cialone**, primo degustatore della salsiccia di fegato a credere fortemente nel progetto di riconoscimento dell’associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore

al cibo.

Come ricorda **Rita Salvatore**, fiduciaria della Condotta Slow Food dell'Aquila, "un gruppo di esperti di Slow Food nazionale ha valutato il prodotto nell'ambito della procedura di istituzione del presidio. Il disciplinare è molto attento perché pone attenzione a come vengono trattate le carni, alle spezie utilizzate per lavorare fegato, polmone e lingua del maiale e alle modalità di essiccazione, dalla tradizionale piega a campanella fino all'affumicamento".