

Cicitt: specialità tipica ticinese

I cicitt sono lunghissime e sottili salsicce di capra di forma cilindrica da arrostire, originarie delle valli del Locarnese. Possono arrivare fino a qualche metro di lunghezza per 1,5 cm di diametro.

Oggi esistono in commercio due tipi di cicitt: quelli preparati con sola carne di capra sono protetti dal presidio Slow Food e vengono prodotti nelle valli del Locarnese; quelli di carni miste si possono trovare in tutto il canton Ticino. Le capre sono animali domestici che, in confronto a bovini e a suini, si adattano bene alle regioni impervie delle valli e delle montagne del Locarnese. Perciò i prodotti della capra si sono maggiormente sviluppati in queste zone rispetto ad altre regioni del cantone. I cicitt furono «inventati», è difficile stabilire quando, per utilizzare le parti meno pregiate della capra. Le capre destinate alla produzione di cicitt erano quelle che non rendevano più. Prima dell'avvento dei frigoriferi, quando era difficile conservare la carne, i cicitt venivano arrotolati ad un bastone e sospesi nei solai ad essiccare. Diventavano durissimi e quando si volevano mangiare, se ne staccava un pezzo con le mani. Alcuni li fanno ancora seccare.

Per produrre i cicitt si usano le parti meno pregiate della capra ovvero tutte le carni dell'animale eccetto quelle della schiena, delle spalle e delle cosce che vengono preservate per fare i violini di capra. Vengono impiegati la pancia, i ritagli e la trippa. Quest'ultima deve essere ben lavata e scottata in acqua bollente per qualche minuto. A questi ingredienti si aggiunge il grasso (sev'); alcuni uniscono anche lardo di maiale: ciò permette di alleggerirne il gusto, dà una colorazione più rosea e diminuisce i costi di produzione. Tuttavia, i cicitt originali sono composti unicamente di carne di capra. Da una capra di circa 25 kg, si ottengono circa 7–8 kg di cicitt.

Al fine di proteggere e sostenere la produzione tradizionale di fronte al diffondersi di salsicce simili ai cicitt, ma non confezionate unicamente con carne di capra, è stato creato un Presidio Slow Food per i Cicitt e un'Associazione produttori di cicitt delle Valli locarnesi. I produttori membri, per ottenere il logo dell'associazione, si impegnano a produrre i cicitt secondo il disciplinare concordato fra allevatori, macellai e Slow Food che prevede, che queste



Per sostenere le produzioni locali, Slow Food ha creato un Presidio (Gruppo di sostegno e di promozione). Foto: Cicitt prodotti dalla macelleria Femminis a Caveragno. Ulteriori fornitori Slow Food sono le Macellerie Tonini, Zanoli e La cucina naturale. www.slowfood.ch

luganighe di capra vengano prodotte nelle valli del Locarnese e che la materia prima provenga esclusivamente da allevamenti della Svizzera italiana. I Cicitt del Presidio sono esclusivamente a base di carne di capra macinata a grana fine (non più di mezzo centimetro).

Le carni vengono condite e impastate con sale, aromi come aglio, pepe, noce moscata e chiodi di garofano e generalmente vino rosso. L'impasto così ottenuto viene insaccato in un lunghissimo budello di capra o di pecora per mezzo di una macchina insaccatrice. Alcuni possiedono macchine elettriche, altri utilizzano macchine a manovella. Le salsicce possono raggiungere la lunghezza di qualche metro. A questo punto i cicitt vengono posti su un asse di legno e lasciati asciugare per alcuni giorni oppure si mettono direttamente in frigorifero. Si mangiano freschi, cotti alla brace; oppure stagionati.

I cicitt vengono prodotti a partire dal momento in cui le capre scendono dall'alpe e consumati subito, fra il mese di settembre e il mese di dicembre. I cicitt, durante la loro stagione, sono prodotti importanti per i macellai-salumeri delle valli del Locarnese. La richiesta da parte dei consumatori è sempre superiore rispetto alla disponibilità di salsicce. I cicitt non vengono però prodotti in grande quantità perché sono pochi i produttori che li fanno e perché poche sono le capre che vengono destinate a fare i cicitt: solo il 5–10 % di un gregge viene ucciso ogni anno.

Nel Locarnese si trovano circa 15–20 produttori professionisti che fanno cicitt. Siccome anche molti privati li confezionano, è difficile stabilire il volume totale della produzione. Si può dire però che complessivamente, a livello professionale, vengono prodotti almeno 70 quintali di cicitt all'anno: i produttori più grossi ne vendono fino a 18 quintali e quelli più piccoli ne fanno meno di un quintale.

(testo: Patromonio Culinario Svizzero, www.kulinarischeserbe.ch)

Suggerimento

Bellinzona «Città del Gusto»

Dal 15 al 25 settembre 2011 Bellinzona sarà, infatti, capitale svizzera del gusto; dieci giorni di eventi legati all'eno-gastronomia, declinata in un caleidoscopio di attività che coinvolgerà le filiere agro-alimentari in ogni loro aspetto. A deliziare gli ospiti con prodotti e vini ticinesi, nel rinomato ristorante di Milano, saranno famosi chef del Canton Ticino, guidati da Martin Dalsass, padrino della «Settimana del Gusto» e patron del Ristorante Santabbondio di Lugano-Sorengo. I weekend del 17/18 e 24/25 settembre sono previste due grandi feste popolari che prevedono numerose presenze e iniziative.

www.bellinzona-cittadelgusto.ch, www.gout.ch