

Salsiccia di Palazzolo Acreide, eccellenza siciliana e antica tradizione

Autore: Redazione

Data: 16 Gennaio 2020



La **salsiccia di Palazzolo Acreide** è un'eccellenza del territorio siciliano. Ci troviamo in provincia di [Siracusa](#), in una località nota per il suo straordinario patrimonio artistico e architettonico. Palazzolo è nota come **perla della cultura barocca** e forse non tutti sanno che ha anche una lunga tradizione norcina.

Le origini di questa **tradizione** risalgono all'arrivo dei romani, che solitamente viaggiavano con suini e ovini al seguito, per avere sempre carne e latte a disposizione. In Sicilia, proprio con loro nacquero tantissimi piccoli allevamenti di suini, che in alcune aree della nostra regione hanno continuato a esistere. A [Palazzolo Acreide](#) ogni famiglia aveva uno o due suini neri, dai quali ricavava il necessario per un intero anno.

Salsiccia di Palazzolo Acreide
Salsiccia di Palazzolo Acreide

Tra le preparazioni, la [salsiccia](#) era la più pregiata, grazie alla sua versatilità: si mangia, infatti, sia fresca (alla brace o per insaporire altri piatti), sia essiccata.

Come si prepara la Salsiccia di Palazzolo

Per preparare la salsiccia di Palazzolo Acreide si utilizzano **nove tagli**: gola e guanciaie, lardo, coppa, lombo o lonza, spalla, zampino, pancetta, coscia e grasso, quest'ultimo in una percentuale non superiore al 25%.

Gli unici ingredienti che vengono aggiunti sono il [sale marino siciliano](#), il peperoncino, il **finocchietto selvatico** degli Iblei e il vino rosso della [Val di Noto](#). La carne si taglia a punta di coltello, con grana medio grande, ed è mondata a mano e insaccata con budello animale. Generalmente la salsiccia di Palazzolo viene affumicata in locali di stagionatura con legno di ulivo. Il prodotto finale ha profumi molto intensi di vino e finocchietto selvatico.

La Salsiccia di Palazzolo Acreide è un presidio Slow Food.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/salsiccia-di-palazzolo-acreide/>

Generato il 19/04/2025