

Salsiccia al Ceppo di Linguaglossa è Presidio Slow Food: una tradizione unica in tutta la Sicilia

Autore: Redazione

Data: 25 Marzo 2022



Salsiccia al ceppo di Linguaglossa Presidio Slow Food, adesso è ufficiale. Il prodotto che si prepara con maestria da tempo immemore nella cittadina in provincia di Catania, ha ottenuto il riconoscimento ufficiale.

Salsiccia al Ceppo di Linguaglossa Presidio Slow Food

Questa **particolare preparazione** si unisce agli altri 50 presidi della nostra isola. A **Linguaglossa**, sulle pendici dell'Etna, la salsiccia si **prepara sul ceppo**. Il ceppo è una sezione di tronco di quercia, che ha un legno molto asciutto, grazie ai suoli vulcanici. Se ben utilizzato, dura decenni. Quando diventa poco uniforme in superficie, gli ebanisti locali provvedono a livellarlo con

attenzione.

Il nome, in dialetto, è “**chianca**” ed è lo **stesso utilizzato per l'albero** (chianca di quercia, chianca di olivo, chianca di fico e così via). Un tempo ogni macellaio siciliano aveva la sua “chianca” per lavorare la carne. Ancora oggi, in molte parti dell'isola, il macellaio è detto “chiachiere”.

La **tradizione della lavorazione al ceppo**, però, è **rimasta salda solo a Linguaglossa**. Per questo motivo la salsiccia al ceppo di Linguaglossa rappresenta davvero un prodotto unico e prezioso. Qui, ancora oggi, i macellai lavorano sul grande piano di legno, ognuno con la propria ricetta. Il più anziano di questi “artigiani” racconta di aver iniziato a soli 8 anni, salendo su un piccolo sgabello di legno.

Come si fa la Salsiccia al Ceppo di Linguaglossa

L'**ingrediente base** è un mix di tagli di coscia, pancetta, guanciale, lardo e capocollo, che si tagliuzzano in pezzi piccolissimi con il “partituri” (un coltello locale). Si procede, poi, ad impastarli a mano e si condiscono con sale, pepe nero e semi di [finocchietto selvatico](#) raccolto sull'Etna.

La dose di ciascun taglio cambia in ogni ricetta ed è un po' come la firma del singolo macellaio. C'è anche chi innova un po' la preparazione classica con qualche altro sapore. Si può aggiungere un pizzico di **cipollotto** oppure il **pomodoro semisecco** o la provola stagionata. Si capisce che l'impasto è amalgamato perfettamente dal suono che fa nelle mani e dal fatto che si riesce a tenere tutto a palla infilato in un dito.

È a questo punto che si insacca nel budello naturale e si lega con lo spago, formando corde di salsicce lunghe circa due metri. La **Salsiccia al Ceppo di Linguaglossa** si mangia fresca e cotta, ma alcuni macellai la appendono in un luogo fresco e ventilato per una **essiccazione leggera** che dura 20, 25 giorni.

La ricetta più classica per gustarla è alla brace con i [caliceddi](#), una **verdura spontanea** molto diffusa sulle pendici dell'Etna e che prende diversi nomi in tutta la Sicilia. La verdura si sbollenta e si passa in padella. Secondo la tradizione, “**caliceddi e sasizza**” non possono mancare dalla tavola l'11 novembre, il giorno di San Martino.

Foto: [jason gessner](#) – [Licenza](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/salsiccia-al-ceppo-di-linguaglossa-presidio-slow-food/>

Generato il 17/03/2026