

## LA SOPPRESSATA DI GIOI

Gioi Cilento è un piccolo centro rurale del Cilento interno che sorge su una collina sottostante la catena Serra, nella media valle dell'Alento. È immerso nel cuore del Parco del Cilento e Vallo di Diano, area protetta nazionale e sito protetto dall'UNESCO come patrimonio mondiale, perché scrigno prezioso dall'inestimabile valore naturalistico e culturale.

Gioi è famosa per i prodotti tipici, cioè per quei prodotti gastronomici che hanno un forte ed indissolubile legame con il territorio, la sua storia e la sua economia; tra di essi, è conosciuta la *soppressata di Gioi*, che è nota già agli inizi del XIX secolo e la sua produzione risalirebbe addirittura al XI secolo.

Notizie storiche sulla soppressata di Gioi risalgono al 1835 come riportato nel Compendio di Agricoltura Pratica: «...tra le soppressate si lodano molto quelle di Noia, ma eccellenti sono quelle del Cilento, e specialmente delli Gioi, nel Principato Citra...»

La *soppressata* è un salame dalla forma cilindrica e leggermente schiacciata. È un insaccato tipico delle regioni meridionali d'Italia (Calabria, Campania), che si prepara con pezzi di coscia di maiale. Ogni regione, ogni comune, ogni ambito territoriale, ha la sua produzione tipica, che è l'effetto dell'unione indissolubile tra le materie prime alimentari, i metodi di lavorazione ed i materiali e le attrezzature utilizzate per la produzione. Sono proprio queste caratteristiche ed il loro incessante divenire e mescolarsi di forma e materia, che differenziano la *soppressata di Gioi Cilento* dalla *soppressata di Lucania* e che rendono quindi, ogni prodotto unico ed irripetibile, perché effetto della tradizione, risultato del legame al proprio bacino culturale e storico, quella *relazione territoriale* che

alimenta un turismo di esplorazione, di esperienza culturale, legato alla ricerca della qualità gastronomica.

La soppressata di Gioi è un salume affumicato con stagionatura di almeno 40 giorni, con lunghezza variabile tra gli undici e ed i diciotto centimetri. È utilizzata carne suina magra (coscia, spalla, filetto e lombo) dalla quale sono eliminati tutti i nervetti e recante al centro dell'impasto una fettuccia di lardo. È quindi meno grasso della pancetta. È avvolta nel budello naturale suino. La soppressata è conservata in vasi di vetro sott'olio, nello strutto o sotto vuoto. Per la sua conservazione sono necessari sale ed olio extravergine di oliva cilentano. Per insaporirla si usano spezie essiccate (pepe, peperoncino e finocchietto), sapientemente dosate.

Il fatto che sia l'unico salame campano lardellato, cioè con il grasso tagliato a lardelli, con una giusta proporzione tra grasso e carne, evidenzerebbe una tecnica «importata» dall'Abruzzo, effetto degli incessanti scambi che avvenivano nel passato, quando la civiltà pastorale dedita alla transumanza, ovvero al trasferimento delle greggi, produceva relazioni non solo commerciali, ma soprattutto culturali tra i pastori, i contadini ed il mercato.

La lavorazione avviene in più fasi che vanno dalla iniziale macellazione in macello autorizzato, alla finale affumicatura con legna di bosco (faggio o quercia) in locali tradizionali e stagionatura in locali tradizionali ventilati per procedere poi alla conservazione in recipienti di vetro, in olio extravergine d'oliva o sotto vuoto.

Durante il ciclo produttivo, tipico di questa lavorazione cilentana è la «*picchettatura*» ovvero la bucatura dell'insacco per infilare il filetto di lardo, lungo quanto il budello.

Purtroppo la sua produzione oggi è quasi esclusivamente familiare, mentre questo salume potrebbe rappresentare una risorsa molto importante per il territorio, per quel turismo gastronomico che potrebbe contribuire a rivitalizzare aree interne della Campania.

Gustare la soppressata di Gioi sta diventando esperienza sempre più rara, sebbene sia assoluta immersione nella tradizione alimentare cilentana, soprattutto se accompagnata con i tradizionali vini rossi cilentani.

Oltre a Gioi, la produzione si effettua nei comuni limitrofi, tutti appartenenti alla Provincia di Salerno e ricadenti nell'ambito del parco nazionale del Cilento: Cardile, Salento, Stio, Gorga, Orria e Piano Vetrale; ma rischia la scomparsa. Per questi motivi, di recupero e valorizzazione delle regole tradizionali di lavorazione, essa è diventata presidio Slow Food, e la Regione Campania, ai sensi dell' art. 8 del decreto legislativo n. 173 del 30 aprile 1998 e al successivo decreto n. 350 dell'8 settembre 1999, la definisce come prodotto agroalimentare tradizionale, i cui metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura sono praticati in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, per un periodo comunque non inferiore a venticinque anni.

Regina dei salumi cilentani e non solo, la *soppressata di Gioi*, deve essere annoverata nel patrimonio gastronomico mediterraneo non solo per il suo profumo intenso ed aromatico, per il suo gusto ricco con una sfumatura finale di castagna affumicata, ma anche perché espressione della forza della tradizione cilentana e della ricchezza semplice delle sue genti rurali.

*Buon appetito perché.....l'appetito vien mangiando!*

*Per saperne di più*

- D'Aponte T., Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Società Geografica Italiana, 2006.
- <http://buoniatavola.blogspot.com/2008/11/la-soppressata-di-gioi.html>
- [www.prodottitipici.com](http://www.prodottitipici.com)