

## A Specchia **carni** d'eccellenza per prodotti di gusto



foto: N. Pacella

"I nostri animali crescono senza fretta" afferma Salvatore Agostinello, titolare del punto Campagna Amica promosso da Coldiretti Lecce a Specchia. L'azienda zootecnica a conduzione familiare Agostinello che si occupa da più di dieci anni dell'allevamento di bovini, suini ed equini, esprime al

meglio il valore e la dignità dell'agricoltura per coniugarla con la tutela del territorio e dell'ambiente, delle tradizioni e della cultura, della salute e della sicurezza alimentare, dell'equità e dell'accesso al cibo ad un giusto prezzo, dell'aggregazione sociale e del lavoro. Nelle stalle molto ben pulite oltre a cavalli e maiali, Agostinello, 48 anni, con il suo staff familiare tra cui il compare Stefano Vizzino, alleva la piemontese, bovino da carne dall'alta resa alla macellazione, con una gran quantità di paglia (culmi dei cereali) prodotta dal grano duro Senatore Cappelli e con la musica per accrescer-

ne il benessere. Dai pezzi pregiati di carne di maiale e vitello nascono le gustosissime salamelle. Si tratta di un insaccato molto simile a quello della tradizione culinaria mantovana. Tanta bontà però non è da attribuire solo alla crescita degli animali senza fretta, appunto, ma anche alla frollatura, processo chimico e fisico naturale che avviene spontaneamente nei muscoli degli animali appena abbattuti, trasformandoli gradualmente in carne. Nella macelleria aziendale l'allevatore di Specchia con la moglie Daniela e la cognata Giovanna Tranne sposata a Stefano Manco, lavora con la spalla di maiale e la pancetta di vitello, le



foto: N. Pacella

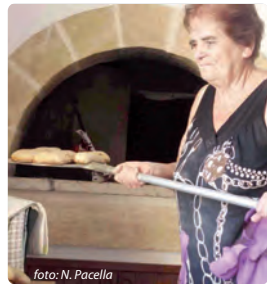


foto: N. Pacella

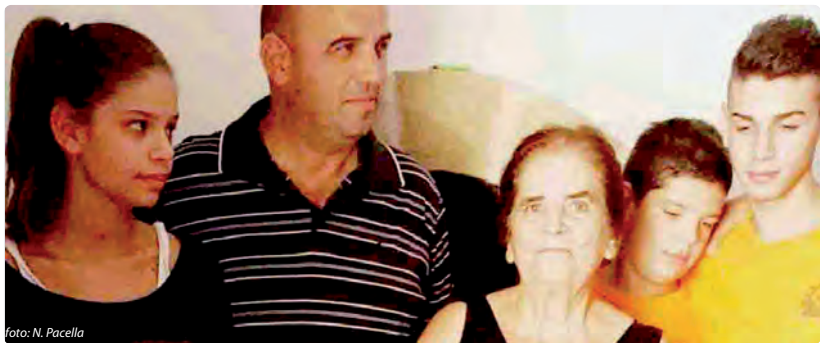


foto: N. Pacella

gustose salamelle insaccate in budelli, preparate in filze di circa 15 centimetri ciascuna. Cotte sulla brace sono una vera delizia per i palati più raffinati.

“Nella continua ricerca dell'autosufficienza per dar da mangiare agli animali un foraggio sano e nutriente - dice Agostinello - ho scoperto

varietà cerealicole dalle proprietà eccezionali come il grano duro o frumento, arcaicamente anche tritico, cultivar Senatore Cappelli, l'orzo distico e il farro. Da sempre coltivo questo cereale per raccogliere paglia, crusca, semi e consegnare le granaglie in avanzo ai pastifici”. Ora non più. Dal 2014, l'imprenditore insie-

me a Enzo Scarcia del Molino Scarcia di Specchia, hanno iniziato a trasformare le granaglie in farine per produrre pasta e prodotti da forno di qualità con la semola di grano duro Senatore Cappelli come pane e friese nel forno di famiglia con l'aiuto della suocera Antonietta Agostinello. c.p.



foto: N. Pacella



foto: N. Pacella

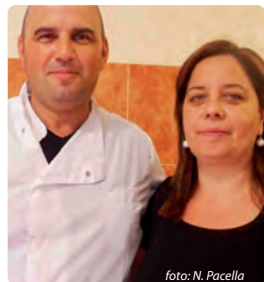


foto: N. Pacella