Il Lions Club di Capo d’Orlando, proseguendo la trattazione dei temi distrettuali, ha affrontato l’argomento “antiche arti e mestieri della tradizione siciliana: occasioni di sviluppo sociale ed economico”.

Venerdì 8 aprile, nel Teatro Comunale “Achille Saitta” di Sant’Angelo di Brolo, il club ha organizzato un incontro su “Le produzioni suinicole di qualità nel contesto rurale dei Nebrodi”.

Dopo i saluti del presidente Gaetano Maurizio Rifici che ha introdotto i lavori e citato la storia del salame Sant’Angelo, del Sindaco di Sant’Angelo di Brolo Basilio Caruso che ha accennato alle attività produttive santangiolesi e del responsabile del consorzio tutela salame Sant’Angelo Gianpaolo Guidara che ha ricordato le tappe che hanno portato all’ottenimento del marchio IGP per il prodotto principe di Sant’Angelo di Brolo, il Dott. Pippo Ricciardo dell’ assessorato agricoltura della regione siciliana e il Dott. Amerigo Salerno dell’associazione allevatori regione Sicilia hanno relazionato sul tema. Alla fine della relazione, interessanti interventi da parte di alcuni dei numerosi presenti in sala, hanno arricchito i contenuti del convegno.

I lavori sono stati coordinati dal cerimoniere Lions Diego Taviano.

Nel corso della serata sono stati ricordati alcuni artefici della storia del salame Sant’Angelo , produttori come Michele Rifici e Vincenzo Mondello, e professionisti del settore come il Dott. Antonio Taviano.

Gli oratori hanno messo in risalto la qualità e la specificità della produzione suinicola dei Nebrodi, e in particolare del salame Sant’Angelo, che ancora oggi viene lavorato e insaccato artigianalmente, selezionando le parti nobili del suino. Hanno anche fatto risaltare le caratteristiche organolettiche che rappresentano il requisito fondamentale della qualità nutrizionale del prodotto, in larga parte legate alla scelta di ingredienti naturali, e in special modo alla stagionatura e all’essiccatura che sfrutta il microclima favorevole e unico delle vallate del territorio santangiolese. Nel convegno è emersa l’esigenza di migliorare e potenziare le strutture commerciali per la produzione di questo prodotto inimitabile e che è stato da molti definito “l’oro dei Nebrodi”.

I lavori sono stati conclusi dalle autorità lionistiche Mario Pappalardo, presidente della zona 9, e Roberto Malfitano presidente della terza circoscrizione.