

Un po' di storia e forse anche un pizzico di leggenda attorno a un cibo povero, ma nostrano

Un cicin a ti e un cicin a mi: cicitt par tücc!

I *cicitt* sono lunghissime e sottili salsicce di capra da arrostitire sul fuoco, originarie della Vallemaggia. L'ipotesi più certa dice che il termine deriva da *cicia*, che significa ciccia, carne. Un'anziana signora di Caveragno, i cui ricordi risalgono agli anni 1920, afferma invece che il nome della salsiccia proviene dal richiamo usato dai contadini per chiamare le capre: "*Ci, ci, ci...*". L'associazione Slow Food ha creato un presidio per i *cicitt* delle valli del Locarnese. Si tratta del secondo presidio cantonale, dopo lo zincarlin della Valle di Muggio. Ingredienti di base del *cicin*: carne di capra e grasso di capra. Condimento: sale, pepe, aglio, noce moscata, chiodi di garofano, vino.



I *cicitt* furono "inventati" alla fine dell'ottocento, a Caveragno, per utilizzare le parti meno pregiate della capra. Le capre destinate alla produzione di *cicitt* erano quelle che non rendevano più, per esempio quelle sterili. Anche oggi vige questo criterio di selezione, ma soprattutto nel caso di privati o piccoli produttori. La capra è un animale che veniva e viene allevato soprattutto per ricavarne il latte e il capretto.

Curiosità: cicitt secchi

Prima dell'avvento dei frigoriferi, quando era difficile conservare la carne, i *cicitt* venivano arrotolati a un bastone e sospesi nei solai a essiccare. Diventavano durissimi e quando si volevano mangiare, se ne staccava un pezzo con le mani. Alcuni li fanno ancora seccare.

L'apice della produzione dei *cicitt* fu durante la prima guerra mondiale: allora queste salsicce venivano spedite anche nel resto della Svizzera, soprattutto in Vallese e in canton Uri. A partire dagli anni 1980, la produzione di *cicitt* calò parallelamente alla diminuzione di capre allevate

Storia: i cicitt dal "Dadolin"

Sembra che il primo che iniziò a commercializzare i *cicitt* e a diffonderli fu Giovanni Dadò con la sua famiglia, a Caveragno, in Valle Maggia, alla fine dell'Ottocento. Dai ricordi di un suo discendente, sappiamo che agli inizi del XX secolo si lavorava per fare i *cicitt* come in una catena di montaggio, nei locali di Caveragno. Gli uomini si occupavano di ammazzare la capra, su di un ceppo, di spellarla e di tagliarla le donne pulivano gli intestini dell'animale nei quali poi i ragazzi insaccavano la carne a mano.



nella regione; contemporaneamente, cominciarono a diffondersi salsicce prodotte con carne di capra mescolata a carne di maiale o di pecora (i famosi *cicitt da carne da caura da pegora!*). Il numero di capre allevate in Ticino è calato da oltre 60'000 capi censiti alla fine del XIX secolo ad appena 10'000 negli anni novanta del secolo scorso. Oggi esistono in commercio due tipi di *cicitt*: quelli preparati con sola carne di capra sono protetti dal presidio Slow Food e vengono prodotti nelle valli del Locarnese; quelli di carni miste si possono trovare in tutto il canton Ticino.

Testi tratti, con modifiche, da <https://www.patrimoineculinaire.ch/Prodotto/Cicitt/34>, da consultare per maggiori dettagli