

*Salumi di Suino Nero
L'unione fra Tradizione
e Maestria Artigiana*

*Catalogo
2 0 1 2*

100% Suino Nero



IL NERO *é* CALABRESE

100% Suino Nero

Guanciale

Taglio: guancia di Suino Nero Calabrese.
Salagione: circa 12 giorni.
Lavorazione: concia al sale,
lavato con aceto di vino.
Stagionatura: da 90 a 120 giorni.
Peso: da 1,5 a 2 kg. oppure a tranci.



100% Suino Nero

Capicollo

Taglio: parte superiore del lombo di Suino Nero Calabrese.
Salagione: circa 12 giorni.
Lavorazione: concia al sale, lavato con aceto di vino, avvolto in budello naturale e legato con spago.
Stagionatura: circa 180 giorni.
Peso: da 2 a 3 kg. oppure a tranci.



100% Suino Nero

***Sopressata
"Atiliara"***



Taglio: lombo e coscia
di Suino Nero Calabrese.

Lavorazione: tritato a grana grossa,
impasto con pepe nero in grani e sale
ed insaccata in budello naturale.

Stagionatura: da 60 a 90 giorni.

Peso: confezione da 350 gr.



100% Suino Nero

*Salsiccia
"Atiliara"*

Taglio: spalla e pancetta
di Suino Nero Calabrese.

Lavorazione: tritato a grana grossa,
impastato con sale ed insaccata
in budello naturale.

Stagionatura: da 30 a 40 giorni.

Peso: confezione da 250 e 550 gr.



100% Suino Nero

'Nduja

Taglio: Carne grassa di Suino Nero Calabrese.
Lavorazione: tritata finemente, impastata con peperoncino "light" e sale, e leggermente affumicata.
Stagionatura: da 60 a 90 giorni.
Peso: confezione da 400 gr.



100% Suino Nero

Pancetta

Taglio: dal ventre fin sotto le costole
Suino Nero Calabrese.
Salagione: circa 12 giorni.
Lavorazione: concia al sale,
lavato con aceto di vino.
Stagionatura: da 90 a 120 giorni.
Peso: da 2,5 a 3 kg. oppure a tranci.



LA STORIA

L'Azienda Agricola Ferrari, nasce dall'idea di Adriano un imprenditore con la passione degli animali. Sin da piccolo ha allevato di tutto dai cani, gatti agli uccelli rapaci, ovini, cavalli ed ora il suo grande interesse è dedicato al Maiale Nero. L'allevamento non nasce da un'idea fortuita e con improvvisazione ma dal frutto di anni di programmazione, indagini e studio, fatta nei ritagli di tempo rubati alla professione principale.

L'allevamento di tipo Semibrado si estende per circa 10 ha, due dei quali sono riservati alla riproduzione e la restante parte all'ingrasso.

L'Az. Agr. Ferrari è un allevamento a ciclo chiuso (alleva, ingrassa e trasforma), si distingue per la sua gestione maniacale delle fecondazioni, selezionando riproduttori di alto profilo morfologico, essendo custode di tre linee di sangue tra le più antiche esistenti (Cosentina, Catanzarese e Aspromontana).

Gli esemplari destinati alla riproduzione sono selezionati per il fabbisogno aziendale. Solo una piccola parte viene venduta ad altri allevatori e privati.

Quelli esclusi dalla riproduzione, per caratteri morfologici non conformi al disciplinare di razza, sono destinati all'ingrasso. L'alimentazione per i riproduttori è esclusivamente a base di sfarinati vegetali pellettati selezionati per età e tipologia.

Per quanto riguarda l'ingrasso, trattandosi di allevamento allo stato semi/brado, l'alimentazione è del tutto naturale, integrata con granaglie bilanciate nei soli periodi di non produttività del bosco e sottobosco.

Rispetto alle razze bianche, il Suino Nero Calabrese ha sicuramente un incremento ponderale inferiore e risulta anche con una maggiore copertura adiposa, ma la qualità delle carni e del grasso che le ricoprono sono divinamente saporite. Invito chiunque a smentire quanto detto.

Gli stessi vengono macellati ad una età di 14/24 mesi e dai quali si ottengono salumi di altissima qualità.

TRACCIABILITÀ

L'Az. Agr. Ferrari garantisce ai propri clienti, che il prodotto acquistato e costituito al 100% da carne di Suino Nero Calabrese con la tracciabilità dello stesso, opponendo sulle etichette i numeri di Auricolare degli animali costituenti il lotto di produzione.

Il numero di Auricolare non è altro che la matricola con cui l'esemplare è stato trascritto sul Registro Anagrafico dei TGA, custodito dall'A.N.A.S. (Associazione Nazionale Allevatori Suini) con sede a Roma, da cui si può risalire ai dati genealogici e allevamento di provenienza. Solo i prodotti derivanti da suini iscritti a tale registro possono fregiarsi della denominazione "Suino Nero Calabrese".

I nostri salumi sono principalmente Capicollis, Pancette, Guanciali, Lardo, Salsicce, Soppresate, Nduja e si effettuano anche produzioni personalizzate.

LE ORIGINI

La razza "Nera Calabrese" ha origini antiche e due sono le ipotesi attuali: una la fa discendere dal ceppo iberico, l'altra

da quello romanico. La diffusione era a carattere areale circoscritta in cui è ancora presente l'allevamento del suino nero ed era distinta in diverse "varietà" locali (Reggitana, Cosentina, Orielese, Lagonegrese, Catanzarese Casalinga e altri).

La carne di maiale è stata per secoli una vera protagonista dell'alimentazione dei calabresi. Basterebbe ricordare quanto rilevano le "Statistiche murattiane" relativamente al Suino nero, perfettamente adattato agli ambienti poveri della Calabria, nel corso degli anni ha subito un forte decremento numerico che, dagli anni '70 in poi, ha fatto rischiare la sua totale estinzione. In merito a questo l'ARSSA, Agenzia Regionale per lo Sviluppo dei Servizi in Agricoltura, ha intrapreso un'azione di recupero e salvaguardia della razza con buoni risultati. L'azienda Agricola "Ferrari" ha sposato questa missione con notevole soddisfazione sia per la qualità dei propri riproduttori sia per la qualità delle carni fresche che trasformate in salumi tipici.

SALVAGUARDIA DELLE RAZZE AUTOCTONE

La salvaguardia della razza Nera Calabrese viene riconosciuta dall'ANAS con apposito Registro dei TGA (Tipi Genetici Autoctoni). Lo stesso conserva le informazioni genealogiche dei soggetti iscritti al fine della conservazione delle razze con particolare attenzione al mantenimento della loro variabilità genetica e promuovendo, al contempo, la valorizzazione economica. Esso è composto da divisioni distinte per le razze Apulo-Calabrese, Cinta Senese, Mora Romagnola, Nero Siciliano, Casertana e Sarda.

"Cibo ordinario" della Calabria Citeriore (regione un pò più estesa dell'odierna Provincia di Cosenza) nei primi anni dell'Ottocento. "La classe dei contadini si ciba rare volte di carne nelle sole domeniche e di frequente nel tempo di carnevale. L'industria de' neri - suini neri - è mantenuta dai villici anche i più miseri, e per ragioni di negozio, e pel provvedimento della sugna necessaria al condimento dei loro cibi giornalieri".

Il sistema di allevamento tradizionale, sia per il carattere estensivo della suinicoltura calabrese sia per le caratteristiche intrinseche della razza in oggetto, era quello brado o semibrado. La razza Nera Calabrese è una razza molto rustica, eccellente pascolatrice, di facile ingrassamento ma scarsamente precoce e poco prolifica. Questi suini venivano interamente trasformati.

Con il cambiare dei gusti dei consumatori, la caduta dei prezzi del mercato del grasso e la successiva introduzione di razze più produttive e precoci, il patrimonio suinicolo autoctono è andato contraendosi ed i pochi capi rimasti sono comunque ancora oggi allevati secondo lo schema dell'allevamento semibrado.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Suino di media taglia, con masse muscolari non eccessivamente sviluppate, con struttura ossea solida. Arti non troppo lunghi (buona camminatrice). Profilo fronto-nasale rettilineo con orecchie medio-grandi pendenti portate in avanti.

Il colore dominante è il nero, ma a volte nascono alcuni soggetti macchiati o con balzane bianche.

CARATTERISTICHE TIPICHE

La rusticità, la capacità di valorizzare gli alimenti poveri, il forte istinto al pascolamento, l'elevata attitudine materna, il forte vigore sessuale del verro. Tali caratteristiche, oltre a permettere la sopravvivenza di questa razza in ambienti impossibili per altre, determina l'ottenimento di una carne ben "predisposta" alla trasformazione a cui si deve la fragranza e la rinomanza dei salumi tipici regionali.

la carne di suino nero calabrese

La carne del Suino nero calabrese, sia fresca che destinata alla trasformazione in salumi tipici e tradizionali, è un prodotto le cui qualità e caratteristiche, sono riconducibili alla combinazione di fattori genetici, ambientali, tradizionali e di particolari tecniche di allevamento.

Fornisce tagli magri, mentre i prosciutti e le spalle sono di buona pezzatura.

Il peso vivo ottimale al macello si aggira intorno ai 160 Kg. La carne dei soggetti migliori risulta particolarmente sapida, soda, compatta con buona colorazione del muscolo.

VALORE NUTRITIVO DELLE CARNI SUINE

A cura della Dott.ssa Annamaria Carpino Biologa Nutrizionista

Le proprietà nutrizionali della carne di maiale consentono di ottenere prodotti dalle eccellenti qualità, con un elevato contenuto di proteine, vitamine, sali minerali ed acidi grassi essenziali (fonte INRAN). La carne suina è, infatti, ricca di proteine ad elevato valore biologico, contenenti amminoacidi essenziali ed amminoacidi ramificati (leucina, isoleucina e valina) ed è pertanto molto utile per un'alimentazione sana ed equilibrata, per la crescita, ma anche per chi vuole puntare ad un miglioramento della massa muscolare, come gli sportivi. È ricca di ferro ad elevata biodisponibilità, di zinco, rame, fosforo, selenio e magnesio; è ricchissima di vitamina B1 (tiamina), vitamina B2 (riboflavina), vitamina PP (niacina). La carne suina è, pertanto, un concentrato di nutrienti benefici ed indispensabili per mantenersi in buona salute. Ancora più ricca di vitamina D e vitamina E è la carne del Suino Nero Calabrese, che oltre a conservare le ottime qualità della carne suina in generale, si arricchisce di queste preziose vitamine attraverso un'alimentazione sana e naturale, perché vive all'aperto, sotto il sole, a contatto con la terra. Anche il grasso contenuto risulta di buona qualità. L'acido grasso predominante è infatti l'acido oleico, un monoinsaturo molto rinomato perché presente nell'olio extravergine di oliva, dotato di un forte potere antiossidante e protettivo verso l'insorgenza di aterosclerosi. L'acido oleico rappresenta circa il 43% del grasso totale e si presenta ancora più concentrato nella carne del Suino Nero Calabrese, superando anche il 45% (fonte CRPA). Anche gli acidi grassi essenziali rappresentano una quota significativa con oltre il 20% del grasso totale ed con un ottimo rapporto tra $\omega 3$ ed $\omega 6$. La tradizione ed il buon senso testimoniano che l'uomo si è sempre giovato delle carni fresche e conservate del maiale, una storia millenaria che non può essere scalfita dagli ostracismi di moda.



Azienda Agricola
Ferrari ADRIANO

Allevamento Suino Nero Calabrese
C.da Monti -87040-ALTILIA (CS)

P.iva 03055430783

C.F. FRRDRN64L27A234R

Tel. +39 334 56 39 303

