

Il Nero di Calabria BIOLOGICO.



Cenni Storici

All'inizio dell'Ottocento era già nota l'usanza calabrese di allevare i maiali. Lo dimostra uno scritto di Luigi Prato, scrittore e viaggiatore dell'epoca, il quale, in un racconto che descrive l'uso dell'allevamento suino nella zona di Cosenza, riferisce che "il maiale è tra gli animali più amati dai calabresi", e che il venerdì si teneva il mercato con arrivi di tutta la regione ...

Allevamento

È allevato nell'altopiano della Sila con metodo biologico, il maiale è libero allo stato brado, gira tra i terreni dell'azienda dedita alla coltivazione biologica di olive e frutta. Grazie al vento i frutti più maturi cadano a terra, dove ci rimangono poco grazie al passaggio del "Nero" che si alimenta di tutto quello che trova, unito a uno sfarinato, prodotto in azienda, grazie al mulino interno ...

Gusta le Specialità

Salsiccia di Nero dolce;
Salsiccia di Nero piccante;
Soppressa di Nero dolce;
Soppressa di Nero piccante;
Capocollo di Nero;
Pancetta di Nero;
Guanciale di Nero;
Lardo di Nero;
'Nduja di Nero.

La carne

Grazie al pascolo brado il "Nero" mangia in maniera naturale, per questo alla macellazione (non prima di 12 mesi per le femmine e di 14 per i maschi) riesce a dare delle carni ottime sia di sapore che a livello nutrizionale. La carne si presenta di colore rosso con filature di grasso bianco e dolce, il gusto al palato è deciso ma molto delicato.

I salumi

Lavorati nel pieno rispetto della tradizione calabrese solo con sale e pepe le nostre stagionature devono rispettare dei tempi più lunghi, si va da un minimo di quarantacinque giorni per la salsiccia a 105 per capicollini e pancette, L'eccellente risultato finale è in grado di lasciar soddisfatti il gusto e l'olfatto dei gourmet più esigenti. Tutti i prodotti sono BIOLOGICI.

