



Nero di Calabria, apulo-calabrese

risorsa delle aree interne

Origine: L'origine del suino Nero di Calabria o apulo calabrese non si conosce con precisione, si presuppone che questa razza nasca nell'area mediterranea sud-europea ed africana da ripetuti incroci genetici fra i maiali primevi locali.



Nero di Calabria, apulo-calabrese

la Storia

Nella Statistica murattiana, compilata nel 1811, si legge che nella Calabria Citeriore "L'industria dé neri è mantenuta dà villici anche i più miseri, e per ragion di negozio, e pel provvedimento della sugna necessaria al condimento dé loro cibi giornalieri". Più avanti si sottolinea come la diffusione di questi animali fosse così capillare e necessaria dal punto di vista economico, da essere diffusa fin dentro le case: "abitazioni ... ristrette e poco ventilate ... albergano volentieri polli, animali di bassa corte ed anche i neri".

Nero di Calabria, apulo-calabrese

risorsa delle aree interne

E ancora nell'Ottocento il romanziere inglese George Gissing scriveva che “*qui, dovunque mi volgessi, incontravo maiali neri e magri che grugnivano, sgambettavano e strillavano*”, così come compaiono spesso nei testi e nelle immagini del grande Corrado Alvaro. Infatti, così come in gran parte d'Italia, anche in **Calabria** ogni famiglia aveva il suo **porco**, la maggiore fonte di sostentamento: veniva usato nella preparazione di piatti come la **pasta con il sugo di salsiccia**, le **polpette di soppressata**, le **cotiche con minestra** o l'**arrosto di maiale e fegato con l'omento e aromi**; per la produzione di salumi quali **pancette, capocolli o soppressate**; oppure come grasso in sostituzione dell'olio, ancora poco comune.

Nero di Calabria, apulo-calabrese

risorsa delle aree interne

Diffusione. Il Nero di Calabria presenta alcune varianti locali, una tipologia con i bargigli diffuso nell'area aspromontana e una senza nel resto della Calabria.



Nero di Calabria

risorsa delle aree interne

Caratteristiche. È un suino robusto, di taglia medio-piccola, con scheletro forte e le setole di colore nero. Le caratteristiche principali del Calabrese sono la capacità di valorizzare alimenti poveri, la rusticità, l'adattabilità al pascolo, il vigore sessuale per il verro e l'attitudine materna per la scrofa. Si adatta benissimo all'allevamento all'aperto allo stato brado o semibrado, cibandosi di ghiande, castagne, tuberi e radici che trova nelle aree boschive in cui viene allevato. I maschi castrati, ad un anno di vita, arrivano al peso di circa 150 kg, mentre il peso delle femmine alla stessa età si aggira sui 120 kg.

Attitudine La carne di ottima qualità viene solitamente trasformata in prodotti tipici della salumeria calabrese, quali capocollo, lardo, pancetta, prosciutto, nduja, salsiccia e soppressata.

Nero di Calabria

Sistema di allevamento



Raro Esemplare di 400 Kg

Nero di Calabria

Allevamento Semibrado



Nero di Calabria

Allevamento brado



Nero di Calabria

Allevamento brado



Nero di Calabria

Allevamento brado



Nero di Calabria

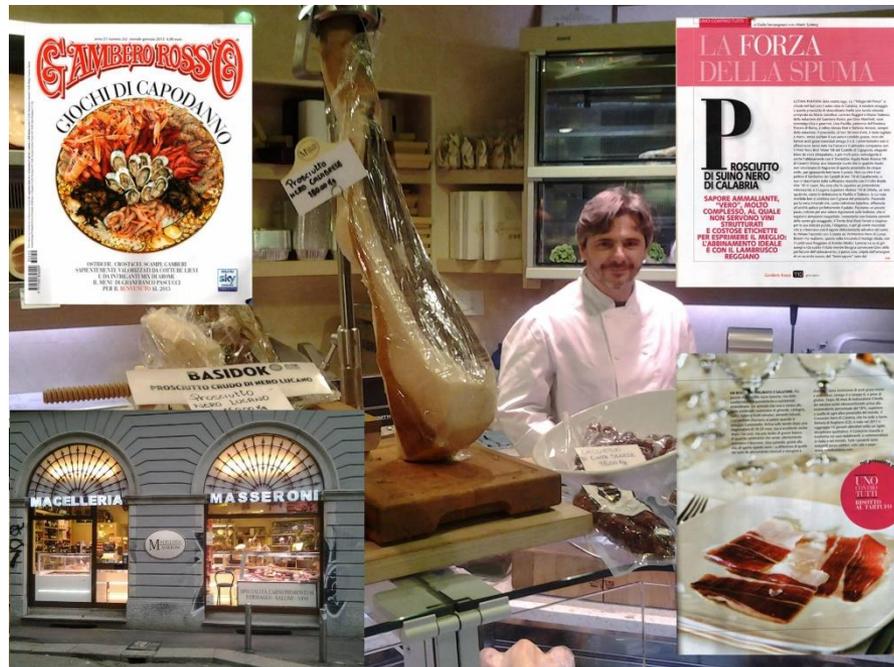
Il Valore

Sono evidenti quindi le peculiarità delle carni di questi animali, molto apprezzate, anche per la ricca gamma di salumi che se ne ricavano. Il settore, fatto di tante eccellenze, però, è particolarmente frammentato e non è riuscito finora a «fare squadra» creando un sistema organizzato in grado di valorizzare appieno, soprattutto da un punto di vista commerciale, queste ricercate produzioni. Si lavora a livello di singole aree per ora con l'intento di costruire un sistema, valido e sostenibile dal punto di vista economico e ambientale, al fine non solo di creare le giuste sinergie tra la filiera ma anche di promuovere e valorizzare prodotti tracciati, rispettosi delle singole specificità.

Nero di Calabria

Le potenzialità

delle storiche tipicità e tradizioni locali, sicuri e quanto mai naturali per il metodo di allevamento: un insieme di caratteristiche che configurino un unico e condiviso «brand di alta gamma». E anche perché i sistemi di allevamento di queste razze sono totalmente sostenibili, e potranno favorire lo sviluppo delle aree interne e le politiche di tutela del patrimonio boschivo.



Nero di Calabria

Le potenzialità

• VANTAGGI

- Grande rusticità
- Quasi totale assenza gene alotano (Sindrome da Stress)
- Morfologia (mantello, orecchie, profilo grugno, arti)
- Qualità organolettiche e salutistiche
- Legame razza-territorio
- Sostenibilità
- Valore delle produzioni

SVANTAGGI

- Assenza di una filiera
- Scarse performance
- Perdita di suinetti al parto
- Disponibilità numerica ridotta
- Mancanza Disciplinari

Nero di Calabria

Le carni e i salumi



Nero di Calabria

Le carni e i salumi



Nero di Calabria

La Soppresata



La forma è tipicamente schiacciata con una lunghezza di 15-18 cm circa e dalla larghezza di 6-8 cm circa. La carne, insaccata in intestino naturale, deve essere rigorosamente quella del filetto o delle cosce posteriori opportunamente selezionate e private dei nervetti, il grasso deve essere presente in una percentuale compresa tra 18 e 20. Le uniche spezie autorizzate sono pepe nero in grani, pepe rosso dolce o piccante, sale nella quantità di 0,25-0,28 per Kg, in talune zone della Calabria nell'impasto si aggiunge del vino in piccolissime quantità, la stagionatura non deve essere inferiore ai 45 giorni. La legatura con spago completa la soppresata. La conservazione dopo la stagionatura sottovuoto o invasata nel grasso o nell'olio.



Nero di Calabria

La Salsiccia



Salsiccia: Le carni fresche di suino nero, della spalla o del costato e le parti non utilizzate per la realizzazione della soppressata viene insaccata nell'intestino naturale del suino dal diametro di circa 3 cm di forma cilindrica, la stessa può essere sezionata con spago ogni 10-12 cm oppure essere appesa per la stagionatura ripiegata in "culture" di circa 50 cm, Il grasso deve essere presente in una percentuale compresa tra il 25 ed il 30% , sale nella quantità di 0,25-0,28 per Kg e le spezie da utilizzare sono pepe rosso dolce o piccante, finocchietto e mentre in alcune aree della Calabria si usa aggiungere all'impasto del vino. La stagionatura deve durare almeno 30gg, e può essere accompagnata da una leggera affumicatura. La conservazione può avvenire sotto vuoto o invasata nel grasso o nell'olio.

Nero di Calabria

La Nduja



Nduja: La Nduja di Nero di Calabria è prodotta esclusivamente con carni macellate fresche di suino nero di Calabria certificato. I tagli di carne che possono essere impiegati sono: pancetta, coppa, pancettoni opportunamente mondati, triti di prima qualità. Il grasso da impiegare è esclusivamente quello: del guanciale, della testata di spalla, del culatello e lardello. La resa in pasta si aggira intorno al 18-23 % del peso dell'animale vivo, non usando coppe e pancette; sul 25-30% se si usa la totalità dei tagli elencati. Il rapporto di lardo/carne/peperone e peperoncino piccante essiccato presente nell'impasto deve essere per ogni 100 chilogrammi:

Nero di Calabria

La Nduja

Pancetta e lardelli 40-45 chilogrammi, carne di seconda terza scelta 30-35 Kg, è da considerare che in queste carni vi è un altro 30% di materia grassa), trito di peperoni essiccati misti dolci e piccanti non deve essere inferiore a 20-25 Kg, la salsa di peperoni è qualche volta utilizzata fino a 2-5 Kg, per un totale di peperone tra polvere e salsa di circa il 25-30 Kg, sale 2.8 Kg.

La grana del grasso e della carne costituenti la pasta di Nduja deve corrispondere all'impiego di una trafila con fori da 3-4 millimetri. Il budello da impiegarsi per l'insaccato deve essere di maiale ovvero preferibilmente il tratto dell'intestino cieco, (da qui il nome "orba"), o muletta, successivamente deve essere legato con spago a maglia larga che segue l'andamento naturale del budello utilizzato. L'asciugatura e la stagionatura devono avvenire in locali convenientemente aerati, in funzione delle caratteristiche climatiche e dell'orientamento. Il periodo minimo di stagionatura varia in funzione della pezzatura del prodotto, ma di solito è superiore ai 30 giorni, una consistente affumicatura di legno di faggio e di robinia completa la prima fase dell'asciugatura, successivamente il prodotto viene trasferito in idonei locali areati per la fase della stagionatura, dove la nduja perde generalmente peso, si asciuga, esaltando il sapore ed il profumo caratteristico. Quest' ultima fase può durare anche più di 90 giorni, dipende dalle pezzature.

Nero di Calabria

La Salsiccia di Fegato



Salsiccia di fegato: Le carni fresche di suino nero, della spalla o del costato e le parti non utilizzate per la realizzazione della soppressata viene ad essere impastata con il fegato dello stesso maiale tagliuzzato a foglioline di ulivo per una percentuale del 30% circa. Insaccata nell'intestino naturale del suino dal diametro di circa 3 cm di forma cilindrica, la stessa può essere sezionata con spago ogni 10-12 cm oppure essere appesa per la stagionatura ripiegata in “culture” di circa 50 cm, Il grasso deve essere presente in una percentuale compresa tra il 25 ed il 30, e le spezie e gli aromi da utilizzare sono l'aglio il prezzemolo finemente tritati e il finocchietto. La salsiccia di fegato si può consumare fresca di qualche giorno o stagionata per almeno 30gg, la conservazione, per il vero abbastanza difficoltosa e sconsigliata può avvenire sotto vuoto o invasata nel grasso.

Nero di Calabria

La NNuglia



NNuglia: forma e dimensioni simili a quelle della Nduja, la base è l'impasto della salsiccia, al quale viene aggiunto cuore, polmoni e le parti più scure o rosse del maiale. Dalla salsiccia si differenzia per il colore esterno che si presenta più scuro contenendo una maggiore quantità di tessuto connettivo, il grasso deve essere presente nella percentuale di circa 25, l'impasto viene speziato con pepe rosso dolce o piccante e aglio. Si insacca nella parte dell'intestino più grande oppure nell'orba (intestino cieco) si consuma dopo qualche giorno soprattutto con le verdure, oppure si lascia stagionare per circa 30gg, si consuma sempre dopo cottura e sbollentatura, può essere conservata sotto vuoto.

Nero di Calabria

Il Capocollo



Capocollo: la forma è cilindrica, avvolto in pellicola naturale, (legato a mano con spago naturale eventualmente circoscritto con 4 bastoncini di canna); Il colore della parte esterna è rosso per la presenza di peperoncino mentre all'interno della pellicola si mette del pepe nero in grani. La salatura non deve superare i 3-4 giorni dipende dalla grandezza, e prima dell'avvolgimento deve essere accuratamente lavato con vino o aceto o acqua fresca e ben asciugato. La stagionatura in ambiente fresco deve durare minimo 90 giorni.

Nero di Calabria

Il Prosciutto

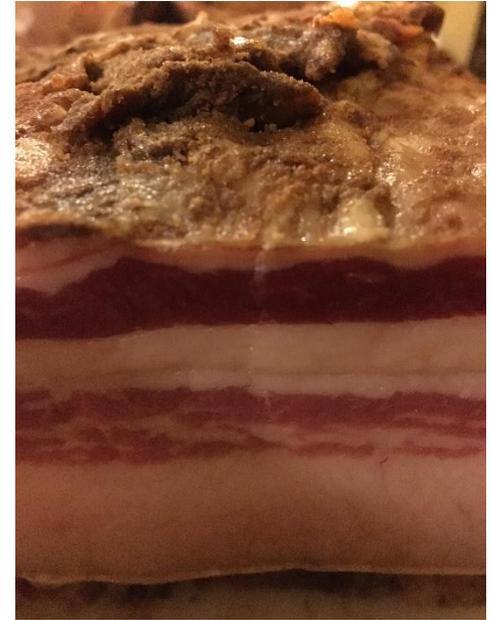


I Prosciutti di nero realizzati con suini di 24 mesi di età devono essere, opportunamente dissanguati e salati per un periodo che va da 25 giorni a 30, una volta lavati in aceto, vino e acqua fredda e asciugati vanno ad essere stagionati in modo naturale per un periodo minimo di 18 mesi, a 24-36 mesi raggiungono il massimo della loro maturazione.

m) Cuori di Nero, in talune zone della Calabria si usa utilizzando alcune parti di prosciutto particolarmente magre produrre dei prosciuttini chiamati pure cuori di prosciutto. Salati opportunamente e avvolti nella pellicola naturale si ricoprono di polvere di pepe dolce e si lasciano asciugare e stagionare per un periodo che va dai sei mesi ad un anno.

Nero di Calabria

La Pancetta



Pancetta: la forma è rettangolare con uno spessore di cm 3,5-4,5. Il colore della parte esterna è rosso per la presenza di peperoncino la salatura deve essere da 2 a 3 giorni, e prima di confezionarlo con il pepe rosso va accuratamente lavata in vino, aceto o acqua fresca e ben asciugata, si stagiona per 60-90 giorni in ambiente fresco e ben areato.

Guanciale: E' la parte sottostante il mento, ed al taglio la forma è che ne esce è triangolare con uno spessore di cm 2-3 circa. Il colore della parte esterna è rosso per la presenza di peperoncino la salatura deve essere da 2 a 3 giorni, e prima di confezionarlo con il pepe rosso va accuratamente lavata in vino, aceto o acqua fresca e ben asciugata, si stagiona per 60-90 giorni in ambiente fresco e ben areato.

Nero di Calabria

Altri salumi di suino nero

Il Lardo, U Gammune, La Sciancata, La Sugna, La Carne Ncantarata, La Gelatina.



SI RINGRAZIA PER L'ATTENZIONE

