
Il suino Nero dei Nebrodi

Esistono in Italia almeno 12 razze di maiali, a cui se ne aggiungono altrettante categorie minori, anche se abbiamo deciso di concentrare la nostra attenzione su quel tipico esemplare allevato in Sicilia. Il Suino Nero dei Nebrodi o Nero Siciliano fa parte di una razza autoctona siciliana di origini antichissime. Oggi è presente un limitato numero di esemplari (circa mille scrofe pure e altre derivate) che continua ad essere allevato allo stato brado nelle Madonie e nei Nebrodi (Sicilia). Razza precoce e longeva, è caratterizzata da una interessante fertilità e vivinatalità (elevato numero di suinetti portati allo svezzamento). Resistente alle malattie, capace di valorizzare alimenti anche poveri e molto resistente alle avversità climatiche. Le sue carni sono utilizzate sia allo stato fresco che insaccate, ottenendo prodotti di alta qualità. L'Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia (ISZS) sta conducendo attività di ricerca sul Suino Nero dei Nebrodi, allo scopo di salvaguardare la razza, diffonderne l'allevamento estensivo ecocompatibile, promuovere i prodotti tipici a base di carne suina di alta qualità e tipicizzare il salame prodotto con carni di suino Nero dei Nebrodi.

Le prenotazioni devono essere effettuate entro il 14-12-2005 e comunque fino al raggiungimento del numero massimo di 25 persone. Il prezzo per i soci e i loro familiari è di 20 €. Per gli ospiti non soci il costo è di 25 €.



Cena a tema e approfondimento culinario sono un'idea dell'associazione eno-gastronomica

*Nasata – Natura Sapienza Tavola
I Sapori del mio Sud*

Cena a tema: *Specialità di maiale*



Ristorante

La Conchiglia
di Stefano Alfano

Via Pantano n. 72 – Ganzirri (Me)

Tel. 090-391160

16 dicembre 2005

Menù

Proposto dallo chef **Giuseppe Spadaro**



Antipasto

*Salame tipico messinese
Pepato fresco
Caciocavallo ragusano
Ricotta fresca di pecora
Cotenne di maiale macerate con aceto*

Primo

Pasta e fagioli di mamma Vera

Secondo

*Grigliata di salsiccia
Braciole e costolette di maiale
Patate al rosmarino*

Sorbetto di limone

Dolce tipico messinese
Realizzato dalla “**Pasticceria Arena**”

Caffè

Bevande

Vino rosso

Acqua minerale

La carne di suino

La **carne di maiale** è molto appetibile, ma molti sono i dubbi sul suo impiego. Il problema principale è che le sue proprietà nutrizionali dipendono strettamente dal contenuto in grassi. La variabilità è di gran lunga superiore a quella del bovino, andando da 100 kcal/100 g a 400 circa per le parti più grasse. Inoltre la cucina impiega tradizionalmente parti grasse o semigrasse. Sono invece da preferirsi le parti magre (filetto o lombata). Chi consuma già insaccati pregiati (prosciutto cotto o crudo) può limitare l'uso della carne di maiale e optare per altre carni.

La superiorità indiscussa dei salumi italiani rispetto a quelli degli altri paesi europei è dovuta sicuramente alla **qualità delle carni di maiale**, e in particolare alla loro "maturità", ovvero all'età di macellazione.

Questo è particolarmente vero per i prosciutti, tant'è che proprio questi prodotti hanno imposto criteri di allevamento e di selezione dei maiali che fin dal 1970 sono state regolamentati per legge.

Nel 1988 queste differenze rispetto ai metodi di allevamento tradizionali (quelli per produrre carni fresche) furono riconosciute anche a livello europeo: in sostanza l'Europa, con la decisione della Commissione 89/53/CEE del 21/12/1988, ha riconosciuto la presenza in Italia di due distinte popolazioni suine, le cui carni danno luogo a differenti mercati: uno al suino di tipo **leggero** e l'altro al suino di tipo **pesante** (carcasse di peso da 120 a 180 chilogrammi).

Molti salumi DOP italiani (tutti quelli che vengono prodotti al nord) fanno riferimento al suino pesante italiano come materia per la loro produzione.