Psr Sicilia, fondi pubblici per progetti di successo. Salumi: biodiversità, territorio e salute

Fattoria San Pio – Salumi e Biodiversità è un’azienda di circa 35 ettari di superficie che ha ereditato l’esperienza in campo zootecnico, tramandata da diverse generazioni, nell’allevamento del Suino Nero dei Nebrodi e nella produzione di salumi di altissimo pregio. Un’azienda che chiude la filiera, salvaguardando e valorizzando la qualità delle carni di una specie in via di estinzione, attraverso l’allevamento, la macellazione, la trasformazione, la conservazione e la vendita. Ubicata nel Comune di Brolo, alle porte del Parco dei Nebrodi, di fronte all’arcipelago delle Isole Eolie, la fattoria si è posta come obiettivi il benessere animale e la tutela della biodiversità come fattore di sviluppo del territorio. Infatti, il sistema di produzione prevede l’allevamento dei suini neri allo stato semibrado “en plen air”. Gli animali hanno a disposizione, oltre al pascolo naturale, ampie zone recintate dove sono alimentati con cereali biologici prodotti dall’azienda. La Fattoria San Pio aderisce al Consorzio di tutela del Suino Nero dei Nebrodi e gli animali, allevati in selezione e purezza, sono iscritti al Registro anagrafico della specie suina, gestito dall’Associazione Nazionali Allevatori Suini (ANAS).



La biodiversità è un patrimonio universale inestimabile, frutto di tre miliardi e mezzo di anni di evoluzione, e la Sicilia vanta un patrimonio genetico tra i più ricchi del mediterraneo. Un contesto come la catena montuosa dei Nebrodi, con il suo clima, la sua microflora, il suolo e la fauna, crea un ecosistema unico al mondo e la Fattoria San Pio, sin dal 2008, lavora per preservare e custodire la tradizione nell'allevamento di una delle ultime 6 specie suine indigene rimaste in Italia. Il Suino Nero è un animale dotato di notevole resistenza alle malattie, adattabilità alle differenti condizioni pedoclimatiche, abilità a procacciarsi il cibo, frugalità e temperamento dinamico. Tra le caratteristiche distintive della specie vi è "il colore nero" che sembra essere legato all' alimentazione ricca di melanina contenute nelle ghiande.



I prodotti che si ottengono dal Suino Nero dei Nebrodi possono essere sia macinati che a pezzo anatomico intero, sia magri che grassi. Gli impasti necessari per la preparazione dei salumi sono ottenuti sminuzzando la carne a “punta di coltello”. Il particolare aroma dei prodotti derivanti dal Suino Nero dei Nebrodi è dovuto al tipo di alimentazione costituita prevalentemente dal pascolo nel sottobosco e alla ricetta tradizionale della lavorazione che si caratterizza per l’uso sapiente del tempo, del sale e degli aromi naturali (pepe, peperoncino, aromatiche di montagna). Tra le offerte del paniere gastronomico: prosciutto crudo, capicollo, salame Fellata, salsiccia, pancetta, guanciale Buccularu, lardo. I salumi sono parte integrante della tradizione gastronomica italiana. Il loro sapore buono, la facilità di preparazione, la versatilità e la convivialità intrinseca nel loro consumo li rendono un alimento gradito a tutti. Un cibo gustoso e sano. Contengono infatti nutrienti importanti per l’equilibrio della nostra dieta, le sostanze definite bioattive e antiossidanti, tra cui la carnosina (piccola proteina composta

dagli amminoacidi istidina e alanina) che, protegge dai danni delle radiazioni, migliora le funzioni del cuore e promuove la guarigione delle ferite.



Armando Virzì ha utilizzato il finanziamento del PSR Sicilia 2014/2020 dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, per tutelare la biodiversità e valorizzare i prodotti che hanno rivestito nel passato un ruolo speciale per la sopravvivenza delle prime popolazioni che hanno abitato la nostra isola nelle strette vicinanze dei boschi. Un presidio Slow Food che ci permette, ancora oggi, di poter godere di un gusto speciale garantendo al contempo l'assunzione di "grassi buoni" che svolgono un'azione protettiva contro il colesterolo grazie alla presenza di elevate quantità di acidi grassi insaturi.



Informazioni: Fattoria San Pio, Via Vittorio Emanuele III n. 36 -98061 Brolo (ME), Cell. +39 338 5024414/338 5024414; email: info@fattoriasanpio.it; sito www.fattoriasanpio.it; www.ilmangiaweb.it

Comunicazione redazionale Psr Sicilia