

17 Settembre 2012

Industria Salumi Sant'Angelo

Suino nero dei Nebrodi, antica razza da tutelare

Liberi nei boschi, gli animali vivono meglio e danno carni più succulente. Ottime ragioni per difendere la biodiversità.



Sicilia

L'Industria Salumi S. Angelo ha scelto di aderire al Consorzio di tutela del suino nero dei Nebrodi, un'antica **razza autoctona** che stava rischiando di scomparire. Dalla volontà di salvaguardare questa grande ricchezza è nato qualche anno fa il sodalizio con alcuni allevatori del territorio. Come vivono i suini neri dei Nebrodi? Pascolano liberi nei boschi dei Nebrodi, si nutrono di ghiande, nocciole e di quello che trovano in giro (con qualche supplemento di mangime più proteico che gli allevatori danno secondo le necessità), **crescono più lentamente rispetto ai maiali allevati in maniera intensiva** (in un anno e mezzo circa) e corrono e si arrampicano a loro piacimento. In questo modo sviluppano più grasso e le loro carni saranno più mature, più rosse e più succulente.

Con le carni di suino nero, l'Industria Salumi S. Angelo produce diversi tipi di salumi, tra cui il salame, il guanciale, il lardo, le coppe, i lonzini, le pancette ed i tipici prosciutti di suino nero dei Nebrodi (**più piccoli, più scuri e più saporiti**), tutti molto apprezzati per la loro consistenza e il loro gusto speciale.

Potrebbe interessarti anche

Salame siciliano: un regalo dei normanni [1]

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/salame-siciliano-un-regalo-dei-normanni>