MAIALE UMBRO

NERINO

ALLEVAMENTO
ALLO STATO BRADO

-
Nerino, allevamento allo stato brado
-

ARMONIA TRA GLI ANIMALI E L'AMBIENTE IN CUI VIVONO

Il nostro obiettivo è far vivere i suini nel modo più naturale, curare la qualità del loro cibo e dell'ambiente, controllare costantemente le loro condizioni di salute ed il loro benessere.

LA FILIERA LOCALE DI NERINO

In Valnerina e a Norcia vengono venduti come prodotto tipico carni di maiale lavorate in zona, ma non provenienti da allevamenti locali. La nostra azienda propone invece un prodotto da filiera interamente locale, con animali allevati nel nostro territorio, che si nutrono di cibo locale e che vengono lavorati localmente.

NON MANGERETE SOLO CARNE, MA VI NUTRIRETE DI UN'IDEA E DI UN TERRITORIO

Le condizioni che creiamo nel nostro allevamento influiscono positivamente sul prodotto finale, rendendolo un vero e proprio tesoro gastronomico. Il nostro obiettivo è condividere con voi la nostra filosofia per farvi gustare fino in fondo il sapore del nostro lavoro e delle nostre idee.

-
La Valnerina
-

LA VALLE DELL'ARMONIA

Una valle lunga e verde, affascinante. La Valnerina ti mette a tuo agio, ti fa sentire al tuo posto: crea armonia dentro e fuori. E' la valle del fiume Nera che nasce dal monte Bove, nel Parco Nazionale dei Sibillini e poi scende veloce, per quasi cento chilometri, tra borghi e abbazie medievali, fino alla spettacolare Cascata delle Marmore e al Tevere.

I SAPORI DELLA TERRA DEI NORCINI

La Valnerina è terra di radici e tradizioni, dove la cultura incrocia la gastronomia. Qui la macellazione del maiale e la produzione d'insaccati e prosciutti è stata da sempre un'arte, tramandata di generazione in generazione. Ancora oggi la Valnerina offre produzioni e piatti unici, con i formaggi, le lenticchie, il tartufo nero e le trote.

- Nerino, razza tipica italiana -

IL SUINO NERO, TESORO PERDUTO D'ITALIA

I suini dei nostri antenati erano i maiali neri, la razza tipica italiana, formata da soggetti a crescita lenta, ma con una carne di elevata qualità, adatta alla produzione d'insaccati e prosciutti di pregio.
Nel Novecento però, il maiale rosa, importato dal Nord Europa, prese il sopravvento negli allevamenti intensivi e nel confezionamento di prodotti sempre più industriali e omologati.

IL RITORNO DI NERINO

Oggi, grazie alla Fattoria Laurenzi, il suino nero è tornato in Valnerina. Dove peraltro era sempre rimasto, seppure soltanto negli affreschi delle nostre chiese, nelle quali il maiale nero è di frequente raffigurato con Sant'Antonio.

-
La Fattoria Laurenzi
-

LE RADICI E IL CUORE

Il casale è il cuore pulsante
della Fattoria Laurenzi.
Tra le sue antiche mura e nei campi
circostanti si svolgevano le attività che,
con il susseguirsi delle stagioni,
ritmavano il lavoro della terra, la raccolta
dei suoi frutti, la cura degli animali.
In particolare i preziosi maiali, dei quali
niente andava sprecato e che venivano
alimentati con i prodotti sani della terra:
ghiande, mele, patate, semola,
crusca e verdure.
Da questa terra incontaminata
e da questa antica tradizione proviene
il Nerino della Fattoria Laurenzi,
che ancora adesso vive nei campi attorno
al casale di nonno Mario.

"Se mangio carne
voglio che venga da un animale
che ha vissuto una bella vita all'aperto,
senza affollamenti,
su pascoli abbondanti, con acqua buona
e alberi per ombra".

Wendell Berry
Contadino, poeta e intellettuale

- Garanzie: La tracciabilità -

DAL CAMPANELLINO AL MICROCHIP

Il maiale da voi prenotato viene contrassegnato con un doppio sistema: tramite un codice identificativo riportato sulla marca auricolare, e tramite un microchip, applicato alla marca auricolare stessa, che ci permette di riconoscerlo e rintracciarlo come una volta accadeva con il campanellino.

Così, quando vorrete fare una visita alla fattoria per vedere il vostro Nerino, sarete in grado di individuarlo e verificare di persona le sua condizioni di vita.

VIDEO E DATI DI CRESCITA VIA MAIL

Via posta elettronica riceverete un video che mostrerà il vostro maiale identificato tramite il microchip. Potrete così seguirlo nella crescita nel suo ambiente naturale, allo stato brado, nell'allevamento della fattoria Laurenzi.

Nella mail riceverete la schermata completa con i dati scaricati dal microchip, compresi quelli sul peso approssimativo, la qualità e quantità dell'alimentazione giornaliera, la data di consegna dei prodotti stagionati.

**VIENI A VEDERE IL TUO NERINO.
GLI ANIMALI SONO LASCIATI LIBERI,
ALLO STATO BRADO,
ALL'INTERNO DI UN'AREA
DI 15 ETTARI, IN PARTE PRATIVA
E IN PARTE BOSCATA, IN UNA
DELLE ZONE PIÙ INCONTAMINATE
DELLA VALNERINA, NEI PRESSI
DI CERRETO DI SPOLETO.**

- Ecco dove cresce Nerino -

NERINO, UN MAIALE IN MOVIMENTO CHE SI NUTRE DI CIBI SANI

Nella vasta area destinata all'allevamento il maiale Nerino, che deriva da una razza autoctona della Valnerina, resta sempre attivo e in movimento.
Di conseguenza il suo corpo accumula una quantità minore di grassi nocivi e si forma una maggiore massa muscolare. Il nutrimento è a base di prodotti naturali: ghiande, tuberi ed erbe che i maiali si procurano grazie alle caratteristiche del terreno e dell'ambiente circostante.
Durante l'inverno l'alimentazione è integrata con orzo, avena e grano prodotti localmente.
Al termine della macellazione e della lavorazione, le carni degli animali allevati allo stato brado risultano così più sane, compatte e saporite.

LA SALUTE PRIMA DI TUTTO:

Negli allevamenti industriali, dove migliaia di capi sono stipati in spazi ridottissimi, è consuetudine somministrare antibiotici "a prescindere": questo per evitare a priori l'insorgere di pericolosissime epidemie. Oltre a questi ai maiali vengono somministrati anche ormoni della crescita per accellerarne l'aumento di peso. A tal proposito giova ricordare che gli antibiotici e gli ormoni della crescita, somministrati ad un animale, si trasferiscono nell'organismo di chi lo mangia. Essi continuano quindi la loro azione indebolendo il sistema immunitario ed alterando i tempi dello sviluppo nei bambini.

ALL'APERTO MENO INFEZIONI E MALATTIE

L'allevamento di suini allo stato brado consente di rispettare le normative sul benessere degli animali direttiva 98/58/CE, ottenendo così carni di alta qualità.
I suini allevati all'aperto godono di migliori condizioni di salute e di benessere rispetto a quelli allevati in ambiente confinato perché questo tipo di allevamento offre loro maggiore libertà, sia a livello fisico che comportamentale. L'aria che respirano, decisamente diversa da quella degli allevamenti intensivi, la vita all'aperto e il movimento, garantiscono infatti la quasi assenza di malattie ed infezioni, in particolare di quelle respiratorie.

Le carni Nerino

GRASSO BUONO E GUSTO DI UNA VOLTA

Il continuo movimento all'interno dell'allevamento produce la cosiddetta marezzatura, ovvero delle sottili linee di grasso che s'inseriscono tra le fibre. Questa caratteristica crea un sapore particolare nel prodotto finito che vi riporterà in mente quello dei salumi di una volta, ben oltre l'omologazione culturale dei prodotti confezionati tutti allo stesso modo che oggi trovate nei supermercati.

NERINO È BUONO E FA BENE

"Il maiale nero allevato allo stato brado, è l'olio d'oliva a quattro zampe".

Dott.ssa Ernestine Ludeke,
Responsabile del progetto suino nero per la Spagna

Le sue carni infatti, secondo gli esperti, sono molto adatte a prevenire problemi di colesterolo.
Il grasso è morbido ed ha un'altissima concentrazione di acido oleico, prorprio quello dell'olio di oliva, che arriva fino al 68%.
Gli animali allevati industrialmente invece hanno un concentrazione di questo grasso benefico appena del 30/40%.
Inoltre la stagionatura ne migliora uteriormente le caratteristiche, trasformando i residui grassi saturi, in polinsaturi: ecco perchè Nerino è buono e fa bene!

Prodotti

A VOSTRA SCELTA

Del maiale da voi acquistato potrete scegliere quali parti ritirare fresche alla macellazione e quali invece stagionare.
La stagionatura avverrà, nelle nostre cantine di Bugiano a 700 metri sul livello del mare, con l'aria fresca e asciutta dell'Alta Valnerina.
Potrete verificare o informarvi sull'avanzamento della stagionatura, anche con visite in azienda che sono sempre gradite

A VOSTRO GRADIMENTO (PERSONALIZZAZIONE DEL PRODOTTO)

Potrete indicarci vari tipi di lavorazione dello stagionato, a seconda dei vostri gusti, anche sulla base di degustazioni in azienda.
Potremo cambiare per voi le quantità di grasso, la durata della stagionatura, la pepatura, ecc.

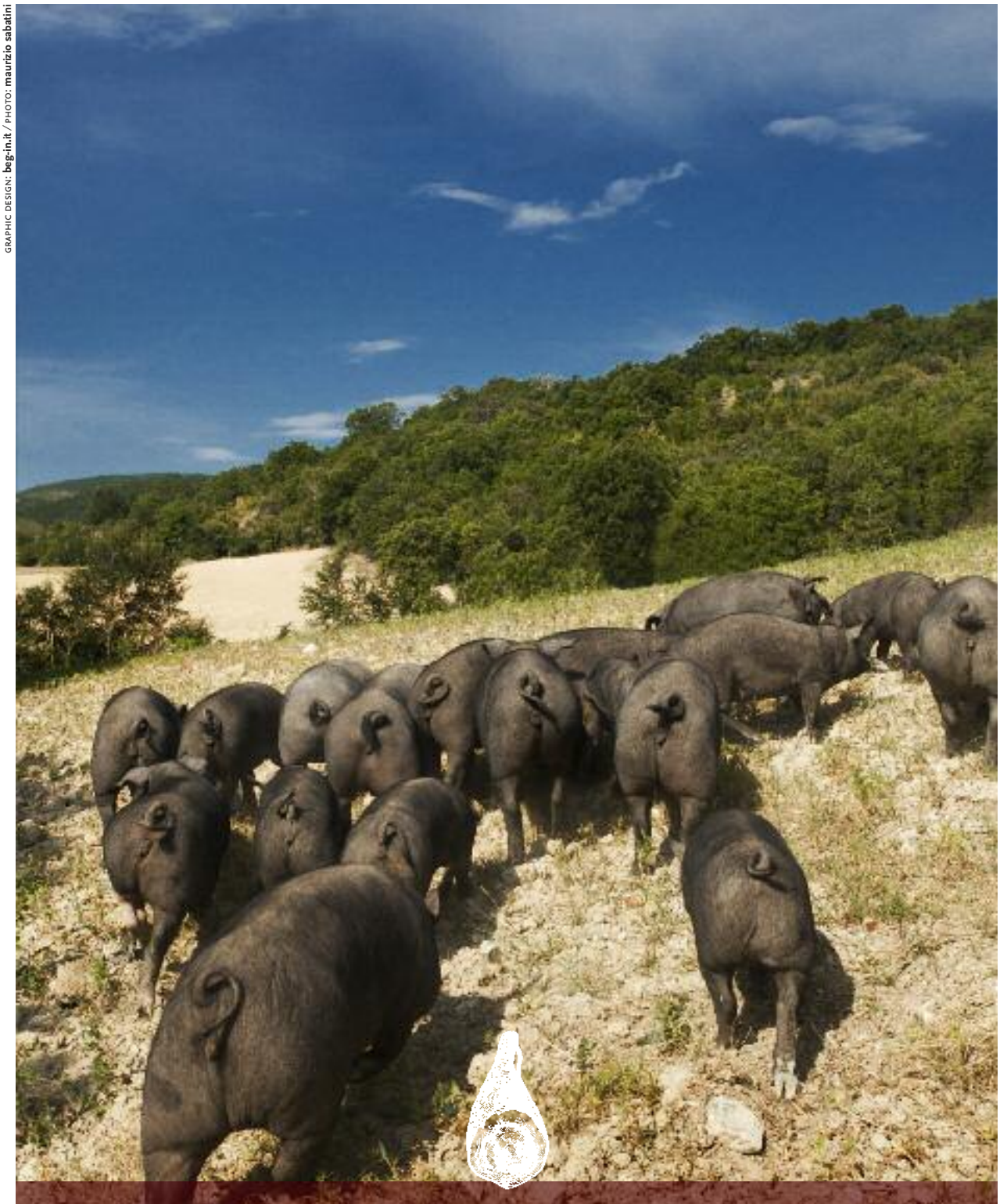
I NOSTRI STAGIONATI

Vi offriamo due linee di prodotto:
Linea salumi tradizionali (Salame Milano, Napoletano, Culatello, ecc)
Linea salumi locali (salumi della tradizione umbra, insaccati di Norcia, Ciauscolo, ecc.)

CONSEGNA:

Sarete sempre avvisati al raggiungimento della stagionatura ottimale.
I vostri tagli potranno essere ritirati in azienda, oppure spediti, o consegnati a domicilio

GRAPHIC DESIGN: beg-in.it / PHOTO: maurizio sabatini



FATTORIA LAURENZI

Località Bugiano || 06041 Cerreto di Spoleto (PG)
tel 327 9704663
www.nerinoumbro.it || laurenzi@nerinoumbro.it

MAIALE UMBRO

NERINO

ALLEVAMENTO
ALLO STATO BRADO