

Sicilia Rurale Edizioni Locali il Network: ilSicilia.it | Siciliammare.it | Il Giornale della Bellezza | Sanità in Sicilia

ilSicilia.it
Quotidiano online d'informazione

Siciliarurale.eu
PRIMA LA CULTURA

PRIMA PAGINA News Sviluppo locale Agricoltura Bio Agroalimentare

SALUMI, BIODIVERSITÀ, TERRITORIO E SALUTE: IL SOSTEGNO DEL PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE ALLA FATTORIA SAN PIO PER IL SUINO NERO DEI NEBRODI

DI EMILIO SCIBONA



Ricevi in tempo reale tutti i giorni le notizie più importanti

Siciliarurale.eu
PRIMA LA CULTURA













ilSicilia.it
indipendente nei fatti

Scioglimento del Comune di Tortorici, la giunta: "Duro colpo alla democrazia"

Bandi e concorsi: le ultime novità dalla Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana del 24 dicembre 2020

Gocce di anatomia: Covid-19 e danni al cervello, un'ipotesi remota ma da non sottovalutare

Fondi Europei: approvata la procedura di riprogrammazione proposta dalla Regione

Un anno di Confapi, l'intervista alla presidente Dhebora Mirabelli

https://siciliarurale.eu/salumi-biodiversita-territorio-e-salute-il-sostegno-del-programma-di-sviluppo-rurale-alla-fattoria-san-pio-per-il-suino-nero-dei-nebrodi_4315/

Menu Edizioni Locali • Il Network: [iSicilia.it](#) | [Siciliammare.it](#) | [Il Giornale della Bellezza](#) | [Sanità in Sicilia](#)

L'unico articolo su cui scherziamo è quello del nostro nome

ilSicilia.it
Indipendente nei fatti



La fattoria San Pio è situata a Brolo, comune alle porte del Parco dei Nebrodi. L'azienda si occupa da generazioni dell'allevamento del Suino nero dei Nebrodi e nella sua trasformazione in salumi di altissimo pregio apprezzati per gusto e proprietà organolettiche. L'impegno della Fattoria San Pio è evidente non soltanto sotto il profilo alimentare ma anche, se non soprattutto, nella tutela della specie e della biodiversità.

La conoscenza delle specificità uniche del territorio dei Nebrodi fa sì infatti che l'azienda si occupi da oltre un decennio del mantenimento delle condizioni necessarie per preservare la conservazione della specie Suino Nero, una specie geneticamente strutturata e dalla grandissima capacità d'adattamento il cui colore distintivo è ricondotto all'alimentazione ricca di melanina contenute nelle ghiande di cui si ciba.



La produzione alimentare della Fattoria San Pio si rifà alle antiche tradizioni e i prodotti che si ottengono dal Suino Nero dei Nebrodi possono essere sia macinati che a pezzo anatomico intero indifferentemente magri o grassi. A conferire all'animale il suo caratteristico sapore è la combinazione tra un'alimentazione costituita prevalentemente dal pascolo nel sottobosco e la ricetta tradizionale della lavorazione che si caratterizza per l'uso sapiente del tempo, del sale e degli aromi naturali.

Prodotti di punta della produzione gastronomica dell'azienda sono il prosciutto crudo, il capicollo, il salame, la fellata, la salsiccia, la pancetta, il guanciale "Buccularu", e il lardo. Tutti alimenti gustosi e sani. La carne di Suino nero dei Nebrodi contiene infatti nutrienti importanti per l'alimentazione, una su tutte 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.



Abbiamo cambiato il modo di dare le notizie

ilSicilia.it
Indipendente nei fatti

https://siciliarurale.eu/salumi-biodiversita-territorio-e-salute-il-sostegno-del-programma-di-sviluppo-rurale-alla-fattoria-san-pio-per-il-suino-nero-dei-nebrodi_4315/

Menu Edizioni Locali • Il Network: [iSicilia.it](#) | [Siciliammare.it](#) | [Il Giornale della Bellezza](#) | [Sanità in Sicilia](#)

L'unico articolo su cui scherziamo è quello del nostro nome

ilSicilia.it
Indipendente nei fatti



Grazie ai fondi del Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020 dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, il titolare Armando Virzi ha potuto proseguire il lavoro aziendale di tutela della biodiversità e di valorizzazione del Suino nero. Un prodotto che è espressione della tradizione ultra-secolare del territorio dei Nebrodi e al tempo stesso un'eccellenza di cui la Regione è orgogliosa e che vuole preservare nella sua integrità.

Armando Virzi

© Riproduzione Riservata

Condividi:

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google+](#) [LinkedIn](#) [Email](#)

Abbiamo cambiato il modo di dare le notizie

ilSicilia.it
Indipendente nei fatti