



[ORCODE WEB](#)

## **Prosciutto di Bassiano Da Nero Italiano, Nebrodi 8 Kg con osso - stagionatura 24 mesi - Reggiani**

Disciplinare: IL BASSIANO "DA NERO ITALIANO"

Si tratta di un progetto di rivalutazione a livello nazionale delle razze autoctone italiane.

Quello che non tutti sanno è che i maiali bianchi che siamo abituati a vedere sono prevalentemente di razza britannica. Questa razza, denominata "large white", è la più diffusa ed allevata in territorio italiano oggi. Fu importato in Italia nel 1873 nelle città di Reggio Emilia, Parma e Mantova. In breve tempo, grazie alla sua notevole adattabilità, all'alto grado di fertilità, all'alta resa e buona qualità sostituì le razze locali, tanto che per molti anni sono state quest'ultime a rischiare l'estinzione. Anticamente la situazione era differente. Le razze dell'area dell'Europa del sud erano nere e derivavano dal *Sus scrofa mediterraneus*, l'antenato di tutti i suini domestici del bacino del Mediterraneo.

La Cinta Senese, la Mora romagnola, il Nero dei Nebrodi, il Nero lucano, il Nero dei monti Lepini....queste le razze salvate da un "rinascimento" del patrimonio suinicolo nostrano iniziato circa 25 anni fa.

Si caratterizzano per carni particolarmente marezzate, con un grasso qualitativamente superiore per l'alto indice di acido oleico. Sono animali dalle carni ricche di sapore per genetica e per la forma di nutrirsi. A tutto ciò si deve aggiungere che provengono sempre (o quasi) da piccoli allevamenti tipici di alcune zone, dove vengono allevati allo stato brado o semi-brado nel rispetto delle loro caratteristiche e delle peculiarità del territorio. In collaborazione con i ragazzi di D.o.l. D'origine laziale e di Vincenzo Mancino, da un paio di anni abbiamo dunque deciso di intraprendere questa avventura che abbiamo denominato "da Nero Italiano". Oltre a rendere più completa la nostra offerta volevamo anche favorire questi coraggiosi allevatori che cercano di riaffermare queste razze che, oltre ad essere autoctone, sono di qualità di gran lunga superiore.

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>