

***Filiera Madeo, l'eccellenza che crede
nelle radici culturali del territorio***



Ernesto Madeo, fondatore del Gruppo, e lo straordinario Prosciutto di Suino Nero di Calabria

La Filiera Madeo è un fiore all'occhiello dell'agroalimentare italiano. Il gruppo, fondato e guidato da Ernesto Madeo, comprende aziende agricole e industriali dedicate a produzioni di straordinaria qualità: carni, salumi e olio extravergine di oliva in particolare. La Filiera Madeo ha concentrato le proprie attività produttive a San Demetrio Corone, in provincia di Cosenza, in un fertilissimo territorio collinare che guarda il Golfo di Corigliano e che da millenni è contraddistinto da una specifica vocazione per l'agroalimentare. Il primo allevamento di suini nasce nel 1984, seguito nel 1986 dalla "Macelleria della famiglia Madeo" che commercializza le carni dei propri maiali e gli insaccati tipici calabresi, prodotti secondo tradizione. La Calabria vanta un'antichissima dimensione identitaria connessa alla lavorazione e conservazione delle carni di suino, tant'è che la UE le ha riconosciuto ben quattro Dop relative a salsiccia, soppressata, capocollo e pancetta. Il primo laboratorio di trasformazione Madeo, a dimensione artigiana, nasce nel 1988. Nei primissimi mesi degli anni Novanta viene inaugurato il primo stabilimento industriale dedito alla macellazione e produzione dei Salumi di Calabria, con ambizioni di mercato più ampie ma sempre nel rispetto della tradizione calabrese. Nel 1996 si avviano i lavori per la costruzione del secondo impianto di trasformazione per la produzione di Salumi di Calabria Dop e, poco tempo dopo, nasce un Sistema integrato di filiera: dall'allevamento, alla lavorazione degli ingredienti, fino alla distribuzione. Nel "dna" dell'antico Bruzio, per secoli e secoli, il maiale è "nero", sia nella realtà domestica e contadina, sia negli allevamenti padronali in cui inter-



La Filiera del Suino Nero di Calabria, un fiore all'occhiello dell'agroalimentare Made in Italy

veniva la figura del porcaro, un vero e proprio “pastore di suini”. Il “nero” calabrese era una razza rustica e resistente, a lento accrescimento, allevato allo stato quasi completamente brado, e per tale ragione veniva portato al pascolo fra querceti e uliveti. Ernesto Madeo, sempre attento a coniugare la piena riscoperta delle radici identitarie con le attività produttive agroalimentari, nel 2001 vara il progetto Suino Nero di Calabria che oggi, considerati gli straordinari livelli di qualità raggiunti, può essere annoverato come uno dei migliori esempi in Europa di filiera suinicola basata sulla massima valorizzazione di razze autoctone. Dopo un lungo percorso di selezione avviato nel 1990, la Filiera Madeo recupera infatti la genetica originaria del Suino Nero di Calabria. Per dare un forte supporto all'allevamento dei suini e alla crescente produzione di salumi, nel 2004 viene costituita Agrimad, la società agricola che raggruppa diverse attività di filiera. La Filiera Agroalimentare Madeo, che affonda le proprie radici nella storia e nelle culture del proprio territorio, rappresenta con il passare degli anni, e con il progressivo inserimento nel Gruppo della nuova generazione, un modello di impresa innovativo e sostenibile. Identità, dimensione storica, tecnologia, scienza, organizzazione aziendale, marketing, packaging, vengono portati a sintesi in maniera equilibrata, armoniosa e ottimale.

Oggi la Filiera Madeo conta tre stabilimenti produttivi, quattro allevamenti di proprietà, impianti di energia rinnovabile, nonché uliveti biologici e campi di peperoncino. In tutto sono 150 i collaboratori e l'azienda sviluppa un fatturato di circa 25 milioni di euro, grazie anche all'export in 23 paesi. Tra i tanti riconoscimenti ottenuti, molto significativi nel 2016 e nel 2017 i Premi sul “Benessere Animale” conferiti da Compassion in World Farming: “Good Sow” e “Godd Pig” per gli elevati standard nell'allevamento del Suino



Filiera Madeo del Suino Nero: il benessere animale è fra le priorità del Gruppo

Nero di Calabria e, in particolare, delle scrofe allevate all'aperto durante tutte le fasi del ciclo produttivo. Dal 2017 al 2020 ha ottenuto diversi Premi sul welfare aziendale conferiti dal Ministero del Lavoro e dalle associazioni di categoria, per le molteplici iniziative di sostegno economico e sicurezza dei dipendenti e per la scelta di privilegiare l'assunzione di intere generazioni provenienti dal territorio, per garantire la continuità di un mestiere e la vicinanza alla sede di lavoro. L'azienda è costantemente all'opera per portare nel mondo la qualità e la tradizione dei salumi di Calabria, tenendo sempre bene in mente un approccio sostenibile. Le produzioni del Gruppo Madeo sono molto articolate, comprendendo anche specialità di altissima gamma fra le quali spicca, come autentico gioiello del territorio, il Prosciutto di Suino Nero di Calabria, nero anche nella pigmentazione naturale della cotenna, ottenuta grazie a uno specifico brevetto di lavorazione aziendale che peraltro autocertifica il prodotto. Sul Prosciutto di Suino Nero di Calabria viene applicata la crema di peperoncino calabrese dolce, che non altera il sapore del prodotto ma richiama esteticamente le tradizioni locali: salato e stagionato nelle colline joniche presilane della Filiera Madeo che si caratterizzano per un clima fresco e asciutto, è costituito da un lardo dolce e rosato, ricco di Omega 3, e da un magro saporito, altamente proteico. Sempre nell'ambito della Filiera dedicata al Suino Nero di Calabria, con maiali allevati all'aperto, ricordiamo: il Salame, realizzato con carni della coscia e del filetto, insaccati in budello naturale, la Pancetta (nella cosiddetta forma tesa) e il Lardo, salati a mano e stagionati all'aria fresca dei due mari di Calabria; il pregiatissimo Fior di Lardo, fatto di lombo e lardo; il sublime Guanciale, detto "vuccularu" nella tradizione norcina calabrese; il Capocollo; la 'Nduja, salume spalmabile



La Filiera Madeo produce 'Nduja di grande qualità e anche il peperoncino dei salumi

piccante ormai famoso in tutto il mondo e che nelle carni e nel grasso del Nero di Calabria ha trovato una sua espressività ancora più decisa; il Prosciutto Cotto Alta Qualità, lavorato in maniera artigianale e con basso contenuto di grassi; la Pancetta cotta Alta qualità (nella forma arrotolata); i Bastoncini, gustoso spuntino di salame insaccato in budello naturale. Dal Suino Nero di Calabria si ottengono anche tagli e preparazioni di carni fresche: Filettuccio, Pancetta, Costata, Capocollo, Lombo, Spalla, Coscia, Costine, Salsiccia, Hamburger, Polpettine. Accanto al pieno recupero della tradizione del Nero di Calabria, ampio sviluppo nel Gruppo Madeo ha avuto l'allevamento di suini bianchi connesso alla loro trasformazione, sempre in una logica di filiera corta, per la produzione dei quattro Salumi di Calabria Dop (Salsiccia, Soppresata, Capocollo, Pancetta). La Salsiccia Dop è realizzata a base di carni di spalla e pancetta, con semi di finocchietto selvatico e crema di peperoncino calabrese dolce o piccante. La prelibatezza della mitica Soppresata calabrese nasce dall'utilizzazione, per l'impasto, delle carni di coscia e del filetto che vengono impastate con pepe nero e crema di peperoncino calabrese dolce o piccante. La Calabria è terra del piccante per antonomasia, e a tal proposito la Filiera Madeo ha previsto anche la produzione, nei campi agricoli aziendali, di Peperoncini dolci e piccanti. Il Capocollo Dop viene salato a mano e aromatizzato con la crema di peperoncino calabrese leggermente piccante, nonché stagionato per 100 giorni. Accanto alle quattro specialità Dop, il Gruppo Madeo produce altri salumi tradizionali quali: Ventricina, Spianata, Magrello (Lombo), 'Nduja, Salame Napoli. Tutti i salumi sono senza glutine, senza derivati del latte e i più pregiati anche senza conservanti, come da tradizione familiare.

La Filiera Nazionale dei Neri d'Italia: 5 Razze Autoctone danno vita a Re Nero



La Filiera Nazionale dei Neri d'Italia a Cibus 2022: la visita del ministro dell'Agricoltura, Patuanelli

È stata presentata ufficialmente a Cibus Parma edizione 2022 la Filiera Nazionale dei Neri d'Italia. Sotto l'unico marchio collettivo "Re Nero 100% puro Suino Nero Italiano", approvato dal MISE, le razze autoctone di 5 regioni italiane inizieranno a camminare assieme per parlare un unico linguaggio del territorio, delle matrici identitarie, della sostenibilità, del benessere animale, della filiera corta, della massima qualità in piena sintonia con le migliori produzioni del Made in Italy. Nell'ampio ed elegante stand del Gruppo Madeo, un'apposita conferenza stampa ha spiegato le caratteristiche del progetto. Visita del Ministro dell'Agricoltura, Stefano Patuanelli, che ha elogiato la costruzione di filiere nazionali su produzioni di qualità. «È lo spirito dei contratti di filiera - ha detto il ministro Patuanelli intervistato da VideoCalabria a Parma -, è lo spirito della sostenibilità, del prodotto italiano, della valorizzazione sul mercato degli sforzi d'impresa». «Il Mipaaf con i contratti di filiera - ha aggiunto Patuanelli - vuole fare esattamente queste cose che sono un valore per le produzioni italiane. Il nostro sistema produttivo è basato sulla micro azienda, e che la micro azienda stia all'interno di una filiera che funziona, di consorzi che funzionano, di organizzazioni di produttori che funzionano è fondamentale anche per la capacità di innovazione che questi piccoli agricoltori devono avere». Diversi gli interventi istituzionali nel corso della manifestazione fieristica: il Sottosegretario agli Esteri Di Stefano, il Presidente della Commissione Agricoltura Camera dei Deputati Gallinella, il Sottosegretario di Stato Centinaio. Nel corso della conferenza stampa hanno preso la parola Anna Madeo, responsabile commerciale e marketing del Gruppo, nonché presidente della Rete Nazionale del Suino Nero

Italiano licenziataria del marchio collettivo nazionale. Anna Madeo ha riassunto il lungo e coraggioso impegno, nato dall'intuizione e dallo spirito imprenditoriale di Ernesto Madeo, volto alla massima valorizzazione della filiera del Suino Nero di Calabria, riuscendo a esaltare il portato di un'antica e nobilissima tradizione identitaria regionale in un'ottica nuova e più ampia di sinergia e aggregazione nazionale, al fine di offrire al mercato specialità di altissima qualità che rispettano l'ambiente e il benessere animale. Le caratteristiche della Filiera Nazionale dei Neri d'Italia sono state descritte da Corrado Martinangelo, presidente di Agrocepi, l'associazione di categoria titolare del marchio "Re Nero".



«Obiettivo del marchio collettivo del Suino Nero Italiano - ha affermato Martinangelo nel suo intervento - è assicurare la tutela delle biodiversità autoctone riconosciute dal Mipaaf, presenti su tutto il territorio nazionale, pure al 100%, preservandole dall'ibridazione e garantendo al consumatore tracciabilità delle materie prime di filiera controllata dall'origine, dall'allevamento alla trasformazione». Un'altra importante Conferenza stampa organizzata presso lo stand della Filiera Madeo ha messo in luce gli aggiornamenti legislativi in materia di "Benessere animale" e le nuove sfide che il settore suinicolo italiano dovrà affrontare nei prossimi anni. Hanno partecipato: Elisa Bianco, Responsabile Senior Europeo del Settore Alimentare di Compassion in World Farming; Alessandro Gastaldo, Ricercatore senior del Centro Ricerche Produzione Animale Spa; Angelo Frigerio, Editore e CEO di Tespi Mediagroup e delle riviste di settore Salumi&Consumi e Carni&Consumi.

Le cinque Razze Autoctone di Suino Nero Italiano

Suino Nero di Calabria

Presente nelle regioni Calabria, Basilicata e Puglia. L'area maggiormente interessata è quella della Sila Greca. Razza robusta, di taglia medio-piccola, con scheletro forte. Cute e setole di colore nero. Le setole sono robuste e più lunghe nella regione dorso-lombare, dove assumono forma di criniera. La mandibola è piuttosto stretta, il grugno lungo e sottile. Le orecchie sono grandi, pendenti in avanti e in basso a copertura degli occhi. Collo allungato mediamente sviluppato. Tronco moderatamente lungo e stretto, torace poco profondo, ventre stretto e pendente, linea dorso-lombare rettilinea, groppa inclinata, coda sottile e lunga. Gli arti sono di media lunghezza e robusti, con articolazioni asciutte. Gli zoccoli duri permettono al Suino nero di Calabria di muoversi agilmente su qualsiasi terreno. Buon arrampicatore. Prodotti: Prosciutto crudo; Prosciutto cotto; Pancetta cotta; 'Nduja; Capo-

collo; Salsiccia piccante.

Mora Romagnola

L'area di maggiore presenza è la Romagna (regione Emilia-Romagna).

Razza robusta, taglia grande con scheletro forte. Cute pigmentata nera o grigia scura sul dorso e nelle zone esterne degli arti, rosea nell'addome e nelle facce interne dell'avambraccio e delle cosce.

Mantello fulvo chiaro fino a sei mesi di età, successivamente nero focato, con setole lunghe e talvolta a

punta divisa rossiccia, robuste soprattutto nella linea sparta dorsale. Muso lungo e sottile, con orecchie relativamente piccole portate in avanti quasi in direzione orizzontale. Collo leggermente allungato, stretto lateralmente. Tronco lungo, cilindrico, con linea dorso-lombare molto convessa. Cosce lunghe e poco convesse, coda sottile e lunga. Arti lunghi, robustissimi, talvolta stangati, con unghia aperti e scuri. Prodotti: Prosciutto crudo; Lardo; Mortadella; Lombetto.

Cinta Senese

Presente nella regione Toscana, l'area maggiormente interessata è quella di Siena. Taglia media con scheletro leggero ma solido. Cute e setole di colore nero, salvo la presenza di una fascia bianca continua che circonda completamente il tronco all'altezza delle spalle includendo gli arti anteriori. Il passaggio tra nero e bianco può essere graduale e non netto. Sono inoltre ammesse macchie nere all'interno della fascia bianca. La testa ha medio sviluppo, e il profilo fronto-nasale è rettilineo. Le orecchie sono dirette in avanti ed in basso, di media lunghezza. Collo allungato ed armonicamente inserito nel tronco. Il tronco è moderatamente lungo, di forma cilindrica depressa lateralmente, torace poco profondo e addome ampio, linea dorso-lombare diritta, groppa inclinata, coda attorcigliata. Gli arti sono medio-lunghi, sottili ma solidi, con articolazioni asciutte, unghia compatti aperti e scuri. Prodotti: Prosciutto crudo; Crema di Lardo; Finocchiona Igp; Salame.

Casertano

Razza presente in Campania: l'area maggiormente interessata è quella di Caserta. Taglia piccola con scheletro leggero ma solido. Detta anche "Pelatella", la Casertana si caratterizza per cute pigmentata (nero o grigio-ardesia). Setole rade e sottili, talvolta raggruppate a formare ciuffetti specialmente sul collo, sulla testa e all'estremità della coda. La testa è di medio sviluppo e forma tronco-conica, profilo fronto-nasale rettilineo o leggermente concavo; orecchie di media grandezza ravvicinate tra loro e pendenti in avanti. Caratteristica distintiva della razza è la presenza di tèttole (due appendici cutanee a forma di pera in corrispondenza delle gote). Collo allargato e stretto lateralmente. Tronco moderatamente lungo e stretto, regione toracica piatta. Linea dorso-lombare leggermente convessa, groppa molto



MADEO
SUINO
NERO
ITALIANO

5 razze, una sola filiera.

RE NERO
100% PURO
SUINO NERO ITALIANO

MARCHIO COLLETTIVO NAZIONALE
Approvato dal MISE Bollettino
n. 594 del 08/02/2022

FILIERA NAZIONALE DEI NERI D'ITALIA

Allevato all'aperto in regime di Benessere Animale
Senza uso di Antibiotici dalla Nascita

inclinata e stretta, coda attorcigliata. Arti di media lunghezza, asciutti e piuttosto sottili. Prodotti: Prosciutto crudo; Guanciaie; Pancetta arrotolata; Salame Napoli.

Nero dei Nebrodi

Razza presente in Sicilia: l'area interessata è quella dei Monti Nebrodi, in provincia di Messina. Il Nero dei Nebrodi è robusto, ha taglia piccola con scheletro forte. Cute e setole di colore nero. Le setole sono robuste e particolarmente lunghe nella regione dorso-lombare dove assumono forma di criniera che viene sollevata in caso di agitazione, conferendo un aspetto selvatico. La testa è lunga, il profilo fronto-nasale rettilineo, il grugno stretto e inclinato.

Le orecchie sono piccole, dirette obliquamente in alto con punte portate orizzontalmente in avanti. Il collo è allungato, mediamente sviluppato. Tronco poco sviluppato, compreso nella regione toracica; addome leggermente basso, linea dorso-lombare convessa, groppa inclinata, coda attorcigliata. Gli arti, lunghi e poveri di muscoli, lo rendono un buon pascolatore e camminatore. Prodotti: Prosciutto crudo; Salame; Porchetta; Lardo.

Antipasto di Salumi di Suino Nero autoctono calabrese e Ricottine freschissime (vaccine, pecorine, bufaline...)

Ingredienti

- Prosciutto di Suino Nero autoctono di Calabria;
- Fior di Lardo di Suino Nero autoctono di Calabria;
- 'Nduja di Suino Nero autoctono di Calabria;
- Crostini di farina di mais;
- 1 ricottina di latte vaccino;
- 1 ricottina di latte di pecora;
- 1 ricottina di latte di bufala.



Oltre ai quattro Salumi di Calabria a Denominazione di Origine Protetta (Salsiccia, Soppressata, Capocollo e Pancetta), la norcineria regionale offre pregiati insaccati realizzati a base di carni di Suino Nero autoctono che, fino all'avvento delle razze bianche, provenienti prevalentemente dal Nord Europa, ne costituivano la materia prima. L'allevamento dei capi di Nero calabrese, caratterizzati da una taglia più piccola rispetto a quella raggiungibile dalle razze bianche, veniva eseguita allo stato brado, e comportava dunque un'alimentazione di tipo spontaneo composta da ghiande, castagne, radici e altre risorse alimentari che i suini erano in grado di reperire autonomamente sul territorio. Anche per queste ragioni le carni che ne derivano sono ricercate e particolarmente adatte a produrre salumi di pregio.

Così come accade per le altre razze di suini autoctoni italiani - tra cui la Mora Romagnola, la Cinta senese, la Maremmana, la Casertana, il Nero Siciliano o dei Nebrodi - il Nero Calabrese e i prodotti che ne derivano rientrano pienamente nel patrimonio culturale, materiale e immateriale, del territorio di pertinenza. Nel corso del tempo, l'allevamento di questa razza ha subito una progressiva diminuzione in favore dei sistemi intensivi di allevamento, in relazione a diverse esigenze legate alla produzione e alla commercializzazione. Tuttavia, negli ultimi anni, si assiste ad una riscoperta del Suino Nero autoctono di Calabria, anche attraverso l'impegno di diverse aziende che si dedicano alla produzione di salumi (tra i quali soppressata, salsiccia, capocollo, pancetta tesa e pancetta arrotolata, lardo, guanciale), di prosciutto di ottima qualità tanto da cominciare a essere paragonato, reggendo in maniera più che dignitosa il confronto, con il più famoso Pata



*Filiera Madeo del Suino Nero autoctono di Calabria.
A sin. e in alto a ds.: Prosciutto crudo di Nero (si noti la cotenna di colore nero). In alto il gustosissimo Fior di Lardo.
A destra: fettine di prosciutto.*

Negra spagnolo. Perché, dunque, non regalarvi, o proporre ai vostri ospiti, un alimento caratterizzato, oltre che da proprietà organolettiche molto particolari, anche da un legame profondo con il territorio calabrese? I salumi scelti per la realizzazione di questo antipasto, che potrebbe tuttavia costituire un pasto completo se proposto come piatto unico, non sono i “classici” 4 salumi a Dop della Calabria, già presenti in altre proposte.

In tal caso si è voluto dare spazio a due prodotti non tradizionalmente legati alla norcineria calabrese, ma pienamente legittimati dalla prova dell’assaggio, e comunque profondamente radicati, per la materia prima impiegata, ovvero le carni di Suino Nero Calabrese, nella più antica cultura agropastorale della regione. Ecco ora qualche suggerimento per preparare un gustoso antipasto a base di salumi di Nero.

Preparazione degli ingredienti e composizione del piatto

Se avete acquistato i prodotti nelle ormai diffuse e pratiche confezioni sottovuoto, utilizzate in genere per preservarli da eventuali problematiche legate alla deperibilità o alla diminuzione delle proprietà organolettiche, è consigliabile, una volta estratti dall’involucro, lasciarli riposare a temperatura ambiente per il tempo necessario all’ossigenazione dei salumi (potrebbe bastare un’ora, ma ci si può rifare anche alle indicazioni riportate sull’etichetta apposta dal produttore), che consentirà di apprezzarne meglio la consistenza, il sapore e i profumi. I salumi vengono usualmente immessi in commercio dopo essere giunti a maturazione completa. Se, tuttavia, per questioni di gusto personale, preferite aumentare ulteriormente i tempi di stagionatura, potete appenderli in un luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore.

Una volta ossigenati, i salumi sono pronti per essere affettati. Potete decidere di ricavare delle fette più o meno spesse, usando un’affettatrice o un coltello dalla lama affilata, tenendo presente che il risultato dell’assaggio varierà anche in funzione dello spessore prescelto.

Il lardo, costituito da una percentuale di grasso superiore a quella contenuta negli altri salumi, risulta molto apprezzabile anche se consumato su una fetta di pane caldo. Nel



Nel comporre questo piatto abbiamo utilizzato salumi di Nero di Calabria prodotti da Filiera Madeo a San Demetrio Corone (provincia di Cosenza).

A lato i "Neri" allevati nelle aziende del Gruppo.

Nella regione esistono anche altri produttori di salumi di "Nero" autoctono calabrese.

caso del "Fior di Lardo", prodotto realizzato grazie alla lungimiranza e all'intraprendenza di una nota azienda calabrese (la Madeo), la quantità di grasso presente si riduce notevolmente rispetto al comune lardo. «Il Fior di Lardo - afferma infatti il produttore - ha consistenza omogenea e morbida, di colore bianco, leggermente rosato, con una striscia di magro al centro. È salato e aromatizzato, interamente a mano, con pepe nero e rosmarino». Il consiglio è quello di tagliarlo - se non acquistato già affettato - con lama liscia e affilata quando è ancora freddo, per garantire maggiore compattezza alla fetta. Menzione particolare per il Prosciutto di Suino Nero prodotto dalla stessa azienda, che presenta una caratteristica cotenna nera, in grado di preservare il pigmento tipico dell'animale a partire dalle cui carni è stato prodotto - attraverso una tecnica brevettata dal produttore - e garantendone una immediata riconoscibilità. Particolare anche la 'Nduja, salume spalmabile caratteristico della Calabria, anch'essa prodotta con le carni di Suino Nero e, come da tradizione, con abbondante peperoncino. All'assaggio il risultato è sorprendente, il prodotto risulta più magro rispetto alla versione tradizionale, ma ugualmente molto saporito. Per gustare al meglio la 'Nduja si consiglia di non consumarla fredda da frigorifero, dove, eventualmente, è stata riposta per la conservazione, ma di riportarla a temperatura ambiente estraendola dal frigo almeno un'ora prima, regolando ovviamente il tempo in base alla temperatura esterna.

Come completamento dell'antipasto si propone l'accompagnamento con ricottine fresche che, grazie alla loro consistenza cremosa e delicata, e alla gradevole sensazione di freschezza percepibile al palato, saranno in grado di conferire equilibrio complessivo al piatto, contrastando in maniera armoniosa con la piacevole sapidità dei salumi. Tra le tipologie di ricotta fresca potrete scegliere quella a base di latte di mucca, di capra, di pecora, o anche di bufala. Ognuna di esse presenta un grado di consistenza, sapidità e aromaticità diverso rispetto alle altre. Se preferite un prodotto più leggero potete orientarvi sulla ricotta vaccina, se invece gradite che le sensazioni al palato e all'olfatto risultino più intense potrete optare per una ricotta caprina. La ricotta di bufala risulta particolarmente profumata e cremosa, una delicata squisitezza! Non vi resta dunque che disporre in un piatto ampio le fette di salumi e le ricottine, e cominciare il vostro viaggio attraverso la genuinità dei sapori di un tempo.

Arancine di riso con la 'Nduja ***('Nduja di Suino Nero di Calabria, filiera Madeo)***

Ingredienti

Per il brodo vegetale:

- 2 patate
- 3 carote
- 1 cipolla bianca
- 2 gambi di sedano
- 1 pizzico di sale

Per il riso:

- 500 g di riso (varietà "Originario")
- 1,7 l di brodo vegetale
- 90 g di burro
- 1 cipolla bianca
- 1 bustina di zafferano
- 100 g di grana o pecorino grattugiato

Per la farcitura:

- 400 g di 'Nduja
- 400 g di provola di latte

Per la panatura:

- 3 uova
- farina tipo 00 q.b.
- pangrattato q.b.
- olio per friggere



Le Arancine non sono di tradizione calabra, ma sicula: lo sono diventate quella alla 'Nduja!

Per il brodo vegetale

Partire dal brodo vegetale: lavate e pelate 2 patate, 3 carote, una delle due cipolle e il sedano, tagliate gli ortaggi in pezzi grossolani e immergeteli in una pentola capiente contenente 2 litri di acqua fredda. Portate a bollire, salate e fate sobbollire a fiamma molto moderata per 45 minuti circa. Filtrate il brodo e tenetelo da parte.

Per il riso

Prendete la restante cipolla, nettatela e tagliatela molto finemente al coltello cercando di



La tostatura del riso deve avvenire velocemente, i chicchi non devono imbrunire eccessivamente. In basso l'aggiunta del brodo vegetale, e poi procedere con la mantecatura.



ottenere un battuto molto fine. In alternativa potrete servirvi di una grattugia a maglia non troppo stretta. Per tale operazione si sconsiglia l'utilizzo della comune grattugia da formaggio, che schiaccerebbe il bulbo della cipolla (parte edibile), separando la componente liquida e rendendo inutilizzabile la porzione callosa. Dopo aver tritato finemente la cipolla, fate sciogliere 70 g di burro in un tegame, a fuoco molto basso e mescolando con un mestolo piatto in legno affinché non frigga. Versatevi il trito di cipolla e continuate a mescolare per farla stufare dolcemente fino a raggiungere una consistenza quasi cremosa. A questo punto potete aggiungere il riso e alzare la fiamma del fornello, facendolo tostare.

La tostatura del riso deve avvenire velocemente: basterà rimstarlo creando contatto tra i chicchi di riso e il fondo e le pareti del tegame caldo. I chicchi non devono imbrunire eccessivamente, e risulteranno tostati in maniera omogenea se avrete cura di esercitare movimenti rotatori rapidi spostando la porzione di riso dal centro verso le pareti della pentola. Raggiunto il giusto grado di tostatura procedete con l'aggiunta di brodo vegetale, che dev'essere bollente (una volta preparato, quindi, il brodo va posto nuovamente sul fornello se nel frattempo si era raffreddato). Bagnate il riso con un paio di mestoli di brodo bollente e lasciate che evaporino completamente. Aggiungete altro brodo fino a coprire completamen-



Preparazione dello zafferano che conferirà un colore giallo intenso.
In alto aggiunta del formaggio grattugiato.
In basso a destra il taglio dei cubetti di provola di latte.

te il riso, attendete che riprenda il bollore, aggiungete altro brodo (quasi tutto quello che avete a disposizione) e mescolate di tanto in tanto. Verso fine cottura sciogliete lo zafferano in 2 cucchiai di brodo caldo, aggiungetelo al riso e mescolate il tutto finché l'intero composto non risulterà di colore giallo. Trascorsi circa 12 minuti assaggiate il riso per verificarne il grado di cottura: dovrà risultare cotto, ma ancora al dente e abbastanza denso e cremoso (per aiutarvi potete tenere come riferimento la consistenza di un risotto). Nel caso in cui non risulti ancora cotto, procedete con l'aggiunta di piccole quantità di brodo. Una volta raggiunto il giusto grado di cottura spegnete la fiamma del fornello e mantecate con i restanti 20 g di burro, distribuendolo uniformemente all'interno del riso. Aggiungete anche il formaggio grattugiato e mescolate. Prelevate il riso dal tegame e posatelo su un piatto piano molto largo (o un vassoio in ceramica) e lasciate che si freddi.

Composizione delle arancine

Mentre il riso si raffredda potete predisporre gli ingredienti per la farcitura. Tagliate la provola a fette spesse un centimetro circa, sezionate ogni fetta ricavando dei bastoncini, anch'essi dello spessore di circa un centimetro e, tagliando ancora trasversalmente, realiz-



La preparazione delle Arancine richiede un po' d'impegno.
Nelle immagini in basso una guida per comporre la forma dell'Arancina.



zate dei cubetti di formaggio. Prendete la 'Nduja di Suino Nero di Calabria (prodotta dalla filiera Madeo, Tenuta Corone), e con l'aiuto di un cucchiaino o di un cucchiaino, formate delle sferette (una per ogni arancina) del diametro di circa 2-2,5 centimetri. Procuratevi 3 ciotoline: nella prima ciotola sbattete energicamente le uova con una forchetta, fino ad ottenere un composto omogeneo in cui il tuorlo e l'albume siano perfettamente amalgamati. Le altre due ciotole vanno riempite (per meno della metà della loro capienza), rispettivamente con del pangrattato e con della farina di tipo 00.

A questo punto il riso si sarà raffreddato completamente, quindi potete procedere alla composizione delle arancine. Prelevate una cucchiata abbondante di riso dal piatto in cui lo avevate lasciato a riposare, disponetelo sul palmo di una mano e incurvate leggermente, richiudendo le dita come a formare un pugno, e cercate di creare una cavità aiutandovi con l'altra mano. Disponete all'interno di questa cavità la 'nduja precedentemente porzionata, e inseritevi al centro 2 o 3 cubetti di provola, esercitando una leggera pressione con le dita affinché affondino nella 'nduja e ne vengano completamente avvolti. Terminata questa operazione prelevate un'altra cucchiata di riso, coprite a richiudere e lavorate il composto con le mani fino a formare una sfera in cui lo spessore dello strato di riso dovrà risulta-



Le varie fasi che conducono alla frittura delle gustosissime e piccanti Arancine alla 'Nduja.

re costante. Passate la sfera di riso così ottenuta nella ciotola di farina, ricopritela completamente, passatela nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato, eliminando delicatamente gli eventuali residui in eccesso (la panatura eccedente si staccerebbe in fase di frittura, bruciandosi e sporcando l'olio). Procedete in questo modo fino al completo esaurimento del riso. Se la temperatura esterna risulta particolarmente alta (come potrebbe accadere in estate), riponete le arancine in frigorifero per una ventina di minuti.

Frittura:

Versate dell'olio extravergine d'oliva in un pentolino dai bordi alti e riempitelo fino a metà della sua altezza. Ponetelo sulla fiamma di un fornello e attendete che comincino a formarsi delle piccole bollicine. Questo è il segnale che l'olio ha raggiunto la giusta temperatura. Lasciatevi scivolare delicatamente le arancine, aiutandovi con un cucchiaio o una schiumarola per evitare fastidiosi schizzi e bruciature. Le arancine dovranno "galleggiare" agevolmente nell'olio bollente, quindi non esagerate con il numero e cuocetene un po' per volta. Se lo sfrigolio dell'olio si presenta troppo vivace diminuite l'intensità della fiamma, che non deve essere comunque debole al punto di interrompere la frittura (pena la cattiva riuscita della cottura, che verrà compromessa dall'assorbimento di olio da parte delle arancine). La frittura dovrà essere "dolce" anche per consentire al calore di raggiungere il centro delle arancine e di far sciogliere la provola, che risulterà filante al momento della degustazione. Quando le arancine saranno uniformemente dorate estraetele dall'olio con una schiumarola, scolatele e posatele su un piatto ricoperto di carta da cucina. Procedete fino al completo esaurimento delle arancine, che vanno servite calde per essere pienamente apprezzate.

filiera cortissima: le carni e il grasso provengono da maiali allevati in proprio; il peperoncino piccante (il *Tri Pizzi*) viene coltivato nei terreni di proprietà; le stesse materie prime che occorrono per l'alimentazione dei maiali vengono assicurate dalla lavorazione aziendale (grano tenero, mais, orzo...). La civiltà contadina del Monte Poro ha selezionato questo peperoncino "autoctono", il *Tri Pizzi*, ritenendolo ideale, grazie proprio alle sue caratteristiche anche organolettiche, per ottenere una 'Nduja ottima nel sapore e profumatissima. Michele Dotro propone una 'Nduja nella tradizionale *orba*, l'intestino cieco del maiale, con un peso variabile tra 1,2 e 3,5 chilogrammi, stagionata e affumicata naturalmente, nonché senza l'uso di additivi, conservanti, coloranti o altri ritrovati della chimica alimentare.



*Peperoncino Tri Pizzi della filiera Dotro.
Coltivazione nel Monte Poro
per una 'Nduja tradizionale d'eccellenza*

Cultura del Suino Nero Autoctono di Calabria

L'allevamento dei suini in Calabria ha radici antichissime. Fino all'avvento, alla fine dell'Ottocento, delle razze di suino bianco, provenienti prevalentemente dal Nord Europa, il suino calabrese era quello Nero.

Di taglia leggermente più piccola rispetto ai "cugini" bianchi, il Nero di Calabria veniva allevato allo stato brado, e quindi portato al pascolo e lasciato libero di nutrirsi di ghiande,



Allevamento di Suino Nero Autoctono Calabrese a San Demetrio Corone (Cs), Gruppo Madeo

castagne, radici... Il pascolo dei suini neri era guidato dalla figura del *Porcaro*. Negli ultimi anni si assiste a una intensa riscoperta del Suino Nero autoctono di Calabria, con diverse aziende impegnate a produrre, con le sue carni, salumi di notevole pregio (salsicce, soppressate, capocolli, pancette tese, pancette arrotolate, lardo, guanciale o *buccularu*, la famosissima 'nduja, ma anche monumentali prosciutti a lunga stagionatura). Le carni sono molto saporite e ricercate, così come il grasso. Oggigiorno è comune anche l'allevamento allo stato semibrado, con integrazione dell'alimentazione prevalentemente a base di ortaggi, crusca, cereali.

In questo stesso volume, proponiamo anche un *Saggio* incentrato sui riferimenti che la letteratura (scrittori e viaggiatori) ha dedicato, in modo copioso e non sempre sufficientemente valorizzato, al Suino Nero autoctono di Calabria. Particolarmente significativo risulta il paragrafo su Corrado Alvaro, il maggiore romanziere calabrese, e *Gente in Aspromonte*. Si legga con attenzione questa meditata riflessione sul rapporto fra la narrativa di Alvaro ispirata alla Calabria agropastorale e il Suino Nero autoctono: se ne ricaveranno spunti che non è esagerato definire "strategici" ai fini di una promozione e valorizzazione del sistema agroalimentare calabrese fondata su basi storiche e culturali tanto serie e attendibili, quanto pregne di contenuti.

Il Gruppo Madeo, fondato e guidato dal lungimirante imprenditore Ernesto Madeo, originario di Macchia Albanese (frazione di San Demetrio Corone), ha realizzato un'importantissima realtà di filiera dedicata al Suino Nero di Calabria. Allevamento e trasformazione in proprio. Il gioiello della filiera Madeo, tra diverse specialità che meritano di essere annoverate fra i migliori esempi della produzione di salumi in Italia, è il prosciutto di Nero di Calabria che, grazie a un'apposita tecnica di produzione che è stata anche brevettata, conserva il colore nero della cotenna (si veda la foto in questa pagina).



Il pregiatissimo Prosciutto di Suino Nero di Calabria della Filiera Madeo