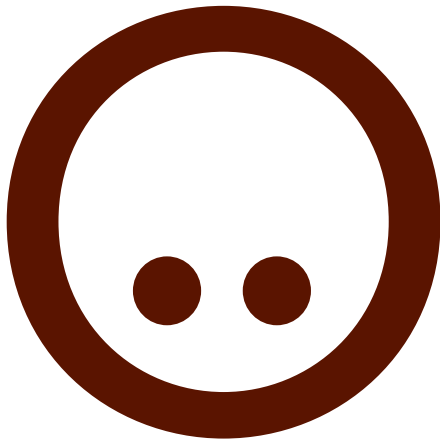




IO NINO

territorio di cultura



Le abilità e le esperienze della gente di questa terra hanno permesso di realizzare i prodotti “Io Nino”. Sono i campi e le strade, le case e i borghi che tra riti, memorie e saperi fanno di un luogo un territorio.

IL MAIALE COME DA DISCIPLINARE

CON LA DILIGENZA DEL BUON PADRE DI FAMIGLIA

Gli agricoltori allevano i suini destinati alla Filiera lo Nino insieme a quelli destinati al proprio consumo familiare.

Ogni allevatore non può conferire alla Filiera più di 10 capi all'anno su un totale massimo di 15 maiali allevati.

RAZZA MARCHIGIANA

Tutti i maiali sono di razza Suino della Marca ottenuta dalla selezione tra incroci di Cinta Senese, Large White e Duroc.

Caratteristiche di questa nuova razza sono: - rusticità e possibilità di allevamento al pascolo; - prolificità; - carne idonea alla trasformazione nelle tipiche produzioni marchigiane.

ATTENZIONE AL LOCALE E ALL'ANIMALE

I suini sono nati, allevati e macellati in un territorio ristretto compreso tra le provincie di Pesaro-Urbino e Ancona, riducendo così al minimo tutti i trasferimenti stressanti per l'animale.

Gli animali crescono e vivono nel piccolo allevamento dell'agricoltore in spazi adeguati all'animale.

ALIMENTAZIONE E CURE NATURALI

Tutta l'alimentazione è a base di orzo, mais, crusca, fava, favino e piselli. E' vietato l'utilizzo di mangimi OGM e la dieta dovrà essere integrata secondo la disponibilità con foraggio, barbabietole rosse, zucche e ghiande. Non è ammesso l'utilizzo di antibiotici dopo i primi 3 mesi di vita dell'animale.

MACELLAZIONE E TRASFORMAZIONE COME UN TEMPO

Come vuole la vecchia consuetudine contadina, il peso del suino da macellare non dovrà essere inferiore ai 180 kg e dovrà avvenire rispettando la stagionalità nei mesi di novembre, dicembre, gennaio, febbraio e marzo. La trasformazione viene effettuata direttamente presso il punto vendita.

“Ciò che chiamiamo cultura si colloca al punto di intersezione fra tradizione ed innovazione. E' tradizione in quanto costituita dai saperi, dalle tecniche, dai valori che ci vengono tramandati. E' innovazione in quanto quei saperi, quelle tecniche e quei valori modificano la posizione dell'uomo nel contesto ambientale, rendendolo capace di sperimentare realtà nuove. Innovazione ben riuscita: così potremmo definire la tradizione. La cultura è l'interfaccia fra le due prospettive.”

Il cibo come cultura (Editori Laterza) - Massimo Montanari

“...salvare l'identità e le tradizioni facendo con loro cose nuove e dando loro vita nuova nell'arco stagionale del tempo, attraversando i riti del culto, i modi della cultura e i luoghi delle culture.”

Presentazione Festa del Nino ediz.2005 - Ivo Picchiarelli

"Tradizione" è un termine ambiguo come svela l'etimo dal latino "tradere", consegnare, trasmettere, lo stesso di "tradire". Questo ci rivela che il tempo della tradizione, contrariamente a quello che comunemente si crede, non è il tempo passato, ma il presente nel senso che la tradizione non risiede nel processo temporale di accumulazione, ma nell'atto della trasmissione. La tradizione è ciò che viene consegnato e che proprio per questo mantiene la sua vitalità, ma che può essere conservato solo attraverso la sua inevitabile trasformazione, per adattarsi alla mutazione dei tempi, magari "tradendo" l'originale significato.

Alla ricerca del porco perduto - Luciano Giacchè

I SALUMI COME DA TRADIZIONE

Anche i prodotti del maiale hanno la loro stagionalità da rispettare per poterli gustare al meglio.

All'arrivo dell'inverno si inizia con l'antico rito contadino della "pista del maiale". Si degustano i prodotti freschi: le salsicce, le costarelle, le bracirole, i fegatelli e la coppa di testa.

In primavera è il momento di assaggiare i primi insaccati: le salsicce secche ed i salami.

Con l'estate sono maturi il lonzino, la lonza di capocollo, la pancetta arrotolata ed il guanciale.

Inizia l'autunno e sono pronti i migliori salumi stagionati: prima la spalla ... e poi il prosciutto.

Erroneamente il grasso oramai è scartato da tutti, eppure è bene sapere che questo è la sede del sapore, degli aromi e del gusto. Tutte le cure e le attenzioni riservate all'animale durante l'allevamento si ritrovano poi nella bontà del grasso. Provate ad assaggiare la nostra pancetta e goletta ed anche il nostro lardo.

I salumi della Filiera lo Nino sono fatti con carne di suino, sale, pepe, aromi naturali quando indicati (aglio, vino bianco e rosso, ...) senza l'uso di alcun colorante o conservante. Per i salumi insaccati si usa solo budello naturale.

PER UN ANNO INTERO

IL SESTO GUSTO - IL GUSTO DEL GRASSO

... E NIENTE ALTRO



FATTI COME DEVONO ESSERE FATTI

WWW.IONINO.IT

Punti vendita:

MACELLERIA PASQUINI LUCIANO

Mondavio (PU)

Tel. 0721.97383

MACELLERIA ALESSI ROBERTO

Pesaro (PU)

Tel. 0721.482522

FORCONE STIPO
MAIOLO^{DE}LA VITE
MANTILE BOCCONCELL
CIOCC^{CROVELLO}PIROMAIOLO^{DE}LA VITE
GOGEL CRINO LA CRINA
GOGEL CRINELL
MALEPEGGGUANCIALONE PISTO
PAIAROLO STRAMO
EL CORNMAIOLO^{DE}LA VITE
E^{LA}COTEMANTILE
FATTI COME DEVONO
ESSERE FATTI