

NebrodiCarni, i Suini Neri della famiglia Lo Neri

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 23 Dicembre 2014 17:15



Ho conosciuto **Giuseppe Lo Neri** alcuni anni fa a **Palermo**, durante una degustazione di salami di **Suino Nero**, e la prima cosa che mi sorprese fu la bassa quantità di sale che si notava all'assaggio dei suoi prodotti, questa era infatti una particolare prerogativa che poi il Sig. **Giuseppe** stesso mi decantò durante il nostro incontro. Alcuni anni fa, a **Sant'Angelo di Brolo (ME)**, dopo una vita passata in cucina come cuoco, **Giuseppe Lo Neri**, decise di cambiare lavoro e dedicarsi all'allevamento dei **Suini Neri dei Nebrodi** producendo carne fresca e salumi, oggi l'azienda si chiama **NebrodiCarni**, ed è gestita dai figli **Rosario** e **Giovanni** seguendo esattamente le orme del padre. Le linee guida della famiglia Lo Neri sono quelle di aggiungere nei salumi meno ingredienti possibile, riducendo quindi il sale, ma soprattutto diminuendo drasticamente la quantità di conservanti, tipicamente E250 ed E252, purtroppo in alcuni casi obbligatori per legge.



L'**E250** è costituito dal "nitrito di sodio", un composto tossico per l'uomo se utilizzato in quantità eccessive, ma che nell'industria alimentare svolge funzione di conservante ed antagonista della pericolosissima tossina chiamata "botulino", purtroppo, in un ambiente acido, come può essere quello dello stomaco durante la digestione, i nitriti reagiscono con altri composti chiamati "ammine secondarie" che possono essere normalmente presenti negli alimenti, formando così delle "nitrosammine", altro composto stavolta però cancerogeno accertato.

L'E252, invece, è il comune **E252 - Nitrato di Potassio**

nitrato di potassio, un composto chimico non tossico, ma che se esposto a determinate condizioni o ai microorganismi naturalmente presenti nel tubo digerente dell'uomo, si decompone in ossigeno e nitriti, questi ultimi con le caratteristiche di cui sopra. Esso viene utilizzato come fertilizzante in agricoltura, come propellente per razzi, come componente base per la polvere da sparo ed ovviamente anche come conservante dall'industria alimentare sia per contrastare la formazioni del "botulino", ma anche per non far scurire il colore delle carni.

Da ciò, è quindi facile capire che nella nostra alimentazione è meglio ridurre il più possibile questi additivi, esattamente come il sale da cucina, altro nemico del nostro sistema cardiovascolare, almeno nelle quantità che consciamente ed inconsciamente noi tutti oggi assumiamo.

Altro punto a favore dei salumi realizzati con il **Suino Nero** è la composizione degli acidi grassi di queste carni, ben descritte dalla slide seguente, estrapolata dal [Progetto Qubic](#) e proveniente da ricerche condotte dall'Istituto **SSICA di Parma**.

Tipologia di salame	Nero dei Nebrodi	Nero di Parma	Mora Romagnola
Acidi grassi (g/100g)			
AC. Miristico C14:0	1,46	1,77	1,68
AC. Palmico C16:0	24,24	30,06	29,42
AC. Stearico C18:0	10,61	13,43	17,00
Ac. Grassi Saturi Totali	37,13	45,97	48,57
AC Palmico C16:1	2,93	2,99	2,16
AC Oleico C18:1 cis 9	47,28	46,91	44,81
Ac. Grassi Monoinsaturi Totali	50,21	49,97	47,07
AC Linoleico C18:2	6,52	1,14	0,60
AC Linolenico C18:3	0,82	1,36	1,33
Ac. Grassi Poliinsaturi Totali	8,50	2,72	2,16

NebrodiCarni, i Suini Neri della famiglia Lo Neri

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 23 Dicembre 2014 17:15



I monoinsaturi sono prevalentemente costituiti da acido oleico, quello tipico dell'olio extravergine d'oliva con effetti positivi sul nostro colesterolo. Altri acidi grassi presenti nelle carni del suino nero sono quelli saturi, dannosi se assunti in quantità eccessive poiché aumentano il colesterolo e quindi favoriscono le malattie cardiovascolari, e i polinsaturi, prevalentemente omega 3 e 6, utili antiossidanti per il nostro organismo. Questa composizione è riconducibile ad una razza ben precisa che è quella del **Suino Nero dei Nebrodi**, con percentuali del 50% di monoinsaturi, di cui ben il 47% di acido oleico; di saturi circa al 37% ed infine polinsaturi con circa 8%. Una formulazione molto interessante ottenibile grazie alla razza, ma soprattutto all'alimentazione naturale che di solito viene adottata per tale animale. E' facile capire come, grazie all'elevato tenore di acido oleico, queste carni risultano innocue per il nostro sistema cardiovascolare, poiché ciò che in esse gli arreca danno è ampiamente compensato da ciò che gli procura beneficio. Pertanto, un grasso facilmente scioglievole, già con il calore corporeo nel caso di un salume, piuttosto che di una preparazione di carne fresca, è indice di un elevato tenore di monoinsaturi, costituendo un importante valore di qualità nutrizionale.



Pertanto, avendo considerato tutti questi elementi e dopo aver personalmente visitato la macelleria con annesso laboratorio lo scorso **21 Dicembre 2014**, devo riconoscere alla famiglia **Lo Neri** di aver realizzato un prodotto organoletticamente eccellente, ma soprattutto con marcate caratteristiche nutrizionali e salutistiche. Le percentuali dei conservanti utilizzati nel ciclo produttivo dei salumi **Lo Neri**, sono attualmente al di sotto dello 0, e 0,0 rispettivamente per l'E250 ed E252, una quantità infinitesimale se rapportata ai cibi industriali che possono arrivare anche al 7%, il massimo per legge! **Rosario Lo Neri** però considera ciò solo un punto di partenza, perché attualmente sono in corso esperimenti per abbassare ulteriormente queste quantità, con l'ambizioso progetto di creare un prodotto batteriologicamente sano e sicuro senza l'uso di conservanti. Inoltre i **Lo Neri**, per soddisfare le richieste di alcuni clienti, hanno recentemente messo in produzione un **Culatello** ed un'esclusiva **Fiancata**, quest'ultima mutuata dalla **Tarese del Valdarno**, una particolare pancetta toscana, entrambi realizzate solo con le carni del **Suino Nero dei Nebrodi**.

moocasa_albumid=6095428861646445585