

# Viaggio nella tradizione gastronomica Italiana

Tutti i nostri prodotti sono frutto di un'attenta ricerca della materia prima, lavorate rispettando le tradizioni locali.



## “Passione Artigianale”



É una selezione di prodotti, fatti con passione rispettando le tradizioni locali e le antiche tecniche di lavorazione.

- Sono usati prodotti locali di alta qualità;
- La lavorazione è fatta da maestri conservieri;
- Sono usate antiche ricette tramandate nel tempo;
- Materia prima locale, caratteristiche qualitative e della particolarità del gusto, rispetto della stagionalità.

## “Sughi e Condimenti”



Crediamo nei vecchi metodi di conservazione con meno alterazioni possibili con il semplice uso della materia prima e dell'olio extra vergine di oliva, che unite alle vecchie lavorazioni tradizionali, danno dei prodotti d'eccellenza.

La conserva di pomodoro essendo nata dalle mani dei nostri nonni in assenza della chimica ma solo utilizzando metodi naturali, fatti in maniera che i frutti della terra si conservassero a lungo per poi consumarli nei periodi "magri", era un prodotto sano e genuino, e noi crediamo che debba rimanere tale.

## “Nonno ‘NTONI”



Per affermare il nostro concetto di tradizione abbiamo voluto chiamare questa linea proprio “Nonno ‘Ntoni” perché crediamo che il futuro sia nel passato, nei profumi, odori, sapori ormai dimenticati.

- Sono usati prodotti locali di alta qualità;
- La lavorazione è fatta da maestri conservieri;
- Sono usate antiche ricette tramandate nel tempo;
- Materia prima locale, caratteristiche qualitative e della particolarità del gusto, rispetto della stagionalità.

# Il Nero di Calabria BIOLOGICO.



## Cenni Storici

All'inizio dell'Ottocento era già nota l'usanza calabrese di allevare i maiali. Lo dimostra uno scritto di Luigi Prato, scrittore e viaggiatore dell'epoca, il quale, in un racconto che descrive l'uso dell'allevamento suino nella zona di Cosenza, riferisce che "il maiale è tra gli animali più amati dai calabresi", e che il venerdì si teneva il mercato con arrivi di tutta la regione ...

## Allevamento

È allevato nell'altopiano della Sila con metodo biologico, il maiale è libero allo stato brado, gira tra i terreni dell'azienda dedita alla coltivazione biologica di olive e frutta. Grazie al vento i frutti più maturi cadano a terra, dove ci rimangono poco grazie al passaggio del "Nero" che si alimenta di tutto quello che trova, unito a uno sfarinato, prodotto in azienda, grazie al mulino interno ...

## Gusta le Specialità

Salsiccia di Nero dolce;  
Salsiccia di Nero piccante;  
Soppressa di Nero dolce;  
Soppressa di Nero piccante;  
Capocollo di Nero;  
Pancetta di Nero;  
Guanciale di Nero;  
Lardo di Nero;  
'Nduja di Nero.

## La carne

Grazie al pascolo brado il "Nero" mangia in maniera naturale, per questo alla macellazione (non prima di 12 mesi per le femmine e di 14 per i maschi) riesce a dare delle carni ottime sia di sapore che a livello nutrizionale. La carne si presenta di colore rosso con filature di grasso bianco e dolce, il gusto al palato è deciso ma molto delicato.

## I salumi

Lavorati nel pieno rispetto della tradizione calabrese solo con sale e pepe le nostre stagionature devono rispettare dei tempi più lunghi, si va da un minimo di quarantacinque giorni per la salsiccia a 105 per capicollini e pancette, L'eccellente risultato finale è in grado di lasciar soddisfatti il gusto e l'olfatto dei gourmet più esigenti. Tutti i prodotti sono BIOLOGICI.

