Ecco il prosciutto abruzzese stagionato 40 mesi. E Di Lello dice: “Il maiale nero d’Abruzzo non esiste”

10 Novembre 2023

PESCARA – “Il maiale nero d’Abruzzo è solo una invenzione e non esiste. E mi assumo tutte le responsabilità di quello che dico”. Solo una provocazione? No. **Luigi Di Lello,** storico produttore di Ventricina del Vastese con la sua Accademia della Ventricina a Scerni (Chieti) ne è convinto e poggia le sue parole su un dato: le razze di suino nero certificate dal ministero delle Politiche Agricole e dall’Anas (associazione nazionale allevatori suini) in Italia sono cinque, ovvero la Mora romagnola (Emilia Romagna), la Cinta senese (Toscana), Il Nero Casertano (Campania), il Suino nero della Calabria (Calabria) e il Nero dei Nebrodi (Sicilia).

“Il Maiale nero abruzzese è stato allevato fino al 1952”, dice Di Lello. “Da allora è

completamente scomparso e anche un genetista importante come il professor **Donato Matassini** della sede di Benevento dell'università di Napoli ha affermato l'impossibilità di recuperare l'antica razza originale. Tutti gli esemplari di suino nero di oggi in Abruzzo sono frutto di incroci di altre razze e non è nemmeno detto che siano maiali neri. Il fatto di avere il pelo scuro non è sinonimo di quella razza. È la melanina che fa la differenza".

Partendo da questi presupposti Di Lello ha cominciato un progetto di recupero e di ritorno alle più autentiche ricette per la lavorazione dei prosciutti abruzzesi. Ne è uscita la sua versione del Prosciutto di Pelatella, a marchio Accademia della Ventricina. Il risultato lo ha presentato ieri a Pescara, nella sede del Mercato Contadino–La Spesa in Campagna. "Ho cercato degli alleati in questo progetto", continua. "Mi sono avvicinato a dei professionisti che avevano l'interesse di difendere le antiche lavorazioni di prosciutto".

Per il suo prodotto, Di Lello ha scelto il maiale di razza Casertana, "seguendo il percorso dei tratturi. La transumanza non era solo di pecore", afferma, "i maiali erano al seguito. Si scambiavano e si facevano accoppiare. Con l'Accademia della Ventricina abbiamo fatto un contratto di filiera corta". I maiali provengono dall'allevatore **Alessandro Ruscitto** di Petrella Tifernina (Campobasso), il mattatoio ha sede a Campobasso. Rientra nella filiera il prosciuttificio Ciarcia al confine tra Avellino, Benevento e Campobasso "in montagna, perché il maiale vuole il freddo e nei primi sei mesi ti giochi tutto. In quel periodo c'è la salagione, poi si lava il prosciutto e lo si asciuga", dice il produttore.

Il Prosciutto d'Abruzzo di Di Lello è stagionato 40 mesi. "Per me i prosciutti sotto i 24 mesi non si dovrebbero proprio assaggiare", dichiara. "Per la stuccatura ho imparato affidandomi ai ricordi degli anziani che facevano i tradizionali prosciutti. Per avere un buon prosciutto bisogna aprire un po' la carne, scoprendo leggermente la cotica, in modo da far evaporare l'acqua. Questo in industria non viene fatto perché il mercato richiede prosciutti cicciotti".

Il risultato è un prodotto che ricorda i prosciutti di una volta con quel gusto sincero, è fine, elegante ed equilibrato in tutti i sapori.

LE FOTO

www.virtuquotidiane.it Ecco il prosciutto abruzzese stagionato 40 mesi. E Di Lello dice: “Il maiale nero d’Abruzzo non esiste”

www.virtuquotidiane.it Ecco il prosciutto abruzzese stagionato 40 mesi. E Di Lello dice: “Il maiale nero d’Abruzzo non esiste”

FRUTTA E
VERDURA
CH 973 CH