



GAL NEBRODI PLUS

NOTA INFORMATIVA

Progetto Operativo del GAL Nebrodi Plus relativo a Processi di qualificazione di prodotti di eccellenza - Manifestazione conclusiva relativa alla presentazione dei dossier di richiesta di registrazione DOP per le carni fresche e trasformate di Suino nero dei Nebrodi

Unanime la soddisfazione registratasi, da parte di tutti i partecipanti alla manifestazione conclusiva del Progetto Operativo del Gal Nebrodi Plus, all'annuncio dell'avvenuta presentazione, nel corso delle prime ore della giornata di oggi, il 6.8.2025, della domanda, corredata dalla necessaria documentazione tecnico-scientifica richiesta dalle norme vigenti, ai fini della registrazione della Denominazione di Origine Protetta delle carni e dei prodotti trasformati di Suino Nero dei Nebrodi, comunicata dal Presidente del Gruppo dei Produttori Richiedente la Registrazione, il sig. Antonio Amata.

Si è rotto, infatti, quello che sembrava un incantesimo e che, per decenni, aveva impedito che si potesse intraprendere con sicurezza questo passo. L'incontro tra la spontaneità della costituzione di un apposito Comitato di produttori e l'iniziativa intrapresa dal GAL Nebrodi Plus in favore della qualificazione anche di questo comparto produttivo, ha infatti consentito, bruciando le tappe, di arrivare rapidamente al perfezionamento della documentazione occorrente.

Originale l'impostazione della procedura: per la prima volta, infatti, con una unica domanda viene richiesta, sotto un unico marchio realizzato nell'occasione, la registrazione DOP della Carne, del Capocollo, del Lardo, del Guanciale, del Prosciutto crudo e del Prosciutto cotto derivanti dalla lavorazione, stagionatura ed affinamento delle produzioni di Suino Nero dei Nebrodi.

Nodale, in questo senso, l'elaborazione degli specifici disciplinari di produzione che trovano nell'intimo, profondo e storicizzato legame con il territorio di cui sono espressione, la ragione della manifestazione della notoria ed alta qualità delle produzioni che vengono ottenute.

Come noto, si tratta di produzioni di eccellenza, risultato della maestria dei norcini che si sono specializzati sul territorio che, oggi, grazie all'esperienza ed alla competenza acquisita nel tempo, riescono ad esprimersi a livelli qualitativi veramente notevoli, come è ormai esperienza diffusa.

Tutto ciò grazie all'ambiente di origine di questa popolazione di suini leggeri, quello nebroideo, che ha consentito, infatti, la selezione, nel tempo, di suini in possesso di caratteristiche di ruralità, frugalità, adattamento all'ambiente, resistenza alle malattie e assenza di stress. Il pascolamento e l'uso delle risorse del territorio, fornite dal bosco e dai terreni, rappresentano i principali elementi che influiscono positivamente sulla composizione qualitativa delle carni, caratterizzate da una sottile infiltrazione di grasso intramuscolare e sulle caratteristiche bromatologiche che la rendono unica tra le carni suine. In particolare, l'alimentazione con le essenze tipiche dei boschi e dei pascoli dell'areale nebroideo influenzano e conferiscono esclusive caratteristiche organolettiche alle produzioni derivate (in modo particolare Prosciutto Crudo, Capocollo e Lardo) apportando un'elevata quantità di antiossidanti e una notevole presenza degli acidi grassi mono e polinsaturi, in particolar modo, l'acido oleico, che limita l'accumulo di colesterolo ed assicura gusto e sapidità al prodotto. In questo senso occorre richiamare l'attenzione sulla qualità dominante dei sistemi forestali dei Nebrodi rappresentata dalla presenza di estesi querceti a cerro (*Quercus cerris* L.) o a cerro di Gussone (*Quercus gussonei* (Borzi) Brullo – endemico dei Nebrodi e di Ficuzza – in cui ricorrono le più importanti aree pascolive dell'area e che rappresenta una esclusività nebroidea.

L'obiettivo oggi raggiunto è il risultato della concorrenza e della confluenza, ormai quasi storica, dell'impegno e delle competenze, non solo dei produttori che si sono spontaneamente aggregati, ma anche e soprattutto dei rappresentanti, del passato e del presente, delle più attente istituzioni pubbliche che hanno sostenuto il processo di qualificazione di che trattasi (il Dipartimento Regionale Agricoltura, l'Ispettorato dell'Agricoltura di Messina, l'Ufficio intercomunale dell'Agricoltura di Sant'Agata, il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Messina, il Corfilcarni, per citare le maggiori) . Coagulo di questo storico processo è stato senz'altro il GAL Nebrodi Plus che, raccogliendo i bisogni e le istanze provenienti dal territorio, attraverso l'elaborazione di un apposito progetto introdotto nella propria programmazione e la creazione di un competente gruppo di lavoro interno, ha potuto corrispondere a queste importanti esigenze che il comparto produttivo di che trattasi attendeva da decenni.

Indicativa l'interpretazione programmatica in proposito annunciata dal Presidente del GAL Nebrodi Plus, Francesco Calanna, che ha collocato questa iniziativa, insieme all'altra coeva relativa alla registrazione IGP della Nocciola di Sicilia, nell'ambito delle iniziative strategiche protese alla creazione della DMO Nebrodi, con al centro la DOP economy che sarà possibile sviluppare, insieme alle altre produzioni già riconosciute (DOP Provola dei Nebrodi e DOP Valdemone), su tutto il territorio e che costituirà l'impegno da produrre nel corso della prossima programmazione.

Sorprendenti anche le originali produzioni presentate nell'occasione da parte dei produttori aderenti anche al Presidio Slow Food afferente alla "Comunità TerraMare Nebrodi per la biodiversità del territorio" che hanno presentato una pasta, degli esclusivi tortellini ripieni di carne di Suino Nero dei Nebrodi, cucinati insieme a delicate produzioni orticole di stagione, degli involtini di carne di Suino Nero dei Nebrodi in connubio con il pistacchio DOP di Bronte, un fagottino di prosciutto crudo ripieno di prelibatezze del territorio, nonché il wurstel, sempre di carne di Suino Nero dei Nebrodi, accoppiato ad un pesto a base di capperi delle Eolie. Una festa ed un tripudio del gusto, nemmeno a dirlo!

Sant'Agata di Militello 6.8.2025

Associazione GAL Nebrodi Plus

Sede legale: via Ragusa, 3 98076 Sant'Agata di Militello (Me)
Sede operativa: via Ragusa, 3 98076 Sant'Agata di Militello (Me)
Codice fiscale 02740780834 - tel./fax 0941.329194