

PATR—NE



MACELLERIA AGRICOLA
TOSCANA - 1992

Il progetto

L'azienda nasce nel 1992, da Lorenzo Patrone e sua moglie Maria. Decidono di affacciarsi sul mondo della norcineria, affidandosi alle proprie competenze ed a quelle di validi norcini.

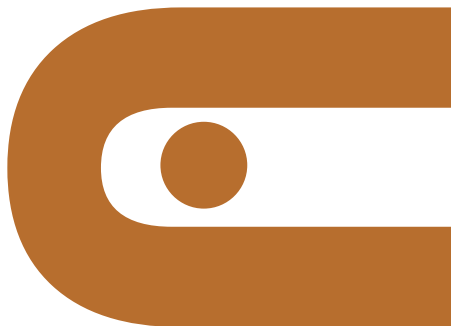
Nel 2013 Luca Patrone, seconda generazione, subentra in toto nell'area produttiva aziendale e intraprende, nei successivi anni, un percorso di ricerca sulle specie suine autoctone italiane, selezionandole e indentificando nella Cinta Senese DOP, la migliore razza per proprietà organolettiche.

Dopo il selezionamento, intraprende un percorso di ricerca genetica dell'animale, fino ad arrivare alla linea di sangue originaria, ripulita da tutti i vari "innesti" subiti nel tempo per rispondere alle necessità del consumatore finale.

Gli elementi fondamentali dunque, che caratterizzano il "Progetto" sono sicuramente l'accrescimento lento dell'animale, ossia un benessere animale esponenziale

che si traduce nel benessere del consumatore finale.

Questa filosofia lavorativa, pone le sue fondamenta nell'etica e nella sostenibilità di allevamento, sottolineando la materia prima come principio cardine fondamentale per ottenere un prodotto di qualità eccellente.







Allevamento Etico e Sostenibile

Riguardo al consorzio della Cinta Senese DOP, e più nello specifico parlando del disciplinare che lo governa, viene certificato solamente l'animale che pascola all'aperto quindi allo stato brado o semibrado per almeno 12 mesi di vita.

Un ulteriore cavillo sta nel peso complessivo per ettaro di terreno che non deve sorpassare i 1500 kg ossia circa 10 animali per ettaro.

La nostra filosofia aziendale va ben oltre queste disposizioni, allevando l'animale per minimo 24 mesi, ben 12 mesi in più, il che comporta un accrescimento molto lento, non indotto foraggiando le scorte alimentari del suino.

Andiamo quindi a parlare di benessere animale, quando si parla accrescimento lento, caratteristica importante anche dal punto di vista organolettico, infatti esso denota un colore della carne più intenso, una qualità di grasso polinsaturo, ossia acido oleico. Queste caratteristiche organolettiche, si raggiungono oltre ai 24 mesi pascolo ma anche grazie al tipo di alimentazione, difatti l'animale si ciba prevalentemente di erba medica, radici, tuberi e ghiande.

I cereali sono solamente una piccola integrazione, il ciò comporta un grasso ricco di Omega 3 e una buon percentuale di Omega 6 , il cosiddetto grasso buono (colesterolo HDL) , il cui uso è consigliato a chi presenta valori elevati di colesterolemia. Per sottolineare l'etica e la sostenibilità dell'allevamento, la nostra azienda dispone di grandi bacini d'acqua utilizzati sia per idratare i suini che per creare delle vere e proprie pozze dove la cinta va a crogiolarsi nei mesi più caldi dell'anno (l'insoglio).

La Cinta Senese

La Cinta Senese è una razza suina antichissima, già allevata in passato dagli Etruschi. La Prima rappresentazione storica dell'animale risale al 1338 d.C. nell'affresco *Effetti del buon governo - La campagna ben governata* di Ambrogio Lorenzetti presso il Palazzo Comunale di Siena. L'habitat naturale di questo suino è la *montagnola senese*, ossia la zona collinare compresa tra i comuni di Monteriggioni, Sovicille, Casole d'Elsa e Siena. La Cinta Senese è l'unica razza suina autoctona italiana a vantare una Denominazione di Origine Protetta (D.O.P) della carne dal 2012, governato da un disciplinare molto severo.



Affinamento

Dopo anni di test, siamo riusciti ad ottenere stagionature ottimali nei prosciutti che vanno ben oltre i 36 mesi. I prodotti finali sono completamente senza nitriti e nitrati chimici, senza glutine e senza lattosio, senza antibiotici nell'animale, un prodotto ad etichetta pulita che va ben oltre la certificazione biologica, ponendo e sottolineando nuovamente l'etica aziendale che trova le sue fondamenta nel benessere animale che si traduce nel benessere del consumatore finale.



SALUMIFICIO PATRONE S.R.L.
Via Della Tecnica 4 - Campiglia Marittima (LI)
392 2319103 - luca.patrone90@gmail.com
www.salumificiopatrone.eu



salumificiopatrone



Salumificio Patrone