



[www.brioo.com](http://www.brioo.com)



Brioo Srl - Via Nazario Sauro, 2, 46019 Pegognaga (MN)  
Tel: 0376 1510787 - Mail: [info@brioo.com](mailto:info@brioo.com)

[www.brioo.com](http://www.brioo.com)



# In principio era Giuditta...

Il Nero di Lomellina (denominata anche Razza Nera di Garlasco), è una razza suina nera indigena, antica e rustica che per secoli ha popolato le aree boschive della bassa Lombardia, i cui scritti risalgono all'epoca dei comuni (XI e XIII sec.).

Presenta un mantello prevalentemente nero, più raramente fulvo o pezzato, con maschere facciali bianche più o meno estese.

Negli anni la consistenza dei capi del Nero di Lomellina si limitò sempre più, fino ad arrivare nel 1950 circa, alla presenza solo di qualche esemplare nella zona di Cassolnovo e Vigevano, provincia di Pavia.



## La nostra storia

Inizia così un lento ed appassionato cammino di recupero che abbraccia tre generazioni: un ritorno alle origini, reintroducendo concetti di qualità e non più di quantità.

Il piano di lavoro si sviluppa attorno all'anno 2000, partendo da un soggetto femmina nato in un allevamento in provincia di Pavia, "Giuditta": un bel soggetto vigoroso, capostipite di tutto quello che si è evoluto nel corso degli anni...

Da qui si è avviata una rigorosa azione di moltiplicazione e selezione assistita con un gruppo di ricerca dell'Università di Milano e del CNR, per arrivare ad un nucleo di circa 130 riproduttori identificati, con il relativo ingrasso di circa 1500 capi.



## Salumi Antichi nel rispetto delle tradizioni

Il Nero di Lomellina è un suino dalle carni rosse e gustose che presentano caratteristiche uniche:

- Un'intensa mazzatura di venature di grasso, quasi impercettibili ad occhio nudo, conferiscono sapori e profumi ineguagliabili.
- Un grasso più fluido: l'alta concentrazione ai acidi oleici, arricchisce la componente aromatica e permette una migliore diffusione degli aromi.
- Ottime qualità dietetiche: una maggiore concentrazione agli acidi grassi insaturi serie omega 3, omega 6 e acidi grassi polinsaturi.
- Elevata nutrizionalità: una maggior presenza ai amminoacidi essenziali ramificati (valina, leucina e isoleucina).



Il segreto di sapori inconfondibili, rustici e speziati, rimane celato: si conservano gelosamente le antiche ricette che donano al prodotto un aroma unico, ricco di "retrogusto storico".



Con un percorso che si compie nella continua ricerca della massima qualità utilizzando tagli pregiati ed ingredienti sani, le carni nobili del Nero di Lomellina vengono trasformate in salumi:

- Salame Nero di Lomellina.
- Prosciutto Cotto Nero di Lomellina.
- Prosciutto Crudo Nero di Lomellina.
- Coppa Stagionata Nero di Lomellina.
- Spalla Cotta "La Giuditta".



## Un coraggioso progetto di recupero genetico

A partire dal 2005 la filiera delle carni suine ha registrato quotazioni altalenanti dei capi destinati alla macellazione a fronte di aumenti considerevoli dei costi di produzione, in particolare di materie prime utilizzate per la razionale giornaliera degli animali, e di risorse energetiche. Il 2007 e il primo semestre del 2008 verranno ricordati come anni particolarmente drammatici per gli allevatori che hanno visto i prezzi di vendita del proprio bestiame avvicinarsi in modo sensibile alla soglia di un euro al chilogrammo di peso vivo. Proprio nel 2007 però, nel pieno della crisi, in provincia di Mantova, Graziano Iacconi, un imprenditore coraggioso, decide di realizzare un piano di recupero di attività produttive, che senza il suo intervento sarebbero definitivamente scomparse. Nasce Brioo, un'operazione di rivalorizzazione che gestisce 25 siti produttivi sparsi nel territorio lombardo ed emiliano. Fra questi quello della reintroduzione della razza autoctona del suino Nero di Lomellina. «Agli inizi del 1900 la razza suina Nero di Lomellina (denominata anche Razza di Garlasco) popola l'alto



vercellese in Piemonte e la zona della Lomellina in Lombardia - racconta Iacconi -. La consistenza della razza, però, con il tempo si limita sempre più, sino ad arrivare nel 1950 circa, alla presenza solo di qualche capo nella zona di Cassolnovo e Vigevano, in provincia di Pavia. Proprio in quegli anni, Francesco Ubezio possiede un caseificio, con un piccolo allevamento di una decina di riproduttori di razza bianca nostrana annesso. Il figlio Domenico, che spesso lo accompagna nelle visite di cortesia tra allevatori, viene rapito dal mantello nero e dal simpatico musetto bianco del Nero di Lomellina, e convince il padre a portarne alcuni capi nella sua azienda.

Dall'intuizione di risanare le strutture produttive piegate dalla crisi della suinicoltura italiana una raffinata operazione di rivalutazione della razza del suino Nero di Lomellina. Ne parliamo con Graziano Iacconi, ideatore dell'impresa

«Parecchi anni dopo - continua Iacconi - nel lontano 2000, Domenico Ubezio, con le figlie Alessandra, Paola ed Elisabetta, dà inizio a un'operazione di recupero genetico della razza a partire da pochi soggetti nati nell'inverno dell'anno successivo in un allevamento della Lomellina. Giuditta, uno dei capi presenti fin dall'inizio, morta molti anni dopo di morte naturale, diventa la mascotte dell'allevamento». Inizia così una rigorosa azione di moltiplicazione e selezione assistita da un gruppo di ricerca dell'Università di Milano e del CNR, volta a dare un contributo innovativo alla conservazione e alla produzione di biodiversità, fino al raggiungimento di ben 120 riproduttori identificati, con il relativo

ingrasso di circa 1000 capi. Inoltre, ad aprile 2020 la razza suina Nero di Lomellina viene riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole. Gli allevamenti di Brioo Srl si trovano proprio nel cuore della Lomellina, in provincia di Pavia, un territorio immerso tra risaie e i campi di mais, da sempre caratterizzato da una forte vocazione agricola. «Per noi è essenziale allevare i nostri suini nel pieno rispetto del benessere dell'animale in ambienti adeguati alla loro crescita naturale - spiega Graziano Iacconi - con l'obiettivo di dare alle nostre carni un'elevata qualità, nel rispetto del passato agricolo». «Inoltre la carne proveniente dal Nero di Lomellina - prosegue Iacconi - ha una concentrazione di acido oleico più elevata e questo permette una migliore diffusione degli aromi usati per la speziatura». Il consumo di carne di questa razza suina ha enormi vantaggi anche sulla salute. La maggiore concentrazione di acidi grassi insaturi, serie omega 3, omega 6 e acidi grassi polinsaturi, riduce infatti il rischio di malattie cardiovascolari e gli acidi grassi polinsaturi proteggono dalla trombosi e assicurano una minore concentrazione di colesterolo.

L'esclusività della materia prima rende i salumi del Nero di Lomellina un prodotto di altissima qualità e la stagionatura avviene secondo i dettami della tradizione. «Il nostro salame - conclude Iacconi - viene preparato con tagli di carne di pregiati, come la lonza e il filetto amalgamati a grasso di guancia e culatello, mentre il nostro cotto si distingue per il suo sapore estremamente delicato e il suo colorito roseo al taglio. Il mio preferito, il prosciutto crudo, viene preparato senza l'aggiunta di additivi, proprio come quello con cui farcivo il panino della merenda da bambino».

L'azienda, come molte altre nel settore della ristorazione, ha risentito della crisi economica del 2020, ma dalla primavera le cose sono finalmente tornate alla normalità. Il mercato di riferimento è quello italiano dei prodotti di alta qualità, anche se negli ultimi anni anche la Gdo si sta interessando ai salumi del Nero di Lomellina per inserirli nella sua nicchia di pregio. Lo stesso sta facendo il mercato estero, sempre alla ricerca di nuove eccellenze italiane da valorizzare.

• Stella Dalla Costa

### CARATTERISTICHE DEL NERO DI LOMELLINA

Il Nero di Lomellina è un suino dalle origini antiche. In passato veniva allevato allo stato brado, ma con il tempo è stato in grado di adattarsi alla vita stabulata. È estremamente riconoscibile perché il suo manto è uniforme e formato da setole rade di colore tendente al nero. Sulla fronte ha una lista bianca frontale ben evidente, estesa anche al grugno, che può essere tutto o in parte depigmentato. Il Nero di Lomellina è un suino che raggiunge notevoli dimensioni arrivando anche a 200 kg p.v. La sua carne è caratterizzata da un colore rosso e dall'intensa marezza di venature di grasso, quasi impercettibili a occhio nudo, che conferisce alla carne sapori e profumi ineguagliabili.

Brioo si trova a Pegognaga (Mn)  
[www.briooosrl.com](http://www.briooosrl.com)

