

## EURÓPAI SERTÉSFAJTÁK

**Új sorozatunkban Kubik Tímea vállalta, hogy felkutatja az érdekes, tájjellegű európai sertésfajtákat. A rövid ismertetőkből megtudhatjuk származásukat, elterjedésüket és főbb küllemi, illetve szaporasági jellemzőiket.**

### CALABRESE

(APULO-CALABRESE, NERO DI CALABRIA, NERO CALABRESE)

A Nero Calabrese sertés származása bizonytalan. Jelenleg két feltevés létezik: az egyik szerint az ibériai családból származik, a másik azonban a román családhoz kapcsolja.

Kétséget kizáróan szoros rokonságban áll a Casertano sertéssel, mivel a múlt század elején keletkezett dokumentumok szerint a pugliai sertés populációból származik, mely a Casertana sertések leszármazottja.

Voltak idők, amikor Calabria területén széles körben elterjedt, különböző, helyi „változatokban” (Reggitana, Cosentino, Oriese, Lagonegrese, Catanzarese Casalinga és mások). A fenti változatok közös jellemzője, hogy ideális sovány húst biztosítanak a helyi, tipikus töltelékárak elkészítéséhez. Kizárólag az Aciri (CS) településen az ARSSA (Olasz Regionális Agrárfejlesztési Szolgálat) szervezetének jóvoltából megőrzött néhány példány akadályozta meg teljes eltűnésüket.

A húszas évek közepén a calabrese populáció 131.736 egyedből állt. A fajta létszáma különösen a hetvenes évek óta csökkent jelentősen. Jelenleg



az állomány rendkívül csekély, azonban folyamatosan bővül a fajta védelemre és hasznosításra vonatkozó kezdeményezéseknek köszönhetően. 2007 végén az anyakönyvbe bejegyzett példányok száma 499 volt (15 kan, 76 emse és 408 növendék), ezeket összesen 10 tenyészetben tartották.

Jellemzője a sovány metszet, a sonka és a lapocka jó darabolhatósága.

Mint számos más „őshonos” fajtának, fő jellemzői a szegényes táplálék jó hasznosítása, a ruszti-





kusság, hogy jól tűri a legeltetést, valamint a kan szexuális ereje és az emse jó anyai tulajdonságai. Rendkívül jól alkalmazkodik a szabadban a rideg vagy fél-rideg tartáshoz, elfogyasztja a makkot, gesztenyét, gumókat és gyökereket, melyeket az erdős tenyésztőterületeken talál.

Az Apulo-Calabrese fajtát bejegyezték az olasz fajták anyakönyvébe, melyet az olasz Nemzeti Sertésenyésztők Szövetsége (ANAS) vezet.

A kasztrált kanok egy éves korukra kb. 150 kg súlyt érnek el, míg az azonos korú nőivarú egyedek súlya kb. 120 kg. Gyarapodás lassú, és valószínűleg ez volt a fő oka annak, hogy a tenyésztők a gyorsabban gyarapodó és jobb takarmányhasznosítással rendelkező fajtákat részesítették előnyben.

Az optimális minőségű hús jellemző alapanyaga a calabriai hentések termékeinek, mint például a szalonna, dagadó, sonka, kolbász és felvágott,

#### MORFOLÓGIAI JELLEMZŐK

Robosztus termetű, erős csontozatú, közepes-kis méretű sertés.

Szőrzet és bőr - A bőr és a serték fekete színűek; a serték erősek és hosszabbak a háti-ágyéki tájon.

Fej - A fej közepesen fejlett, egyenes homlok-orr profillal, szoros állkapoccsal, hosszú és vékony pofával. Füle nagy, előre álló és lelógó.

Nyak - hosszú, közepesen fejlett.

Test - törzse enyhén hosszúkás és vékony; mellkasa kissé mély, hasa keskeny és lógó, a háti-ágyéki vonal egyenes, fara ívelt.

Végtagok - A végtagok közepes hosszúságúak, erősek, merev ízületekkel.

Nemi jelleg - A kan heréi nagyméretűek. A nőivarú egyedek legalább 10 csecssel, normális, szembetűnő, jól hozzáférhető csecsbimbókkal rendelkezik.

## CASERTANA

A Casertana (Di Teano vagy Pelatella) fajta antik eredetű (a római korból származó, számos szobron és freskón megtalálható). A múltban hozzájárult számos külföldi fajta kialakulásához, mint például a Yorkshire, vagy a Berkshire. Ezért a casertana fajtát a XVII. századtól kezdődően ismét importálták Angliába. Az angolok rendkívül megbecsülték a fajtát, a hús minősége, a jó tápanyag-hasznosítás és az optimális csontszerkezet miatt. Az adatok azonban ellentmondásosak, és bizonyos szerzők írásai alapján még az is lehetséges, hogy nem a Casertana, hanem a Napoletana fajtáról van szó.

Nagyon elterjedt fajta volt (csak Caserta körzetben 1942-ben több mint 50.000 példányt regisztráltak). A harmincas évektől kezdve elterjedtek a nagy fehér fajtával keresztezett egyedek, elsősorban Nola körzetében és a sorrento-i félszigeten. A húszas évekből származó dokumentumok számos genetikai fertőzésről számolnak be, melyek oka a különféle fajták tenyésztésbe történő bevonása volt, mint például a Berkshire, Large Black (nagy fekete) és a nagy fehér. A Casertana állományában a múlt század folyamán, a többi, őshonos





olasz fajtához hasonlóan demográfiai csökkenés következett be, és sokhelyütt soványabb, korábban érő, külföldi fajtákkal helyettesítették, így a kihalás fenyegette.

2007.12.31-én az anyakönyvbe bejegyzett példányok száma 594 volt (25 kan, 86 emse és 483 növendék). A Casertana fajtát bejegyezték az olasz fajták anyakönyvébe, melyet az olasz Nemzeti Sertéstenyésztők Szövetsége (ANAS) vezet.

A fajtát mindig nagyra értékelték húshozama miatt, mely vékony csontozatának köszönhető. Elsősorban a tájjellegű töltelékárúk készítésére használják, de húsa ugyanúgy elsőrangú friss fogyasztásra is.

Rusztikus, legeltethető, igénytelen és koraérő, minden olyan jellemzővel rendelkezik, mely a szabad tartáshoz szükséges. A koca rendkívüli anyai ösztönökkel rendelkezik. A szaporulat nem jelentős, ellésenként átlagosan 6-8 malacot jelent.

#### MORFOLÓGIAI JELLEMZŐK

Finom termetű, könnyű csontozatú, kis méretű, de erős sertés.

Szőrzet és bőr - Bőre pigmentált (fekete és szürke). A ritkás és vékony serték összecsomósodnak és a nyakon, a fejen és a farok végén szőrösomókat képeznek.

Fej - A fej közepesen fejlett, egyenes vagy enyhén homorú homlok-orr profillal, szoros állkapoccsal, hosszú és vékony pofával. Fülei közepes méretűek, összetartók és előre állók.

Nyak - hosszú és oldalsó nézetből vékony.

Törzs - törzse mérsékelten hosszú és keskeny, mellkasa lapos, a hátgerinc vonala enyhén domború; fara nagyon hajlott és keskeny; farka felfelé kunkorodó.

Végtagok - A végtagok közepes hosszúságúak, merevek és vékonyak.

Nemi jelleg - A kan heréi nagyméretűek. A nőiva-



## OLASZ SZALÁMI

Az olasz töltelékárak fűszerezésükben és érlelésük módjában eltérnek a magyar szalámiktól és kolbászoktól. Sovány hús és szalonna 70-30% arányú keverékéből állítják elő. Az olasz szalámihoz felhasználható sovány húrok: lapocka, comb (70%), a zsíros alkotóelem (30%) általában a tokaszalonna vagy a zsírszalonna. A húrokat daráláshoz felaprítjuk. A zsírszalonnát lehet darálni, vagy késsel kicsi kockákra vágni. Darálás után a sovány részt jól összekeverjük a zsíros résszel.

Fűszerezés (1 kg húrra számítva):

20-24 gramm nagy szemű só

5 gramm fekete bors (fele őrölt, fele egész)

Szerecsendió (csak egy reszeléknyi, az érés során erősödik az íz)

Csipetnyi fahéj

2 gramm fokhagymapor (el is hagyható)

Chili paprika (2 db 10 kg húshoz)

2 gramm aszkorbinsav

Vörösbor (2,5 pohár bor 10 kg-hoz, vagy 2/3 rész bor, 1/3 rész konyak)

A vörösbor megkönnyíti a hús összedolgozását. Ha alaposan elkevertük a fűszereket, valamint a hús és a zsír eloszlása egyenletes, hagyjuk pihenni a húst, legalább 2-4 órán át, vagy 1 éjszakát.

Szalámi bélbe betöltjük, a sült húshoz hasonlóan átkötözzük, majd kb. 20°C-on 3-4 napig fellógatjuk, majd 10-15°C-ra tesszük érleléshez. 1-3 hónap múlva fogyasztható.

rú egyedek legalább 10 csecssel, normális, szembetűnő, jól hozzáférhető csecsbimbókkal rendelkeznek.

A származási helyen állattartók szövetséget alkottak annak érdekében, hogy előmozdítsák és értékessé tegyék ennek az olasz fajtának a tartását.

KUBIK TÍMEA

FORRÁS. WWW.AGRARIA.ORG

ATLANTE DELLE RAZZE SUINI

## REGIONÁLIS SERTÉSHÚS - EZ FILOZÓFIA

Kiséttermünk megalapítása óta még nagyobb szenvedéllyel gyűjtjük a szakácskönyveket. Nem csak a ma divatos sztárszakácsokét. De nekik van egy előnyük; a legnépszerűbb chefek könyveiben olyan, a főzéshez, táplálkozáshoz szorosan kapcsolódó élmények, gondolatok is megtalálhatók, amik megvilágítják ennek a ma oly divatos, szinte már iparaggá fejlődött gasztronómia lényegét: vissza a gyökerekhez. És ez vonatkozik úgy az alapanyagokra, mint az étkezési szokásokra (slow food mozgalom, a régi többfogatásos étkezések visszatérése, és még sorolhatnánk).

Giorgio Locatelli könyvében olyan szeretettel ír az egyes vidékekről, az ottani emberekről, hogy az már önmagában „eladja” az onnan származó termékeket. Bemutatja, az adott termék miért pont ott, miért pont úgy készül. Jó példa erre a pármai sonkáról szóló fejezete. Idézve: „Az ókor óta érlelnék és szárítanak húst, miért éppen a pármai sonka lett világhírű? Egyrészt azért, mert már a római időktől kezdve errefelé vezetett a Velencéből induló kereskedelmi útvonal, ahol a sót is szállították, így ez bőségesen rendelkezésre állt. Másrészt pedig azért, mert a száraz, illatos szellők, amelyek az Appeninek körül cirkulálnak, ideális környezetet teremtenek a húrok levegőn szárításához. Olasz sertéshús, só, levegő és idő - ez a négy hozzávaló adja a pármai sonka különleges, édeskés aromáját és ízét (cukor, fűszerek, víz, nitríték hozzáadása és a füstölés nem engedélyezett).”

Sokat szenvedett hazánkban is ideje lenne megteremteni az egyes régiókról a mítoszokat.



WWW.RA-SE.COM



TERMÉKEK



KUTATÁS

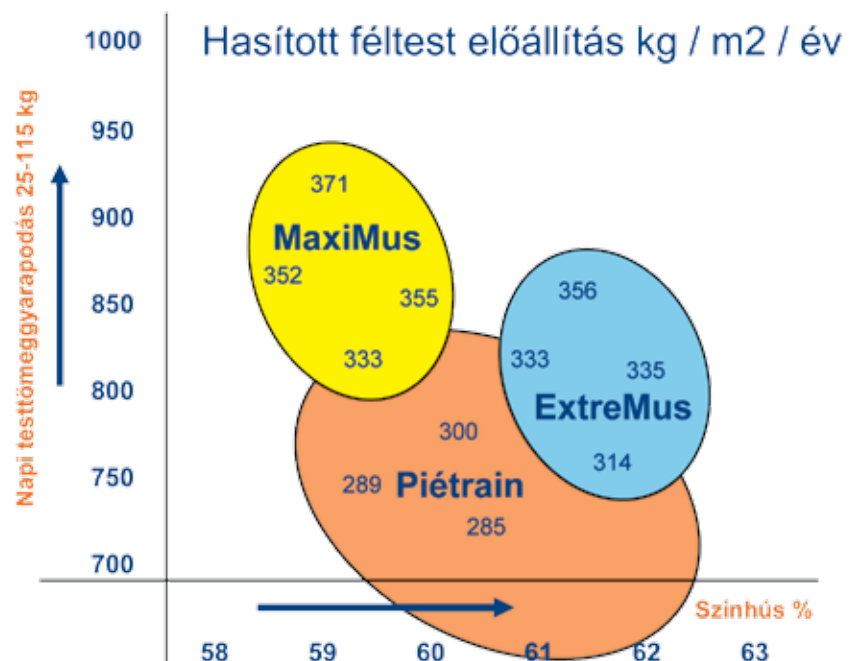
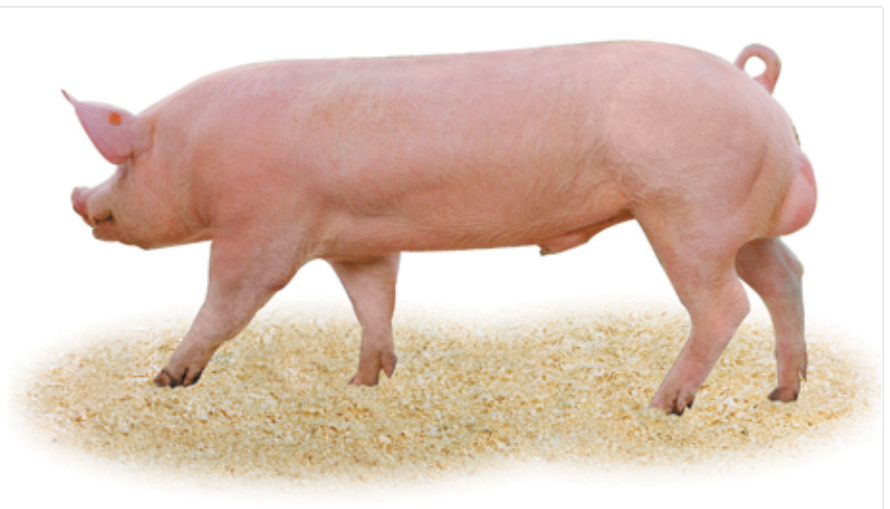


ÁLLATEGÉSZSÉGÜGY

# MaxiMus

Homozigóta stresszmentes Pietrain vonal, mely izmolt, gyors növekedésű, homozigóta stresszmentes terminál kant állít elő. Azon termelőknek, akik a leghatékonyabban akarják az egységnyi istállóterületre jutó színhúst előállítani, azoknak a MaxiMus a legjobb választás.

- Magas izombeépítési képesség
- Képesség az akár 2-es takarmányfajlagra
- A nagy testtömeggyarapodású kanok között a legmagasabb kitermelési százalék
- Kivételesen magas színhústartalom
- Kiváló húsminőség a homozigóta stresszmentességnek köszönhetően
- A legjobb választás a heréletlen hízó előállításához



IGF-2 státusz



Növekedési erély



Izomtömeg



Stressz státusz



## RA-SE Genetics Kft.

2040 Budaörs, Gyár utca 2.

levelezési cím: 2058 Budaörs, Pf. 101.

telefon/fax: 06-23-880-733

www.ra-se.com • info\_hun@ra-se.com



**RA-SE GENETICS**  
EASY2MANAGE