

*Под патронажем  
Итальянской академии ветчины*

*aquila non capit muscas*

*Pellgrisa*



*Итальянское совершенство*

# Серая Свинья

Генетическое совершенствование для улучшения породы животных – трудная задача; Разработка новой селекции животных, начиная с исходного штамма, является экстраординарной задачей.

Путь к получению серой свиньи был долгим и сложным. Мы начали еще в 2003 году с черной свиньи из Казерты, животного, которое сейчас находится на грани исчезновения, потому что, несмотря на то, что это свинья с прекрасными органолептическими характеристиками, ее производство оказалось абсолютно нерентабельным из-за трудностей, связанных с разведением и выходом мяса. Благодаря надлежащему использованию целевого отбора и управлению инбридингом с фенотипически и эпигенетически далекими субъектами были достигнуты сегодняшние результаты. Сегодня мы можем с абсолютной уверенностью сказать, что закрепили в этом новом животном все морфолого-функциональные и хозяйственные характеристики, которые мы ищем.

Так родилась Пельгриза, новая звезда итальянского животноводства. Животное крупнее своего предка. Кожа серая, очень тонкая, гладкая и полностью без щетинок. Под щеками до сих пор сохранились характерные наросты, подчеркивающие ее древнее происхождение. Костная структура легкая, а кость очень тонкая. Мышечная масса сильно увеличивается во всех частях тела, особенно в области окороков. Прежде всего, искали более тонкую текстуру мяса и другой жир, с большей вероятностью проникновения в мышцы.

В последние годы селекция преследовала и другую цель:

*способность к росту. Таким образом, новое животное имеет более быстрый метаболизм и более высокую конверсию мяса, а выходы выше, чем у первичной черной свиньи.*

*Это новый тип, ориентированный на будущие вызовы среди достижений животноводства, результат большой работы, проводимой на протяжении многих лет с упорством и дальновидностью. Задача состоит в том, чтобы достичь великой цели: превосходного качества мяса для производства ветчины, способной постепенно улучшаться в течение десяти лет созревания.*

# ИСТОРИЯ

На Апеннинском полуострове этруски уже в пятом веке до нашей эры обрабатывали и консервировали мясо с помощью техники засолки. Во II веке нашей эры римский император Траян привез в Рим черную свинью с территорий, граничащих с Индийским океаном, которая быстро распространилась по всей империи. Это животное было небольшого размера, с наростами под щеками и полностью лишено щетины. Римляне продолжили этрусскую традицию в консервировании мяса, а известные писатели упоминали свойства и методы обработки в своих работах. Консул Катон, известный как цензор, кодифицировал рецепт ветчины в трактате «De Agri Cultura». Луций Юний Модератус Колумелла писал об этом в своей книге «De Re Rustica». Марк Гавий Апиций писал об этом в своей книге «De Re Coquinaria». Историк Варрон, говоря об армии и длительных военных походах, описал привычку легионеров носить с собой в дорогу ветчину для своего содержания. Поэт Ювенал упоминал об этом в своих «Сатирах».

Черная свинья была эталонным животным в домах итальянских фермеров примерно до середины XX века, но прибытие в Италию из Северной Европы более экономически выгодных пород стало причиной ее почти полного исчезновения.

# МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА

Территория, благодаря многим особенностям своего микроклимата, со времен этрусского народа была особым местом для производства и созревания многих сортов вяленого мяса. В частности, небольшой долине на высоком холме посчастливилось насладиться преимуществами целебного течения морского воздуха и присутствия вод пересекающего ее ручья.

Такой уникальный микроклимат способствует очень медленному созреванию нашей ветчины, усиливая ее аромат и бережно высушивая ее. В процессе вяления (более десяти лет) ароматы, приобретаемые мясом на диких пастбищах, а также очень специфические ароматы и вкусы продуктов, используемых для кормления серых свиней, готовятся взорваться в момент разделки, опьяняя обоняние и завоевывая вкус. Превосходное качество этого мяса может быть достигнуто только благодаря ингредиентам, которые находятся в точном балансе друг с другом и совершенны в своей чистоте.

Таким образом, *Pellgrisa* является продуктом большой сложности, мощным и чувственным, восхитительным на вкус в удивительном крещендо обонятельных артикуляций, очарованием в ароматической элегантности и утонченной стойкостью вкуса. Это волшебство развивается особым образом в маленькой долине высоких холмов, где мы приправляем Пельгризу, каждый день с маниакальной точностью воспроизводя те древние методы работы, которые принадлежат другому времени и заброшены из-за их слишком высокой сложности и дороговизны.

*Диалектная традиция характеризует большинство продуктов этого района, и даже серая свинья была названа местными фермерами термином *Péllgrisa* («серая кожа» на пьячеснском диалекте) из-за серого цвета ее кожи. Нам показалось правильным назвать нашу ветчину именно так, в качестве признания обычаев и диалекта этой местности.*



# ПИТАНИЕ СЕРОЙ СВИНЬИ

*Питание Пельгризы состоит исключительно из продуктов, предлагаемых природной средой, в которой обитает животное. На самом деле Пельгриза в основном разводится в диком и полудиком состоянии, перемещаясь на открытых и невозделываемых пространствах. Она питается местными продуктами, когда они падают с деревьев на пике спелости или когда их аромат исходит из земли: каштанами, желудями, дикими травами, корнями и клубнями.*

*Натуральные продукты, которые она употребляет в пищу, не являются генетически модифицированными и происходят из земель, где исключено использование пестицидов, инсектицидов, средств от паразитов, фунгицидов, гербицидов и химических удобрений. Воздух в месте производства и созревания абсолютно чистый, на многие километры защищенный вековыми лесами и горами.*

*Антибиотики и любые другие лекарства строго запрещены: в редких случаях лечения животных применяют гомеопатию и озонотерапию. Эти животные обладают уникальной системой разведения, натуральным рационом, идеальным микроклиматом и очень медленным процессом роста.*

*Этот тип диеты позволяет жиру глубоко проникнуть в тонкую текстуру мяса, увеличивая его мягкость и вкус.*



*Мы постоянно следим за животными и регулярно анализируем всю пищевую цепочку: воду, еду и самочувствие свиней.*

*Как и в случае с вином, важен год урожая.*

*Природа суверенна, поэтому в течение года не всегда идет дождь или светит солнце в подходящее время для производства используемых продуктов. Количество желудей, производимых дубами, не всегда одинаково, то же самое относится и к каштанам, дикорастущим травам и клубням. Все продукты необходимо собрать, высушить и хранить на складе.*

*Созревание продуктов, способствующих откорму свиней, начинается в июле для трав, а с сентября на землю падают первые желуди, каштаны, яблоки и дикие груши, ягоды боярышника, кизила и терна, мушмула, бузина и шиповник. В качестве пищевой добавки используются три типа желудей, различающихся толщиной коры, сладостью мякоти и временем созревания; по той же причине выбираются два разных вида каштанов.*

*В очень солнечные дни и во время убывающей луны срезают дикие и домашние травы; это делают во второй половине дня, когда фотосинтез хлорофилла находится на пике, так что белки и минералы остаются в листьях.*

*Продукты сушат с использованием системы холодной вентиляции, чтобы сохранить их органолептические свойства и все питательные вещества неизменными.*

*В завершение используется набор эксклюзивных эссенций,*

таких как эфирное масло померанца, шафран, тимьян, масло фундука, четыре разных вида хмеля, ягоды можжевельника, эфиопский кофе, паста из белого трюфеля, сушеные грибы, корень лакрицы и многое другое. Количество эссенций выверено с большой точностью, чтобы ни одна из них не преобладала во вкусе мяса. Этот идеальный баланс ароматов в конечном итоге превращается в безупречную гармонию, которая дарит даже самому искушенному дегустатору неповторимые эмоции во вкусе. Кроме того, в этот последний период откорма некоторые продукты, такие как рожковое дерево, рис, просо, сорго и амарант, готовятся при низкой температуре, оставляются на короткое время для брожения, снова нагреваются и затем скармливаются животным. Эта добавка горячего корма помогает свиньям в зимние месяцы не тратить энергию на защиту от низких температур.

# ВКУС И БЛАГОСОСТОЯНИЕ

Вкус – это довольно сложное сенсорное переживание, представляющее собой синтез элементов, содержащихся в пище: внешнего вида, аромата и вкуса.

Вкусы делятся на сладкие, соленые, кислые и горькие. Особый рацион наших свиней гарантирует, что все ароматы и вкусы корма сбалансированно способствуют формированию необыкновенного вкуса Пельгризы.

Наша ветчина – очень питательный натуральный продукт, богатый белками (состоящими преимущественно из благородных незаменимых аминокислот) и микроэлементами, полезными для поддержания организма в хорошей форме.

Ее потребление дает большие преимущества с точки зрения питания: оно обеспечивает витамины группы Е (основной антиоксидант, способствующий выведению свободных радикалов из организма) и группы В, в частности витамин В12, В6 и В1, которые приносят большую пользу Центральной нервной системе.

Богатство фолиевой кислоты в постной части компенсирует недостаток, типичный для периода беременности, и имеет решающее значение для формирования эритроцитов для обновления клеток. Нежирные и жирные части содержат множество микроэлементов, таких как медь, фосфор, магний, цинк, кальций, железо и множество антиоксидантных веществ; потребление белка на 50% выше, чем в свежем мясе.

Ветчина Пельгриза богата жирными кислотами, в основном состоящими из олеиновой, линолевой и линоленовой кислот,

подобными оливковому маслу первого отжима; Таким образом, она способствует выработке здорового холестерина (ЛПВП) и в то же время снижает уровень плохого холестерина (ЛПНП).

Среди мышечных волокон легко обнаружить небольшие белесые образования: это одна из аминокислот мяса, тирозин, которая агрегировалась и кристаллизовалась. Это, несомненно, большое преимущество, поскольку оно идентифицирует и подтверждает два замечательных качества Тельгризы: длительное созревание и очень низкий уровень соли.

# ОБРАБОТКА

Только от животных, рожденных и выращенных на наших фермах, можно получить ножки для производства ветчины «Пельгриза».

Этапы цепочки поставок: разведение, обработка, созревание и продажа контролируются исключительно нашей компанией.

Для ветчины «Пельгриза» отбирают только особей женского пола старше четырех лет, поэтому любители этого необыкновенного продукта резервируют ветчину заранее, еще до обработки.

Небольшое количество животных, трудности естественного разведения и проблемы, связанные с очень длительным созреванием, означают, что доступное производство крайне ограничено (30/40 особей в год).

Обработка Пельгризы происходит в самые холодные зимние дни, строго следуя фазам Луны; впоследствии ножки обрезают и солят. Чистая природная соль (каменная соль) — единственный элемент, используемый для обработки и приправы. Каменная соль образовалась еще в доисторическую эпоху и в настоящее время добывается в шахтах (например, гималайская розовая соль). Она состоит из бактериологически и химически чистых кристаллов соли, свободных от тех ядов, вырабатываемых нашей цивилизацией, которые встречаются в морях по всему миру и из которых извлекаются другие виды солей, такие как: диоксины, формалины, пестициды, соли ртути, нанопластики и многие другие загрязнители, обладающие высокой канцерогенностью.

Каменная соль в ее естественном состоянии содержит некоторые примеси, такие как железо (придающее типичный розовый цвет) или соли магния и калия, которые делают соль горькой на вкус. Чтобы получить чистую и «сладкую» соль, мы декантируем ее в дистиллированную воду, а затем собираем выходящие на поверхность чистые кристаллы соли. Это тоже очень долгий и дорогой процесс, но он гарантирует удивительный результат.

Операции по обработке продолжаются до тех пор, пока Пельгриза не будет готова к длительному созреванию, во время которого ее перемещают в разные среды с разной влажностью и температурой. Искусство мастера по созреванию — управлять такими перемещениями, следя за ходом времен года, меняющимися погодными условиями и строго соблюдая для перемещений фазы луны.

Сладкие виноградины сорта «Изабелла», муската, мальвазии и изюма начинают наполнять воздух своими ароматами в августе; В древности земледельцы срезали длинные побеги виноградной лозы, выбирая самые спелые и ароматные грозди, которыми окружали ветчину в подвалах.

Это эксклюзивное ароматическое обогащение продолжалось до декабря. На различных стадиях обработки вина было принято обильно выливать его на пол и на древесные части в погребе; таким образом формы, в которых созревали ветчины, пропитывались ароматами окружающей среды.

В начале созревания погреба поливали молодым красным вином, а в следующем сезоне использовали молодое белое вино, ароматизированное листьями и корой, пропитанными пряными смолами. И сегодня эта традиция сохраняется, и эти процедуры проводятся с соблюдением гигиенических и санитарных правил.

# *Bondage*

*Идея подвешивать Пельгризу головой вниз во время созревания была поистине гениальной. Особое переплетение веревок, на которых подвешена Пельгриза, обеспечивает идеальное равновесие мышечных частей. Секреты, вызванные посолом, влажностью и температурой, под действием силы тяжести стекают в пустые и неиспользуемые полости голени, унося с собой остаточную соль в мясо. Абсолютная сладость! Эта маниакальная погоня за идеальным вкусом является частью нашего “экстраординарного” подхода и подчеркивает природу гениальности, которая, исходя из известных предпосылок, прокладывает новые пути развития.*

# ЭМОЦИЯ ПАМЯТИ

Те, кому посчастливилось узнать об очень эксклюзивных традициях, имеют прекрасную возможность построить лучший мир.

Некоторое время назад я узнал об очень специфической технике обработки мяса — массировании и похлопывании сырой ветчины.

Мне рассказали, что старый местный производитель колбасных изделий после засолки долго массировал ветчину руками и до конца процесса созревания постукивал и прессовал ее с помощью уникального инструмента из древесины можжевельника. Первая операция имела целью обеспечить равномерное проникновение соли в мышцы, вторая — сохранить мясо мягким с течением времени. Нам потребовалось много лет, чтобы правильно переосвоить эту сложную технику, которую необходимо выполнять каждые двадцать один день в период созревания, точно следуя благоприятным лунным фазам.

Гениальность, страсть и профессионализм объединились, чтобы создать шедевр огромной ценности. Столь впечатляющие конечные результаты дали нам еще большего осознания того, что мы создали уникальный «бриллиант» - Тельгризу, ценнейший продукт беспрецедентной редкости.



# СОЗРЕВАНИЕ И СПАРЕНИЕ

*Пельгриза - это продукт, который очень быстро реагирует на любые изменения влажности и температуры.*

*Вот почему его легко повредить без возможности восстановления за очень короткое время.*

*Сухой холод — его самый грозный враг, потому что тело свиней окостеневает и обезвоживается; таким образом мясо становится жилистым и жестким. Избыточное тепло или влажность вызывают столь же очевидный вред, т. е. ослабление организма, брожение мяса и, как следствие, негативное влияние на запах и вкус. Поэтому правильная окружающая среда необходима для полного развития ароматов.*

*Важно знать, что ветчина Пельгриза — это постоянно развивающийся продукт, и при неправильном обращении ее нельзя «исцелить», и она так и останется в фазе выздоровления с угрозой возможного рецидива, который будет фатальным.*

*Если Пельгриза может в течение некоторого времени переносить теплую и прохладную атмосферу, длительная чрезмерная сухость, жара или влажность могут нанести ей непоправимый вред. Наилучшие условия для созревания и выдержки — это постоянный климат; по этой причине каждое ее передвижение абсолютно четко контролируется и охраняется; неверный шаг свел бы на нет многие годы страстной и колоссальной работы. Как и лучшие вина, Пельгриза требует тщательного и компетентного ухода, чтобы достичь идеальной зрелости и наилучшим образом выразить свои исключительные качества:*

вкус, аромат, интенсивность, мягкость, сладость и стойкость ароматов во вкусе.

Требуются время, много времени, чтобы все составляющие гармонизировались и обрели свою индивидуальность, чтобы Пельгриза стала абсолютно уникальным продуктом.

Длительное созревание дает нашей ветчине время найти полную гармонию вкуса между жирными и нежирными свойствами, развивая сочетание аромата, сладости, мягкости и вкуса, которые составляют ее исключительное очарование.

Хорошо управляемое созревание требует значительной работы, требующей тщательного и усердного ухода. Через промежутки времени, регулируемые временем года, фазами луны, температурой, ветром и влажностью, необходимо обеспечить правильную вентиляцию и поворачивать Пельгризу по часовой стрелке, подвергая нежирную часть различным сторонам света; впоследствии ее необходимо переместить в другую среду, принимая во внимание, что температура обеспечивает бактерии, а влажность - плесень. В течение периодов пребывания в различных камерах созревания одни и те же операции, упомянутые выше, должны выполняться в разное время и разными способами.

В жаркое время года ее необходимо завернуть натуральной конопляной тканью, чтобы защитить от нападения вредных насекомых. Пельгриза - это живой материал, которому необходимо помочь после резких изменений, которым он подвергается в ранней юности, обрести совершенство в своей зрелости и сохранить его как можно дольше.

*Серая свинья достигает качественной зрелости, позволяющей производить ветчину Пельгриза, примерно в возрасте четырех-пяти лет. Для обработки используются только самки, которые за последний год обильно наполнились большим количеством жировых веществ и ароматов, полученных из пищи. Компактность и зрелость мяса позволяют медленное и длительное созревание Пельгризы, и только в этих условиях возможно подготовить то, что станет ее эксклюзивными характеристиками.*

*Мастер по созреванию никогда не путает ферментацию и созревание: первое на самом деле — это биологическая жизнь Пельгризы, связанная с температурой и воздухом, явление, которое позволяет ей развиваться непрерывно; второе, однако, состоит в умелой гармонизации влажности и ароматов, приобретаемых мясом, придающих единообразие целому.*

*Это задача эксперта, который следит за жизнью нашей «Дивы», с первого дня ее созревания.*

# СЛУШАЯ МОЦАРТА

*Существуют очевидные формы безумия, которые, если их применить, превращаются в выдающиеся достижения.*

*Заинтригованные и пораженные исследованиями, проведенными в некоторых американских, английских и израильских университетах о влиянии на здоровье, которое музыка Вольфганга Амадея Моцарта оказывает на нейровегетативную жизнь людей, животных и растений, мы убедились, что серая свинья приобрела эту огромную добавленную ценность. .*

*Где это возможно с технической точки зрения фортепианные сонаты В. А. Моцарта К 448 и К 488 звучат в местах, где обитают животные. Низкие частоты постепенно устраняются, фильтруя их до 8000 Гц. Благодаря этим особым и уникальным звуковым волнам общий вид животных улучшился, взаимодействия между ними оказались более гармоничными и удивительными, потребление энергии ниже, прибавка в весе увеличилась, а внутримышечная жировая инфильтрация стала больше, чем раньше.*

*Возможно, мы никогда не узнаем причину всего этого, но мы полностью очарованы этим волшебством.*

# НАРЕЗКА

*Первое, чему учится подмастерье в мясной лавке, — это тому, как резать мясо, и еще до того, как взять в руки нож, ученика учат, что мышечные волокна необходимо разрывать, а не следовать им.*

*В Италии культура нарезки мяса и колбасных изделий имеет тысячелетнюю историю. Мастерство итальянских мясников и торговцев свининой признано во всем мире и они непременно приходят в ужас каждый раз, когда видят ветчину, порезанную ножом на манер испанских кортадоров; очевидно, они сделали мало скромных торговых лавочек, но открывают много помпезных бутиков!*

*Вертикальный разрез выполняется вручную ножом. Этот метод используется для того, чтобы рассечь мышечное волокно, чтобы сделать его мягче и нежнее.*

*Такая обработка ножом достигает с Пельгризой совершенства; в данном случае итальянский мастер по нарезке олицетворяет восхитительное сочетание эффектного использования лезвия и абсолютного совершенства в разрезании мышц.*

# И В ИПОТЕ, ОЧАРОВАНИЕ

*Моменты перед нарезкой полны ожидания и желания.*

*Пельгриза завораживает чувства; глаза очарованы красками, обоняние окутано ароматами, тактильность впечатлена жиром, вкус восхищен ароматами, слух поражен мистическим молчанием гостей.*

*Церемония нарезки приобретает форму ритуала, пропитанного ремеслом и театральностью. Вовлеченность полная, незабываемые эмоции!*

*Пельгризу необходимо поместить в специальную подставку для нарезки. Разрез на коже должен быть чистым и неглубоким, чтобы срезать только необходимую часть, не превышающую запланированного к дегустации количества ветчины. Ломтики должны быть очень тонкими, а острый нож должен действовать непрерывно во время разреза, чтобы не повредить их. Мастер по нарезке применяет разрез «волна», вертикально отделяя от мышц тонкие завитки мяса, неосязаемые пурпурные усики в обрамлении розового сала, которые при дегустации дематериализуются во вкусовой экстаз. Затем необходимо установить физический контакт «разум-тело» с Пельгризой, чтобы постичь ее несравненное совершенство; по этой причине ее следует пробовать исключительно руками.*

*Клад обнаружен! Это принесло радость и удовольствие, но Пельгриза повреждена, и для сохранения ее совершенства с течением времени необходимо покрыть часть разрезанной мышцы тонкими ломтиками собственного сала.*

*Конечно, предпочтительнее употребить ее полностью за очень короткий период времени.*

# ПЕЧАТЬ

Наша компания имеет собственный сертификат качества и гарантию: Печать. Печать, помимо гарантии абсолютного качества продукта, удостоверяет всю систему контроля за: генетикой животных, здоровьем окружающей среды, свободой пастбищного разведения, продуктами питания, производством, созреванием и доставкой. Печать также подчеркивает этику производства, необходимое время для осуществления работы, квалификацию персонала, высочайшее мастерство и ручной труд на всех этапах производства и созревания, абсолютное качество и, наконец, санитарное и органолептическое совершенство используемых продуктов. Все это делает Печать особенной; в ней есть человек, его профессионализм, его знания, его традиции и его гений. После десяти долгих лет созревания, перед поставкой, наш продукт получает последний жест любви; это последнее волшебство перед разрезом. За тридцать дней до нарезки на Пельгризу испаряют три разных типа шампанского, по одному каждые десять дней. Именно эти особые моменты, заново открытые из прошлого, делают Пельгризу высочайшим примером возвышенности. Этот последний акт является финальным аккордом в поиске так называемого *esprit de Finesse*, квинтэссенции, к которой стремятся деликатность, элегантность, мягкость, вкус и аромат.

С момента зарождения Пельгризы и ее помещения на сорзевание прошло десять лет, в течение которых ее терпеливо и умело любили. Только на этом этапе, если мастер найдет совершенство, Пельгриза помечается Печатью.

Теперь она за гранью воображения...

# КИЛИКС

*Греческие цари и римские императоры умели окружать себя возвышенным и киликс принадлежал этому миру. Это керамическая чашка, которую в основном использовали для дегустации вина во время симпозиумов, в которых участвовали только мужчины.*

*Киликс завораживает с первого взгляда: золотые фризы на классическом черном фоне переносят нас в прошлое, а использование его в высшем ритуале дегустации Пельгризы наполняет нас эмоциями. Рука окружает чашу, принося тепло, необходимое Пельгризе, чтобы раскрыть всю свою органолептическую силу, воссоздавая ту же медитативную алхимию великих коньяков. Многообразие ощущений, преобразованное таким образом удовольствие от веселья, соблазнительная сценография вовлекают гостей в объятия общего удовольствия.*

*Дегустация Пельгризы в киликсе становится необыкновенным моментом жизни, величайшим удовольствием, древним ритуалом, символом силы, позволяющей уловить, наслаждаясь ею, лучшее, что есть в жизни.*



# МНОГО ЛЮБИТЕЛЕЙ МАЛО ИЗБРАННЫХ

*Пельгриза, по уникальности своего органолептического и вкусового совершенства и редкому исключению, предназначена для немногих счастливчиков, нынешних Богов с хорошим вкусом и умеющих жить, которые могут позволить себе самую редкую и дорогую ветчину в мире.*

*Aquila non capit muscas*

# ҚОНТАҚТАРЫ

*Компания Даниэле Босони  
Ул. Вольпара 20, Ронкалья  
29122, Пьяченца*

*danielebosoni2014@gmail.com  
тел : +39-3356080587  
www.themilliondollarham.com*

*Пельгриза продается целыми упаковками, только для мероприятий или подарков . Резку выполнит мастер по нарезке, бесплатно присланный нашей компанией.*

*Моему отцу*

*джентельмену  
редкому примеру смирения и мудрости*

