

Napoli: Perol Carni, al via la settimana del bovino agerolese, Prodotti di qualità allevati nell'incredibile scenario dei Monti Lattari - Penisola Sorrentina.

Bovino di razza Agerolese in vetrina alla "Perol Carni". L'azienda che opera all'interno di Eccellenze Campane, in via Brin a Napoli, lancia la settimana dedicata alla carne di questo animale davvero eccezionale.

Una filiera, quella del bovino Agerolese che regala prodotti di altissima qualità e che per la prima volta è valorizzata in tutta la sua completezza. Quando si pensa al "bovino Agerolese" il pensiero vola subito al prodotto più famoso derivato da questa razza ovvero il Provolone del Monaco DOP. Per la prima volta invece arriva in braceria e in macelleria alla Perol Carni invece anche la prelibata carne. Ad allevarli ci ha pensato l'azienda di Giosuè De Simone. Quest'ultimo, già presidente del consorzio di tutela del Provolone del Monaco DOP, con passione maniacale cura la salute ed il benessere dei suoi animali ripagato con latte di altissima qualità e carne di altrettanto pregio.

L'aria profumata e colorata dei Monti Lattari - Penisola Sorrentina, il nutrimento di prima qualità e il potersi muovere fra scenari naturali incantevoli rendono i bovini Agerolesi una razza eletta e fortunata. La qualità del latte è eccezionale. Si tratta di una razza di taglia media, resa unica da secoli di selezione in un ambiente avverso, privo di pascoli, e per lo più tenuta in ricoveri di fortuna, alimentata con "frascame" locale ed anche per questo la carne ha eccezionali proprietà nutritive.

La storia racconta che la paternità della razza Agerolese è attribuibile al generale Paolo Avitabile. Si trasferisce dall'Inghilterra ad Agerola nel 1845 portando due vacche gravide, un torello e una vitella di razza Jersey. Il generale era convinto che incrociando i meticci locali con gli esemplari della Jersey poteva ottenere una razza adatta a vivere nei monti Lattari fornendo anche latte e carne di prima qualità. Ed ecco che i discendenti di quelle del generale ancora oggi presentano un mantello di colore bruno con tonalità più chiara nella regione addominale che diventa nero nei tori, tutti gli esemplari sono riconoscibili per la riga dorso lombare più chiara del colorito del mantello. La carne dell'Agerolese è solo alla Perol Carni ad Eccellenze Campane, via Brin 69. Napoli.