

I VIAGGI DEL GUSTO

VIVI MEGLIO MANGIA SANO ...CON LE BONTÀ DI CILLO!



SannioVillage[®] MAGAZINE

NUM V - Dicembre 2011 EVENTI, INCONTRI E TENDENZE www.sanniovillage.it

PUBBLICAZIONE PROMOZIONALE IN DISTRIBUZIONE GRATUITA



SPECIALE EVENTI
NATALE A CASA NOSTRA
2^a EDIZIONE

VILLAGE LIFE
NATALE A STRISCE BLU

SALUTE & BENESSERE
GLI ATTACCHI DI PANICO

"La nostra salute dipende dalla scelta di una alimentazione sana ed equilibrata" afferma Sabatino Cillo, "lo stilista delle carni" che da oltre vent'anni garantisce le migliori carni del Matese e del Sannio. Nel suo "Emporio" è possibile trovare una vasta e pregiata qualità di carni sia nazionali e locali, come la chianina e la marchigiana, che internazionali, come l'argentina e l'angus scozzese. Proprio quest'ultima è riconosciuta come la migliore al mondo per tenerezza e sapore, peculiarità ottenute dalla speciale infiltrazione naturale del grasso (marezatura) nelle masse muscolari che le dona un gusto succulento e sensazioni di eccellente qualità. L'impiego della carne spazia, per la ricercatezza dei sapori sovrapposti dalla cottura alla brace all'alimentazione

del bambino che esige una dieta sana bilanciata ed essenzialmente genuina. L'Aberdeen-Angus è una razza di bovini da carne la cui origine è dovuta ad alcuni allevatori della Contea di Aberdeenshire e Angussshire in Scozia che nel XIX secolo, incrociando alcuni e particolari capi delle razze bovine già presenti sul territorio inglese, selezionando ciò che poi denominarono ANGUS. Tale selezione aveva lo scopo di ottenere una razza forte e rustica idonea ad occupare i grandi pascoli non coltivati dall'uomo, quindi che si



adattasse a qualsiasi condizione climatica e che non necessitasse dell'assistenza umana, ma che producesse una buona carne e di gusto eccellente. Le caratteristiche di adattabilità al pascolo, la resistenza alle intemperie ed alle malattie, senza alcun tipo di supporto umano, rendono l'Angus oggi, la razza dominante nei paesi produttori di carne del mondo dove, la qualità è considerata un elemento cruciale. Sabatino ci spiega che i cento ettari di superficie della Tenuta Vantaggiani accolgono l'allevamento e le coltivazioni di foraggio e cereali per l'alimentazione degli Aberdeen-Angus che in questo contesto hanno trovato il loro habitat naturale anche in Italia. Sin dalla nascita il vitello si nutre naturalmente dalla madre in ambiente appositamente dedicati.

L'Angus vive allo stato semi brado e si alimenta spontaneamente pascolando in libertà in terreni della Tenuta. Ai dodici mesi di vita circa, la sua alimentazione viene integrata con delle miscele di cereali prodotti in azienda il risultato ottenuto è una marezatura naturale che dona alla carne d'Angus la particolare caratteristica di tenerezza. Non vi resta che deliziare il palato di questa prelibatezza, e gli Hamburger di Angus, preparati nell'Emporio Cillo, con il loro profumo invitante, sono davvero una gran bontà!