



MEAT MASTER

. THE BEST MEAT YOU'VE EVER TASTED .

Il maiale Duroc: storia del suino americano che conquista con la sua carne



I **maiali Duroc** sono animali super simpatici per due motivi: il primo perché hanno un visino tenero e un carattere curioso e affettuoso; e il secondo perché se non hai maialini che ti girano in casa ai quali ti sei affezionato, probabilmente ti sei appassionato a loro perché hanno una carne buonissima con la quale vengono ottenuti prodotti dal sapore indimenticabile.

Siamo crudeli? No dai, non dire così. I non vegetariani come noi sono tanti e la carne di maiale ci piace, tanto. Quindi se sei vegetariano abbandonaci pure qui, non ci offendiamo, ma se anche a te piace la carne, vorremmo poterti parlare meglio di un tipo di maiale ritenuto la Maserati dei maiali... ma che dico la Maserati, la Ferrari!

Con la sua carne si fanno dei piatti stratosferici, che neanche puoi immaginare. Stiamo parlando del **maiale Duroc**!

Maiale Duroc: storia e origini della specie

Le **origini** di questa **razza di suino** risalgono a circa un **secolo fa** negli **Stati Uniti**, ma il come si sia formata è ancora oggi poco chiaro. Ci sono due scuole di pensiero.

La prima dice che la sua formazione è dovuta all'**incrocio genetico** tra **popolazioni suine autoctone**, riproduttori di "razza Guinea" a pelle rossa e alcuni esemplari iberici provenienti da Spagna e Portogallo.

Quelli di "razza Guinea" vennero storicamente importanti dai mercanti di schiavi dall'Africa Occidentale, mentre quelli iberici vennero importati dai colonizzatori.

La seconda ipotesi sostiene invece che per ottenere questa razza si siano utilizzati dei **riproduttori Berkshire**, una razza inglese nata nell'Ottocento, anch'essi importanti in America dai colonizzatori.

In sostanza i discendenti dell'albero genealogico del Duroc provenivano quasi sicuramente dall'Africa Occidentale e dall'Europa. Ma non è finita qui. Una volta nati i primi capi derivati dagli incroci, si incominciarono ad ottenere nuove razze: una nello **Stato di New York** chiamata **Duroc** e un'altra nel **New Jersey**, chiamata semplicemente **Jersey**.

L'incrocio di queste due portò al definitivo e ultimo scalino dell'albero genealogico, dal nome **Duroc Jersey**, che nel **1883** venne ufficialmente registrato come razza, classificata come "grassa".

L'allevamento di questa razza portò a piccole modifiche e miglioramenti genetici, che hanno offerto una **carne di qualità maggiore**. È così che il Duroc Jersey divenne semplicemente Duroc, il Duroc moderno che conosciamo oggi, allevato negli Stati Uniti, in Europa e in Cina.

Maiale Duroc: una genetica unica e carne di altissima qualità

Sapevi che il **suino Duroc** non è un semplice maiale? Anzi, presenta delle notevoli **differenze** rispetto ai suoi simili, come il **pelo color rosso** e le **orecchie pendenti**.

Tuttavia non sempre il maiale Duroc presenta la colorazione rossa: per alcuni, infatti, la colorazione varia da un leggero giallo dorato a un marrone scuro mogano. Diversamente da questa razza, le altre tipologie di suini non presentano questo ampio range di colori.

Le scrofe e i verri adulti hanno un corpo massiccio e proporzionato, le gambe sono dritte, stabili, con prosciutti pronunciati, una grande testa con un profilo particolare e uniformemente concava. Le orecchie lunghe e cadenti coprono parzialmente gli occhi marroni di media grandezza.

Sono **maiali di forte costituzione**, con le gambe lunghe, la schiena dritta ma anche con una lieve gobba. La razza Duroc moderna si distingue da quelle dei suoi antenati per le **dimensioni più ridotte**.

I maschi possono pesare fino a 350 chili, mentre le femmine di maiale di Duroc pesano fino a 300 chili.

I maiali della razza Duroc offrono **carne pregiata**, con **elevata venatura di grasso**, ottimo sapore, consistenza e morbidezza. Le spalle del maiale Duroc sono eccezionalmente carnose, gli strati di grasso sono ben secchi e la lombata è costituita da molte fibre muscolari.

Queste qualità sono dovute, da un lato, all'**alto contenuto di grassi intramuscolari** del circa 3%. I suini convenzionali ormai ne hanno meno dell'1%.

Maiale Duroc: come gustarlo al meglio

Ti stai chiedendo **come si può mangiare questa deliziosa carne**?

Ti proponiamo il **Pulled Pork**, ovvero il **maiale sfilacciato**, arrivato in Italia insieme alla cultura bbq e street food americana, diventando molto conosciuto per il suo gusto unico e saporito, dalla carne tenera e succosa, spesso contenuta all'interno di pane tipo bun.

Che caratteristiche deve avere questo tipo di piatto? Ora ti sveliamo alcuni requisiti importanti che la contraddistinguono.

- La carne deve avere una **crosticina esterna**, particolarmente saporita e speziata.
- La **consistenza** deve essere **morbida e succosa** quando viene "pullata".
- Deve presentare una **generosa quantità di grasso e collagene** che si amalgami alla polpa.
- L'**affumicatura** deve essere un arricchimento al piatto e non deve sovrastare la pietanza.

L'**abbinamento** ideale e popolarmente più conosciuto del Pulled Pork è il **pane bun**, che deve anch'esso avere delle determinate caratteristiche. Il bun è il tipico pane americano soffice e semidolce, preparato con farina, sale, burro, uova, zucchero acqua e lievito.

Alcune veloci **indicazioni**: intiepidisci i bun in forno, tagliali a metà e imbottiscili con una generosa dose di sfilacci di **pulled pork Duroc**. Aggiungi un po' di insalata coleslaw preparata al momento e poi servi subito il Pulled Pork nel bun ancora caldo. E buona goduria!

Duroc: abbinamenti

Il **pulled pork di maiale Duroc** è di per se un piatto molto gustoso e godereccio, noi ti consigliamo di abbinarlo ad una **birra IPA** con un **IBU intorno a 40**.

Se invece sei un amante del **vino** puoi abbinare un vino con un **buon tannino** come un **Chianti Classico** o un **Nebbiolo**.

Sei invece un amante delle **bollicine**? Un buon **metodo classico** o uno **champagne da uve 100% Pinot Nero** è sicuramente la scelta perfetta.

Ti abbiamo fatto venire un certo languorino? [Clicca qui](#)

Cerca

PANINI AMERICANI: GUIDA PRATICA ALLA PREPARAZIONE A CASA VOL.1

IL MAIALE DUROC: STORIA DEL SUINO AMERICANO CHE CONQUISTA CON LA SUA CARNE

PASTRAMI: COME UN PIATTO POVERO HA CONQUISTATO IL MONDO

GIORNO DEL RINGRAZIAMENTO: IL THANKSGIVING DAY AMERICANO E IL TACCHINO RIPIENO

BACON, TUTTA LA VERITÀ, NIENT'ALTRO CHE LA VERITÀ. LO GIURO

[Perché nasce Meat Master](#) [Prodotti](#) [Servizio Clienti](#) [Magazine](#)

QUANTO NE SAI VERAMENTE SUL BARBECUE AMERICANO?

Meat Master appartiene alla società YOU-BLUE SRLS.

P. IVA: 04167800277
TEL: 334 9422020

PRIVACY
TERMINI E CONDIZIONI

