

Dalla “zolla alla forchetta”

## Viustino, 65: l'impegno verso la terra senza compromessi

*Presi a modello gli avi, l'imprenditore piacentino Luciano Pigorini convive con polli e altri alati allo stato brado. Gli animali vivono all'aperto come li vedeva da bambino, liberi e felici. Ottenuta nel 2010 la certificazione per il biologico, oggi propone sul mercato una grande novità: il “Pollo Family”*

di Riccardo Lagorio

**L**uciano Pigorini, classe '63, ex concessionario di moto ed ex manager, nel 2002 è tornato a casa, nel piacentino. Dalla sera alla mattina giacca e cravatta appese al chiodo, inforcati stivali e tuta da lavoro. In lui non si era mai offuscato il ricordo delle domeniche trascorse accanto alla stufa dove si cucinavano gli animali da cortile. In lui non si era mai indebolito il ricordo del nonno, Ettore Sala, geniale norcino



di Carpaneto Piacentino, e del papà, Licandro, imprenditore agricolo, volato in cielo quando Luciano portava ancora i calzoncini corti. Famiglie legate a doppio filo alla terra

e custodi di valori come sobrietà e rettitudine che oggi sono ridotte al lumicino. Semplicità contadina fatta di gesti, sapori, consistenze che sembrano lontani secoli.

È il 1965 quando Licandro Pigorini acquista il podere *La Pallazina*, fortezza d'avamposto del castello del X Secolo: 39 ettari che servono a sistemare in un'onorevole dimora la famiglia e progettare il lavoro, che segue inevitabilmente i



*Esemplari di anatra germanata.*



*Luciano Pigorini.*

tempi della natura e delle stagioni, eppure esempio di originalità e avanguardia. Presi a modello gli avi, Luciano Pigorini convive con polli e altri alati allo stato brado, una sfida che taluni considererebbero improponibile. E, invece, migliaia di animali all'aperto vivono come cinquant'anni fa, come li vedeva da bambino, liberi e felici. Certo gli accrescimenti non sono quelli che ci si possono aspettare in batteria: ci vogliono tempi da 2 a 4 volte più lunghi rispetto agli allevamenti convenzionali.

Nei 31 campi recintati, inerbiti e con acqua potabile vengono accolte le bestiole dopo il lungo periodo di svezzamento, che dura circa due mesi a seconda delle specie e delle razze. Poi appunto almeno 40 giorni e fino a 180 dove ciascun individuo ha a disposizione fino a 10 m<sup>2</sup> di terra dove razzolare.

Il controllo degli animali avviene due volte al giorno e ogni due settimane viene adeguata e personalizzata la ricetta alimentare, comparto per comparto anche in base alle variabili stagionali, genetiche e delle finalità gastronomiche. Ovviamente — ma non troppo per la realtà che ci circonda — le granaglie sono prodotte nei campi dell'azienda stessa e nel comprensorio.

Dimenticatevi quindi il pollo avvilito e flaccido, con sapore sempre

uguale, impossibile d'addentare poiché sfugge via, viscida, dall'osso. Carni sode, colorate al punto giusto, succose, strabilianti, che passano "dalla zolla alla forchetta" nel rispetto dei ritmi e degli spazi naturali.

Ma il merito di Luciano Pigorini va oltre il fatto di avere saputo realizzare un allevamento modello. In verità, c'è arrivato solo dopo una scrupolosa ricognizione storica e bibliografica dell'attività agricola e zootecnica piacentina nell'ultimo secolo, in maniera da stabilire l'autenticità degli interventi da attuare.

Così, con l'obiettivo di recuperare le tradizioni e i sapori del comprensorio piacentino e dare un effettivo contributo affinché tali occasioni di riflessione non sparissero, s'è venuta a creare una automatica complementarietà tra terra e tradizioni, tradizioni e animali, animali e sostenibilità.

Intorno a tre principi fondamentali si è completato il percorso di Viustino, 65: il tempo, lo spazio e la terra finalizzati ad ottenere il meglio in cucina.

E, al di là di tutti i pregi constatabili nel piatto, ce n'è un altro che rende i piumati di Viustino, 65 ed è il fatto che anche macellazione, sezionamento, confezionamento, vendita e spedizione si articolano all'interno dell'azienda. Un rapporto diretto quindi tra chi consuma e produce, che ha voluto dare vita a una nuova forma di scambio, incontro e cooperazione.

Il contatto giornaliero con le migliori cucine italiane ed internazionali ha permesso di approntare le carni avicole più adatte per le ricette e le cotture tradizionali e innovative, sperimentando incroci, alimentazione, sistema d'allevamento, macellazione, frollature, lavorazioni ideali per ciascuna necessità.

Il macello, ad esempio, si avvale sia di spiumatura a secco con rifinitura a cera, per gli anatidi e i volatili



*Pollo Passerino (da Frango à Passarinho, in Brasile, Coquelette in Francia).*





1) Veduta aerea dell'azienda agricola. 2) Lo spaccio. Oltre alle specialità avicole, lo spaccio propone i prodotti tipici della zona come salumi, formaggi, vini e birre, oltre a piatti pronti, sughi e salse. 3) La palazzina sede dell'Agriglieria di Viustino.

### Viustino, 65 Bio: galline, capponi e, novità per mense e famiglie, il “Pollo Family”

L'Azienda avicola Viustino, 65 nel novembre 2010 ha ottenuto la certificazione biologica. Tra i prodotti commercializzati con il brand Viustino 65 Bio e allevati con metodo biologico “Mediterraneo” estensivo al pascolo, sono disponibili il pollo e il cappono Perniciato, il gallustro (ovvero un cappone al quale non sono stati asportati integralmente i testicoli, quindi ottenuto mediante operazione chirurgica tradizionale. Presenta una carne più tonica, colorata e saporita del cappone, ammorbidita da un dolce grasso infiltratosi grazie alla giusta e naturale maturazione), la gallina Perniciata, regina dei lessi e delle minestre in brodo, e, soprattutto, il “Pollo Family”. È un pollo ideale per chi vuole resa in petto, morbidezza ad un prezzo moderato, pur essendo allevato con metodo biologico. Quindi un pollo naturale da consumare settimanalmente in famiglia. «Si tratta di un prodotto centrale nella logica aziendale, perfetto per il sezionato — ci dice Luciano Pigorini — in quanto ha una grande resa, appunto, in petto, cosce, ali. Durante la cottura mantiene una grande morbidezza ed è ideale per la cucina delle famiglie e per le mense. Un prodotto sano a costi accessibili, considerando la sua provenienza da allevamento biologico».

«Gli impianti di macellazione, sezionamento e i processi di confezionamento e spedizione — continua Pigorini — sono certificati dalla marchiatura CE (CEE) quindi controllati e presidiati dalle autorità veterinarie nazionali (AUSL). Essendo una filiera interna si fanno controlli sanitari settimanali sugli animali vivi, controllo chimico sulle carni, sullo stato di pulizia e microbiologico dei locali, attrezzature e carni secondo Reg. CE 2073 del 2005 (manuale HACCP aziendale)».

«La nostra linea di prodotti biologici — conclude Pigorini — è molto richiesta anche all'estero, nelle macellerie *organic*: esportiamo congelato e surgelato soprattutto in Germania, paese *leader* nel mercato europeo del bio. Sono animali che seguono fin da subito la “strada” del surgelato/congelato: nessun prodotto di scarto, anzi! Lo stoccaggio, infine, avviene da una piattaforma autorizzata bio».



*Le faraone.*

di alta gamma, sia della spiumatura “umida”, a cui seguono lavorazioni di sezionamento (anche personalizzate) ed il confezionamento a mano, impossibili in un impianto industriale. Così facendo le carni si mantengono più sode e la vita sullo scaffale si allunga fino a due volte rispetto alla macellazione industriale.

Dopo avere conosciuto carni flaccide e poco gustose, non c'è nulla di meglio di una pollastra giovane e soda, che cede i suoi umori al fuoco, dalla pelle e dalla carne che diventano croccanti quasi, ma senza fiaccare i denti. Per ciascuna preparazione Luciano Pigorini ha allora l'animale che fa per voi.

Un polletto monoporzione alla “diavola”? Il pollo Passerino.

Un umido da favola? Un pollo maschio, con masse allungate e carni colorate, magre e toniche. Un arrosto che vi farà trasecolare? Una femmina Label dal collo nudo,

di colore rosa, dalla pelle sottile, morbida. Per le festività natalizie è d'obbligo un cappone indimenticabile? Ecco animali ottenuti mediante operazione chirurgica tradizionale, con carni morbide e saporite, rosate, ammorbidite da un dolce grasso infiltratosi grazie alla giusta e naturale maturazione, dal petto arrotondato. Età: almeno 180 giorni.

Un brodo per iniziare al meglio il pranzo di Natale con tortellini e non farsi mancare un lesso di rara bontà? Ecco la gallina perniciata, di almeno 6 mesi d'età, in grado di offrire al consumatore un saporito brodo con piccole occhiature e carni morbide e non impoverite dalle alte produzioni di uova, dalla pelle sottile e delicata. Ma poi anche la faraona, ottima quando abbia carni colorate, consistenti, saporite, succulenti, dalla carne mazzata di un grasso paglierino e dolce.

La razza Galor, allevata libera per

4 mesi, non teme la concorrenza con nessun'altra.

Anatre Mute di Barberia ottime per arrosti, petti e cosce *confit*, oppure per ricavarne gustosi ragù con ottime rese e oche di razza Bianca da cucinare lentamente nel loro grasso con una leggera tostatura finale per averne croccante rivestimento sono gli altri capolavori di Pigorini. Lui li vende nel suo spaccio, ma chi non si vuole far mancare niente li assaggia direttamente nella “Agriglieria” il venerdì ed il sabato sera o la domenica a pranzo. Per verificare a cosa porta l'impegno verso la terra senza compromessi.

**Riccardo Lagorio**

**Azienda Avicola Viustino, 65**  
Località Viustino, 65  
29019 San Giorgio Piacentino (PC)  
Tel.: 0523 530169  
Fax: 0523 520456  
E-mail: [info@viustino65.com](mailto:info@viustino65.com)  
Web: [www.viustino65.com](http://www.viustino65.com)

## **Viustino, 65: the movement back to the land without compromise**

*Viustino, 65 is a poultry farm that Pigorini family owns for nearly half a century, since, in 1965, Licandro Pigorini took over the ownership of the land and its X Century fort “La Palazzina”. In this company, and within these walls, Luciano Pigorini (current owner) spent his childhood, his youth and now works to restore and maintain the values that are today disappearing. “We have a very simple philosophy: time, space and our land, to obtain the very best in the kitchen”.*