

Dal quotidiano

Libertà

16 Febbraio 2006

Siamo sicuri dei nostri allevamenti ma è difficile contrastare la paura

CARPANETO - Perito agrario, 42 anni, Luciano Pigorini alle spalle un passato di commerciante e di dirigente di azienda, nel 2003 riprende possesso dell'azienda agricola di famiglia che si trova a Viustino (fra Carpaneto e San Giorgio) e corona quel sogno che per tanti anni aveva condiviso con il padre. Quello di realizzare un progetto di filiera integrale interna per fornire «i prodotti dei nostri cortili allevati, cresciuti, curati, macellati ed anche confezionati in casa». Nell'azienda Viustino, 65, si coltivano cereali e legumi che servono per alimentare gli animali allevati nell'azienda in condizioni di assoluto benessere fin dal primo giorno della loro vita (arrivano da Voghera o da Alfonsine nello stesso giorno in cui si schiudono le uova), che vengono poi macellati in un impianto dotato di bollo europeo (uno dei quattro esistenti in Italia) e quindi confezionati e venduti nello spaccio.

«Un'azienda modello che nulla lascia alla improvvisazione - afferma Luciano Pigorini - e nulla lascia al rischio sanitario, infatti nei giorni di macellazione sono presenti in azienda due veterinari della d Ausl. Il primo che agisce sugli animali vivi (polli e palmipedi) ed il secondo che controlla e verifica gli animali macellati. Ma il miglior controllo - conclude - lo esercitano i veri competenti della materia: i ristoratori, ai quali abbiamo riservato il

programma "al servizio dello chef"».

Vi rientrano: anatra muta nazionale, anatra muta francese, germano reale, oca bianca, cappone di Viustino, galletto di Viustino, pollo perniciato, gallina perniciata stagionata e faraona di campo.

La situazione attuale non è delle più favorevoli per un'azienda avicola. Riscontrata una certa contrazione delle vendite alla fine del 2005 e una un pò più accentuata in questi ultimi giorni. Attualmente in allevamento si trovano circa 3mila capi (gli acquisti sono bloccati), distribuiti in 25 box, ciascuno dei quali dispone di un'adeguata area all'aperto.

La peste aviaria può essere pericolosa in questo tipo di allevamento? «No - sostiene l'allevatore - perché è più che provato che i maggiori pericoli si riscontrano dove c'è concentrazione di animali. Sembrerà banale, ma la verità è semplice: allevare animali rustici, pascolatori e non ingabbiati e a lento accrescimento. Noi siamo sicuri dei nostri allevamenti e di ciò che mettiamo in commercio - conclude Luciano Pigorini - ma è difficile contrastare la paura della gente. Ci preoccupa la gestione della nostra azienda che abbiamo voluto d'avanguardia e con un buon numero di collaboratori».

Franco Lombardi

VIUSTINO

«Siamo sicuri dei nostri allevamenti ma è difficile contrastare la paura»



VIUSTINO - Una veduta dell'allevamento di Luciano Pigorini [foto Lunardini]

CARPANETO - Perito agrario, 42 anni, **Luciano Pigorini** alle spalle un passato di commerciante e di dirigente di azienda, nel 2003 riprende possesso dell'azienda agricola di famiglia che si trova a Viustino (fra Carpaneto e San Giorgio) e corona quel sogno che per tanti anni aveva condiviso con il padre. Quello di realizzare un progetto di filiera integrale interna per fornire «i prodotti dei nostri cortili allevati, cresciuti, curati, macellati ed anche confezionati in casa». Nell'azienda Viustino, 65, si coltivano cereali e legumi che servono per alimentare gli animali allevati nell'azienda in condizioni di assoluto benessere fin dal primo giorno della loro vita (arrivano da Voghera o da Alfonsine nello stesso giorno in cui si schiudono le uova), che vengono poi macellati in un impianto dotato di bollo europeo (uno dei quattro esistenti in Italia) e quindi confezionati e venduti nello spaccio.

«Un'azienda modello che nulla lascia alla improvvisazione - afferma Luciano Pigorini - e nulla lascia al rischio sanitario, infatti nei giorni di macellazione sono presenti in azienda due veterinari della Asl. Il primo che agisce sugli animali vivi (polli e palmipedi) ed il secondo che controlla e verifica gli animali macellati. Ma il miglior controllo - conclude - lo esercitano i veri

competenti della materia: i ristoratori, ai quali abbiamo riservato il programma "al servizio dello chef"». Vi rientrano: anatra muta nazionale, anatra muta francese, germano reale, oca bianca, cappone di Viustino, galletto di Viustino, pollo pernociato, gallina pernociata stagionata e faraona di campo. La situazione attuale non è delle più favorevoli per un'azienda avicola. Riscontra una certa contrazione delle vendite alla fine del 2005 e una un pò più accentuata in questi ultimi giorni. Attualmente in allevamento si trovano circa 3mila capi (gli acquisti sono bloccati), distribuiti in 25 box, ciascuno dei quali dispone di un'adeguata area all'aperto.



Luciano Pigorini

La peste aviaria può essere pericolosa in questo tipo di allevamento? «No - sostiene l'allevatore - perché è più che provato che i maggiori pericoli si riscontrano dove c'è concentrazione di animali. Sembrerà banale, ma la verità è semplice: allevare animali rustici, pascolatori e non ingabbiati e a lento accrescimento. Noi siamo sicuri dei nostri allevamenti e di ciò che mettiamo in commercio - conclude Luciano Pigorini - ma è difficile contrastare la paura della gente. Ci preoccupa la gestione della nostra azienda che abbiamo voluto d'avanguardia e con un buon numero di collaboratori».

Franco Lombardi