

Dal quotidiano
Libertà

18 Marzo 2005

Su Retequattro la filiera produttiva di un'azienda piacentina

Telecamere di Melaverde a S. Giorgio in un allevamento di “bassa corte” Nuovo ritorno nel piacentino per Edoardo Raspelli

SAN GIORGIO - Un viale alberato, un uomo che cammina solo, in mezzo ai campi appena ondulati di Viustino, a San Giorgio. Intorno il silenzio della collina piacentina. Si aprirà così, domenica 3 aprile la puntata settimanale di Melaverde, la nota trasmissione televisiva di Retequattro dedicata ad agricoltura, ambiente, natura, con un pizzico di gastronomia, registrata ieri e mercoledì in un allevamento di casa nostra. Il giornalista Edoardo Raspelli, accompagnato da una piccola troupe, è stato ospite per due giorni dell'imprenditore piacentino Luciano Pigorini, artefice di un progetto iniziato poco meno di due anni fa nella frazione di San Giorgio. Sarà proprio l'attività dell'azienda (che già apparteneva alla famiglia del 41enne) il tema della Puntata di Melaverde. In pochi mesi, infatti, Pigorini e i suoi collaboratori (tra cui Iginio Schiavi) sono riusciti a creare un ampio allevamento di animali di “bassa corte” (polli perniciati, galline, galletti di Viustino, capponi, anatre mute, oche bianche e germani) sviluppato su 40mila metri di campi, a cui se ne aggiungeranno quest'anno ulteriori 15mila. Si tratta di carni particolarmente genuine perché allevate in vere e proprie distese di verde e alimentate con i prodotti coltivati nella stessa azienda agricola (che conta 39 ettari di superficie). A garantire la bontà del prodotto anche l'estensione del periodo di allevamento, quasi

raddoppiato rispetto agli standard delle industrie che allevano pollame “a terra”. Allestendo diversi set nella corte di Viustino, Raspelli ha documentato l'intero processo della filiera attivato dall'imprenditore piacentino: dall'arrivo dei pulcini (con un giorno di vita), allo spostamento nei parchi all'aperto, fino alla macellazione e alla vendita stessa, in spaccio, che avviene nell'azienda stessa. I prodotti sono destinati alla ristorazione. «Concluderemo la trasmissione - ci ha anticipato il celebre giornalista di Retequattro che debuttò negli anni Sessanta, a solo 16 anni proprio dalle pagine di Libertà - con una tavola, all'Insegna di specialità semplici ma genuine, cucinate dallo chef Benito Botti, amico di famiglia di Pigorini». Per la troupe della trasmissione televisiva che accompagna i pranzi domenicali degli italiani (giunta a 201 puntate, con uno share del 12%) è un gradito ritorno, quello sul Piacentino. Il regista della puntata (Michele Zito) e Raspelli ricordano la calda accoglienza ricevuta in occasione di precedenti puntate dedicate al culatello di Monticelli, alle anguille del Po e ad altri prodotti locali. Ponte privilegiato di collegamento con la nostra provincia, artefice anche in questo caso dell'arrivo di Mediaset, è Fabrizio Berlincioni, autore del programma e conduttore di una trasmissione su Telelibertà.

Silvia Barbieri

SAN GIORGIO

Nuovo ritorno nel Piacentino per Edoardo Raspelli

SAN GIORGIO - Un viale alberato, un uomo che cammina solo, in mezzo ai campi appena ondulati di Viustino, a San Giorgio. Intorno il silenzio della collina piacentina. Si aprirà così, domenica 3 aprile, la puntata settimanale di Melaverde, la nota trasmissione televisiva di Retequattro dedicata ad agricoltura, ambiente, natura, con un pizzico di gastronomia, registrata ieri e mercoledì in un allevamento di casa nostra. Il giornalista Edoardo Raspelli, accompagnato da una piccola troupe, è stato ospite per due giorni dell'imprenditore piacentino Luciano Pigorini, artefice di un progetto iniziato poco meno di due anni fa nella frazione di San Giorgio. Sarà proprio l'attività dell'azienda (che già apparteneva alla famiglia del 41enne) il tema della puntata di Melaverde. In pochi



SAN GIORGIO - Edoardo Raspelli, critico gastronomico e conduttore di Melaverde, con l'imprenditore Luciano Pigorini. Nella foto sopra un momento delle riprese [f. Marina]



mesi, infatti, Pigorini e i suoi collaboratori (tra cui Igino Schiavi) sono riusciti a creare un ampio allevamento di animali di "bassa

corte" (polli perniciati, galline, galletti di Viustino, capponi, anatre mute, oche bianche e germani) sviluppato su 40mila metri di

Su Retequattro la filiera produttiva di un'azienda piacentina **Telecamere di Melaverde a S. Giorgio in un allevamento di "bassa corte"**

campi, a cui se ne aggiungeranno quest'anno ulteriori 15mila. Si tratta di carni particolarmente genuine perché allevate in vere e proprie distese di verde e alimentate con i prodotti coltivati nella stessa azienda agricola (che conta 39 ettari di superficie). A garantire la bontà del prodotto anche l'estensione del periodo di allevamento, quasi raddoppiato rispetto agli standard delle industrie che allevano pollame "a terra". Allestendo diversi set nella corte di Viustino, Raspelli ha documentato l'intero processo della filiera attivato dall'imprenditore piacentino: dall'arrivo dei pulcini (con un giorno di vita), allo spostamento nei parchi all'aperto, fino alla macellazione e alla vendita stessa, in spaccio, che avviene nell'azienda stessa. I prodotti sono destinati alla ristorazione. «Concluderemo la

trasmissione - ci ha anticipato il celebre giornalista di Retequattro, che debuttò negli anni Sessanta, a solo 16 anni, proprio dalle pagine di Libertà - con una tavola, all'insegna di specialità semplici ma genuine, cucinate dallo chef Benito Botti, amico di famiglia di Pigorini». Per la troupe della trasmissione televisiva che accompagna i pranzi domenicali degli italiani (giunta a 201 puntate, con uno share del 12%) è un gradito ritorno, quello sul Pia-

centino. Il regista della puntata (Michele Zito) e Raspelli ricordano la calda accoglienza ricevuta in occasione di precedenti puntate dedicate al culatello di Monticelli, alle anguille del Po e ad altri prodotti locali. Ponte privilegiato di collegamento con la nostra provincia, artefice anche in questo caso dell'arrivo di Mediaset, è Fabrizio Berlincioni, autore del programma e conduttore di una trasmissione su Telelibertà.

Silvia Barbieri