



**SALUMI
& CONSUMI**

ANNO 17 - NUMERO 6 - GIUGNO 2024
DIRETTORE RESPONSABILE:
ANGELO FRIGERIO

MIGLIOR INNOVAZIONE DI PRODOTTO INTERO



BUONO, SANO, PURO.

Il futuro degli allevamenti

Fumagalli Salumi da anni porta avanti un progetto ambizioso per il benessere animale. Non vengono praticate mutilazioni, i suini godono di ampi spazi e le scrofe partoriscono in box dove possono muoversi liberamente. Il racconto della nostra visita.

Di Tommaso Tempesti

2 3 maggio. Le scure nubi che incombono su Milano impediscono alle prime luci del mattino di mostrarsi. Me le lascio alle spalle per raggiungere Brescia, dove devo incontrare Arnaldo Santi e Francesca Fornari: mi accolgono assieme al cielo azzurro e al sole che ci accompagnano per tutta la mattinata. Insieme, siamo diretti all'allevamento Sala di Pralboino, un paese lì vicino, e, in seguito, raggiungeremo anche l'allevamento Pagati di Ghedi, altro comune della zona. Il motivo del mio viaggio, infatti, è la curiosità di vedere come vengono allevati i suini di Fumagalli Salumi, azienda nota per le politiche di benessere animale che ha deciso di adottare lungo tutta la sua filiera. Un piccolo anticipo sul finale: sono rimasto piacevolmente sorpreso.

Il sito di accrescimento

Dopo avermi offerto un caffè, Arnaldo - che in Fumagalli si occupa di marketing e vendite per l'estero - mi invita a salire sulla sua auto assieme a Francesca, dell'agenzia stampa Fruitecom. Mentre ci dirigiamo a Pralboino, lui spiega in poche parole in cosa consiste l'attività dell'azienda: ogni anno, nei 39 allevamenti di cui dispone, Fumagalli alleva 110 mila maiali, di cui circa la metà viene venduta e la restante parte viene destinata al macello; macellazione, trasformazione, stagionatura e confezionamento vengono portati avanti negli stabilimenti di Tavernero (Co) e Langhirano (Pr); il 2023 è stato chiuso con circa 65 milioni di fatturato, e per il 2024 si punta ai 70.

Quando arriviamo al primo allevamento, troviamo ad accoglierci i proprietari, Roberto Sala e suo padre Giuseppe, assieme a Pietro Pizzagalli, direttore generale di Fumagalli. Dopo averci fatto compilare i loro registri e dopo averci fatto indossare le tute di protezione - accortezze necessarie per via della Peste suina, che per fortuna non ha ancora colpito queste zone - ci guidano al capannone dove si trovano i suinetti. Pietro spiega che si tratta di un sito di accrescimento, dove gli animali vengono portati dopo lo svezzamento e dove rimangono per circa nove settimane. All'interno, circa mille piccoli maiali scorrano in una decina di recinti: dispongono di ampio spazio per muoversi (per ogni metro quadro ci sono circa due suini), e sul pavimento si trova paglia fresca e pulita. Superato un primo momento di spavento, alcuni si avvicinano incuriositi per osservarci e annusarci. Pietro intanto spiega che questi animali, quando arrivano, pesano circa sette chili, e arrivano ai 30 quando è il momento di trasferirli. Gli animali non sembrano stressati, lo si vede anche a occhio nudo: nessuno presenta graffi o ferite. Quando i suini sono psicologicamente provati, infatti, possono arrivare ad aggredire i propri simili finendo per mordersi a vicenda. Motivo per cui in molti allevamenti vengono limati i denti o amputate le code, anche se la legge lo vieta. Fumagalli non fa niente di tutto questo.

Le sedi

Filiera Fumagalli Nerviano (Mi)

- 7 centri di genetica, parto e svezzamento (da 0 a 7 kg)
- 9 centri di accrescimento (da 7 a 30 kg)
- 15 centri di ingrasso (da 30 a 170 kg)

Stagionatura Fumagalli Langhirano (Pr)

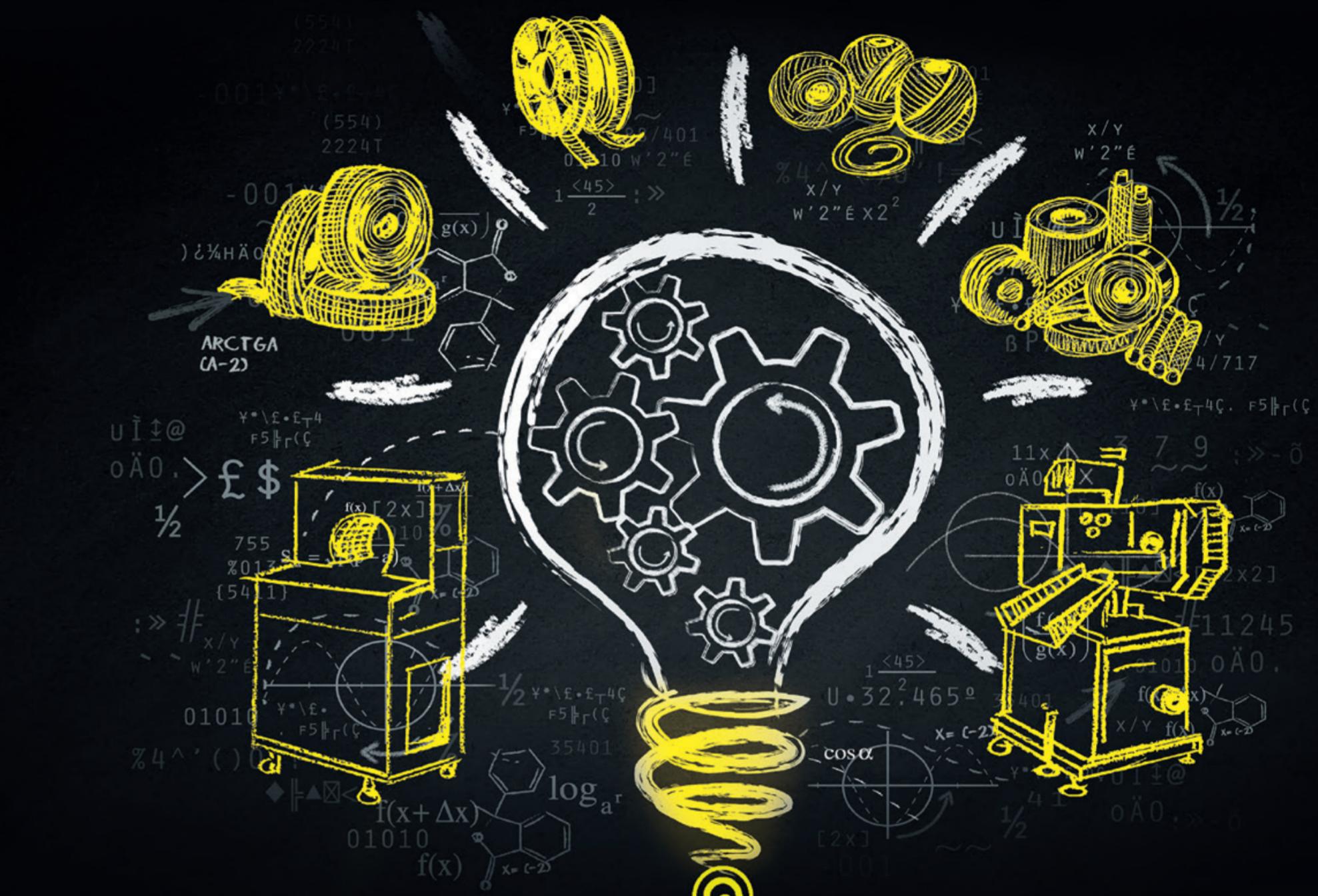
- Lavorazione cosce fresche
- Stagionatura del Prosciutto di Parma Dop
- Disosso
- Confezionamento: 3 linee di affettatura

Fumagalli Industria Alimentari Tavernero (Co)

- Macellazione
- Trasformazione
- Confezionamento: 3 linee di affettatura, 2 linee di snack/cubetti, 1 linea flow-pack



Accendiamo le tue idee.



Consulenza in un click

Per avere tutte le risposte di cui avete bisogno scriveteci all'indirizzo:

info@tecnobrianza.it

Distributori per l'Italia



Distributori ufficiali e Technical Partner per l'Italia



TECNO BRIANZA
Soluzioni e impianti per salumifici dal 1981

www.tecnobrianza.it