



**SALUMI  
& CONSUMI**

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

# MIGLIOR INNOVAZIONE DI PRODOTTO INTERO



**SALUMI  
& CONSUMI**  
*Awards*  
**2024**



**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 accompagnerà 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 110mila 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 Tavernerio (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 scorrazzano 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.

## La scrofaia

Terminata la visita all'allevamento di Pralboino, ripartiamo per raggiungere la scrofaia di Ghedi. Si tratta di un luogo in cui vengono tenute, in zone distinte, le scrofe in gestazione e quelle che sono prossime al parto o hanno appena partorito, queste ultime assieme ai loro cuccioli. Qui si trovano all'incirca 360 esemplari, per un migliaio di suinetti messi al mondo ogni cinque settimane. A gestire il tutto sono i fratelli Paride e Luca Pagati: dopo averci accolto, anche loro ci invitano a indossare tuta e stivali protettivi e a compilare le scartoffie, poi ci accompagnano nel primo capannone a vedere i box parto. Non si tratta di anguste gabbie, bensì di recinti di sette metri quadri che ospitano ciascuno una scrofa con i suoi piccoli: al loro interno gli animali possono muoversi liberamente, con sezioni di pavimento pieno e sistemi per impedire lo schiacciamento dei suinetti (rischio che si presenta quando la madre si sdraia per dormire). "È interessante", spiega Pietro, "vedere come la femmina del maiale si muove all'interno di questi spazi, dove ha a disposizione paglia e carta: materiale che utilizza per la costruzione di un nido, dove poi si corica per il parto. In seguito, potendosi muovere liberamente, sarà lei a decidere quando coricarsi e richiamare i suinetti per l'allattamento. All'interno di una gabbia, questi comportamenti naturali non sarebbero possibili".

In un secondo capannone, si trovano gli spazi dedicati alle scrofe in gestazione. Qui gli animali rimangono per circa tre mesi: il tempo necessario per portare a termine la gravidanza, prima di essere spostate nei box parto nell'altro capannone.

## "Crediamo in quello che stiamo facendo"

Terminata la visita, "Hai mai visto un allevamento come questo?" mi viene chiesto. In diverse occasioni ho visitato fattorie 'vecchio stile', dove gli animali sono tenuti in recinti di legno all'aria aperta, oppure ho visto, in Tv o su internet, immagini tratte da allevamenti intensivi dove gli animali sono trattati con modi a dir poco brutali; gli stabilimenti di Fumagalli sono stati, per me, una piacevole sorpresa: "Mi sembra che siate riusciti a trovare un buon compromesso", rispondo, "per mantenere alti standard di benessere animale all'interno di un sistema di produzione industriale".

In Italia, da questo punto di vista, Fumagalli rappresenta ancora un'eccezione: poche altre filiere hanno deciso di adottare i box parto aperti; la maggior parte delle scrofe partorisce in anguste gabbie. E la cosa non deve sorprendere: "Convertire i nostri allevamenti ha avuto costi elevati", spiega Arnaldo. "Inoltre, la produzione chiaramente ne risente, perché bisogna destinare maggiori spazi e maggiori cure a ciascun suino. Noi però crediamo in quello che stiamo facendo; siamo sicuri che questo sarà il futuro degli allevamenti".

## 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)

### Stagionature Fumagalli Langhirano (Pr)

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

### Fumagalli Industria Alimentari Tavernerio (Co)

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



Pietro Pizzagalli



Roberto Sala



Paride Pagati

# Accendiamo le tue idee.



## Consulenza in un click

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

**info@tecnobrianza.it**

Distributori per l'Italia



**Distributori ufficiali e Technical Partner per l'Italia**



**BRIANZA**  
**TECNO** Soluzioni e impianti per salumifici dal 1981

**www.tecnobrianza.it**