



La famiglia Pfitscher: da sinistra Michael, macellaio per qualifica e dell'azienda" e Lukas, che si occupa del marketing, vendita e amminis

Non solo vino Macelleria Pfitscher, l'innovazione nella tradizione

“Il nome Pfitscher è conosciuto e apprezzato per l'elevata qualità dei suoi prodotti. Recentemente, abbiamo avuto il piacere di conversare con Lukas Pfitscher che ci ha parlato della sua azienda, il cui successo è dato dalla felice scelta di perseverare nella ricerca della qualità, riuscendo a coniugare tradizione ed evoluzione tecnologica”

Lara Naldini

Sono trascorsi 36 anni da quando **Gottfried Pfitscher, padre di Lukas e fondatore dell'omonima azienda**, apre un piccolo negozio e laboratorio nel cuore di Merano e inizia a produrre lo speck secondo il metodo tradizionale e nel rispetto delle ricette tramandate in famiglia.

Nel corso degli anni l'azienda registra una lenta, ma progressiva, crescita rimanendo però sempre fedele ai valori fondamentali che hanno da sempre ispirato la famiglia

Pfitscher: onestà, innovazione e qualità.

“Siamo un'azienda familiare, fondata da mio padre Gottfried, che ha imparato il mestiere di macellaio e salumiere, diventando poi un maestro. Anche mio fratello Michael ha studiato con passione per diventare macellaio, qualifica che ha preso qualche anno fa. Grazie anche alla sua esperienza fatta all'estero, dal 2014 è responsabile in azienda del miglioramento della produzione”, ci racconta Lukas.



passione, Gottfried, fondatore dell'azienda, la moglie Annelles, "angelo trazione



Un anno importante nella storia della famiglia **Pfitscher** è il 2000, quando "a Postal, che si trova a circa 8 chilometri a sud di Merano, un salumificio decise di chiudere e la nostra famiglia acquisì l'intera attività con lo stabilimento e con tutti i collaboratori. Lasciammo così il negozio di Merano, concentrandoci principalmente sulla produzione. Nel 2007 si sono completati i lavori di ampliamento della sede di Postal e abbiamo iniziato a rivolgerci non solo al mercato locale, ma anche all'estero. Nel corso

una volta". Come ha voluto precisare Lukas Pfitscher, "la nostra crescita è soprattutto dovuta alla bontà e qualità dei nostri insaccati e delle nostre specialità di carne, fatti secondo la tradizione ma, allo stesso tempo, su larga scala. Per offrire ogni giorno la stessa qualità dei nostri prodotti, dallo speck ai salumi e alle specialità di carne, la passione per la tradizione artigiana è tanto indispensabile quanto la tecnologia più moderna. Solo in questo modo riusciamo a garantire costanza e affidabilità in

“la nostra crescita è soprattutto dovuta alla bontà e qualità dei nostri insaccati e delle nostre specialità di carne, fatti secondo la tradizione ma, allo stesso tempo, su larga scala,”

degli anni abbiamo ottenuto molte certificazioni che ci permettono di esportare all'estero in numerosi Paesi europei, ma anche in Giappone, Corea, India e Sudafrica.”

Artigianalità e industria

I prodotti della Macelleria Pfitscher sono ancora oggi espressione della tradizione contadina e di uno stile di vita semplice e genuino, preparati senza l'uso di glutine, coloranti, latte e derivati e capaci di ricordare il "sapore di

tutta la catena produttiva, dalle piccole consegne per i nostri negozi fino alle forniture industriali. L'ottimo clima di lavoro che regna in azienda, il sistema di formazione scuola-lavoro dei nostri apprendisti, l'aggiornamento e la qualificazione del nostro personale pongono i nostri collaboratori sempre all'altezza delle sfide, facendone elementi preziosi per il presente e l'avvenire dell'azienda.” Questo connubio tra artigianalità, innovazione e industria, mantenendo però saldo il radicamento al territorio, è il segreto alla base del successo della Macelleria Pfitscher.



“Certamente lo speck, salume ormai amato e noto in tutta Italia, e non solo. Ne produciamo circa 200.000 baffe l'anno... Ma la nostra gamma comprende anche altre referenze, come per esempio i kaminwurzen, vari tipi di würstel, tra cui il bratwurst e i würstel Frankfurter, sia IGP che meno stagionato...”

I prodotti

Quali sono i prodotti di punta dell'azienda? “Certamente lo speck, salume ormai amato e noto in tutta Italia, e non solo. Ne produciamo circa 200.000 baffe l'anno, sia IGP che meno stagionato”. La tradizione secolare che vanta l'azienda fa dello **Speck Alto Adige Pfitscher** una specialità assolutamente unica. Affumicato alla perfezione, sa essere gustoso mantenendo però un aroma delicato. Ed è proprio all'arte dell'affumicatura che si deve il gusto straordinario di questo speck. La stagionatura di diversi mesi ne intensifica poi ulteriormente note e aromi donandogli, infine, un sapore inimitabile.

“Ma la nostra gamma comprende anche altre referenze, come per esempio i **kaminwurzen**, vari tipi di **würstel**, tra cui il **bratwurst** e i **würstel Frankfurter**, il **salame cotto**, lo **stinco di suino affumicato**, la **coppa**, vari tipi di **lyoner**, il **prosciutto con rosmarino**, e anche **salumi con carne di suino, capriolo, camoscio, cervo o cinghiale** tutti eseguiti secondo antiche ricette tradizionali”, ci ha spiegato Lukas.

Il punto vendita

Sia in Italia che all'estero, oltre a rivolgersi ai rivenditori e negozi di specialità alimentari, ma anche a piccole catene e importatori, i Pfitscher nel 2012 hanno aperto anche un punto vendita a Postal, dove è possibile trovare, oltre allo speck, tutto l'ampio assortimento di salumi e insaccati di propria produzione, sempre freschi e gustosi. Ma anche svariate specialità casearie di produttori regionali, diversi vini e il tipico Schüttelbrot, il pane di segale croccante.

“È stata quasi una scelta obbligata, - ha precisato Lukas - perché in passato molte persone della zona venivano sempre più spesso allo stabilimento per chiederci di acquistare i nostri prodotti. Con questo punto vendita, abbiamo voluto mantenere l'immagine della classica macelleria tirolese cercando di accontentare e fidelizzare la clientela”.

G. Pfitscher Srl

Via Roma, 20 - 39014 Postal (BZ)

Tel. +39 0473 292 358

info@pfitscher.info- www.pfitscher.info