

Speck “Senza”

Il salumificio Pfitscher fa della qualità la sua bandiera: propone al mercato un prodotto senza antibiotici, senza mangimi geneticamente modificati e con allevamento rispettoso dell'animale.

× Antibiotici nello speck? Lukas e Michael Pfitscher cresciuti tra carne, salsicce e speck desiderano cambiare rotta, perchè questo non è più ammissibile. Il loro stabilimento a Postal è uno dei principali trasformatori di carne in Alto Adige che con 50 dipendenti trasformano ogni settimana circa 100 tonnellate di carne. Tutto convenzionale!

Ora Pfitscher vuole percorrere nuove vie: il ritorno alle origini e la qualità dei prodotti è sempre più importante. Da agosto 2016 si è dato il via all'acquisto dei primi 140 maiali che rispondo ai requisiti richiesti, senza antibiotici, allevati senza mangimi geneticamente modificati e con allevamento rispettoso dell'animale.

× “Il nostro obiettivo è quello di gestire 140 maiali al mese”, afferma Lukas Pfitscher, ma il suo vero desiderio è fornire questo numero a settimana, per creare una vera offerta e soddisfare più consumatori.

L'idea è nata a Lukas Pfischer grazie a molti viaggi che ha potuto fare e che gli hanno permesso di vedere realtà diverse. Queste esperienze sono state la vera spinta che gli hanno fatto capire che è il momento di cambiare rotta e la relazione di questa rivista sugli antibiotici nella carne (ff38-39/2016) è stata una conferma.

Negli Stati Uniti, dice, è sempre segnalato nei banchi della carne se “Non ci sono droghe” e “No crudeltà”. Questa descrizione gli ha posto un quesito: i nostri contadini possono garantire una cosa del genere?

Questo quesito merita una risposta si è detto Lukas Pfitscher. A 33 anni, con un grande interesse verso l'innovazione e il cambiamento, caratteristiche che lo contraddistinguono, si è subito impegnato a trovare una soluzione e visto il suo motto: “ci sono sempre più soluzioni che problemi”, ha raggiunto l'obiettivo.

La soluzione è arrivata grazie ad una telefonata da Belluno. All'altra estremità della linea si è presentato il sig. Attilio Gorza allevatore di maiali di professione.. Gorza ha chiesto a Pfitscher se lui era interessato a partecipare ad un progetto innovativo.

Anche Gorza ha un sacco di maiali, a cui si estraggono i denti dopo la nascita e a cui viene tagliata la coda e poi castrati nell'allevamento “normale” - il tutto senza anestesia . Questi maiali rimangono poi in uno spazio confinato perchè entro cinque mesi devono raggiungere il peso per la macellazione.

Nelle stalle di Attilio Gorza c'è più spazio, afferma Lukas Pfitscher. Il maiale è in un ambiente più confortevole, si feriscono meno facilmente e non sono spesso ammalati. Pertanto, non ha bisogno di antibiotici. Comunque se un animale si ammala, viene escluso dalla mandria.

Gorza nutrire i suoi maiali con i mangimi non-OGM biologici, ed evita di far subire agli animali i trattamenti di cui abbiamo prima parlato. Lukas Pfitscher comunque ci tiene a precisare che non dobbiamo immaginare tre maiali in un pascolo. Se pensiamo ai 140 maiali che devono essere macellati entro la settimana, il maiale deve raggiungere una certa dimensione, ma si potrebbe accettare "un compromesso intelligente".

I prodotti "senza" sono venduti con il marchio "Senza". Costano circa il 50 per cento in più rispetto ai prodotti prodotti in modo convenzionale. Hanno un sapore migliore? "Il gusto è sempre personale", afferma Lukas Pfitscher. Il valore aggiunto risiede per lui nel benessere degli animali e delle persone. Sempre più persone sono allergiche e la resistenza agli antibiotici sta diventando sempre più comune, è preoccupante pensare che sempre più persone devono morire perché nessun antibiotico li aiuta; anche solo per un semplice avvelenamento del sangue o cistite.

"Ora", spiega Lukas Pfischer, "la decisione passa al cliente." Perché sarà la richiesta di quest'ultimo che ci farà, decidere se un prodotto è opportuno offrirlo sul mercato - o meno.