



**5 GIUGNO 2010:**

**VISITA AZIENDALE  
AD ALLEVAMENTO SUINICOLO  
ED AL SALUMIFICIO BRIZIO.**

Sabato 5 giugno 2010 l' Associazione dei Laureati in Tecnologie Alimentari di Cuneo ha svolto la visita aziendale in programma ogni anno, aperta ai soci, nonché a tecnici e professionisti del settore agroalimentare.

Filo conduttore del momento formativo è stata la filiera della carne: l'attività ha infatti previsto un primo sopralluogo presso l'allevamento suinicolo di Giovanni Alemanno a Scarnafigi, proseguito poi con la visita al salumificio Brizio a Venasca.



L'allevamento conta circa 2500 suini all'ingrasso suddivisi in box da 15 suini l'uno in base all'età dell'animale per evitare competizioni alimentari e favorire una corretta distribuzione dell'alimentazione.

La distribuzione del mangime avviene 4 volte al giorno ed è regolata da un computer che in funzione del cartellino-ricetta, stabilito dai formulisti e veterinari in base all'età dell'animale, distribuisce il mangime diluito in acqua nelle mangiatoie degli animali.

Gli animali sono allevati in soccida con un mangimificio della zona che fornisce mangime e suini e si occupa delle spese veterinarie, mentre l'allevatore mette a disposizione oltre al proprio lavoro, le strutture di allevamento ed il terreno per la distribuzione dei liquami.



Tutti gli animali vengono macellati nelle regioni di Piemonte, Lombardia e Liguria ed, in particolare, le cosce sono destinate alla produzione del Prosciutto Crudo di Parma.

Successivamente, il momento formativo è proseguito con la visita al salumificio Brizio: fondato nel 1939 oggi è un'azienda che conta 60 persone tra dipendenti e collaboratori ed è conosciuta in buona parte delle province piemontesi e lombarde.



I prodotti attualmente realizzati dal salumificio Brizio sono:

- Salame Cotto Materin
- Salame Crudo
- Prosciutto Cotto
- Lardo della Valvaraita
- Pancetta
- Coppa
- Gli Sfiziosi
- L'Asporto
- I Freschissimi
- I Natalizi
- Specialità regionali Selezionate

Per tali produzioni, i principi della qualità seguiti dall'azienda Brizio sono:

- severa selezione delle materie prime
- aggiunta di additivi e ingredienti il più possibile tradizionali, provenienti da un ristretto gruppo di Fornitori selezionati, evitando l'uso di prodotti transgenici, modificati o trattati con metodologie non naturali e ponendo particolare cura e attenzione all'utilizzo di sostanze allergeniche soltanto se veramente indispensabili e curando la tutela della salute del Consumatore per mezzo di opportune segnalazioni in etichetta;
- realizzazione di alcuni prodotti destinati a fasce di Consumatori particolari, come i portatori di allergie alimentari, realizzati mediante impiego di ingredientistica speciale priva degli allergeni di cui al Decr.L.vo 8.2.06 n.114.



L'azienda è certificata secondo la norma ISO 22000:2005 del sistema di gestione della sicurezza alimentare rilasciata da DNV.

Al termine della visita, la giornata si è conclusa con il pranzo sociale.

Un ringraziamento particolare al sig. Alemanno ed al dr. Brizio per la disponibilità e l'accoglienza prestata all'Associazione, nonché ai soci che hanno operato attivamente per l'organizzazione della giornata formativa.

*Relazione a cura di CN.FOOD.*



Associazione Laureati in Tecnologie alimentari di Cuneo.

[www.cnfood.it](http://www.cnfood.it)

[info@cnfood.it](mailto:info@cnfood.it)

329/7866732