

Umbria 10 e Lode: i maiali allevati allo stato brado, da Norcia alla Casa Bianca

Allevamento a filiera unica, come nel '900. La scommessa vincente di Giuseppe Fausti

Economia & Lavoro - Generale, domenica 22 gennaio 2012 ore 10:52

Francesco de Augustinis

Duecento maiali, allevati in circa cento ettari di terreno, due ogni ettaro, senza sostanze chimiche, ormoni, antibiotici e altri medicinali, né ambienti di vita malsani. E' questa la scommessa vincente di Giuseppe Fausti, titolare di una

piccola azienda familiare a Norcia, dove i maiali vengono allevati "molto oltre il biologico", nel modo più naturale che mente umana possa concepire nel terzo millennio.

Mentre oggi la produzione di maiali si traduce quasi sempre in maxi stalle da migliaia di capi, spesso ubicate all'estero (oggi anche a Norcia la maggior parte dei suini proviene dalla Turchia), Fausti circa 10 anni fa ha deciso di puntare

sulla qualità del prodotto, con un occhio di riguardo al benessere degli animali. "Abbiamo semplicemente scoperto l'acqua calda: la qualità del prodotto", racconta l'allevatore. "Lavoriamo in biodinamica, in assoluta assenza di antibiotici".

L'azienda di Fausti si trova su un colle a tre chilometri da Norcia. Avvicinandosi in auto per la stretta stradina panoramica che porta al casale, i primi a farsi vedere sono proprio i maiali, sparpagliati a piccoli gruppi sui campi ai due lati

della via che masticano la poca erba rimasta dopo la stagione di siccità. Alle loro spalle, grandi porzioni di bosco dove, durante alcune stagioni, gli animali si ritirano in cerca di ghiande, ciliege, nocciole e altri prodotti.

"Quest'anno per le condizioni avverse del tempo abbiamo dovuto integrare la loro alimentazione", ha detto Fausti. In questo caso, però, "integrazione" significa la semina di due campi con fagioli, mais e patate: "Noi ci siamo limitati a

seminare, poi sono loro stessi che quando è stato il momento sono andati sul campo a raccogliere il cibo".

I 200 maiali di Fausti vivono in media tra i 16 e i 18 mesi, a differenza di quelli "dell'industria", che - complice il minor moto, l'alimentazione tramite mangimi, l'aiuto di prodotti medicinali (estrogeni, amminoacidi) - riescono ad

arrivare "a peso" per essere venduti dopo soli 6 o 7 mesi. Per lo stesso principio, le femmine vengono fatte partorire una sola volta l'anno, come da natura, senza forzarne i ritmi con due parti, anche questa usanza tipica dell'allevamento di massa.

"Nel nostro caso il peso finale è un'incognita, secondo una logica naturale", racconta l'allevatore, che ha deciso anni fa di non commercializzare maialini da latte per una questione di scelta aziendale votata al benessere animale:

"Almeno vivono 16 o 18 mesi, e bene".

Dal '900 al 2012 - La tecnica di allevamento "a filiera unica" ricalca in sostanza i metodi di allevamento utilizzati nei primi del '900. "Vivendo allo stato brado, lontano dagli ambienti malsani delle stalle, i nostri animali sono in salute

anche senza bisogno degli antibiotici che vengono in genere somministrati", spiega Fausti, che sta adesso trattando con la Asl circa la somministrazione di alcuni vaccini imposti da una direttiva europea ma che potrebbero essere inutili

per i suoi capi.

Ai metodi tradizionali, l'azienda ha unito le potenzialità del web per le vendite: "Lavoriamo tramite fiere e

tramite web", spiega Fausti. "Così abbiamo clienti in tutta Italia e all'estero. La maggior parte degli ordini ci arriva dalla

Campania, dalla Lombardia, dalla Valle d'Aosta", mentre in Umbria paradossalmente non c'è ancora grande distribuzione. L'azienda lavora tramite il sistema di "adozione" dei maiali, in cui gli acquirenti interessati scelgono di

acquistare un determinato capo a sei mesi anche via web e "possono venire a vederne la crescita quando e come vogliono".

I capi vengono macellati "come si faceva una volta" nei mesi di gennaio e febbraio, con il freddo, per considerazioni legate alla conservazione naturale della carne. Il giorno stesso gli acquirenti possono ritirare le carni fresche, mentre

lo stagionato viene lavorato e spedito quando pronto.

Da Norcia alla Casa Bianca - Sebbene i primi anni di attività l'idea di Fausti sia stata considerata da molti "folle", oggi l'allevatore ha riscosso un successo unanime. Servizi sulla sua fattoria sono andati in onda su Linea Verde, Tg3,

Tg2, UnoMattina e su La7, mentre l'azienda è stata oggetto di uno studio Ue che l'ha definita "un caso unico" in Europa in virtù proprio della filiera unica.

Ma il riconoscimento più lusinghiero all'attività di Fausti è arrivato da Washington, dalla first lady in persona. "Tutto è iniziato dopo un master di alcuni chef della Casa Bianca in alcune aziende italiane, tra cui la nostra", racconta

l'allevatore. "Dopo essere stati qui, abbiamo spedito un pacco di nostri prodotti alla Casa Bianca. E' passato poco tempo, quando abbiamo ricevuto i complimenti da parte di Michelle Obama per il sapore 'nuovo' che ha scoperto nei

nostri prodotti. Da allora vendiamo ogni anno dei nostri prodotti alla Casa Bianca, tramite l'ambasciata americana a Roma". E per i prossimi mesi - si lascia sfuggire Fausti- è arrivato un invito, proprio per una visita a Washington.

Gli articoli "Umbria 10 e lode"

- Umbria 10 e Lode: Chiavari, design e arredamento di lusso da Spoleto nel mondo
- Umbria 10 e Lode: i maiali allevati allo stato brado, da Norcia alla Casa Bianca
- Umbria 10 e Lode: Asylon. L'eccellenza del Grechetto DOC in aiuto dei rifugiati
- Umbria 10 e Lode: il vetro più pregiato del mondo è targato Blueside
- Umbria 10 e Lode: domotica, azienda folignate tra i migliori integratori e installatori di tecnologia domestica

copyright 2011 - Syn Media srl