

SALUMIFICO PEZZI: VIADANESE O CREMONESE LA QUALITA' E' CERTIFICATA

La storia di questo salumificio e della famiglia Pezzi, Ã datata 1965, quando, lâ€™attuale proprietario, Luigi Pezzi, iniziÃ² da ragazzo a lavorare con suo padre nella bottega di famiglia, con annesso macello, le carni di maiale. Amante di questo mestiere, appassionato del maiale come tale, a soli 18 anni (1969) macellava da solo e rifilava e preparava uno dei salumi che diventerÃ 30 anni dopo, il RE della norcineria Italiana, ovvero, il Culatello.

Nel 1976 la famiglia si organizzÃ² in proprio a Casalmaggiore, ad appena 3 chilometri della loro residenza viadaneese, con la locazione di un negozio con annessa macelleria e lâ€™abitazione per la famiglia. Si macellava per la vendita delle carni per i clienti del negozio e per la preparazione e vendita di alcuni salumi per i ristoranti della zona.

Lâ€™avventura Casalasca dura circa dieci anni ma poi, a fronte della fine della locazione dei locali dove erano collocati e residenti, costrinsero la famiglia Pezzi a decidere per la cessazione dellâ€™attivitÃ e ricollocarsi come lavoratori dipendenti in altri salumifici della zona, oppure mettersi in proprio. Fu proprio Luigi Pezzi, giovane rampollo della famiglia, a convincere i familiari a compiere il grande passo, decidendo cosÃ di acquistare il terreno a Viadana e edificarlo con tutti i requisiti necessari per la realizzazione del Salumificio Pezzi (1984).

Proprio qui dove sorge ancora oggi il Salumificio Pezzi, iniziarono le prime produzioni di insaccati e salumi in genere che si distingueranno da quelli tipicamente industriali con quelli familiari, prodotti da loro. Salami, Salamella e Cotechini furono i prodotti di punta della produzione Pezzi, realizzati come si usava in casa, perÃ² con lâ€™aiuto della tecnologia e attrezzature moderne giÃ allora allâ€™avanguardia. La qualitÃ del salumificio pezzi, ancora oggi, si basa su questi fondamentali requisiti: la qualitÃ delle carni da maiali pesanti, lâ€™impasto composto da diversi tagli di carne, lâ€™asciugatura perfetta dei singoli pezzi, lâ€™aromaticitÃ naturale composta da aglio fresco e vino rosso e stagionatura naturale. Niente acidificanti, nessun addolcante, conservanti con grammature sotto le disposizioni di legge. Caratteristica dei suoi salami, delle sue salamelle, cosÃ il cotechino e lo zampone sono i profumi e i sapori che le differenti carni, lâ€™impasto, lâ€™asciugatura e stagionatura trasferiscono al prodotto finito una particolaritÃ organolettica e sensoriale unica e piacevole apprezzati da ogni tipo di cliente. Lo sviluppo delle vendite e dei prodotti arrivano da soli tanto Ã vero che lo stabilimento si amplia e si attrezza ancor di piÃ¹ per produrre, sempre con il metodo familiare, salumi da carni selezionate e salutistiche.

Oggi la produzione si caratterizza con salamelle, luganega e pesto; salami e strologhino; cotechini, zamponi e cappello del prete; cotechino e zamponi precotti e ultimo degli ultimi, salame stagionato insaccato con budello madre e ricoperto di cera dâ€™api: una vera leccornia.

Lâ€™organico aziendale passa dai membri della famiglia (papÃ , mamma, e due figli) ad una struttura di dieci dipendenti e tre familiari. Pezzi Luigi il titolare e padre di Andrea e Cinzia sono lâ€™architrave del Salumificio Pezzi e i loro dipendenti la struttura portante della produzione del Salume Viadaneese e Cremonese. Il Salumificio Pezzi si trova a Viadana a 3 chilometri da Casalmaggiore, ed Ã collocato inÃ via Guido Rossa, 17,Ã loc. Gerbolina - Viadana (MN). Tel. 0375 785862 - Fax 0375 785864 â€ E-mail: info@salumificiopezzi.it

-----Chi Ã Luigi Pezzi

Sin dalla giovane etÃ si dedica alla macellazione dei suini maturando una lunga esperienza nelle corti contadine di Viadana e Casalmaggiore come norcino, e di riferimento per la lavorazioni delle carni di maiale che avvengono senza aggiunta di colture starter, coloranti, zuccheri e farine. Gli insacchi con budelli naturali, la legatura eseguita a mano e la ferrea cura della stagionatura, sono per Luigi la condizione per realizzare salumi di qualitÃ .

Questa filosofia alimentare verrÃ trasferita prima nella bottega di famiglia, poi nelle cascine della zona e infine nello stabilimento di Viadana.