

■ **Riso, cereali e salumi.** Completata la fusione iniziata nel 2013 fra le due aziende agricole di Mettone, sperimentando la vendita diretta

“Paghini & Farina”, un matrimonio di sapori

METTONE / LACCHIARELLA

Completando un percorso di fusione iniziato nel 2013, da un'antica e nobile cascina fondata nel 1860 dal Conte Marozzi fino alla moderna realtà attuale, alla frazione Mettone di Lacchiarella le nuove generazioni delle famiglie Paghini e Farina hanno dato vita ad un'azienda agricola unitaria, nata dall'esperienza delle reciproche imprese dedicate alla produzione di riso e cereali (Paghini) e nella suinicoltura (Farina).

L'ULTIMA FASE è rappresentata dall'apertura di un nuovo punto di vendita diretto interno all'azienda agricola, dedicato ai salumi di carne suina e alle farine alimentari di mais e riso, completamente autoprodotti: per la produzione dei salumi è stato allestito un moderno laboratorio artigianale in cui opera un norcino professionista (l'operatore che si occupa di lavorare le carni di maiale, n.d.r.) direttamente sotto gli occhi dei clienti.

«TUTTO È NATO sei anni fa, quando noi tre fratelli Paolo, Andrea e Fabio Paghini abbiamo iniziato un percorso che vedeva la prima trasformazione del riso e in seguito delle farine. Dopo qualche anno, precisamente nel 2013, abbiamo proposto a Pietro Farina una sinergia nel settore della trasformazione di carni suine, quindi unendo le nostre due aziende che sono limitrofe l'una all'altra in località Mettone», spiega Paolo Paghini, contitolare dell'azienda agricola di Lacchiarella.

UNIFICARE QUESTA importante realtà, prima col riso e poi col resto, è una scelta che accomuna la nuova generazione di entrambe le famiglie perché «l'unione fa la forza. L'azienda della mia famiglia ha sempre prodotto riso e cereali», continua Paghini, «mentre quella di Farina si è sempre occupata di allevamento dei suini a livello intensivo, alimentati in prevalenza con cereali e prodotti esclusivamente coltivati nelle nostre cascine: metterci insieme per intraprendere la strada della vendita diretta ci è sembrata la migliore delle prospettive di sviluppo».

SVILUPPO CHE, per Pietro Farina, ha significato paradossalmente una robusta riduzione nel numero dei capi allevati, per un motivo molto semplice: «Vogliamo distinguerci per la qualità della carne e per farlo abbiamo ridotto di oltre la metà il numero dei maiali in batteria, miglioran-

Da un'antica cascina fondata nel 1860 dal Conte Marozzi fino alla realtà attuale: la scelta di unirsi è stata decisa dalle nuove generazioni, «puntando tutto sulla qualità delle materie prime»

Da sinistra Andrea Paghini, Pietro Farina e Paolo Paghini.



«Iniziamo quest'avventura in un periodo difficilissimo, col resto del mondo che ci invade di prodotti dubbi»

do la qualità dell'ambiente in cui permangono, intensificando la pulizia delle baste e procedendo a disinfezioni programmate: così facendo, abbiamo ridotto in modo esponenziale l'uso degli antibiotici somministrati e gli animali possono vivere in ambienti più ampi, continuando ad alimentarsi solo con prodotti naturali privi di mangimi industriali, in abbinamento con cereali e contenuti proteici ma interamente di origine naturale e a “chilometro superzero».

MAIALINI di due mesi d'età e da 40 kg cadauno giungono a Mettone e vengono accuditi ed alimentati fino al momento della macellazione che avviene altrove: in un ciclo continuo, ad ogni maialino che arriva per prendere posto nella propria besta, corrisponde un suino ormai adulto avviato alla macellazione. Infatti, una volta raggiunti i 7-8 mesi di età (ma non oltre, in quanto le carni devono rimanere tenere) e i 150 kg circa di peso cadauno, gli animali, ormai ingrassati, vengono trasportati presso l'azienda che si occuperà di macellarli. La maggior parte delle carni sono destinate ai grossisti dell'industria alimentare, mentre solo una piccola quantità, ritorna nelle celle frigorifere dell'azienda “Paghini & Farina” per soddisfare la domanda del laboratorio, in attesa di essere trasformata in salumi entro le 24 ore successive. Tale produzione, così come la macellazione, è operativa tutto l'anno senza interruzioni.

poi si passa alla prima fase di stoccaggio dei salumi in un apposito locale dove avviene l'asciugatura, lenta ed esclusivamente naturale, che può durare anche una settimana. Al termine, gli insaccati di puro suino sono pronti: salami nostrani tipici lombardi, salsicce fresche, cacciatorini, salami cotti, cotichini e talvolta piccole coppe e pancette. La lavorazione ter-



mina, a seconda dei prodotti, in una specie di “grotta” semi-interrata artificiale (foto sopra) dove avviene la stagionatura: si tratta di un ambiente fresco a temperatura ed umidità controllate - predisposto accanto al laboratorio dove i salumi stagionano fino ad un massimo di due mesi per arrivare alla giusta stagionatura e consistenza, esaltando quel tipico sapore

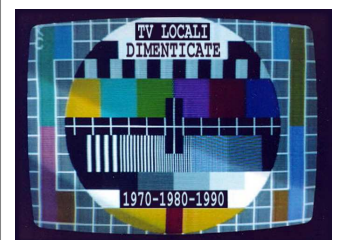
così apprezzato dai consumatori.

«ABBIAMO AVVIATO quest'avventura in un periodo difficilissimo, decisi a puntare tutto sulla qualità mentre il resto del mondo invade il mercato italiano di prodotti dubbi. Ricordo che da Mettone non esce un solo maiale che sia privo di documenti attestanti il suo profilo sanitario», osserva Farina, «ma a volte si ha l'impressione che queste norme stringenti valgano solo per noi italiani mentre i nostri concorrenti giochino con altre regole, aggirando gli standard di riferimento».

Da Facebook
SU Lacchiarella

www.facebook.com/Pudivi

• Da “TV Lacchiarella” al microcosmo delle emittenti di cascina: breve vademecum dei canali televisivi perduti, nati negli anni Settanta e sopravvissuti fra alterne fortune (“TV Lacchiarella” fu un'emittente che ha utilizzato i canali 53 e 63 a metà degli anni Ottanta).



• “Corna” e affini: l'infedeltà coniugale? E' ancora e sempre un reato. Una semplice spiegazione di Gianluca Cavallo dello “Studio Tecnico Investigativo” di Lacchiarella lo conferma: «Sussiste ancora il vincolo di fedeltà, con tutto quello che ne consegue»



L'infedeltà coniugale è ancora un reato

Vai sulla nostra pagina Facebook “Pudivi” e metti “MI PIACE”



«ALL'INIZIO, come da tradizione lombarda, facevamo salami e salsicce solo per il consumo familiare, specie in occasione delle ricorrenze invernali», continua Farina, «in seguito abbiamo realizzato un laboratorio apposito con tutte le attrezzature necessarie al norcino facendo delle prove ed ottenendo tutte le autorizzazioni sanitarie e burocratiche indispensabili».

NELLABORATORIO avviene tutta la prima fase di lavorazione delle carni fresche col relativo insaccamento del prodotto;

Paghini & Farina / 2. Gli orari di apertura

Quando e dove potete acquistare

METTONE / LACCHIARELLA

Il punto vendita dell'Azienda Agricola “Paghini & Farina” in località Mettone (frazione di Lacchiarella) è aperto tutti i giorni nei seguenti orari:

dal lunedì al venerdì dalle ore 18,00 alle 20,00 e il sabato e la domenica dalle ore 9,00 alle 12,00. La produzione di insaccati freschi avviene su prenotazione, viceversa tutto il resto della produzione è sempre disponibile presso il punto vendita dove si possono acquistare salumi di puro suino di produzione propria, riso e farine di mais per la polenta fatto con mais vitreo (una qualità di mais più asciutto, che contiene meno amido) e altro ancora...

Paghini & Farina / 3. «Più benessere? Carne migliore»

Riducendo il numero di capi allevati, si è quasi azzerato l'uso degli antibiotici

I 1700 maiali allevati a Mettone mangiano quotidianamente 280 quintali di cibo, un pastone di farine, cereali e acqua

METTONE / LACCHIARELLA

I maiali allevati a Mettone erano più di 3000 prima che la nuova generazione cambiasse la modalità di produzione. «Abbiamo convinto i nostri genitori a rivedere un modello particolarmente intensivo ed oggi i capi sono 1700, quindi li abbiamo quasi dimezzati», continua Pietro Farina.

«Per noi è fondamentale assicurare agli animali una buona salute: riducendoli di numero e disinfettando gli stalli si è quasi azzerato l'uso degli antibiotici e 3-4 flaconi all'anno bastano per tutti. Chiaramente se si facesse ancora più spazio e si riducesse ulteriormente il numero di capi, nell'immediato ci sarebbe una contrazione nella redditività dell'allevamento, salvo che non si deter-

rida - come stiamo facendo noi - di puntare comunque sulla qualità anziché sulla quantità».

«NOI DIPENDIAMO sempre dal prezzo della carne di maiale deciso dai grossisti, crollata nei momenti peggiori ad un solo euro al chilogrammo, e persino la concorrenza estera ci crea molti problemi», osserva Farina, «la nostra scelta, pertanto, è stata quella di iniziare un percorso di differenziazione riducendo il numero dei maiali: loro vivono meglio e la carne è più buona, è più stagna, ed anche al macello se ne sono accorti, complimentandosi con noi. Il nostro desiderio sarebbe raggiungere l'autosufficienza anche nella vendita diretta: solo così non avremmo più da rendere conto a nessuna filiera e magari il numero di capi allevati potrebbe abbassarsi ulteriormente a 500».

I SUINIALLEVATI presso l'azienda agricola “Paghini & Farina”, monitorati da due veterinari fissi (uno dell'ASL e uno privato) mangiano quotidianamente 280 quintali di cibo sottoforma di un pastone composto da acqua, farine e cereali, e si può considerare un allevamento di piccole dimensioni (per indicare dei numeri, vi sono allevamenti da circa 10 mila capi e oltre).

«ADESSO CHE c'è più spazio e riescono a muoversi meglio (il limite di legge è 1,20 metri di larghezza per le baste, qui aumentato a 1,80 metri) i suini possono vivere più comodamente nello spazio che occuperanno fino all'età adulta restando in salute, accumulando meno grasso e sviluppando più carne. Un maiale, quando arriva a superare i 100 kg, generalmente non si ammala più e, in ogni caso, raggiunti i 7-8 mesi di età viene macellato», concludono i titolari.

Il buon pane è sempre il Re della tavola



Zanolini Panificio
Pasticceria Caffetteria
e Gelateria

ZANOLINI

PANETTERIA • PASTICCERIA
CAFFETTERIA • GELATERIA

- Pane con lievito madre
- Pane al Kamut e al farro
- Pasticceria fresca
- Ravioli, gnocchi, grissini

PRODUZIONE
PROPRIA

Via Giacomo Matteotti, 139 - BINASCO - Tel. 02 9055382

Nuovo orario continuato: 7,00-19,30

