

Brizio festeggia gli 80 anni con gli allevamenti in libertà

L' iniziativa Libertà di scorrazzare in prati e boschi, aria pura da respirare e pasti spontanei a base di ghiande, radici e castagne, accompagnati da un' integrazione mirata. È la vita dei suini negli allevamenti all' aperto a 800 metri di altitudine di Brizio, il marchio storico della Valle Varaita, nel Cuneese che quest' anno spegne 80 candeline. Da questi accorgimenti per i cosiddetti "porci comodi" che vivono all' insegna della piena libertà, nasce la linea premium con lo stesso nome del salumificio di Venasca, realtà che negli anni è diventata un punto di riferimento per il territorio con i suoi prodotti a lunga stagionatura e gluten free. Questi salumi ispirati «all' antica tradizione, tutta piemontese, del salame di mezzena che veniva prodotto con tutti i tagli del suino», come spiega il direttore commerciale dell' azienda Gianmario Brizio, però, sono solo una delle linee in casa Brizio. La varietà è molta, quel che non cambia è il tentativo di fondere l' identità del territorio con le tradizioni e l' originalità del brand. Un monito rispettato sin da quando Matteo Brizio, conosciuto da tutti come Nonno Materin alzò per la prima volta la serranda della bottega nel 1939. Ottant' anni dopo ci si prepara a un altro traguardo, ossia inaugurare l' ampliamento dello stabilimento iniziato nel 2017. «Con il successo dei salami "I Porci Comodi" e l' incremento delle vendite degli stagionati abbiamo deciso di ampliare il sito produttivo attuale di ulteriori 1.500 mq, arrivando a 4000 mq - precisa Gianmario Brizio - L' obiettivo è quello di creare maggiore spazio per la stagionatura dei salami, ovvero il core business dell' azienda». Un grande traguardo che arriva a sancire la presenza sul territorio e la distribuzione oramai estesa in tutto il Nord-Est, che però lascia i piedi ben saldi. «La forza commerciale del nostro marchio - conclude - non va a scapito della tradizione e nemmeno degli standard qualitativi legati alla **sicurezza alimentare**». Come da ottant' anni confermano con tutta la gamma, dal lardo della Valvaraita ai salami FiordiFesta fino alla new entry, la salsiccia di Fassone che nei nuovi spazi aziendali troverà una casa. - c.pa. ©



RIPRODUZIONE RISERVATA Il titolare Giovanni Brizio, proprietario del salumificio di Venasca.