

IL Salumificio Pedrazzoli festeggia i 20 anni della linea biologica di salumi "Primavera BIO" con un premio speciale, il GOOD PIG 2016!

Berlino 28 giugno 2016: Oggi a Berlino c'è stata l'annuale assegnazione dei **Premi Benessere Animale** da parte del **CIWF (Compassion In World Farming)**, una ONLUS internazionale che ha come obiettivo quello di promuovere e difendere il benessere degli animali da allevamento nell'industria alimentare. Tra le varie categorie il premio **GOOD PIG 2016** è andato al Salumificio Pedrazzoli e alla sua **Linea biologica PrimaVera** con la seguente motivazione:

"...per il loro impegno ad allevare scrofe e suini da carne in sistemi maggiormente rispettosi del loro benessere. Questo significa che le loro scrofe non saranno più confinate in gabbia né durante la gestazione né durante l'allattamento, che ai suini non verranno più praticate mutilazioni di routine come il taglio della coda e che tutti gli animali avranno sempre a disposizione una lettiera su cui riposare e materiale manipolabile adeguato per esprimere i loro comportamenti naturali...Da sempre l'azienda presta particolare attenzione alla possibilità di fornire accesso all'aperto ai suoi animali e alla presenza di lettiera di paglia per garantire comfort e possibilità di grufolare, due tra i motivi principali che li hanno spinti ad impegnarsi per il raggiungimento del Premio Good Pig."

A ritirare il premio nella splendida cornice del **Meistersaal am Potsdamer Platz** di Berlino, **Emanuele Pedrazzoli, Direttore Commerciale del Salumificio Pedrazzoli** che in un'intervista ha dichiarato: "Questo prestigioso premio ci incoraggia a proseguire quel cammino iniziato oramai **20 anni** fa quando da pionieri in Italia lanciammo per primi la linea di salumi "**PRIMAVERA BIO**", **100% biologici, 100% italiani, 100% senza conservanti e 100% rispettosa del benessere degli animali**. Per noi che crediamo che il cibo debbe essere una "**estensione della natura**", aver vinto questo premio conferma che la **nostra missione** di produrre salumi buoni e sani nel rispetto della natura, dell'ambiente e del benessere degli animali significa anche **rispetto di noi stessi e delle generazioni che verranno**".

La produzione della **Linea Primavera** è garantita da un **ciclo chiuso cosiddetto "FREE RANGE"**, interamente dedicato al biologico. I suini sono allevati nel pieno rispetto dell'animale e dell'ambiente: vivono liberi in ampie aree di pascolo, con un'alimentazione esclusivamente vegetale e proveniente da coltivazioni biologiche, curati con medicinali omeopatici e fitoterapici.

I salumi bio della **linea Primavera** sono prodotti con **carne 100% italiana**, lavorata seguendo le tradizioni e le antiche ricette regionali che permettono di riscoprire i sapori ormai dimenticati.

Il Salumificio Pedrazzoli si contraddistingue dalle altre realtà del settore per essere tra le poche in Italia a potersi definire allo stesso tempo **Produttore e Allevatore**, aspetto che gli permette di garantire, per tutti i suoi prodotti, la totale **tracciabilità delle carni e di tutte le materie prime utilizzate**, tutelando il consumatore da possibili rischi legati alla qualità e genuinità dei prodotti.

Il **2016** è un anno molto importante per il Salumificio Pedrazzoli: si festeggia il traguardo dei **20 anni** della linea di salumi biologici "**Primavera BIO**", nata nel **1996** da una intuizione di **Elisa Pedrazzoli**, da sempre appassionata fautrice del biologico e che ha creduto fortemente nei valori ad esso associati quali il rispetto per la natura e per l'ambiente per produrre salumi buoni ma che fossero anche sani. "Noi di **Pedrazzoli** pensiamo che per fare un buon prodotto sia necessario partire da un'ottima materia prima: il processo produttivo e le ricette hanno poco valore se non si parte da questo primo ed essenziale presupposto. - dichiara **Elisa Pedrazzoli, Responsabile della Linea Biologica e Direttore Commerciale estero di Salumificio Pedrazzoli** - A determinare la qualità e il gusto delle carni suine concorrono quattro fattori: quello genetico, quello dell'alimentazione, quello della macellazione e quello che va sotto il nome di benessere animale. **Salumificio Pedrazzoli** alleva il suino italiano pesante, che è il maiale che più si addice alle produzioni tipiche italiane per la maturità delle sue carni e la qualità del suo grasso. Abbiamo scelto **la via del bio dal 1996** perché siamo convinti che facendo vivere bene gli animali otteniamo carne buona, saporita e morbida per produrre salumi attenti anche al benessere dell'uomo".

Oggi **Salumificio Pedrazzoli** si qualifica come **leader nella produzione di salumi biologici** e tradizionali e oltre ad essere presente sul **mercato italiano**, è tra i principali attori dell'export di salumi in **Germania e in Francia**, dove è presente nel mercato con il marchio **PrimaVera** proponendo circa 60 differenti salumi e referenze biologiche.