

F.LLI RIZZIERI, LA QUALITÀ 'FATTA IN CASA'

Nato nel 1969 come macelleria, oggi nel punto vendita di Focomorto (Fe) si vendono anche i salumi e i 'piatti pronti' di produzione propria.

A Focomorto, un piccolo borgo poco distante dal Castello di Ferrara, ha sede la Salumeria Flli Rizzieri: l'unico punto vendita del paese. "Ma la nostra clientela proviene da altre aree", spiega Lorenzo Rizzieri, figlio di uno dei fondatori della gastronomia. Nata, come macelleria, a Ferrara, nel 1969, dall'iniziativa di due fratelli gemelli, Maurizio e Claudio. Attualmente, l'attività è guidata da Maurizio e Lorenzo, e relative consorti, insieme a tre dipendenti. "Dal 1969, ad oggi, abbiamo sempre optato per la qualità. Per le carni fresche, ad esempio, ancora oggi, il bestiame viene selezionato vivo: ci interessa vedere personalmente come vengono allevati i capi e conoscerne i relativi valori nutrizionali", precisa Lorenzo Rizzieri. Negli anni '70, proprio a Focomorto, dove oggi ha sede il punto vendita, Maurizio e Claudio Rizzieri aprono un laboratorio per la lavorazione delle carni suine e la realizzazione di una gamma di salumi. "Anche per questa tipologia di prodotto è stata fatta una scelta precisa: abbiamo detto no all'utilizzo di conservanti chimici. Per la nostra gamma di salumi, infatti, utilizziamo solo conservanti naturali: sale, pepe e vino. Oggi, i salumi rappresentano circa il 35% del nostro giro d'affari, mentre il 65% va alla carne fresca". La gamma è ampia: si va dalla salama da sugo, tipicità ferrarese, alla pancetta stagionata; dal lardo stagionato al cotechino e al salame da pentola, fino alla salsiccia. "In sostanza, siamo dei piccoli artigiani. Ma non puntiamo ad aumentare

i nostri volumi produttivi. Siamo convinti che se si comincia a focalizzarsi sulla quantità, la qualità è a rischio". Oggi, i salumi Rizzieri sono disponibili anche in un altro punto vendita e in quattro ristoranti della zona. "Ripeto, i nostri numeri sono contenuti. Si parla di poco più di 7 mila salami all'anno e circa 1.500 salamini, per fare solo degli esempi. Recentemente, inoltre, abbiamo avviato anche la produzione di prosciutto cotto".

L'offerta include anche una linea di prodotti di gastronomia: i 'Prontocuoci'. "Anche nella creazione di questa gamma ci siamo mantenuti fedeli al principio della qualità: tutti sono privi di conservanti, coloranti e allergeni. Inoltre, la linea è gluten free". Non solo. "Gli ingredienti scelti per realizzare i 'Prontocuoci' sono il massimo dell'eccellenza: utilizziamo, ad esempio, solo formaggi di malga del Sauris, fontina valdostana da alpeggio e provola siciliana di Basicò. Per il parmigiano reggiano, abbiamo optato per due tipologie: uno che viene realizzato con materia prima proveniente da frizione e un'altra che deriva da vacca rossa. Quest'ultimo prodotto, inoltre, è stagionato con sale di Cervia". Anche sul fronte dei vini, la qualità è un must: "Solo biologici e senza solfiti". Insomma, si è davanti a un vero e proprio 'gioiellino' di imprenditoria. Che non sembra essere stato 'toccato' dalla crisi: "Ad oggi, non abbiamo risentito particolarmente della crisi. I primi mesi del 2013 mostrano un trend positivo. La nostra clientela arriva anche da centri distanti. E viene nel nostro

punto vendita per la qualità che garantiamo". Non manca poi una funzione sociale svolta dalla salumeria, attraverso il coinvolgimento con alcune istituzioni locali regionali. "Con alcune scuole elementari, medie e istituti alberghieri abbiamo avviato un progetto di educazione alimentare. Che prevede anche alcuni momenti dedicati alla lavorazione del prodotto: in sintesi mostriamo come viene realizzato un salume. Nel nostro laboratorio tutto è svolto a livello artigianale: l'insacco, e la legatura, ad esempio, avvengono manualmente". Altrettanto significativa l'attività svolta con il Cescot, (centro sviluppo commercio, turismo e servizi), per la formazione dei bancobanieri, che alla gastronomia Rizzieri imparano l'arte del disosso. "Inoltre, a marzo, abbiamo avviato un progetto con l'Istituto assaggiatori di Brescia e la facoltà di Scienze alimentari dell'Università di Verona. Da questa partnership l'associazione Degustibus Carnis che ha stabilito dei criteri oggettivi per la valutazione delle carni e delle sue caratteristiche. Siamo così diventati giudici e assaggiatori di carni crude e cotte. In Italia, attualmente, siamo in 40. Ma la nostra gastronomia è la prima, in Italia, ad aver aderito".

L'OFFERTA

GAMMA DI SALUMI REALIZZATI DIRETTAMENTE DALLA FAMIGLIA RIZZIERI: SALAMA DA SUGO, PANCETTA STAGIONATA, LARDO STAGIONATO, COTECHINO, SALAME DA PENTOLA E SALSICCIA. TUTTI PRIVI DI CONSERVANTI CHIMICI.

LINEA PRONTOCUOCI: ELABORATI A BASE DI CARNE (36 REFERENZE), SENZA ALLERGENI, CONSERVANTI, COLORANTI E GLUTEN FREE. FORMAGGI: DI MALGA DEL SAURIS, FONTINA VALDOSTANA DA ALPEGGIO, PROVOLA SICILIANA DI BASICÒ, PARMIGIANO REGGIANO.

CARTA D'IDENTITÀ

1969

anno di nascita della macelleria a Ferrara

ANNI 70

a Focomorto (Fe) viene aperto un laboratorio per la produzione di salumi

70 MQ

la superficie del punto vendita

