

CON
NI
I
S
D
T
A

Italiano





LA STORIA

Il Podere “**La Palazzina**” è un’azienda agricola di **39 ettari** che la famiglia Pignorini possiede da quasi mezzo secolo: da quando, nel **1965, Licandro Pignorini** rilevò la proprietà fondiaria e il relativo fortilizio. La palazzina fu la fortezza d’avamposto del **Castello di Viustino** (PC); secondo un cronista dell’epoca, nel **979** l’imperatore Ottone, entrato in Piacenza, dopo aver creato milites i fratelli Lanfranco, Opizzo, Jacopo, Gherardo e Fero, li investì in perpetuo del castello di Vicojustino. Nell’aprile del **1373** il fortilizio fu teatro di un violentissimo scontro tra guelfi e ghibellini piacentini. L’edificio, sottoposto nel passato a molteplici ricostruzioni, conserva intatto un **solido torrione** che si innalza al centro del corpo di fabbrica.

In quest’azienda e tra queste mura **Luciano Pignorini** (attuale titolare) ha trascorso la sua infanzia, la sua giovinezza: “*Non sono riuscito a dimenticare la storia e le tradizioni impregnate tra queste mura e campi...*”

Da qui la decisione, nel 2002, di dedicare il Podere “La Palazzina” al recupero di quei valori che non molti anni fa erano ancora vivi nel territorio piacentino e con i quali Pignorini è cresciuto.

Il lavoro è iniziato con una scrupolosa ricognizione storica bibliografica volta a tracciare l’evoluzione dell’attività agricola-zootecnica piacentina nell’ultimo secolo necessaria per stabilire l’autenticità degli interventi da attuare.

Naturalmente l’obiettivo è stato quello di realizzare una complementarità:

- tra terra e tradizioni
- terra e animali
- terra, animali, tradizioni e sostenibilità.

Un aiuto a quest’idea è stata data dalla vasta bibliografia che proprio la terra piacentina ha prodotto agli inizi del secolo scorso. Nel novembre **1926**, infatti, si legge, da “**L’Italia Agricola**” (Federazione Italiana dei Consorzi Agrari – Piacenza), l’articolo “La Stazione Sperimentale di pollicoltura di Rovigo” dove vengono date indicazioni sulle corrette pratiche per realizzare un allevamento avicolo.

Questa filosofia d’allevamento ha subito colpito Pignorini ed è stata la base per il dimensionamento dell’allevamento avicolo realizzato nell’Azienda “**Viustino, 65**”.

Fin dalla sua costituzione, **la mission dell’Azienda “Viustino, 65”** è stata:

- **recuperare le tradizioni e i sapori che un tempo erano tipici del comprensorio piacentino**
- **dare un contributo che vuole essere dato alla memoria affinché nei nostri figli resti vivo quel mondo e quei sapori**



L'IMPRENDITORE

Sono Luciano Pigorini, piacentino, nasco il Natale del 1963 da una eclettica maestra, Mariateresa Sala, di Carpaneto Piacentino, figlia di un grande norcino, Ettore, che ha dato alla luce le coppe, le pancette, i salami “migliori del mondo” e da un brillante geometra al servizio dell'agricoltura d'avanguardia, Licandro Pigorini, di Cornegliano di San Giorgio, figlio di un imprenditore agricolo, Roberto: centoventichili di rettitudine e sobrietà.

In queste famiglie e in queste terre sono cresciuto, condividendo le esperienze dei miei famigliari e i genuini valori che ne scaturivano. Ricordo le domeniche conviviali in cucina, al calore della “stufa economica” e della mia famiglia... Pietanze con i veri “sapori del cortile”, che mia nonna paterna, con la sua magica semplicità contadina, sapeva “ tirare su “ e portare in tavola: un cromatismo di gesti, profumi, colori, consistenze, sapori. Ricordo anche le domeniche nella bottega del nonno Ettore... Un tripudio di profumi di salumi e di formaggi stagionati... Bastava si assentasse un attimo e, subito, un pezzo di qui e uno di là assaporavo di nascosto queste prelibatezze.

Erano altri tempi: i maiali, i polli e compagnia, crescevano senza stress e con alimenti naturali; i salumieri e le massaie seguivano i tempi della natura e le stagioni.

Nel 1965 mio padre Licandro acquista il podere “La Palazzina” con l'intento di ricavarci la sede famigliare e lavorativa: voleva realizzare una azienda agricola secondo il suo pensiero in cui originalità e avanguardia trovassero dimora.

Una azienda dove poter fare cose buone, tipiche, un luogo ospitale dove i figli potessero crescere in salute... in tutti i sensi!

Purtroppo non riuscì a realizzare questo suo sogno perché nel 1983 se ne andò... Ma ormai il seme era piantato dentro di me...

Dopo varie esperienze lavorative come manager ed imprenditore, non ho potuto sottrarmi al richiamo della mia terra: nell'autunno 2002 decisi di ritornare alle mie origini. Attaccato al chiodo il vestito da manager; indossato stivali e tuta da agricoltore, decisi di trasformare l'antico podere “La Palazzina” nella sede ideale dove la buona agricoltura italiana si sposasse con la buona cucina: è il progetto “Viustino, 65 “, dalla terra alla forchetta, rispettando i ritmi e gli spazi naturali.

Un unico obiettivo: la nostra terra al servizio della eccellenza gastronomica italiana.

I “CINQUE PILASTRI AZIENDALI”

IL TEMPO

Alleviamo i nostri animali rispettando i cicli biologici delle varie specie, delle quali scegliamo le migliori razze. I nostri animali hanno tempi di maturazione doppi o quadrupli rispetto agli allevamenti industriali... passa il tempo ma, finito l'accrescimento, non aumentano più di peso, si nutrono accumulando sostanze e sapori.

LO SPAZIO

La crescita all'aperto, con spazi inerbiti, che vanno fino a 10 volte quelli convenzionali, dove i nostri animali possono razzolare respirando l'aria di campagna, integrando le razioni alimentari naturali personalizzate, con ciò che la natura fa trovare nei campi.

I risultati si vedono: ossa ben formate, carni sode, colorate, succose che tengono le lente cotture... perché i nostri ruspanti sono cresciuti lentamente e muovendosi liberamente!

LA NOSTRA TERRA

Granaglie, foraggi, legumi che compongono le razioni sono reperite nel nostro comprensorio.

L'ambiente e alimenti della nostra terra, secondo i principi della biodiversità, donano tipicità alle carni e una sicura provenienza.

LA FILIERA BIOLOGICA E MEDITERRANEA: la biodiversità

Dalla “zolla alla forchetta”, tutto internamente: coltiviamo, alleviamo, macelliamo, confezioniamo, con procedure particolari volte al rispetto delle materie prime e dell'ambiente. Valorizziamo le tradizioni coniugandole alla conoscenza e tecnologia di oggi. Perciò abbiamo realizzato una filiera personalizzata che premia la biodiversità ed è all'avanguardia nel suo genere, rispettando le normative comunitarie.

IL VALORE UMANO

Viviamo il nostro lavoro come una missione. Costruire rapporti basati sulla reciprocità e sulla qualità, con i nostri clienti, fornitori, professionisti e collaboratori; proteggere l'ambiente e coinvolgere il territorio, sono nostre pratiche di tutti i giorni. Rettitudine, trasparenza, coerenza, collaborazione sono i valori che ci motivano. Anche se altri competitors, in una ricerca globale di performance, fanno scelte produttive e di marketing volte alla massimizzazione del profitto, noi vogliamo dimostrare che è possibile trasformare i vincoli che la nostra etica ci impone, in opportunità per migliorare i nostri prodotti, renderli fruibili e sostenibili. Ascoltare i clienti, consumatori, fornitori, collaboratori, per mettere a punto sistemi di lavoro e prodotti eccellenti. I nostri sono “volatili di nobili origini”

LA FILIERA CORTA

I nostri prodotti sono di filiera corta. Questo è un particolare modo di produrre e commercializzare che permette ai clienti di acquistare generi alimentari direttamente dai produttori; essa nasce dall'esigenza di dar vita a nuove forme di scambio, incontro, cooperazione e si basa sul rapporto diretto fra chi produce e chi consuma.

Nel nostro caso partiamo dal coltivare i terreni, nello svezzare e crescere i nostri animali fino alla loro naturale maturazione, in nostri locali e recinti inerbiti, nel macellare, sezionare, confezionare, vendere e spedire.

Una lunga catena che si articola internamente, nata e cresciuta con una mission: **“il controllo della qualità di ogni fase produttiva perché i prodotti siano eccellenti”**.

Possiamo definirla **“una filiera compatta e senza smagliature”**, in quanto in poco spazio si concentrano strutture, tecnologia, esperienza, professionalità.

LO SVEZZAMENTO

A seconda delle stagioni utilizziamo la **“struttura compatta”** di **10 pulcinaie**, dove cresciamo i piccoli appena nati di un giorno, oppure i ricoveri in campo. Lo svezzamento dura circa 45 giorni anche 60, a seconda delle specie e razze.

L'ALLEVAMENTO IN CAMPO

Questa è la fase dell'accrescimento e maturazione. Qui ogni fase è per dare ulteriore benessere ed eccellenza gastronomica. Si svolge dai 30/60 gg. fino agli oltre 180 giorni in **31 campi recintati** aziendali, inerbiti, con acqua potabile e razioni alimentari a base materie prime biologiche di qualità. Vengono controllati più volte al giorno e ogni due settimane viene adeguata e personalizzata la ricetta alimentare allevamento per allevamento, a seconda delle variabili stagionali, genetiche e finalità gastronomiche.





L'IMPIANTO DI MACELLAZIONE, SEZIONAMENTO, CONFEZIONAMENTO, SPEDIZIONE

Sono impianti e processi tecnologici certificati dalla marchiatura CE (CEE) e **Certificati Biologici**. Siamo controllati e presidiati dalle autorità veterinarie nazionali (**AUSL**).

Essendo una filiera interna si fanno **controlli sanitari settimanali** sugli animali vivi (prelievi sangue, deiezioni, tamponi faringei ecc), sui locali di allevamento, controlli chimici sulle carni (piano di controllo residui di sostanze nocive da mangimi e lavorazioni), sullo stato di pulizia e microbiologico dei locali di macellazione, sezionamento, attrezzature e carni secondo Reg. CE 2073 del 2005 (manuale HACCP aziendale).

Il nostro impianto ha due linee di macellazione:

- la linea per polli, faraone
- la linea di spiumatura a secco e rifinitura a cera, per anatre e oche.

Anche grazie al processo di macellazione di Viustino 65, **le carni prodotte risultano più sode, il sapore mantiene tutte le originali caratteristiche**. L'elevato standard igienico di lavorazione garantisce una shelf life superiore alla norma.

LA GESTIONE COMMERCIALE

Serviamo i canali nazionali ed europei della ristorazione, industria alimentare, distribuzione specializzata, ristorazione collettiva, retail tradizionale, privati. Raccogliamo gli ordini fino al sabato, per consegne ai clienti tra mercoledì e giovedì successivi. Al fine di garantire standard elevati, controlliamo continuamente le varie fasi della logistica, fino ai feed back a campione sulla clientela.

LA RICERCA GASTRONOMICA

Il contatto diretto e quotidiano con le migliori cucine nazionali ed internazionali, per studiare le caratteristiche delle carni di volatili più adatte per le ricette e cotture tradizionali e innovative. Da qui lo studio e la sperimentazione su razze locali, europee ed incroci, alimentazione, sistema di allevamento, maturità ideale, macellazione, frollature, lavorazioni e confezionamento.



Linea Bio-Family

È una linea sviluppata sul pollo da noi allevato e macellato per coloro che desiderano il pollo biologico sezionato o da sezionare, di grande qualità al miglior prezzo, dal sapore naturale, dalla ottima masticabilità e morbidezza, dai cali peso minimi dopo la cottura.

Distribuito nei canali retail, HO.RE.CA., ristorazione collettiva, industria alimentare biologica.

- **Pollo Bio**
- **Pollo Perniciato**
- **Cappone Perniciato**
- **Gallina Perniciata**
- **Faraona di Campo**





Pollo Bio

È un pollo ideale per chi vuole resa in petto, morbidezza a un prezzo moderato, pur essendo allevato con metodo biologico. Quindi un pollo naturale ideale per privati, HO.RE.CA., retail, distribuzione.

■ **Metodo di allevamento:** Biologico “Mediterraneo” estensivo al pascolo.

■ **Età di Maturazione delle Carni:** 81 gg.

■ **Metodo di macellazione:** spiumatura umida, rifinita a mano.

■ **Elementi distintivi:**

Piumaggio bianco. Cute pigmentata di medio spessore.

■ **Frollatura consigliata a 2°C:** 2 giorni

Lavorazioni	gr./pz.	Confezione	Shelf Life	Congelato imballo e shelf life
Testa / Zampe	2800	sacchetto	12 gg	
Busto	2300	sacchetto	9 gg	
Disossato	1500	sottovuoto	15 gg	
Mezzi	1150	sottovuoto	8 gg	
Quarti	570	sottovuoto	8 gg	
Tris	1810	sottovuoto	8 gg	





Lavorazioni	gr./pz.	Confezione	Shelf Life	Congelato imballo e shelf life
Petto con pelle	950	sottovuoto	19 gg	
Petto senza pelle	870	sottovuoto	19 gg	
Mezzo petto senza pelle	425	sottovuoto	19 gg	Cartoni sfusi - 18 mesi
Petto a fette	850	sottovuoto	21 gg	
Coscia anatomica	550	sottovuoto	19 gg	
Sovracoscia e fuso	540	sottovuoto	19 gg	
Coscia disossata senza pelle	412	sottovuoto	19 gg	Cartoni sfusi - 18 mesi
Coscia disossata con pelle	470	sottovuoto	21 gg	
Fuso con pelle	240	sottovuoto	19 gg	
Fuso senza pelle	230	sottovuoto	19 gg	
Sovracoscia con pelle	250	sottovuoto	19 gg	
Sovracoscia disossata con pelle	230	sottovuoto	19 gg	
Sovracoscia disossata senza pelle	220	sottovuoto	19 gg	Cartoni sfusi - 18 mesi
Bocconcini di sovracoscia	800	sottovuoto	19 gg	
Ali anatomiche	180	sottovuoto	19 gg	Cartoni sfusi - 18 mesi
Ali doppie	450		19 gg	Cartoni sfusi - 18 mesi
Macinato di coscia e ali	800	sottovuoto	15 gg	
Fegatelli	800	sottovuoto	15 gg	Cartoni sfusi - 18 mesi
Ventrigli	800	sottovuoto	15 gg	Cartoni sfusi - 18 mesi
Pelle		sottovuoto		Cartoni sfusi - 18 mesi



Pollo Perniciato

Il maschio, rispetto alla femmina, ha masse più copiose e allungate e carni più colorate, magre e toniche. Adatto per umidi. La femmina ha carni di colore rosa, morbide ed è adatta soprattutto per gli arrosti. Entrambi hanno pelle molto sottile e carni molto fini.

- **Razza:** Collo Nudo Label
- **Metodo di allevamento:** biologico estensivo al pascolo.
- **Età di Maturazione delle Carni:** oltre 100 gg.
- **Metodo di macellazione:** spiumatura umida, rifinito a mano.
- **Elementi distintivi:** Collo Nudo. Piumaggio rosso e coda colorata. Cute pigmentata sottile.
- **Frollatura consigliata a 2°C:** 5 giorni

Lavorazioni	gr./pz.	Confezione	Shelf Life
Testa / Zampe	2000/2700	sacchetto	12 gg
Busto	1600/2200	sacchetto	10 gg
Disossato	1200/1800	sottovuoto	15 gg





Cappone Perniciato

Ottenuto mediante operazione chirurgica tradizionale, presenta una carne morbida e saporita, rosa tenue, ammorbidita da un dolce grasso infiltratosi grazie alla giusta e naturale maturazione. Sapore tipico, ma delicato.

- **Razza:** Collo Nudo Label
- **Metodo di allevamento:** biologico “Mediterraneo” estensivo al pascolo.
- **Età di Maturazione delle Carni:** oltre 180 gg.
- **Metodo di macellazione:** spiumato umido, rifinito a mano.
(Su richiesta spiumato a secco con rifinitura a cera)
- **Elementi distintivi:**
Assenza di cresta e bargigli. Castrato in modo tradizionale. Piumaggio rosso chiaro. Petto arrotondato. Pelle gialla tenue sottile.
- **Frollatura consigliata a 2°C:** 4 giorni

Lavorazioni	gr./pz.	Confezione	Shelf Life
Testa / Zampe	2900/3300	sacchetto	12 gg
Busto	2500/2900	sacchetto	10 gg
Disossato	1800/2200	sottovuoto	15 gg





Gallina Perniciata

È la regina dei lessi e delle minestre in brodo. Oltre a fare un saporito brodo con piccole “occhiature”, dona carni lesse di rara bontà e morbidezza. È allevata per mesi con l’obiettivo di rendere una carne morbida ricca di sostanza e non impoverita dalle alte produzioni di uova.

- **Razza:** Collo Nudo Label
- **Metodo di allevamento:** Biologico “Mediterraneo” estensivo al pascolo.
- **Età di Maturazione delle Carni:** oltre 180 gg.
- **Metodo di macellazione:** spiumatura umida, rifinita a mano.
- **Elementi distintivi:**
Collo Nudo. Piumaggio rosso con punte più scure. Pelle sottile.
- **Frollatura consigliata a 2°C:** 3 giorni

Lavorazioni	gr./pz.	Confezione	Shelf Life
Testa / Zampe	2200/2700	sacchetto	12 gg
Busto	1800/2300	sacchetto	10 gg
Disossato	1400/1800	sottovuoto	15 gg





Faraona di Campo

Rispetto a un prodotto industriale e di voliera, ha carni totalmente diverse: colorate, consistenti, succulenti e saporite, grazie a tempi di maturazione più lunghi. La morbidezza è preservata dalla marezzatura di un grasso paglierino particolarmente dolce.

- **Razza:** Galor
- **Metodo di allevamento:** Biologico “Mediterraneo” estensivo al pascolo.
- **Età di Maturazione delle Carni:** oltre 100 gg.
- **Metodo di macellazione:** spiumatura umida, rifinita a mano.
- **Elementi distintivi:**
Allevata libera, non in voliera.
- **Frollatura consigliata a 2°C:** 5 giorni

Lavorazioni	gr./pz.	Confezione	Shelf Life
Testa / Zampe	2000	sacchetto	12 gg
Busto	1600	sacchetto	10 gg
Disossato	1000	sottovuoto	15 gg





Linea Gourmet

Sono prodotti da noi allevati e macellati, pensati per la ristorazione e rivendite che vogliono volatili tradizionali d'eccellenza.

La qualità è ottenuta dalla scelta genetica, dal sistema di allevamento, dalla lenta crescita e dalle miscele di granaglie biologiche opportunamente razionate e miscelate.

- **Pollo Passerino**
- **Anatra di Viustino**
- **Oca di Viustino**





Pollo Passerino

Dalla piccola pezzatura, può essere monoporzione o due porzioni, a seconda del piatto che si vuole preparare. È il polletto giovane ideale per le cotture veloci alla piastra, o in padella, tipo alla “diavola”. Molto versatile da usare come base con diversi tipi di conche e salature aromatiche. Noi lo utilizziamo moltissimo per cotture a bassa temperatura in sottovuoto e rifinito alla piastra.. Presenta una carne rosa, morbidissima, dal sapore delicato e dolce.

- **Razza:** Shever o Label
- **Metodo di allevamento:** “Mediterraneo” estensivo al pascolo.
- **Età di Maturazione delle Carni:** oltre 40 gg.
- **Metodo di macellazione:** spiumatura umida, rifinita a mano.
- **Elementi distintivi:**
Piumaggio rosso. Pelle gialla sottile lievemente pigmentata.
- **Frollatura consigliata a 2°C:** 2 giorni

Lavorazioni	gr./pz.	Confezione	Shelf Life
Busto 500	500/550	sacchetto	10 gg
Busto 800	800	sacchetto	10 gg
Disossato	300/400	sottovuoto	15 gg





Anatra di Viustino

Femmina, presenta una carne rossa, ammorbidita da un dolce grasso infiltratosi grazie alla lenta e naturale maturazione. Carne dal sapore tipico, delicato, ideale per arrosti tradizionali o per cucinarne i petti “al sangue” e le cosce in confit oppure per ricavarne gustosissimi ragout. Ha anche una ottima resa in carne.

- **Razza:** Muta di Barberia
- **Metodo di allevamento:** “Mediterraneo” estensivo al pascolo.
- **Età di Maturazione delle Carni:** oltre 110 gg.
- **Metodo di macellazione:** spiumato a secco, rifinito a cera.
- **Elementi distintivi:**
Piumaggio bianco. Pelle gialla tenue.
- **Frollatura consigliata a 2°C:** 7 giorni

Lavorazioni	gr./pz.	Confezione	Shelf Life
Testa / Zampe	2000	sacchetto	12 gg
Busto	1600	sacchetto	10 gg
Disossato	1000	sottovuoto	15 gg





Oca di Viustino

Presenta una carne rosa intenso, ammorbidita da un dolce grasso infiltratosi grazie alla lenta e naturale maturazione. Carne saporita e dolce, ideale per arrosti tradizionali o confit. In vendita nei mesi di novembre e di dicembre.

- **Razza:** tipo Bourbonnais
- **Metodo di allevamento:** “Mediterraneo” estensivo al pascolo.
- **Età di Maturazione delle Carni:** oltre 180 gg.
- **Metodo di macellazione:** spiumato a secco, rifinito a cera.
- **Elementi distintivi:**
Piumaggio bianco. Pelle morbida gialla tenue.
- **Frollatura consigliata a 2°C:** 7 giorni

Lavorazioni	gr./pz.	Confezione	Shelf Life
Busto 500	5000	sacchetto	12 gg
Busto 800	4300	sacchetto	10 gg
Disossato	3500	sottovuoto	15 gg

www.viustino65.com


AZIENDA AVICOLA
VIUSTINO, 65



Linea Gourmet



Visita il nostro sito internet, troverai:

- **tutte le nostre specialità avicole**
- **le offerte speciali**
- **dove gustarci (ristoranti, gastronomie e macellerie)**
- **gli eventi enogastronomici**

e tante altre informazioni e curiosità sul mondo dell'eccellenza enogastronomica

www.viustino65.com

APPUNTI

www.viustino65.com

**AZIENDA AVICOLA
VIUSTINO, 65**

Loc. Viustino, 65
29019 San Giorgio P.no
Tel. 0523.530517
Fax. 0523 520456
info@viustino65.com

LO SPACCIO

ORARIO DI APERTURA
AUTUNNO-INVERNO:

Da Giovedì a Sabato
8:30 > 12:30
14:30 > 18:30

Tel. 0523 530169

