

A Picerno (PZ) un'azienda punta sull'allevamento del pollo ruspante

I sapori di una volta, ma con la garanzia del bollino CEE



Data: 26 apr 2020

La storia de *Il Quadrifoglio* inizia nel 2006 tra le campagne picernesi. A ipotizzare un nuovo indirizzo produttivo, stimarne la fattibilità e soprattutto valutare se “i conti tornano” sono i tre fratelli Palumbo assieme ai loro genitori, che decidono di scommettere sul progetto di allevare polli ruspanti, macellarli e distribuirli agli esercizi commerciali.

Ritenuta magra e digeribile, la carne di pollo è sempre più richiesta dal consumatore, anche per il prezzo relativamente più basso rispetto ad altre carni. Il suo consumo, dalla fine degli anni '50 ad oggi, è cresciuto di molto in Italia; se allora il consumo annuo di carne pro-capite si aggirava su 24 kg di cui 2 di pollame, nel 2018 si parla di 90 kg di carne pro-capite di cui quasi 20 di pollame. Sempre secondo Unaitalia, il nostro Paese è largamente autosufficiente per quanto riguarda l'approvvigionamento di carni

avicole, con un grado di auto approvvigionamento di circa il 107%. Questo vuol dire che l'intero fabbisogno nazionale è coperto dalla produzione interna. Ma si tratta al 99% di allevamenti intensivi. In Italia ogni anno vengono macellati circa 500 milioni di polli (fonte Istat) di cui il 99,5% sono cresciuti in allevamenti intensivi (fonte Sinab) a velocità "supersonica". Risultati strabilianti si raggiungono con i polli *broiler*, ibridi commerciali ottenuti dall'incrocio di varie razze caratterizzate dall'averne una rapida velocità di accrescimento, tale che in 40 giorni raggiungono il peso di 4 kg vivi, corrispondenti a circa 3 kg macellati. L'illuminazione è controllata per cui gli animali sono costretti a mangiare anche di notte grazie alla luce artificiale che li tiene svegli; crescono addossati tra loro in capannoni con elevata densità di individui; sono sottoposti a trattamenti antibiotici per tutto il ciclo di vita al fine di scongiurare la comparsa di epidemie; infine, subiscono un notevole stress per il trasporto verso il macello che può durare anche parecchie ore su camion, senza acqua né cibo.

L'azienda *Il Quadrifoglio*, invece, ha deciso di puntare sulla qualità entrando così a far parte dell'1% degli allevamenti italiani non intensivi. La sfida della famiglia Palumbo sta nell'acquistare pulcini di un giorno, allevarli a terra nel pieno rispetto delle norme per il benessere animale, utilizzare un'alimentazione di granaglie senza l'uso di antibiotici, trasferirli al macello che dista solo pochi metri, consegnare il prodotto refrigerato nel giro di 24 ore.

Le spese da sostenere per un sogno così ambizioso però non sono poche e pertanto, con la speranza di usufruire di finanziamenti pubblici, il progetto venne candidato ad un bando ma a seguito della delusione di essere stati tagliati fuori per cause banali, la tentazione di demordere e destinare ad altro quei soldi fu alta. La famiglia Palumbo decise di non rinunciare al suo obiettivo e di realizzare tutto a proprie spese e, finalmente, nel 2006 prese il via l'allevamento e nel 2008 vennero rilasciate le autorizzazioni per il macello.

La scelta della razza, primo step dell'intera attività, ha tenuto in considerazione, quale caratteristica principale, una elevata rusticità al fine di evitare l'uso degli antibiotici, seppur a discapito della velocità di accrescimento. Pertanto, la scelta è ricaduta sulla *Red 75* che si presenta con il piumaggio rosso.

L'allevamento è fatto rigorosamente a terra senza l'ausilio di luce artificiale, con spazi per capi ben al di sopra dei 33 kg/m² previsti per legge, che per polli di 2 kg corrispondono a 16 capi per m²; la macellazione avviene intorno ai 150 giorni, un periodo di gran lunga superiore ai 60 giorni che le grandi aziende adottano per razze simili, allevati però intensivamente.

Il macello è a bollo CEE, il che significa che ha gli stessi requisiti e obblighi dei grandi macelli, quelli, per intenderci, che in un giorno macellano quanto l'azienda fa in un anno. Gli animali sono abituati alla presenza dell'uomo per cui si lasciano catturare senza stress e il benessere animale è rispettato al massimo anche durante le fasi di macellazione, grazie alla presenza di varie attrezzature tra cui lo *storditore* che tramite una leggera scarica elettrica stordisce l'animale prima della iugulazione. Per completare la spiumatura dei polli, infine, si interviene con una rifinitura manuale che elimina eventuali piumette residue.

Attualmente l'azienda *// Quadrifoglio* macella in un anno circa 10.000 capi, con un ritmo di 150-200 a settimana a seconda del periodo dell'anno (nel periodo natalizio, ad es., aumenta la richiesta e si lavora di più). La macellazione, che avviene in presenza del veterinario, e la distribuzione sono settimanali.

Una volta macellato, su ciascun pollo viene apposto un bollino che riporta il codice CEE e il nome dell'azienda la cui funzione è quella di garantire il consumatore sulla provenienza. Curiosamente, la prima cosa che fanno alcuni macellai è quella di eliminare le etichette poiché a detta loro il consumatore medio, associando erroneamente il bollino all'allevamento intensivo, preferisce un pollo "anonimo" garantito a voce come "paesano" dal macellaio di fiducia.

Il mercato del salernitano assorbe oltre l'80% del prodotto che va nei supermercati, negli agriturismi ma soprattutto nelle macellerie.

I sacrifici sono tanti ma la soddisfazione della famiglia Palumbo è data dalla crescita dei numeri di polli allevati e macellati di anno in anno. Da poco tempo quindi *// Quadrifoglio* ha intrapreso anche l'allevamento del *broiler*, ibrido a rapido accrescimento, che si presenta con il piumaggio bianco, al fine di soddisfare anche la fetta di mercato che richiede soprattutto il petto del pollo. Le modalità di allevamento però restano le stesse adottate per il pollo rosso per cui, a differenza del *broiler* industriale che viene macellato a 40 giorni, *// Quadrifoglio* lo macella a 70 garantendo uno standard qualitativo superiore.

I problemi da affrontare quotidianamente sono tanti e su tutti grava il comune denominatore della burocrazia: norme, regole, procedure, varie le istituzioni alle quali sottostare per i controlli o verso le quali ottemperare adempimenti con una certa tempistica. Tutto ciò si traduce in tempo, costi e stress.

La soddisfazione però arriva dai clienti, macellai in primis, che riconoscono la qualità, la freschezza e la serbevolezza della carne.

Per saperne di più vai al sito del [Quadrifoglio](#)

Maria Assunta Lombardi

Alsia



Pollo Red 75.



Pollo Broiler.



Il macello de Il Quadrifoglio.

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it