

## **Salumificio Pedrazzoli célèbre le vingtième anniversaire de sa gamme « Primavera Bio » avec un prix spécial, le Good Pig 2016 !**

Berlin, 28 juin 2016 : Aujourd'hui l'association **Compassion in World farming (CIFW)** nous a attribué le prix **Good Pig** pour le bien-être des animaux. Il s'agit d'une association internationale non lucrative qui a le but de promouvoir et de protéger le bien-être des animaux élevés par les entreprises alimentaires.

Parmi les différents prix, le prix Good Pig 2016 a été attribué au Salumificio Pedrazzoli et à **sa gamme bio PrimaVera**. Le motif est la suivant :

**« pour son engagement vis-à-vis de l'élevage des truies et des cochons avec un système respectueux de leur bien-être. Cela signifie que les truies ne sont pas mises en cage ni pendant la gestation ni pendant l'allaitement, que les cochons ne sont pas fait objet de mutilations fréquentes, comme l'ablation de la queue, et que les animaux ont toujours à disposition une litière pour se coucher et des matériaux manipulables appropriés pour exprimer leurs comportements naturels. L'entreprise Pedrazzoli a toujours considéré très important le fait que les animaux puissent se déplacer librement et qu'ils aient des litières confortables en paille pour fouir et pour se reposer. Cela sont les raisons principales pour lesquelles elle s'est engagée pour obtenir le prix Good Pig. »**

La remise des prix a eu lieu dans le cœur de Berlin, dans la **Meistersaal**, à **Postdamer Platz**. **Emmanuele Pedrazzoli, le directeur commercial** du Salumificio Pedrazzoli, qui a participé à la cérémonie, a affirmé dans une interview que « Ce prix prestigieux nous encourage à continuer le chemin qu'on a commencé il y a **20 ans**, quand nous étions le pionniers de la production bio en Italie et nous avons lancé la gamme « **PrimaVera Bio** ». Nos produits sont **100% bio, 100% italiens, 100% sans préservatives et 100% respectueux du bien-être des animaux**. Nous croyons que l'alimentation doit être un **prolongement naturel de la nature**. Ce prix confirme notre engagement dans la mission de produire de la bonne et saine charcuterie, tout en **respectant l'environnement et le bien-être des animaux**. »

La production de la **gamme PrimaVera** est garantie par une **filière porcine intégrée**. L'élevage des cochons est respectueux des animaux et de l'environnement : les animaux peuvent se déplacer librement dans les zones de pâturage. Leur nourriture n'est composée que par des aliments d'origine végétale provenant de l'agriculture biologique. Les animaux sont soignés uniquement avec des médicaments homéopathiques et phytothérapeutiques.

Les charcuteries de la gamme PrimaVera sont produites seulement avec de la viande italienne suivant les recettes de la tradition régionale qui permet de redécouvrir le goût d'autrefois.

Salumificio Pedrazzoli est l'une des rares entreprises en Italie qui peuvent se définir au même temps **producteurs et éleveurs**. Cela signifie qu'on peut garantir **la traçabilité des viandes et de toutes les matières premières utilisées** en protégeant le consommateur contre les risques sur la qualité et l'authenticité des produits.

2016 est une année très importante pour Salumificio Pedrazzoli parce qu'on célèbre le vingtième anniversaire de la gamme PrimaVera Bio, qui est **née en 1996** grâce à l'intuition de Elisa Pedrazzoli, qui a toujours été engagé dans le bio et qui a cru dans les valeurs liées à ce domaine, comme le respect pour l'environnement dans la production de saucisses saines et bonnes. « Nous créons que pour faire un produit de qualité, il est nécessaire de partir d'une matière première excellente : le procès productif et les recettes ont peu d'importance si on ne respecte pas cette première condition » affirme Elisa Pedrazzoli, responsable de la gamme bio et directrice commerciale de l'export. « C'est le goût de la viande de cochon qui détermine la qualité du produit. Quatre aspects contribuent à améliorer ce facteur : l'aspect génétique, l'alimentation des animaux, l'abattage et pour finir le bien-être des animaux. Salumificio Pedrazzoli s'occupe de l'élevage du cochon lourd italien, qui est l'espèce plus appropriée pour la production des spécialités italiennes grâce au niveau de maturation de la viande et à la qualité de son gras. Depuis 1996

nous avons choisi le bio parce-que nous créons qu'en respectant le bien-être des animaux on peut obtenir de la viande bonne, tendre et délicieuse. Cela se traduit dans des produits respectueux aussi du bien-être de l'homme. »

Aujourd'hui, **Pedrazzoli** est devenu **l'un des premiers producteurs italiens** de charcuteries bio et traditionnelle. Les pays où l'entreprise a focalisé ses exportations sont **l'Allemagne et la France**, où la gamme **PrimaVera** a obtenu beaucoup de succès en proposant un vaste assortiment de produits bio.