

Di Ivan De Stefano

Sita in Sinalunga, paese di circa 12000 abitanti della Valdichiana Senese, punto nevralgico della grande viabilità dalla S.S. Siena – Perugia all'autostrada A1 Firenze – Roma, che grazie alle sue caratteristiche territoriali mantiene ancora intatte le vecchie tradizioni contadine.

Orgogliosi dei loro prodotti, perché assolutamente genuini e provenienti da animali allevati e macellati a kilometro zero. Cercheremo in poche righe, di illustrarvi come si svolge l'attività, dall'allevamento fino al confezionamento dei prodotti stessi.

Il primo passo per poter ottenere un buon prodotto è di certo il sano allevamento del suino. Questo avviene nell'Azienda Agricola Barbieri, nata nel 1976, con i suoi 70 ettari di terreno nei colli Senesi che si estendono fino ai confini della Val D'Orcia e più precisamente in Trequanda, località rinomata proprio per l'incontaminata bellezza dei suoi paesaggi.

Il numero dei suini allevati nell'Azienda Agricola, varia da i 1800 ai 2000 capi, cresciuti ancora con i vecchi e tradizionali metodi: pastoni, ghiande, ecc., distribuiti rigorosamente a mano; con il giornalieri e costanti controlli di personale specializzato (usl, veterinari), che garantiscono la genuinità degli animali.

Tutto ciò fa sì che la crescita dei suini avvenga in modo unico e non in serie, con carni di prima scelta. Questo spiega perché un Azienda come questa riesca, in un mercato globalizzato come l'attuale, a rimanere in piedi e ad espandersi con previsioni future più che lusinghiere.