



Fumagalli, definita "pioniera" da compassion in World Farming, per l'indagine di essere animali è l'unica meritevole di un punteggio pieno

Anche nel 2024 Essere Animali, l'associazione conosciuta a livello internazionale per le investigazioni che contrastano i maltrattamenti agli animali, ha pubblicato i risultati delle sue indagini, condotte sulle politiche dei principali salumifici italiani. Unica a ottenere pieno punteggio - ancora una volta - è stata la Fumagalli Industria Alimentari che, nelle stesse ore, Compassion in World Farming ha definito pioniera ed esempio virtuoso.

DI JULIA MILLER

Milano. "Fumagalli è stato un pioniere nell'introduzione di sistemi di parto libero per le scrofe e di lettiera profonda in paglia per i suini negli allevamenti convenzionali, andando oltre le richieste del Premio": questo quanto condiviso nell'ambito della cerimonia dei Premi Benessere Animale di Compassion in World Farming in merito all'azienda lombarda che, da oltre dieci anni, attua un protocollo che prevede più spazio per i suini all'ingrasso, maggior comfort con lettiera in paglia, un sistema ruspante con l'eliminazione delle gabbie e di fattori di stress, oltre all'allattamento libero e allo svezzamento rigorosamente tardivo, ovvero non prima di un minimo di 4 settimane.

Dal 1967 CIWF è impegnata nel migliorare la qualità di vita degli animali allevati a scopo alimentare in tutto il

mondo e, nell'ambito della premiazione che si è svolta nei giorni scorsi, ha riconosciuto la Fumagalli Industria Alimentari - già vincitrice della Menzione d'Onore Good Pig per le scrofe nel 2015 e del Premio Good Pig nel 2016 - come azienda all'avanguardia per il benessere di suini e scrofe e foriera di un importante cambiamento nel mercato dell'allevamento di suini in Italia.

Nelle stesse ore sono stati pubblicati anche i risultati dell'indagine in merito all'impegno per il benessere dei suini - condotta dall'associazione Essere Animali - analizzando le comunicazioni pubbliche di alcuni grandi brand di salumi italiani. Delle otto aziende valutate, la Fumagalli Industria Alimentari è risultata l'unica meritevole di ottenere un punteggio pieno, di undici su undici. L'importante impegno concreto dimostrato dall'azienda lombarda nell'eliminazione di pratiche come l'allevamento delle scrofe in gabbia - sia durante la gravidanza che durante l'allattamento - il taglio e la llimatura dei denti oppure la mutilazione della coda che è stato quindi riconosciuto su più fronti.

Fumagalli ha ampiamente dimostrato



La sede di Fumagalli Industria Alimentari a Tavernerio (Como)

anche di impegnarsi a fornire arricchimenti ambientali e comfort adeguati a tutti i maiali e alle scrofe, una lettiera confortevole, di utilizzare responsabilmente gli antibiotici e di avere una certificazione che comprenda tutti questi standard migliorativi. Già apripista nella transizione verso l'alleva-



Pietro Pizzagalli, Direttore Generale Fumagalli Industria Alimentari



Fumagalli Salumi, a punteggio pieno secondo l'indagine SOS PIG di Essere Animali.



mento senza gabbie, anche nell'arena politica europea, la Fumagalli, così come nel 2023, è stata l'unica a meritare pieno punteggio su ciascuno degli undici criteri impiegati nella valutazione, tutti legati alle richieste della campagna SOS Pig di Essere Animali. "Quello che stiamo cercando di dimostrare con un impegno ormai pluridecennale - commenta Pietro Pizzagalli, Direttore Generale della Fumagalli Industria Alimentari e medico veterinario - È che la produzione in sistemi alternativi alle gabbie non solo è realizzabile, ma è anche vantaggiosa per i nostri clienti, il nostro brand e, soprattutto, per gli animali coinvolti nella nostra filiera, 100% di proprietà. Siamo infatti gli unici in Italia ad avere una gestione diretta su tutto il processo produttivo e il controllo di tutta la filiera - dalla nascita del suinetto fino al prodotto finito - e siamo molto orgogliosi e soddisfatti che il nostro contributo sia riconosciuto anche a livello istituzionale".

Il progetto "Aziende sotto osservazione" è parte della campagna Sos Pig di Essere Animali ed è pensato per fornire ai consumatori informazioni sull'impegno di ciascuna azienda nell'eliminare

le principali problematiche di benessere animale dalle proprie filiere.

I CRITERI DI ESSERE ANIMALI

Come spiega correttamente l'associazione nella sua analisi, le scrofe - per legge - possono essere tenute chiuse in gabbia, in un sistema di allevamento fortemente negativo per il loro benessere. Obiettivo di questa prima area di valutazione era quindi verificare se le aziende avevano assunto impegni pubblici per eliminare il confinamento in gabbia delle scrofe durante la gravidanza e l'allattamento: obiettivo pienamente raggiunto dalla Fumagalli Industria Alimentari.

Suini e scrofe hanno per natura lo stimolo a esprimere i propri comportamenti tra cui, in particolare, quello di esplorare l'ambiente circostante in cerca di cibo, hanno inoltre bisogno che sia garantito loro un certo comfort, perché passano gran parte del tempo sdraiati a riposare.

Si è quindi valutato se le aziende si sono impegnate ad arricchire l'ambiente con materiali appropriati a incoraggiare l'espressione dei comportamenti naturali. Anche in questo caso la Fumagalli ha dimostrato un pieno punteggio, mettendo a disposizione lettieri in paglia che consentono alle sue scrofe di grufolare e manifestare comportamenti tipici della specie. Altro focus dell'indagine sono state le mutilazioni: molto spesso, a causa di condizioni di allevamento inadeguate, i suini possono sviluppare comportamenti aggressivi e, per limitare i danni, sono soggetti al taglio della coda o dei denti. Negli allevamenti Fumagalli gli elevati standard di gestione e l'allattamento senza stress comportano l'assenza di fenomeni di disagio, noia e frustrazione: mutilazioni di code o denti sono abolite non solo per scelta, ma anche perché non necessarie. L'indagine ha poi previsto anche un criterio dedicato all'uso degli antibiotici. Ai fini della valutazione di Essere Animali un impegno completo a utilizzare gli antibiotici in maniera responsabile doveva comprendere anche una forte limitazione/eliminazione dell'uso di quegli antibiotici considerati come cri-

tici per la salute umana. Ed è esattamente ciò che accade alla Fumagalli Industria Alimentari che, anche sotto questo aspetto, ha totalizzato un punteggio pieno nell'impegno a eliminare certi tipi di pratiche, come certificato anche all'interno del capitolato Kiwa DT 040. ■

FUMAGALLI INDUSTRIA ALIMENTARI SPA

Azienda leader del settore salumiero da oltre un secolo, il gruppo ha un fatturato di oltre 45 milioni di euro, per 4 milioni di kg di materie prime prodotte e lavorate ogni anno all'interno della propria filiera. Giunta alla quarta generazione, la maggior parte della produzione Fumagalli segue gli standard definiti da Compassion in World Farming, la principale organizzazione internazionale no profit che si occupa della protezione e del benessere degli animali negli allevamenti. Da anni esempio per tutto il settore, è stata anche oggetto di attenzione da parte del quotidiano britannico Guardian e, tra i riconoscimenti per il suo impegno nel produrre salumi in modo etico, in occasione dell'Expo di Milano del 2015, Compassion in World Farming l'ha insignita della Menzione d'Onore Good Pig per il benessere delle scrofe. Nel 2016 la stessa organizzazione le ha assegnato - unica in Italia nei sistemi di allevamento tradizionali - il premio Good Pig. L'azienda è stata poi scelta nel 2017 dalla Commissione Europea come esempio di Best practice per la gestione del benessere animale nei suoi allevamenti, nello specifico per l'eliminazione di mutilazioni delle code e della dentatura. Dal 2018 Fumagalli ha ottenuto la certificazione internazionale Kiwa PAI con tre livelli: bronzo, argento e oro, sulla base degli elevati standard di animal welfare.



Freschi di Filiera, la nuova linea di Fumagalli Salumi