

29 Maggio 2012

Salumificio Busin

Quelli della soprèssa

Ai piedi delle piccole Dolomiti, i Busin si tramandano da tre generazioni l'amore per la cultura gastronomica vicentina

La storia del **salumificio Busin** ha inizio a Zanè, paese in provincia di Vicenza, dove sorge l'attuale stabilimento: "Le radici della mia azienda risalgono a mio padre Ignazio, norcino di professione, che ha iniziato come **masciario** nelle corti delle famiglie locali", ci racconta **il titolare Gian Luigi**. Nel 1950 papà Ignazio, conosciuto da tutti come "El Morétto", inaugurò la prima macelleria del paese, che ha gestito per 30 anni insieme alla moglie Maria e ai suoi cinque figli. "La macelleria era proprio in centro a Zanè - ricorda Gian Luigi. "Mio padre voleva restare un piccolo produttore. Mi diceva sempre: finché vendi direttamente al cliente che ti conosce e ti apprezza, hai modo di avere successo".

Gian Luigi ha portato avanti negli anni questa filosofia, specializzandosi nella produzione e trasformazione di **salumi freschi e stagionati** a base di carne di maiale. "Abbiamo mantenuto la nostra caratteristica di **azienda artigiana a conduzione familiare**, pur ampliando il nostro processo produttivo fino a servire la GDO a livello nazionale", sottolinea Gian Luigi.

Negli anni '90, Gian Luigi si è impegnato attivamente in difesa della tradizione gastronomica e produttiva locale: insieme ad altri artigiani e allevatori della zona, ha fatto sentire la propria voce **per ottenere la D.O.P. per la Soprèssa Vicentina**, conquistata nel 2003. "Dal 2008 il mio entusiasmo per questo lavoro lo rivedo nei miei tre figli - Francesca, Chiara e Ignazio - che mettono tutte le loro energie e competenze per portare avanti la tradizione dei Busin", dice fiero Gian Luigi. Francesca, laureata in Scienze e tecnologie alimentari, si occupa della qualità; Chiara è responsabile della logistica; Ignazio, che ha studiato economia, si occupa dell'amministrazione, aiutato dalla mamma Manuela.

Glossario

Masciario: persona esperta nel tagliare e lavorare la carne di maiale.

D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta): certificazione che garantisce il consumatore riguardo origine, provenienza delle materie prime, localizzazione e tradizionalità del processo produttivo.
