



Azienda Agricola
PAVAN ANTONINO



La storia

- Fondata nei primi anni '60 dal capostipite Duilio Pavan, come allevamento di bovini da latte e come azienda cerealicola
- Negli anni '80 subentro in azienda del figlio Antonino
- Chiusura stalla e trasformazione in azienda frutticola e viticola
- Nel 1994 avvio della vendita a KM0 di frutta e verdura
- Nel 1998 prime prove di allevamento e macellazione suini
- Nel 2006 rinnovamento bottega e creazione nuovi laboratori per trasformazione
- Nel 2017 inizio partecipazione progetto Campagna Amica a Pordenone
- Nel 2018 lancio marchio De.Co per asparago di Cordenons e inizio vendita e-commerce con "Orto in Tasca"
- Nel 2019 inizio allevamento animali bassa corte e macellazione



I frutteti

- 1 ha di actinidia (kiwi) con certificazione Globalgap
- 4 ha di mele, di varietà Golden Delicious, Fuji e Story Inored
- 10 ha di vigneto

L'Asparagiaia



- 1,5 ha in produzione di cui metà verdi e metà bianchi
- Coltivato in terreni molto leggeri, nella zona bassa di Cordenons
- Nel 2018 creazione del marchio De.Co. per l'asparago cordenonese





L'Orto

- 0,5 ha con coltivazioni orticole miste
- La produzione è indirizzata alla sola vendita diretta nello spaccio aziendale





Lo Spaccio

- Prima apertura nel 1994
- Nel 2006 rinnovamento totale
- Fa parte della rete degli spacci agricoli di Campagna Amica
- Produzione e vendita nello stesso luogo
- Barbara e Donata si occupano della gestione del negozio

Il laboratorio



- Creato nel 2006
- Utilizzato per trasformazione della carni suine
- Vi sono 2 celle frigorifere “speciali”
- Nel 2019 ampliamento per lavorazione carni animali di bassa corte



L'allevamento

- Animali liberi in un recinto con zona in terra nuda per farli grufolare
- Allevamento per la sola vendita diretta delle carni e dei salumi
- Alimentati con cereali, legumi, verdura e frutta, prodotti semplici
- Accrescimento lento per favorire la qualità della carne
- Razza allevata Durok X Large White
- Allevamento a ciclo aperto
- Peso alla macellazione di 170 kg



La trasformazione

La trasformazione

- *Metodi e caratteristiche:*

Nella produzione di insaccati si cerca di preservare i sapori e le metodiche tradizionali, per questo si effettua una macellazione a caldo con l'utilizzo di vino ed aglio nell'impasto.



La trasformazione

- *Produzione del salame*

Per la produzione vanno bene quasi tutti i muscoli del suino, il grasso da tutte le parti tranne collo e gola. Miscela 20% grasso 80% carne. Spezie: sale, pepe, noce moscata.

Macinazione



Speziatura



Miscelazione



Insaccatura



Foratura



La trasformazione

- *Produzione del cotechino*

Viene prodotto con la cotica (pelle) del suino, viene ricavata da qualsiasi parte indifferente, e con i nervi lunghi. Le spezie: sale, pepe, noce moscata, cumino, cannella. Medesimo procedimento del salame.



La trasformazione

- *Produzione della salsiccia*

Per la sua produzione si usano all' incirca gli stessi muscoli del salame, ma vengono macinati più finemente ed è necessario un lardo più pregiato, come quello dorsale. Le spezie: sale, pepe. Il procedimento è sempre lo stesso del cotechino e del salame.



L'asciugatura

- *Metodi e caratteristiche:*

Subito dopo l'insaccatura i salumi vengono disposti su un carrello e messi all'interno di una cella frigorifera ad atmosfera controllata, vi rimangono dentro in base alla tipologia del salume: salame 4 gg, cotechino 2 gg, salsiccia 1 gg. All'interno vi sono circa 20 °C e 60% di umidità, condizioni necessarie per far perdere i liquidi in eccesso che comprometterebbe le fermentazioni, più l'asciugatura perdura più gli insaccati perdono frazione liquida.



La stagionatura

- *Metodi e caratteristiche:*

Avviene dopo l'asciugatura, per i salumi è il periodo più importante, dove avviene l'osmosi, le fermentazioni e si affermano le sue caratteristiche, per questo vengono tenuti in un'altra cella frigorifera ad ambiente controllato, con temperatura di 12.5 °c e umidità del 75%, le tempistiche di stagionatura sono in base al tipo di salume ed alla sua destinazione. Naturalmente non tutti gli insaccati sono stagionabili (vedi cotechino).

