



“ Tutto parte dalla terra, dai ritmi naturali di crescita, dalla sostenibilità. ”

Filiera Rizzieri



Da oggi la Qualità delle nostre carni ha un nome!

Una nuova importante tappa di un progetto nato oltre cinquant'anni fa, nel 1969. La cura e la produzione della materia prima nel rispetto della Natura, dei suoi ritmi, delle stagionalità, del benessere dell'animale.

Nomi e marchi registrati, ognuno legato ad uno specifico disciplinare che abbiamo messo a punto per distinguere le produzioni che rispettano i principi cardine della filosofia F.lli Rizzieri 1969

Non si tratta di un'operazione commerciale o di marketing...

Parliamo di sostanza, di IMPEGNI formali, di condivisione con le piccole az. Agricole che li hanno sottoscritti o che vorranno sottoscriverli in futuro.

NOI controlleremo e garantiremo per loro presso i consumatori.

Ed è proprio ai consumatori che ci rivolgiamo con questo progetto. Vogliamo che scegliere la Qualità Rizzieri non sia solo un'adesione ideale ma un'azione precisa e consapevole.

Un "contratto" basato su impegni precisi e dichiarati

Noi ci mettiamo la faccia e la firma

Lorenzo Rizzieri



I marchi della Filiera Rizzieri:

REGINA ROSSA®
le carni bovine

NOSTRO SIRE®
le carni suine

CORTE DEI NOBILI®
le carni bianche

DUCA BIANCO®
le carni ovine

PURO E SEMPLICE®
gli insaccati di nostra produzione

Ogni marchio è legato ad un preciso **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE** redatto da F.lli Rizzieri ed accettato dalle Az. Agricole aderenti, basato su 3 principi fondamentali:

- 1- Benessere animale sia al pascolo che in stalla**
- 2- Alimentazione e ritmi NATURALI di crescita**
- 3- Sostenibilità e rispetto per la terra**

Ogni disciplinare prevede inoltre specifiche indicazioni di allevamento e produzione ed è frutto di studi, ricerche e soprattutto di un lungo lavoro sul campo (ed in stalla).

I disciplinari completi sono disponibili in negozio o consultabili sul sito macelleriarizzieri.it



Le carni bovine firmate Filiera Rizzieri

Scottone di Razza **Piemontese** (5it Rizzieri) e **Garronese**
Angus progetto **Grass Fed** (con disponibilità limitate)



Estratto del **DISCIPLINARE di produzione** legato al marchio “**Regina Rossa**”:

- 1- Gli animali devono avere ampi spazi all’aperto per il **PASCOLO** e ricoveri notturni per evitare predatori o per dare riparo in condizioni meteo disagiati.
- 2- **STALLE BEN AREATE**, ampi spazi, letti di paglia... sia in inverno durante il reinnalzo che in estate (come riparo).
- 3- L’**alimentazione** dei capi è prodotta per la maggior parte dalla stessa az. agricola (no mangimi medicali)
- 4- Per evitare stress agli animali, si prediligono aziende che prevedano **trasporti corti per l’arrivo al macello**. Il tempo massimo di trasporto, nel caso di necessità, non deve superare l’ora

PROGETTO 5it - PIEMONTESE DI RIZZIERI:
Razza autoctona italiana
Nato in Italia
Allevato in Italia
Macellato in Italia
Alimentazione capi prodotta per almeno il 90% dalla stessa azienda agricola!



“ *Il nostro lavoro inizia dai pascoli e dalle stalle...* ”

NOSTRO SIRE®

Le carni suine firmate Filiera Rizzieri

Nero incrociato, razza rustica
Cinta Senese incrociato con Large White o Duroc Italiano



NOSTRO SIRE®

Estratto del **DISCIPLINARE di produzione** legato al marchio “Nostro Sire”:

- 1- Gli animali devono avere ampi spazi all’aperto per il **PASCOLO** e ricoveri notturni per evitare predatori o per dare riparo in condizioni meteo disagiati.
- 2- **STALLE BEN AREATE**, ampi spazi, letti di paglia... sia in inverno durante il reinnalzo che in estate (come riparo).
- 3- Relativamente al **parto delle scrofe NON sono ammesse gabbie**, devono essere predisposte apposite sale dove possano avere la propria tranquillità e il rapporto con i neonati.
- 4- Si prediligono **RAZZE RUSTICHE O AUTOCTONE** preferibilmente italiane, adatte per l’allevamento all’aperto.



“...nel rispetto dei ritmi naturali di crescita”



Le carni bianche firmate Filiera Rizzieri

Pollo **Collo Nudo** a lento accrescimento, **Coniglio Leprino**
Tacchino Bronzato



Estratto del **DISCIPLINARE di produzione** legato al marchio “**Corte dei Nobili**”:

- 1- Gli animali devono vivere allo stato **BRADO** o **SEMIBRADO** avere ampi spazi all’aperto per il **PASCOLO** e ricoveri notturni per evitare predatori o per dare riparo in condizioni meteo disagiate.
- 2- L’**alimentazione** dei capi è prodotta per la maggior parte dalla stessa az. agricola (no mangimi medicali)
- 3- **In generale è vietato usare l’antibiotico.** Prediligere metodi naturali. Se necessaria la profilassi antibiotica gli animali saranno isolati per un periodo disposto dal veterinario durante il quale e non potranno essere macellati
- 4- **CONIGLIO:** potrà essere allevato con **metodo di celle interrato** o con sistemi che assicurino il completo benessere dell’animale



“ *L’alternativa all’allevamento intensivo c’è!* ”

DUCA BIANCO®

Le carni ovine firmate Filiera Rizzieri

Pecora razza **Biellese e Bergamasca**



DUCA BIANCO®

Estratto del **DISCIPLINARE di produzione** legato al marchio **“Regina Rossa”**:

- 1- Gli animali devono avere ampi spazi all’aperto per il **PASCOLO** e ricoveri notturni per evitare predatori o per dare riparo in condizioni meteo disagiati.
- 2- **STALLE BEN AREATE**, ampi spazi, letti di paglia... sia in inverno durante il reinnalzo che in estate (come riparo).
- 3- L’**alimentazione** dei capi è prodotta per la maggior parte dalla stessa az. agricola (no mangimi medicali)
- 4- E’ compito della Flli Rizzieri 1969, almeno 1 volta all’anno, fare **CONTROLLI tramite laboratorio certificato**, sulle proprietà nutrizionali ed organolettiche della carne.



“ *I pastori sono custodi del nostro territorio* ”

PURO E SEMPLICE®

Gli insaccati di nostra produzione firmati Filiera Rizzieri



PURO E SEMPLICE®

Estratto del **DISCIPLINARE di produzione** legato al marchio “Puro e Semplice”:

- 1- I salumi “Puro e Semplice” sono una produzione interna che segue la filosofia di lavoro aziendale. Con due principi cardine:
 - Lavorazione artigianale
 - Assenza di chimiche di sintesi all’interno del prodotto
 - Assenza di Glutine
- 2- I budelli, devono essere SOLAMENTE AL NATURALE, freschi o essiccati. Non sono ammessi budelli sintetici.
- 3- Le carni utilizzate sono esclusivamente di “Filiera Rizzieri”, in particolare suine “Nostro Sire”
- 4- La legatura del prodotto di qualunque genere è esclusivamente MANUALE, con spaghi in corda naturale.
- 5- La stagionatura dei prodotti avviene nelle cantine della F.lli Rizzieri 1969.



“Come da ricette tramandate di generazione in generazione”



PURO E SEMPLICE®

I prodotti della linea:

I Freschi:

SALSICCIA FRESCA

SALAME COTECHINO

SALAME DA PENTOLA

SALAMA COTECHINA

Gli Stagionati

SALAME STAGIONATO ALL'AGLIO

(l'aglio di Voghiera igp non è aggiunto direttamente all'impasto ma utilizzato per aromatizzare il vino)

SALAMINA DA SUGO FERRARESE IGP

CACCIATORINO

PANCETTA ARROTOLATA

LARDO STAGIONATO

I Cotti

BACON RIZZIERI



FRATELLI
RIZZIERI
1969



F.lli Rizzieri 1969 srl

Via Ponte Ferriani 1, 44123 - Focomorto (FE) - Telefono: 0532 65092
info@macelleriarizzieri.it - www.macelleriarizzieri.it