



L'adozione del disciplinare del Parco garantisce la tipicità dei nostri salumi, prodotti sulla base di antiche ricette. Queste ultime sono state elaborate nel corso dei secoli da popolazioni che hanno abitato nel tempo il vasto territorio montano, a cavallo tra la Basilicata e la Calabria, oggi compreso nei confini del Parco Nazionale del Pollino. Il legame con il territorio è presente anche nella scelta del nome, Pezzo la Corte, la contrada dove sorge il Salumificio.

Oltre che dalla nostra azienda, gli animali provengono da altre piccole aziende convenzionate, dislocate nell'area del Parco, le quali adottano la procedura di allevamenti standard. I maiali vengono nutriti con alimenti naturali ottenuti macinando cereali, mais, ghiande ed altri prodotti della nostra terra. Vengono inoltre cresciuti e allevati nel rispetto dell'animale stesso e dell'ambiente circostante. Le costruzioni si inseriscono perfettamente nel contesto del Parco, nel massimo rispetto per le aree abitative limitrofe. Il processo produttivo e distributivo viene controllato scrupolosamente, secondo le direttive del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), in modo che ogni fase della filiera sia accuratamente seguita e monitorata, a partire dalla selezione accurata delle carni, alla trasformazione, alla stagionatura e distribuzione, individuando quelle fasi del processo che possono rappresentare un punto critico. Ispezioni sanitarie periodiche garantiscono che il sistema di autocontrollo effettuato sulla produzione funzioni in modo corretto, azzerando o riducendo entro i limiti di sicurezza i possibili rischi che potrebbero causare la dannosità degli alimenti.