



Brizio: una storia di famiglia, territorio e salumi di qualità

Dal 1939 a Venasca, il salumificio Brizio racconta tre generazioni di saperi artigianali, filiera corta e innovazione sostenibile, tra salumi identitari e un legame profondo con il territorio cuneese

Fondato nel 1939 il **Salumificio Brizio** ha sede a Venasca (CN), paese incastonato tra le montagne piemontesi, alle porte della Valle Varaita. A quell'epoca il contesto locale era molto vivace e il mercato del lunedì mattina rappresentava un'occasione di incontro tra valligiani e saluzzesi.

La storia del Salumificio Brizio

Matteo Brizio, conosciuto come *Materìn*, dopo aver appreso il mestiere in giro per il Piemonte, decise di aprire la sua bottega, dove macellava maiali, vendeva carne fresca e trasformava i tagli meno nobili in salumi, sia cotti che crudi. Era un lavoro artigianale, fatto di gesti antichi e di rispetto per il benessere animale.

Il richiamo in guerra di Matteo interruppe bruscamente l'attività ma al ritorno il giovane riprese con

determinazione, concentrandosi sulle specialità della salumeria piemontese e valligiana. In quegli anni, la norcineria era un universo estremamente localizzato: ogni valle, ogni provincia aveva le sue ricette e i suoi segreti.

Dalla bottega ad uno stabilimento

Negli anni '60 e '70, il turismo cominciò a portare nuova linfa nella valle. I prodotti Brizio iniziarono a farsi conoscere anche fuori dal paese, apprezzati da consumatori e botteghe. Il **Salame Cotto**, in particolare, divenne la specialità che fece decollare l'azienda. La crescente domanda portò, alla fine degli anni '70, alla costruzione di un nuovo capannone alle porte di Venasca, su terreni che un tempo appartenevano alla storica cartiera Burgo.

La filosofia produttiva rimase la stessa: macellazione e trasformazione, con un'attenzione maniacale alla qualità. Verso la fine degli anni '80, l'azienda fece una scelta strategica: abbandonare la macellazione per concentrarsi esclusivamente sulla trasformazione.



La bottega di Materin (in piedi sullo sfondo) e Giovanni Brizio, attuale titolare dell'azienda coi salami Della rosa.

Il Salame Cotto: l'intuizione che ha fatto la differenza

Il **Salame Cotto** è il simbolo della rivoluzione Brizio. Tradizionalmente considerato un prodotto

povero, realizzato con i tagli meno nobili del suino, veniva spesso associato a un gusto forte e a una consistenza grassa. Ma il fondatore *Materin* ebbe l'intuizione di **utilizzare i tagli più nobili**, rendendolo un prodotto magro e raffinato?

Nacque così un impasto composto per l'**86-87% da magro di spalla mondato**, denervato e sgrassato, e per il 12-13% da dadini di lardello. Sale, pepe, un po' di vino bianco e una cottura lenta: la semplicità che diventa eccellenza. Il risultato fu un prodotto che conquistò i clienti e divenne il cavallo di battaglia dell'azienda. La concorrenza, col tempo, seguì l'esempio, innalzando la qualità dell'intero settore.

L'artigianalità come valore

Nonostante la crescita, Brizio ha sempre mantenuto una forte **connotazione artigianale**. Ancora oggi, tra le aziende di dimensioni simili, è una delle poche a utilizzare quasi esclusivamente **budello naturale per i salami**, legati a mano. Solo il **Crespone** destinato all'affettato viene insaccato in budello sintetico, per garantire una forma regolare.

Con il tempo, la **gamma dei prodotti si è ampliata**: lardo salato a secco, prosciutti cotti di fascia media e alta, pancette, salsicce fresche. Tutto realizzato con **materie prime di origine italiana**, spesso piemontese, in una logica di filiera corta e tracciabilità.



La cantina per l'invecchiamento dei salami.

Il progetto “I Porci Comodi”

Adattarsi ai tempi, per Brizio, vuol dire mantenere la tradizione e arricchirla di nuovi elementi. Un esempio emblematico è il progetto “**I Porci Comodi**”, nato dalla passione per l'allevamento e dalla curiosità di sperimentare nuove modalità produttive.

Dopo alcuni tentativi pionieristici negli anni '90, l'azienda inaugura la nuova linea con un nome eloquente, che racconta – non in senso figurato – l'essenza del regime di allevamento all'aperto: il benessere animale. La libertà di movimento e l'ambiente salubre delle campagne cuneesi garantiscono una crescita dei suini che coniuga sostenibilità e rispetto per il territorio. Il risultato è una carne di qualità superiore, soda e gustosa, capace di generare salumi straordinari.

Non è un caso che oggi la linea “I Porci Comodi” vanti importanti certificazioni CSQA: Benessere animale (DTP130); Alimentazione NON OGM (DTP030) e Assenza di antibiotici negli ultimi 4 mesi di vita (DTP109).



I salami appesi ad asciugare.

La distribuzione: dal dettaglio alla GDO

Per molti anni, il mercato di riferimento di Brizio è stato quello tradizionale: salumieri, bottegai e privati. La grande distribuzione, negli anni '80, era ancora marginale, soprattutto nelle aree provinciali ma col tempo, le cose sono cambiate.

A partire dagli anni '90, la GDO ha iniziato a cercare produttori tipici, capaci di offrire prodotti locali e di qualità. Brizio è entrata così in tutte le principali insegne del Nord-Ovest, mantenendo però la sua identità artigianale.

Il localismo, benché possa sembrare un limite secondo una logica puramente commerciale, è diventato un valore aggiunto. Il consumo dei salumi in Italia è infatti fortemente frammentato e legato alla tradizione del luogo in cui nasce una tipicità – fatta eccezione per specialità note come il Prosciutto di Parma o la Mortadella Bologna.

Proprio il legame di Brizio con il territorio, e con il Cuneese in particolare, ha permesso di consolidare la propria posizione sia nel dettaglio che nella grande distribuzione.

Una famiglia, un'azienda, una comunità

Brizio non è solo un'azienda, ma una famiglia. Oggi, la gestione è affidata ai discendenti del fondatore. **Giovanni Brizio**, figlio di Materin, è amministratore dell'azienda insieme alla moglie Marina. A loro si aggiungono **Gianmario** (responsabile commerciale), **Marco** (direttore di stabilimento e produzione) ed **Elisa**, laureata in produzione animale, impegnata nella conduzione degli allevamenti.

BRIZIO SALUMI

Regione S. Bartolomeo, 5 – Venasca (CN)

www.briziosalumi.com

Data di creazione

17/07/2025

Autore

fulvio-falbo