“Li Dali Violis”: la filiera friulana che parte dal campo e arriva al salume

A Orgnese, nel Pordenonese, la famiglia Sartor coltiva cereali, alleva maiali e trasforma le carni nello spaccio aziendale, seguendo una filiera controllata che unisce agricoltura, allevamento e norcineria

A Orgnese, piccolo borgo del Friuli Venezia Giulia in provincia di Pordenone, la famiglia Sartor ha costruito un modello agricolo che parte dalla coltivazione dei cereali destinati all’alimentazione dei suini, le cui carni vengono poi trasformate direttamente e commercializzate nello spaccio aziendale **Li Dali Violis.**

I fratelli Marco e Mario Sartori (Foto © Giuliana Masutti).

Dalla cerealicoltura all’allevamento: la storia della famiglia Sartor

L’azienda nasce come realtà agricola e zootecnica nel 1983. Con il passare degli anni, l’attività si orienta verso la cerealicoltura e l’allevamento, avviato nel 1996.

La svolta arriva quando i Sartor comprendono che la qualità della carne può essere migliorata intervenendo prima di tutto sull’alimentazione degli animali. Nel 2005 viene realizzato l’essiccatoio aziendale e oggi il 60-70% della razione giornaliera dei maiali è composto da cereali prodotti internamente: mais, orzo, frumento e soia.

L’azienda coltiva anche i cereali destinati all’alimentazione dei suini (Foto © Li Dali Violis).

L’alimentazione dei maiali come chiave della qualità

La differenza, racconta **Osvaldo Sartor**, si riflette sia nella resa produttiva che nello stato sanitario dell’allevamento. L’utilizzo del mais aziendale, selezionato già in fase di raccolta, ha ridotto quasi a zero la necessità di interventi sanitari.

Si tratta di una **filiera controllata** ma anche familiare: il padre continua a guidare la mietitrebbia e riconosce direttamente sul campo la qualità del cereale raccolto.

L’azienda dispone di circa 200 ettari, di cui 170 a seminativo e 30 a prato. Ogni anno vengono allevati circa 1.200 maiali. Una parte segue i canali del Consorzio del Prosciutto di San Daniele, mentre l’altra resta in azienda più a lungo per essere destinata alla spaccio aziendale e alla trasformazione interna, avviata nel 2015 grazie alla passione di Marco Sartor per la norcineria.

La mortadella (Foto © Li Dali Violis).

La regola delle “due lune di agosto”

In azienda sopravvive una regola antica: **il maiale deve «vedere due lune di agosto»**. Gli animali destinati ai prodotti Sartor vengono, quindi, macellati dopo aver superato l’anno di età e raggiunto un peso medio compreso tra 200 e 220 chilogrammi.

Una crescita più lenta, sostenuta anche dall’impiego dell’orzo nella razione finale, contribuisce a ottenere carni più mature, asciutte e saporite, con minore perdita d’acqua durante la cottura e la stagionatura.

Anche il momento della macellazione viene considerato parte integrante del percorso qualitativo. Gli animali vengono trasportati evitando le ore più calde della giornata e lasciati riposare in stalla all’arrivo, così da ridurre al minimo lo stress. Per la famiglia Sartor, una carne lavorata «nell’asciutto» è il primo passo per ottenere salami, soppresse e insaccati più equilibrati e sicuri.

Lo speck (Foto © Li Dali Violis).

Una filiera controllata fino alla trasformazione delle carni

La produzione comprende prosciutto crudo, prosciutto cotto, mortadella, speck, soppressa, lonzino, ossocollo, pancetta e costa pancettata, una specialità più rossa e magra rispetto alla pancetta tradizionale.

Pancetta e ossocollo (Foto © Li Dali Violis).

Accanto alla norcineria, però, cresce anche una nuova scommessa agricola: la **coltivazione del grano duro in Friuli**. Una scelta controcorrente, nata dall'osservazione dei cambiamenti climatici e dalla possibile risalita verso nord delle aree maggiormente vocate alla cerealicoltura.

Dal salume alla pasta: la nuova sfida del grano duro in Friuli

Dopo una prima sperimentazione su 5.000 metri quadrati, oggi la superficie coltivata ha raggiunto i 3,5 ettari con la **varietà Cesare**. Le analisi del raccolto hanno evidenziato risultati positivi, con un contenuto proteico pari al 13,5%.

Il cereale, oltre a essere destinato all'alimentazione degli animali allevati in azienda, viene utilizzato per la produzione di due formati di pasta, farina di tipo 2 macinata a pietra, pane su prenotazione, grissini e biscotti, tra cui il tradizionale "*pètèc*", dolce friabile e burroso.

Uno spaccio aziendale che racconta il territorio

Li Dali Violis rappresenta oggi un esempio di filiera agricola integrata, nella quale coltivazione, allevamento e trasformazione convivono all'interno della stessa azienda. Un modello costruito nel tempo attraverso sperimentazione, attenzione alla qualità e capacità di adattarsi ai cambiamenti climatici e alle nuove esigenze dei consumatori, mantenendo saldo il legame con il territorio

friulano.

AZIENDA AGRICOLA LI DALI VIOLIS
Via Colle 16, Orgnese (PN) | www.lidaliviolis.it

Data di creazione
15/06/2026
Autore
antonio-lodedo