





// JAG BLEV IMPONERAD AV JOKKMOKKS ANLÄGGNING OCH DERAS PROFESSIONELLA SÄTT ATT JOBBA I PRODUKTIONEN.

PIETRO CAZZANIGA
34 ÅR
CHARKENS ROOKIE ||||| 2

DET HÖR INTE direkt till vanligheterna att en yrkesman i branschen flyttar från Italien - som för många är lika med charkuteriernas förlovade land - för att istället bo och arbeta i Sverige. Men Pietro Cazzaniga är undantaget som bekräftar regeln och trots sin relativa ungdom, 34 år, har han redan massor av erfarenhet från kött- och charkindustrin. I hemstaden Milano tog han en master i livsmedelsvetenskap och sedan dess har han arbetat i olika positioner, bland annat som produktionschef och kvalitetschef på flera stora och internationella charkföretag, såväl i Italien som Kina och Spanien. I Kina höll han till i 4,5 år och var bland annat med om att bygga upp en ny anläggning för det italienska familjeföretaget Fratelli Beretta.

- Där görs det idag ett brett sortiment av italienska produkter som skinka, salami, coppa, bresaola och peperone. Chark från Italien växer bland kinesiska konsumenter, säger Pietro Cazzaniga.

DET VAR OCKSÅ I Kina som han träffade sin svenska fru och efter att ha tillbringat ett par år i Italien och Spanien flyttade paret så till Sverige i november 2017.

- I första hand berodde det på att det var lättare för henne att hitta jobb i Sve-

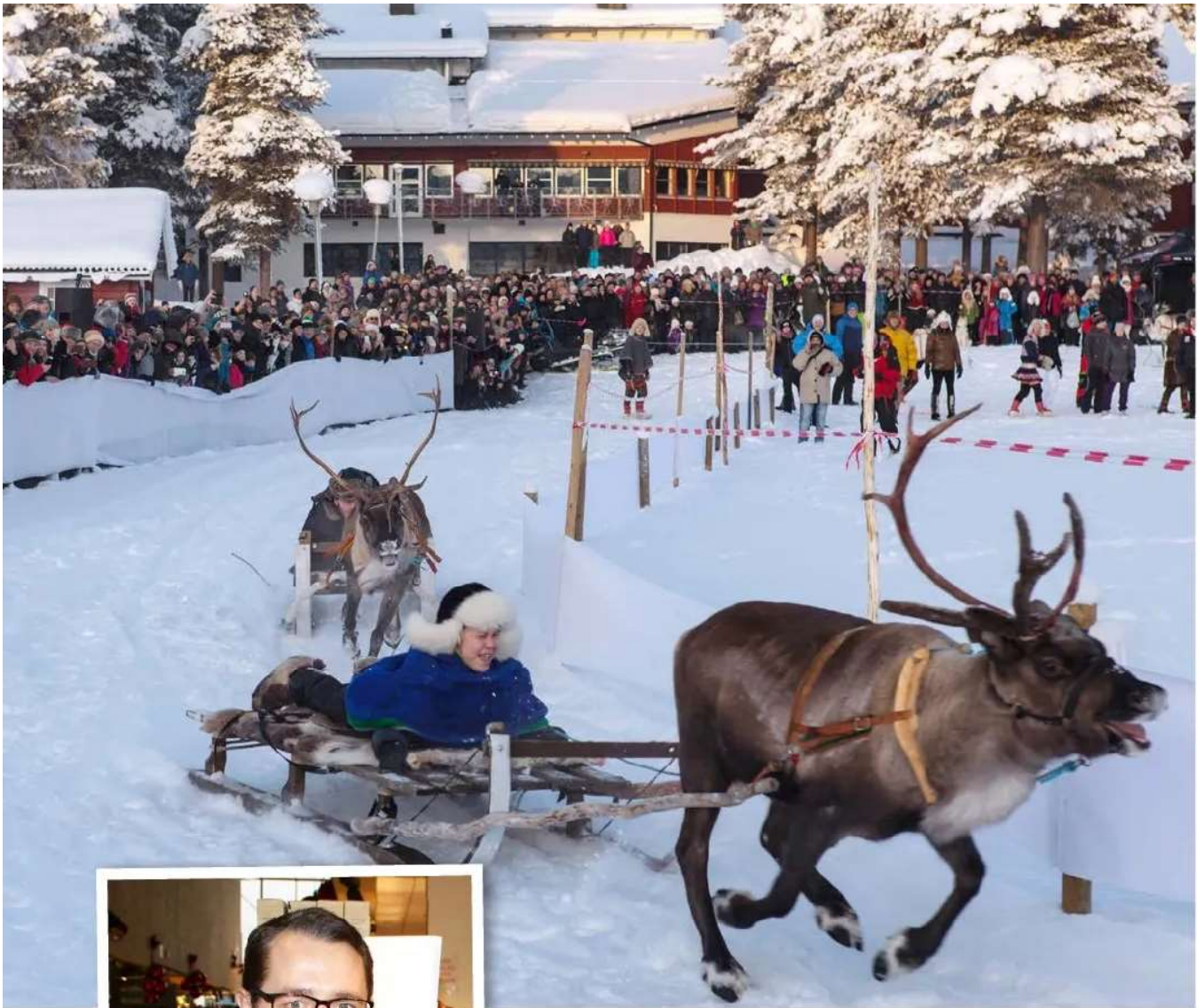
rige. Men det kändes också spännande för mig, jag hade varit i Stockholm tidigare och alltid gillat staden och det kändes också som om mina yrkeserfarenheter kunde komma till nytta här. Det finns ju ett bra utbud av italiensk chark i butikerna här och svenskar överlag är öppna för mat från andra kulturer.

EFTERSOM SVERIGE trots allt var ett nytt land för Pietro Cazzaniga gick den första tiden mest åt till att sondera terrängen och undersöka vilka möjligheter som stod till buds. Han registrerade ett eget företag och tog också kontakt med Fratelli Pagani hemma i Italien. Idén han lanserade var att han skulle fungera som en förmedlare i Sverige av företagets kompetenser och lösningar inom chark, kryddor och ingredienser.

- Fratelli Pagani har förutom i Italien även verksamheter i Spanien, Ryssland och Balkan, men vill växa även på andra marknader, till exempel den nordiska.

Det samarbete i Sverige som hittills varit det mest givande för Pietro Cazzaniga är det som han haft med Jokkmokks Korv & Rökeri i Norrbotten. Det började med att Jokkmokks tog kontakt med Fratelli Pagani och visade intresse för ingredienser och rådgivning kring italienska produkter. Pietro Cazzaniga fick då i uppdrag att under våren åka upp till Jokkmokk och titta på förutsättningarna där.

- Jag blev verkligen imponerad av Jokkmokks anläggning och deras professionella sätt att jobba med kvalitet, ➔



Renrace i Jokkmokk februari 2018.



// JAG HADE ALDRIG VARIT SÅ LÅNGT NORRUT FÖRR I MITT LIV SÅ DET VAR EN VÄLDIGT SPECIELL KÄNSLA.

Pietro Cazzaniga

→ teknik, hygien, smaker och kryddningar, allt håller en väldigt hög standard, säger Pietro Cazzaniga

I MAJ ÅKTE han sedan tillbaka till Jokkmokk med en kollega från Italien för att starta arbetet på allvar och i juni hade man tagit fram de första produkterna för marknaden. Någon utrustning behövde de inte ta med eftersom Jokkmokks Korv redan hade investerat i en anläggning för lufttorkade produkter.

Vilka skillnader ser då Pietro Cazzaniga

mellan Jokkmokks lufttorkade produkter och de italienska?

- En skillnad är grisråvaran, italienska skinkor är större och djuren äldre. I Italien använder vi ofta också råvaror från andra länder, till exempel griskött från Tyskland, Danmark och nötkött från Sydamerika. Jokkmokk jobbar bara med svenskt kött.

SEDAN STARTEN i maj har Pietro varit uppe i Jokkmokk tre-fyra gånger och lite exotiskt har det allt varit.

- Jag hade aldrig varit så långt norrut förr i mitt liv så det var en väldigt speciell känsla. Arbetet där uppe har också gett mig nya erfarenheter, jag hoppas kunna fortsätta jobba med Jokkmokk och även hitta nya projekt här i Sverige. Något jag skulle vilja introducera är hur det går till att göra riktig kott, italiensk skinka. Den görs på ett annorlunda sätt än här, men går absolut att göra med svensk utrustning och de förutsättningar som finns här, säger Pietro Cazzaniga. //