



Da sinistra: Raul Bruni, Angela Schenetti e Sauro Capanni

AMBIENTE/TERRITORIO, STALLA, MANGIMIFICIO, CASEIFICIO E MARKETING DEL PRODOTTO

Cereali a km zero: la nuova tendenza fa bene agli animali e... ai conti

La provincia di Brescia è la maggiore produttrice di latte ed espande la sua cultura con operatori insediati anche all'estero. RCSA Italia, presente a Brescia e in altre province, opera pure nel nostro Appennino con il suo staff di veterinari e ginecologi, collegando mangimificio Schenetti-azienda agricola-caseificio fino al consumatore tramite consulenze e rapporti impostati dal signor Bruni seguito dal figlio Raul, che frequenta l'università, facoltà di economia.

In un incontro di RCSA presso il ristorante la Baita d'Oro di Castelnovo Monti, partecipato anche

da mangimificio Schenetti e azienda agricola Sauro Capanni, chiediamo a Bruni cosa l'ha spinto a salire in Appennino reggiano.

Ovviamente il Parmigiano-Reggiano, questa è la zona della montagna del comprensorio dove si produce uno dei formaggi migliori. E' il frutto di una tradizione consolidata, però si è indebolita nei collegamenti dal campo alla tavola, un tempo solidi. In un circuito stretto si mieteva il cereale necessario da macinare nel mulino vicino, si forniva alla stalla ciò che serviva – erba, fieno, paglia – e si organizzava il caseificio sociale per ottenere formaggio, burro e maiali per

salumi importanti. Su questa base si sono formate generazioni di contadini, casari e vari operatori, cioè un patrimonio del saper fare. A questo proposito rammento l'azienda agricola di Giorgio Sabattini, che a Bondolo alimenta la sua stalla a erba il più possibile, quindi usa al meglio quello che offre la natura con ottime rese in quantità e qualità del latte.

Ma oggi si produce molto più formaggio destinato a un ampio mercato, non si può tornare all'epoca dell'autoconsumo.

Sì, il formaggio ha avuto successo, ma la gente ha perso la testa. Non ci sono più le collaborazioni tra le aziende

agricole, indispensabili per avere rapporti più equilibrati con i nuovi padroni entrati a dominare sui due fronti di mercato, quello dei mezzi tecnici da comprare e quello dei prodotti da vendere. Quei pochi rimasti in agricoltura non si organizzano per resistere, discutono troppo tra chi è più forte, tra chi ha la media più alta in stalla, il prezzo più basso di mangime e non s'accorgono di essere più deboli. Non pensano di organizzarsi, mentre i potenti riescono a fargli spendere più soldi usando i loro alleati locali per piazzare macchinari, mangimi, fiale di seme, antibiotici. Si confronta il prezzo del formaggio venduto

to da questo o quel caseificio e non si vede che alle spalle di ogni latteria ci sono operatori molto grandi e uniti da criteri condivisi o da precisi accordi.

Con quali finalità comuni si può migliorare il sistema locale tramite un'azienda esterna come RCSA?

Collaboriamo con circa trenta aziende agricole di vacche da latte, con gli obiettivi di raggiungere qualità più alta nell'alimento per la vacca, di aumentare la percentuale di gravidanze per creare un ciclo riproduttivo più efficiente e qualitativo a beneficio del latte, e di presentare Parmigiano-Reggiano con caratteristiche distintive del caseificio per farlo richiedere sul mercato lontano. Ci sono da superare delle barriere sempre più alte per arrivare al consumatore, i francesi sono più bravi degli italiani nel rifornire i mercati esteri, sanno riconoscere meglio di noi un lavoro di squadra, inoltre controllano una grande fetta del mercato caseario italiano. Noi di RCSA puntiamo a costruire nuove alleanze partendo dal basso, migliorando le condizioni di coltivazione e di allevamento con i nostri esperti e con la preziosa collaborazione in esclusiva del Molino Schenetti. Diamo precedenza ai prodotti locali come orzo e grano che poi impieghiamo nei mangimi, indichiamo il mulino a cui appoggiarsi, le scelte per il tipo di vacche da allevare. Sono i primi passi importanti e l'allevatore solleva in parte il suo bilancio.

Angela Schenetti, che rappresenta Molino Schenetti (Rosano-Vetto), spiega l'utilizzo dei cereali.

La produzione del formaggio è rimasta in montagna, al contrario il mangime è uscito quasi tutto e viene prodotto da grandi complessi che sono lontani dal territorio, presenti in pianura (70%) o in altre regioni (30%). Utilizzano in prevalenza cereali e farine importati dal Sud America, dai Paesi dell'Europa dell'Est dove si seguono standard qualitativi meno stringenti rispetto a quanto stabilito dalle leggi italiane. Il nostro Molino predilige l'impiego di cereali prodotti in loco e ci siamo specializzati nel dare consulenza e nel seguire il produttore dal momento della scelta del seme, fino alla fase della trebbiatura e al ritiro del cereale. Da diversi anni forniamo ai contadini orzo di elevata qualità adatto alla coltivazione delle nostre altitudini e andiamo con il produttore direttamente sul campo per capire quando il cereale ha raggiunto il livello di maturazione ideale per la produzione del mangime. Dopo la trebbiatura ritiriamo il cereale con nostri mezzi per poi macinarlo e miscelarlo, ottenendo un mangime più digeribile, rinfrescante e con buoni risultati nella lattazione. La qualità del cereale si dimostra direttamente in stalla. Il nostro Molino produce mangimi dal 1951 e li consiglia a una sessantina di aziende agricole; dal 2018 collabora con RCSA puntando a realizzare l'obiettivo del circuito produttivo a km0.

Sauro Capanni alleva vacche da latte a La Capanna, lungo la strada tra Terminaccio e Costa de' Grassi, e quest'anno ha coltivato l'orzo consigliato.

Sono sorpreso e soddisfatto, l'esperienza è stata positiva nonostante l'annata. La neve di maggio aveva steso l'orzo a terra e temevo di perdere il raccolto con tutta l'acqua piovuta sopra. Invece si è rialzato, ha prodotto 19 quintali per biolca, meglio del frumento come granella e soprattutto come paglia. In totale ho consegnato al mulino Schenetti quasi 60 quintali d'orzo; essendo loro cliente ho anche un prezzo migliore, nel prossimo anno ho intenzione di seminarne di più. Con la collaborazione di RCSA e dei suoi accorgimenti oggi posso garantire alla mia stalla una condizione di benessere migliore. Le ottimali condizioni di salute e conduzione degli animali mi permettono di realizzare un progetto di fecondazione che sta dando buoni risultati, con la soddisfazione in più di essere partecipe e guidato dal ginecologo a fecondare. Avendo un lavoro fuori dall'azienda, sacrifico il tempo libero per curare le vacche e provvedere al foraggio.

Bruni, ci dica di più sui problemi affrontati da RCSA con i suoi esperti anche per migliorare il mercato del formaggio.

Se Castelnovo perde il Parmigiano-Reggiano perde buona parte della sua economia. C'è bisogno di gente che sappia programmare con lungimiranza e non a breve. Serve preoccuparsi di avere buone stalle di dimensioni adatte per poterle seguire in famiglia dedicando attenzioni agli animali. Invece la tendenza imposta dai fornitori è di impiegare più mangime a discapito di fieno ed erba penalizzando il

loro valore molto importante. Ricordiamoci che la bovina è un ruminante. Serve la formazione di giovani e adulti per rinforzare la produzione e la qualità, serve saper scegliere la genetica più adatta per le stalle di montagna e la propone RCSA col suo progetto di fecondazione guidata. Inoltre organizza alcune iniziative assieme alla latteria sociale di Carnola che servono a presentare il suo Parmigiano-Reggiano nella famosa fiera internazionale del formaggio "Cheese 2019 naturale è possibile", che si tiene dal 20 al 23 settembre a Brà. Ne ripareremo, ma a tale proposito desidero ringraziare il presidente Walter Giansoldati, che mi ha dato la possibilità di ottimizzare il progetto di filiera che collega ambiente/territorio, stalla, mangimificio, caseificio e marketing del prodotto. Ringrazio anche gli altri presidenti delle altre latterie sociali dove alcune delle nostre stalle conferiscono il latte: Garfagnolo (con il suo presidente Santini che non ho ancora avuto il piacere di conoscere), Casale di Bismantova (con il suo presidente Favali che ritengo una persona squisita), Il Fornacione (con il nuovo presidente Sironi che conosco e ammiro), La Cagnola (con il suo presidente Comastri che rappresenta la tradizione e la continuità da tanti anni). Riconosco la loro importanza e sacrificio nella comunità, il loro valore e responsabilità per i territori montani sostenendo progetti di continuo miglioramento della qualità dei prodotti.

Enrico Bussi

italia
rdsa[®]

**DEDICHIAMO TANTE ATTENZIONI ALLE VOSTRE MUCCHE:
TRA GLI OBIETTIVI PRINCIPALI, LA PREVENZIONE
E LA SALUTE PER IL BENESSERE ANIMALE.**

**ZOOTECNICA
ALIMENTARE IN MODO CORRETTO**

**MOLINO
SCHENETTI**
dal 1951

Azienda produttrice di mangimi Zootecnici
Teniamo sempre presenti le singole realtà
aziendali, per seguire tutte le fasi di vita
della vacca da latte