

Col latte da Parmigiano una montagna di delizie

di ALESSANDRO AMADEI

Biglietto da visita

Fattoria Monte di Bebbio

SEDE

Via Monte di Bebbio, 5 - 42033 Carpineti (Re)

CONTATTI

Paolo Toni: 339 4999656

SITO WEB - POSTA ELETTRONICA

www.fattoriamentedibebbio - info@fattoriamentedibebbio.it

L'AZIENDA

- Superficie coltivata: 43 ha, tenuti a prati stabili e medicaia
- In stalla: 70-75 vacche in mungitura di razza Frisone italiana (70%) e Ayrshire (30%)
- Produzioni medie: 30-33 litri di latte al 3,75-3,80% di grasso e al 3,23-3,25% di proteina (2,65% di caseina); cellule costantemente al di sotto delle 200mila unità per millilitro
- Destinazione del latte: caseificio Colline di Canossa (circa 20 quintali al giorno) e trasformazione aziendale (3,5-4 quintali al giorno)
- Canali di commercializzazione dei prodotti aziendali: consegna tramite furgone a spacci di caseifici, negozi di alimentari, gastronomie, bar, gelaterie, punti vendita locali di grandi catene di distribuzione (Conad e Sigma)
- Manodopera: 3 unità familiari e 5 dipendenti



Pur conferendo per il re dei formaggi, Paolo Toni di Bebbio (Re) trasforma in azienda una parte della sua produzione in yogurt, latte pastorizzato, budini e panne cotte. Piccoli capolavori del gusto che sul mercato vanno a gonfie vele



Paolo Toni è un giovane allevatore della montagna reggiana, dotato di coraggio e di idee chiare. Che dopo la prematura scomparsa del padre ha progressivamente ampliato l'azienda di famiglia per poi dare vita, nonostante le buone performance di mercato del Parmigiano Reggiano, a una realtà a tutto tondo, dove le vacche continuano ad essere alimentate a norma di "Libretto verde", ma dove una parte del latte viene trasformato in proprio, all'interno di un lindo caseificio aziendale a bollo Ce, in yogurt cremosi e da bere, in latte pastorizzato, in budini e panne cotte. Ed è grazie al loro sapore speciale che questi prodotti si stanno imponendo sul mercato locale e che stanno ripagando Paolo e famiglia degli investimenti e delle fatiche profuse

“La gente di qui mi dà del matto”. Sorride, **Paolo Toni**, quando racconta la reazione dei suoi compaesani e degli altri allevatori della zona - siamo a Bebbio, sulle montagne a sud di Reggio Emilia - di fronte alla sua scelta di trasformare in azienda una parte del latte da Parmigiano Reggiano



Conduzione familiare

Stefania, Clementina e Paolo Toni (nell'ordine, da sinistra) continuano ad essere assiduamente impegnati nella gestione dei terreni, della stalla e del caseificio aziendale





FOTO SOPRA, DA SINISTRA

Dalla finestra dell'ufficio la vista spazia sui pascoli aziendali e sulle colline antistanti a Bebbio

Le vacche in lattazione sono allevate a stabulazione fissa, ma in una versione amica del benessere animale. E durante la bella stagione, tra una mungitura e l'altra, le bovine vengono lasciate libere al pascolo

munto dalle 70 vacche di casa e mettersi così a vendere latte pastorizzato, yogurt e altri latticini "di gran classe". I dubbi sono leciti: da qualche tempo il mercato del re dei formaggi va a gonfie vele, regalando ai produttori di latte del comprensorio più di qualche soddisfazione, e l'apertura di un caseificio aziendale comporta nuove competenze e una mole di lavoro aggiuntivo non indifferente. Senza contare l'impegno da dedicare alla vendita dei prodotti, sicuramente notevole.

Ma Paolo è un giovane motivato e lungimirante, capace di affrontare con lo spirito giusto le lunghissime giornate di lavoro, amorevolmente affiancato dalla moglie Stefania e dalla madre Clementina. "L'idea mi è venuta - ci rivela - proprio grazie al vostro giornale, quando ho letto la storia di **Guglielmo Fontanelli**". Correva l'anno 2008, e nel mese di dicembre l'Allevatore magazine dedicò un articolo a quel piccolo allevatore della montagna bolognese che si era messo a pastorizzare e imbottigliare il latte delle sue frisone per poi distribuirlo con il suo furgoncino presso un selezionato pool di

bar e negozi del capoluogo emiliano. Sfidando le grandi firme del latte alimentare *made in Italy*.

Lifting radicale

"Qualche mese più tardi - continua Paolo - andai a trovare Guglielmo in azienda, ed ebbi modo di parlargli e di confrontarmi a lungo con lui". Di qui la decisione di completare la radicale trasformazione impressa, a suon di onerosi investimenti, all'azienda agricola di famiglia all'indomani della prematura scomparsa del padre Marino (avvenuta quando Paolo aveva soltanto 17 anni): così, dopo la costruzione del nuovo fienile (anno 1994), l'ampliamento e il rinnovamento della stalla delle vacche in latte (anno 2000), il restyling dell'abitazione di famiglia (2004) e del locale utilizzato come agriturismo ad uso, per ora, familiare (anno 2006), ecco che a fine 2008 prende forma l'idea di edificare una nuova tettoia per lo stoccaggio del foraggio e soprattutto il progetto di ristrutturazione di un vecchio rustico, in precedenza adibito a stalla e fienile, per fare spazio al caseificio aziendale. Dove produrre sì latte pastorizzato, ma anche yogurt e altri latticini. "Perché fin da subito - osserva Paolo - intuì che soltanto con il latte alimentare, anche se fortemente differenziato rispetto a quello della concorrenza, avrei fatto molta fatica". Quanto alla modalità di vendita, viene scelto di consegnare i prodotti ai commercianti con un furgone,



alla Guglielmo Fontanelli, "perché la vendita diretta tramite spaccio aziendale - ci fa notare il nostro interlocutore - certamente non fa il caso nostro: chi verrebbe mai fin quassù, a comprare latte e yogurt?" In effetti Bebbio è un piccolo borgo di montagna, isolato dal resto del mondo: proprio per questo è scelto come *buen retiro* da **Romano Prodi** e famiglia.

Ampia gamma

Nel giro di qualche mese i lavori edili vengono ultimati e a luglio del 2011 il caseificio viene finalmente munito di bollo Ce: si parte! E oggi, a distanza di pochi mesi da quella fatidica data, la fatica accumulata è già tanta, ma la soddisfazione cresce. Innanzitutto perché il *team* aziendale riesce quotidianamente a sfornare un'ampia gamma di autentiche delizie, tutte prodotte esclusivamente con il latte di casa (si lavorano 3,5-4 quintali al dì) e tutte rigorosamente etichettate con il marchio "Fattoria Monte di Bebbio": si va dal latte pastorizzato, confezionato in bottiglie da 1 e 5 litri, allo yogurt cremoso, disponibile in 11 gusti diversi e confezionato in vasetti da 155 ml, allo yogurt da bere probiotico, disponibile in 4 gusti e confezionato in bottigliette da 250 ml, e per finire budini in confezione monodose, pronti da consumare (2 gusti) e panne cotte, sempre in confezione monodose (4 gusti). Pleonastico è forse sottolineare come si tratti di prodotti ricchi di



gusto e particolarmente freschi: le Frisone e le Ayrshire che popolano le stalle aziendali non solo vengono alimentate secondo i dogmi del Libretto verde (“il loro latte è dolce e corposo”, fa notare Paolo, che si occupa in prima persona della mandria perché “se viene bene il latte - sostiene - viene bene anche tutto il resto”), ma essendo allevate a stabulazione fissa, vengono per giunta munte alla posta. E quindi tramite il lattodotto, il loro latte passa direttamente al tank refrigeratore e di qui trasferito, microbiologicamente intatto e ancora caldo, per mezzo di una

pompa e di un condotto sotterraneo direttamente alle yogurtiere o al pastorizzatore del caseificio. Dopo la lavorazione nei lindi locali del caseificio, i prodotti vengono immediatamente trasferiti nella cella frigo, da cui può rifornirsi il conducente del furgone che effettua le consegne. Igiene, freschezza e gusto: ecco perché la clientela della Fattoria Monte di Bebbio va allargandosi di mese in mese. “Siamo subito partiti bene con alcuni negozi della zona – conferma Paolo – anche grazie al buon esito di un’iniziativa promozionale realizzata ad una fiera di paese, in occasione della quale abbiamo prodotto il gelato con il nostro latte e abbiamo offerto al pubblico anche degli assaggi dei nostri yogurt. Poi la clientela è andata via via estendendosi, fino a comprendere alcuni punti vendita locali di due grandi catene della gdo. Ma sono acquisti decisi e realizzati a livello locale dai singoli direttori di negozio, senza alcuna trattativa con la centrale di acquisto e perciò senza schiacciamenti di prezzo”.

Trasparenza vincente

Tra gli argomenti di vendita più convincenti, neanche a dirlo, il fatto che yogurt e compagnia siano prodotti con il latte da Parmigiano Reggiano, e quindi obiettivamente ricchi di sapore e diversi. “Ma poi – aggiunge Paolo – conta anche il fatto che invito il cliente a visitare la stalla, a verificare in prima persona come alimento le



FOTO SOPRA
Il latte crudo viene pastorizzato e confezionato in bottiglie da 1 litro (per bar e negozi) o da 5 litri (per gelaterie e pasticcerie)

Il dispositivo utilizzato per pompare il latte dal tank refrigeratore direttamente fino al caseificio aziendale

mie vacche”. Un’occasione utile, dunque, per pesare i benefici di una razione semplice, basata sui foraggi aziendali, offerti a volontà, e su un mangime contenente poche materie prime di ottima qualità, somministrato con l’autoalimentatore. Completa il quadro una passata di fiocchi di mais (1,5 kg/capo/giorno). “Non serve spingere l’alimentazione – commenta Paolo - per avere buone performance. La vacca fa il latte se ha alle spalle una buona genetica e se sta

FOTO SOTTO
Lo yogurt - disponibile in versione cremosa o di drink probiotico - è il prodotto di punta della Fattoria Monte di Bebbio





FOTO SOPRA, DA SINISTRA

Per essere autosufficiente dal punto di vista energetico, l'azienda dispone di due impianti fotovoltaici sistemati "a filo di coppo" sui tetti degli edifici ad uso agricolo

Quello che una volta era il fienile, oggi ospita al piano di sopra gli uffici e un appartamento per il personale dipendente, e a pian terreno il caseificio. E il furgone utilizzato per le consegne può fare rifornimento parcheggiando nelle immediate vicinanze della cella frigo...

bene". Ecco perché l'altro caposaldo della gestione aziendale è il benessere animale. Non a caso le vacche in lattazione vengono sì legate alla posta (e a tal fine sono selezionate), ma all'insegna del massimo comfort: gli animali si coricano su materassini in gomma ricoperti di paglia e un collare di

autoproduzione offre loro discrete possibilità di movimento. Senza contare che durante la bella stagione, tra una mungitura e l'altra, le lattifere vengono lasciate libere al pascolo. Tutti elementi di sostanza, che per una clientela attenta oggi hanno sempre più valore. ■