

L'Apa di Genova ha infatti lanciato un'iniziativa a favore dei produttori. L'esempio della cooperativa Monte di Capenardo

di
DEBORA BADINELLI

Biologica, giovane, moderna. È la piccola cooperativa Monte di Capenardo. Insiediata nell'alta val Bisagno, a un'ora di macchina dal centro di Genova. Azienda, dedita alla produzione e alla vendita di carne (la prima in Liguria a sperimentare la consegna a domicilio dei pacchi famiglia), conta un centinaio di capi bovini di razza Limousine. Si estende su oltre 200 ettari di terreno nel Comune di Davagna, sia lungo le pendici del Monte Prati di Capenardo, sia nella zona del Monte Candelozzo, ha 25 chilometri di recinti e rappresenta una delle più grandi imprese agricole del distretto dell'Azienda sanitaria locale 3 genovese.



● La cooperativa Monte si estende lungo le pendici del monte Prati di Capenardo e nella zona del monte Candelozzo (Genova)

La piccola cooperativa nasce dalle ceneri di un'altra struttura avviata nel 1983

da un gruppo di abitanti di Davagna intenzionato a recuperare dall'abbandono terreni agricoli, trasformandoli in pascoli per vacche Limousine e cavalli Bardigiani. Sette anni fa la svolta: l'attività è stata rilevata da tre ragazzi non ancora trentenni (due agronomi e un ingegnere) che hanno rilanciato l'impresa, facendola diventare un'opportunità di lavoro stabile.

AGRICOLTORI CITTADINI

“Per 15 anni - spiega il presidente, Stefano Chellini - la cooperativa è stata guidata da 20 soci che vi si dedicavano nel tempo libero, lasciando la produzione di vitello da ristallo e, in parte, ingrasso per l'autoconsumo

po e passione, abbiamo messo a punto il progetto che avevamo in mente. Per creare una nostra nicchia di mercato abbiamo aderito al sistema di controllo e certificazione predisposto dall'Associazione italiana di agricoltura biologica, ora Icea”.

Un sogno realizzato per il giovane agronomo che, non avendo abbandonato l'abitazione genovese si definisce “un agricoltore cittadino”, e per i suoi soci. Mossi dall'amore per gli animali e per la natura, dalla voglia di stare a contatto con l'ambiente e di prendersi cura del territorio - scongiurando l'impoverimento di campi e boschi e il rischio di incendi e dissesti idrogeologici - hanno detto no all'uso di concimi, diserbanti, insetticidi, antiparassitari e altre sostanze chimiche.

Gli animali pascolano 12 mesi l'anno e solo nei mesi più freddi ricevono fieno. La monta avviene con il toro, e i vitelli nascono all'aperto. Vengono allattati dalle madri per 6-8 mesi e, dopo lo svezzamento, si nutrono di erba integrata con mangimi a base di cereali e sola provenienti interamente dall'a-

Nel 1998 siamo subentrati noi. Fondata una piccola cooperativa, investendo tem-



● I vitelli vengono alimentati secondo quanto prescritto dal disciplinare bio



● In azienda vengono allevati solo capi di razza Limousine

gricoltura biologica. Nell'ultimo periodo dell'ingrasso sono trasferiti in recinti più piccoli.

“Il presidio ambientale e la tutela dell'agroecosistema - dichiara il presidente - è sempre stato l'obiettivo principale della cooperativa. Abbiamo deciso di proseguire l'allevamento di Limousine perché questa rustica razza francese è resistente, vive bene all'aperto, non crea pro-

blemi sanitari e ha poche difficoltà al momento del parto.

Per sfruttare al meglio la superficie destinata al pascolo, renderla più produttiva e maggiormente resistente agli agenti atmosferici, la mandria segue il sistema turnato, con continue alternanze”. Chellini specifica che l'azione di pulizia svolta sulla vegetazione dal bestiame e dagli interventi di bonifica



● Anche sull'Appennino ligure l'inverno è piuttosto rigido



● Stefano Chellini, presidente della cooperativa



● Oscar, il toro aziendale, immerso nella neve. L'allevamento si sviluppa ad un'altitudine compresa tra i 400 e i 1.000 metri sul livello del mare

del pascolo compiuti dai soci, si è dimostrato il più efficace ed economico mezzo antincendio.

PASCOLI MONTANI

La funzione ecologica della cooperativa, dunque, è strettamente intrecciata con quella puramente commerciale e risulta fondamentale anche in ragione della particolare posizione geografica dell'azienda: lungo l'alta via dei monti liguri, zona di pregio naturalistico per la ricchezza di flora e fauna, nonché meta di gite per appassionati di trekking.

L'allevamento si sviluppa su un'altitudine compresa tra i 400 e i 1.000 metri sul livello del mare; zootecnica montana, dunque, con tutti i problemi che questo comporta, soprattutto in una Regione come la Liguria dalla morfologia particolare e "difficile". In inverno Stefano Chellini e gli altri soci fanno i conti quotidianamente con neve e gelo; durante tutto l'anno affrontano una viabilità precaria o addirittura inesistente e la mancanza di strutture d'appoggio.

I propositi di espansione si arenano contro la resistenza dei vecchi proprietari terrieri che non cedono facilmente in affitto gli appezzamenti.

Nonostante tutto, però, in questi anni la cooperativa del Capenardo è cresciuta, imponendosi come azienda agricola di riferimento per l'Associazione provinciale allevatori di Genova. "Abbiamo puntato sulla qualità, sulla difesa dell'ambiente, sul benessere dei consumatori e degli animali, coniugando tutto questo con la tutela dell'economia e dell'occupazio-

ALCUNI DETTAGLI DEL PROGETTO APA

Il progetto "Acquisto diretto" è limitato ai vitelli e ai vitelloni di età inferiore ai 24 mesi. La zona in cui ha preso il via inizialmente è stata la Valpolcevera dove diversi allevatori hanno aderito all'iniziativa, votandosi alla vendita diretta dei loro prodotti. I buoni risultati riscontrati durante le prime verifiche dimostrano che i clienti apprezzano la possibilità di controllare la qualità della carne, accertandosi della provenienza e delle condizioni igieniche del mattatoio in cui viene confezionata. Le etichette che accompagnano ciascun taglio riportano non solo il nome della porzione di carne, ma l'intera mappa della tracciabilità del prodotto: la marca auricolare, il codice del macello, quello di sistemamento, il nome dell'allevamento. Sul 10% dei capi da macellare, inoltre, viene effettuato l'esame del Dna a garanzia dell'origine della carne.

"Il sostegno ai produttori è fondamentale - spiega Giampaolo Riso, coordinatore dell'Apa di Genova - in una provincia come quella genovese, penalizzata dalla conformazione del territorio. Secondo i dati dell'Associazione, negli ultimi anni ha chiuso circa il 60% delle aziende; quelle rimaste, però, hanno migliorato la gestione e l'utilizzo del territo-

rio, servendosi anche di nuovi strumenti: stalle più idonee, mangimi bilanciati e macchine agricole più evolute. Il miglioramento della gestione delle stalle ha portato anche a un aumento della produttività di latte.

Tutto questo in linea con la tendenza nazionale, monitorata dall'Ismea sulla filiera del latte.

"La nostra cooperativa - sottolinea dal canto suo Stefano Chellini - ha aderito al progetto dell'Apa, al quale ha partecipato nella fase di progettazione e realizzazione e al quale ha portato la propria esperienza. Infatti la commercializzazione diretta noi la facciamo dall'anno 2000 e per la vendita autorizzata dei pacchi famiglia siamo stati i primi in Liguria. Per farci rilasciare le autorizzazioni sanitarie ed amministrative sono dovuto andare fino a Roma alla Corte di Cassazione per recuperare delle sentenze che non erano mai state pubblicate e che nessuno in Liguria conosceva. Terrei molto a questa "primogenitura". Tutto ciò non toglie valore ad un'azione collettiva come quella che abbiamo messo in piedi insieme all'Apa, tesa a realizzare una filiera che sicuramente migliorerà le condizioni di lavorazione e commercializzazione".

D.B.

Tab. 1 - Patrimonio bovino della provincia di Genova nel gennaio del 2005 (fonte: Apa di Genova)

	Consistenza (n. di capi)
Patrimonio complessivo	4.272
Bovini da carne	2.355
Bovini da latte di cui:	1.917
di razza Bruna	1.208
di razza Frisone	460
di razza Cabannina	249

ne dell'entroterra" spiega Chellini.

CONSEGNA A DOMICILIO

La cooperativa ha partecipato alla realizzazione e favorito l'avvio del progetto "Acquisto diretto", varato dall'Apa genovese, con un finanziamento della Regione Liguria. L'iniziativa favorisce il produttore nella vendita della carne dei propri capi di bestiame, instaurando un contatto diretto con i consumatori per favorire il rapporto fiduciario. Gli allevatori associati possono rivolgersi a macellatori selezionati dall'Associazione che preparano pacchi di carne (contenenti vari tagli) e li consegnano all'allevatore al quale spetta il compito di provvedere alla vendita diretta. Ogni pacco è accom-

pagnato da un certificato di garanzia che fornisce informazioni sul capo macellato: iscrizione al Libro genealogico, tipologia di allevamento e formula alimentare. Su ogni porzione, infine, viene applicata un'etichetta con ulteriori indicazioni relative alla tracciabilità del prodotto.

"Attualmente - aggiunge l'agronomo - macelliamo 2 vitelloni al mese e confezioniamo pacchi da 10 chili, con diversi tagli: dal filetto alle bistecche, dall'arrosto al bollito, dalle fettine al macinato. Carne pronta per essere subito cucinata o congelata per un successivo consumo. Il servizio di consegna avviene attraverso un furgone frigorifero della cooperativa, regolarmente autorizzato dall'Azienda sanitaria lo-

cale per il trasporto della carne. Con i clienti concordiamo punti fissi di ritrovo. Oltre che con i piccoli consumatori, famiglie e gruppi autonomi di spesa, abbiamo un rapporto commerciale con una cooperativa della media distribuzione alla quale riforniamo i banchi di vendita". Ogni cliente effettua le ordinazioni telefonicamente.

I produttori stilano una lista di ordinazioni e, raggiunto il numero corrispondente al quantitativo di carne che si può ottenere dall'animale pronto per la macellazione, il capo è condotto al mattatoio. Le mezzene vengono spolpate e gli stalli suddivisi in confezioni da ditte autorizzate. La carne ottenuta è preparata per la consegna, in base alla lista delle ordinazioni, affinché non rimanga prodotto invenduto.

BUROCRAZIA MATRIGNA

Il presidente Chellini si dice soddisfatto del progetto "Acquisto diretto" e ne rimarca il valore, soprattutto in periodi di emergenze zoo-

tecniche-sanitarie. "Genova - spiega l'agronomo - è un ampio bacino in cerca di prodotti d'eccellenza. Il 90% della carne immessa sul mercato cittadino arriva dall'estero. Noi offriamo un'alternativa: la produzione locale permette al consumatore, sempre più attento ed esigente, di "toccare con mano" la provenienza di ciò che porta in tavola".

Il sostegno dell'Apa, come detto, è uno strumento in più. Tuttavia, i problemi non mancano e sono legati soprattutto alla gestione amministrativa e alla mancanza di infrastrutture adeguate alle esigenze di un'impresa agricola proiettata verso il futuro.

"La principale via carrabile utilizzata per il trasporto delle merci e dei prodotti - chiarisce Chellini - è una vecchia strada comunale che



● Tra i maggiori problemi della cooperativa, la viabilità

collega le frazioni di Capenardo e Cavassolo. Quest'arteria sterrata non è percorribile da camion e autocarri

per cui i mezzi tecnici e il bestiame devono essere movimentati, da e per le strutture della cooperativa, attra-

verso una trattrice agricola. Sistema di trasporto che, oltre a limitare la produzione sostenibile, fa lievitare i costi di produzione e rallenta lo sviluppo dell'attività. Crescita che sarebbe sostenuta dalle richieste di mercato".

Stefano Chellini pone l'accento anche su un altro punto: "la concorrenza di altre Regioni italiane, comunitarie ed extracomunitarie diventa sempre più forte e la capacità di sopravvivenza di aziende in forte fase di investimento a volte è proprio legata alla tempestività nel ricevere risposte da parte degli enti locali".

Ancora una volta, dunque, la burocrazia è matrigna, ma questo non scoraggia i giovani soci della cooperativa Capenardo: "La nostra è una scelta di vita - conclude l'agronomo - non facile, ma appagante".

Segno di forza.

Motore 140 CV, esclusiva Merlo.

MERLO
La supremazia delle idee.
www.merlo.com