

Azienda agricola Leopoldo Fazzolari

biologico, benessere animale, tracciabilità

1



L'Azienda Agricola

L'*Azienda biologica Fazzolari* si trova a S. Janni di Cutro in provincia di Catanzaro. Nasce alla fine dell'800 come allevamento di ovini e suini, passando di generazione in generazione fino al **subentro nel 2003 di Leopoldo**. Grazie ai fondi del **Programma di Sviluppo Rurale Calabria 2007/2013** il giovane imprenditore ha portato in azienda **innovazione**, arricchendo la qualità delle colture per l'alimentazione degli allevamenti, accrescendo il benessere degli animali e introducendo il **regime biologico**, con il fine di aumentare la produttività e di conseguenza il reddito. Lavorano in azienda il titolare, 3 dipendenti a tempo determinato e avventizi nei periodi di raccolta. Con l'aiuto della moglie l'attività viene diversificata con progetti educativi di **Fattoria Didattica**.

L'azienda si sviluppa su una superficie di circa 100 ha condotti in affitto. Le coltivazioni sono



ripartite in 20 ha di foraggiere, 15 di cereali e leguminose da granella, 9 di grano duro, in funzione degli allevamenti e per la lavorazione del pane, la superficie restante è dedicata al pascolo. Il grosso della produzione è nel **comparto zootecnico**, distribuito in 40 bovini di razza "pezzata rossa", 25 di "bruna", 100 suini, 100 ovini, 23 equini, tra questi 14 asini. Per questi ultimi il titolare ha intenzione di utilizzarli per l'onoterapia, e per la produzione del latte d'asina. Un possibile accordo è stato messo in campo con il "Banco del latte" istituito dal reparto di neonatologia dell'Ospedale S. Giovanni di Dio di Crotone. Fanno parte dell'azienda due laboratori, in cui vengono trasformati i derivati del latte certificati, nella fattispecie il **Pecorino Crotonese DOP**, e le carni. In particolare. Il caseificio è stato ristrutturato e ampliato grazie alla **misura 121 del PSR**. È presente presso la struttura anche uno **spaccio aziendale** gestito a livello familiare.

L'azienda Fazzolari prima dei finanziamenti

L'azienda, prima del subentro dell'attuale conduttore, era gestita dal papà Nicola Fazzolari. L'orientamento era prettamente zootecnico e agricolo per la produzione delle granaglie. Si trattava di una realtà convenzionale, ben posizionata sul mercato, grazie anche all'allevamento dei bovini di razza "podolica". Con la gestione di Leopoldo, e anche grazie ai fondi comunitari per lo Sviluppo Rurale, è stato possibile migliorare e incrementare le funzioni e la produttività aziendali.

Gli interventi realizzati con il PSR

Le innovazioni portate in azienda hanno riguardato il **passaggio al regime biologico** delle colture, un'**attenzione particolare all'allevamento degli animali** e l'**ammodernamento aziendale**, in particolare i finanziamenti richiesti hanno riguardato le misure:

- **121** "Ammodernamento delle aziende agricole", la spesa ammessa a finanziamento è stata di € 423.342,96 mentre il contributo concesso è stato di € 169.337,18 per le seguenti operazioni:
 - Interventi di adeguamento degli allevamenti alla normativa comunitaria di nuova introduzione
 - Ammodernamento delle stalle per il miglioramento delle performance igienico-sanitarie



- Impianti e strutture per la gestione dei reflui
- Impianti e strutture per allevamento estensivo
- Creazione di filiera corta (acquisto macchinari per il caseificio aziendale)
- Introduzione di impianti di mungitura e refrigerazione per la produzione di latte di alta qualità per uso alimentare e per le produzioni DOP
- Acquisto di trattore, frangizolle e aratro

- **214** "Pagamenti agroambientali" Azione 2 "Agricoltura biologica", premio annuo di € 14.955,00
- **215** - "Benessere animale", premio annuo di € 20.666,00

3

Leopoldo Fazzolari e la filiera del biologico

Il progetto imprenditoriale è stato, sin da principio, orientato alla combinazione di più misure del PSR, con il fine di introdurre in azienda il **regime biologico e creare una filiera completa**, potenziando e rendendo più dinamica l'attività produttiva. I finanziamenti sono stati direttamente rivolti al miglioramento della qualità dei pascoli, all'introduzione di mezzi e tecnologie volte al "**benessere animale**", e a concludere il processo produttivo con la trasformazione diretta.

Per raggiungere questi risultati, il conduttore ha ottenuto la certificazione biologica per tutte le produzioni aziendali, conservando la fertilità chimico-fisica dei terreni, contenendo le infestazioni erbacee e parassitarie, con un conseguente aumento delle rese produttive. Il regime biologico ha consentito all'impresa familiare di ottenere degli **alti standard qualitativi**.

In merito all'adeguamento delle strutture, gli allevamenti bovini, suini, ovini ed equini, allevati allo stato brado, usufruiscono di **ricoveri e spazi coperti** per fornire riparo agli animali in condizioni climatiche avverse. Per quanto riguarda l'alimentazione, i suini sono nutriti con il siero e gli scarti della lavorazione casearia, mentre per gli altri allevamenti sono utilizzate esclusivamente le colture aziendali.

Con lo scopo di salvaguardare la filiera biologica, che potrebbe essere compromessa dall'utilizzo di mezzi per il trasporto promiscuo, in azienda sono presenti macchinari e veicoli per il trasferimento degli animali al macello. Allo stesso modo, per la trasformazione della farina, l'imprenditore ha preso accordi con un mulino locale per la macinazione in esclusiva nel giorno di chiusura. È anche in tale ottica che sono stati costruiti i laboratori aziendali di trasformazione, per dare vita a un ciclo di lavorazione che avviene esclusivamente presso tali



strutture, lo stesso vale per la produzione del pane biologico che si compie in azienda.

Le **preparazioni sono eseguite dal capoazienda** in tutte le fasi, nel rispetto della tradizione, e con l'ausilio di moderne tecnologie, in particolare per la lavorazione del latte dal quale si confezionano prodotti caseari tipici di pregio, come il **Pecorino Crotonese DOP**. Nel dettaglio grazie all'acquisto di nuovi macchinari per il caseificio e con l'introduzione di impianti di mungitura e refrigerazione per la produzione di latte di alta qualità, acquistati con i contributi previsti dalla misura 121 del PSR.

4

Altro elemento distintivo della conduzione aziendale è l'adozione di particolari sistemi di **tracciabilità**, impiegati per le produzioni casearie e per l'allevamento dei bovini. Per quanto riguarda le forme di Pecorino Crotonese DOP è utilizzato un sistema di numerazione per risalire alla data di produzione, ai dati della lavorazione, e alla provenienza del latte. Questo sistema è stato adottato per dare garanzia di un prodotto di alta qualità e andare incontro alle esigenze del consumatore che, in tal modo, viene fidelizzato. Allo stesso tempo è assicurata la tracciabilità dei bovini, attraverso il doppio marchio auricolare e con un bolo endoruminale elettronico, in grado di accertarne l'identificazione univoca e permanente. Tale pratica, aggiuntiva rispetto alla modalità richiesta, comporta costi aggiuntivi per le apparecchiature, ma è molto utile per l'affidabilità e la tenuta nel tempo, la facilità di lettura, la **garanzia** legata di eventuali contraffazioni e per la tracciabilità del prodotto in relazione alla **sicurezza alimentare**. L'obiettivo dell'identificazione, non è solo un elemento per conoscere la situazione del patrimonio bovino zootecnico, ma è finalizzato ad avere certezza sull'animale, per sapere da dove proviene, quando viene macellato.

La vendita viene effettuata a livello locale, presso lo **spaccio aziendale**, gestito in proprio, presso il mercato rionale di Crotona, presso i Farmer's market dell'Associazione "Tipicamente Crotonesi" e in altre zone limitrofe all'area di produzione.

I fattori dell'eccellenza rurale

- **Giovane imprenditore agricolo:** ricambio generazionale, spirito di innovazione nel rispetto della tradizione e delle produzioni locali
- **Qualità delle colture e dei prodotti, sostenibilità ambientale:** agricoltura biologica per l'alimentazione degli allevamenti, cura del "benessere animale", e trasformazione in azienda;
- **Diversificazione e incremento del reddito:** vendita attraverso canali di distribuzione diversificati e progetti di fattoria didattica





Finanziamenti Pubblici

PSR CALABRIA 2007/2013

Fonte: Regione Calabria Dipartimento Agricoltura

5

Ripartizione delle Risorse Aziendali

Caseificio 2/4

Vendita carne suina fresca e stagionata ¼

Vendita carne bovina e fattoria didattica e altro ¼

Fonte dati: intervista

Produzione e vendita

Prodotti biologici commercializzati:

pane

prodotti caseari

carni fresche

insaccati e salumi

Vendita:

Spaccio aziendale

Mercato rionale di Crotona

Farmer's market dell'Associazione "Tipicamente Crotonesi"

Fonte dati: intervista



I numeri dell'azienda

Organizzazione del lavoro

5 Lavoratori:
 titolare,
 moglie
 3 dipendenti a tempo determinato
 avventizi

Estensione circa 100 ha, di cui:

Coltivazioni

foraggere 20
 cereali e leguminose da granella 15
 grano duro 9
 pascolo 60

Animali

40 vacche di razza "pezzata rossa"
 25 vacche di razza "bruna"
 100 suini "large white"
 100 ovini
 14 asini
 9 cavalli

Contributi PSR 2007/2013

Misura 121 "Ammodernamento delle aziende agricole", la spesa ammessa finanziamento è stata di € 423.342,96 mentre il contributo concesso è stato di € 169.337,18

Misura 214 "Pagamenti agroambientali" Azione 2 "Agricoltura biologica", premio annuo di € 14.955,00

Misura 215 - "Benessere animale", premio annuo di € 20.666,00

Fonte dati: Regione Calabria, Dipartimento Agricoltura ed intervista

A cura di Anna Tancre`
 I dati sono aggiornati a febbraio 2012