

Giovani agricoltori alla riscossa: l'agricoltura si rinnova facendo gruppo

Nelle colline del Parmense la zootecnia da latte riparte dai giovani

L'azienda Agricola con certificazione biologica "La Casella" si trova a Pieve di Cusignano, una frazione del comune di Fidenza in provincia di Parma. In quest'area collinare l'azienda opera da 35 anni in ambito zootecnico-foraggiero e produce latte destinato al Parmigiano-Reggiano. Circondati da verdi distese abbiamo incontrato i 6 soci: Daniele e Massimo Sartori, Carlo Asti, Carolina Ines Mana, Cristian Rigolli, Maria Rosa Anselmi. Il più giovane Cristian Rigolli e uno degli eredi Daniele Sartori ci hanno raccontato la loro storia aziendale.



Cristian ci racconti un po' la storia della vostra azienda?

La Casella è situata a Pieve Di Cusignano nel comune di Fidenza in provincia di Parma. Abbiamo una stalla per la produzione di latte per il parmigiano reggiano e una piccola quota viene destinata anche per l'uso alimentare grazie al distributore collocato in centro città a Fidenza.

L'azienda è costituita da 6 soci giovani ognuno dei quali ha la propria mansione e così facendo siamo in grado di gestire gran parte dei fabbisogni interni all'azienda senza dover ricorrere ad interventi esterni. E' da sottolineare infatti che un fattore di grande competitività è dato dalla presenza in azienda di soci provenienti da esperienze lavorative in settori diversi dal mondo

agricolo, e questo ha consentito di convogliare in azienda conoscenze e competenze normalmente escluse. La società di cui facciamo parte è stata costituita nel 2009 mentre in precedenza la gestione era tutta in capo a Massimo Sartori (figlio di Ugo Sartori, il fondatore). In step successivi legati ai finanziamenti per l'inserimento in azienda di giovani agricoltori, la compagine sociale è cresciuta con l'intento di sviluppare maggiormente i progetti legati a prodotti di qualità nell'ambito della produzione di Parmigiano-Reggiano. L'azienda è molto dinamica ed il gruppo di soci che è molto coeso.



alcuni dei giovani soci

Cristian qual è il vostro rapporto con il territorio e con l'ambiente?

L'azienda ha sposato appieno la sostenibilità: in tutte le sue attività presenti e future intende preservare l'ambiente ed il territorio di cui in qualche modo siamo custodi ed al contempo innovatori, mantenendo un forte legame con le tradizioni legate alla produzione del Parmigiano-Reggiano, un prodotto storico e di eccellenza in quest'area. Seguendo questa direzione e grazie agli aiuti concessi dal PSR regionale abbiamo avviato un percorso di sviluppo sostenibile per la nostra aziendale. Gli interventi finanziati fino ad oggi in ambito di tutela dell'ambiente ci hanno consentito di acquistare un impianto a "cippato" per il riscaldamento delle strutture e dell'acqua alimentato con la legna prodotta dal bosco aziendale, mentre sul fronte della produzione energetica sono stati realizzati 2 impianti a fonte eolica, uno ad elica tradizionale e l'altro a elica verticale. Infine è stato realizzato un importante intervento di rimboschimento con cui sono stati piantumati 13 ettari di terreno con circa 14.000 piante (olmi, quercia, noce, melo, pero, ciliegio, frassino, megaleppo, ontano, orniello, cervo, ecc...).



l'impianto a "cippato"

Daniele lei che rappresenta una sorta di guida nella gestione degli investimenti aziendali, quali sono i programmi per il futuro?

Molti sono gli investimenti già realizzati rispetto allo stato iniziale dell'azienda, ma cerchiamo costantemente di migliorarci anche grazie ai finanziamenti messi a disposizione dalla Comunità Europea, e quindi dalla Provincia di Parma e dal PSR Regionale. Per il futuro la nostra intenzione è quella di continuare a migliorare le strutture aziendali e le tecnologie che ci supportano nell'attività produttiva. Nello specifico continueremo ad investire in interventi per la tutela dell'ambiente e in azioni volte a migliorare il benessere animale, questo con il duplice scopo di tutelare il nostro territorio e le sue risorse naturali, e per consentirci di migliorare sempre più il nostro prodotto finale. La catena del valore che intendiamo sostenere si dipana pertanto dalla qualità produttiva dei terreni e quindi delle produzioni destinate all'alimentazione del bestiame, al miglioramento delle strutture per i bovini (come la stalla attualmente in costruzione); in questo modo siamo in grado di garantire una produzione di latte di prima qualità da destinare alla produzione del parmigiano-reggiano.

Sempre nell'ottica di preservare l'ambiente nel futuro più prossimo vorremo investire in una piccola produzione di biogas, e nella realizzazione di un impianto irriguo più sofisticato in grado di contenere ed ottimizzare l'utilizzo dell'acqua, mentre nel lungo periodo il sogno è quello di poter realizzare un impianto di biometano così da poter utilizzare il combustibile prodotto per le macchine agricole aziendali, il che garantirebbe un impatto zero nelle emissioni inquinanti dei mezzi utilizzati.

di Roberto Gigante