

Zootecnia di montagna: una sfida da coltivare

Tra le montagne bergamasche un giovane imprenditore rileva l'azienda di famiglia e realizza la filiera corta all'insegna delle tradizioni del territorio

L'azienda agricola Michel Quistini si trova in un piccolo paesino in provincia di Bergamo adagiato tra i suggestivi panorami alpini, circondato dai vivaci colori della montagna, dal verde acceso dei pini al lilla del primo fiorire dei ciliegi. Circondati da vette che superano i duemila metri abbiamo incontrato Michel Quistini, giovane titolare dell'azienda.



Michel, ci racconta del legame della sua famiglia con la montagna?

Sono subentrato nella gestione dell'azienda a mio zio, che a sua volta l'aveva ereditata da mio nonno, il legame con questi luoghi, con l'agricoltura di montagna e con le tradizioni è infatti per noi molto forte. Già quando ero bambino dopo la scuola andavo sempre ad aiutare i miei famigliari in azienda dividendomi tra le stalle e i pascoli, tanto che ho deciso di intraprendere questa attività subito dopo le scuole dell'obbligo. Nel 2010, come dicevo, ho preso in mano direttamente l'allevamento decidendo di rinnovare completamente le modalità di lavoro. Mio padre invece si è dedicato al settore turistico aprendo un ristorante e un piccolo albergo, ma sempre rimanendo in paese, nessuno di noi ha mai voluto lasciare questi luoghi.

Queste montagne erano in passato una forte attrattiva turistica, che però ha un po' perso negli anni, esattamente come sta succedendo nell'agricoltura. I miei coetanei infatti lasciano questi paesi per andare a lavorare nelle fabbriche del fondovalle, se continua così non ci sono buone prospettive per quest'area. Il mio amore per la montagna è troppo forte e quindi ho scelto di restare e di fare l'imprenditore agricolo.

Cosa identifica l'azienda agricola Michel Quistini?

La mia azienda è dedicata all'allevamento dei bovini da latte di razza bruna, ho scelto di puntare sull'alta qualità, che mi permette di conferire una parte consistente della produzione ad alla Latteria Sociale Branzi, in Val Brembana, che produce il famoso Formaggio Tipico Branzi. Inoltre, assecondando le richieste soprattutto dei turisti che vengono da queste parti, trasformo direttamente in azienda una parte del latte ricavandone stracchino, formagella e formaggio stagionato di montagna. Vendo tutto direttamente, mi piace il contatto con i clienti, creare in loro la curiosità di visitare l'azienda, le tradizioni e i sapori di montagna. Gli investimenti che abbiamo fatto mi permettono di gestire una piccola realtà estremamente moderna per gli standard delle aziende di montagna, ho infatti vinto diversi premi sia locali che nazionali per il mio bestiame.

Ho poi deciso di puntare sulla selezione genetica, noi infatti alleviamo tutti i capi direttamente in azienda in maniera da non dover acquistare bovini da altri commercianti. Miglioramento genetico e degli standard di allevamento mi permettono di produrre latte di alta qualità molto più remunerato dal mercato.



Come è distribuito il lavoro?

Qua facciamo tutto in famiglia, ma in azienda siamo impegnati praticamente a tempo pieno io e mio zio. Lui segue soprattutto il processo di caseificazione del latte grazie alla lunga esperienza che ha maturato nel corso degli anni passati in alpeggio con mio nonno. Io invece mi occupo della stalla, della mungitura e degli aspetti commerciali. In realtà come vi dicevo noi siamo una grande famiglia, che cerca di aiutarsi in ogni modo. Dopo il lavoro, appena posso, aiuto i miei

genitori e i miei fratelli nell'attività di ristorazione e di accoglienza turistica che abbiamo qui vicino.

Come l'hanno aiutata i contributi del PSR?

Il PSR è stato fondamentale, senza questo tipo di supporto non avrei potuto nemmeno immaginare di realizzare un'azienda così moderna ed efficiente. Inizialmente ho preso il premio per il primo insediamento di giovane agricoltore, poi grazie al supporto e all'esperienza di chi mi era vicino ho progettato di rivoluzionare le stalle che erano presenti: ho ristrutturato il vecchio casolare dei miei nonni ricavandone uno spazio dedicato alla mungitura, un mini caseificio, lo spazio per lo stoccaggio del latte e un'area dedicata al ricovero degli attrezzi. Di fianco ho costruito una nuova e ampia stalla, ben illuminata e areata, che mi ha permesso di aumentare il numero dei capi allevati e di poterli ospitare adeguatamente in stabulazione libera permanente, senza doverli sottoporre a tutti gli stress che il periodo in alpeggio provoca. In questo senso possiamo definirci i pionieri della zona per questo genere di allevamento.



Quali sono i suoi progetti per il futuro?

Ora che la mia azienda è sul mercato posso cominciare a pensare anche al futuro, mi piacerebbe continuare la vendita diretta, anche per dare il mio contributo al rilancio di questi bellissimi luoghi. In più credo fermamente che oggi sia importante per i bambini riscoprire il legame con la montagna e la natura, insegnando loro i valori e le tradizioni che hanno fatto la nostra storia, per questo il mio grande sogno per il futuro è quello di puntare a realizzare una fattoria didattica.

A cura di Rita Iacono e Pietro Manzoni