



Azienda Agricola "LA MADDALENA" Fraz. Gemerello- Cavour (TO)

di
Mauro Saroglia

Lavori antichi, rivisitati nell'era di Internet. L'azienda agricola La Maddalena, di frazione Gemerello di Cavour, ha avviato con successo un servizio di vendita diretta delle carni bovine - che vengono confezionate sottovuoto - a domicilio, in tutta Italia (escluse le isole e la Calabria): garantito l'arrivo entro 48 ore dal ricevimento dell'ordine. L'idea è venuta al dinamico fondatore de La Maddalena, Marco Busso, che ha ereditato l'attività di famiglia, e ora conduce l'azienda con l'aiuto della moglie Monica. Da tempo si sente parlare di "filiera corta", e Marco non ha fatto che applicarne il principio: in modo originale, "bypassando" la soluzione dello spaccio aziendale, che avrebbe significato entrare in concorrenza con altre aziende locali. "Arrivare direttamente al consumatore - spiega - vuol dire abbattere decisamente i prezzi, senza con questo diminuire la qualità della carne. Il cliente si collega al nostro sito Internet, fa la sua scelta, ce la comunica e noi gli portiamo direttamente a casa i tagli desiderati, conservati in vaschette in atmosfera protetta, o in sacchetti sottovuoto: pronti per essere consumati, oppure conservati in frigo o congelati". Facile, no? Certo, basta avere spirito d'impresa, intelligenza e capacità organizzative.

La vendita diretta, inoltre, è conveniente anche perché consente di lavorare la carne in modo da ottimizzare la resa del capo bovino: si utilizzano tutti i tagli del capo stesso, indirizzando ciascuno alle diverse richieste, riducendo al minimo in questo modo gli sprechi. La vendita via Internet procede, attualmente, lungo due canali. Il primo riguarda la città di Torino e la sua cintura, e si appoggia a un'agrimacelleria che ha sede al confine tra Torino e Collegno, alla Cascina Grange Scott, e che, come La Maddalena, fa parte del consorzio L'Altra Terra, al quale più allevatori conferiscono i loro prodotti. Bene, nell'agrimacelleria la carne bovina viene sezionata e

confezionata il giorno stesso che, con i clienti del torinese, è stato concordato il ritiro. Più recente, invece, è la vendita via Internet in tutta Italia. In questo caso i capi da macellare vengono inviati a un'azienda di Rieti, all'avanguardia per questo tipo di lavorazioni: scelta non casuale, Rieti, essendo città baricentrica rispetto all'intera Penisola. Da lì le consegne partono verso i clienti di tutta Italia: e per una spesa superiore ai 75 euro, la consegna a domicilio è gratuita.

"Stiamo compiendo un esperimento - prosegue Marco Busso -, ma credeteci, non è assolutamente campato in aria: negli ultimi anni abbiamo analizzato con attenzione il mercato e le sue dinamiche, e lavorato con cura per raggiungere questo obiettivo. Ora ce l'abbiamo fatta... e siamo convinti che avremo delle soddisfazioni".

L'azienda dei Busso opera a Cavour da oltre 70 anni: in passato è giunta a contare diverse migliaia di capi, suddivisi in varie cascine in tutto il Piemonte. È stato il nonno di Marco Busso a fondarla, nel 1929: proprio nell'anno della "grande depressione". Gioacchino Busso era commerciante di bestiame, e per cercare di combattere la crisi si mise ad allevare alcune vacche di razza Piemontese, da destinare alla macellazione. Ne è stata fatta di strada, da quel tempo...

Negli anni '60 il padre di Marco iniziò a spingersi in Francia, alla ricerca di capi d'allevamento di razze simili a quelle nostrane: e intanto i guadagni venivano reinvestiti in prati e pascoli. Oggi l'azienda ha un'estensione di oltre 150 ettari, gran parte dei quali destinati alla coltivazione di cereali per soddisfare il fabbisogno alimentare dei bovini.

Attualmente alla cascina di Gemerello si allevano bovini di razza Piemontese - razza che fino a una decina di anni fa non aveva quasi mercato, ma che da qualche tempo a questa parte è stata fortemente rivalutata -, delle migliori razze francesi

(Blonde d'Aquitaine, Limousine, Aubrac, Charolaise...) e, da qualche tempo, delle pregiatissime Blu Belga. Marco Busso cura personalmente la selezione e l'acquisto dei bovini, dopo un accurato controllo che avviene direttamente presso gli allevamenti delle aziende agricole francesi e italiane o nei centri di raccolta specializzati. Giunto in Piemonte il bestiame, suddiviso per razza e peso, viene sottoposto a tutti gli esami necessari per verificarne lo stato di conformità.

L'aspetto sanitario è seguito e curato da veterinari aziendali che si occupano delle vaccinazioni e delle profilassi antiparassitarie per assicurare agli animali perfette condizioni di salute. L'alimentazione delle vacche è rigorosa-

mente studiata da un nutrizionista, che collabora da anni con Busso, e si basa esclusivamente su vegetali, la maggior parte dei quali prodotti nella stessa azienda: mais, fieno, soia, paglia da sistemi di coltivazione integrata, e macinati direttamente in cascina.

La cura e il benessere degli animali passa anche attraverso la possibilità di avere spazio a propria disposizione. "Ciascuno dei nostri capi - aggiunge Busso - ha a propria disposizione oltre dieci metri quadrati nelle stalle, molto areate e su lettiera permanente di paglia, oltre alla possibilità di muoversi liberamente nei prati". Vale l'equazione: animale che vive in modo sano uguale carne più sana e più buona.

Raggiunta l'età corretta, l'animale è trasportato al macello: la scelta del sito di macellazione avviene per certificazione della struttura e per vicinanza dal luogo di allevamento, per evitare al bovino lo stress da viaggio (la maggior parte dei bovini de La Maddalena, viene lavorata presso il macello Italcarni Alimenti srl di Cavour).

Una volta giunto a destinazione, il vitello viene esaminato dai veterinari dell'Asl che controllano e seguono l'animale durante tutte le fasi: dallo scarico al macello, fino alla messa in commercio della carne. Anche in questo caso Busso si reca personalmente a visionare la qualità della carne dopo la macellazione. Tutto questo, ovviamente, nel nome di una qualità superiore della carne che giungerà sulle tavole dei consumatori; carne che, fra l'altro, dal 2002 è normata secondo il disciplinare di etichettatura volontaria di Asprocarne Piemonte (sottostando, quindi, a tutti i controlli aggiuntivi e periodici previsti). E i tanti macellai piemontesi che acquistano la carne dalla famiglia Busso da oltre 10 anni, sono la migliore conferma dell'alto livello qualitativo raggiunto.

Per contattare l'azienda agricola La Maddalena: 0121/61.62, 0121/60.95.25, info@lamaddalenacavour.it.

Tutte le informazioni si possono trovare sul sito internet www.lamaddalenacavour.it



TESSERAMENTO CIA 2010

La campagna di tesseramento 2010 è a buon punto. L'invito che rivolgiamo agli agricoltori del Piemonte perché aderiscano alla Cia assume quest'anno un valore particolare. Significa scegliere di far parte di un'Organizzazione agricola che è in prima linea nella battaglia a difesa dell'agricoltura e che opera per ridare fiducia agli agricoltori e creare le condizioni per rispondere con efficacia alle gravi sfide del momento.

Ma la Cia è, altresì, un'organizzazione professionale che fornisce servizi di qualità nel settore fiscale, previdenziale, assistenziale, tecnico, legale.

Questi ed altri servizi sono a Vostra disposizione presso tutti i nostri uffici.

Veniteci a trovare! Diventate nostri tesserati e scoprirete di avere sempre un consulente al Vostro fianco.

