



Foto: Pasquale Spinelli

# Le mucche di Guglielmo, il latte di Bologna

**S**e lo guardate in foto, gambe larghe, mani saldamente ai fianchi, gomiti bene aperti, petto in fuori, pensate subito a una storica posa da «noi tireremo diritto». Questo è Guglielmo Fontanelli, segno zodiacale Scorpione, nato il 26 ottobre 1963 – sono parole sue – «nelle mura di casa sulle colline di Castel San Pietro Terme», in provincia di Bologna.

Anche se il militare lo ha fatto nel corpo dei parà, quell'aria lì, quel piglio vagamente di sfida, non nascondono alcuna voglia autoritaria, ma dicono: io sono qui, questo è ciò che voglio fare e lo fac-

*Vuole tornare a dare valore al latte quale alimento di qualità, venderlo a un prezzo giusto per lui che produce e per chi lo consuma. Da maggio lo commercializzerà direttamente accorciando la filiera, con la sua faccia in etichetta*

cio. A viso aperto, senza sprecare tempo o energie ad argomentare i se, i ma, i forse. Guglielmo è così, non nasconde la sua determinazione ma nemmeno la esibisce: le cose le pensa, le dice e le fa. Il resto sono chiacchiere. Quelle che ci apprestiamo a fare nel suo minuscolo ufficio ingombro di carte; le foto dei suoi tre figli su una parete e su un'altra i gagliardetti multicolori di premi e menzioni d'onore vinti in vari concorsi fra allevatori. Perché Guglielmo alleva vacche da latte e vitelli da carne a Monzuno, frazione Trasasso, 700 metri sopra la valle del Savena, a soli 20-25 minuti di macchina da Bologna. Ancora una ventina di chilometri e siamo

GIUSEPPE LO RUSSO

in Toscana.

«L'aria del fondovalle del Savena è stata analizzata ed è molto pura – mi dice, azionando un piccolo termoventilatore – molto simile a quella del Trentino Alto Adige». L'aria qui è tersa e pungente e il paesaggio se non è Trentino offre comunque uno spettacolare campionario di tonalità di verde.

Prima di accomodarci faccia a faccia, con i gomiti appoggiati su un piccolo tavolino, Guglielmo mi ha portato in giro a vedere le sue nuovissime attrezzature, quelle per la lavorazione del latte e per la sezionatura delle carni. Ma lui è sul latte che punta.

## LA STORIA DI GUGLIELMO

Come ha iniziato? Presto, a sei anni lavorava già e guidava i trattori nei campi. Famiglia contadina, con il padre bovaro, nell'85 acquista un piccolo podere, ma è sempre dipendente di un'azienda agricola con impresa edile: «Facevo 250-300 ore al mese da dipendente – dice – l'estate in campagna e l'inverno in cantiere». Questo fino all'87, anno in cui, anziché comprare un appartamento, decide per una casina in campagna con 4-5 ettari di terra. E inizia a produrre latte.

«Avevo 10-14 capi, poi ho acquistato quote e animali e sono cresciuto». Cresce in fretta e bene, come genetica e come produzione, arrivando fra i primi venti allevatori della provincia con quasi 1.000 quintali di latte a capo. Così passa a 70 animali. Ma Guglielmo, pur avendo la stoffa del pioniere, non è persona che si chiuda al sociale, è attivo e presente nei consigli d'amministrazione e nei direttivi di associazioni del settore, accumulando cariche sindacali e politiche. Oggi è delegato regionale della CoopAgri di Imola, responsabile provinciale del settore zootecnico e nel consiglio d'amministrazione dell'Associazione provinciale allevatori.

«Si vede che c'è una buona opinione nei miei confronti – afferma. A livello istituzionale cerco di dire la mia sempre, quando posso, dove mi viene consentito, sia su quanto riguarda la gestione dell'agricoltura in generale, sia sui problemi delle aziende agricole oggi».

Ma continuiamo con la sua storia. Il nuovo piano regolatore modifica la sua terra in zona di rispetto urbano e lui è costretto a trasferirsi. Nell'ottobre del 2000 acquista l'azienda «I Bo-



L'Azienda si trova a 700 metri sul livello del mare

schi», qui a Trasasso, e non smette di crescere. Adesso ha 170-190 capi e produce 6.000 quintali di latte l'anno. Ha 54 ettari di terra, in proprietà e in affitto, di cui 4-5 a pascolo, 8 a prato stabile da sfalcio e 27 a erba medica a Ozzano dell'Emilia dove risiede.

## QUALITÀ E PREZZO GIUSTO

Sulla conduzione dell'azienda ha idee precise e procede con scelte gestionali ed economiche finalizzate alla qualità del prodotto. «Sono dell'idea di fare un prodotto buono, che poi arriva al consumatore con un buon prezzo, sia per me che per lui» sostiene. A cominciare dall'alimentazione. «Non uso insilati, non uso fieni fermentati, somministro un'alimentazione "quasi da Parmigiano-Reggiano" – dichiara come esempio, visto che il disciplinare di produzione del pregiato formaggio prevede un'alimentazione qualitativamente eccellente per le bovine che producono il latte da trasformare – e per le vacche da latte il 90% del fieno che uso è di pianura».

Questo perché i fieni di pianura, lui sa, sono qualitativamente migliori: il primo taglio ha il 12% di proteine, rispetto all'8-10 di quello di montagna. Ma ha fatto di più: per la ditta che gli fornisce il mangime ha studiato una miscela di qualità per alimentare i vitelli che porta il suo nome: «Vitelli Fontanelli». Entra poi nel tecnico e mi spiega che ha costantemente 60 animali in lattazione e che grazie all'uso del seme sessato (che permette di conoscere prima il

## LA QUALITÀ DEL LATTE DI GUGLIELMO

Il tenore in grasso è lievemente superiore a quello medio del latte di alta qualità in commercio (3,7%) e si aggira sul 3,8%. «Abbiamo curato l'alimentazione delle bovine – racconta a questo proposito Guglielmo Fontanelli – in modo da non farlo aumentare oltremodo perché un contenuto più elevato potrebbe essere considerato come una pecca, visto che penalizzerebbe la digeribilità del latte».

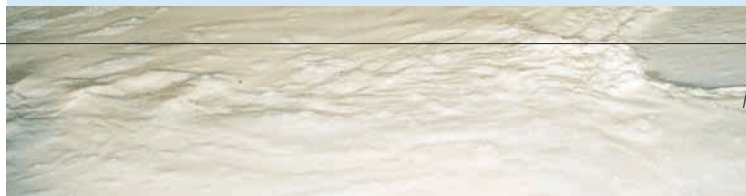
In realtà la qualità superiore del latte di Guglielmo è individuabile nel contenuto elevato di proteine e, in particolare, di proteine nobili. Il tenore delle proteine nel latte varia con la stagione e, nel latte di Guglielmo, oscilla tra il 3,40-3,60% dell'inverno e il 3,30-3,45% dell'estate, mentre il contenuto nel latte di alta qualità è di solito del 3,20-3,25%.

Il trattamento di pastorizzazione «soft» subito dal latte di Guglielmo, con basse temperature (a 71 °C) e raffreddamento lento, contribuisce a salvaguardare quantità e qualità delle proteine.

La presenza di proteine nobili è importante, non solo dal punto di vista nutrizionale, ma anche per la «qualità tecnologica» che conferisce al latte. Un esempio? Normalmente per aumentare la cremosità del gelato artigianale si aggiungono proteine. Bene, i gelatai che utilizzano il latte di Guglielmo ne possono fare a meno. **Cle.Pa.**



Foto: Pasquale Spinelli





Non si può considerare il latte costoso (1,40-1,45 euro/litro) quando una bottiglietta di acqua da mezzo litro costa 1-1,50 euro!

«... sesso del vitello che nascerà) programma la nascita di vitelle per garantirsi una rimonta – cioè la sostituzione delle vacche a fine carriera – del 30-35% all'anno. E poi mi racconta che, dopo anni di prove ha scelto di incrociare le sue Frisone italiane da latte con la razza da carne Blu Belga perché – dice – «è la più adatta: fa un bel vitello, che cresce bene e non fa stressare l'animale da latte. E ha un'ottima carne».

Il vitello viene castrato subito dopo i due mesi e portato fino a 22-24 mesi, prima della macellazione.

«La carne rimane tenera e l'animale, a peso morto, non supera i 3 quintali e mezzo». E aggiunge: «Normalmente un vitello di 16 mesi lo portano a pesare sui 4 quintali».

## UNA POLITICA DIVERSA

Ma veniamo al latte. Ora lo conferisce a una grande società cooperativa agricola «ma con i prezzi, negli ultimi dieci anni, siamo andati indietro, indietro, indietro». Dice proprio così.

Quanto indietro?

«Adesso prendo precisamente 31,7 centesimi di euro più Iva al litro, dieci anni fa prendevo 850 lire, siamo a 150-160 lire in meno».

Si è passati a fare la battaglia sui prezzi anche dell'alimentazione, spiega, e ammette che, sì, vanno contenuti i costi «però c'è un limite al di sotto del quale non si può andare, se si vuole un prodotto di qualità».

Il latte proveniente dai Paesi dell'Est, soprattutto dalla Polonia, ha invaso il mercato e grazie alle nuove norme in materia – che hanno abbassato la percentuale di utilizzo del latte nazionale al 51% – la cooperativa a cui Guglielmo conferisce, come pure le altre, può comprare il 49% del latte che le serve all'estero.

Guglielmo sta facendo una politica diversa.

«Bisogna tornare a dare valore al latte, per quello che è. Non è un prodotto industriale, non è una bevanda, è un alimento. La gente guarda al prezzo (1,40 -1,45 euro al litro) e lo trova caro.

Ma non ha mai ragionato sul fatto che una bottiglietta da mezzo litro d'acqua la paga 1-1,50 euro!».

Alla fine, la morale che lui ricava è che se, sostenendo costi più elevati, si produce un latte di qualità superiore che non viene pagato adeguatamente, non si può restare sul mercato.

E a Guglielmo produrre il suo latte costa di più.

## UN LATTE SPECIALE

Venendo al dunque: da maggio il latte delle vacche di Guglielmo non sarà più conferito ad altri per la commercializzazione, ma, pastorizzato, confezionato in bottiglia da litro o in taniche da 5 litri e distribuito a Bologna e zone circostanti.

Sarà venduto come latte fresco alta qualità e sull'etichetta, insieme al marchio «Le mucche di Guglielmo, il latte di Bologna», ci sarà Guglielmo in persona con una delle sue vacche.

A giorni arriverà il furgone che ha ordinato e provvederà lui stesso a distribuire il suo latte a bar, alimentari e gelaterie. Non solo, ma in due paesi vicini, a Vado e a Pianoro, ha intenzione di mettere due distributori automatici del suo latte crudo: un investimento notevole, perché ognuno gli costerà 27.000 euro, compresa la graziosa casetta prefabbricata in legno che li ospiterà.

Guglielmo sostiene che il latte, dal produttore al consumatore, ha troppi passaggi: ritiro, lavorazione, magazzino, rappresentanti, distribuzione. Il suo è un modo per accorciare la filiera.

«Il mio non è un progetto particolarmente innovativo – si schernisce – è una cosa semplice che possono fare tutti».

Dunque, dobbiamo augurarci tanti produttori in tante città?

«Possiamo fare tutti la stessa cosa senza farci concorrenza – continua – anzi, mettendoci assieme potremmo essere ancora più forti».

Al consumatore il suo latte costerà 1,60 euro al litro, di più rispetto all'altro latte in commercio (1,42 -1,50 euro), ma la differenza c'è e si sente.

Pastorizzato a bassa temperatura, viene raffreddato in un'ora e mezza (invece che in due minuti), non è omogeneizzato. «In bottiglia farà un filino di panna e... devi

provare a berlo senza zucchero» dice, come lui ha insegnato a fare ai suoi figli.

E, insinuo, se dovesse aumentare la richiesta?

Guglielmo non la asseconderebbe, pone un limite al suo programma di sviluppo, non acquisterebbe latte da altri, perché la sua filosofia è «mantenere la qualità del prodotto e offrire un buon servizio».

Del resto, in etichetta ci sarà la sua faccia. Ed è l'ultima cosa che sarebbe disposto a perdere.

**Giuseppe Lo Russo**

## Azienda Agricola Guglielmo Fontanelli

Sede: Via Boschi, 2  
Fraz. Trasasso - 40036 Monzuno (BO)  
Tel. 051 6511889 - Fax. 051.6771054  
gfontanelli@tiscali.it

