L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Come guadagnare imbottigliando il tuo latte

Per Guglielmo Fontanelli, allevatore di Ozzano Emilia (Bologna), l'avventura che pur con qualche correttivo dettato dall'esperienza di questi anni rifarebbe è iniziata nel 2000, quando decise di acquistare una stalla sulle colline bolognesi, più esattamente a Monzuno, con l'intenzione di dare concretezza a un progetto che stava coltivando da tempo: quello di **produrre latte da destinare alla vendita diretta attraverso una rete di negozianti della zona**. All'epoca in stalla c'erano 80 vacche, tutte di razza Frisona; dopo nove anni se ne contavano 170, di cui 60

in lattazione e altre 50 destinate alla produzione di carne, queste ultime ottenute da incroci di Frisone con capi Limousine e Blue Belga.

Inizio in salita

«Il progetto era ambizioso – riflette Fontanelli – ma ero convinto che si potesse realizzare, pur con tutte le difficoltà, non solo burocratiche e autorizzative che sapevo avrei incontrato sul mio cammino». Senza perdersi d'animo davanti ai primi ostacoli, l'allevatore bolognese, che per anni ha conferito il latte prodotto nella sua stalla a un grande gruppo lattiero-caseario industriale, ha iniziato a prendere i primi contatti, a commissionare i test di laboratorio, a coinvolgere personale specializzato per le sperimentazioni del caso.

Nel giugno 2006, dopo aver sostenuto totalmente in proprio i costi di ristrutturazione della stalla, quelli relativi all'acquisto **del pastorizzatore, del refrigeratore, delle tre celle frigo e dell'imbottigliatrice**, tutto era pronto per partire. «Mancava però un tassello fondamentale – sottolinea l'allevatore bolognese – quello delle autorizzazioni igienico-sanitarie che sono arrivate solamente poco dopo un anno». Così, la prima bottiglia da 1 litro di latte fresco pastorizzato alta qualità etichettato «Le mucche di Guglielmo» ha fatto la sua apparizione sul mercato nel settembre 2007.

«All'epoca – continua Fontanelli – la distribuzione non superava quotidianamente i 100 L. Nel 2009 siamo arrivati a circa 550 e nel 2010 a 800-900 L, cioè il 70-80% dell'intera produzione, mantenendo nel contempo quella quota che ancora adesso viene conferita a un caseificio di Crespellano dove, con la stessa etichetta riportata sulle bottiglie, il latte delle mie vacche viene trasformato in caciotte, ricotta, mascarpone e squacquerone». L'elenco di negozi alimentari, bar, gelaterie, mense scolastiche della provincia di Bologna dove ogni giorno i furgoni di Guglielmo Fontanelli arrivano per la consegna del latte è sempre più nutrito (sono oltre un centinaio, *ndr*).

Alimentazione ad hoc

«Le soddisfazioni, pur in così breve tempo, non sono mancate – è il pensiero dell'allevatore –. La molla che mi ha spinto a intraprendere questo progetto è stata quella di **garantire un prodotto in bottiglia di qualità**, parallelamente alla possibilità di **avviare una collaborazione diretta con i negozianti** che vendono il latte fresco pastorizzato prodotto nella mia azienda: credo senza falsa modestia di aver centrato l'obiettivo». Dati alla mano, l'obiettivo ha richiesto un notevole investimento economico che, in diversa misura, deve essere mantenuto per garantire sempre standard qualitativi elevati.

«Certamente – risponde Fontanelli – **la qualità del mio latte è frutto di un'attenta selezione genetica e di un'alimentazione studiata appositamente**

, costituita da una razione che a ogni capo riserva quotidianamente circa 15 kg di foraggio, ottenuto dalla coltivazione di terreno che ho in affitto, e 9,5 kg di concentrato che mi viene garantito da fornitori di fiducia. I risultati confermano che si tratta di una scelta vincente sia in termini di qualità sia di stato sanitario delle bovine: l'adozione di questa razione alimentare, infatti, mi ha permesso di ridurre di oltre il 25% l'impiego dei farmaci. Tutto questo, ed è facilmente intuibile, ha un costo superiore.

Ogni litro di latte, alla stalla, a me non costa meno di 0,45-0,50/euro, a cui devo aggiungere le spese di lavorazione e distribuzione, mentre quelle della pastorizzazione sono molto relative. La somma di questi elementi porta a circa 1,30 euro/L, prezzo a cui vendo una bottiglia di latte fresco pastorizzato ai negozianti i quali, a loro volta, lo commercializzano a 1,70 euro. Lo stesso discorso vale per lo yogurt naturale, la cui produzione è iniziata nel giugno 2008 dopo aver superato nei sei mesi precedenti tutti i test e le sperimentazioni del caso: il vasetto da 260 g viene consegnato ai negozianti al prezzo di 1,40 euro, rivenduto poi al consumatore a 2 euro».

Il benessere migliora il latte

Nell'azienda di Guglielmo Fontanelli, **ogni vacca in mungitura produce circa 30 L di latte al giorno**. «Anche quella di non spingere troppo sui quantitativi di latte prodotto da ogni bovina è una scelta orientata a quel concetto di qualità che per me è basilare – conferma –, quindi **genetica, alimentazione e produttività sono i cardini su cui poggia la mia attività** garantendo valori di grasso (3,65-3,70%), proteine (3,30%-3,35%) e cellule somatiche costanti e in perfetta linea con quelli di riferimento». Il latte fresco pastorizzato alta qualità prodotto nella stalla di Guglielmo Fontanelli, primo in Emilia-Romagna ad aver ottenuto il riconoscimento comunitario, è comunque un prodotto delicato.

«Certo – precisa – e questo è un aspetto che vorrei fosse ben percepito dal consumatore. Non stiamo parlando di un prodotto industriale, e come tale richiede delle attenzioni particolari, quale quella di conservarlo in frigorifero, fino alla data di scadenza riportata in etichetta, a non più di 4 °C, pena il suo deterioramento. **Le consegne che effettuiamo ogni giorno si caratterizzano per lo scrupolo quasi maniacale che applichiamo**, tant'è vero che sia io che i miei collaboratori ci preoccupiamo di riporre ogni bottiglia nel banco frigo, verificando personalmente che la temperatura corrisponda ai requisiti richiesti.

Dopo aver investito in strutture e attrezzature – conclude – ho voluto investire nelle persone, avvalendomi di collaboratori che hanno fatto propria la passione che mi ha portato fin qui». Fontanelli ha poi realizzato, in stalla, l'impianto di ventilazione, ha installato delle doccette e delle spazzole per garantire al bestiame il giusto

refrigerio nella stagione calda e la possibilità di grattarsi per scaricare l'eventuale stress. **Il benessere animale non è solo una normativa. È anche una filosofia in cui credere.**

Articolo pubblicato sul supplemento a *L'Informatore Agrario* n. 38/2009
Come guadagnare imbottigliando il tuo latte
di Anna Mossini

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE