

Prosegue la nostra indagine su un settore chiave per la zootecnia del nostro territorio

# Corte Tezzoli, l'esperienza di un grande allevamento mantovano da carne bovina

Maurizio Castelli

Siamo a metà degli anni Sessanta, la famiglia Ronca inizia a condurre, in affitto, Corte Tezzoli, una grande azienda agricola nella pianura di Roverbella. Qualche anno più tardi, siamo nel 1969, la proprietà, l'Ospedale Ricovero "Antonio Nuvolari" di Roncoferaro, emette un bando d'asta per la vendita del fondo e nell'anno successivo è perfezionato l'acquisto da parte della famiglia Ronca. Qui è importante l'opportunità di finanziamento assicurata dalla legge della cosiddetta "piccola proprietà contadina". Comincia così, dal 1970, la storia della società agricola Boccarone, oggi gestita da Graziano Ronca con altri sette familiari e dieci dipendenti, due dei quali indiani. «Fondamentale è la preparazione professionale dei dipendenti, oggi l'introduzione di mezzi a tecnologia avanzata, trattatrici ma anche macchine operatrici per la gestione della campagna e dell'allevamento, chiede elevate professionalità non sempre disponibili. E questo è un problema per le campagne nostre e per il futuro» dice Graziano. Il fondo Tezzoli si estende per 252 ettari coltivati a produzioni vegetali per l'alimentazione del bestiame bovino da carne. L'avvicendamento è quadriennale e comprende mais, "OGM free", raccolto come trinciato, per il 50% della superficie, triticale, un incrocio segale/frumento, sempre per l'alimentazione del bestiame e



Il canale Agnella nel centro aziendale Tezzoli, un airone sta "pasteggiando". A destra: i vitelloni in mangiatoia



soia, raccolta a maturazione e venduta. Il valore della produzione del fondo è dato, quasi totalmente, dall'ingrasso dei bovini da carne. Questi provengono dalla Francia, ove nascono e sono allevati nei territori intorno a Lione, al pascolo durante l'estate e in ricoveri nell'inverno.

A 15 mesi d'età, circa, avviene il trasferimento in Italia dei bovini, maschi e femmine, del peso dai 3 ai 4 quintali ciascuno. Un mese prima della partenza un collaboratore della società Boccarone provvede alla verifica sanitaria del bestiame. Poi, trasferiti in Italia, i bovini sono stabulati in box di controllo per circa 15 giorni e succes-

sivamente nei box da ingrasso, da 6 capi ciascuno, per garantire il benessere animale fino al finissaggio. Che vuol dire un peso dai 6,5 ai 7,5 quintali per i maschi e da 5 a 5,5 quintali per le femmine. Ciascun ciclo d'ingrasso, nelle stalle di corte Tezzoli, vuol dire poco più di 6 mesi e quindi in un anno si attua un ciclo e mezzo circa volendo, fra un ciclo e il successivo, garantire il cosiddetto "vuoto sanitario". Qui, in corte Tezzoli, la dimensione dell'allevamento è di 2.500 posti in stalla ma la società gestisce altri insediamenti, sempre nelle campagne del medio mantovano, per complessivi 8.700 capi stabulati. L'alimentazione è assicurata, in

gran parte, dai prodotti dell'azienda agricola, il silo-mais conservato in trincee, il triticale, anche questo raccolto e insilato, le polpe di bietola e infine i mangimi concentrati acquistati dall'industria mangimistica. Tutti alimenti "OGM free", scelta che l'azienda pratica fin dall'allevamento in Francia e mantiene fino alla maturazione dei capi.

La qualità della carne e la sicurezza sanitaria sono garantite dalle scelte d'impresa, come il luogo d'origine del bestiame, l'alimentazione, i controlli veterinari e dai disciplinari che le catene della Grande Distribuzione Organizzata concordano con l'allevatore. Que-

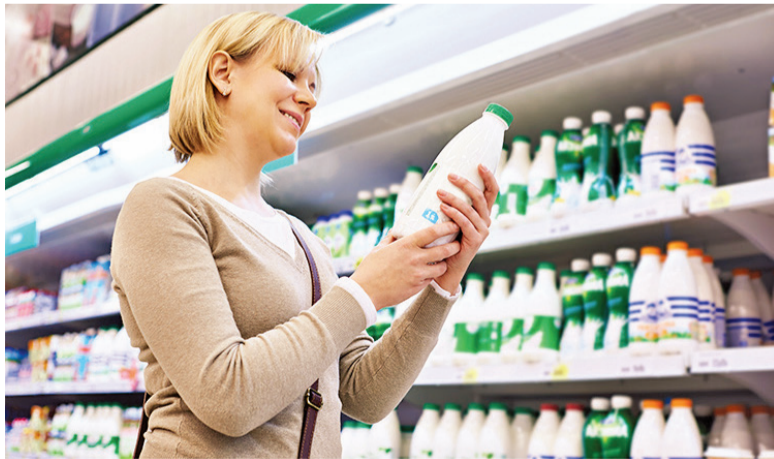
sto determina, oltre ai controlli veterinari pubblici, il sopralluogo mensile degli ispettori incaricati dalla GDO che prelevano campioni delle acque d'abbeverata e delle razioni alimentari (unifeed) oltre a verificare lo stato sanitario del bestiame comprendendovi l'analisi completa di feci e urine per escludere la presenza di integratori, ormoni e altri promotori di crescita non ammessi nell'allevamento italiano.

Poi è la fase più delicata, la commercializzazione dei capi maturi, pronti per la macellazione. Venuta meno la presenza del macello cooperativo di Pegognaga, Unipeg, ("Ho conferito fino al 29 aprile 2015, il giorno prima della chiusura" dice Graziano) i rapporti mercantili dell'impresa sono con alcuni macelli privati previo accordo sui calendari di consegna. «Da questi accordi dipendono l'acquisto di capi in Francia e le successive fasi d'ingrasso» mi si dice. Anche sottolineando come sia decisivo il prezzo pattuito, da questo dipende il futuro dell'impresa. È vero che esistono le integrazioni della Politica Agricola Comune ma sono, appunto, integrazioni che nel caso della società rappresentano non più del 5% del valore del fatturato annuo. Importanti, quindi, ma certamente non decisivi come si sottolinea al termine del colloquio in Corte Tezzoli, mentre un airone pasteggia nel vicino canale Agnella: "Con i contributi non si vive".

*Storico via libera all'indicazione di origine obbligatoria che consentirà di difendere la produzione italiana. Un provvedimento che risponde all'esigenza di trasparenza verso i consumatori. Ma un terzo della spesa rimane "anonimo"*

## Origine del latte in etichetta, il decreto sulla Gazzetta Ufficiale

Qualcuno ha detto che finalmente mucche, pecore e capre hanno conquistato il loro "diritto d'autore" e possono così mettere la firma sulla propria produzione di latte, burro, formaggi e yogurt. È arrivato infatti lo storico via libera all'indicazione di origine obbligatoria per il latte e i prodotti lattiero-caseari che pone finalmente fine all'inganno del falso made in Italy per cui "tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro venduti in Italia sono stranieri, come la metà delle mozzarelle sono fatte con latte o addirittura con cagliate provenienti dall'estero senza che questo sia stato finora riportato sulle etichette". Lo comunica la Coldiretti nel commentare la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale numero



15 del 19 gennaio 2017 del decreto 'Indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattiero-caseari, in attuazione del regolamento (Ue)

numero 1169/2011'. Il provvedimento entrerà in vigore dopo 80 giorni dalla pubblicazione anche se sarà possibile, per un periodo non superiore a 180 giorni,

smaltire le scorte delle confezioni con il sistema di etichettatura precedente. Il via libera alla certificazione obbligatoria risponde all'esigenza di trasparenza verso i consumatori e al loro diritto di conoscere la provenienza dei prodotti che mettono in tavola. "Il provvedimento riguarda -sottolinea Coldiretti- l'indicazione di origine del latte o del latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari e prevede l'utilizzo in etichetta del Paese di mungitura, e di quello dove è avvenuta la trasformazione. Qualora il latte o il latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari sia stato munto e trasformato nello stesso Paese l'indicazione di origine potrà essere assolta con l'utilizzo dell'unica dicitura di

provenienza del latte, indicando cioè il nome del Paese". L'obbligo di indicare l'origine in etichetta salva l'identità di ben 487 diversi tipi di formaggi tradizionali tutelati perché realizzati secondo regole tramandate da generazioni. Il provvedimento è una battaglia storica di Coldiretti. Tuttavia l'etichetta resta anonima per circa un terzo della spesa degli italiani, dai salumi ai succhi di frutta, dalla pasta al concentrato di pomodoro ai sughi pronti, fino alla carne di coniglio. Molto rimane quindi da fare.

Nell'Unione europea il percorso di trasparenza è iniziato dalla carne bovina dopo l'emergenza mucca pazza del 2002, mentre dal 2003 è obbligatorio indicare varietà, qualità e provenienza nell'ortofrutta fresca. Dal gennaio 2004 c'è il codice d'identificazione per le uova e, dall'agosto dello stesso anno, la dicitura del Paese di origine del miele. Il prossimo passo sarà l'entrata in vigore dell'obbligo di indicare l'origine del grano impiegato nella pasta.