

Maurizio Castelli

“Carne Sicura” e “Quinto Quarto”, due slogan per dire le scelte d’impresa di Fausto Garrò e dei familiari negli anni recenti. Siamo nel territorio di Bagnolo San Vito, in quel triangolo di campagna ove il Mincio sfocia in Po, venti ettari e un allevamento di vitelloni da carne rossa capace di 500 posti, in due stalle contigue. Uno dei tanti medi allevamenti che caratterizzano la campagna mantovana. Arriva “mucca pazza”, siamo nel 2001, i consumi di carne bovina crollano e anche i nostri vedono ridursi le vendite dei capi allevati, pronti per la macellazione. La scelta d’impresa, condotta dai due coniugi Garrò e dai due figli, questi impegnati part time, è di ridurre la produzione e di vendere direttamente le carni in azienda. Sono sempre carni bovine, ma questa volta diverse. Infatti il bestiame allevato è di sole femmine, di razza o incroci Limousine: “La carne è diversa rispetto a quella del maschio, è mazzata ed è più morbida e delicata” dice Fausto Garrò. Inoltre l’allevamento si distingue per l’alimentazione che, oltre al fieno, è di soli prodotti aziendali, non insilati: mais, orzo e soia. La superficie aziendale, infatti, è ora investita per la metà a granturco e per un quarto ciascuno a orzo e soia. Le bovine sono, come sempre, di provenienza francese, all’arrivo pesano 250/280 Kg ciascuna. Sono non più di ottanta capi l’anno, ospitate, questa volta, in box con molto spazio, che vuol dire benessere animale assicurato. Arriviamo al 2006, si inaugura il punto vendita aziendale. Le bovine mature, d’età di circa due anni e per un peso totale di 5 quintali e oltre, sono macellate in un piccolo macello privato di Curtatone. Da

*L’esperienza di una azienda mantovana che si è ristrutturata assumendo dimensioni più contenute ma anche attività più diversificate*

## Un piccolo allevamento da carne rossa: carni sicure e mitiche!



qui, dopo 15 giorni di “frollatura” in cella frigorifera, i quarti vengono trasportati nelle piccole celle aziendali. Poi viene organizzata la lavorazione dei tagli di carne

da offrire ai consumatori, questi seguono i calendari d’apertura del punto vendita ove sono anche assicurati i consigli perché i clienti, o le “resdore”, possano

scegliere i tagli migliori a seconda dei piatti da cucinare. È la signora Angela a essere la più frequente interlocutrice della clientela. Il nome del punto vendita? “Carne

sicura”, è inevitabile, perché è vero! Al punto vendita segue, nel 2010, l’apertura dell’agriturismo, di sola ristorazione. E anche in questo caso troviamo soluzioni innovative offerte ai consumatori. L’agriturismo è di tipo familiare, vuol dire un massimo di 40 posti a sedere. Poi la scelta delle carni: sono assenti, cioè non vengono serviti ai commensali, i cosiddetti tagli nobili (filetto ecc.). Il menù propone maccheroni con lo stracotto, “di taglio reale e vino rosso”, dice Fausto e carne alla griglia. Questa comprende tre possibili tagli, le puntine di punta di petto, il “piccione” - una parte della coscia posteriore - e la punta della sottofesa. Oltre a questi tagli vengono serviti anche la carne salata di sottofesa, per gli antipasti e le mitiche “frattaglie”, ora ridotte ai nervetti, al fegato alla veneziana e alla trippa. Questa a volontà! Scomparse altre frattaglie comprese, ahimè!, le cervelle. Alte due dita, impanate e fritte nel burro ma ormai introvabili! Anche i titolari non mi lasciano speranze! Ed è proprio dalle frattaglie che prende il nome l’agriturismo: “Quinto Quarto”. Che è il termine tecnico per definire, appunto, le delizie da “buongustaio” prima nominate. Dolci della casa e vini, della Cantina sociale dei Colli e della Cantina di Quistello, una scelta territoriale e cooperativa quindi, completano il menù di questo singolare agriturismo che ha recentemente lanciato un’altra iniziativa di promozione della carne bovina, questa volta destinata ai giovani. Una sera la settimana è di scena il “Burgher day”, con il “miglior hamburger”, menù completo a 10 Euro. E a proposito di euro è da ricordare l’equilibrio, quanto a fatturato annuo, dell’impresa: il 50% è dato dal punto vendita e il 50% dall’agriturismo.

*Da una indagine della Coldiretti l’agricoltura si conferma un settore in grado di offrire opportunità professionali per i giovani*

## Nel 2016 nate novantamila nuove imprese “under 35”

Agenzia Sir

Salgono a quasi 600mila le imprese italiane condotte da under 35 che hanno aperto ben 90mila nuove attività creando nuove opportunità di lavoro per combattere la disoccupazione. È quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Movimprese relativi ai primi nove mesi del 2016. In particolare - sottolinea la Coldiretti - si registra un saldo positivo di 50mila imprese giovanili, poiché a fronte della nascita delle circa 90mila nuove imprese giovani sono meno di 40mila quelle che nello stesso periodo hanno chiuso i battenti. Dal punto di vista territoriale, si legge nella ricerca, il maggior numero di nuove imprese giovanili è nato nel Mezzogiorno (34.334), seguito dal nord ovest (21.611), dal centro (18.064) e dal nord est (13.937). La presenza dei giovani - sottolinea la Coldiretti - si concentra nelle piccole medie imprese (Pmi) che peraltro rappresentano il 99,9% del totale delle imprese in Italia. Nella “top five” dei settori preferiti dai giovani imprenditori - continua la Coldiretti - salgono nell’ordine il commercio

al dettaglio (10.999), l’agricoltura e l’allevamento (7.569), le costruzioni specializzate (7.094), l’attività di ristorazione (4.717) e i servizi alla persona (2.882), sulla base delle nuove aperture che si sono verificate nei primi nove mesi del 2016. In sintesi, quasi una impresa condotta da giovani su dieci in Italia opera in agricoltura (8,4%) dove sono presenti ben 50.543 guidate da under 35 per effetto del crescente interesse dei giovani per il lavoro in campagna che si è esteso fino alla trasformazione e al commercio, con il boom delle vendite dirette dell’agricoltore di prodotti a chilometri zero. Oggi, sottolinea la Coldiretti, il 70% delle imprese under 35 opera in attività che vanno dalla trasformazione aziendale dei prodotti alla vendita diretta, dalle fattorie didattiche agli agrisilo, ma anche alle attività ricreative come la cura dell’orto e i corsi di cucina in campagna, l’agriturismo sociale per l’inserimento di disabili, detenuti e tossicodipendenti, la sistemazione di parchi, giardini, strade, l’agribenessere e la cura del paesaggio o la produzione di energie rinnovabili, secondo una indagine della Coldiretti.

