

Prosegue il nostro viaggio nella filiera della suinicoltura, una delle maggiori realtà economiche mantovane

L'esperienza e le prospettive di un'azienda di grandi dimensioni

Maurizio Castelli

A Vignale, in comune di Borgo Virgilio, sotto l'argine che è anche sede della strada provinciale SP54, insiste un allevamento suinicolo storico, di sola riproduzione, oggi gestito dalle **famiglie Ronconi**. Qui discuto con Thomas che, oltre a essere allevatore, è anche Vice Presidente Nazionale dell'**ANAS (Associazione Nazionale Allevatori di Suini)**. Interessa la scelta d'impresa effettuata dalla famiglia, più orientata all'allevamento da carne suinicola piuttosto che a quello lattiero. Lo sottolineo perché i Ronconi hanno il proprio centro aziendale nelle terre di Marmirolo, nella zona dei prati stabili, nota per essere la patria del latte mantovano e del formaggio Grana Padano Dop. Ed è proprio qui, a Marmirolo, la stalla di proprietà con 1.000 bovine da latte. Ma i numeri confermano la scelta suinicola, pur senza trascurare il latte e le energie rinnovabili. Infatti se il valore del fatturato



L'allevamento a Vignale, visto dall'argine del fiume Po

d'impresa è dovuto, così afferma Thomas, per circa l'80% alla carne suina venduta, per il 15% al latte, conferito alla Latteria Sociale Mantova e per il 5% alla produzione di energia elettrica da biogas non v'è dubbio che si tratti di un grande allevamento suinicolo. Anzi una rete di allevamenti che fanno capo alla Società Agricola Ronconi Giacomo, il nonno, distribuiti in 10 siti produttivi, tutti in provincia di Mantova. Di questi, sei sono in proprietà, tre in affitto e uno in soccida. Qui, a

Vignale, troviamo l'allevamento per la sola produzione dei suinetti, poi avviati all'ingrasso negli altri allevamenti della società. Vi sono ospitate 2.700 scrofe, con rimonta interna. Ma, nel complesso, l'insieme degli insediamenti è capace di 7.500 scrofe. Le vendite sono costituite da 30.000 lattonzoli l'anno, da 40 Kg ciascuno, oltre a circa 150.000 grassi da 160/180 Kg. Questi ultimi sono tutti destinati al macello e alla filiera per la produzione di salumi di qualità (Dop). Per questo è fon-

damentale la scelta del macello e Thomas è fra i soci fondatori di **OPAS, l'Organizzazione Prodotto Allevatori Suini**, attiva a Mantova, che opera presso il macello suinicolo di Carpi. "Una scelta cooperativa per concentrare l'offerta" dice Thomas, convinto; anche qui una scelta che fa di Opas, oggi, il secondo macellatore di suini in Italia, con circa 1.350.000 capi, il primo cooperativo. Grandi dimensioni quindi con attenzione alla qualità e per garantirsi questa la società gestisce

anche due mangimifici aziendali ove si controllano gli alimenti zootecnici, in parte acquistati e in parte provenienti dalla superficie aziendale estesa per 1.300 ettari. E ancora, l'impresa è attenta alla qualità dell'ambiente. Tutti i liquami sono concentrati presso il centro aziendale di Marmirolo ove funziona un impianto di separazione che avvia la sostanza secca alla digestione anaerobica (biogas) e alla successiva produzione di energia elettrica. I liquami separati sono invece trattati per ridurre il contenuto di azoto e poi distribuiti, secondo corretti criteri agronomici, sulle superfici aziendali.

Grande struttura, produzioni di qualità, sostenibilità ambientale e aggregazione in forma cooperativa sono i cardini delle scelte che fanno di questa impresa zootecnica mantovana un esempio. Anche per il lavoro umano e la continuità di lavoro offerta; l'impresa è infatti condotta da 7 familiari coadiuvati da 72 dipendenti, questi ultimi italiani per il 20%.

Bilancio tracciato da Coldiretti: la stagione è stata a fasi alterne per molti settori i cui prezzi difficilmente coprono i costi di produzione

Annata agraria tra alti e bassi

Un'annata di alti e bassi in quasi tutti i settori agricoli quella che si è appena conclusa, con i problemi di mercato che hanno continuato a dare filo da torcere agli imprenditori agricoli, a causa di prezzi poco remunerativi alternatisi a fasi decisamente più positive che hanno visto anche

una ripresa dei costi. È il commento di Coldiretti che domenica scorsa a Grazie di Curtatone è stata impegnata con la tradizionale festa provinciale del Ringraziamento. Dall'organizzazione evidenziano che questa è stata anche la stagione del via libera dell'Europa all'indicazione di origine obbligatoria per il latte e i prodotti lattiero-caseari. Una svolta storica per produttori e consumatori che fa ben sperare anche per altri comparti. Guardando ai diversi settori si può sintetizzare che nel lattiero-caseario l'annata è partita male, con problemi di mancato ritiro ad aprile e il prezzo sceso a 23 centesimi al litro. Ma con l'inizio dell'estate si è risvegliato il mercato del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano e il latte spot ha raddoppiato il prezzo. Un anno a fasi alterne per i bovini da carne. Fino ad aprile i prezzi si sono mantenuti costanti rispetto allo scorso anno, ma da maggio a luglio si sono abbassati al punto di non coprire i costi di produzione, fino a una decina di giorni fa. Ora sembra si stia assistendo a una lieve ripresa. Sei mesi da dimenticare per il mercato dei suini a cui è seguito un secondo semestre con i prezzi in salita



che non riescono comunque a garantire un'adeguata remunerazione del prodotto.

Pessima annata per i cereali mentre per il melone è stata una stagione di alti e bassi. A causa del maltempo di inizio estate si è perso il 30% circa di produzione. Tra fine giugno e la prima deca-

de di luglio è cominciato il recupero e in agosto il mercato si è ripreso molto bene, con strascichi positivi in settembre. Stagione complessivamente buona per le angurie e prezzi in salita anche per le pere che hanno subito però un calo del prodotto del 15/20% a causa degli eventi atmosferici (grandinate, piogge eccessive e trombe d'aria) e per la presenza della cimice asiatica.

Prezzi in ripresa anche per i pioppi. Veniamo al pomodoro da industria la cui produzione è diminuita per via dell'eccesso di pioggia. Il calo è stato in parte recuperato grazie a una buona resa dei pomodori medio-tardivi. La produzione complessivamente abbondante nel nord Italia non ha comunque permesso di fare crescere il prezzo. Infine il vino. Nella zona del lambrusco, la produzione è calata del 15% per i forti attacchi della peronospora (soprattutto nel quistellese) e per danni provocati dal maltempo. In collina il calo produttivo è stato più limitato (circa il 10%). Ottima la qualità, favorita dall'andamento climatico positivo dei mesi di settembre e ottobre. Molta la preoccupazione per il calo dei consumi.



I giovani della diocesi alla GMG di Cracovia

Parole e immagini indimenticabili

In arrivo il **MAGAZINE** de *La Cittadella* interamente dedicato al racconto e alle fotografie dei giovani mantovani della Giornata Mondiale di Cracovia. Prenotabile presso la nostra segreteria. Prezzi speciali per almeno 10 copie.