



Più di 300 bufale adulte, fecondazione artificiale, seme sessato e una gestione da stalla superspecializzata. Per Favella, una azienda del circuito Italicolle, l'importante è aggredire il mercato con formaggi, latticini, yogurt, gelati, insaccati, carni e paste ripiene che catturino l'attenzione del consumatore con innovazione e qualità italiana al 100%. Con uno spazio ad hoc per le creme di bellezza

Se pensate alla bufala come "animale da mozzarella" vi siete fatti una idea sbagliata. Perché sulla bufala si può costruire un'impresa in cui le paste filate sono solo una delle tante componenti di un successo annunciato. L'importante è crederci e avere il coraggio imprenditoriale di investire in un settore apparentemente molto tradizionale, ma ricco di potenzialità. La ricetta di **Nicola e Luigi Rizzo**, titolari dell'azienda Favella è semplice: dare alla bufala la giusta visibilità, imparando a trasformare il latte e la carne dei suoi animali in nuovi prodotti per incontrare il gusto e le esigenze del consumatore. Dando grande evidenza al legame con il territorio, la vera chiave di lettura per comprendere il lavoro di questa dinamica realtà dell'agroalimentare calabrese.

Calabria da scoprire

All'interno dell'azienda agricola una villa padronale dal sapore antico

Nicola e Luigi Rizzo credono in questo mercato e a Cantinella (Cs) hanno creato un'azienda capace di stupire per la gamma dei suoi prodotti, compresa una linea di creme per la pelle

La bufala ti fa bella

di GIOVANNI DE LUCA



Biglietto da visita

Favella spa

SEDE - CONTATTI

S.s. 106 km 359,800 - 87060 Cantinella (Cs) - Tel. 0983 808 052

SITO WEB - POSTA ELETTRONICA

www.favella.it - info@favella.it

L'AZIENDA

In stalla:

- Bufale adulte: 340 capi
- Parto concepimento: 100 giorni
- Produzione media: 9 litri al giorno
- Record produttivi: 50 quintali anno



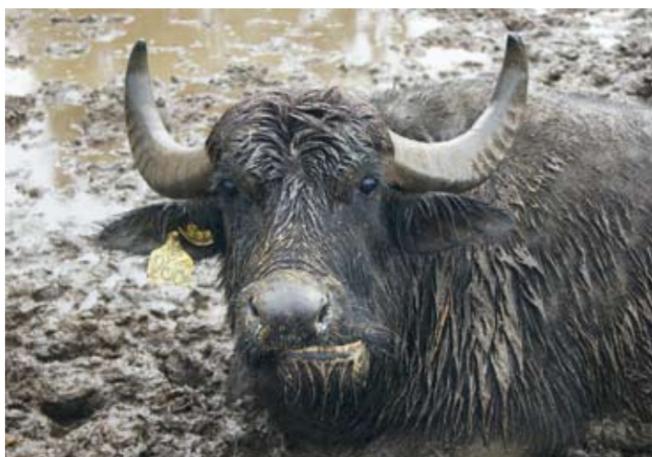


FOTO SOPRA, DA SINISTRA
Prima di ospitare le bufale, l'allevamento era popolato da vacche da latte di alta genealogia

Se passate da Cantinella (Cs) una sosta nel punto vendita è d'obbligo. I più tradizionalisti troveranno delle splendide mozzarelle di bufala, morbide e succose al punto giusto, ma anche bocconcini, treccine e tutta la classica gamma degli affumicati. Chi invece è in cerca di prodotti diversi

FOTO SOTTO
I prodotti a base di latte di bufala per la cura del corpo



avrà a disposizione un'offerta composta da formaggio fresco con crosta, scamorza bianca, scamorza affumicata, caciocavallo e caciocavallo affumicato. Tutto 100% bufala, ovviamente.

Per gli amanti del "cucchiaino" c'è la gamma degli yogurt (bianco, alle clementine), e il gelato (liquirizia, nocciola, clementine, vaniglia, fior di bufala e cioccolato). Ma ci sono anche le paste fresche ripiene confezionate in atmosfera modificata con due proposte molto interessanti come i ravioli farciti di ricotta, noci e radicchio e i ravioli con ricotta di bufala e spinaci.

Nemmeno gli amanti della pizza resteranno delusi, perché per loro è pronta la "pizza Bufavella", preparata con mozzarella di bufala, lievitata 36 ore, lavorata a mano e cotta in forno a legna alimentato con quercia e ulivo.

Tradizione e innovazione

Il settore delle carni è altrettanto ricco e fra fesa, girello, lombata, noce, scamone, sottosfesa, punta di petto, reale di spalla, wurstel e salumi di bufalo c'è solo l'imbarazzo della scelta. Scettici?

Se provate la carne di bufalo difficilmente rinuncerete al suo gusto e alla sua tenerezza. Dimenticate la carne tigliosa, dura di un tempo: da Favella è tutta un'altra cosa. Ebbri di tanta abbondanza? Errore. Vi manca ancora il pezzo forte.



Stiamo parlando della prima linea di prodotti di bellezza al latte di bufala, chiamata "+B". Grafica accattivante, packaging degno di una multinazionale della cosmetica e una gamma di preparazioni che copre tutte le esigenze.

Bellezza garantita

Tre creme: viso, corpo e mani. Un bagno crema al latte di bufala, vitamina E ed estratti di avena e un burro cacao così buono che vorresti mangiarlo.

Completa l'offerta una linea di conserve vegetali, commercializzate con il marchio "Torre Saracena" che rendono disponibili i sapori calabresi anche a chi vive lontano da questo territorio pieno di tradizioni.

Oltre alla bufala, Favella produce anche clementine (siamo in una delle migliori zone per questo agrume), che vengono proposte candite e ricoperte di cioccolato fondente. Ma per conoscere i lapristi selvatici, i talli di capperi o le cicoriette selvatiche, non



avete altra scelta che concedervi una fornitura completa di queste vere delikatessen, prodotte in maniera artigianale, con cura antica e gusto moderno.

Per pudore non vi parleremo delle creme di verdure, dei sughi, dei preparati per bruschetta o delle creme (dolci e senapate) da abbinare ai formaggi.

Dopo aver letto dell'assortimento di pro-

FOTO SOTTO
Il marchio "Bufavella" contraddistingue i prodotti a base di latte bufalino prodotti da Favella



dotti dell'azienda calabrese capirete anche la convinzione con cui i fratelli Rizzo hanno deciso di riconvertire una storica stalla di Frisona da 120 quintali di latte alta qualità al giorno in un moderno allevamento con 340 bufale adulte dove nulla è lasciato al caso.

E dove l'imperativo è quello di dare agli animali le migliori condizioni di vita, per consentire loro di esprimere al massimo il loro potenziale genetico.

Gestione brillante

L'allevamento è quanto di più moderno si possa chiedere ad una azienda specializzata in bufala: parti destagionalizzate, fecondazione artificiale (sul 90% della mandria), impiego di seme sessato.

Una strada inevitabile – spiegano da Favella – per avere la giusta flessibilità durante l'anno e disporre del latte da avviare alla trasformazione in ogni mese.

Senza mai dimenticare che qui siamo fuori dalla zona della Dop per la mozzarella, costringendoci ad ampliare il numero referenze per poter entrare sul mercato con una gamma ampia e ricca di stimoli per i buyer.

Destagionalizzando la produzione si concentra per il 58% da aprile a settembre, mentre da ottobre a marzo cala di appena il 2%. Ovviamente occorre massima attenzione alla sfera riproduttiva, con visite



FOTO SOPRA
Alcune delle innumerevoli conserve vegetali dell'azienda calabrese

ginecologiche e l'utilizzo costante dell'ecografo, ma il sistema funziona e i risultati ci sono, a testimonianza del fatto che la bufala, se trattata adeguatamente, è in grado di dare grandi soddisfazioni. E l'esperienza di Favella è illuminante.

Un motivo in più per essere orgogliosi di avere questa azienda calabrese nella squadra di Italiasaleva. ■