

# Cose buone di cascina

di ALESSANDRO AMADEI

Yogurt, gelati, formaggi, dessert, latte: è solo una parte dei prodotti di fattoria, tutti targati Itallialleva, che la famiglia Cagnassi di Fossano (Cn) propone direttamente al consumatore

30<sup>®</sup>  
secondi

Giovanni Cagnassi con la moglie Anna e con i figli Giuseppe e Alessandra affiancati dai rispettivi coniugi: è sul lavoro e sulle capacità di questo affiatato team familiare che poggiano le fortune della cascina Ceraglio, l'allevamento di Frisone nei dintorni di Fossano (Cn) che ha saputo conquistare il consumatore proponendo un'ampia gamma di squisiti derivati del latte (ma non solo), rigorosamente prodotti in azienda e certificati Itallialleva. A garanzia di un'affezionata clientela, disposta a fare la fila nei due punti vendita aziendali o davanti ai distributori di latte, yogurt e dessert...

“Proprio con me dovevate venire a parlare, che in azienda sono quello che faccio di meno?”. La nostra chiacchierata con **Giuseppe Cagnassi** inizia così, all'insegna della simpatia e della massima franchezza. È lui infatti, che di mestiere fa il nutrizionista di bovini da latte e da carne, che si è offerto di rispondere alle nostre domande e di raccontarci i segreti del successo dell'allevamento di famiglia, la cascina Ceraglio di Fossano (Cn). Altresì nota in tutto il cuneese come società agricola “Sapori di cascina”, il nome di battaglia che compare sui prodotti aziendali – latticini e formaggi di grandissimo pregio - a cui l'allevamento deve la sua fama.

“Qui in azienda – premette subito Giuseppe – siamo in 6 a lavorare. Oltre ai miei genitori, Giovanni e Anna, c'è mia moglie Silvia, mia sorella Alessandra e suo marito Marco. Io sono spesso fuori, a fare consulenze presso altri allevamenti”. Sarà. In ogni caso si capisce subito che in famiglia Cagnassi il lavoro non manca: da una parte, infatti, i 60 ettari di campagna e la stalla, dove vengono munte 130 Frisone;



## Biglietto da visita

Cascina Ceraglio - Società agricola “Sapori di Cascina”

### CONTATTI

Frazione San Vittore 87, Fossano (Cn) - Tel e fax. 0172 642321

SITO WEB - POSTA ELETTRONICA

www.cagnassi.it

### L'AZIENDA

- Superficie agricola: 60 ha, coltivati a foraggiere e cereali
- In stalla: 130 vacche in mungitura di razza Frisona
- Produzioni medie: 32 chili, al 3,5 % di proteina e al 4% di grasso
- Canali di commercializzazione del latte: industria di trasformazione e minicaseificio aziendale (2 quintali al giorno) con vendita diretta tramite spaccio aziendale (2 punti vendita)
- Prodotti aziendali: yogurt al cucchiaio, yogurt probiotici da bere, cioccolata pronta in tazza, budini, formaggi freschi e ricotta, burro, gelati, latte pastorizzato
- Altre attività: fattoria didattica tradizionale ed “estate in cascina”



FOTO SOPRA  
I tre uomini di casa sono costantemente affiancati nell'attività lavorativa dalle mogli. Da sinistra Giovanni, Marco e Giuseppe Cagnassi

dall'altra il caseificio, dove viene lavorata una parte del latte aziendale e da cui provengono le delizie lattiero-casearie firmate "Sapori di cascina". C'è poi tutta l'attività di commercializzazione realizzata all'interno dei due spacci aziendali, uno localizzato nella tenuta agricola, lungo la statale che collega Savigliano a Cuneo, e uno aperto nel centro di Fossano. Come se non bastasse, c'è pure da seguire l'attività di fattoria didattica: oltre a quella tradizionale con le scuole, durante l'estate la cascina Ceraglio accoglie per due volte a settimana i figli delle famiglie lavoratrici, insegnando ai piccoli ospiti come rapportarsi con gli animali, come fare il formaggio, o come battere il frumento per trarne i preziosi chicchi.

FOTO SOPRA, DA SINISTRA  
Nel bancone del punto vendita di Fossano il consumatore può trovare un'ampia scelta di formaggi e più in generale di generi alimentari genuini e non reperibili presso i supermercati

L'alimentazione delle lattifere è seguita da Giuseppe, che svolge anche l'attività di nutrizionista in libera professione

### Allevate con cura

Al centro di tutto c'è naturalmente la stalla, regno incontrastato di papà Giovanni e di Marco, ma in cui Giuseppe, in quanto nutrizionista, gioca comunque un ruolo determinante. "Le nostre Frisone - ci informa infatti il nostro interlocutore - producono attualmente una media di 32 chili di latte, al 3,50% di proteina e al 4% di grasso. Titoli che da quando abbiamo aperto il caseificio aziendale ci tornano certamente utili, ma che avevamo anche prima, in quanto parti integranti della nostra filosofia aziendale. I tenori di proteine e grasso sono infatti il frutto dei criteri da noi adottati in materia di scelta dei riproduttori e di alimentazione delle lattifere. A quest'ultimo proposito - prosegue Giuseppe - il nostro obiettivo prioritario è allevare vacche in salute, con un ruminante ben funzionante. La qualità del latte non è altro che la conseguenza di questa condizione". E per assicurare la piena funzionalità ruminale, Giuseppe ricorre a una dieta composita, in cui compaiono numerose, differenti materie prime. "Dicono

che le mie sono razioni un po' da farmacia - sorride - ma alla fine il rendimento è buono. E comunque, per quanto attiene alla nostra azienda, siamo autosufficienti per ciò che riguarda la componente foraggera (ovvero per silomais, fieno di loietto e di medica, e fasciato di medica), ma anche per la paglia (ne aggiungo 4 etti a capo, per regolare la ruminazione) e per i cereali (mais e orzo, che vengono macinati insieme). Dal di fuori acquistiamo soltanto la componente proteica, sottoforma di un nucleo ristretto".

### Fantasia al potere

Certamente l'alimentazione delle lattifere è fondamentale anche per conferire le giuste qualità organolettiche al latte e dunque ai formaggi e alle altre delizie a base di latte prodotte in azienda. Entrando nel caseificio aziendale, ci accorgiamo che la lista è lunga: si va dai formaggi freschi o a breve maturazione tipo tommino, alla ricotta, dal latte pastorizzato in bottiglia (intero e parzialmente scremato) al burro. "E poi c'è il gelato - aggiunge Giuseppe - che viene fatto mantecare presso un artigiano, gli yogurt, densi da cucchiaino e disponibili nei diversi gusti, oppure scremati e probiotici da bere, al naturale e ai gusti di frutta. Senza dimenticare i budini, al caramello e al cioccolato, o il bunét che è un dolce tipico al cacao e agli amaretti, venduto in piccole confezioni da 110 grammi. E infine

la cioccolata pronta in tazza, che nel 2009 ci è valsa il premio assegnato dalla Regione Piemonte per le idee più innovative nel campo della trasformazione aziendale. Si tratta di cioccolata da bere in confezioni da 200 ml pronte da inserire nel forno a micro-onde..."

### Offerta completa

Tutto questo ben di Dio viene venduto nei due outlet aziendali, ciascuno dei quali costituito da un'area self service, dotata di distributori automatici, e di un negozio vero e proprio, con tanto di orari e personale (di famiglia naturalmente, e coniugato al femminile). "Nei due spacci - osserva Giuseppe - cerchiamo di mettere il consumatore in condizione di fare una spesa completa. Infatti, oltre ai nostri formaggi e latticini, c'è anche la nostra carne (vedi box, ndr) e un'offerta variegata di alimenti prodotti presso altre aziende agricole o presso piccoli artigiani con cui collaboriamo. Tutti prodotti genuini e che i nostri clienti non possono assolutamente trovare nei supermercati".

### Garantiti Itallialleva

E da qualche mese sui prodotti lattiero-caseari della cascina Ceraglio è apposto il marchio Itallialleva. "Anche questo - sottolinea il nostro interlocutore - è il frutto di una precisa strategia aziendale. Volevamo infatti dare un valore aggiunto ai nostri



FOTO SOPRA, DALL'ALTO  
Il camion che porta i prodotti aziendali dalla cascina al punto vendita nel centro di Fossano

Il distributore collocato in azienda, di fianco all'ingresso della cascina

FOTO A FIANCO  
Giuseppe Cagnassi mostra una bella forma di toma a cui sarà presto apposta l'etichetta con il logo di Itallialleva



prodotti, e che fosse un ente terzo a garantire il consumatore sulla correttezza del nostro operato, al di là del nostro metterci la faccia. Ed essendo da sempre soci dell'Apia di Cuneo, l'idea di rivolgerci all'Aia e ad Itallialleva è stato pressoché immediata". A furia di parlare il tempo è volato, e Giuseppe ha di nuovo fretta. "Mi scuso, ma devo andare a mungere". Per fortuna che lui, in azienda, non c'era quasi mai... ■

## C'è anche la carne

Tra i prodotti di fattoria firmati "Sapori di cascina" non poteva certamente mancare la carne bovina. Di scottone di razza Piemontese o Garronese, ingrassate in proprio dai Cagnassi presso una seconda azienda agricola di loro proprietà, collocata nel Comune di Fossano. "Per la vendita della carne - ci fa notare Giuseppe - adottiamo due criteri: da un lato offriamo singoli tagli sottovuoto, che hanno una durabilità di 14 giorni; dall'altro proponiamo veri e propri pacchi famiglia, da 5 o da 12 chili. Nel primo caso si tratta di un semplice assaggio dei vari tagli; nel secondo caso proponiamo il repertorio completo, ma lasciamo al cliente la possibilità di escludere fino a un massimo di tre tagli". Ma come organizzare la lavorazione delle mezzene in modo da soddisfare le richieste ed evitare che si accumulino gli avanzati dei tagli meno gettonati? "Sono un appassionato di informatica - risponde Giuseppe - e ho sviluppato un software ad uso aziendale, dove abbiamo memorizzato lo storico, ovvero le richieste che ci sono pervenute nel tempo, cliente per cliente. In questo modo sappiamo prima di lavorare la carne quanti arrostiti, quanti bolliti, quante fettine ci servono. E riusciamo ad ottimizzare l'offerta".