

Entrambi laureati in agraria e figli di impiegati, i coniugi Doglioli hanno deciso di "inventarsi" allevatori di bovini di razza Piemontese.

Scommessa vinta...

Gioventù e coraggio, un mix vincente

di ALESSANDRO AMADEI



Biglietto da visita

Fattoria La Pineta (allevamento Eredi Morando di Doglioli dott. Giacomo)

SEDE

Via Roncarino, 28 – Sezzadio (Al)

CONTATTI - POSTA ELETTRONICA

Tel. 0131 703329; 339 4409096 (Chiara); chiaraandreis@tiscali.it

L'AZIENDA

- In campagna: 60 ha, tenuti a foraggiare e cereali (da trinciato e da granella)
- In stalla: 90 capi di razza Piemontese iscritti a Libro genealogico (50 fattrici)
- Produzioni principali: vitelli da ristallo e carne bovina in pacchi famiglia, certificata Coalvi
- Altre produzioni e attività: mais da polenta di antiche varietà, ortive e animali da cortile per la vendita diretta; fattoria didattica
- Manodopera: esclusivamente familiare (2 unità)



Hanno coronato il loro sogno di vivere in campagna allevando bestiame. È questa la favola di Giacomo e Chiara Doglioli, che dopo la laurea in agraria all'Università di Torino si sono trasferiti a Sezzadio (Al), nell'azienda cerealicola della famiglia di lui per allevare bovini di razza Piemontese in linea vacca vitello. Tenacia, coraggio, voglia di fare, dritte giuste dagli amici e dai tecnici giusti: essendo figli di impiegati, Giacomo e Chiara hanno superato così le immancabili difficoltà. E dopo dieci anni da "semplici" produttori di ristalli, adesso si sono lanciati anche nell'ingrasso e nella vendita diretta di carne di qualità, certificata Coalvi. I primi riscontri sono più che positivi...



Coniugi e colleghi

A sinistra: Giacomo Doglioli e Chiara Andreis. In azienda sono entrambi tuttofare, ma la campagna è seguita prevalentemente da Giacomo, mentre il "regno" di Chiara è il laboratorio di lavorazione e vendita delle carni

Altro che "bamboccioni". Le campagne italiane sono piene di giovani in gamba, che a fronte di innumerevoli difficoltà, non esitano a rimbocarsi le maniche e a gettarsi a capofitto nel lavoro per rendersi economicamente indipendenti, metter su famiglia e vivere dignitosamente di zootecnia e di agricoltura. Prendiamo ad esempio i coniugi **Giacomo Doglioli e Chiara Andreis**. Un caso emblematico, il loro: si conoscono sui banchi dell'Università (facoltà di agraria di Torino), si piacciono e si fidanzano. E sognano una vita comune in campagna, ad allevare bestiame: "una volta che ci siamo laureati, ci proviamo" si dicono. Prudenza d'obbligo, perché nessuno dei due è figlio di allevatori. I genitori di Giacomo possiedono una tenuta agricola a Sezzadio, in provincia di Alessandria, ad indirizzo cerealicolo, ma il papà fa il ferroviere e la mamma l'insegnante. Discorso analogo per ciò che riguarda Chiara, montanara della Val Susa con papà operaio e mamma casalinga.

E così, una volta diventati entrambi agronomi, Giacomo e Chiara si trasferiscono nel podere della famiglia di lui. E nell'agosto del 2001 acquistano le prime 3 manze di razza Piemontese, rigorosamente iscritte a Libro genealogico. Obiettivo: dare vita a un moderno allevamento in linea vacca



FOTO SOPRA, DA SINISTRA
La stalla è ampia, arieggiata d'estate e ben protetta d'inverno

Fattrici al pascolo coi vitelli: per i coniugi Doglioli il benessere animale è una priorità

vitello per la produzione e la vendita del *mangiarin*, il ristallo già svezzato e pronto da ingrassare. “Una scelta – osserva Giacomo – suggerita un po’ dalla logica e un po’ dalla passione: allevare bovine da latte sarebbe stato troppo oneroso, per via della necessità di acquistare quote e di avvalersi di almeno un dipendente. D'altra parte l'allevamento da ingrasso dei bovini da carne ci attirava poco. Molto più avvincente la gestione di una mandria di fattrici, soprattutto se di razza Piemontese, uno dei tipi genetici più apprezzati al mondo e in

FOTO SOTTO
L'obiettivo dell'attività di ingrasso è al momento produrre un vitellone al mese



grado di produrre una carne di qualità eccezionale”.

Buoni consigli

Certo, ad accompagnare Giacomo e Chiara nel loro avventuroso viaggio ci sono alcuni volti noti del mondo della Piemontese, a cominciare da **Alessio Moretta** dell'Apa di Torino, che assiste i due giovani coniugi fin dall'acquisto delle prime manze, o come **Valerio Busso**, allevatore cuneese (vedi l'Allevatore magazine n.19/2008, pagina 30) che per anni li guida nelle scelte strategiche. Senza naturalmente dimenticare gli esperti dell'Anaborapi, che forniscono un validissimo aiuto tanto nella selezione delle femmine destinate alla rimonta, quanto nell'individuazione dei tori più adatti alle fattrici di casa. Risultato, in soli 10 anni la mandria è cresciuta, e non solo dal punto di vista numerico (al momento consta di 50 femmine adulte, per un totale di 90 capi): i giovani coniugi sono già riusciti a mandare al centro genetico di Carrù 3 vitelli, di cui uno è diventato un toro da Fa (Nimbus) e due sono stati approvati per la monta naturale. E un anno, in virtù dell'elevato indice di selezione delle manze, La Pineta – questo il nome dell'azienda gestita da Giacomo e Chiara - ha ricevuto il premio per la migliore rimonta della provincia di Alessandria. “Sono stati riconoscimenti importantissimi, che ci hanno dato tanta soddisfazione e stimolato a far

sempre meglio” commenta Giacomo, da allevatore doc.

Ma guai a pensare che sia stato tutto facile: gli investimenti materiali, anche se fatti con grande oculatezza, sono stati ingenti. Per le vacche, la stalla, il fienile, il parco macchine, le attrezzature necessarie alla cura del bestiame e della campagna. E a parte il prestito a fondo perduto ricevuto da Giacomo per il primo insediamento, gli aiuti sono stati pochissimi, o accreditati in clamoroso ritardo: “abbiamo imparato a nostre spese – osserva a questo proposito il nostro interlocutore - che è sbagliato mettere certe voci a bilancio, e che bisogna stare in piedi da soli. Se poi gli aiuti arrivano, è tutto denaro da impiegare per fare qualcosa in più”.

Vendita diretta

Non meno appassionante ma faticosa, in termini di energia fisica e mentale, l'esperienza parentale (dal 2004 Giacomo e Chiara sono genitori di due splendidi bambini) abbinata alla necessità di lavorare duro, imparando continuamente cose nuove e mettendosi continuamente in discussione. Tutte capacità affinate nel tempo e rimesse clamorosamente in campo pochi mesi fa, quando i due coniugi decidono di imprimere una nuova, decisa sterzata all'attività agricola: “abbiamo aperto il laboratorio aziendale – rivela infatti Chiara – grazie al quale oggi proponiamo

al consumatore la nostra carne, certificata Coalvi. Una scelta sicuramente impegnativa, ma pienamente giustificata dal fatto che vedevamo continuamente aumentare i costi di produzione, mentre i prezzi del vitello da ristallo rimanevano più o meno costanti”.

E c'è sempre lo zampino dell'amico Valerio, che dopo aver instradato i due coniugi alle gioie della vendita diretta (“lui ci comprava i vitelli, e noi vendevamo qui in loco un po’ della sua carne” spiega Chiara), consiglia a Giacomo e Chiara di mettersi in proprio, aprendo un autentico punto vendita aziendale. Ed è la figlia di Valerio, Erica, ad in-



segnare a Chiara l'arte del coltello. “E così è nato questo questo laboratorio” afferma la diretta interessata, mostrandoci il piccolo locale che ospita la cella frigo, il bancone e le attrezzature per il sezionamento delle mezzene e la preparazione dei pacchi famiglia. Grande assente, il bancone refrigerato: “le carni vengono vendute esclusivamente su prenotazione – spiega infatti Chiara – e vengono consegnate alla spicciolata, nel corso della settimana: il cliente viene qui nel giorno e all'orario prefissato, e ritira il suo pacco famiglia”. Quanto alle mezzene, “ci vengono consegnate dal macello di Bosco Marengo, l'unico in provincia di Alessandria ad essere autorizzato Coalvi, al quale a nostra volta noi conferiamo i vitelloni”.

Ciclo chiuso

Parallelamente all'apertura del laboratorio, è arrivata infatti la chiusura del ciclo di allevamento: “per adesso – puntualizza Giacomo - il nostro obiettivo è di ingrassare e commercializzare soltanto un vitellone al mese. Conti alla mano, abbiamo infatti calcolato che allungando la permanenza degli animali in stalla, i rischi sono maggiori e i ricavi sono simili a quelli del *mangiarin*, quanto meno con i prezzi attualmente praticati dai macellatori. L'obiettivo però è di arrivare presto a vendere 2 vitelloni al mese. Di più non avrebbe senso: avremmo bisogno di un laboratorio più grande e di manodopera dipendente, oltre che di ampliare la stalla e il nostro giro clienti”. Per il momento, infatti, l'attività è in perfetto equilibrio: Giacomo e Chiara riescono a fare da soli, in campagna, in stalla e in negozio. E i clienti sono numericamente proporzionati all'offerta, oltre che affezio-

FOTO A FIANCO
In azienda vengono coltivate antiche varietà autotone di mais da polenta (nella foto, la “otto file”). Le pannocchie vengono raccolte e sgranate a mano per impedire la penetrazione di muffe e la produzione di micotossine, e la granella viene macinata a pietra per evitare la cottura dell'amido



FOTO SOPRA, DALL'ALTO
I vitelli in fase di svezzamento. Quelli che non vengono destinati alla rimonta (o al centro genetico dell'Anaborapi), vengono venduti come “mangiarin”

L'azienda è anche fattoria didattica, ufficialmente riconosciuta dalla Regione Piemonte

nati. Anche perché oltre alle carni di prima qualità, alla Pineta essi trovano anche la polenta di casa - prodotta a partire da antiche varietà di mais, raccolte e sgranate a mano, e macinate a pietra - nonché la verdura dell'orto e i polli del cortile. “Sono tutte produzioni con le quali riusciamo ad integrare dignitosamente il nostro reddito”, osserva Chiara, menzionando anche l'attività di fattoria didattica. E quando chiediamo ai due coniugi un bilancio emotivo dei loro primi 10 anni da allevatori, “il lavoro e il cibo non mancano – rispondono – e quando siamo un po’ giù, ci consoliamo pensando che se non siamo falliti finora, non falliremo mai più”. E se è vero che la fortuna aiuta gli audaci, Giacomo e Chiara possono dormire sonni tranquilli. ■