

Un tocco di rosa e di carioca: così l'azienda agricola Bontempo di Villimpenta (Mn) è diventata una delle realtà più moderne e interessanti della provincia virgiliana

# Mantovani a ritmo di samba

DI LORENZO ONGARI



## Biglietto da visita

Azienda agricola Bontempo ss

**SEDE**  
Villimpenta (Mn)

### L'AZIENDA

- Superficie utile: 150 ha tra proprietà e affitto, coltivati a mais da trinciato, erba medica, erbaio, soia di secondo raccolto
- Capi: 120 vacche in mungitura
- Capacità di lavorazione del caseificio aziendale: fino a 3.000 litri latte/ora.
- Prodotti: latte crudo; latte parzialmente scremato; latte pastorizzato; yogurt in 12 gusti, anche con frutta a pezzi e ipoallergenico; mozzarella (nelle versioni a bocconcini, formato da 120 grammi e a cilindro da un chilo per catering e pizzeria); ricotta; bevanda di siero di latte per bambini; formaggio cremoso da spalmare
- Destinazione dei prodotti: negozi, distribuzione organizzata, punti vendita aziendali per il latte crudo
- Impiegati in azienda: Pierluigi Bontempo (amministratore delegato), Attilio Bontempo, Suely Celestino, Aldo Antonietti, due dipendenti (un indiano nel ruolo di "jolly" e un casaro dello Stato di Minas, in Brasile, con una laurea in Scienza dell'alimentazione ed esperto tecnico casaro).



30<sup>®</sup>  
secondi

Con l'ingresso in cabina di regia della paulista Suely Celestino, l'azienda agricola di Attilio e Pierluigi Bontempo da Villimpenta (Mn) ha progressivamente cambiato volto, trasformandosi in una realtà tecnologicamente all'avanguardia, multifunzionale e aperta al consumatore. Prima il debutto nel latte crudo, poi l'acquisto dei due robot di mungitura e infine l'apertura del caseificio aziendale, con la prospettiva di lanciarsi, in un prossimo futuro, nell'esperienza della fattoria didattica: queste le tappe di un cammino intrapreso dalla famiglia Bontempo con entusiasmo ed energia



## Spazio alla trasformazione

Suely Celestino Bontempo vicina al furgoncino utilizzato per il rifornimento dei distributori di latte crudo

Dilma Rousseff, prima presidente donna del Brasile, ha dei fan anche a Villimpenta (Mn). Strano, ma verissimo. "Una donna porta un cambiamento decisivo. E, credimi, un tocco rosa cambia la vita.

Alla guida di un grande Paese come il Brasile, così come in stalla". Parola di **Suely Celestino Bontempo**.

Donna d'acciaio. Brasiliana, naturalmente, con un brevetto per pilotare gli aerei (ultraleggeri) e una inesauribile energia a vantaggio dell'azienda agricola Bontempo, del marito Pierluigi.

È grazie a lei che negli anni l'azienda ha saputo cambiare passo. Innovarsi. Modernizzare. "E questo grazie soprattutto alla fiducia che mio marito e mio suocero Attilio mi hanno accordato".

Da San Paolo a Villimpenta, Suely Celestino ha contribuito a costruire un'azien-



FOTO SOPRA, DA SINISTRA  
In stalla sono presenti 120 vacche in latte  
L'azienda si è dotata di due robot di mungitura

da multifunzionale. D'altronde, fra quote latte e il prezzo del latte che non dava le giuste soddisfazioni, qualcosa c'era da inventarsi per rilanciare un'azienda agricola storica, nata addirittura nel 1875 col bisnonno di Attilio Bontempo e giunta oggi alla quarta generazione. Una crescita non sempre ad accelerazione costante, ma che i risultati positivi li ha raggiunti senza ombra di dubbio. Pas-

## La filiera cortissima paga

Quando il latte è buono può finire anche in bottiglia ed è questa la strada che i Bontempo hanno seguito, allargando il paniere dei prodotti aziendali con una nuova referenza "tricolore". Suely Celestino Bontempo ne è convinta: sarà una strada vincente. "Dobbiamo far capire che passa una differenza enorme fra il nostro latte e le confezioni da 40 centesimi al litro che si trovano sugli scaffali dei discount. Cosa c'è dentro? Da dove arriva quel latte? Come e da chi è stato prodotto?". Il latte in bottiglia dei Bontempo sarà distribuito nei negozi normal trade, nei punti vendita della distribuzione organizzata, ma entro un raggio di 60 chilometri, non oltre. "Una politica il più possibile a chilometri zero - specifica Suely Celestino - per preservare il nostro latte crudo. Ridurre il più possibile il trasporto, poi, ha un vantaggio impagabile: non si ha la rottura delle proteine del latte, che viene lavorato, trasformato e imballato direttamente in azienda agricola". La parola d'ordine è semplicità. Perché, per Suely Celestino "è superfluo parlare di omega 3 e vitamine aggiunte. Il latte è un prodotto perfetto, già completo di suo: le sofisticazioni, le aggiunte non servono".



sando dalle iniziali 3 vacche in mungitura alle attuali 120, più altri 160 animali da rimonta.

### Pianificazione accurata

Sei anni fa il debutto nel segmento del latte crudo. Un'esperienza che Suely Celestino definisce "positiva al 100%". Tutto questo, dopo l'uscita dalla Latteria Mincio, che ha visto la famiglia di allevatori di Villimpena socia per 45 anni ininterrottamente. Il primo punto vendita i Bontempo lo installano a Casteldario. E non certo a caso. "Avevamo fatto un'indagine di mercato, che ha fissato in 5.000 abitanti il nume-

ro minimo per guadagnare installando un punto vendita di latte crudo". La soglia fatidica è quella dei 300 litri al giorno. Si parte col botto. Un po' la novità, un po' la moda, molto la freschezza del prodotto e la sicurezza della provenienza. Nel giro di un anno aprono altri quattro punti vendita. "Uno ha comprato l'altro - racconta Suely - e in pratica si sono finanziati da soli". Dopo Casteldario, dunque, sorgono distributori a Nogara, Cerea e Legnago.

Per due anni, nel 2005 e nel 2006 (con un'ottantina di vacche in mungitura), la media toccata per ogni singolo distributore è stata di 250 litri. "Volumi fondamentali per stabilizzare l'economia dell'azienda, che soffriva il prezzo basso del latte, come tutte le aziende del comparto".

Per il trasporto del latte crudo, l'azienda agricola Bontempo si è attrezzata a dovere, dotandosi di un furgoncino refrigerato sofisticatissimo. Costato 70mila euro. "È un mezzo completamente automatizzato, che si collega direttamente alla cisterna aziendale, per assicurare la catena del freddo e non esporre ad alcun tipo di contaminazione il latte".

Un furgone completo di cisterna per il latte, una per l'acqua, una per il lavaggio detergenti. In sé, una macchina diabolica, introvabile in Italia. Così, Suely Celestino è andata in Germania, dove il fenomeno della vendita diretta di latte è più radicato



FOTO SOPRA, DA SINISTRA  
Le paste filate sono uno dei punti di forza della produzione aziendale

La linea di imbottigliamento del latte

e consolidato rispetto al nostro Paese. "Ho trovato un furgone e ho fatto montare una pompa con doppia camera di refrigerazione e in 20 giorni sono tornata con il mezzo e la targa prova. Poi ho presentato il progetto in Regione, per cercare un finanziamento all'interno del Psr". E proprio grazie ai contributi regionali ha

potuto prendere avvio l'avventura. Che ha portato l'azienda Bontempo ad avere un rapporto diretto con i clienti, tanto che in molti hanno chiesto che venisse previsto un sistema di chiavette ricaricabili per acquistare il latte. Tutto a gonfie vele? Non proprio. Inaspettatamente, il progetto del quinto punto vendita, a Isola della Sca-

la, sfuma. "Colpa della campagna stampa contro il latte crudo - tuona Suely Celestino - come potenziale veicolo dell'Esche-

## CON I FORAGGI DI ERBA MEDICA DISIDRATATA *forte* AVRAI DI +

**CONDUZIONI<sup>®</sup>  
AZIENDE  
AGRICOLE  
FORTE**

*Da sempre a fianco dei migliori Allevatori e Mangimisti*

**+ qualità**

**+ salute**

**+ latte**

forte

foraggio ideale  
 ottima qualità  
 risparmio nell'alimentazione bovina  
 racciabilità di tutta la filiera  
 levate proprietà nutrizionali

Via Marina 9 • 45010 loc. Ca' Vendramin  
 Taglio di Po (RO)  
 Tel. 0426.81097 • fax 0426.81022  
 info@agricoleforte.com  
 www.agricoleforte.com



FOTO A FIANCO

La consegna viene effettuata in negozi di generi alimentari e punti vendita della grande distribuzione situati in un raggio massimo di 60 km.

*richia coli*. Con il risultato che le vendite sono calate del 35-40%. Quanto bastava per far saltare il piano di espansione in territorio scaligero.

In ogni caso, l'emergenza è rientrata. Al punto che ora i quattro punti vendita vendono mediamente sui 450 litri di latte.

### Largo ai robot

Ma i progetti di rinnovamento non si fermano. Nel 2009 entrano in azienda due robot di mungitura tarati sulle due mungiture giornaliere, per rispettare il disciplinare del Grana Padano.

D'altronde, il latte che non viene assorbito dai circuiti aziendali, viene conferito alla Latteria sociale Mantova.

Un primo bilancio, dopo oltre un anno di utilizzo dei robot, è assolutamente positivo. "Non soltanto perché si risparmiano risorse economiche importanti, tagliando sulla manodopera, ma anche per via di tutte le informazioni che il robot comunica: i calori, la fertilità, la qualità e le caratteristiche del latte, eventuali anomalie.

E grazie al robot di mungitura e tutte le operazioni automatizzate di pre e post-dipping su ogni capezzolo della mammella, si ha tutta la situazione sotto controllo e persino la carica batterica è scesa a 5-6.000 unità". L'ultima tappa che ha portato l'azienda agricola Bontempo ad essere fra le più moderne della provincia di Mantova è stata la realizzazione del caseificio per la lavorazione del latte.

Così, accanto al latte crudo consegnato ogni giorno ai distributori, da qualche settimana è partita in parallelo un'attività di trasformazione.

Un investimento ingente, che la famiglia Bontempo ha calcolato di ammortizzare in circa 15 anni. Il caseificio è un concentrato di modernità, fra apparecchiature

sofisticate e avveniristiche - a tutela della sicurezza alimentare - e una logistica impeccabile, per facilitare la lavorazione fino a 3.000 litri di latte all'ora. La gamma di prodotti è completa.

Dal latte pastorizzato agli yogurt, fino alle mozzarelle e ai formaggi.

Ma non è finita qui: idee e spirito d'iniziativa non mancano certo alla famiglia Bontempo, e la declinazione multifunzionale dell'azienda agricola potrebbe presto prendere altre sfumature e nuove connotazioni. Innanzitutto, alcune novità sono in arrivo su un piano meramente formativo, di comunicazione e di contatto col consumatore.

"È nostra intenzione - anticipa Suely Celestino - aprire le porte del caseificio e dell'azienda agricola, compresa la stalla, una volta al mese.

Credo che sia un segnale di assoluta trasparenza nei confronti di chi acquista il nostro latte e i nostri prodotti. Siamo orgogliosi di quanto abbiamo fatto in questi anni e speriamo di contribuire a fare educazione alimentare".

### Fattoria didattica

Educazione verso i clienti, certo, ma anche in un'accezione più immediata di fattoria didattica. Altro obiettivo dichiarato. "Non viviamo in una realtà metropolitana come può essere Milano - prosegue Suely Celestino - ma capita che i bambini non sappiano da dove viene il latte, come vivono gli animali e come vengono prodotti lo yogurt o i formaggi, per non parlare dei cicli produttivi nelle campagne".

Da qui nasce sia l'idea di inserirsi nel circuito delle fattorie didattiche che entrare direttamente nelle scuole con distributori automatici, per assicurare alimenti sani ai ragazzini. "Dobbiamo creare consapevolezza nei giovani e negli adulti di quello che mangiamo. E l'azienda agricola, se gestita in modo aperto e senza segreti, è senz'altro in grado di ridare la fiducia al consumatore". ■



FOTO SOPRA

L'esterno del moderno caseificio aziendale

FOTO SOTTO

Gli stampi per le paste filate

