

Da maggio a novembre le Chianine dell'azienda Scorsolini di Macenano (Tr) vivono al pascolo coi loro vitelli. Procurando ai proprietari un bel risparmio sui costi produttivi

# In libertà sui monti della Valnerina

di ALESSANDRO AMADEI



## Biglietto da visita

Azienda agricola Scorsolini Maria Rita

**SEDE**  
Macenano (Tr)

### L'AZIENDA

- Superficie disponibile: 120 ha, tra bosco, uliveto, vigneto e seminativi (a prato e a cereali)
- Bestiame bovino: 30 fattrici di razza Chianina iscritte a Libro genealogico
- Altro bestiame: ovicapri, asini e cavalli
- Altre produzioni: olio e vino biologico, legna da ardere
- Canali di commercializzazione: vendita diretta di carni bovine e di altri prodotti agricoli (spaccio aziendale)



Autenticamente multifunzionale e al 100% a gestione familiare. Queste alcune delle prerogative clou dell'azienda Scorsolini di Macenano (Tr), interessante realtà zootecnica della Valnerina in cui l'allevamento al pascolo della Chianina si coniuga con la vendita diretta delle carni e di altri prodotti agricoli. Per la soddisfazione, anche economica, dei proprietari che adesso si sentono autorizzati a progettare un futuro in campagna per i propri figli...



## Passione di famiglia

Gli uomini della famiglia Filippini Scorsolini che lavorano in azienda. Da sinistra: Ezio, Domenico, Giuseppe e Michele. Ultimo a destra è Eugenio, amico e collaboratore

I turisti che attraversano in auto la Valnerina ci passano per forza. Notano l'insegna, lo vedono aperto - sabato e domenica compresi - e vi si fermano per fare "il pieno". Di splendidi filetti e di succulente bistecche di Chianina, ma anche di olio, vino e altri cibi genuini.

I segreti del successo ottenuto dallo spaccio aziendale che **Maria Rita Scorsolini** ha aperto in quel di Macenano (Tr) sono apparentemente assai semplici: un'ampia gamma di alimenti di qualità, prodotti nell'azienda agricola di famiglia e venduti in un negozio collocato in posizione strategica.

Ma alla base delle buone performance commerciali ci sono soprattutto l'impegno e la passione di una famiglia di agricoltori che 7 giorni su 7 e per 12 mesi all'anno si dedicano anima e corpo all'allevamento del bestiame e alla cura della campagna. E tra la mandria di Chianine, che annovera circa 30 fattrici - tutte iscritte al Libro ge-



FOTO SOPRA, DA SINISTRA  
Durante l'inverno le bovine vivono negli ampi paddock aziendali che circondano la stalla

L'azienda si estende tra i boschi alle spalle della bellissima Abbazia di San Piero in Valle

neologico dell'Anabic - il gregge, i cavalli e gli asini, i seminativi, il vigneto, l'uliveto, il bosco e il negozio, il lavoro certo non manca.

“Per fortuna siamo in sei - sorride Michele Filippini, secondogenito di Domenico e Maria Rita - ma alla fine siamo sempre di corsa”. Michele, ad esempio, lavora come controllore dell'Apa di Terni e Perugia, e quando torna a casa corre a dare una



FOTO A FIANCO  
Le future fattrici vengono selezionate in base a una morfologia “da carne e da pascolo”

mano in stalla, oppure si accomoda (si fa per dire) nel laboratorio di sezionamento sottostante lo spaccio e si mette a preparare i tagli di carne che sua madre proporrà alla clientela.

Un ruolo, il suo, di grande responsabilità, visto che è la vendita diretta della carne di Chianina il fulcro dell'attività aziendale. Tutto il resto infatti, dall'olio ai seminativi, avrebbe di per sé uno scarso rilievo economico se non fungesse da volano alla commercializzazione delle produzioni bovine.

### Obiettivo centrato

“Abbiamo aperto questo spaccio - ci confermano Domenico e Maria Rita - nel marzo del 2007, con l'obiettivo di vendere tutta la carne che riuscivamo a produrre in stalla.

Prima, infatti, non avevamo alcuna difficoltà a collocare i maschi di razza pura, venduti come ristalli agli ingrassatori di Montefalco, ma ad essere problematica era la vendita delle femmine o dei meticci, così come riuscire ad incassare il denaro dai macellai. Adesso, con lo spaccio, si può dire che siamo riusciti a centrare l'obiettivo che ci eravamo posti e ad avere oltretutto quella liquidità necessaria per portare avanti l'azienda”. Le soddisfazioni, quindi, non

mancano. I bovini vengono macellati a 12-13 mesi di età (a 11-12 mesi le femmine) e ad un peso vivo di 5-5,5 quintali (350-380 chili sul morto). La vendita al dettaglio e in pacchi famiglia da 10 chili (solitamente a un prezzo di 10 euro al chilo) consentono di “smaltire” l'intera carcassa.

Tutto a gonfie vele, dunque? Solo in parte, perché all'orizzonte si intravedono nuvole minacciose.

“In questi anni - osserva infatti Michele - le istituzioni regionali ci hanno indubbiamente dato un aiuto fondamentale nel diffondere e far apprezzare al consumatore le virtù di questa razza. Ma se venissero a meno i finanziamenti alle Apa, crollerebbe il castello: sono infatti i controllori delle Apa che verificando l'iscrizione a Libro genealogico di ogni capo macellato e facendo i prelievi per i test del Dna funzionali all'accertamento della parentela, permettono agli allevatori di garantire che questa - e Michele indica un superbo pezzo di girello - è carne di pura Chianina. E di chiedere quindi al consumatore un prezzo adeguato”.

### Allevamento semibrado

Dallo spaccio aziendale ci spostiamo quindi alla volta delle stalle, dove durante la stagione invernale vengono tenuti i bianchi “gioielli” di famiglia. Il fuoristrada è indispensabile, visto che i ricoveri si trovano sulla sommità di una collina e che la stra-



da, per quanto breve, è piuttosto impervia. Ma arrivati in cima, il panorama è fantastico: ai nostri piedi il fondovalle in cui scorre il fiume Nera, e un po' a sinistra l'Abbazia di San Piero in Valle, importante polo di attrazione turistica.

Di fronte le vette della Valnerina “dove durante la bella stagione - ci informa Michele - portiamo le nostre Chianine”.

Da maggio a novembre, la mandria viene infatti trasferita sui pascoli demaniali, a 1.500 metri d'altitudine. Lì le fattrici tro-

FOTO SOTTO  
Maria Rita Scorsolini, titolare dell'azienda agricola, ritratta all'interno dello spaccio aziendale



vano tutto l'alimento loro necessario per mantenersi in forma e per allattare i vitelli. “Anzi, il più delle volte - sottolinea ancora Michele - ci tornano in stalla un filino ingrassate. L'importante è non abbandonarle a loro stesse: verificarne tutti i giorni le condizioni di salute, condurle a bere, portarle sui pascoli più ricchi”.

È dunque necessario un piccolo investimento in termini di affitto, di manodopera e di carburante (“per andare su in montagna usiamo la moto, altrimenti ci costerebbe un occhio”), ma alla fine i vantaggi non mancano: “il costo del chilo di carne - conclude infatti Michele - si abbassa notevolmente”.

Certo, ci vuole una mandria strutturalmente adatta al pascolo.

E qui subentra l'occhio attento di papà Domenico e dello zio Ezio, che scelgono con grande attenzione la futura rimonta. “Il destino di una manza - precisano i due decani dell'allevamento - dipende come noto dal punteggio della madre e dal punteggio che il tecnico dell'Anabic le attribuisce a 20 mesi di età.

Ma ormai riconosciamo al volo l'animale che fa per noi: non troppo grande né troppo scarno, con il piede robusto per adattarsi bene ai pascoli montani”.

### Giovani sui campi

Allevamento semibrado, dunque, e vendita diretta. È così che la famiglia Filippini



FOTO SOPRA  
Con lo spaccio aziendale la famiglia Filippini riesce a vendere tutta la carne che produce, compresa quella di femmine e meticci

Oltre a lavorare in azienda e ad occuparsi del laboratorio di sezionamento delle carni, Michele Filippini è anche controllore dell'Apa di Terni e Perugia

Scorsolini interpreta l'allevamento del Gigante bianco.

Ed è grazie ai buoni risultati ottenuti con questo binomio che Domenico e Maria Rita cominciano a intravedere un futuro in agricoltura per entrambi i figli.

“Abbiamo in serbo un progetto per nostro figlio Giuseppe. Speriamo bene”. Si sa, la fortuna premia gli audaci. Ma anche i volenterosi. ■