

Latte, formaggi e latticini di Pezzata Rossa,
ma anche vini, salumi e ortaggi. Tanta qualità
al giusto prezzo e in filiera corta:
queste le carte vincenti de "La Fattoria"
di Pavia di Udine

Multifunzionalità alla friulana

DI ALESSANDRO AMADEI



Biglietto da visita

Azienda agricola La Fattoria

SEDE - CONTATTI

Via Lovaria 48/C, Pavia di Udine - Tel./Fax 0432 655266

SITO WEB - POSTA ELETTRONICA

www.lafattoriadipavia.it - info@lafattoriadipavia.it

L'AZIENDA

- Superficie disponibile: 150 ha, coltivati a foraggiere (medica e mais da trinciato), cereali (mais da granella e frumento), soia e colza; 7 ha tenuti a vigneto e 4,5 ha ad ortive
- In stalla: 80 vacche in lattazione di razza Pezzata Rossa Italiana. Produzioni medie (ultimo controllo): 27 kg di latte, al 3,66% di proteina e al 4,10% di grasso; cellule somatiche 177mila unità/ml
- Altri allevamenti: suini all'ingrasso (80 capi), polli e conigli
- Produzioni aziendali: latte, formaggi e latticini; salumi (prosciutto crudo, soppressa ecc.); vini Doc e Igt sfusi e in bottiglia; ortaggi di stagione e sott'olio
- Canali di commercializzazione: vendita diretta tramite agriturismo e spaccio aziendale
- Altre attività: fattoria didattica. A breve: produzione artigianale di gelati
- Manodopera: familiare, avventizia e dipendente (5 unità)



Un agriturismo autentico, dove il consumatore può fare una sosta gustando un'ampia gamma di alimenti genuini - coltivati, raccolti e trasformati in azienda - ma anche fare acquisti presso un rifornitissimo spaccio aziendale, dove spiccano il latte e i formaggi "solo di Pezzata Rossa italiana", così come i vini, i salumi e gli ortaggi di casa. Benvenuti a "La Fattoria", interessante realtà agricola alle porte di Udine, realizzata e gestita dai quattro giovani della famiglia Listuzzi insieme alle loro mogli. Una vita di sacrifici la loro, ma che sta regalando anche tante soddisfazioni

In principio c'erano i due fratelli **Gioacchino** ed **Eliseo Listuzzi** che a Pavia di Udine, a meno di dieci chilometri dal capoluogo friulano, gestivano un'azienda agricola funzionale, ma senza particolarità "da prima pagina": una bella mandria di pezzate rosse in stabulazione fissa (50 capi in lattazione), qualche suino, un po' di campi e vigne e una piccola attività di vendita diretta di ortaggi, patate e vino. Poi, a metà degli anni novanta, poco dopo il *restyling* della stalla e la costruzione della sala di mungitura, in cabina di regia arrivano i quattro figli che iniettano nell'azienda di famiglia nuove energie e tante buone idee. Ed ecco che l'azienda viene amplia-

Famiglia unita

Il team di "volenterosi" al lavoro in stalla e in campagna. Da sinistra: Agostino, Fabio, Cristiano, Noè, Giacomo e Andrea



FOTO SOPRA, DA SINISTRA

La colza è tra le poche colture puramente da reddito inserite nei piani agronomici aziendali

Anche in porcaia il welfare è una priorità

L'azienda raggiunge la piena autosufficienza per ciò che riguarda la componente foraggera della razione

ta (vengono acquistate un po' di quote, nel vino e nel latte) per poi compiere il salto di qualità: nel 1999 apre l'agriturismo "La Fattoria", dove oggi, a qualsiasi ora della giornata e sei giorni su sette, il cittadino in fuga dallo stress può ritagliarsi una pausa golosa, gustando un aperitivo con i formaggi, i salumi e il vino della casa oppure desinando in un ambiente in stile agreste, ma amichevole ed accogliente, e soprattutto dove vengono proposti cibi sani e genuini, e autenticamente a chilometri zero.



La prova, del resto, è in bella vista: la stalla, il vigneto e i campi sono tutto intorno. Ma prima di rincasare l'ospite può chiudere in bellezza, facendo shopping nello spaccio aziendale attiguo all'area di ristoro, dove sono in vendita tutte le prelibatezze firmate "La Fattoria". Le stesse che sotto Natale vengono inserite negli apprezzatissimi pacchi regalo aziendali, o che vanno a ruba tra gli alunni delle scuole, giunti qui in gita di istruzione nel quadro delle "fattorie didattiche" regionali. Presentato così, in poche parole, sembra un gioco da ragazzi, ma solo **Fabio, Agostino, Noè e Giacomo Listuzzi** – i protagonisti di questa storia – possono dire, insieme alle loro consorte, quanti sacrifici in termini di risorse umane e materiali è costato (e costa) questo multiforme mosaico. Che a breve si arricchirà di un'altra tessera: il laboratorio per la produzione di gelato artigianale, con un nuovo, grande spaccio e un'ampia sala polifunzionale per garantire l'attività didattica anche nei giorni di brutto tempo. "In effetti – convengono Fabio e Agostino Listuzzi, cugini di Giacomo e Noè – quando nel 1995 abbiamo costituito la nuova società, volevamo sì ingrandirci, ma senza ampliare troppo la stalla o ad esempio le colture ortive per essere poi costretti

FOTO A FIANCO
"La Fattoria" vista dall'alto: stalla e vigne circondano l'agriturismo...

a svendere i nostri prodotti sul mercato tradizionale. L'idea era di trasformare tutto in azienda e di puntare sulla filiera corta, offrendo direttamente al consumatore un'ampia gamma di alimenti di buona qualità, al giusto prezzo. Certo, più sono i prodotti, più sono i problemi e gli investimenti necessari. Ma oggi i clienti non mancano e la soddisfazione è tanta".

Benessere animale

Dal giardino dell'agriturismo dove ci troviamo e che durante l'estate è teatro di affollatissime serate a sfondo musicale ed enogastronomico, ci spostiamo nella vicina stalla dove incontriamo Noè, autentico *deus ex machina* dell'allevamento bovino insieme all'italianissimo mungitore Cristiano. Ne approfittiamo per chiedere qualche dato sulle performance produttive e riproduttive della mandria di Pezzate Rosse, che "sono da sempre - sottolinea Noè - il nostro cavallo di battaglia". In effetti se le bovine de "La Fattoria" sono molto generose sia sul fronte della quantità che della qualità del latte (vedi box "Biglietto da visita", ndr), non meno brillanti sono le performance sul fronte riproduttivo: con un intervallo medio parto concepimento di 96 giorni, i problemi di ipofertilità che affliggono buona parte delle stalle da latte italiane, qui sono evidentemente ancora lontani. Anzi: "per evitare di ingrandire troppo la mandria – rimarca infatti Noè -

siamo costretti a vendere qualche manza, o a coprire le vacche geneticamente meno interessanti con del seme blu belga, per vendere poi i vitelli agli ingrassatori". Ma oltre alla fertilità, continua il nostro interlocutore, la Pezzata Rossa si fa apprezzare anche per la salute di ferro: "le cellule somatiche – osserva - non sono mai state un problema, e da quanto mi ricordo non abbiamo mai avuto un solo caso di dislocazione abomasale. Del resto con tutto quello che abbiamo da fare in azienda, ci è indispensabile allevare bovine sane, che non diano



grattacapi". Ma non per questo alla mandria vengono lesinate cure ed attenzioni. Un esempio? Le lettiere in paglia su cui riposano le bovine vengono ricambiate di frequente, addirittura due volte al giorno nel reparto delle vacche in lattazione. "Certo, è un costo - concorda Noè - ma che si ripaga in termini di igiene e soprattutto di benessere animale, che per noi è una priorità assoluta. E poi alla fine la spesa viene in parte ripagata: i viticoltori del Collio ci richiedono il nostro letame".

Specialità d'autore

Lasciamo le bovine ruminare tranquille, e prima di riguadagnare il viottolo che conduce all'area di ristoro e degustazione passiamo di fianco ai box dove sono allevati i suini all'ingrasso. Niente di quanto possa far pensare a un allevamento stressante e affollato: i maiali - ibridi commerciali da carne – riposano comodamente distesi su un letto di paglia. Al centro la rotoballa, sfadata per gioco dagli animali stessi. "Li acquistiamo ad un peso di 80-90 chili – osserva Fabio, responsabile della porcaia - e li portiamo a un peso di macellazione di circa 250 chili". L'abbattimento avviene presso un mattatoio esterno, ma le carcasse sono lavorate interamente in azienda per essere trasformate nelle specialità norcine - salami, pancette e prosciutti - che sono tra i pezzi forti dell'offerta aziendale. Così come i formaggi a marchio "solo di Pezzata Rossa italiana" – caciotte, mozzarella e latteria - che insieme al latte crudo e ai vini dominano la scena nello spaccio aziendale. Ed è qui, seduti ai tavoli di fronte al grande banco frigo, che concludiamo la nostra visita in compagnia di Giacomo. Che ci

FOTO A FIANCO

Tra i cavalli di battaglia dei vini aziendali a marchio "Fattore Effe", un profumatissimo rosé frizzante per aperitivi

Nelle serate di luglio l'azienda offre musica e aperitivi, e dal parcheggio in mezzo ai campi gli ospiti accedono all'azienda attraverso il berceau "scavato" nella vigna



FOTO SOPRA

Attualmente lo spaccio aziendale si trova in un'ala della zona di ristoro e degustazione, ma presto verrà trasferito in un nuovo padiglione dove verrà collocato anche il laboratorio per la produzione di gelato

spiega come per produrre formaggi e latticini, la famiglia Listuzzi non si avvalga di un caseificio aziendale, ma si appoggi alla latteria di Venzone (Ud), che lavora a parte il latte munto a La Fattoria trasformandolo in formaggi molli, oppure usufruisca, secondo le migliori abitudini friulane, della latteria turnaria di Trivignano (Ud). Così non è per gli ottimi vini di casa, che invece vengono prodotti nella cantina aziendale collocata dietro alle cucine.

Mentre parliamo continua l'andirivieni di gente tra la zona di ristoro e lo spaccio aziendale. E l'occasione è propizia per discutere di iniziative promozionali – la partecipazione alle fattorie didattiche, spiega Giacomo, è un ottimo strumento di pubblicità per l'azienda - e di strategie commerciali. "Ai nostri clienti – conclude il nostro interlocutore – proponiamo un modo di mangiare diverso, cibi sani e naturali, serviti con semplicità secondo le consuetudini del mondo rurale. Il nostro vuole essere infatti un autentico agri-turismo, perché non siamo ristoratori, ma siamo e vogliamo restare prima di tutto agricoltori". E con la "A" maiuscola, ci permettiamo di aggiungere noi. ■