

La famiglia Mongili ha le sue radici a Sédilo (Or), ma ha fatto fortuna in Mugello allevando pecore e vendendo ottimo formaggio

Cuore sardo, spirito toscano

di GIOVANNI DE LUCA



Biglietto da visita

Società agraria Bacciotti di Sandra e Roberto Mongili

SEDE

Via di Gabbiano 7, Sant'Agata di Mugello - Scarperia (Fi)

CONTATTI

Tel. 055.840.6905 - Cell. 335.104.4374

SITO WEB - POSTA ELETTRONICA

www.pecorinobiologico.it - info@pecorinobiologico.it

L'AZIENDA

- In ovile: 450 capi di razza sarda e qualche agnello di razza Charolaise
- Produzione: latte per la trasformazione
- Formaggi prodotti: raveggiolo, robiola, caciotta fresca, pecorino toscano, pecorino sardo e ricotta
- Superficie aziendale: 68 ha



Un ovile con 450 pecore sarde, la voglia di mettersi in gioco con la vendita diretta e una forte esperienza familiare alle spalle. Sandra e Roberto Mongili continuano l'attività iniziata da babbo Giuseppe e mamma Giovanna, puntando sul biologico e sulla lavorazione a crudo del latte. Ma più delle loro parole a parlare sono i loro formaggi, a cominciare dal raveggiolo per arrivare alle robiola, ai pecorini e alla ricotta. Il tutto a Scarperia (Fi), sulle montagne del Mugello, una zona in cui gli allevatori sono ancora oggi i primi custodi dell'ambiente



Squadra affiatata

Per Sandra Mongili lavorare il latte a crudo è la chiave del successo aziendale

Sotto: da destra Roberto Mongili, la madre Giovanna, la sorella Sandra e il nipote Cesare



I pastori sardi hanno avuto un forte impatto sulla zootecnia del "Continente" e il flusso migratorio che si è insediato in regioni come la Toscana a cavallo fra gli anni '50 e '60 ha permesso all'allevamento degli ovini di continuare ad esistere in aree dove altrimenti sarebbe scomparso quasi completamente. È il caso del Mugello, uno dei polmoni verdi d'Italia, terra di montagne e bosco, ma anche di agricoltura e appassionati allevatori. Ed è qui, a pochi chilometri da Scarperia (Fi), che prende vita la storia della famiglia Mongili, originaria di Sédilo (Or) emigrata per cercar fortuna. Nel caso di Giuseppe Mongili, oltre a nuove opportunità di lavoro il Mugello gli portò in dote anche una moglie, Giovanna Bacciotti e due figli, Sandra e Roberto, che, dopo la prematura scomparsa del padre, hanno preso le redini dell'azienda agricola, trasformandola in un vero gioiello a prova di buongustaio. A parlare è Sandra, che dell'indole sarda ha mantenuto il nerbo, mitigato da un torrenziale eloquio dal caratteristico accento toscano e da un'energia senza fine. Perché la montagna è bella e il panorama che si



gode dalla loro azienda è davvero spettacolare, ma il Mugello resta un posto per gente tosta. A lei e a mamma Giovanna la lavorazione del latte e la vendita dei formaggi in giro per i mercatini della provincia, al fratello Roberto la gestione dell'ovile e della campagna. "Nostro padre e uno dei suoi fratelli hanno iniziato come mezzadri, poi con il passare del tempo sono riusciti ad acquistare la terra e a lavorare in proprio, sino a quando le nostre strade si sono divise e la nostra famiglia ha dato vita a questo allevamento".

In totale sono 68 gli ettari sui quali i Mongili possono contare, compreso un po' di bosco e qualche terreno in comodato d'uso vicino a S. Piero a Sieve. Lo schema col-

FOTO SOTTO
Per essere in regola con le normative ambientali l'ovile si è dovuto dotare di una costosissima concimaia



turale è quello classico di queste zone, fieno dove possibile e poi orzo, triticale, con l'obiettivo di ridurre al minimo gli acquisti all'esterno e garantire alle 450 pecore sarde un'alimentazione capace di far esprimere loro tutto il potenziale genetico. "Crediamo nel valore della selezione - spiega Sandra - e tutti i nostri animali sono iscritti al Libro genealogico, ma pur cercando buone produzioni, non spingiamo mai troppo in mangiatoia, perché il nostro obiettivo è quello di produrre formaggio di qualità e in caldaia vogliamo avere un latte eccellente".

La genetica paga

Il gregge è stato diviso in due gruppi di monta, il primo destinato a partorire verso ottobre ed il secondo verso marzo-aprile. In questo modo si riesce ad avere una produzione di latte che dura da gennaio a ottobre, con più di 300 litri al giorno di media, che diventano 450 nei momenti di picco massimo.

"Con la genetica che abbiamo - dice Sandra - potremmo produrre quantità maggiori, ma non utilizziamo insilato perché lavoriamo il latte a crudo e non vogliamo correre rischi. Costa di più, ma quando si assaggia il nostro formaggio il sapore parla da solo".

Per rendersene conto basta fare un salto in caseificio e mettere alla prova le sue parole, incominciando dalla ricotta, uno dei

FOTO SOPRA, DA SINISTRA
Cesare insieme ad uno degli agnelli di razza Charolaise presenti in azienda

In azienda sono presenti 450 pecore sarde

A DESTRA
Alimentazione biologica poco spinta e niente insilato, ecco il segreto del latte dei Mongili



prodotti di punta dell'azienda, dal gusto rotondo, soda al punto giusta e ricca di sapore. Ma questo è anche il periodo del "raveggiolo", formaggio delizioso, leggermente acidulo e dalla consistenza caratteristica, che in caseificio viene venduto a 10euro/kg, ma che nei negozi di delikatesen arriva senza problemi ai 16 euro. Una vera chicca. E che dire della robiola 100% latte di pecora, cremosa come uno se la immagina. Poi c'è il classico pecorino toscano e il pecorino alla maniera sarda, a cui



Sandra ha affiancato anche una caciotta da consumare dopo una breve stagionatura di 20-30 giorni che sta incontrando il favore dei clienti. Di stagionati si fatica a parlare, perché le scorte scarseggiano ed è praticamente impossibile avere un formaggio di 12 mesi, tali sono le richieste del mercato. La qualità è garantita e il fatto di essere una azienda biologica ha aiutato Sandra e i suoi a farsi un nome in zona, senza dimenticare che la lavorazione a crudo consente di portare in tavola gli aromi del latte, a differenza dei formaggi pastorizzati. E questo, anche in un periodo di consumi in calo, ha la sua parte al momento dell'acquisto. "Poi abbiamo fatto qualche esperimento lasciando il formaggio a fermentare nelle foglie di noce o nelle vinacce, tanto per arricchire il banco quando andiamo in giro per mercati e proporre qualche chicca sfiziosa, ma devo dire che il nostro miglior biglietto da visita è la ricotta".

Una pubblicità fatta con il passa parola, facendosi conoscere ai mercati e mettendoci



FOTO SOPRA, DA SINISTRA
Il raveggiolo, una delle chicche dell'azienda Bacciotti

Sandra e Giovanna alle prese con la ricotta, uno dei loro prodotti di punta

Il caseificio è piccolo, ma bene attrezzato

Il furgoncino refrigerato con cui i Mongili presidiano i mercati contadini della zona

FOTO SOTTO
Il Mugello visto dall'azienda Bacciotti

la propria faccia di allevatore-trasformatore. "Non c'è nessuna ricetta magica, ma quando la razione è composta quasi solo di orzo, avena, triticale, favino, granturco e fieno, forse avremo qualche punto percentuale di proteina in meno dei mangimi composti, ma in caldaia il latte parla un'altra lingua".

Omeopatia, sì grazie

Senza dimenticare gli aspetti legati alla salute animale, affrontati con i rimedi della medicina omeopatica ed impostati in



un'ottica di reale prevenzione, che vedono Sandra e Roberto piuttosto soddisfatti dei risultati raggiunti. Un motivo in più per passare in azienda o fare un salto ai mercati contadini di Prato, Sesto Fiorentino e Borgo San Lorenzo, dove i formaggi dell'azienda Bacciotti sono ormai di casa. A testimonianza del fatto che anche in zone difficili come il Mugello la zootecnia ha un ruolo chiave da giocare per tutelare aree altrimenti destinate all'abbandono e produrre reddito. Con un po' di caparbietà sarda e spiritaccio toscano. ■