

Un allevamento in selezione sulle colline di Città di Castello (Pg) e la voglia di costruire il proprio futuro su questa razza antica. Garantisce la famiglia Tosti

La casa della Chianina

di GIOVANNI DE LUCA



Biglietto da visita

Società agricola Agritosti

SEDE
Fr. San Faustino voc. Capelli 12 - 06026 Pietralunga

CONTATTI
Tel. 075.925.2148 - Cell. 338.894.8594

SITO WEB - POSTA ELETTRONICA
agritosti@libero.it; www.casa-san-martino.com

L'AZIENDA

- L'allevamento: 250 chianine, una decina di fattrici Tiro pesante rapido e qualche suino.
- Superficie aziendale: 390 ettari complessivi, compresa la macchia
- Destinazione del prodotto: vendita diretta in azienda e vendita del bestiame sul mercato
- Attività collaterali: agriturismo formula bed & breakfast



In principio fu l'allevamento della Chianina, poi l'agriturismo e oggi anche la vendita diretta della carne. Per la famiglia Tosti il vero valore aggiunto è vivere in maniera sana sulle colline umbre e veder pascolare la propria mandria. Con un occhio alla bellezza del paesaggio e l'altro al bilancio aziendale, che trova nella multifunzionalità il suo punto di forza. Il tutto a Pietralunga (Pg) in una fattoria da 390 ettari, dove gli animali non conoscono l'insilato

Idee chiare

Il punto vendita, allestito dentro alla "Casa della Chianina", è gestito da Alberta Ceccagnoli, moglie di Carlo, qui ritratta con il figlio Riccardo



La Chianina è come il calcio, è questione di cuore, prima che di tecnica. Per i suoi supporter non c'è discussione che tenga, non esistono ragionamenti sugli incrementi ponderali o sulle rese di macellazione di altre razze. Perché la Chianina è unica nel suo genere e la sua ciccia, curata bene in vita e lavorata altrettanto bene al macello, offre il massimo di sé in cucina. Astenersi perditempo.

D'altro canto chi ha assaggiato una "bistecca" (di quelle vere), con il suo filettino sugoso e l'osso tutto da piluccare sa di cosa stiamo parlando. Allo stesso modo in cui vedere dal vivo una Chianina in purezza, manto bianco e sguardo fiero è una esperienza che colpisce certamente i non addetti ai lavori, ma che segna indelebilmente anche chi in mezzo alla Chianina c'è sempre vissuto.

Carlo Tosti da Pietralunga (Pg) è uno di loro. E poco conta che la vita lo abbia portato ad insegnare matematica nelle



FOTO SOPRA, DA SINISTRA
Da sinistra: Riccardo, Carlo, Gianni e Isabella Tosti

L'azienda è situata sulle colline di Pietralunga (Pg)

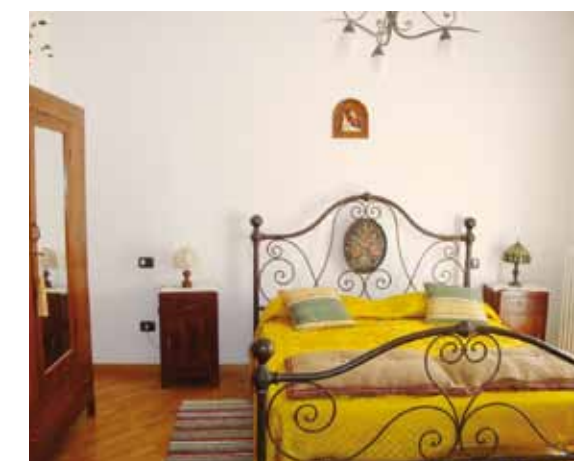


FOTO SOPRA, DALL'ALTO
L'ingresso del punto vendita annesso ai locali di lavorazione delle carni

L'agriturismo offre ospitalità bed & breakfast

scuole superiori, perché ogni momento libero lo passa in azienda in mezzo alle "sue" Chianine, insieme al fratello **Gianni**. Una passione che ha contagiato anche la figlia **Isabella**, veterinaria piuttosto conosciuta nel mondo delle razze bianche, il figlio **Riccardo** e la moglie **Alberta**, che segue il punto vendita aziendale.

"La Chianina è uno stile di vita – ammette Carlo – capace di attirare anche i giovani, nonostante non esistano sabati e domeniche. Ma lavorare immersi nel verde delle colline umbre, circondati dalla natura è un valore aggiunto, che in famiglia sappiamo ancora cogliere".

Genetica in purezza

Non fatevi ingannare. Carlo non è un poeta idealista, ma un allevatore attento capace di svolgere la sua attività in una azienda che insiste su tre comuni diversi (Pietralunga, Città di Castello e Gubbio) con tutti i problemi che questo comporta. Senza dimenticare che per produrre il foraggio necessario per le 250 Chianine della famiglia, i Tosti prendono anche in affitto terreni situati a Montone e Umbertide, consapevoli di dover vivere

FOTO A SINISTRA, DALL'ALTO
L'inverno 2012 sarà ricordato come uno dei più rigidi degli ultimi anni

Nelle aziende della famiglia Tosti sono presenti 250 Chianine iscritte al Libro genealogico

sul trattore quando è il momento di fare fieno. "In totale possiamo contare su 390 ettari di collina, molti dei quali coperti da macchia, che ci permettono di soddisfare la maggior parte delle esigenze alimentari della mandria. È una faticaccia, ma ne vale la pena. L'ingresso in azienda di mio figlio Riccardo e il fatto che Isabella sia la nostra veterinaria ci permette di guardare con fiducia nel futuro, in modo da valorizzare al meglio la genetica che abbiamo in stalla". D'altro canto, quando tutti i capi sono iscritti al Libro genealogico e i tori utilizzati per la monta vengono dal centro genetico Anabic è chiara l'attenzione per la selezione, anche se a Carlo piace una

Chianina dalle forme un po' "retrò": "A noi servono animali capaci di adattarsi al pascolo e puntare troppo al gigantismo non pensiamo sia la strada più giusta. La nostra mandria vive all'aperto da aprile a novembre e questa scelta paga, anche perché abbiamo sempre scelto linee di sangue facili al parto e oggi, a distanza di anni, la differenza si vede".

Nuove opportunità

Ma ai Tosti allevare non bastava più e da poco tempo hanno aperto un punto vendita aziendale a cui hanno dato un nome che è tutto un programma: "La casa della Chianina". Finiture di pregio, massima

pulizia e il giusto tocco di rustico, un mix vincente. "Al momento – spiega Carlo – proponiamo confezioni famiglia da 10 kg, con un misto di fettine, bistecche, roastbeef, bollito, spezzatino e macinato. Il tutto confezionato sotto vuoto, pronto per essere messo in congelatore, ad un prezzo di 12 euro/kg".

La formula piace ai consumatori, ma ha anche il pregio di consentire ad Alberta Ceccagnoli, la moglie di Carlo, e ai suoi collaboratori di concentrare il lavoro in macelleria in poche giornate, senza dover presidiare il negozio quotidianamente. Oggi si macella due volte al mese, ma il passa parola sta facendo il suo corso e non è escluso che prima dell'estate il ritmo aumenti. "La carne di Chianina è davvero speciale – commenta soddisfatto Carlo – e la maggiore soddisfazione per tutti noi è vedere i nostri clienti che ci ringraziano per la bontà del prodotto che hanno acquistato".

Un risultato che si costruisce durante il ciclo di allevamento decidendo di non utilizzare insilati, ma solo foraggio, orzo, favino, più il pascolo per buona parte dell'anno. Sarà il prezzo, sarà la qualità, ma i 23-24 pacchi famiglia che si ottengono dalla macellazione di una femmina di 15-16 mesi spariscono in poche ore. "È chiaro che se

FOTO A FIANCO
Gli animali restano al pascolo da aprile a novembre

vendessimo tutto al banco si guadagnerebbe di più, ma avendo anche l'agriturismo e l'azienda agricola da seguire, in questo modo riusciamo a gestire la manodopera al meglio, senza dover aumentare il numero di dipendenti".

Una esigenza inderogabile visto che oltre alla Chianina, all'allevamento di cavalli da Tiro pesante rapido e a qualche suino, da una decina di anni Alberta è impegnata con il bed & breakfast, che affianca l'attività principale della famiglia e contribuisce al bilancio aziendale.

In nome della multifunzionalità, vera chiave di successo per l'agricoltura del terzo millennio. ■

