

Soccida e contoterzismo risollevarono l'allevamento

Alla Bonvicini di Gualtieri, in provincia di Reggio Emilia, hanno salvato l'azienda facendo un contratto per l'ingrasso di suini e offrendo nuovi servizi per l'esterno

di Ottavio Repetti

La crisi morde un po' meno, ma in passato ha picchiato duro. Al punto che molti non ce l'hanno fatta e chi è riuscito a venirne fuori ha dovuto spesso ricorrere a soluzioni di ripiego, a volte frutto di intuizione o fantasia. Come la storia della Bonvicini, azienda a conduzione familiare, ormai indirizzata verso un lieto fine.

Siamo a Gualtieri, provincia di Reggio Emilia. Qui troviamo l'allevamento che fa capo a una donna, Liana Bonvicini, ma nel quale lavora anche il marito,



Nonostante la crisi Liana Bonvicini ha investito in strutture, realizzando un nuovo capannone con i migliori criteri progettuali del momento. La struttura è stata ultimata nella primavera del 2011.



Alberto Genovesi e Liana Bonvicini con il loro terzo e ultimo figlio.

Alberto Genovesi.

È quella che potremmo definire una porcilaia a livello familiare, da circa 3mila grassi. A contorno troviamo un'azienda agricola da 110 ettari, tra terreni in proprietà e in affitto.

La famiglia Genovesi-Bonvicini fa allevamento da sempre. «Iniziò mio padre, che ingrassò suini per 30 anni e anche mio fratello è un suinicoltore – spiega Alberto Genovesi –. Io, invece, per anni ho fatto il dipendente, ora in un'azienda ora in un'altra. Ma ho sempre avuto la voglia di mettermi in

proprio, tanto è vero che ho sempre allevato qualcosa, finché con mia moglie ci siamo decisi ad aprire un'attività nostra».

Per diversi anni i due hanno lavorato gomito a gomito con il fratello di Alberto: ritiravano i suoi suinetti e li ingrassavano. È andato tutto bene finché la crisi non ha cominciato a picchiare duro. «A un certo punto ci siamo resi conto che le cose stavano diventando troppo difficili e che dovevamo cambiare strategia – prosegue l'allevatore –. Per questo motivo,

d'accordo con mio fratello abbiamo smesso di ritirare i suoi suinetti e lui ha trovato un altro compratore. Noi, invece, abbiamo convertito gran parte dell'allevamento alla soccida, perché in quel momento ci sembrava la soluzione migliore e che ci dava più garanzie. È un sistema che ha il vantaggio di ridurre notevolmente gli investimenti da parte del soccidario, visto che i capitali sono a carico del soccidante, al quale resta anche la proprietà degli animali. Il nostro accordo, per esempio, prevede che i suini siano forniti dal soccidante e che noi, oltre al lavoro, ci impegniamo a coprire una parte del fabbisogno alimentare». Così ora a Gualtieri adesso ci sono sempre tremila animali, ma tutti in soccida.

Meno spese

Sgravarsi delle notevoli spese necessarie per l'acquisto dei suinetti e del mangime ha permesso a Liana Bonvicini di alleggerire la propria situazione e mandare avanti l'allevamen-

to. «Abbiamo fatto la cosa giusta al momento giusto, probabilmente, perché abbiamo capitalizzato gli animali che avevamo in porcilaia senza investire nuovi capitali – aggiunge –. Questo ci ha dato la possibilità di andare avanti». E dal punto di vista economico? Anche sotto questo aspetto Liana Bonvicini è soddisfatta. «Devo dire che per il momento andiamo bene – sottolinea l'allevatrice –. Siamo arrivati al quarto giro con questo sistema e ormai il bilancio sembra consolidato in positivo. Certamente non è come fare allevamento in proprio, ma d'altra parte si evitano anche parecchi rischi e la differenza non è poi così significativa».

Più investimenti

Questo non significa, naturalmente, che l'allevamento abbia rinunciato a investire. Per esempio, si è potuto realizzare un nuovo capannone per gli ingrassi costruito secondo gli ultimi criteri in materia di logistica e benessere degli animali. «In realtà si tratta di un investimento che avremmo voluto fare cinque anni prima – spiegano i due allevatori – ma si sa com'è, tra burocrazia e mutui». Vediamo dunque un po' più da vicino questa sofferta struttura: dispone di un rapporto grigliato-pieno in linea con la

Nella nuova porcilaia troviamo pavimento pieno e grigliato, secondo i dettami delle normative in materia di benessere. I box sono medio-piccoli, da 20 animali circa.



La struttura realizzata dall'azienda Bonvicini è dotata di volte alte e ventilazione naturale, assicurata da finestre automatizzate a controllo elettronico.

prossima legge sul benessere animale. Inoltre adotta anche un nuovo sistema di collocazione dei grigliati. «In pratica sotto il pavimento abbiamo dei supporti su cui poggiano i muretti divisorii e i bordi del pannello grigliato – fa notare la titolare –. I trogoli sono invece appesi ai muretti di divisione. Con questo sistema si ottengono due risultati: il grigliato non è imprigionato sotto ai divisorii e può quindi essere rimosso facilmente, per esempio per variare la proporzione tra pavimentazione piena e fessurata se dovessero cambiare le norme in materia. In secondo luogo, e forse ancor più importante, i flussi di liquami tra il lato destro e sinistro del capannone non si mescolano mai, perché le condotte percorrono per il lungo i lati della struttura. Questo ha ricadute evidenti sulle epidemie: da quando abbiamo iniziato a lavorare con questo capannone il tasso di contagio si è ridotto in modo inequivocabile».

L'edificio è dotato di ventilazione naturale, con apertura e

chiusura automatica delle finestre: una soluzione che assicura temperature accettabili con costi contenuti. «D'estate si comporta bene. Abbiamo qualche problema nei giorni più caldi, ma nulla di più – conclude Liana Bonvicini –. Da quest'anno, inoltre, abbiamo anche l'impianto di nebulizzazione dell'acqua, che dovrebbe abbassare di un paio di gradi la temperatura interna».

L'idea dell'insaccatrice

Anche se i due allevatori sono usciti da una situazione difficile dando spazio all'inventiva, la soccida, di per sé, non è una soluzione molto originale, per chi fa suinicoltura. Lo è però la seconda contromisura messa in atto dalla coppia. «Cinque anni fa vidi una macchina sperimentale, un'insaccatrice abbinata a un mulino che permetteva di fare sacconi di pastone partendo dalla granella di mais – ricorda Alberto Genovesi –. In pratica si butta dentro granella, il mulino la macina e poi un sistema a vortici d'aria la pressa nel sacco.



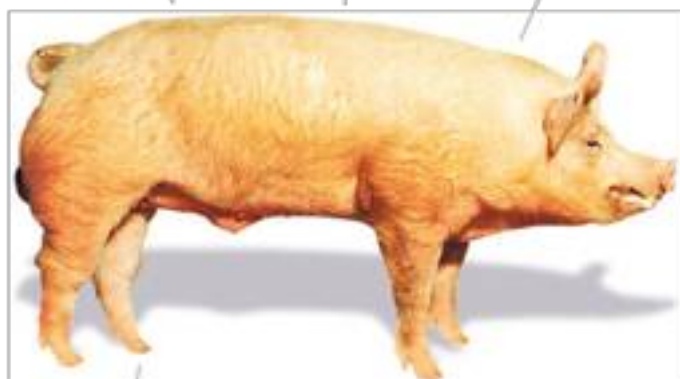


A Hendrix Genetics Company

+ Copertura di Grasso
sul prosciutti

Certificato DOP

Nidiato Uniformi



Suini Vitali e Resistenti

Maggiore
Accrescimento e Resa

Rocky

Il Prosciutto Perfetto

Il Verro Rocky è il verro della gamma Hypor selezionato per il suino Pesante. La progenie ottenuta con il Rocky associa una buona resistenza a buoni accrescimenti e indice di conversione.

I prosciutti ottenuti si dimostrano adatti alle produzioni DOP per Forma, Colore della carne, Marezzatura, Spessore del grasso in corona.

Per ulteriori informazioni:

www.hypor.com
+39 030 9386047

OLTRE LA CRISI



Da tre anni l'azienda insacca il pastone di mais evitando il ricorso all'essiccatoio e ottenendo un ottimo prodotto, senza muffe e con il giusto tenore di umidità.

Dopo averci pensato un po' mi lasciai convincere e l'acquistai. Ne sono rimasto molto contento, perché funziona davvero bene. Permette di insilare il pastone senza ricorrere alle trincee, ma mettendolo nei sacconi di nylon, che sono pratici da gestire e si possono collocare dove si vuole. Il grande vantaggio è che puoi insilare mais fino al 40% di umidità e ritrovarlo intatto dopo un anno, perché nel sacco si crea un ambiente senza ossigeno che impedisce il proliferare delle muffe. Il risparmio rispetto a portare il mais in essiccatoio è evidente». Inoltre, aggiunge Genovesi, vi sono vantaggi anche rispetto alla preparazione di pastone con la mietitrebbia, perché con questo sistema non porti a casa il tutolo ma soltanto buona granella.

Questa insilatrice da pastone ha aiutato l'azienda Bonvicini in due modi. «Nel 2009 – specifica la proprietaria – ci ha salvato l'allevamento, perché ci ha fatto risparmiare moltissimo sui costi di produzione delle farine». In secondo luogo, ha permesso di avviare un'attività parallela ma assai preziosa, in un momento in cui la suinicoltura era in difficoltà.

Clienti triplicati

«Abbiamo cominciato ad andare in giro a fare pastone per altre aziende. Nei primi due anni di attività in conto terzi abbiamo triplicato i clienti, accumulando un buon numero di ore di lavoro annuali – continua –. Ci spostiamo anche di centinaia di chilometri, fino alla provincia di Piacenza per esempio. Si rivolgono a noi soprattutto piccole aziende, che necessitano di mille o mille e cinquecento quintali di pastone e che pertanto non avrebbero convenienza nel produrlo in trincea. La nostra macchina ha una resa di circa 150 quintali l'ora e dunque in una giornata insacca tranquillamente un quantitativo di questo tipo». Inoltre nei sacconi non ci sono scarti, cosa importante se si parla di piccole produzioni e, per finire, l'azienda ha la certezza di usare il proprio mais, cosa che non è poi così scontata una volta che lo consegna a un essiccatoio. Nel 2012, inoltre, un altro acquisto: un'insaccatrice assai simile alla prima, ma dedicata all'insilato di mais. Un attrezzo poco diffuso ma assai interessante, tanto è vero che incontra il favore dei clienti. Fantasia e attenzione alle necessità del settore: anche in questo modo si batte la crisi, dopotutto.