

DAVIDE PROVENZANO
HUMUS FARM
DIROSSANA



Vogliamo provare che è possibile un'agricoltura diversa, che riallacci i legami col passato

GIULIANA RADOSTA
BIRRIFICIO ANTAGONISTI
DI MELLE



A Bruxelles ci siamo potuti confrontare con realtà solide di Olanda, Germania e Regno Unito



Il mercato agricolo e artigiano dei giovani produttori della valle Varaita a Brossasco. Il gruppo sta costruendo la filiera locale rispettosa dell'ambiente

MAURO PIOVANO

Il progetto di riscoperta di prodotti della valle Varaita dimenticati finanziato da Bruxelles

Agroecologia dal Monviso all'Europa grazie al "laboratorio" dei giovani

LA STORIA

DEVIS ROSSO
BROSSASCO

C'è una «storia di campo» che arriva dalle valli del Monviso e che è già approdata nei palazzi dell'Unione europea.

Per una quindicina di giovani realtà imprenditoriali agricole della valle Varaita è stato rapido il passaggio dalla raccolta del miele nei prati degli alpeggi di Frassinò, e dalla cernita dei migliori prodotti negli orti di Rossana, ad indossare giacca e cravat-

ta e raccontare il progetto ai tavoli dell'europarlamento di Bruxelles. E domani si ritroveranno, ancora in valle, per programmare le nuove iniziative.

È la storia di giovani agricoltori e artigiani della valle Varaita che hanno deciso di mettersi in gioco e promuovere una nuova forma di «agroecologia», costruendo una filiera locale, dalla terra al mercato di prossimità, puntando su prodotti stagionali, di valle, spesso dimenticati o persi negli ultimi decenni, utilizzando tecniche rispettose dell'ambiente. Il «laboratorio vivente» (cioè



il gruppo di lavoro per sviluppare attività di ricerca e innovazione in un contesto territoriale) nasce nell'ambito del progetto finanziato dall'Unione europea «Agroecology for Europe» ed è stato proposto dal gruppo di agroecologia dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo e dall'associazione Il Limone Lunare. Si tratta dell'unico piano del bando europeo finanziato in Italia.

A fine agosto e a metà settembre tutti i produttori si sono dati appuntamento a Brossasco, dove è nato il «Mercato contadino e artigiano» che ha promosso la

terizzano per giovane età dei produttori. «La valle Varaita – racconta Giuliana Radosta di Antagonisti – sta vivendo un fermento positivo e siamo felici di essere parte di questa ventata di imprenditoria giovane. A Bruxelles, nei giorni scorsi, abbiamo avuto l'opportunità di raccontare gli aspetti positivi e le criticità del nostro progetto, confrontandoci con realtà più strutturate di altre nazioni come Olanda, Regno Unito e Germania. Nei prossimi anni promuoveremo la rete, cercando di riproporre nuove iniziative». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo storico caseificio di Caramagna sempre più a tutela dell'ambiente

Imballaggi 100% riciclabili Il futuro di Fattorie Osella ora si chiama sostenibilità

IL REPORTAGE

Dario Osella, fondatore del moderno caseificio di Caramagna Piemonte, aveva capito la necessità di guardare sempre un po' oltre per cercare la crescita e la stabilità dell'impresa. Ha avuto grandi intuizioni e compreso che per la distribuzione di un prodotto semplice, ma velocemente deperibile come il formaggio fresco, sarebbe stato indispensabile l'appoggio di un partner. Così nel 1994 nacque l'accordo con Kraft, oggi gruppo Mondelez.

Cuore locale, radici nel territorio, spirito imprenditoriale sono le caratteristiche che, ancora oggi, anzi, forse oggi più che mai, contraddistinguono il caseificio Fattorie Osella, un'azienda da 120 di-



pendenti che lavora, ogni giorno, 80 tonnellate di latte conferite da 22 aziende agricole della zona.

«Una realtà industriale – racconta l'amministratore delegato Jacopo Dellacasa –, con una solida tradizione famigliare. Sembra un paradoss-

so, ma è il segreto dell'azienda, oggi pronta a misurarsi con le nuove sfide del futuro, quelle della sostenibilità ambientale. Non ci spaventano queste parole: siamo stati la prima azienda alimentare italiana ad ottenere, sulla filiera del latte, la certificazione



FOTOSERVIZIO MAURO PIOVANO

Le Fattorie Osella hanno 120 dipendenti e lavorano ottanta tonnellate di latte al giorno. A destra l'Ad Jacopo Dellacasa



ne del disciplinare del Centro di riferimento nazionale del benessere animale dell'Istituto zooprofilattico di Brescia, con i nostri conferenti che rispettano 90 indicatori di produzione».

Il nuovo obiettivo è ambizioso: arrivare a utilizzare en-

tro il 2025 esclusivamente imballaggi riciclabili al 100%. Cosa non facile quando si parla di robiola e altri formaggi freschi. Il primo passo è stato l'introduzione della nuova confezione in carta della robiola nel formato da due pezzi, che sarà esteso presto a tut-

ti gli altri formati, permettendo il risparmio di circa 31 tonnellate all'anno di materiali non riciclabili, soprattutto fogli di carta/alluminio.

«Dal 2013 ad oggi – aggiunge Marco Casavecchia, direttore di stabilimento – sono stati investiti 10 milioni di euro per l'efficiamento energetico del caseificio, che oggi consuma il 30 per cento in meno di energia. Inoltre, il 100 per cento dell'energia utilizzata attualmente è prodotta da fonti rinnovabili. Il packaging è complicato su un prodotto delicato come la robiola, il formaggio di punta dello stabilimento. Abbiamo realizzato innumerevoli prove, ma alla fine siamo riusciti a trovare il punto di svolta per offrire al cliente una confezione riciclabile mantenendo la garanzia di freschezza e genuinità del prodotto».

Nel 2022 Fattorie Osella ha realizzato ricavi per 60 milioni di euro. È controllata per il 51% da Mondelez International, multinazionale attiva in 150 Paesi (in Italia possiede anche lo stabilimento di Capriata d'Orba, in provincia di Alessandria) con un fatturato di circa 31 miliardi di dollari. Il resto della quota è detenuto dalla famiglia fondatrice, gli Osella. D.ROS. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA