

Quando il Parmigiano Reggiano è veramente a chilometro zero

GIUSEPPE ROMAGNOLI

L'avventura imprenditoriale dei fratelli Onesti a Sanguinaro di Noceto (PR): dalla produzione agricola gli alimenti per la stalla, con il latte trasformato nel caseificio aziendale.

Si chiamava “La Primavera”, un nome che per loro è stato davvero beneaugurante, e che, quando giunsero nel podere a Sanguinaro di Noceto, in provincia di Parma, quasi 50 anni fa, doveva rappresentare la speranza di una nuova vita di lavoro, ricca di soddisfazioni, con il supporto di una famiglia coesa, permeata degli antichi valori contadini trasmessi dal padre Giuseppe e dalla moglie Mercedes ai loro sei figli.

La storia dei fratelli Onesti è emblematica di tanti imprenditori di questa nostra straordinaria Food Valley, che ha reso l'Emilia-Romagna un punto di riferimento nel mondo per la qualità

e la variegata offerta di prodotti del territorio. Oggi come allora, i tre fratelli Rodolfo, Sergio e Giulio, nonostante la non più giovane età, proseguono la loro attività, innovando continuamente in base alle esigenze di un mercato sempre più complesso ma nel quale, al *redde rationem*, è sempre la qualità il marchio distintivo vincente. Non a caso, il loro allevamento di vacche da latte è uno dei più noti della provincia di Parma.

Originaria di S. Lorenzo di Castell'Arquato nel Piacentino, la famiglia Onesti si trasferì in provincia di Parma nel novembre del 1965, prendendo in affitto un podere di circa 50 ettari nel quale era già in funzione una stalla

di circa 20 capi. Poco più di un anno dopo venne costruita una stalla a lettiera permanente per 40 vacche. Nel frattempo alcuni dei fratelli fecero altre scelte di vita. Rimasero Rodolfo, Sergio e Giulio, che nel 1978 acquistarono il terreno, iniziando l'avventura imprenditoriale che li portò alla costruzione di una stalla più moderna a cuccette per 120 vacche, ampliata nel 2000 fino alle attuali 300 di razza Frisona, di cui 280 in lattazione, oltre a 250 tra manze gravide e vitelli.

Le tappe della crescita

Contemporaneamente all'aumento del numero dei capi, crebbe pure l'azienda, acquisendo vari appezzamenti di terreni adiacenti, sino agli attuali 150 ettari, più 50 in affitto, con una produzione ovviamente ad indirizzo cerealicolo - zootecnico. Sergio, in più, gestisce anche il podere “Le Cascine” della moglie Antonia, con altre 160 vacche in lattazione ed un'estensione di 50 ettari.

Poco dopo l'inizio della loro avventura imprenditoriale, gli Onesti si resero conto che il latte che conferivano allora alla Parmalat non otteneva un'adeguata remunerazione e che, in una zona di produzione del Parmigiano Reggiano, il riconoscimento di un latte di alta qualità poteva essere ben diverso. Riuscirono pertanto ad inserirsi, dopo un'iniziale reticenza degli

Nella foto, da sinistra: Sergio, Giulio e Rodolfo Onesti. A pag. 55 (in alto) veduta “parziale” della stalla aziendale; in basso, il caseificio con il casaro Tiziano Francia.



altri soci, nel vicino caseificio cooperativo che contava 27 soci e lavorava circa 9 mila quintali di latte l'anno.

Nel corso degli anni Rodolfo ne divenne il presidente fino a quando, nel 2004, gli Onesti l'hanno rilevato. Oggi il caseificio (matricola 2.425 del Consorzio del Parmigiano Reggiano) trasforma il latte prodotto in stalla (in cui opera prevalentemente Giulio) che ammonta a circa 40 mila quintali l'anno: sono 24 le forme giornalieri prodotte dal casaro Tiziano Francia, che si avvale della collaborazione di due aiutanti, e circa 3 mila le forme in stagionatura, mentre le rimanenti vengono trasferite ai Magazzini generali.

Ottima materia prima e selezione genetica

Cuore e motore propulsivo di tutto il contesto aziendale è naturalmente la stalla, anzi le stalle; e per produrre buon latte gli assiomi sono sempre gli stessi: ottima materia prima e selezione genetica.

Tutte le materie prime prodotte in azienda vanno a comporre l'alimentazione delle vacche, seguendo le rigide indicazioni previste dal disciplinare di produzione per il Parmigiano Reggiano e si intersecano ad una rigorosa evoluzione genetica, che è sempre stata seguita in prima persona da Sergio, per due mandati presidente dell'Associazione provinciale allevatori di Parma, una delle più importanti della regione. «Anni molto impegnativi - ricorda Sergio - nei quali sono state affrontate alcune decisioni strategiche, come il cambio della sede e il passaggio verso la metodologia di controllo funzionale alternato per la qualità del latte. Un periodo caratterizzato, tra l'altro, da un notevole allargamento della base sociale, dal-

le 49.191 Frisone del 2000 alle 62.542 del 2009».

Ma Sergio è stato pure uno dei soci fondatori della Copal, cooperativa per la compravendita degli animali, che ha progressivamente allargato la sua fascia di attività e comprende vitelli e vacche a fine carriera. Di questo organismo è dal 2007 presidente onorario.

La selezione genetica è sempre stata fondamentale per le performance produttive aziendali, fin da quando venne acquistato un gruppo di vacche olandesi e gli Onesti vennero iscritti al Libro genealogico ed ai controlli funzionali, facendo costante uso della fecondazione artificiale, nella convinzione che fosse il modo più razionale per ottimizzare la redditività della mandria.

Così l'evoluzione genetica dell'allevamento ha consentito di classificare ben 28 vacche nella categoria "eccellenti". Grazie al programma di accoppiamento Anafi (Associazione nazionale allevatori razza Frisone, ndr) è possibile utilizzare al meglio i riproduttori e soprattutto compiere la selezione controllando il livello di consanguineità. La sala di mungitura è a spina 11 più 11, e nella stalla, oltre a Giulio, operano un mungitore indiano e la moglie, ben attenti a garantire il pieno benessere animale.

I tecnici dell'Apa, ed in particolare il veterinario Claudio Cerri, coadiuvano i controlli. L'azienda ha aderito al "Manuale di corretta prassi", promosso dalla Regione Emilia-Romagna all'interno delle attività del "Catalogo verde" e finanziato con un contributo dell'80 per cento. Si tratta di un'attività di formazione sul benessere animale, sulla tracciabilità di alimenti e foraggi, sul quaderno di campagna per la lotta a mosche e topi, oltre che sui vari trattamenti di pulizia e disinfezione aziendali. ■



Romagnoli

LA PRODUZIONE AZIENDALE

Nell'azienda Onesti la produzione media annuale di latte per animale nel 2012 è stata di 10.458 kg, con il 3,60 di % grasso e il 3,42 % di proteine. Da ogni vacca sono stati ricavati in media 742 kg di Parmigiano Reggiano.

L'azienda è la seconda a Parma per indice medio delle vacche e tra le migliori 50 stalle d'Italia per PFT, l'indice di selezione della razza Frisone italiana. Fino a quaranta le vacche con la qualifica eccellente; attualmente sono 14.

La vacca Onesti Oman 13 con 86 punti è la prima vacca genomica di Parma e la 36ª in Italia. ■



Romagnoli