

# Tra yogurt e natura

## *l'agricoltura fa reddito*

CLAUDIO  
VISANI

Innovarsi senza perdere il legame con la tradizione. **Il podere Bernardi sull'Appennino bolognese produce alta qualità biologica a chilometro zero venduta in tutto il Paese**

*Lo yogurtificio aziendale*

**F**uori tre cavalli da tiro che ricordano un'agricoltura arcaica. Dentro un laboratorio moderno, lindo, con le tecnologie più avanzate per la produzione di yogurt. All'esterno Mercurio, Navajo e Ribot trainano gli attrezzi per falciare l'erba, raccogliere e trasportare il fieno nella stalla. All'interno Pio, Nicoletta e alcuni dipendenti producono e confezionano tremila quintali l'anno di yogurt di qualità, in 17 diversi gusti. Yogurt biologico, a chilometro zero, che due

volte alla settimana prende la via della distribuzione in 500 negozi specializzati in tutta Italia delle catene di Natura Sì e del marchio Cuore Bio.

Non è la fattoria del Mulino Bianco. Non sono i moderni "figli dei fiori". È l'antico podere Bernardi a Villa d'Aiano, frazione Ca' di Rigone, comune di Castel d'Aiano, tra i bei prati e boschi dell'Appennino bolognese, a 700 metri d'altezza, dove fare agricoltura è difficile. È lì che **Pio Lago** e la moglie Nicoletta si sono trasferiti, nel 1997. Origine veneta, cultura contadina, un amore innato per la natura e gli animali. Hanno trovato quel vecchio podere semiabbandonato sull'Appennino «dove si sfalciava solo l'erba e non c'era più niente» e in 15 anni l'hanno trasformato in una azienda agricola modello che funziona, rispetta il territorio, produce reddito e sviluppo.

«Una scelta di vita - spiega Pio - frutto di una passione condivisa». Non il contadino che compra il podere da lavorare e si porta dietro la moglie, ma «un'iniziativa imprenditoriale decisa insieme, al 50%». Un'azienda autosufficiente, dove tutto il processo (pascolo, raccolta fieno, allevamento e trasformazione del latte in yogurt) avviene nei 35 ettari del fondo. E una filosofia produttiva tutta natura, ambiente, genuinità. Gli animali che quando la stagione lo permette pascolano liberi nei prati. La fienagione svolta con mezzi a trazione animale (ma per i lavori pesanti, come la pressatura e la lavorazione del terreno, c'è il trattore). I campi che danno un foraggio bello e profumato per alimentare le mucche di razza bruna alpina. Poi le stalle, i box, i ricoveri leggeri in legno e acciaio dove vengono sistemati con cura i vitelli e le vacche da latte, in spazi rigorosamente differenziati per le diverse età del ciclo, secondo il miglior sapere dell'allevatore. E dentro lo yogurtificio, con strutture in acciaio inox, macchine automatizzate, computer, dove gli operai e i due giovani allevatori "all'antica" sembrano "tecnici di laboratorio" nei loro camici bianchi.



## *Il 95% del latte è prodotto in azienda*

Lavoro tanto, dalle 6 del mattino a sera tardi. Ritmi serrati. E inoltre gli adempimenti burocratici che nel biologico sono di più, perché le regole sono rigide, i controlli frequenti e severi; tanto che Pio ha dovuto fare un corso ad hoc per stare al passo. «Ma non bisogna lamentarsi - dice - perché il tutto serve a combattere i furbi, che anche in questo settore non mancano». L'azienda, oltre a garantire la tracciabilità dell'intero ciclo produttivo, oggi produce il 95% del latte che serve alla produzione dello yogurt: «Solo in alcuni periodi e al bisogno ci approvvigioniamo del restante 5% da altri allevamenti biologici della zona».

Le stalle che, spiega ancora Pio Lago, «ora sono tre, ma presto dovranno diventare quattro per sistemare meglio le vacche», così come lo yogurtificio, sono state costruite con il sostegno dei finanziamenti comunitari e regionali del Programma di sviluppo rurale, soprattutto nei primi anni di attività, tra il 2000 e il 2005. Ma l'aggiornamento tecnologico è costante per consentire «di produrre yogurt con un contenuto elevato di fermenti lattici, senza l'aggiunta di proteine e l'omogeneizzazione che sono invece necessari nell'industria». In pratica, gli yogurt industriali sono densi perché vengono aggiunte proteine liofilizzate, in polvere. Quelli dell'azienda Bernardi utilizzano soltanto latte più concentrato.

Ma com'è venuta a Pio e Nicoletta l'idea dello yogurtificio? «All'inizio allevavamo mucche da latte e facevamo formaggi - spiegano - ma per quei prodotti il mercato qui era saturo. Così abbiamo avviato la trasformazione del latte biologico in yogurt». Gli investimenti complessivi sono stati «nell'ordine di diverse centinaia di migliaia di euro». A fianco del rudere che era l'abitazione del vecchio podere abbandonato, ora c'è una bella casa nuova. Gli ettari di terreno seminato a pascolo sono passati da 25 a 35. Il numero delle mucche da latte è salito da 40 a un centinaio. Sono state costruite ex novo stalle e ricoveri. L'attività produttiva è cresciuta molto, ai due "pionieri" si sono aggiunti 5 dipendenti. Di antico a Villa d'Aiano sono rimasti giusto la terra, il vecchio rudere e i cavalli da tiro, giacché il resto è tutto nuovo di zecca.

## *Mucche al pascolo per sei mesi*

Anzi no. C'è un'altra cosa antica che è sopravvissuta: il rispetto per gli animali che si manifesta anche nel rapporto affettivo che lega Pio e Nicoletta alle loro mucche, ai tre cavalli, ai cani e ai gatti di casa.



Bernardi

«Le nostre mucche - spiega Pio Lago - sono alimentate prevalentemente a foraggio, in buona parte prodotto in azienda, e con cereali biologici. Il sistema di allevamento è a stabulazione libera con cuccette e per sei mesi all'anno il bestiame pascola sui prati. L'alimentazione e la libertà di movimento sono fattori fondamentali per la salute dell'animale e la qualità del latte. La fecondazione degli animali viene eseguita in modo naturale con un toro presente in azienda. La possibilità di muoversi e di mantenere tonica la muscolatura consente alla vacca di partorire da sola senza l'assistenza dell'allevatore».

Per usare al meglio i tre cavalli da tiro, Pio e Nicoletta hanno realizzato un carrello porta attrezzi per la falciatrice, il voltafieno, il ranghinatore che poi nei campi possono essere azionati usando la forza motrice animale. «Così riusciamo ad attaccare tutte le macchine per la fienagione ad eccezione della pressa - spiega Pio - perché quella è pesante e serve il trattore». Questo mix di natura, tradizione e tecnologia ha consentito ai due giovani allevatori veneti di fare impresa redditizia e di qualità anche in montagna. «Ma la differenza la fa lo yogurtificio - conclude Pio - se facessimo ancora latte e formaggi sicuramente avremmo meno pensieri, ma non avremmo né mercato né reddito. Troppe tasse e produzioni già sature». ■

*Una veduta panoramica del podere Bernardi*