



# Monte di Bebbio, *yogurt a km zero*

**Dalla stalla al laboratorio, tutta la filiera all'interno della fattoria.** Oltre al latte per il Parmigiano Reggiano, un'offerta diversificata tra drink probiotici, dessert e gelati

«**B**isogna conoscerli, bisogna vivere assieme a loro, altrimenti se gli animali li trattiamo come macchine... beh, forse è meglio cambiare mestiere». Paolo Toni parla dei suoi animali, delle mucche che alleva nella fattoria Monte di Bebbio (Re) assieme alla moglie Stefania. Siamo a Carpineti, nel cuore del territorio matildico, nel borgo di Bebbio, circondati da colline intorno ai 500 metri di altitudine, nella vallata del fiume Secchia. La fattoria produce latte per il Parmigiano Reggiano ma anche una linea di latte pastorizzato, yogurt, drink probiotici, dessert e gelati. Tutto direttamente dal produttore al consumatore: la filiera di produzione, pastorizzazione e confezionamento infatti è all'interno dell'azienda, che dispone di propri laboratori e tecnici, e applica un disciplinare con rigorosi controlli di qualità. Ma una volta non era così. Il latte veniva solo

venduto per la produzione del Parmigiano Reggiano e «i sacrifici a volte superavano i guadagni».

OLGA CAVINA

## *In otto ore il prodotto è sugli scaffali*

Serviva un'idea. «Abbiamo pensato che con lo stesso latte, oltre al Parmigiano, si potevano mettere in cantiere altri prodotti, immaginare una nuova linea. E qui sono venuti in aiuto i fondi del Programma di sviluppo rurale 2007-2013, che nel 2011 ha finanziato il progetto di ampliamento e ammodernamento della stalla, la creazione del laboratorio e di un secondo impianto fotovoltaico che serve sia la stalla per la mungitura sia tutte le attrezzature per la lavorazione del latte e dello yogurt. E che ha reso l'azienda completamente autonoma».

L'intervento del Psr ha viaggiato lungo due assi: l'innovazione e i fondi per i giovani agricoltori

*Grazie al finanziamento del Psr, nel 2011 la fattoria Monte di Bebbio, a Carpineti (Re), si è dotata di un nuovo impianto fotovoltaico, che alimenta la stalla e il laboratorio*



Toni





*In alto, le bovine alimentate con fieno di prato stabile o di erba medica. Sopra, il titolare Paolo Toni tra i suoi animali, il cui benessere è per lui una priorità assoluta*

per un valore complessivo del progetto di oltre 800mila euro e contributi per circa il 40%. Il vecchio fienile adiacente la fattoria è stato trasformato in laboratorio di lavorazione e trasformazione del latte e l'idea, semplice e intelligente, è stata di creare una linea di trasporto del latte direttamente dalla stalla ai macchinari.

Spiega Paolo Toni: «Il latte utilizzato per tutti i prodotti arriva, in pochi secondi, dalla mungitrice nella stalla alla pastorizzatrice o alla yogurtiera attraverso il lattodotto (una tubazione sotterranea). Un latte freschissimo che non subisce trattamenti di alcun tipo e che dopo otto ore è già imbottigliato o trasformato in yogurt o gelato e pronto sugli scaffali di negozi e grande distribuzione. Attualmente la produzione è di 30 quintali di latte al giorno: 18 circa vanno al caseificio per il Parmigiano Reggiano, 12 al laboratorio interno e da qui escono le bottiglie di

latte, lo yogurt e i gelati già confezionati e pronti a partire». Dove si trovano i prodotti di Monte di Bebbio? In circa 350 punti vendita della grande distribuzione nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e a breve anche Bologna. Ma pure, da circa sei mesi, in Lunigiana, a La Spezia e a Mantova. E poi nei tanti bar, gastronomie, gelaterie che utilizzano sia il latte che il gelato.

### *In stalla 200 bovine, il loro benessere al primo posto*

Oggi l'azienda conta più di 200 capi, su una superficie di circa 50 ettari coltivati in gran parte a seminativo per produrre il foraggio necessario. Nelle stalle gli animali sono in stabulazione libera o semilibera, su lettiera permanente o paglia.

«Le mucche si devono poter muovere – dice Toni, accarezzandole con lo sguardo – devono stare bene ed essere rilassate; appena la stagione lo consente e non è troppo freddo o troppo caldo, gli animali pascolano fuori in libertà e quando è possibile cerchiamo di fare anche i parti all'aria aperta, fino a 130 all'anno: una percentuale molto alta – commenta orgoglioso – che rivela il grado di benessere delle nostre bovine. Sono quarant'anni che in azienda non compriamo un animale. Nelle stalle ci sono un 60% di frisone e per il resto incroci con Rosso Norvegese e Ayrshire canadese. Le vitelle restano in azienda e vengono allevate, i maschi venduti».

Le bovine sono alimentate e curate in maniera del tutto tradizionale, con fieno di prato stabile o di erba medica. I mangimi sono composti integrati, distribuiti con autoalimentatori regolati in base alle esigenze dell'animale. A Monte di Bebbio utilizzano solo le materie prime consentite dal disciplinare di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano come mais, orzo, crusca, polpe di barbabietola, soia fioccata, vitamine e sali minerali. L'allevatore racconta che il primo insediamento della fattoria risale al 1943: era condotta dal bisnonno Vito Toni e composta da una casa e da una piccola stalla. Nel tempo, pur conservando una gestione familiare, si è trasformata in una moderna azienda agro-zootecnica. Ma con un occhio di riguardo per gli animali e il loro benessere che «assieme alla passione per il nostro lavoro ci ha permesso di ottenere un prodotto fresco pastorizzato unico per sapore e proprietà nutritive. È il segreto di questo latte: perché io posso anche aver avuto una bella idea, ma se il latte nasce bene è perché le mucche stanno bene: non spingiamo sull'alimentazione e non forziamo gli animali». ■