



«Così produco il latte per il Parmigiano Reggiano»

Repetti

Daniele Gianaroli a soli 23 anni sta realizzando a Pavullo (Mo) una stalla da un milione di euro, che a regime ospiterà 370 capi. **«Non è facile, ma con passione e costanza si fa tutto»**

OTTAVIO
REPETTI

In epoca di bamboccioni e quarantenni che vivono ancora in casa dei genitori, un ventenne che investe un milione di euro in un'attività sua, senza avere alle spalle una vera tradizione di famiglia è, più che una notizia, un evento unico. Eppure è la storia di **Daniele Gianaroli**, che da un paio d'anni fa l'allevatore a tempo pieno a Pavullo, tranquillo comune sulle colline modenesi.

Classe 1994, Gianaroli inizia a lavorare in agricoltura nel 2010, quando ha sedici anni. Per un paio d'anni è dipendente in un'azienda, ma evidentemente la sua aspirazione è diventare imprenditore. Tuttavia, alle spalle non ha, come tanti altri giovani agricoltori, un'azienda di famiglia, anche se il padre è comunque del settore, dal momento che lavora come casaro in un caseificio locale. Non avendo terreni propri, nel 2012, appena maggiorenne, va a lavorare nella piccola azienda agricola della zia – venti ettari e una stalla – e comincia a camminare con le proprie gambe.

Più che camminare, a dire il vero corre, perché, tre anni dopo, rileva l'azienda della zia e ben presto le stalle da una diventano tre, per un totale di 220 capi, tra lattazione e rimon-

ta, mentre gli ettari coltivati quintuplicano: da 20 a circa 100. È però una situazione al limite della sopportabilità, perché le tre strutture sono lontane una dall'altra e in parte ancora a stabulazione fissa. Daniele, per stare dietro a tutti gli animali, si alza ogni notte alle 2 e corre fino alla sera successiva. Matura così la decisione di fare il grande passo, realizzando un nuovo centro aziendale dove raggruppare tutti gli animali e poter finalmente lavorare con un minimo di organizzazione.

La domanda di finanziamento

Gianaroli si appoggia ai bandi del Psr della Regione Emilia-Romagna, più precisamente a quelli che stanziavano fondi per il primo insediamento dei giovani agricoltori e a quelli per i piani di sviluppo aziendale. In tutto, l'investimento è di circa un milione di euro, con i quali realizzare una nuova stalla con vitellaia, zona rimonta e sala di mungitura. Un complesso che, una volta ultimato, ospiterà 370 capi, contro i 220 attualmente posseduti. «Arriveremo a regime nel giro di un anno o due – spiega – per il momento ci accontentiamo di aprire la prima

parte di stalla e trasferire qui tutti gli animali, cosa che dovrebbe avvenire a fine estate, visto che i lavori sono in fase già avanzata». Ancora pochi mesi, insomma, e le condizioni di lavoro miglioreranno nettamente. «Possiamo dire che l'impegno si dimezzerà, perché al momento, avendo la mandria distribuita in tre aziende, perdo parecchio tempo tra spostamenti e replica di alcune operazioni che potrei fare una volta sola. Con la nuova stalla, certamente non mi alzerò più alle due di notte, per fortuna».

Una struttura moderna per una gestione tradizionale

Gianaroli ha ovviamente realizzato una struttura in linea con la zootecnia moderna: stabulazione libera, doppia corsia di alimentazione a destra e sinistra del paddock, box per la vitellaia sul lato esterno e sala di mungitura 10+10 in parallelo. Una stalla comunque chiusa, taponata e coibentata, ma gestita ancora secondo canoni tradizionali.

Per esempio, il giovane allevatore ha scelto una mungitura tradizionale invece del più moderno robot, la cui diffusione va aumentando anche nel territorio d'elezione del Parmigiano Reggiano. «No, il robot non mi attira per niente, anche se molti colleghi mi dicono che sono pazzo a non volerlo. Eppure non ci vedo una grande utilità, visto che le vacche con poco latte non si fanno mungere spontaneamente, quelle malate devono essere curate individualmente... A questo punto preferisco mungere con la sala, dove in una volta sola faccio tutto».

Anche quando la nuova stalla sarà a regime, la vita di Daniele sarà comunque diversa da quella dei suoi coetanei: una stalla da latte richiede infatti una presenza costante, 365 giorni all'anno, e una sveglia che suona poco dopo le 5 del mattino. Non è da tutti, insomma. Ciò nonostante, lui consiglierebbe questa strada a un giovane in cerca di lavoro. «A patto che abbia passione per quel che fa, naturalmente, perché non è un percorso facile: se non ci si crede, non si va lontano. Ma se un ragazzo ha voglia



LA MANDRIA E I TERRENI

La mandria di Daniele Gianaroli è composta, attualmente, da 220 capi, in larghissima maggioranza di razza Frisona. A fianco della stalla vi sono 100 ettari di terreno, per la maggior parte in affitto, coltivati a medica e, in parte minore, a cereali vernini: la prima utilizzata per l'alimentazione degli animali, gli altri venduti sul mercato. La resa produttiva delle vacche, ci spiega il giovane allevatore, è buona, con margini di crescita: «Siamo tra 27 e 28 litri per capo, in media. Però abbiamo buoni livelli di proteine e grassi e nessun problema sanitario». Il latte, vista la zona, è destinato alla filiera del Parmigiano e finisce nel caseificio sociale in cui lavora il padre.

di darsi da fare e amore per gli animali, il lavoro in zootecnia non manca, tanto è vero che a me, come a molti colleghi, servirebbe personale e non riusciamo a trovare nessuno, nonostante lo stipendio sia di buon livello».

Un buon inizio

Bisogna tuttavia ricordare che cominciare da zero, senza una base di partenza, non è facile. Daniele l'ha fatto, però. «In realtà non sono partito completamente da zero: mia zia aveva un po' di attrezzatura e io mi ero già fatto le ossa lavorando come dipendente. La cosa più importante è credere fortemente in quello che si fa e continuare per la propria strada nonostante le difficoltà. Io per il momento ci riesco e mi ritengo fortunato a fare questo lavoro».

A 23 anni, Gianaroli è all'inizio della carriera, tuttavia si considera già arrivato a un buon punto e non pensa di fare ulteriori investimenti. Del resto, quello in via di conclusione non è di poco conto. «Arrivato a 370 animali mi fermo, perché avrò raggiunto la dimensione ideale».

Non sono in previsione, al momento, nemmeno iniziative per accorciare la filiera o trasformare il prodotto. «Non è una strada che intendo seguire, almeno finché il prezzo del latte rimarrà quello attuale. Se dovesse scendere, si può pensare alla trasformazione, alla vendita diretta o a qualche altra soluzione». ■

Daniele Gianaroli e, nella pagina a fianco, le moderne strutture della stalla che sta sorgendo a Pavullo (Mo)