

# Corte Gemma

## Innovazione e diversificazione fanno quadrare il bilancio aziendale

di Andrea Scarabello

L'autore è responsabile del settore Assistenza tecnica e consulenza aziendale di Unicarve (Associazione produttori carni bovine del Triveneto).

---

*Bovini da carne, biogas, mais e noci sono le principali produzioni di questi allevatori veneti. Che, spinti da una grande passione per la tradizione agricola, intendono stare al passo coi tempi nonostante le difficoltà*

---

«**L**e radici della nostra storia affondano nell'agricoltura finché se ne ha memoria». Con queste parole si presentano i coniugi Antonio Filippi e Gina Barbara Sturaro, che nel 2000 si ritrovano a rilanciare una cascina che allora era abbandonata: Corte Gemma. Un recupero arduo, ma che si è rivelato pieno di soddisfazioni. Oggi l'immagine di quella cascina si ritrova nel logo dell'azienda, insieme agli elementi caratterizzanti: un toro e un noce.

Antonio e Gina Barbara sono oggi affiancati dai figli Mariano (27 anni), Beatrice (25 anni), Anna Paola (28 anni) - moglie di Mariano - e da un team giovanissimo under 35.

Il legale rappresentante dell'azienda è Mariano Filippi, anche se l'anima dell'azienda, colei che ha iniziato tutto, è la mamma Gina Barbara Sturaro, insieme al

marito Antonio Filippi. Ognuno della famiglia ha propria competenza: Mariano la stalla, Barbara le noci, Antonio i terreni e la sorella Beatrice lo spaccio, Anna Paola (la moglie di Mariano) l'ufficio, coadiuvati da un gruppo ben motivato di donne. Interessante in questa esperienza aziendale la dimostrazione che se le cose vengono fatte bene, seguite con professionalità, l'agricoltura è ancora una attività in grado di ripagare gli sforzi. Infatti questa azienda negli ultimi 5/6 anni ha investito in terreni, impianto di irrigazione, impianto di biogas, due stalle nuove e altre due (vedi foto) sono di prossima costruzione.

E' anche vero che tutto questo dimostra che anche l'azienda familiare ha bisogno di "imprenditorialità" e che l'innovazione e la diversificazione sono alla base delle scelte fatte. Questa famiglia crede



Mariano Filippi, il legale rappresentante dell'azienda.

nell'importanza di questi fattori e merita quindi di essere proposta come esempio. La superficie aziendale è di 190 ettari di proprietà, situati tra i comuni veneti di Cona, Chioggia e Adria. La coltivazione



Le prime stalle su lettiera.



Il futuro investimento.

principale è il mais, che poi viene reimpiantato nell'alimentazione dei mille bovini da carne allevati nel moderno centro aziendale di Monsole di Cona (Ve), sede centrale dell'azienda.

### Benessere animale un ruolo centrale

Le razze allevate sono principalmente Charolaise e Limousine (tutti maschi), e la stabulazione in stalla è su lettiera permanente e grigliato di recente costruzione. Il benessere degli animali è stato al centro dei criteri di costruzione dell'allevamento: particolare attenzione è stata posta agli spazi a disposizione per gli animali, alla qualità dell'aria (stalle aperte e impianto di ventilazione automatizzato) e alla movimentazione (corridoi di carico). «Da qui – precisa Mariano, che si oc-

cupa in modo particolare dell'allevamento – l'adesione a Unicarve (Associazione produttori carni bovine del Triveneto) e al disciplinare della Regione Veneto "Qualità Verificata" come una logica conseguenza di quanto già facciamo».

### Presto tre nuove stalle

Alla luce della globalizzazione e delle nuove politiche comunitarie oggi le imprese agricole sono chiamate a ripensare e ricalibrare la propria operatività e rivedere le strategie per il futuro. Per affrontare le nuove sfide, alla società agricola Corte Gemma sono state fatte delle scelte importanti che possono essere sinteticamente riassunte in un programma di investimenti triennale. Programma di investimenti che prevede di puntare con decisione sull'allevamen-

### La scheda aziendale

**Denominazione:** Società Agricola Corte Gemma s.s.

**Località:** Cona (Ve), località Monsole.

**Proprietà:** famiglia Filippi-Sturaro.

**Consistenza della mandria:** circa mille capi bovini maschi di razza Limousine e Charolaise.

**Superficie aziendale:** 190 ettari (tra i comuni di Cona, Chioggia e Adria).

**Coltivazioni:** principalmente mais e noci.

**Tipo di alimentazione:** alimentazione a base di cereali prodotti in azienda.

**Stabulazione:** su lettiera permanente e grigliato di recente costruzione.

**Peso dei bovini all'arrivo:** 350-420 kg.

**Peso dei bovini alla macellazione:** 650-730.

**Destinazione bovini:** macelli veneti.



Le stalle nuove.

## STALLE IN PRIMO PIANO



1. Una veduta aerea dell'azienda.

2. Corte Gemma, lo spaccio delle carni.

3. Lo staff aziendale.

to del vitellone, aggiungendo alle due stalle esistenti, con 600 posti stalla su lettiera, altre due stalle per complessivi 400 posti stalla in grigliato quasi completate e una terza stalla in costruzione per altri 200 posti stalla su grigliato, il tutto entro il 2016.

La decisione di raddoppiare la produzione è stata una scelta molto difficile, visto il perdurare della crisi del settore bovino da carne, ma la scelta di investire pensando al futuro è stata fatta in modo compatto da tutta la famiglia, convinti che sfruttando al meglio le produzioni della terra (cereali in particolare) si poteva realizzare un progetto ambizioso di crescita puntando sull'allevamento del bovino da carne, oltre che sul biogas e

sull'impianto di produzione e lavorazioni delle noci.

Nel box un approfondimento sulle motivazioni alla base della decisione di effettuare questo grosso investimento.

### L'impianto biogas

«Le difficoltà del mercato della carne – spiega Mariano – ci hanno portato nel 2011 a valutare la costruzione di un impianto di biogas da 360 kW, che offre un'ottima integrazione al reddito sfruttando i reflui dell'allevamento». Costruito nel 2012, esso ha contribuito anche a migliorare l'ambiente di stabulazione poiché si procede a un rinnovo più frequente della lettiera e a un allontanamento più veloce del liquame dalle vasche del grigliato, con

un abbassamento significativo dei gas nocivi di fermentazione. Inoltre, la resa energetica dei reflui freschi è molto alta; ecco quindi un'altra convenienza.

«Abbiamo optato per un impianto da 360 kW per non sconvolgere gli equilibri di auto approvvigionamento aziendale di materie prime – sottolinea Mariano –; esso infatti funziona per il 75% con reflui e per la rimanente quota con insilato di orzo, scelto perché questa coltura permette di effettuare un secondo raccolto di mais che, grazie all'apporto del digestato uscente dall'impianto e dell'irrigazione, raggiunge livelli produttivi e qualitativi pari a quelli di un mais di primo raccolto, con una Piv/ha (Produzione lorda vendibile/ettaro) molto interessante».

### La coltivazione di noci

Un'altra occupazione che impegna la famiglia Filippi-Sturaro, in modo particolare Gina Barbara, è rappresentata dalla coltivazione di 35 ha di noci varietà "Lara".

Il primo impianto fu realizzato nel 1993 quando, con l'intuizione di Gina Barbara, si è deciso di investire in una coltura innovativa capace di auto sostenersi eco-

nomicamente, quindi indipendente dalla politica dei contributi europei. «Le noci - spiega Gina Barbara -, dopo la raccolta, vengono lavorate nel nostro centro aziendale e trasformate in frutto secco pronto per la commercializzazione: all'ingrosso nei grandi mercati ortofruticoli di Padova e Bologna; al dettaglio nel nostro spaccio aziendale (dal 2009), aperto al pubblico nel periodo di ottobre, novembre e dicembre. Nel nostro punto vendita, oltre alle noci, vendiamo anche la carne di nostra produzione effettuando un servizio di macelleria».

### Nonostante le difficoltà

Le difficoltà che si incontrano tutti i giorni, spiega Mariano, sono dovute principalmente agli altalenanti prezzi di mercato della carne che non sempre permettono un ricavo positivo, senza dimenticare la problematica dei ristalli francesi: «la Blue tongue ha bloccato le

importazioni lasciando le nostre stalle vuote», e l'emergente richiesta dal nord-Africa di bovini francesi che fa salire i prezzi alle stelle rendendo impossibile un margine di guadagno.

«Come se non bastasse, si aggiunge la burocrazia che ci soffoca - continua Mariano -; abbiamo da poco effettuato il trasloco del nostro ufficio in uno spazio più capiente per non rischiare l'asfissia da carta. Ci teniamo a precisare che siamo agricoltori e non burocrati».

Nonostante tutto, conclude Mariano: «noi non ci arrendiamo. La strategia che abbiamo adottato è quella della diversificazione, e questa è la linea che vogliamo seguire anche nel futuro, mantenendoci al passo coi tempi e adeguandoci alle novità con lo spirito imprenditoriale che ci contraddistingue.

Perseguiamo l'obiettivo con la tenacia di chi vuole tramandare una tradizione ancora per molte altre generazioni». ●



Interni dei locali dedicati alla lavorazione delle noci. La seconda da sinistra è Barbara Sturaro.

## MARIANO FILIPPI: PERCHÉ L'IMPEGNATIVO INVESTIMENTO DELLE TRE NUOVE STALLE

Di grande rilievo la decisione dell'azienda di raddoppiare la produzione costruendo tre nuove stalle. Mariano Filippi spiega così le motivazioni di questa scelta: «Questo investimento permetterà all'azienda una presenza costante sul mercato, con un prodotto diversificato con un denominatore comune: qualità! Solo così si è in grado di selezionare e fidelizzare i nostri clienti. I macellatori apprezzano i nostri vitelloni, non solo per la qualità delle carni ma anche perché siamo in grado di garantire forniture costanti e omogenee così che anche loro possano rifornire la distribuzione organizzata in modo continuativo garantendo sempre la stessa qualità di prodotto».

Le nuove stalle su grigliato, continua l'imprenditore, «sono state costruite per ampliare la nostra offerta mantenendo lo standard produttivo che ci contraddistingue. Così possiamo allevare altre razze come incroci francesi e Limousine, capi più rustici e leggeri rispetto ai Charolaise ingrassati sulle stalle a paglia, con rese al macello assai interessanti, gradite ad una parte della distribuzione organizzata che verrebbe così ulteriormente soddisfatta».

Perché tutto vada nel miglior dei modi è indispensabile

un presidio assiduo dell'allevamento e avere sotto controllo tutti i fattori produttivi. Materie prime selezionate, per lo più garantite dall'autoproduzione. Massima attenzione al benessere animale dove il controllo della razione, lo spazio per capo, la qualità dell'aria sono giornalmente verificati. Senza dimenticare un controllo sanitario costante in modo da ridurre al minimo gli interventi sanitari.

«L'adesione al disciplinare regionale Qualità Verificata "Q.V." attraverso la nostra associazione Unicarve - continua Mariano - è stata una logica conseguenza che ci permette di fregiarci anche di questo marchio. Un plus identificativo, necessario per permettere ai consumatori di acquistare consapevolmente un prodotto che da sempre è stato lasciato nell'anonimato, che speriamo ci premi in un futuro prossimo per tutti gli sforzi fatti per dare carni sempre di maggior qualità».

Certo è che gli impegni economici affrontati negli ultimi anni e quelli previsti per il futuro sono importanti e necessitano di interventi di sostegno che oggi solo il Piano di Sviluppo Rurale è in grado di garantire. E' quello che si augurano tutti gli imprenditori zootecnici, che come Mariano stanno aspettando con ansia l'apertura dei nuovi bandi 2016.

A.S.