

In Piemonte, dove agricoltura e zootecnia fanno rima con cultura

Alla scoperta della carne "buona e giusta" de La Granda, che mette in equilibrio un mondo

di Elena Benedetti

La filiera della carne bovina in Italia è tanto complessa quanto eterogenea per le grandi differenze di tipo produttivo e organizzativo oggi presenti nel nostro Paese. C'è il segmento del

vitello da latte, quello della vacca a fine carriera e poi l'allevamento del vitellone. Si va dalle realtà zootecniche regionali ai ristalli di vitelli francesi, dalle vacche da latte trasformate in carne, alle mezzene e

tagli sottovuoto in arrivo dai macelli esteri. E poi c'è *La Granda*.

Lo scorso febbraio, all'alba di un sabato nebbioso, sono partita insieme all'amico ALDO ZIVIERI dell'omonima macelleria di Monzuno



Il veterinario cuneese Sergio Capaldo, fondatore del Consorzio La Granda, in un allevamento di Piemontese nei pressi di Genola, che conta circa 250 capi tra manze, castrati e riproduttori. A Capaldo va il grande merito di aver creato una filiera zootecnica all'avanguardia, fortemente connessa ai temi della biodiversità e della formazione di contadini e allevatori. «Partendo dalla cura del suolo, passando attraverso un uso ben ragionato della tecnologia e dell'innovazione, si arriva a produrre un cibo funzionale» ricorda Capaldo. «In questo modo siamo riusciti a dare cultura e valore al mondo dell'allevamento e dell'agricoltura».



Giotto è l'anti-hamburger de La Granda, realizzato con sola carne di manzo Piemontese del presidio Slow Food. In foto una variante, il Ser-Giotto, super burger creato naturalmente in onore del suo super fondatore, Sergio Capaldo!

(BO) con destinazione La Granda a Genola, in provincia di Cuneo. Obiettivo del viaggio, andare a trovare SERGIO CAPALDO, il veterinario cuneese artefice e presidente di questa realtà zootecnica che merita un'attenzione particolare. Non solo per i numeri che vanta l'associazione di allevatori che ha all'attivo 25.000 capi di (felici) bovini di razza autoctona Piemontese e un'ottantina di aziende agricole, quanto per la sua visione di un mondo agricolo che riporta al centro l'allevatore e il contadino.

Le parole chiave che Capaldo mi ripete mentre visitiamo un allevamento, stivali di gomma ai piedi e bacchetta in mano, tra mansueti e curiosi castrati, riproduttori e manze di Piemontese, sono *equili-*

brio, biodiversità, tradizione, innovazione e formazione. Ma anche *cultura, prati polifiti, erba micorrizata e batteri buoni.* Ed *empatia*, aggiungerei io, quando mi racconta del comportamento degli animali in stalla, del loro campo visivo più ridotto che ne condiziona l'approvvigionamento di acqua e mangime, del perché sono abitudinari nel ricercare il loro posto anche dopo lunghi periodi di spostamento e di cosa li rende nervosi, come la voce troppo alta.

«Ho lavorato per cinque anni in stalla quando facevo il veterinario a tempo pieno e questo mi è servito per capire gli animali» mi racconta Capaldo, aggiungendo che anche il materiale scientifico della prof. ssa statunitense TEMPLE GRANDIN è stato importante per approfondire

i temi del benessere animale in allevamento.

Sarà il suo pragmatismo cuneese abbinato all'estro delle origini campane da parte di padre ad averlo portato a pensare a un sistema di filiera bovina diverso e innovativo? Forse sì. Di fatto oggi La Granda è una realtà che, con i piedi ben piantati in una terra pulita e la testa proiettata in mille progetti, rifornisce di carne tutti gli *Eataly* del mondo e parecchi ristoranti.

Ripercorriamo insieme alcune di queste parole chiave per comprendere cos'è La Granda a 20 anni dalla sua creazione. Sette sono stati i soci fondatori, tra cui quel giovane Massimo Zivieri, fratello di Aldo, che già allora intravide il futuro della carne bovina nella qualità dell'allevamento autoctono.

Prati polifiti e qualità del suolo

Gli allevamenti de La Granda sono caratterizzati da vaste aree dedicate al pascolo degli animali. Qui i prati sono polifiti, caratterizzati cioè da un mix di colture foraggere, gene-

"Oggi La Granda è una realtà che, con i piedi ben piantati in una terra pulita e la testa proiettata in mille progetti, rifornisce di carne tutti gli Eataly del mondo e parecchi ristoranti"

ralmente graminacee e leguminose, ideali per il ruminare. «La Granda ha sviluppato un progetto ecosimbiotico volto a migliorare la qualità del suolo — mi spiega Capaldo — perché il concetto di benessere

va inquadrato necessariamente in modo globale, abbracciando la salute dell'uomo, quella animale e l'ambiente in cui entrambi crescono».

La nuova frontiera di questa carne Piemontese sta nella ricerca

effettuata sulle radici delle piante e sui batteri del terreno. «Imparando a concimare la terra senza l'impiego di prodotti chimici, che qua sono banditi da anni, abbiamo notato un miglioramento organolettico della carne» aggiunge il fondatore de La Granda, ricordando gli studi attualmente in corso presso la Facoltà di Agraria di Torino e di Scienze veterinarie a Milano.

L'associazione acquista otto diverse varietà di sementi di erba per tutti gli allevatori iscritti, centralizzando la fornitura e garantendo sempre l'approvvigionamento.

La Piemontese, razza autoctona, vanto della tradizione

Già presidio Slow Food, la Piemontese è una razza autoctona tra le più antiche in Italia. Se nel 1985 si contavano oltre 600.000 capi, oggi lo stock si è dimezzato. Secondo la Fondazione Slow Food "si contano attualmente circa 300.000 animali, distribuiti in 15.000 allevamenti: per lo più piccole stalle a conduzione familiare, assolutamente incapaci di reggere la concorrenza dei grandi allevamenti industriali. Eppure la carne di Piemontese è eccezionale, una delle migliori in Italia, unica, con il giusto tenore di grasso intramuscolare che la rende magra, ma particolarmente gustosa, e un tasso di colesterolo estremamente basso".



La razza bovina Piemontese è un presidio Slow Food e in tal senso è considerata una produzione zootecnica di qualità da salvaguardare, seguendo pratiche tradizionali. Il disciplinare di produzione del presidio è rigoroso: esso esclude OGM, insilati, integratori, soia, tamponanti e prevede un'alimentazione totalmente naturale fatta di fieno, mais, orzo, crusca, favino e pisello proteico.

Linea vacca-vitello e benessere animale

«Definendo una linea vacca-vitello abbiamo creato un ciclo nel quale il giovane bovino, vivendo insieme alla madre, non necessita di farmaci a uso umano» mi spiega Capaldo mentre visitiamo l'azienda agricola. Organizzando l'allevamento in questo modo, senza ristalli, gli allevatori hanno investito in una stalla per l'ingrasso. «Eliminando l'effetto asilo nido evitiamo terapie farmacologiche di massa e siamo ben orgogliosi di ricordare che da otto anni non somministriamo antibiotici ai nostri animali».

«Il benessere dei nostri manzi è una priorità e tutto è oggetto di attenzione» prosegue il fondatore de La Granda. «Anche il personale che si occupa del trasporto del vivo al macello della *Manzo Carni* a Rocca De' Baldi (CN) — distante una ventina di chilometri — è fatto da due ragazzi esperti che sanno come gestire gli animali, con attenzione nei gesti e perfino nei toni di voce, mai alta né concitata per evitare lo stress alle bestie».

Prezzo fisso, il giusto equilibrio

Gli allevatori associati a La Granda sono pagati un 30% fisso in più del mercato. «Questa è stata la vera rivoluzione dell'associazione» precisa Capaldo, sottolineando come il prezzo fisso abbia dato stabilità al mercato garantendo a La Granda il pieno diritto di monitorare l'allevamento dei capi. Come? «Attraverso più livelli, con un gruppo interno



1/2) Il banco macelleria delle carni fresche di razza Piemontese all'interno di Eataly Genova. A novembre le macellerie di Eataly sono state votate tra le migliori macellerie d'Italia dal blog enogastronomico Scattidigusto.it. 3) Salumi misti de La Granda.

di autocontrollo, attraverso uno staff tecnico presieduto dal PROF. SGOIFO ROSSI del Dipartimento di Scienze veterinarie dell'Università di Milano e da me, insieme a un collega veterinario».

Non ultimo, ricordiamo che tutti gli allevatori che siedono al tavolo del consiglio di amministrazione de La Granda hanno meno di 40 anni. «Un bel segnale di rinnovamento per un settore, quello della zootecnia piemontese, che qui sta dando ottimi frutti in termini di investimento nella terra e negli allevamenti».

Formazione, sempre e comunque

A Genola, proprio accanto allo stabilimento di lavorazione delle carni e dei salumi de *La Granda*, c'è un'area dedicata alla formazione permanente degli allevatori. Questo è un punto cruciale della visione di Capaldo. «Artefice della carne è il contadino e il contadino deve studiare, coltivare e cucinare!».

Ecco quindi un'aula che ogni mese raccoglie gli allevatori per corsi formativi sull'agricoltura ecosimbiotica, la biodiversità, i foraggi, l'innovazione in stalla. A fianco della sala formativa è appena stata inaugurata una cucina attrezzata per lezioni e demo. Nell'area esterna non poteva mancare un piccolo orto nel quale crescono tutte le erbe che La Grande fornisce agli associati. Insomma, tutto torna.

Elena Benedetti

La Granda Srl

Via Garetta 8/A
12040 Genola (CN)
Telefono: 0172 726178
Web: lagranda.it

[facebook.com/lagrandasrl](https://www.facebook.com/lagrandasrl)
[instagram.com/lagranda_s.r.l](https://www.instagram.com/lagranda_s.r.l)
twitter.com/lagranda
[linkedin](https://www.linkedin.com/company/lagranda)

PUNTO VENDITA

Eataly incontra La Granda
Orario: lun.-dom. 7:00-23:00
Telefono: 0172 68706
E-mail: ordini@lagranda.it

Nota

Photo © Elena Benedetti.

Beppe Dho, il norcino de La Granda

La Granda non è solo carne Piemontese. Nello stabilimento di Genola c'è anche la divisione dedicata alle produzioni salumiere. Quest'ultima è diretta da un norcino di lunga esperienza, Beppe Dho (*in foto a lato*), che dopo aver lavorato per trent'anni nel suo laboratorio artigianale di Centallo, ed essere stato insignito del titolo di "Eccellenza Artigiana della Regione Piemonte", è stato chiamato da Sergio Capaldo a far parte del progetto de La Granda. Oggi Beppe lavora a tempo pieno a



Genola. La materia prima proviene da maiali nati e allevati in Italia, suini maturi la cui carne lavorata richiede un minore uso di conservanti. «Tutti i nostri prodotti sono insaccati nel loro budello naturale. Glutine, lattosio, glutammato e polifosfati aggiunti qui non si sa che cosa siano!».

La trasformazione delle carni de La Granda

A fianco dell'Eataly di Genola (CN), c'è lo stabilimento di taglio e lavorazione delle carni, organizzato in un reparto disosso, un'area dedicata ai macinati e hamburger e una zona separata per la produzione dei salumi. Non manca anche una divisione per le cotture, la preparazione dei sughi e le prove di cottura. L'area stoccaggio e magazzino spedizione completano la struttura che dà lavoro ad una cinquantina di dipendenti. La Granda impone il proprio sistema di qualità su un piano di autocontrollo HACCP che riguarda tutte le fasi di lavorazione, controlli igienico-sanitari previsti per legge e progettati in autocontrollo, gestione di eventuali allergeni, tracciabilità e rintracciabilità del prodotto. La società è anche certificata per la produzione bio e ha adottato un'etichettatura volontaria delle carni bovine con Asprocarne Piemonte (in basso, esterno di Eataly incontra La Granda a Genola, Cuneo; photo © visitfossano.it).

