

A cura di **Laura Tajoli**

I CONTADINI? PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

Roberto Cavaliere, presidente di Copagri Lombardia, racconta storia e obiettivi della confederazione di coltivatori

Con più 2500 imprese agricole assistite, Copagri Lombardia è una realtà forte e ben integrata sul territorio. A livello nazionale la confederazione dei Produttori Agricoli è nata nel 1991 come coordinamento di organizzazioni professionali. In seguito è diventata l'organismo più rappresentativo dei coltivatori diretti, riconosciuta dal CNEL e dal Ministero del Lavoro e autorizzata alla tenuta del Registro d'impresa per conto dei produttori associati. «Fin dall'inizio il nostro scopo è stato quello di innovare senza mai dimenticare la tradizione», spiega **Roberto Cavaliere**, presidente di Copagri Lombardia. «La nostra confederazione, infatti, nasce per rispondere al bisogno di ammodernare

il settore agricolo. Partendo da questo punto fermo, offriamo sostegno ai coltivatori diretti affinché possano ottenere un reddito, svincolandosi dalle rigide regole del mercato». Copagri sostiene i suoi associati in tanti modi. «Per esempio – prosegue Cavaliere – diamo piena assistenza per muoversi nel complesso settore della **certificazione italiana ed europea**». E non basta. Perché in Copagri i coltivatori trovano

anche sistemi e strategie per tenere sotto controllo costi e spese. «Il nostro è un mondo in cui i ricavi sono spesso fissi, prestabiliti dal mercato. Il margine di guadagno, allora, risiede in un'oculata amministrazione dei costi», pun-



tualizza Roberto Cavaliere. «Copagri ha messo a punto un software, **Agridea**, che semplifica la gestione quotidiana». C'è poi il fronte della formazione professionale. «Predisponiamo corsi per preparare e informare. Lezioni tenute da esperti sulla sicurezza nel mondo del lavoro, sull'alimentazione, sul marketing e su altri argomenti fondamentali per chi opera nel mondo dell'agricoltura». Occorre creare una **nuova consapevolezza** tra i coltivatori diretti e i consumatori finali. «Il nostro traguardo è un consumo responsabile, un sistema in cui agli agricoltori venga riconosciuto un ruolo di primo piano, anche per valorizzare e difendere il Made in Italy», sottolinea con forza Cavaliere. «L'educazione alimentare dovrebbe diventare materia di apprendimento nelle scuole, perché è importante studiare le filiere produttive e rispettare chi lavora la terra. In tutto il mondo gli agricoltori sono pilastri della società. Per questo Copagri è promotrice di un'iniziativa parlamentare che punta a proclamare i contadini Patrimonio dell'Umanità».

COPAGRI LOMBARDIA
via Caravaggio 45/47, Treviglio (BG),
tel. 0363.301680, www.copagrilombardia.it





L'AGRIGELATO: BONTÀ CHE NASCE IN FATTORIA

Tra le imprese che aderiscono a Copagri Lombardia, l'Azienda Agricola Fenilazzo - Agrigelateria sull'Aia si distingue per la storia particolare, segnata da tappe che hanno portato al suo progressivo ampliamento e a un buon radicamento nel territorio gardesano. Fondata nel 1951 a Desenzano sul Garda da Attilio Cavaliere, in seguito è stata gestita con passione dai figli Edoardo, Roberto e Celeste. Oggi è un'impresa diversificata, che annovera un caseificio, una cantina, un agriturismo e un'"**agrigelateria**". Insomma, l'attività di Fenilazzo è una vera **corte dei sapori** che produce e vende prodotti genuini. Con la ricotta e la mozzarella dell'agrigelateria, per esempio, è stata creata l'"**Agripizza**", specialità che, insieme a un impasto composto da ben sette cereali, ha vinto il titolo di "campione del mondo della pizza nel 2012" e oggi è una proposta gourmet dell'agriturismo.

LATTE FRESCO, MA NON SOLO

L'**agrigelato** è il risultato di un'alchimia magica che unisce sapientemente esperienza e creatività. Prodotto in modo naturale con il latte

UN LUOGO OSPITALE

L'Agrigelateria sull'Aia è una vera corte dei sapori dove fermarsi per gustare prodotti genuini come i gelati, preparati con materie prime pregiate.

munto ogni mattina nelle stalle dell'azienda, è una miscela di pregiate materie prime, come uova e frutta fresca di stagione, cacao, bacche di vaniglia, nocciole piemontesi, pistacchi di Sicilia e tanti altri ingredienti di qualità. Alternativa golosa ai gelati, i **semifreddi** dell'Agrigelateria sull'Aia sono ottimi per concludere un pasto o una serata con dolcezza. E poi c'è il **latte**, punto di partenza squisito per la produzione di "**Agriformaggi**" prelibati. Ogni mattina viene munto e imbottigliato nell'allevamento, messo in vendita presso lo spaccio dell'Agrigelateria e nei distributori automatici di Desenzano. È quindi fresco di giornata, dolce, buonissimo e sano. L'"**Agriyogurt**" è proposto in gusti diversi, tradizionali e a base di frutta oppure con sapori più ricercati come miele, cereali o liquerizia. È cremoso e ha un gusto delicato, bilanciato dalla giusta acidità, ricco di fermenti lattici e probiotici. L'azienda di Fenilazzo dispone inoltre di terreni vitati che si snodano all'interno del comprensorio delle Colline Moreniche. Con le uve qui raccolte si producono **vini di alto valore organolettico**: Lugana Doc, Marzemino, Rosso del Cavaliere e Spumante Rosato del Cavaliere. A corollario di queste produzioni di pregio, infine, l'Agrigelateria sull'Aia si propone anche come **agriturismo**, un luogo ospitale dove è possibile vivere a contatto con la natura e svolgere tutta una serie di attività ricreative e didattiche.

*Agrigelateria sull'Aia - Corte Fenilazzo,
loc. Fenilazzo 1, Desenzano sul Garda (BS),
tel. 030.9110639, www.cortefenilazzo.it*

VINI DI GRANDE PREGIO

All'interno dello splendido scenario delle colline moreniche, l'azienda vitivinicola Ca' dei Frati elabora una produzione enologica esclusiva.

CA' DEI FRATI, 80 ANNI DI ECCELLENZA VINICOLA

Un documento del 1782 riferisce di "una casa con cantina sita in Lugana nel tener di Sermion detta il luogo dei Frati". La storia moderna dell'azienda Ca' dei Frati ha però inizio nel 1939, quando Felice Dal Cero intuisce la vocazione vitivinicola della zona. E si consolida quando suo figlio Pietro, nel 1969, partecipa alla nascita della Doc del Lugana creando la prima etichetta di Lugana Casa dei Frati.

LUGANA & CO.

La zona meridionale del lago di Garda è un anfiteatro di colline moreniche. Qui la composizione del terreno permette di ottenere vini di grande espressione minerale. Il clima mite della

riviera del Garda, poi, contribuisce a una produzione enologica esclusiva, con la grande massa d'acqua del lago che funge da termoregolatore. I vini Ca' dei Frati nascono proprio da un'attenta considerazione del territorio e dell'ambiente unita a una precisa osservazione del comportamento della vite. Le uve di ogni vigneto sono vinificate separatamente per avere espressioni chiare del terroir. Le lavorazioni sono

condotte nel massimo rispetto della materia prima, utilizzando una tecnica innovativa affinata nel corso degli anni. Gioiello della produzione è il **Lugana Doc**, orgoglio dell'azienda, creato

con il vitigno autoctono Turbiana. È un vino che esprime la parte migliore di sé a distanza di diversi anni dall'imbottigliamento. Il **Rosa dei Frati** è invece un rosato di alto livello, creato nel solco della tradizione delle rive meridionali del Benaco, mentre il vino bianco **Pratto** rappresenta la sfida condotta da Ca' dei Frati per uscire dagli schemi convenzionali, frutto di una vendemmia tardiva dove l'aroma del Sauvignon vinificato in acciaio, la morbidezza dello Chardonnay e la finezza della Turbiana si sposano in armonia. Il **Ronchedone** e l'**Amarone** della Valpolicella Docg Pietro Dal Cero sono invece rossi di notevole potenza e spessore. Ci sono anche le produzioni spumanti, il **Brut Metodo Classico Cuvée dei Frati** e il **Rosé Cuvée dei Frati**. Quest'ultimo ha un perlage fine e un colore rosa antico. Al palato è piacevole e gustoso: per questo adatto come aperitivo.

Az. Agr. Ca' dei Frati di Dal Cero Pietro e Figli, via Frati 22, Lugana di Sirmione (BS), tel. 030.919468, www.cadeifrati.it





con alimenti biologici. Perché è vero che mucca felice fa il latte più buono!

La filiera Carioni ha inizio ogni giorno dalla raccolta di **latte biologico**, munto e lavorato freschissimo direttamente nel caseificio con procedimenti moderni ed efficienti, senza fare ricorso a conservanti, o sbiancanti. Ci sono poi gli altri prodotti. I **formaggi**, innanzitutto. Rinomati Dop tra cui il Salva Cremasco e i formaggi freschi, come il Bacio di Mamma Mucca. Da provare anche gli **yogurt**, alla frutta e al naturale. Il caseificio dispone anche di una linea senza lattosio ad alta digeribilità e con Omega 3. Genuinità e qualità riconosciute dai consumatori e sancite da certificazioni e riconoscimenti. Il presente, dunque, è forte e consolidato. Per il futuro, l'azienda ha in cantiere progetti interessanti, **in chiave Bio**. Si tratta di una scelta etica, un impegno sociale per migliorare la concezione di alimentazione. Il nuovo brand "Carioni Bio di Natura" è una linea completa di latte, formaggi e yogurt con frutta senza zuccheri, ma con sciroppo d'agave a basso contenuto glicemico. Un nuovo capitolo della storia aziendale, dedicato a quelli che, dopo 100 anni, sono ancora beni preziosi: il benessere delle persone e l'amore per la terra.

LA FILIERA CORTA DEL CASEIFICIO CARIONI

Una famiglia, sette mucche e tanta voglia di crescere. Nasce così, a Trescore Cremasco, il caseificio Carioni. Siamo nel 1920. Di padre in figlio il testimone della tradizione compie un percorso all'insegna della qualità, rinnovandosi costantemente nel tempo. La crescente conoscenza della produzione, gli investimenti nelle **tecnologie avanzate** e nelle fonti rinnovabili, trasformano l'azienda Carioni in un modello di imprenditoria agricola in grado di garantire il ciclo produttivo dalla coltivazione dei foraggi all'allevamento di bovine da latte, dalla trasformazione casearia alla vendita diretta.

PASSIONE E RISPETTO A OGNI PASSO

Attualmente l'azienda Carioni dispone di oltre 1600 animali, più di 800 ettari di terra su diverse aree: Trescore Cremasco, Casaletto Cremasco, Crema, Romanengo, Pantigliate e Vignate. È una realtà importante che insieme all'attività casearia è coinvolta anche nella lavorazione di terreni agricoli e nell'allevamento di bovini per la produzione di latte. Dal campo alla tavola, ogni cosa è curata con attenzione con l'obiettivo di garantire al consumatore finale qualità e sicurezza, certificate a ogni passo. I terreni sono coltivati con passione e rispetto. Le mucche sono allevate all'interno di stalle funzionali, ideate per andare incontro alle loro esigenze. Sono animali nutriti esclusivamente

*Carioni Food & Health,
via Desgiovì 5, Trescore Cremasco (CR),
tel. 388.4498562, www.carionifood.it*



LATTE LAVORATO APPENA MUNTO

Al caseificio Carioni il latte è munto e poi lavorato freschissimo per creare formaggi e yogurt dal gusto unico.