

Nonsololatte: alla ricerca della qualità e del suo continuo apprezzamento

Clal prosegue il suo percorso fra i prodotti d'eccellenza dell'agro-alimentare, proponendo, fra le buone forme del sapore, **l'anguria di Sermide**, contestualizzata in una delle principali aziende agricole che la producono.

Qui il prodotto è sinonimo di una ricerca complessiva che ingloba la storia dell'azienda e le sue strategie gestionali.

La presentazione

L'Azienda TALASSI, per annodare memoria e innovazione

Ai Casoncelli Ca Rossa di Sermide, dove il paese, ai bordi della strada, diventa campagna, c'è una corte fiorita: è l'accurato biglietto di presentazione dell'Azienda Agricola di Marco Talassi e della sua famiglia, una struttura cresciuta e modificatasi nel tempo.

Contando su un'estensione complessiva di 1200 ettari, si propone come un'Impresa dal profilo multifunzionale, che affianca alla coltura principale dell'anguria, sviluppata su ben 90 ettari, la produzione di melone, granoturco, barbabietola da zucchero, mais dolce e pomodoro per l'industria di trasformazione, alternando coltivazioni in serra a quelle in pieno campo.

Parlare con il Titolare, con la moglie e il figlio, è l'occasione per capire una passione che viene da lontano e, insieme, per ripassare la storia del paesaggio agricolo sermidese, in una sorta di ricognizione nei cambiamenti generazionali e produttivi di un territorio che ha saputo rinnovarsi; un territorio che ha, infatti, re-interpretato figure, professioni e ruoli nati sia dal ceppo dell'antica 'nobiltà agraria', radicata nelle famiglie patriarcali dei vecchi proprietari, sia dal tronco delle tante e diverse forme del lavoro della terra, dalla mezzadria terziaria al bracciantato.

All'interno di questo paesaggio caratterizzato ormai dalla persistenza di fondi estesi, a fronte della sparizione della piccola o piccolissima proprietà, L'Azienda Talassi rilancia la formula dell'Impresa familiare 'allargata'.

Lo fa scommettendo su un concetto di qualità diffusa : del prodotto, dell'ambiente e del lavoro, all'interno di un disegno imprenditoriale che non si limita a fondere tradizione e innovazione, ma mira a rafforzare il legame fra buon nome di un'azienda e dei suoi risultati e immagine positiva del territorio di riferimento.

L'intervista

Come si è modificata, nel tempo, l'Azienda Agricola Talassi?

L'Azienda ha conosciuto, prima del nostro lavoro, quello dei bisnonni, dei nonni e dei padri. Negli anni '60, ha convertito la sua vocazione zootecnica in direzione ortofrutticola, con un cambiamento graduale, senza virate brusche.

Ha integrato diverse attività, conservando la memoria del passato e, insieme, assecondando l'evoluzione generazionale.

Gli studi, le esperienze, le esigenze familiari hanno così consentito di innestare, sulla tradizione e sulla memoria dell'Azienda, scelte di innovazione e di attenzione alla professionalità e alla

sperimentazione di tecniche e di colture. Il risultato sta nella evoluzione delle dimensioni dell'Impresa che può contare sul lavoro di 43 dipendenti e su altra manodopera saltuaria, perché improntata alla ricerca di un ritmo lavorativo costante e continuativo, in grado di garantire occupazione per tutto l'anno.

Le colture specializzate, come quella del cocomero, del melone e del pomodoro in particolare, richiedono molta cura.

Immettiamo angurie e meloni direttamente sui mercati nazionali ed europei, grazie a una rete di trasporti su gomma che gestiamo in proprio. I prodotti vengono preventivamente spazzolati, calibrati, confezionati, ovvero dotati di retatura e coccarda distintiva, nonché disposti in cassette a seconda delle diverse pezzature.

Le mete sono le aree del Nord (grandi città come Milano, Torino, le province lombarde, piemontesi, venete e liguri...) e le aree del Centro (Emilia Romagna, Toscana, Marche...). L'anguria di Sermide è conosciuta nel vicino e nel lontano, come garanzia di sapore e di cura.

Il nome di Sermide si lega sempre più alle produzioni agricole che ne caratterizzano il profilo economico: la territorialità rappresenta anche per Lei un valore aggiunto?

Sì, soprattutto se si accompagna ad una attenzione alla qualità complessiva perseguita da un'azienda e si coniuga con il rispetto dell'ambiente e la predisposizione di misure di salvaguardia per tutti i Soggetti dell'impresa, in primo luogo la creazione di un clima positivo per chi vi lavora.

Noi abbiamo ottenuto la certificazione GLOBAL GAP che definisce le "buone pratiche agricole" (G.A.P. = Good Agricultural Practice), relative agli elementi essenziali per lo sviluppo delle migliori tecniche applicabili ad aziende, coltivazioni e prodotti. E' una certificazione che nasce dal rigoroso controllo delle condizioni ambientali (dalla gestione del terreno a quella dei rifiuti), del prodotto (fitofarmaci impiegati, tecniche di irrigazione, protezione, raccolta e trattamento dopo la raccolta), della salute e della sicurezza dei lavoratori, della cura degli animali, della corretta gestione amministrativa.

Ci piace insomma coniugare il concetto di bontà dei prodotti della nostra terra con un modo di lavorare conforme alle regole e al senso di responsabilità civica.

Quali sono dunque le peculiarità distintive dell'anguria targata Talassi - Sermide?

Diciamo che la nostra anguria nasce da una convergenza positiva di fattori.

Il raggiungimento di eccezionali qualità organolettiche del prodotto è dovuto, intanto, a pratiche agronomiche affinate nel tempo e consolidate con l'esperienza.

Clima e tipologia dei terreni hanno anch'essi giocato un ruolo essenziale, in quanto il territorio presenta la giusta irradiazione solare, la permanente disponibilità di risorse idriche ed i terreni di origine alluvionale (che hanno ricevuto diverse varietà di sedimenti e sali minerali dai fiumi Po, Secchia e Panaro) ben si adattano alla coltivazione dell'anguria.

La combinazione delle epoche di trapianto con la scelta del tipo di terreno ha invece aiutato a mantenere inalterate le qualità organolettiche del frutto e soddisfare per un più prolungato periodo il mercato, consentendo una scalarità temporale, in abbinamento con le fasi stagionali (da fine maggio a ottobre)

Il risultato, attraverso la sperimentazione in loco ed il rapporto diretto con le ditte sementiere, è l'ottenimento di una gamma di frutti buoni, saporosi, capaci di rispondere alle esigenze sempre più differenziate dei consumatori, e sempre nel rispetto di quella fitosanità che ha permesso l'immissione sul mercato di prodotti con contenuto inferiore di anticrittogamici.

Le varietà di angurie che trovano attualmente ampio spazio all'interno dell'Azienda Agricola sono riconducibili a tre categorie: quelle tradizionali con semi, senza semi e monodose.

Tra le angurie tradizionali con semi

- la varietà TOP-GUN, con pesi tra i 10 ed i 15 Kg, la cui forma tonda viene apprezzata per il taglio a fette,
- la varietà FARAO, con pesi tra i 14 ed i 18 Kg, di forma molto allungata, apprezzata per la lunga durata ed il colore rosso molto intenso della polpa,
- la varietà DUMARA, con pesi tra i 12 ed i 16 Kg, di forma allungata, caratterizzata dalla colorazione della polpa rosso tenue ed una dolcezza inconfondibile,
- la varietà SAMANTA, con pesi tra i 12 ed i 16 Kg, di forma allungata, caratterizzata da una buccia molto sottile, verde scuro e poco rigata,
- la varietà SENTINEL, con pesi tra i 12 ed i 16 Kg, di forma allungata e apprezzata per la resistenza alla sovra-maturazione e per l'elevata dolcezza.

Tra le angurie senza semi

- la varietà MARILE', con pesi tra i 5 ed i 8 Kg, di forma molto tondeggiante, caratterizzata dalla buccia chiara e da polpa molto croccante, particolarmente apprezzata all'estero,
- la varietà COSTITUTION, con pesi tra i 4 ed i 7 Kg, di forma tra tondo e allungato, caratterizzata da pezzatura uniforme e da una polpa morbida,
- la varietà FENWAY con pesi tra i 4 ed i 6 Kg, di forma tonda, caratterizzata dal colore della buccia molto scuro.

Tra le angurie monodose con semi piccoli

- la varietà MINI ROSSA, con pesi attorno ai 2 Kg, di forma tonda e molto apprezzata al dettaglio per la facile movimentazione.

Ci pare di poter dire che le nostre angurie sono di ***un buono che fa bene!***

Prive di grassi e ricche d'acqua, ma anche di fruttosio, potassio e di una grande varietà di vitamine, in particolare A e C, l'anguria è un frutto fortemente ipocalorico e particolarmente adatto alla stagione estiva. Per la notevole quantità di antiossidanti, viene considerata quasi un elisir di lunga vita, un grande aiuto per la dieta e per il ricambio dell'acqua nel nostro organismo.

Questa carrellata sui prodotti dà il senso della pluri-attività della sua Azienda, la cui evoluzione ha creato un organismo vasto e proiettato in tante direzioni operative. Quali principi e quali valori caratterizzano il suo/vostro modo di gestirla?

Il proseguire una 'tradizione' di famiglia ci ha posto di fronte a una scelta di fondo: non perdere la memoria delle radici aprendo al nuovo, per togliere all'agricoltura la marca di 'attività separata e a sé stante' e collegarla, invece, ai mondi esterni, attraverso la comunicazione e il dialogo con il territorio e le sue Istituzioni.

In questa prospettiva i pilastri portanti che sorreggono il nostro percorso di crescita possono essere così sintetizzati:

- a) l'attenzione costante alla **salute dei campi e dell'ambiente**, che si concretizza nell'adesione al progetto "Cascina pulita", in materia di smaltimento e riciclaggio dei rifiuti agricoli;
- b) l'impegno per costruire **basi di benessere sul posto di lavoro**; qui da noi sono presenti addetti di diverse etnie: italiani, albanesi, marocchini, rumeni, con regolari contratti di lavoro, relativi a diversi cicli lavorativi. Si opera per 'mescolare', per garantire una reale integrazione, basata sul riconoscimento della professionalità e sul superamento di steccati, graduatorie e gerarchie di ogni genere. La base vitale dell'Azienda sta proprio in questa comunità operativa, che può contare su una parte di manodopera ormai 'storica', attiva già

da un decennio e più, rispettata e, a sua volta, rispettosa delle regole e degli accordi. L'attenzione al clima relazionale del lavoro e alla sua dimensione umana è per noi molto importante;

- c) l'**apertura alla sperimentazione**, con una collaborazione con l'Università di Bologna, che si è tradotta, ad esempio, con le prove di semina di 250 varietà di sementi Numhens;
- d) la disponibilità ad assumere una **mentalità imprenditoriale** che passa attraverso la 'mobilità' delle iniziative (non ultima la partecipazione alla mostra *Fruit Logistica* di Berlino) e il costante **aggiornamento delle nozioni tecniche**;
- e) il contributo ad incrementare la **cultura del rispetto delle leggi**, che non sono ostili ma rappresentano il contenitore ideale delle nostre pratiche.

Nella conversazione è spesso spuntata la parola "salute": dei campi, dei prodotti, dell'ambiente, dei lavoratori ... Quale può dunque essere la ricetta vincente per garantire la salute di un'azienda agricola?

Restare aperti al cambiamento e alla comunicazione, alimentando una visione etica del lavoro e delle relazioni umane che ne sono la base. Capire che si deve conoscere per potere insegnare: diffondere le conoscenze agricole e le norme di legge che regolano le attività, farne partecipi gli operatori, curarne le competenze, appianare i rapporti, superare pregiudizi sono tutti passi verso la crescita.

Cosa vorrebbe si dicesse dei suoi prodotti?

Che la qualità, in termini di sapore, sicurezza e salute, è la risultante di pratiche corrette e di tanti sforzi 'multicolori' messi in comune.

(intervista curata da Zena Roncada, per CLAL)

