

Azienda Agricola Dentis Oreste

Sezione anagrafica

Nome azienda: Azienda Agricola Dentis Oreste

Nome Produttore: Dentis Oreste

Indirizzo: Strada della Berlia 543 - 10146 Torino

Data inizio attività: l'attività agricola si è tramandata a memoria d'uomo di padre in figlio; l'attuale produttore è titolare dall'85.

Tipologia di conduzione e numero di addetti: la conduzione è familiare; ci si avvale inoltre di due operai.

Indirizzo produttivo: cerealicolo – foraggero, con allevamento di piemontesi da carne.

Descrizione dell'areale produttivo: l'azienda si trova nell'areale produttivo di Torino – Grugliasco, Collegno e Rivoli; è una delle poche aziende cerealicole rimaste nel territorio del Comune di Torino.

Specie allevata o coltivata: si coltivano numerosi tipi di cereali: frumento tenero, mais (anche da polenta), soia, orzo; inoltre si alleva il bovino piemontese.

Prodotto derivato: il prodotto aziendale è la carne di bovino di razza piemontese. Si è molto attenti a portare avanti un discorso che metta la qualità ed il benessere animale in primo piano: gli animali sono seguiti dagli alimentaristi e non sono alimentati con silomais; nei box non sono tenuti più di 5 capi affinché lo spazio sia sufficiente a consentire il movimento degli animali; le vacche in gravidanza, per i primi tre mesi sono messe a stabulazione libera, con la possibilità per il vitello di stare sotto la madre per tre mesi.

Filiera produttiva e smaltimento rifiuti: tutto il letame prodotto è riutilizzato nei prati, dove comunque non si usano altri concimi; l'azienda fa parte di una cooperativa all'interno della quale si cerca di creare un circuito chiuso tra i soci per la disponibilità di fieno.

Attrezzature e strutture aziendali: l'azienda ha sede in una cascina del '700, edificio di interesse storico la cui struttura e colori originali sono stati attentamente mantenuti; fa parte del circuito di Città d'Arte e dunque in determinati periodi dell'anno ospita la visita di gruppi. E' inoltre presente anche un capannone di 1000 mq per le scorte. L'attrezzatura aziendale necessaria è di proprietà dell'azienda, salvo la mietitrebbia per cui si usa il contoterzismo. L'azienda dispone di 150 ha investiti a seminativo e di oltre 100 ha a prato stabile.

Connessioni con altre attività per utilizzo di prodotti secondari e sottoprodotti: l'azienda collabora con le scuole elementari e materne del circondario, per cui ha una vetrina di piccoli animali e di ovicaprini, un asino e un cavallo; le specie che fanno parte di tale vetrina sono quelle solitamente più adatte per dimensioni ai bambini, quali le capre nane e i pony. La cascina si trasforma anche periodicamente in luogo di feste per i bambini della vicina scuola materna e per gli ospiti della casa di riposo.

Avversità e patologie: l'azienda ha un buon dialogo con la ASL, che è molto presente; i problemi di salute degli animali, quando presenti, vengono risolti in pieno accordo.

Considerazioni sulla sostenibilità ambientale: fieno di qualità, mais non OGM e di semenza italiana, garantita e certificata; buona qualità dei mangimi.

Attività economiche integrative: l'azienda impegna pienamente la famiglia agricola, che ne ritrae il suo unico reddito.

Problemi incontrati – finanziamenti ed altre agevolazioni: l'azienda percepisce i contributi legati alla PAC zootecnica e seminativi; si rileva d'altra parte che sembra che la città di Torino non tenga in considerazione sufficiente la propria realtà agricola: questo si traduce nel non mettere in atto i benefici previsti per il settore agricolo a livello di patti territoriali, compresi i finanziamenti per la ristrutturazione dei fondi rustici. La manutenzione e ristrutturazione degli edifici aziendali, non avendo potuto accedere a questi contributi, sono rimasti totalmente a carico del titolare.

Piani di sviluppo: l'azienda ha in progetto di riuscire ad aprire un agriturismo tematico, orientato a piccolo salone del gusto; la stalla del '700 sarebbe l'ambiente giusto per creare una piccola realtà dedicata alla riscoperta dei gusti.

Sezione commerciale

Sedi mercatali – punti di distribuzione e vendita: il punto vendita unico si trova presso l'azienda. L'azienda fa parte infatti di una cooperativa di produttori, insieme ad altre aziende specializzate nella produzione di polli, conigli, suini, formaggi caprini e bovini, latte bovino; tutti questi produttori confluiscono nella Cooperativa Allevatori S. Francesco, hanno un macello cooperativo e conferiscono al punto vendita, che è situato presso il centro aziendale dell'azienda Dentis; tra le aziende della cooperativa figura anche l'Azienda Sperimentale per la Zootecnia Mezzani. Le aziende sono associate COALVI; i salumi vengono prodotti nel laboratorio annesso al negozio, che ha due addetti ed è l'unico punto vendita della cooperativa.

Contatti con la grande distribuzione: non interessa assolutamente avere contatti con la grande distribuzione.

Rapporto con la ristorazione: l'azienda serve la propria carne ad alcuni ristoranti che hanno scelto di cucinare con carne COALVI; il mais da polenta viene macinato con il mulino a pietra aziendale e commercializzato nel negozio, in lacune macellerie del circuito COALVI, inoltre è acquistato da alcuni ristoranti.

Periodi in cui il prodotto è disponibile e costi medi: la carne è disponibile per tutto l'anno; la polenta è invece acquistabile solo da settembre a maggio circa.

Come contattare l'azienda: l'azienda può essere raggiunta negli orari di negozio, che sono il giovedì il venerdì ed il sabato; oppure può essere contattata telefonicamente allo 011/724001.

Adeguatezza spazi e attrezzature: spazi e attrezzature possono essere considerati adeguati alle necessità aziendali

Possibilità di far comprendere la specificità del prodotto e adeguatezza del prezzo: l'acquirente comprende la specificità del prodotto commercializzato dalla Cooperativa San Francesco.

Ricerca: con l'Università avvengono periodicamente contatti per effettuare prove in campo ; l'azienda fornisce fieno alla facoltà di veterinaria di Grugliasco; l'azienda collabora inoltre con la Scuola di Agraria (Institut Agricol Regional) della Valle d'Aosta che invia periodicamente degli stageur per periodi di 4 settimane, che sono svolti parte in azienda e parte in negozio.