

Scheda descrittiva: Piccola Società Cooperativa La Masca

Sezione anagrafica

Nome azienda: Piccola Società Cooperativa La Masca

Nome Produttore: Fabrizio Garbarino, Beatrice Orvain, Marco Spinello, Monica Caldi

Indirizzo: Regione Cova 12, Roccaverano - 14050 Roccaverano (AT)

Data inizio attività: giugno 2001

Tipologia di conduzione e numero di addetti: 4 addetti, tutti soci della cooperativa (foto 1)



Indirizzo produttivo: zootecnico caprino e lattiero caseario.

Descrizione dell'areale produttivo: l'azienda è situata tra le colline della Langa Artigiana, ad una quota di 550 m; l'area comprende i punti più elevati della Provincia d'Asti. Da un punto di vista agricolo, si tratta della Langa più povera, caratterizzata da poca vite e molti pascoli, boschi e prati; è una zona ovviamente molto vocata per la pastorizia ed è rinomata per la produzione dell'unico DOP caprino italiano: la Robiola di Roccaverano DOP; è un'area marginale, esterna rispetto ai circuiti industriali e turistici di massa e ha sofferto di un forte spopolamento negli ultimi decenni. Di conseguenza l'età media degli abitanti è molto alta; in questa zona soggetta a spopolamento esiste un problema idrogeologico di gestione del territorio, in quanto i terrazzamenti faticosamente costruiti e mantenuti fino ad alcuni decenni or sono, stanno ora franando. In una zona così delicata è naturalmente importante la valorizzazione turistica, che dovrebbe però essere centrata sulla scoperta del territorio e non essere invasiva (foto 2).



Specie allevata o coltivata: l'azienda alleva la Capra di Roccaverano (20 capi) e la Camosciata Alpina (80 capi). La capra di Roccaverano (foto 3) produce meno latte ed è più rustica della

Camosciata, che è stata sottoposta negli anni ad un'opera di miglioramento genetico; a livello proteico, il latte è più ricco e quindi migliore, se non in base a dati scientifici certi, almeno secondo gli addetti ai lavori che meglio conoscono la razza. Si tratta di una razza in grado di sfruttare meglio le peculiarità del pascolo locale, che è ricco di erbe officinali ginepro,



resinose arboree e arbustive (pino silvestre) che piacciono alle capre; molto frequente, ad esempio, è l'origano ed il rosmarino selvatico. Il latte che si trae da questi pascoli ha caratteristiche organolettiche eccezionali, prime fra tutte un sapore molto buono.

Tutto il latte prodotto viene caseificato; il carico di bestiame che si stima sopportabile dal territorio è di circa 10 capre ad ha; attualmente l'azienda dispone di 9 ha di pascolo (metà pascolo vero e proprio, metà bosco pascolabile).

Prodotto derivato: si produce Robiola di Roccaverano DOP(foto 4), con puro latte di capra secondo il disciplinare; in realtà il disciplinare della Robiola di Roccaverano è piuttosto "largo" e permette anche l'uso di latte misto di capra e vacca e la percentuale di latte di capra è riportata sulla carta di confezione del formaggio. E' una precisa scelta dell'azienda quella di fare robiola di sola capra. La Robiola di Roccaverano è un prodotto antichissimo, di cui si riportano notizie che risalgono all'alto medioevo e all'azienda interessa conservarne la cultura e le proprietà. Altra scelta aziendale è stata quella di usare latte crudo e siero innesto con siero aziendale, evitando fermenti del commercio: questo perché i fermenti del commercio non sono certificati OGM free, si vuole valorizzare il siero aziendale e si ritiene che quest'ultimo sia un sistema tradizionale interessante da conservare. Si opera dunque mediante caseificazione acida, con innesto di siero di provenienza aziendale; alla caseificazione acida si aggiunge pochissimo caglio di capretto come starter.



Relativamente alla valorizzazione del prodotto, si nota che è stato abbozzato dalla comunità montana e da slow food, nell'ambito territoriale dei Comuni del disciplinare, un programma di zonazione per l'individuazione di caratteristiche tipiche del territorio e della sua vocazionalità alla produzione della Robiola, ad esempio in relazione alle facies vegetazionali presenti, ecc.

Esulando dall'area specificamente produttiva, l'azienda effettua anche trekking someggiato (foto 5): 4 asini sono messi a disposizione per percorsi su sentieri adatti per gruppi e famiglie, che sono stati recentemente ripristinati. I percorsi possono essere anche di più giorni, con punti tappa e tende.



L'azienda è anche impegnata nella didattica, organizzando centri estivi in cui le scolaresche possono vedere l'allevamento e la produzione del formaggio; la scuola professionale di Moretta, inoltre, manda i ragazzi in azienda per stage periodici.

Filiera produttiva e smaltimento rifiuti: il letame è riutilizzato nei prati, dove non si usano altri concimi; nella zona si cerca di creare un circuito chiuso tra gli allevatori per garantire a tutti la disponibilità di fieno. Ci sono infatti nell'area 150 ha seminativo e oltre 100 ha a prato stabile.

Attrezzature e strutture aziendali: stalla nuova con sala di mungitura, caseificio, ufficio, stalla vecchia in pietra, portici; normale meccanizzazione aziendale; 3.000mq di vigna, 10.000 mq di frutteto familiare, orto, 9 ha di pascolo.

Connessioni con altre attività per utilizzo di prodotti secondari e sottoprodotti: la maggior parte del prodotto è venduta attraverso il circuito commercio equo e solidale, attraverso le seguenti botteghe:

Cooperativa Sociale Equazione di Novi Ligure, con botteghe ad Ovada, Novi, Casale, Acqui

Cooperativa Rava e Fava di Asti, con antenna a Canelli.

Alcune botteghe del commercio equo nella Provincia di Milano

Considerazioni sulla sostenibilità ambientale: da un punto di vista strettamente ambientale, l'azienda promuove la valorizzazione di un prodotto e di una razza autoctoni e in via di rarefazione, sostenendo anche la biodiversità. La cooperativa mira inoltre al rispetto e al benessere dell'animale, tutelati al massimo livello possibile nel contesto di una situazione, l'allevamento, che è comunque artificiale per l'animale.

Da un punto di vista umano e sociale, l'azienda mira a diventare cooperativa sociale di tipo B per permettere inserimenti lavorativi in agricoltura e questo è uno dei motivi fondanti dell'attività; attualmente, con parte dei ricavi delle robiole si finanzia un progetto contro l'esclusione sociale, per alcuni interventi sul territorio rivolti agli immigrati e alle fasce più deboli della popolazione e per la creazione di un numero verde finalizzato a rendere disponibile l'assistenza legale e morale. L'azienda è finanziata da MAG 4 Piemonte (finanza etica), di cui è anche socia; costituisce inoltre l'antenna piemontese dell'Associazione Rurale Italiana ed è socia della banca del tempo.

Avversità e patologie: per combattere le patologie degli animali, l'azienda usa il più possibile l'omeopatia e ultimamente ha sperimentato la fitoterapia; si intrattengono buoni rapporti di collaborazione sia con il tradizionale veterinario aziendale, sia con veterinari omeopati. Si cerca inoltre di aumentare e arricchire i rapporti tra i veterinari e l'azienda.

Attività economiche integrative: l'azienda è in fase di sviluppo e si prevede potrà stipendiare almeno part time i soci, che attualmente integrano l'attività aziendale con altri lavori.

Problemi incontrati – finanziamenti ed altre agevolazioni: l'azienda è finanziata da MAG (finanza etica), ha aderito al Piano di Sviluppo Rurale del Piemonte (con cui è stata finanziata la stalla e la sala di mungitura) e beneficia dei contributi destinati alle zone montane.

Piani di sviluppo: una delle idee che l'azienda vorrebbe portare avanti è quella di sviluppare il turismo verde; si vorrebbe inoltre aumentare la didattica e soprattutto istituire borse lavoro ed inserimenti lavorativi; dal punto di vista economico – produttivo, è necessario potenziare il sistema fino a garantire uno stipendio regolare per tutti i soci. Un'idea per diversificare la produzione potrebbe essere quella di provare a mettere sul mercato nuovi prodotti a base di latte di capra fresco come ad esempio alcuni caprini francesi.

Sezione commerciale

Sedi mercatali – punti di distribuzione e vendita: oltre al commercio equo, l'azienda è presente in molte sagre e fiere da aprile ed ottobre, in quanto apprezza particolarmente la vendita diretta; altri clienti fissi sono qualche piccolo macellaio e soprattutto 3 GAS (Gruppi di Acquisto Solidale), di cui 2 a Torino ed 1 a Milano; si cerca di incentivare la creazione di GAS per incrementare la vendita diretta del prodotto, il cui prezzo in questo caso è posto uguale a quello di acquisto in cascina.

Contatti con la grande distribuzione: non interessano contatti con la grande distribuzione.

Rapporto con la ristorazione: L'azienda vende i propri prodotti ad alcuni ristoranti, bar e gastronomie; sono piccole realtà, ma la ristorazione può essere un target di vendita per il futuro(foto 6).

Come contattare l'azienda:

L'azienda può essere raggiunta recandosi direttamente presso il centro aziendale oppure telefonando allo 0144 93313.

Adeguatezza spazi e attrezzature: nonostante la recentissima costruzione della stalla nuova, occorre ancora adeguare gli spazi, creando locali per l'accoglienza degli ospiti e per facilitare la socialità dei soci in cascina.



Possibilità di far comprendere la specificità del prodotto e adeguatezza del prezzo: l'acquirente solitamente comprende il lavoro e la ricerca di qualità che si trovano dietro al prodotto aziendale; il prezzo della robiola in cascina è di circa 11€ al kg

Disponibilità ad adeguare l'offerta ad un eventuale aumento di domanda: l'azienda è in fase di crescita e sarebbe ben disposta ad adeguare l'offerta nel caso si verificasse un affidabile aumento di domanda.

Gestione del prodotto invenduto: si pensa di iniziare a ragionare anche sulla stagionatura del formaggio; quest'attività però necessita di spazi e strutture adeguati

Ricerca: E' attualmente in corso una ricerca della Facoltà di Agraria di Milano per capire la provenienza genetica della Capra di Roccaverano; con la ricerca c'è un rapporto ambivalente, perché se da un lato si apprezzano gli studi e gli approfondimenti, dall'altro non interessa accettare programmi di ricerca a scatola chiusa, anche al fine di non essere oggetto di speculazioni scientifiche.

