

Azienda Agricola Lussiana Marina

Sezione anagrafica

Nome Produttore: Az. Agricola Lussiana Marina.

Indirizzo: Via Benna 12, 10050 Coazze(TO)

Data inizio attività: L'imprenditrice, proveniente da ambiente extra – agricolo (impresari edili per tradizione familiare), ha iniziato la sua attività nel 1980.

Tipologia di conduzione e numero di addetti: L'azienda impegna il lavoro di tre persone a tempo pieno; come spesso accade nelle attività agricole, le ore di impegno reale giornaliero sono ben più numerose di quelle necessarie per un'attività nel terziario di pari reddito.

Indirizzo produttivo: zootecnico (bovini e caprini).

Sezione tecnica

Descrizione dell'areale produttivo:

L'areale produttivo è prettamente montano, dato che il centro aziendale è a Coazze (foto 1) e gli alpeggi delle Sellarie, dove vengono condotti gli animali in estate, si trovano a circa 1500 m di quota (foto 2).



Foto 1



Foto 2

L'ambiente naturale è dunque quello tipico delle Valli Susa, Sangone e Sangonetto, dove al bosco di latifoglie miste di alta collina succedono faggete, lariceti e pascoli di alta montagna. L'area, per la collocazione alpina e per la presenza del Parco Naturale dell'Orsiera Rocciavrè, è di grande interesse naturalistico.

Specie allevata o coltivata: L'azienda alleva bovini e caprini di razze particolarmente ben adattate all'ambiente montano, che sono qui di seguito schematizzate:

- Vacca Pezzata Rossa Europea
- Vacca Barà, tipica della Val Susa e zone attigue, a doppia attitudine, carne e latte
- Vacca Reine, affine alla Valdostana Pezzata Nera
- Capra Camosciata delle Valli Piemontesi; quest'ultima è una razza ancora non riconosciuta, ma che localmente viene distinta dalla comune Camosciata (foto 3).

Prodotto derivato: l'azienda produce dal latte dei suoi allevamenti diversi tipi di formaggio: Cevrin di Coazze (normato da apposito disciplinare), robiola, toma, mozzarelle; si produce inoltre ricotta.

Dalla macellazione dei bovini a fine carriera si producono salumi, tramite il consorzio COPAI (Consorzio Produttori Allevatori Italiani), che garantisce la tracciabilità dall'allevamento al prodotto finale e dà quindi una garanzia di assoluta genuinità e controllabilità ai salumi.

Filiera produttiva e smaltimento

rifiuti: l'azienda in passato era certificata come biologica; successivamente ha cessato di esserlo non perché vengano usati fitofarmaci non ammessi dal biologico o per scelta produttiva (il basso impatto ambientale agricolo è considerato fondamentale) bensì per polemica nei confronti dell'attuale normativa che riguarda la certificazione biologica. Tale certificazione, infatti, comporta adempimenti burocratici e costi decisamente iniqui, che potrebbero anche adombrare una certa speculazione a danno degli agricoltori.



Attrezzature e strutture aziendali: l'azienda dispone di stalle per bovini e caprini, di una cascina e di un laboratorio di caseificazione; i pascoli sono invece in affitto.

Avversità e patologie: sono stati effettuati interventi sanitari mirati al risanamento da brucellosi, rinotracheite infettiva, tubercolosi e leucosi bovina; la necessità di intervenire continuamente per il monitoraggio delle malattie in allevamento e per la loro eradicazione dà un'idea degli sforzi che devono essere compiuti dall'agricoltore – allevatore per portare avanti le proprie attività.

Considerazioni sulla sostenibilità ambientale: l'azienda, pur non essendo certificata biologica per i motivi sopra descritti, è profondamente rispettosa dell'ambiente e mette in atto tutti gli accorgimenti (nella scelta dei mangimi, dei prodotti da utilizzare e nella conduzione degli animali) necessari alla minimizzazione dell'impatto ambientale agricolo. E' anche interessante notare alcuni cicli chiusi all'interno dell'azienda, che effettua la rimonta interna del bestiame ed usa il latte prodotto per la produzione di formaggio(foto 4).



Attività economiche integrative: non ci sono attività economiche integrative.

Problemi incontrati – finanziamenti ed altre agevolazioni: uno dei problemi incontrati riguarda i pascoli, la cui accessibilità dovrebbe essere migliorata: occorrono più strade per minimizzare le difficoltà tipiche dell'allevamento in alta

quota. Esiste inoltre una certa competizione per i pascoli dovuta alla presenza di mandrie provenienti da lontano, appartenenti ad allevamenti che producono vitelloni da ingrasso; occorrerebbero regole a favore degli allevamenti locali e delle aziende che fanno la linea vacca vitello e producono formaggi. Altri problemi riguardano i finanziamenti e in generale le opportunità per le aziende agricole, che potrebbero essere migliorate da una maggiore attenzione degli enti pubblici per l'agricoltura. Un'altra difficoltà riscontrata consiste nel ritardo dei pagamenti per le forniture: dal momento che gli animali mangiano tutti i giorni occorrerebbe essere pagati subito, o quantomeno sollecitamente, sia che si tratti della vendita della carne alla grande distribuzione, sia per il conferimento del latte, sia nel caso in cui si diano prodotti ad Enti pubblici per organizzare degustazioni, ecc.

Piani di sviluppo: nel caso si rendessero disponibili finanziamenti opportuni da parte della Comunità Europea, l'azienda si impegnerebbe a supportare la nascita di un punto vendita locale del consorzio COPAI (Consorzio Produttori Allevatori Italiani), cui essa appartiene.

Sezione commerciale

Sedi mercatali – punti di distribuzione e vendita: i prodotti aziendali sono venduti in alpeggio, presso il centro aziendale e in occasione dei mercati di Pinerolo, Perosa Argentina, Barge, Coazze, Candiolo.

Contatti con la grande distribuzione: l'azienda è favorevole alla vendita del prodotto anche attraverso le catene della grande distribuzione; ciò a cui fortemente contraria è la bassa remunerazione che spesso la grande distribuzione offre; non solo il prezzo deve essere adeguato, ma anche il pagamento dovrebbe essere più pronto.

Come contattare l'azienda: l'azienda è presente nel paniere dei prodotti della Provincia, inoltre è citata in tutte le guide dei presidi Slow Food. Può essere contattata telefonicamente chiamando allo 011/9349351 – 328/7788806, oppure si può inviare una mail alla casella ata@ica-net.it

Adeguatezza spazi e attrezzature: l'azienda può contare su spazi e attrezzature adeguati rispetto alle necessità.

Ricerca: l'azienda intrattiene ottimi rapporti sia con la Facoltà di Agraria, sia con quella di Veterinaria; in questo contesto collabora anche con studenti universitari che svolgono tesi su argomenti zootecnici.

