

Scheda descrittiva

Sezione anagrafica

Nome Azienda: " *BioAgri 2003 – Il forno del borgo* "

Nome Produttore: Claudio e Mauro Maritano

Indirizzo: Via Mortera 23, 10051 Avigliana

Data inizio attività: Ottobre 2004

Tipologia di conduzione e n° addetti: Si tratta di un'azienda a conduzione familiare, che occupa complessivamente 3 persone a tempo pieno

Indirizzo produttivo: Panificazione e prodotti da forno, cerealicoltura

Sezione tecnica

Areale produttivo: L'azienda, con il forno aziendale e i campi di frumento, è situata nel Comune di Avigliana, nei pressi dei laghi; si tratta di un ambiente pedemontano e compreso in un'area protetta, di notevole pregio naturalistico per la presenza di ambienti diversi quali laghi, boschi misti di latifoglie nel piano collinare montano, piccoli coltivi a conduzione familiare.

Specie allevata o coltivata: L'azienda produce in proprio buona parte dei cereali destinati alla produzione di pane ed altri prodotti da forno. Si tratta di varietà tradizionali di frumento, segale, farro e mais e la produzione è biologica. Tra le varietà coltivate da segnalare, per il frumento si ricorda il "Monococco"; per il mais la varietà "Ottofile", caratterizzata da un chicco rotondo tendente al rossiccio e particolarmente adatta alla produzione di farina da polenta, paste di meliga, pasticceria.

Prodotto derivato: Pane, prodotti da forno, paste di meliga, torte, crostate, biscotti, focacce, farina da polenta. Ulteriori notizie sulla qualità del pane biologico prodotto in azienda e sulla sua specificità sono riportate nella successiva tab.1

Tab.1: Caratteristiche e vantaggi del pane artigianale prodotto da Bioagri 2003

Pane comune, prodotto intensivamente secondo metodi industriali	Pane artigianale proposto dall'azienda
Coltivazione intensiva in agroecosistemi semplificati e spesso degradati	Coltivazione biologica in un ambiente sano ed ecologicamente ricco, con tecniche rispettose della biodiversità.
La macinazione dei chicchi di cereali è seguita da 5 passaggi di raffinazione; il chicco è privato della crusca e dunque della fibra e dei minerali; resta praticamente solo l'amido (farina tipo 00)	La macinazione avviene a pietra; la farina è più granulosa (integrale) e viene solo setacciata (farina tipo 2); il pane assume una colorazione scura o bianco – avorio a seconda che sia integrale o da farina tipo 2.
La farina viene conservata e aggiunta di migliorativi, quali sbiancanti, lattosio e altri agenti chimici che migliorano l'indice di panificazione. Tali migliorativi sono aggiunti al fine di ottenere un prodotto più omogeneo. La farina può essere considerata "a lunga conservazione" e può trascorrere anche un anno tra il momento della produzione della farina e quello della sua utilizzazione per il pane. Per la lievitazione si usa pasta madre (biga) insieme a lievito di birra industriale.	La farina viene utilizzata per la panificazione nell'arco di 15 giorni dalla macinazione, per non perdere proprietà organolettiche. Le farine non vengono trattate in alcun modo. Il miglioramento delle qualità panificatorie si ha mescolando farine biologiche e non trattate appartenenti a diverse varietà di grano; si tratta di un prodotto vivo, non standardizzato, naturalmente più difficile da lavorare. Si usa lievitazione naturale con pasta acida (biga) o pasta madre; al massimo, nelle stagioni più fredde, si può integrare con lievito biologico.
Sono utilizzati forni elettrici	E' utilizzato un forno a legna, che risulta sotto alcuni aspetti meno pratico nell'utilizzo; si ottiene però un differente tipo di cottura e un profumo particolare dovuto anche alle essenze rilasciate dalla legna impiegata, che proviene dal territorio valsusino.
Il pane è standardizzato, sempre uguale; contiene poche fibre e dunque trattiene poco l'umidità e di conseguenza si conserva poco.	Il pane è un po' differente tutti i giorni, cambia a seconda della miscela di farine, delle condizioni meteo, dell'umidità, delle condizioni del forno. E' un pane che si conserva parecchio perché, a differenza del pane industriale, contiene molte fibre e trattiene bene l'umidità; per questo motivo, a differenza del pane tradizionale è più buono il giorno dopo e permette alle famiglie un risparmio notevole, perché anche gli eventuali surplus giornalieri vengono consumati volentieri ed il prodotto può essere conservato per più giorni, compensando il lieve sovrappiù di prezzo rispetto al prodotto da supermercato. Anche da un punto di vista del miglioramento degli stili di vita, si evita lo spreco.

Filiera produttiva: I prodotti aziendali, una volta a regime l'azienda, saranno ottenuti per il 50% da farina proveniente da proprie coltivazioni, per il 50% da farina biologica acquistata; ovunque sia possibile si privilegiano prodotti autoctoni, grazie anche alla collaborazione con aziende agricole del circondario; tutti gli ingredienti per i prodotti dolciari (latte, burro, marmellata, miele) sono

biologici oppure acquistati da agricoltori conosciuti, che forniscono un prodotto di qualità; è il caso dell'olio extra-vergine, ovviamente non disponibile in zona, ma appositamente commissionato ad un'azienda agricola calabrese nota per l'alto livello delle sue produzioni. Anche la legna usata per alimentare il forno non è scelta a caso: si privilegiano essenze in grado di cedere, attraverso la combustione, determinati aromi al prodotto.

Attrezzature e strutture aziendali: la più importante delle strutture aziendali è costituita dal fabbricato rurale in via di ristrutturazione ad Avigliana, che entrerà in funzione nell'autunno 2004 e comprenderà i locali adibiti a laboratorio, negozio e magazzino, per complessivi 100 mq circa; una capiente legnaia permetterà lo stoccaggio della legna per il forno; i campi di cereali sono situati in prossimità del Lago Piccolo di Avigliana nel comprensorio del Parco.

Connessioni con altre attività per utilizzo di prodotti secondari e sottoprodotti: BioAgri 2003 è inserita nel panorama agricolo del circondario e dunque privilegia collaborazioni con altre aziende interessate alla produzione a basso impatto ambientale; sono in atto collaborazioni con l'Azienda Agri 2000 per la produzione di patate ed altri ortaggi in produzione biologica e di legname da ardere.

Avversità e patologie: Le coltivazioni di cereali vernini (frumento, farro) ed estivi (mais) non hanno posto finora particolari problemi per quanto riguarda il controllo delle malattie delle piante; ciò può essere attribuito in parte alla sanità dell'ambiente di coltivazione e in parte al fatto che spesso le antiche varietà si dimostano meno produttive ma piuttosto rustiche e resistenti alle avversità.

Considerazioni sulla sostenibilità: L'azienda considererà la sostenibilità sotto vari punti di vista:

- sostenibilità ambientale, che può essere riassunta nell'attenzione all'ambiente e al territorio, nella scelta di antiche varietà, nella produzione a regime biologico.
- sostenibilità a livello di stile di vita, che si esprime nell'eliminazione di tutte le tappe commerciali intermedie tra produttore e cliente e nel conseguente rapporto diretto e personale, di conoscenza e di scambio; nella possibilità per il produttore di prendere adeguati periodi di riposo settimanale e di ferie; nella ricerca di un ritmo e di una modalità di lavoro che promuovano la qualità del prodotto rispetto alla quantità e permettano anche al produttore un giusto equilibrio tra tempo dedicato al lavoro e alla vita sociale e personale.
- sostenibilità economica, che emerge attraverso un prezzo del prodotto accessibile a tutti e non riservato a pochi eletti; l'idea che si vuole portare avanti è che un prodotto di qualità e rispettoso dell'ambiente può avere un prezzo normale ed essere concorrenziale, considerato il rapporto qualità-prezzo, con un prodotto di tipo industriale.

Attività economiche integrative: Mauro e Claudio Maritano ritengono importante scommettere su quest'attività e concentrare su di essa tutte le proprie energie per assicurarne la riuscita; sono dunque impegnati in azienda a tempo pieno.

Problemi incontrati - finanziamenti e altre agevolazioni: L'azienda parte con coraggio e senza una grande liquidità alle spalle; sono stati dunque necessari sacrifici anche da un punto di vista economico e finanziario per permettere l'avvio dell'attività. In futuro, non essendoci particolari

capitoli di contributo su questo settore artigianale, l'attenzione si rivolgerà alla ricerca di contributi almeno per le attività strettamente agricole.

Piani di sviluppo: Si prevede di orientare le attività agricole anche al settore orticolo, con la produzione di ortaggi biologici di largo consumo e a prezzo accessibile, secondo la stessa filosofia di sostenibilità economica tenuta per il pane ed i prodotti da forno; la chiave della limitazione dei prezzi sarà nel taglio delle tappe commerciali intermedie e nel contatto diretto tra produttore e cliente.

Sezione commerciale

Sedi mercatali – punti di distribuzione e vendita: Per il momento la vendita avverrà direttamente in azienda, dove è stato previsto uno spazio apposito adibito a negozio; si può prevedere in zona, per il futuro, l'apertura di un punto vendita dei soci AIAB in cui potrebbero essere commercializzati anche i prodotti dell'azienda.

Contatti con la grande distribuzione: Per il momento non interessa all'azienda stabilire un rapporto con la grande distribuzione, dal momento che la filosofia aziendale è incentrata proprio sul rapporto diretto tra produttore e cliente e sul mantenimento di bassi livelli di prezzo grazie al taglio delle tappe commerciali intermedie.

Rapporto con la ristorazione: I rapporti con la ristorazione sono desiderati e si desidera intrecciarne di nuovi; si tratterebbe di un vantaggio reciproco, per l'azienda e per il ristoratore, considerando l'ottima attitudine alla conservazione del pane artigianale, che si prolunga per più giorni.

Periodi in cui il prodotto è disponibile e prezzi medi: la produzione sarà costante; si crecherà tuttavia di rispettare la pausa della produzione nei giorni festivi, al fine di preservare il livello di vita anche del produttore, nel quadro della sostenibilità applicata agli stili di vita. Per quanto riguarda il prezzo, si intende restare intorno ai 3,20 euro/kg, mentre il pane comune viene venduto al supermercato a circa 2,60 – 3,00 euro/kg; si stima che, dal punto di vista del consumatore, questo surplus di prezzo sia ampiamente compensato dalla conservabilità del pane che è molto maggiore rispetto a quella del pane comune e permette di diminuire le quantità acquistate e di ridurre gli sprechi.

Come contattare l'azienda: L'azienda è contattabile ai seguenti numeri di telefono: 3358336505 – 0119313079; sarà presto disponibile un sito web per informazioni. L'azienda può essere anche raggiunta via mail, alla casella c.maritano@libero.it.

Adeguatezza spazi e attrezzature: Gli spazi, di nuova realizzazione, sono ben commisurati alle esigenze aziendali; le attrezzature agricole sono di base e ci si affida al contoterzismo per le operazioni agronomiche più impegnative.

Possibilità di far comprendere la specificità del prodotto e adeguatezza del prezzo: sarà possibile per il cliente, grazie anche al rapporto di fiducia con il produttore, capire che la lieve differenza di prezzo è motivata da una maggiore qualità sia in termini organolettici e nutrizionali, sia come conservabilità del prodotto nel lungo periodo, che permetterà di evitare inutili sprechi

Tipologia di acquirente: si tratta di un acquirente normale, non di un privilegiato in grado di spendere somme alte anche per prodotti di largo consumo. Probabilmente i primi clienti saranno coloro che, come gli anziani, conservano memoria storica di tempi in cui la lavorazione avveniva allo stesso modo, con la stessa qualità delle materie prime. Altri si avvicineranno a questo tipo di prodotto per problemi di salute, ad es. per intolleranze ai glutini o ai migliorativi (es. lattosio). Altri infine, si avvicineranno al prodotto in quanto sensibili alle tematiche dell'alimentazione naturale.

Disponibilità ad adeguare l'offerta ad un eventuale aumento di domanda: L'adeguamento di offerta avverrà nel rispetto della filosofia aziendale del rispetto di equi ritmi di lavoro per il produttore; inoltre la produzione di elevate quantità di pane porta con sé il rischio, per sostenere i costi, di far scadere la qualità. In caso di particolare successo dell'iniziativa si potrebbe semmai parlare per il futuro della creazione di nuovi laboratori di panificazione associati.

Gestione del prodotto invenduto: L'eventuale prodotto invenduto andrà nella produzione di pan pesto, o entrerà, per alimentazione animale, nella filiera produttiva di aziende con cui sussiste un rapporto di collaborazione.

Ricerca: Sebbene uno dei produttori sia un panettiere professionale, occorre un continuo lavoro di ricerca per migliorare le tecniche di panificazione con farine biologiche e a lievitazione naturale.

Note del produttore

Gli imprenditori, provenienti da altri settori produttivi (assicurazioni, produzione pane a livello industriale) hanno intrapreso l'attività nell'intenzione di trovare un sistema produttivo nel campo del pane e dei prodotti da forno che presenti le seguenti caratteristiche:

- produzioni agroalimentari a basso impatto ambientale
- recupero di uno stile di vita e di produzione compatibile con la qualità della vita, che si può esprimere in un'attività orientata più alla qualità che alla quantità, in un rapporto diretto tra produttore e cliente, nella possibilità anche per il produttore in campo agroalimentare di prendere un equo periodo di ferie e di lavorare con ritmi di vita sostenibili e rispondenti alle necessità biologiche dell'organismo umano (lavorare di giorno e dormire di notte).