

CON L'AZIENDA "LA FASSONA"

I.P.

In mensa qualità e sicurezza

A Gaglianico e Miagliano la carne certificata all'origine

Ristabilire un legame etico tra chi produce e chi consuma. Nel nome della qualità, del gusto ma anche del rispetto reciproco del ruolo di produttore e di consumatore.

Questi gli obiettivi che animano l'impegno di Simone Bosio, giovane imprenditore agricolo dell'azienda "La Fassona" di Villanova Biellese.

Una scelta di vita prima ancora che professionale che sta facendo - letteralmente - scuola.

«La collaborazione con le mense scolastiche del territorio» spiega Simone «è una realtà molto interessante sulla quale ho deciso di puntare». Una collaborazione che, nello stile scelto dall'azienda di Villanova, non finisce mai con la fornitura di qualche taglio di carne.

«Ho invitato gli operatori e i bambini a visitare la mia azienda. Hanno potuto vedere da vicino come allevo i miei vitelli, come li faccio crescere mettendo al primo posto il rispetto per le loro esigenze e senza forzature. Si è creato un rapporto, un dialogo in cui ciascuna delle parti, produttore, operatori, famiglie, ha un ruolo consapevole e responsabile». Le mense scolastiche con cui l'azienda "La Fassona" condivide il proprio progetto di un allevamento responsabile sono, in questo momento, quella di Gaglianico e di Miagliano. «Per i nostri bambini» spiega il sindaco di Gaglianico, Paolo Mag-

gia «abbiamo scelto di dare il meglio, privilegiando i prodotti biologici e locali. L'azienda di Simone Bosio è uno dei pilastri portanti di questa iniziativa soprattutto grazie a questa collaborazione "educativa" che va ben al di là della fornitura di un alimento».

A Natale, tanto per fare un esempio, Simone ha regalato a tutti i bambini della scuola di Gaglianico una matassina di fieno da mettere nella mangiatoia del presepe. Un piccolo gesto per sottolineare un legame affettivo oltre che commerciale ma anche un pretesto per spiegare alle famiglie, agli operatori e agli amministratori i metodi di alimentazione naturale che l'azienda "La Fassona" segue nell'allevare i suoi animali.

A Miagliano i consensi sono analoghi. «E' un'esperienza davvero ottima e sotto tutti i punti di vista» dichiara Franca Antinucci, referente dell'asilo nido di Miagliano. «Rice-

viamo la carne sempre fresca e questo grazie alla collaborazione e disponibilità della macelleria Quaregna di Zumaglia. Inoltre la resa è talmente elevata che ci consente di utilizzare quantitativi inferiori e quindi razionalizzare la spesa. Dal punto di vista del gusto poi è eccezionale: i bambini la mangiano molto volentieri e i genitori sono soddisfatti sapendo che in mensa i loro figli trovano un prodotto sicuro». Perché i vitelli dell'azienda "La Fassona" vengono allevati in maniera naturale senza prodotti artificiali che ne forzano lo sviluppo o che alterino il sapore. Persino le cure veterinarie sono condotte col metodo omeopatico dal dottor Ennio Marelli nel rispetto della natura dell'animale.

La fornitura delle mense scolastiche avviene, spiega Simone Bosio, attraverso la macelleria Quaregna di Zumaglia che è anche il punto vendita di riferimento dell'azienda "La Fassona". «Questa collaborazione diretta tra commerciante e azienda» spiega il titolare della macelleria «è un punto importante che consente di garantire al cento per cento la qualità della carne. E permette di fornire ai clienti tagli personalizzati sulla base delle loro esigenze».

Quello che Simone Bosio cerca di fare con la sua scelta di allevamento responsabile è anche l'educazione del consumatore. Per esempio consigliando o incentivando l'utilizzo di tagli di carne che non siano il "solito" filetto.

«Ne guadagna la varietà in tavola e il sapore perché ogni parte dell'animale si presta a essere cucinata in maniera diversa con un ventaglio di gusti differenti. E' una ricchezza che il consumo frettoloso e distratto del giorno d'oggi ci ha fatto perdere».

E l'impegno nei confronti dei consumatori - dei bambini delle mense scolastiche piuttosto che delle famiglie biellesi - l'azienda "La Fassona" se lo assume in prima persona con la certificazione volontaria che permette di tracciare l'intera filiera.

«Perché una bistecca non è soltanto un pezzo di carne qualsiasi da comprare senza farsi domande. E' prima di tutto un animale che ha un nome e una sua storia. Da conoscere e soprattutto da rispettare».

Il titolare
Simone Bosio:
«Ho scelto di puntare su un rapporto responsabile tra chi alleva e chi consuma il prodotto»

Un progetto che è anche didattico. Per far conoscere ai bambini le tradizioni e i valori di una volta
