

Polyfood, e l'azienda spicca il volo

Da piccoli allevatori in balia dei prezzi di mercato a produttori e commercianti di yogurt e formaggi di qualità: con il policaseificio di Inventa l'attività della famiglia Pasquali di Roverbella (Mn) ha cambiato i connotati. E sta finalmente ripagando i suoi titolari dell'impegno e dei sacrifici profusi

di ALESSANDRO AMADEI



Nella carriera di un imprenditore può capitare che una decisione ti cambi la vita. E la cambi ai tuoi familiari. È esattamente quanto è successo a **Luigi Pasquali** di Roverbella (Mn), che fino al 2004 faceva "soltanto" l'allevatore di vacche da latte. In stalla 50 capi in mungitura e un dipendente fisso, più una montagna di costi per l'acquisto delle materie prime che servivano a nutrire le lattifere e che i 20-23 ettari di terreni coltivati non riuscivano a produrre per intero. Con la magra soddisfazione, poi, di vedersi perennemente in ostaggio degli

alti e bassi del prezzo del Grana Padano. Poi, nell'aprile del 2004, la svolta: Luigi acquista Polyfood, il policaseificio a coagulatori mobili e sequenziali brevettato e commercializzato da Inventa srl, e la moglie Costanza frequenta con profitto un corso per casari. E a dicembre dello stesso

anno prendono forma i pri-

mi latticini e i primi formaggi targati Fattoria Ca' Rossa, il nome storico dell'azienda Pasquali.

È una rivoluzione: di lì a poco la mandria viene dimezzata, il dipendente congedato, e l'azienda raggiunge la piena autosufficienza foraggera. "Oggi - sottolinea Luigi - acquistiamo dall'esterno soltanto il mangime, che

però è certificato per quanto riguarda i tenori di aflatossine".

Offerta elastica

Certo, tra campi, stalla, caseificio e commercializzazione dei formaggi il lavoro non manca, ma è l'intera famiglia a partecipare attivamente alla gestione aziendale: Luigi segue la stalla e la campagna, aiutato dai figli maschi Tiziano e Mauro che si occupano anche delle attività di vendita presso i mercati contadini del Consorzio agrituristico di Mantova e i mercati settimanali di Guidizzolo e Goito (Mn); le donne di casa, dalla moglie alla madre di Luigi, fino alle fidanzate dei figli, vengono impegnate in caseificio a trasformare quei 4-4,5 quintali di latte al giorno (l'intera produzione azien-



FOTO A FIANCO

Da destra: Mauro Bianchini, ispettore vendite Italia per Inventa con la famiglia Pasquali al gran completo. Al centro Polyfood, il cuore del caseificio della Fattoria Ca' Rossa



dale) in un'ampia e allettante gamma di latticini e formaggi: si va dagli yogurt, bianchi e aromatizzati, ai formaggi freschi e a pasta filata, fino ai prodotti semistagionati. Senza dimenticare naturalmente la ricotta, destinata anche a un pastificio della zona. "La nostra offerta - osserva con orgoglio **Tiziano Pasquali**, primogenito di Luigi - è in continuo mutamento a seconda delle esigenze del consumatore.

Negli ultimi mesi, per esempio, abbiamo notato che la clientela sta sempre più attenta a quello che spende. E allora noi proponiamo la mattonella, un formaggio che viene venduto a fette e che si presta magnificamente alla cottura sulla piastra o all'impanatura. Un grande successo...".

Vantaggi concreti

Entriamo all'interno del caseificio, cuore produttivo della Fattoria Ca' Rossa.

Qui, in un luminoso locale ricavato dalla vecchia stalla, le donne di casa sono al lavoro attorno a Polyfood per

produrre la ricotta. "Con il policaseificio di Inventa - ci fa notare la signora Costanza - in una mattina riusciamo a fare 3 lavorazioni diverse sfruttando però un unico contenitore. In pratica riusciamo a fare quello che potremmo

produrre con 3 polivalenti, che però richiederebbero un investimento iniziale più elevato, avrebbero costi gestionali nettamente superiori e un ingombro spaziale significativamente più alto. In più Polyfood è più facile da puli-

FOTO SOPRA, DA SINISTRA
Con Polyfood l'igiene è assicurata: tra una lavorazione e l'altra è sufficiente ripulire i tini

Lo spaccio si trova all'interno dell'azienda, a sua volta collocata lungo la statale che porta al lago di Garda



BIGLIETTO DA VISITA

Azienda agricola Pasquali Luigi - Fattoria Ca' Rossa

Contatti

Tel. 0376 694665; fattoria.carossa@virgilio.it

L'azienda

- Superficie disponibile: 23 ha coltivati a foraggere
- In stalla: 25 capi in lattazione di razza Frisone e Pezzata rossa
- Conferimento latte: al 100% presso il caseificio aziendale
- Canali di commercializzazione: spaccio aziendale, mercati contadini del Consorzio agrituristico di Mantova e mercati settimanali di Guidizzolo e Goito (Mn)
- Manodopera: al 100% familiare

re e da igienizzare: basta lavare i tini utilizzando l'acqua calda di lavorazione, e il gioco è fatto". La soddisfazione, insomma, è tangibile. Prova ne sia che i Pasquali stanno tuttora riflettendo sull'opportunità di acquistare una seconda Polyfood.

"Ci sarebbe parecchio utile - spiegano - perchè in certi periodi dell'anno la richiesta di prodotto fresco tira parecchio". I tempi di Luigi Pasquali "allevatore e basta" sono proprio lontani anni luce...



Inventa srl
Via G. Carli, 1
41041 Formigine (Mo)
info@inventagri.com
www.inventagri.com