

“La mia stalla? Con l’agrigelateria è un porto di mare”



Per convincere il consumatore ad entrare nella sua azienda agricola e ad acquistare gelati artigianali, ma anche latte e formaggi, Ercole Tosoni di Lonato (Bs) ha pensato di aprire un accogliente punto vendita con tanto di giardino all’inglese per il relax degli ospiti

di ALESSANDRO AMADEI

“**A**l consumatore bisogna dare un motivo perché venga a trovarsi”. È con questa affermazione che **Ercole Tosoni**, intraprendente allevatore-casaro di Castelvengano, sulle colline moreniche intorno al lago di Garda, ama spiegare il suo modo di interpretare la vendita diretta ed illustra i motivi che hanno decretato il successo della sua “agrigelateria”.

Una realtà a tutto tondo, con alle spalle una stalla da 50 vacche in lattazione tenuta in perfetta efficienza, un caseificio dove Ercole e la moglie Lidia passano le mattinate a produrre gelati, ricotte, yogurt e un’ampia gamma di formaggi a pasta molle, e infine uno spaccio



FOTO A FIANCO
Ercole Tosoni

aziendale dove la clientela può non solo acquistare le delizie di casa, ma anche fare la spesa di vini e di salumi della zona, oppure accomodarsi per un aperitivo, una degustazione o qualche semplice minuto di relax, magari assistendo a uno spettacolo di intrattenimento per gli ospiti più giovani. Il tutto in un silenzioso contesto agricolo, facilmente accessibile dalle grandi vie di comunicazione, ma lontano mille miglia dal caos cittadino o dalle rumorose attrazioni della riviera gardese. Inutile farsi illusioni: alla base del successo della Fattoria La Regina – questo il nome dell’impresa della famiglia Tosoni – non c’è soltanto la

“trovata” giusta, o l’ubicazione dell’azienda in una zona a forte vocazione turistica. E non c’è soltanto quella ferrea forza di volontà che induce Ercole a scapicollarsi di continuo, dalla mattina alla sera e 7 giorni su 7, tra caseificio, punto vendita aziendale e i tanti “mercati del contadino” organizzati dal Consorzio agriturismo mantovano di cui l’azienda Tosoni è socia e a cui partecipa attivamente. È lo stesso Ercole ad affermarlo a chiare lettere: “noi allevatori – sostiene – per rapportarci direttamente con il consumatore e garantire il buon esito delle nostre iniziative di filiera corta, dobbiamo cambiare radicalmente il nostro modo di pensare e di agire. Certo, occorre continuare a mungere bene le vacche e a produrre latte di qualità, ma quello che si fa in stalla deve diventare soltanto il punto di

Biglietto da visita

Fattoria La Regina di Tosoni S.S.

SEDE

Via Battaglie 21/B, Castelvengano di Lonato (BS)

CONTATTI

Tel. 030 9919992

SITO WEB - POSTA ELETTRONICA

www.fattorialaregina.com; info@fattorialaregina.com

L’AZIENDA

- In stalla: 50 vacche in mungitura (razza Frisona)
- Destinazione del latte: in parte all’industria di trasformazione (latte di A.Q. per Grana Padano) e in parte al caseificio aziendale per la trasformazione in latte pastorizzato, yogurt, latticini, formaggi e gelati artigianali
- Canali di vendita diretta: spaccio aziendale (“agrigelateria”) e mercati contadini
- Manodopera: 2 unità familiari e 1 mungitore dipendente



partenza, il presupposto che ci permette di lavorare in caseificio e nello spaccio”.

Reinventarsi da capo

Tanto lavoro e tanta passione, dunque, ma anche l'umiltà di ripartire da capo e di reinventarsi in quella che è a tutti gli effetti una nuova professione. Ercole Tosoni, ad esempio, dopo aver seguito la scuola casearia di Inventa, ha proseguito con corsi di formazione in vari settori per meglio rapportarsi con la propria clientela. “Il nostro punto vendita – osserva – è stato aperto al pubblico nel gennaio del 2003, ma dopo alcuni anni di duro lavoro ci siamo accorti che soltanto con il negozio non vendevamo abbastanza: la gente di qui non ama gli spacci, preferisce i tanti centri commerciali aperti

in zona. È per questo che tre anni fa abbiamo deciso di mettere i tavoli per le degustazioni, e di attrezzare il giardino con gazebo, aree relax e parco giochi per i bambini”.

Qualità garantita

L'imprescindibile presupposto, tuttavia, è che acquistando i prodotti direttamente nell'azienda agricola, il consumatore possa trovare tanta qualità al giusto prezzo. E anche da questo punto di vista Ercole è bene attrezzato: il latte munto dalle sue Frisone - che è alla base dei superbi gelati, delle gustose ricotte e del favoloso strachino prodotti dalla Fattoria La Regina - è rigorosamente di alta qualità. E anche dal punto di vista impiantistico, l'azienda Tosoni è all'avanguardia. Con Polyfood, il policaseificio a coagulatori mobili e sequenziali brevettato e commercializzato dalla modenese Inventa srl, Ercole e Lidia riescono a produrre in poche ore un'ampia gamma di formaggi e ge-

FOTO A FIANCO, DALL'ALTO Polyfood, il cuore tecnologico del laboratorio aziendale

L'apertura al pubblico del giardino è stata la chiave di volta per il successo del punto vendita e della gelateria aziendale

lati. Il tutto nel segno della massima efficienza: con Polyfood non c'è la necessità di investire denaro in altri costosi e ingombranti macchinari, i tempi di lavorazione sono ridotti all'osso, così come limitata ai minimi termini è la spesa energetica. In questo modo i formaggi della Fattoria Regina, oltre ad essere di altissima qualità, riescono ad essere proposti a prezzi competitivi con quelli della gdo.

Per non parlare degli altri prodotti di casa Tosoni: al cliente dell'agrigelateria, un chilo di gelato costa soltanto 12 euro e 50 centesimi. “Siamo riusciti – si schermisce Ercole – a non aumentare il costo produttivo: ci siamo accordati con i nostri fornitori di paste per gelati e di energia elettrica per ancorare le spese sui livelli dell'anno scorso o di 2 anni fa”. L'imprenditore di successo si vede anche da questi dettagli.



FOTO A FIANCO Il furgone attrezzato con cui Ercole porta i suoi prodotti ai mercati contadini



Inventa srl
Via G. Carli, 1
41043 Casinalbo di Formigine (Mo)
Tel. 059 510391
Fax 059 511062
inventa@inventagri.com
www.inventagri.com