

DOSSIER ECONOMIA

Fratello e sorella e una sola passione: l'agricoltura biologica

L'azienda Bordona della famiglia Prantoni

QUALITÀ

Tra i prodotti: formaggio, ricotta, mozzarella, yogurt e tomini di sale

SCelta DI VITA

Alvaro e Rosarita hanno lasciato il lavoro per tornare nell'azienda dei genitori

IL LAVORO

LE MUCCHE SONO CIRCA 50: 30 PER L'ALLEVAMENTO E 20 PER LA MUNGITURA

IL MERCATO

L'AZIENDA BORDONA VENDE NELLA ZONA DELL'IMOLESE MA PUNTA ANCHE A BOLOGNA

di **ANDREA ZANCHI**

UNA PASSIONE per l'agricoltura e la montagna più forte di tutto. Un'azienda a conduzione familiare che non perde le proprie radici ma sa innovarsi e investire, per continuare a produrre e a vendere i propri prodotti in un mercato completamente diverso da quello di dieci-quindici anni fa. C'è tutto questo nel dna dell'azienda agricola Bordona di Castel del Rio, che prende il nome dalla poco sopra Imola a cavallo tra Emilia, Toscana e Romagna. L'azienda, gestita da Alvaro Prantoni, 49 anni, e dalla sorella Rosarita, 56, aderente a Coldiretti, specializzata in agricoltura biologica e produttrice di formaggio, ricotta, mozzarella, tomini e yogurt non nasce per caso.

«**SONO** subentrato alla gestione dell'azienda agricola dei miei genitori all'inizio del 2000 — spiega Alvaro —. Prima facevo l'impiegato in un'azienda industriale, ma ho sempre avuto una grande passione per questo lavoro, così come per la montagna: sono due cose che ho nel sangue».

Così inizia l'avventura: Alvaro trasforma la vecchia azienda agricola dei genitori, che per lo più produceva e vendeva latte al vicinato, comprando un po' di terreni dove far pascolare le mucche e affittandone altri. Poi nel 2003 iniziano i lavori per la creazione di una nuova stalla, in contemporanea con l'arrivo della sorella Rosarita, anch'essa licenziatasi dal lavoro di impiegata. Nel maggio 2004 inizia la produzione vera e

propria, un successo che, fino ad oggi, non si è fermato più.

«**METTERE** su la stalla e avviare la produzione — ricorda Alvaro Prantoni — ha richiesto tantissimi investimenti, centinaia di migliaia di euro, ma per ora è sempre andato tutto bene. Certo, la crisi si fa sentire anche qui, visto che i clienti sono sempre gli stessi come numero ma adesso comprano meno». Fatto sta che l'azienda agricola Bordona si è conquistata un mercato che prima del lavoro di Alvaro e Rosarita neanche poteva immaginarsi.

«Oltre ai clienti diretti — spiega Prantoni — vendiamo i nostri prodotti in tutti i negozi di Imola e dintorni. Inoltre, puntiamo a raggiungere anche Bologna: in occasione del prossimo 'Sana' (a settembre; ndr) cominceremo una collaborazione con la rete dei supermercati NaturaSi».

L'elemento caratterizzante dell'azienda agricola Bordona è infatti il biologico. Un biologico vero e praticato quotidianamente, non una semplice etichetta da appiccicare sui prodotti per dare loro un tocco più sano o semplicemente alla moda. «Il biologico è parte della nostra identità, è tutta la nostra identità — mette in chiaro Alvaro Prantoni —. All'inizio l'aggettivo biologico è stato connotato soprattutto da una questione di business, adesso invece è una scelta precisa e cercata: chi la fa, segue questa strada perché ci crede davvero».

OLTRE a una qualità finale decisamente migliore, la parola biologico si traduce, nella pratica

dell'azienda Bordona, in alcune semplici regole: prima fra tutte il rispetto del benessere degli animali, cui Alvaro, Rosarita e i quattro dipendenti che li aiutano praticamente quasi tutto l'anno lasciano più spazio per pascolare di quanto prescrive la prassi.

L'ALTRA caratteristica che guida il lavoro dell'azienda agricola Bordona ha a che fare con la parola collaborazione. «Noi agricoltori abbiamo sempre avuto il difetto di lavorare poco insieme — dice Alvaro Prantoni — e questa è una caratteristica che dobbiamo superare». Per farlo la Bordona ha cominciato a collaborare con un'azienda agricola della stessa zona, l'Azienda del Prete di Alessandra Boselli, che alleva circa duecento pecore e vende alla Bordona il proprio latte con il quale vengono realizzati prodotti misti con il latte di mucca. «Loro hanno lavorato per anni nel terziario e sono molto pratici con computer e pratiche burocratiche — spiega Alvaro —, io sono più bravo nel lavorare il terreno. Insieme creiamo un'azione sinergica che ci fa solo bene». Unire le forze è un principio che, in economia, vale sempre. Soprattutto quando di mezzo c'è l'agricoltura.

