



IL NOME DEL LATTE

di Piero Valdiserra



Nella foto lui ha lo sguardo sicuro, il sorriso appena abbozzato e la carnagione chiara. Lei ha gli occhi tranquilli, l'espressione compunta e un incarnato decisamente scuro. Potrebbe sembrare una normale immagine multi-etnica, oggi abbastanza comune fra le coppie di recente formazione. Invece attenzione: anziché multi-etnica, la si può definire a buon diritto un'immagine...multizootecnica. Fianco a fianco sono

infatti fotografati Guglielmo Fontanelli, allevatore di bestiame dell'appennino bolognese, e Vocilla, una mucca frisona italiana nata tre anni fa nella sua stalla di Monzuno. E fianco a fianco Guglielmo e Vocilla compaiono su tutte le bottiglie a marchio "Le Mucche di Guglielmo", il nuovo latte di Bologna da qualche mese in vendita nel capoluogo emiliano e in alcune rivendite selezionate della sua provincia.

La storia merita di essere raccontata. Guglielmo Fontanelli, classe 1963, una vita passata a coltivare la terra e ad allevare mucche, nel 2000 si trasferisce a Trasasso, frazione di Monzuno, sul primo appennino bolognese. Qui sviluppa pian piano la sua attività, che oggi conta 180 capi e produce 6.000 quintali di latte ogni anno. Il latte, in particolare, è da sempre la sua croce e la sua delizia. Croce, perché il mercato si fa sempre più duro e competitivo; delizia, perché il latte che produce Guglielmo è di qualità straordinaria.

Nel 2007, dopo una lunga e meditata incubazione, arriva la svolta. Il mercato è dominato da latte di provenienza anonima, spesso non italiana, è afflitto da prezzi al ribasso, è organizzato su una filiera che conta troppi passaggi (ritiro, lavorazione, magazzino, rappresentanti, distribuzione)? Guglielmo decide allora di ribaltare completamente le regole del gioco: lui produrrà un latte di alta qualità che porterà il suo nome, lo commercializzerà con un leggero *price premium* e lo articolerà su una filiera cortissima, tutta tracciata, controllata in prima persona dall'inizio alla fine. Non male, eh?

"Si parte dall'alimentazione delle mucche – sono le parole di Guglielmo – che io definisco *quasi da Parmigiano* – *Reggiano*: niente insilati né fieni fermentati. Il 90% è fieno di pianura, più ricco di proteine. Poi per la ditta che mi fornisce il mangime che somministro ai vitelli da carne ho



personalmente studiato una particolare miscela, denominata *Vitelli Fontanelli* (un nome una garanzia, N.d.A.), la cui formula deve restare un segreto. Fondamentale è anche la selezione: dopo varie prove ho deciso di incrociare le frisone italiane da latte con la razza blu belga”.

Un’attenzione maniacale per la produzione, come si vede, che comunque non gli fa perdere di vista il mercato: “Secondo me bisogna tornare a dar valore al latte per quello che è, cioè un alimento di qualità. E la qualità deve costare, perché la differenza si sente: il mio latte, infatti, lo puoi bere anche senza zucchero”.

Risultato? Da qualche mese Guglielmo Fontanelli distribuisce il primo latte bolognese prodotto a breve distanza dal consumatore. Le caratteristiche del prodotto sono di eccellenza assoluta: pastorizzato a bassa temperatura, il latte delle mucche di Guglielmo viene raffreddato in un’ora e mezza (invece che in due minuti), non è scremato né omogeneizzato e in bottiglia fa un filo di panna, grazie alla sua interezza di qualità. Ha un contenuto molto elevato di proteine nobili (+10% circa rispetto all’altro latte di alta qualità). È inoltre il primo latte dell’Emilia – Romagna ad avere il numero unico di riconoscimento comunitario.

Come la produzione, anche la commercializzazione è rigorosamente controllata. Anzi, è autogestita: Guglielmo si è comprato un bel furgone con cui ogni mattina, da Monzuno, parte per distribuire personalmente il suo latte nei negozi selezionati di Bologna e provincia. Naturalmente anche sul furgone, come su ogni bottiglia, campeggia la foto di Guglielmo e di Vocilla, affiancati e associati nel progetto dell’alta qualità.

Un progetto che ha un tetto di sviluppo ben preciso: 10.000 bottiglie alla settimana, il massimo che l’allevamento può dare nel rispetto di ogni garanzia qualitativa. E senza bisogno di acquistare mai latte da altri allevamenti.

Qualcuno, anni fa, è diventato famoso scrivendo *Il nome della rosa*.

Guglielmo Fontanelli sta cominciando a scrivere, ogni giorno, il nome del latte di Bologna, che è poi anche il suo nome, stampato a chiare lettere su ogni etichetta del suo prodotto.

Senza dimenticare, per carità, anche se non è riportato per iscritto, il nome della mansueta Vocilla...



(info: Azienda Agricola
Guglielmo Fontanelli, Via Boschi
2, 40036 Monzuno BO, tel. 051
6511889, fax 051 6771054,

latte@lemucchediguglielmo.it, www.lemucchediguglielmo.it).

