

## GIAVENO GIOVANE E PICCOLA REALTÀ IMPRENDITORIALE IN FRAZIONE SALA Ca' di Bigi, la mini azienda agricola dove anche le mucche sono felici

■ **GIAVENO** Amano dire che le loro mucche sono felici. E c'è davvero da crederci vista l'ampia stalla che hanno a disposizione, dalla quale escono ed entrano quando più gli aggrada per recarsi al pascolo. Fieno ed erba sono il loro unico pasto, una musica di sottofondo accompagna le loro giornate al riparo e tutt'intorno si respira l'aria di una piccola azienda agricola piena di entusiasmo. Siamo a Giaveno, nel verde di borgata Sala, in via Sant' Ambrogio 19 per l'esattezza. Sul muro d'ingresso la targa riporta Ca' di Bigi, legasi anche casa della famiglia Biginelli. Passato un vialetto in mezzo ad un prato da poco fienato e uno spazio d'erba verde e di alberi da frutto, si staglia una splendida cascina ristrutturata dove oggi vivono Laura e Giorgio, genitori di tre figli ventenni (Francesco, Alessia, Marta), il nonno Francesco e Marina, sorella di Giorgio. Veniamo accolti dai sorrisi di Laura e Giorgio, coloro che, in questo curato spazio, hanno dato vita, da qualche anno, ad una mini azienda agricola. Mini perché le vacche, tutte di razza valdostana, si contano sulle dita di una mano (quattro) più un torello nato da qualche settimana. La loro non è la classica storia di generazioni di allevatori e agri-



Tre delle loro quattro mucche, tutte di razza valdostana

coltori di lungo corso, pur con qualche presenza di agricoltori e viticoltori tra gli avi. E' il racconto di un'innata e condivisa passione per la terra e la zootecnia, concretizzata nel 1999 con l'acquisto di Cascina Maritano (il nome con cui questa grande tenuta è conosciuta a Sala) e nel 2004 con il trasloco da Rivalta della famiglia Biginelli. "Quando iniziamo la ristrutturazione, il progettista ci chiese: allora, dove facciamo la piscina? Sgranammo gli occhi. Quale piscina? Noi qui abiteremo e lì realizzeremo la stalla, là il fienile". A ricordarlo è Giorgio che, da lunedì a venerdì è a capo dell'azienda di famiglia di impiantistica altamente specializzata, men-

tre nel tempo libero dà sfogo alla sua "vena agricola" in stalla. L'imprenditrice agricola è Laura, che trascorre gran parte delle sue giornate nel "mini" laboratorio da dove ogni giorno escono latte, formaggi, yogurt, e che segue le mille incombenze burocratiche e la vendita dei prodotti. "Tutto in quantità limitate avendo quattro mucche - spiega - Latte e yogurt li abbiamo ogni giorno, mentre i formaggi freschi e stagionati a seconda della disponibilità. Due giorni a settimana, lunedì e giovedì, segnaliamo quali formaggi sono disponibili ad una lista di clienti attraverso WhatsApp". Numeri piccoli, che tali rimarranno, "perché non vogliamo in nessun modo



Laura in laboratorio

fare concorrenza alle aziende agricole locali - tengono a dire - Abbiamo dato gambe ad un sogno che ha come risvolto la valorizzazione di un territorio vocato per l'allevamento e l'agricoltura e che, secondo noi, ha le carte in regola per diventare ancora più attrattivo, facendo rete". Una filosofia, la loro, dei piccoli passi. "Siamo partiti completamente da zero: non sapevamo né coltivare la terra né mungere una bovina né tanto meno come si producevano latte e formaggi. - continua Giorgio - Ci siamo affidati a professionisti del settore, tra cui un veterinario, agronomo e un mastro casaro, abbiamo chiesto consiglio a chi fa questo mestiere da



Sopra, Laura e Giorgio Biginelli  
Sotto, i prodotti della Ca' di Bigi



anni, abbiamo letto e studiato". Nel 2017 arriva Dora, la prima mucca, e l'anno dopo viene costruito il caseificio, piccolo ma tecnologico, sostenuto dalle energie rinnovabili; il loro, oggi, è un "latte fieno" (riconoscimento europeo di "specialità tradizionale garantita") e, dal primo aprile, la loro azienda è certificata con il marchio "bio". Certificazioni qualificanti ma dai rigidissimi protocolli. "La soddisfazione più grande? Quando i clienti ritornano contenti di poter nuovamente bere latte e mangiare

formaggi. - rivela Laura - L'attenzione all'alimentazione dei nostri animali, solo erba e fieno, e al benessere animale, ha infatti come risultato un latte a bassa carica batterica e di altissima qualità". Qualche giorno fa hanno pure superato l'esame per diventare assaggiatori Onaf, in pratica i sommelier di formaggi. "Non si finisce mai di imparare in questo mondo" concludono sorridenti. Per chi volesse saperne di più e contattarli può visionare il sito [www.cadibigi.it](http://www.cadibigi.it).

Anita Zolfini