

Gottolengo, gennaio 2017

Cari gasisti,

buon anno a tutti!

Come è ormai tradizione Vi mando alcune riflessioni sull'andamento del mercato del bio e sull'andamento dell'azienda, cercando di interpretare quello che ci suggeriscono i dati economici societari nell'anno appena concluso.

Innanzitutto Vi voglio ringraziare per la fiducia e la fedeltà che ci avete dimostrato anche nel 2016 appena terminato. Sono tempi assai difficili ma constatiamo, anno dopo anno, che il rapporto di fiducia e di collaborazione ci viene sempre rinnovato. Per noi è già un traguardo molto importante anzi, direi basilare, sul quale cercare di costruire insieme quel nuovo modello di produzione e di consumo etico e solidale che inseguiamo da anni.

Grazie anche a tutti quei GAS che nel 2016 ci hanno ospitato agli incontri che si sono svolti nelle loro sedi, permettendoci di illustrare i nostri progetti e di tenere vivo e saldo un rapporto che deve essere anche umano, non solo economico!

E grazie anche a chi è venuto a trovarci in Caseificio!

Il 2016 è stato un anno di progetti e crescita e spero vivamente che lo sarà anche il 2017.

Il progetto più importante che abbiamo iniziato nel 2016 e che porteremo avanti in futuro, è la creazione di una filiera bio-locale che, partendo dalla semina dei terreni, porti all'ottenimento di prodotti finiti biologici trasformati e lavorati dalle aziende locali aderenti al progetto. Quindi non solo latte ma anche farina, pasta, pane, carne...tutti prodotti che si possono ottenere solo con l'impegno di più aziende che agiscono concretamente in una comune direzione.

Per sviluppare ciò abbiamo organizzato sia incontri tra operatori ed istituzioni locali, sia incontri pubblici per raccogliere suggerimenti ed impressioni dalla cittadinanza.

In breve, riepilogo gli appuntamenti più importanti che si sono svolti durante l'anno appena concluso:

- 11 Marzo: 1° convegno sul latte biologico a Gottolengo
- 6 Aprile: 1° incontro del Tavolo Verde-bio (partecipanti: Comune di Gottolengo, Aziende Agricole e Trasformatori locali)
- Giugno: proposta di istituire una filiera del pane nel nostro Comune
- Settembre: presentazione del progetto bio-locale in occasione della 14ª edizione della "Sagra della patata di Gottolengo"
- Dicembre: semina del frumento Gentil Rosso biologico

Ma perché promuovere questo progetto? Dopo anni di incontri, convegni, riunioni sia a livello locale sia regionale sia nazionale, volti a creare un sistema di produzione e di consumi responsabili, etici e solidali ai quali, spesso, abbiamo partecipato anche noi, abbiamo constatato che esistono tanti bei progetti e tante belle "menti" che si sono messe a disposizione gratuitamente per svilupparli ma che poi, all'atto concreto, non si è riusciti ad ottenere i risultati prefissi o ne sono stati raggiunti solo una minima parte. La causa principale di questa serie sconsolante di fallimenti è stata secondo noi, l'assenza di una vera collaborazione tra aziende, società civile ed istituzioni e la cronica mancanza di fondi per realizzarli. E' per questo che abbiamo pensato di proporre una filiera bio-locale che potesse coinvolgere il maggior numero di piccoli produttori/trasformatori con l'obiettivo immediato di poter agire rendendosi subito economicamente

autosufficienti. Questo nella speranza che il modello bio-locale sia replicabile in tutto il territorio nazionale...utopia direte...forse, ma le speranze perché tutto possa concretizzarsi sono tante e l'impegno per realizzarle per ora non è venuto meno!

Ci siamo posti degli obiettivi per il 2017 ed i più importanti saranno il raccolto, a Giugno del frumento Gentil Rosso e la fine della conversione ed il definitivo ingresso nel Bio dell'azienda agricola Boffelli posta a pochi chilometri dal caseificio.

Tra questi due traguardi, inseriremo la semina delle patate e delle zucche bio, la conversione al Bio di uno dei fornai di Gottolengo, la vendita della carne bio prodotta dall'az.agr. Olini, la proposta di piatti pronti bio (crespelle, lasagne ecc.), la pizza Bio, il salame nostrano stagionato almeno 60 giorni...tutti prodotti provenienti da aziende che aderiscono al progetto bio-locale.

Alcune iniziative probabilmente non andranno a buon fine o si trasformeranno strada facendo, in questi quasi 20 anni di vita bio purtroppo abbiamo visto tanti buoni progetti e propositi svanire come neve al sole...altri invece nasceranno strada facendo. Speriamo di poterle portare avanti tutte. L'obiettivo principale è quello di recuperare la qualità dell'acqua, dell'aria, dei terreni ed in generale il miglioramento della vita degli abitanti del nostro territorio ed in prospettiva di tutta la Lombardia e oltre. Creare lavoro e nuove prospettive di sviluppo, agendo non come singoli, ma come Comunità.

Come accennato sopra, l'esperienza accumulata in questi anni ci dice che c'è bisogno anche di una parte finanziaria a sostegno della filiera oltre che l'impegno ed il volontariato e, per questo motivo, 1 € al kg del Salame nostrano che vi proporremo a partire da Marzo, finirà in una cassa comune per le spese vive. Per acquistare le sementi, per avviare la conversione o la certificazione di nuove aziende, per effettuare analisi, per pagare l'agronomo...ecc.

Sperando che il raccolto sia degno di tal nome e sperando di non subire rovesci atmosferici dannosi, da settembre proporremo la farina di Gentil Rosso prodotta sui nostri terreni. Anche in questo caso un euro del prezzo di ogni sacchetto venduto, verrà destinato alla cassa comune.

Anche il Comune di Gottolengo, che sostiene dall'inizio il progetto, ha messo a bilancio per quest'anno 1.500 euro come contributo alle spese per la "filiera del pane".

Ho speso forse troppe parole per cercare di illustrarvi il progetto ma voglio rendervi partecipi e spero che ci sosterrete come avete sempre fatto. Gli effetti positivi investiranno anche voi e, ne siamo convinti, non tarderanno a farsi vedere.

Per quanto riguarda il mercato del biologico in generale, confermiamo che è un mercato in costante crescita, fra tanti indici negativi il bio continua infatti da molti anni il suo trend positivo.

Nulla di nuovo quindi, gli organi di informazione del resto ogni tanto rimarcano questa tendenza e quindi ne sarete certamente a conoscenza. Quello che possiamo aggiungere, dalla nostra esperienza sul campo è il fatto che gran parte di questa crescita è appannaggio dei grandi gruppi sia produttivi sia della distribuzione. Avrete notato senz'altro che tutte le grandi catene di supermercati sono ormai invase da prodotti biologici e, del resto, quando un mercato è in crescita nessuno dei "grandi" se lo vuole far scappare.

Sulla qualità dei prodotti offerti poi, non possiamo esprimere giudizi, sarebbero azzardati e fuori luogo, anche in quest'ambito ci sarà del buon e del meno buono. Vi consigliamo solo di prestare molta attenzione alle filiere, è importante sapere da dove viene la materia prima, chi la lavora e chi la distribuisce: il recente scandalo delle farine insegna anche questo.

La maggior parte dei piccoli produttori però, anche con il trend positivo delle vendite, per poter restare a galla, deve sempre faticare ed industriarsi cercando sempre nuove soluzioni, economiche e di vendita.

Passando a fatti più vicini a noi, vi confermo che nel 2016, dopo la flessione del 2015, le vendite sono tornate sui livelli del 2014 facendo segnare un + 12% sul fatturato totale del 2015.

Si sono confermati i valori delle vendite rivolte ai GAS mentre un incremento di circa il 50% lo abbiamo registrato sulle vendite all'estero (Germania) ed una piccola percentuale nel dettaglio/ingrosso sul mercato italiano.

Il listino in vigore nel 2016 rimarrà invariato ma, come sempre avviene, i costi e ricavi vengono costantemente monitorati, per questo motivo, anche durante l'anno è possibile che ci siano cambiamenti. Lo scorso anno è avvenuto a settembre con la diminuzione del prezzo di tutti i tipi di grana di 1 euro al kg., chissà che anche nel 2017 ci possano essere i presupposti per altre riduzioni che soddisfino noi e voi consumatori.

Il nostro obiettivo, in materia di produzione, è sempre quello di espanderla (entro un certo limite ovviamente ma di margine di crescita ne abbiamo ancora) in modo tale da poter diminuire ulteriormente i costi di produzione e quindi di poter ridurre i prezzi di vendita o comunque non dover essere costretti ad aumentarli.

L'ingresso di una nuova stalla produttrice di latte bio (l'az. Agricola Boffelli) prevista verso la fine di quest'anno, si inserisce in questo obiettivo.

Il prezzo dei prodotti rivenduti, verrà aggiornato solo se subiremo aumenti da parte dei nostri fornitori.

Per quanto riguarda i prodotti, confermiamo che, fino ad esaurimento scorte (ne avremo ancora per 4/5 mesi) rimane a listino il grana clandestino stagionato 24 mesi che tanti apprezzamenti ha ricevuto anche nelle vendite natalizie.

Rimane in vigore anche la diminuzione del prezzo di tutti i tipi di grana padano (16-24-30 mesi) di un euro al kg. introdotta da settembre 2016 nella speranza che siano sempre più i GAS che decidono di consumare locale rivolgendosi al grana invece che al parmigiano... Sarebbe un controsenso promuovere e sostenere una filiera bio-locale e poi non acquistare il prodotto principale che deriva dalla coltivazione di terreni vicini alle nostre case ma di privilegiare quelli che arrivano da molto più lontano...

E' ovvio anche che "de gustibus non disputandum est" ma ci piacerebbe un po' più di attenzione anche verso un prodotto 100% biologico che consideriamo la nostra principale produzione.

Per altri prodotti che inseriremo (farine, pane, piatti pronti ecc.) vi terremo costantemente aggiornati con l'invio di integrazioni al listino in vigore.

Rimangono invariate anche le nuove tariffe per le spese di trasporto:

5 euro per consegne con nostro furgone nelle zone da noi servite

Nessuna spesa se l'ordine di cui sopra supera i 300 euro

Le tariffe ora in vigore per le consegne a mezzo corriere (variano dai 25 ai 30 euro)

Metà della tariffa di cui sopra nel caso in cui l'ordine arrivi ai 500 euro

Nessuna spesa se l'ordine di cui sopra superi i 1.000 euro

Ricordo che è importante tenersi aggiornati, per questo vi invitiamo a leggere le news che trovate sul pannello utente nella sezione degli ordini on-line.

Prosegue il monitoraggio costante della qualità del latte e anche dell'acqua che utilizziamo, proseguono anche le analisi settimanali per la ricerca di aflatossine, un problema che ha coinvolto la maggior parte degli allevatori italiani. Il livello di aflatossine riscontrato in tutto il 2016 non è mai stato superiore a 10, ben al di sotto del limite che la legge europea stabilisce a 50.

Sono consapevole che non è possibile illustrarvi tutto in questa lettera, infatti, se lo riterrete opportuno, per ulteriori approfondimenti su tutto quanto esposto sopra sono disposto ad incontrarvi e parlarvi direttamente alle vostre riunioni mensili, in uno spirito sempre improntato sulla condivisione, sull'amichevole e diretto rapporto che ormai ci lega da anni e che ci ha permesso di crescere e migliorare reciprocamente.

Approfondimenti che si possono affrontare anche durante una vostra visita al caseificio se lo preferite. Fatemi sapere se siete interessati e la vostra disponibilità.

L'ho già scritto più volte e mi scuso per la ripetitività ma vi invito (chi può farlo) a visitare la nostra pagina facebook, contiene informazioni e foto che possono aiutarci a mantenerci in contatto per tutto l'anno. Per ricevere le news man mano che le postiamo, basta cliccare "mi piace". Potete accedere alla pagina facebook anche dalla home-page del sito all'indirizzo: [www.biocaseificiotomasoni.it](http://www.biocaseificiotomasoni.it).

Concludo anche quest'anno come i precedenti cercando, nonostante tutto quello che ci succede intorno, di mantenere sempre uno sguardo ottimista verso il futuro. Noi abbiamo voglia di andare avanti e andando avanti migliorare, sotto tutti i punti di vista a partire dalla situazione economico-lavorativa per consentire una migliore qualità della vita per tutti. Bisogna camminare insieme perché solo insieme si possono affrontare problematiche all'apparenza irrisolvibili. Nel nostro piccolo ce la mettiamo tutta e confidiamo in risultati sempre migliori ancora da ottenere.

Vi ringrazio tutti della pazienza (...mi propongo sempre di essere conciso ma...) e nel salutarvi ricordo che resto a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento o informazione.

Di nuovo a voi e alle vostre famiglie auguri sinceri di un sereno e prospero 2017.

Massimo Tomasoni

con famiglie e collaboratori tutti