

MULTIFUNZIONALITÀ

L'impresa a tutto campo. Se l'innovazione è nel Dna

Giovanni Bagioni, agricoltore per stirpe e per vocazione, guida un gruppo di imprese che cresce da oltre mezzo secolo e investe anche massicciamente nelle rinnovabili.

FRANCESCO DIOLAITI

Tutto cominciò nei primi decenni del secolo scorso, quando due mezzadri, Giuseppe Bagioni e suo fratello Luigi decisero di mettersi in proprio acquistando un podere di una decina di ettari a Casemurate, in provincia di Forlì-Cesena. I due fratelli sapevano che la loro forza era fare gruppo e si organizzarono dividendosi le mansioni. «Nonno Giuseppe - racconta il nipote, Giovanni Bagioni - lavorava e gestiva in prevalenza l'azienda, mentre lo zio Luigi era quello delle pubbliche relazioni, girava per gli affari».

L'ALLEVAMENTO E LA MECCANIZZAZIONE...

Fin dal principio, a fianco dell'azienda agricola, i Bagioni hanno avuto l'allevamento bovino, con produzione di latte e di formaggio fatto in casa, e l'allevamento di maiali. La tensione verso l'innovazione

Giovanni Bagioni.

è nel Dna di famiglia e i due imprenditori cercano di stare costantemente al passo con i tempi, in particolare sul fronte tecnologico che allora significava soprattutto meccanizzazione e che si concretizzò nell'acquisto, nell'immediato dopoguerra, di una trattrice Landini Super, un cimelio conservato ancor oggi in azienda.

Nel 1970 il primo importante salto dopo l'acquisto dell'azienda: viene ingrandita la stalla portando a 140 il numero dei capi. A fianco dei due fondatori, c'è ormai anche Primo, figlio di Giuseppe, classe 1938, perito agrario. La stalla raddoppia nei primi anni Ottanta: oltre a quella di Casemurate, ne viene aperta una nuova a San Leonardo di Forlimpopoli, che porta a 300 i capi. Si allevano bovini francesi da carne fino a quando in Europa compare la Bse, il morbo della "mucca pazza", che esploderà in Italia all'inizio del Duemila. I Bagioni si muovono tempestivamente alle prime avvisaglie della malattia, e all'inizio degli anni Novanta sostituiscono i capi francesi con bovini di razza autoctona: Romagnola, Chianina, Marchigiana. Sono anche tra i primi ad entrare nel consorzio del "Vitellone bianco dell'Appennino Centrale" Igp, che tutela le tre grandi razze da carne di questa zona.

LA DISIDRATAZIONE DEL FORAGGIO...

Poi l'azienda si prepara ad affrontare l'ingresso nel terzo millennio: con 300 ettari in proprietà (tutti coltivati direttamente, con un minimo ricorso al contoterzismo) e 300 capi bovini, i Bagioni guardano ai nuovi orizzonti per restare efficienti in agricoltura. Nella plancia di comando dell'azienda entrano intanto anche i figli di Primo, Giovanni e Caterina. La nuova parola d'ordine è multifunzionalità, e nel 1998 si avvia l'attività di disidratazione del foraggio con un impianto che già nel 2002 raddoppia.

Agli ettari in proprietà se ne aggiungono altri 2.700, tra affitto e gestione di terreni di terzi. I seminativi e le foraggere sono le coltivazioni più importanti, attorno alle quali gravitano anche frutteti, vigneti e colture energetiche. L'azienda Bagioni si è tra-



Foto Dell'Aquila-Diateca Agricoltura

sformata di fatto in una sorta di *holding* familiare, composta da sei aziende. Dai terreni si ricavano le produzioni per alimentare sia 1.200 capi da carne, sia gli impianti di disidratazione dei foraggi. La carne è commercializzata attraverso la cooperativa BovinItaly.

La disidratazione e l'essiccazione di foraggi danno dalle 25 mila alle 40 mila tonnellate di foraggio in *pellets* e balloni, ottenuta in due impianti che, grazie anche alla vicinanza del porto di Ravenna, viene esportata in tutto il mondo.

In quest'ultimo settore il gruppo Bagioni è in piena evoluzione. Dopo aver rinnovato lo stabilimento di disidratazione di San Pietro in Campiano (Ravenna) utilizzando i finanziamenti ottenuti dalla Regione Emilia-Romagna sulla base della legge 320 (destinata agli ex bieticoltori), Giovanni Bagioni ha in mente altri progetti: «Stiamo pensando di dismettere l'impianto in provincia di Forlì-Cesena per trasformarlo in produzione di *pellets* di legno o fibre tecniche per l'industria dei biopolimeri».

...IL BIOGAS E IL FOTOVOLTAICO

In un gruppo così complesso, con attività energivore come la disidratazione e l'essiccazione, non poteva mancare il completamento del percorso anche

nel settore energetico. «Nel 2004 - spiega Bagioni - abbiamo pensato di indirizzarci sulla produzione di biogas. Nonostante fosse un settore che tutti ritenevano fondamentale, ci sono voluti tre anni per realizzare l'impianto. Purtroppo oggi la burocrazia è il problema più grande per chi lavora, perché ci sono enti che tra loro non comunicano e che frenano il lavoro delle aziende, mentre in altri Paesi ci sono sicuramente meno pastoie».

L'investimento è stato di 2,8 milioni di euro, di cui 600 mila finanziati dalla Regione Emilia Romagna a fondo perduto. «Senza i finanziamenti della Regione - dice Giovanni - forse non avremmo mai realizzato l'impianto».

La produzione di biogas realizzata a San Pietro in Campiano accanto all'attività di disidratazione è il logico completamento dell'attività aziendale. La "dieta" del digestore prevede mais ceroso per il 35%, sorgo ceroso insilato per il 25%, liquami di stalla (25%) e sottoprodotti dell'industria ortofrutticola (15%); a volte vengono usate anche polpe surpressate che sostituiscono in parte il mais. La potenza prodotta è di 845 kWh per complessivi 6,7 milioni di kWh annui.

Giovanni, diventato un esperto in materia al punto da essere consulente di molte aziende interessate a



Foto Dell'Aquila-Diateca Agricoltura

I digestori dell'impianto di biogas nell'azienda.

investire nel settore, spiega che «l'impianto integra il fabbisogno energetico dell'azienda e ne riduce i costi. Risparmiamo, infatti, circa il 20-25% di energia termica e il 15% di energia elettrica». Parte dell'energia elettrica prodotta è utilizzata infatti in azienda e parte è venduta al Gse (Gestore dei servizi elettrici).

L'energia termica dell'impianto di biogas viene recuperata ed utilizzata sia per riscaldare la palazzina degli uffici e l'appartamento del custode, sia per produrre calore per il sistema di essiccazione dei foraggi, della granaglie e del legno.

Chiude il cerchio del sistema produttivo il "digestato" (il residuo della digestione anaerobica) utilizzato come ammendante sui terreni aziendali.

L'energia sostenibile nel gruppo Bagioni non è solo biogas, ma anche fotovoltaico «impiantato però solo sui tetti - spiega Giovanni - perché non si deve sottrarre terreno alla produzione agricola. Penso che l'agricoltura abbia soprattutto una vocazione indirizzata all'alimentazione che dobbiamo promuovere di più, facendo conoscere meglio un settore che salvaguarda il territorio e fornisce alla società civile alimenti genuini». ■

L'impianto di disidratazione del foraggio.



Foto Pilgab/Wikimedia