

Carne e biogas

la mia zootecnia

Sono fra le principali produzioni della holding familiare guidata da Primo Bagioni. Situata in Romagna, si segnala per le grandi dimensioni: 8 aziende agricole, 1.800 capi bovini, più di 6 milioni di kWh, 300mila quintali di foraggi disidratati ed essiccati

di **FRANCESCA BACCINO**

Ha sede legale a Casemurate nel Forlivese il gruppo Bagioni, una holding familiare di 8 aziende a prevalente indirizzo zootecnico e foraggero, oltre 2mila ettari di terreni tra proprietà e affitto distribuiti tra le province di Forlì-Cesena, Ravenna e Ferrara. Spiega Primo Bagioni, titolare dell'azienda in cui lavorano anche i due figli Caterina e Giovanni, che «il core business è legato alla produzione di carne bovina delle razze pregiate italiane, quali Chianina e Romagnola Igp, con circa 1.200 capi bovini in allevamento, e al foraggio».

Il foraggio viene prodotto e coltivato direttamente dalle

- **Primo Bagioni, titolare del gruppo omonimo, nell'allevamento di bovini da ingrasso di San Bartolo di Ravenna.**

aziende agricole del gruppo e in parte lavorato in due impianti di disidratazione ed essiccazione, con produzione di pellet destinato all'industria mangimistica e di balloni destinati direttamente alle stalle. Sottolinea l'imprenditore che «questa lavorazione del foraggio viene effettuata con particolare attenzione alla produzione di latte, per le caratteristiche proprie di salubrità e conservazione e per l'assenza totale di muffe e micotossine dovute al procedimento di essiccazione artificiale».

A queste due attività si è aggiunta da qualche anno la

produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili (biogas da digestione anaerobica) in un impianto alimentato da reflui zootecnici, sottoprodotti agroalimentari e colture energetiche dedicate, coltivate quale alternativa alla produzione di barbabietola da zucchero. «In un'ottica di multifunzionalità - spiega Bagioni - abbiamo puntato non solo sulla zootecnia e sulle produzioni vegetali, ma anche sulla produzione di energia alternativa».

ELETTRICITÀ E CALORE

L'impianto biogas è stato costruito nel 2007 vicino a



SCHEDA AZIENDALE

- ✓ **NOME:** Gruppo Bagioni.
- ✓ **PRODUZIONI AGRICOLE:** carne bovina, coltivazione di terreni, foraggi, biogas.
- ✓ **SEDE LEGALE:** a Casemurate (Fc).
- ✓ **SEDE ALLEVAMENTI BOVINI:** San Bartolo (Ra) e San Leonardo (Fc).
- ✓ **SEDE IMPIANTO DI BIOGAS:** San Pietro in Campiano (Ra).
- ✓ **POTENZA MASSIMA IMPIANTO:** 845 kW.
- ✓ **ALIMENTAZIONE IMPIANTO BIOGAS:** colture energetiche (mais sorgo da fibra e triticale di produzione aziendale), sottoprodotti agro-industriali (polpe di barbabietola, patate, frutta e ortaggi) miscelati con le colture dedicate; liquami zootecnici (bovini da carne).



● **Due immagini dell'impianto di biogas da 845 kW costruito a San Pietro in Campiano (Ra) con incentivi pubblici.**

SOTTO IL CONTROLLO DEL CRPA

L'impianto è stato realizzato con un contributo di parte Regione Emilia Romagna che nel 2004 aveva aperto un bando nell'ambito del Psr 2000-2006. L'impianto è stato inoltre inserito nell'ambito del progetto triennale comunitario Life Seq-Cure che ha l'obiettivo di contribuire allo sviluppo di tecniche e metodologie innovative con progetti dimostrativi. In questo caso il Crpa di Reggio Emilia assieme ad altri istituti di ricerca terrà sotto controllo per due interi anni il funzionamento e i costi di produzione dell'impianto.

L'impianto è stato realizzato dalla Schmack Biogas di Bolzano e monta un motore per sistemi di cogenerazione Jenbacher tipo 4 della Ge Energy. ● **F.B.**

quello di essiccazione dei foraggi a San Pietro in Campiano (Ra) e dispone di un modulo di cogenerazione con una potenza massima di 845 kW, in grado di produrre in un anno energia elettrica per oltre 6,7 milioni di kWh.

L'energia elettrica viene usata in parte per autoconsumo ed in parte immessa in rete, mentre il calore di risulta, anziché essere disperso viene in parte utilizzato per l'essiccazione dei foraggi, sia con immissione di aria calda negli impianti tradizionali, sia con l'utilizzo dell'acqua calda attraverso un essiccatoio di nuovissima concezione, appena realizzato, che ottiene il doppio risultato di recuperare il calore e grazie alle basse temperature, di ottenere un prodotto di qualità superiore. Mais, sorgo zuc-

cherino e triticale vengono coltivati in azienda e utilizzati nell'impianto di biogas, assieme ai liquami zootecnici provenienti dall'allevamento di San Bartolo (Ra) e ai sottoprodotti di lavorazioni di polpe di barbabietola, patate, frutta e ortaggi.

«Per ora siamo soddisfatti - spiega Bagioni - e ogni giorno l'impianto viene alimentato con 15 metri cubi di liquame, 20 metri

cubi di silomais o silo-sorgo, 22 metri cubi di sottoprodotti dell'ortofrutta. L'unica difficoltà che abbiamo dovuto superare è stata quella della burocrazia che ha rallentato di parecchio i lavori di costruzione». Accanto all'impianto sono presenti 8mila metri cubi di silos per lo stoccaggio a cui si aggiungono le superfici per la movimentazione dei macchinari per il carico-scarico, nonché le vasche di smaltimento per il digestato finale, che non può essere utilizzato lungo tutto l'arco dell'anno.

Secondo Bagioni il biogas rappresenta una soluzione ottimale per chiudere un ciclo produttivo aziendale: gli allevamenti e le coltivazioni producono biomassa come sottoprodotto

di lavorazione, gli impianti necessitano di riscaldamento di energia elettrica e i campi vengono concimati con il *digestato* prodotto dalla digestione anaerobica. Il digestato finale può essere utilizzato per scopi agronomici in quanto nell'area non sono presenti zone vulnerabili ai nitrati. «Stiamo aspettando - rimarca Bagioni - gli incentivi che la nuova finanziaria ha destinato al biogas, ma intanto siamo riusciti ad abbassare del 20-25% i costi dell'energia elettrica e del 15% quello dell'energia termica».

ALLA NASCITA SOLTANTO 30 CAPI

L'azienda Bagioni nasce nel primo dopoguerra dal podere di 10-15 ettari coltivato dai due fratelli, Giuseppe e Luigi, rispettivamente padre e zio di Primo nella Frazione di Casemurate, in provincia di Forlì: «Nel 1946-47 - spiega - vengono affittati i primi terreni assieme alle macchine agricole fino all'acquisto della prima trattrice, una Landini Super, ancora oggi presente in azienda, quale cimelio. Da allora la mia famiglia non ha mai rinunciato a questa vocazione, nonostante gli anni di crisi attraversati dal settore agricolo. Agli inizi in stalla non c'erano più di 30 capi di bovini da carne e a poco a poco l'allevamento è cresciuto».

Negli anni Settanta a San Leonardo (Fc) viene costruita la prima stalla a stabulazione libera con lettiera per-



● **Interni dell'allevamento situato a San Leonardo (Fc).**



● Altre immagini dagli allevamenti del Gruppo Bagioni. In questo caso ci troviamo a San Bartolo (Ra).

manente (ossia realizzata con strati di paglia che si accumulano uno sopra l'altro per due o tre mesi) e una seconda stalla viene realizzata nel 1980 sempre continuando l'attività di ingrasso dei bovini da carne di razza Chianina e Romagnola.

Primo Bagioni, intanto, lavora nell'azienda di famiglia, ma anche all'esterno e

per aumentare il suo bagaglio di conoscenze, ricopre incarichi diversi, prima in una cantina sociale e poi come perito agrario in un'assicurazione. Successivamente, negli anni Novanta, l'azienda Bagioni è in grado di rilevare un primo impianto di disidratazione di erba medica e successivamente, dopo circa 4 anni, un

secondo: nasce così Euroforaggi, una nuova società in grado di produrre 300 mila quintali l'anno di foraggi disidratati ed essiccati.

MACELLAZIONE IN COOPERATIVA

L'allevamento di San Bartolo di Ravenna, che comprende oltre mille capi, è l'ultimo acquisito ed ha le carat-

teristiche tecniche, funzionali e igieniche massime ed essendo realizzate su grigliato permette la raccolta delle deiezioni animali da destinare all'impianto di biogas.

L'azienda è socia della Bovinitaly, azienda nata sotto forma societaria di cooperativa con sede a Perugia, che si occupa dalla macellazione alla commercializzazione delle carni bovine di qualità, con lo scopo di permettere ai produttori la valorizzazione fino al consumatore finale delle loro carni. La Bovinitaly ha come clienti importanti insegne della grande distribuzione organizzata come Esselunga, Carrefour, Conad e il Gruppo Arca in Romagna e nella Marche.●

(foto fornite da Sauro Angelini)