

MONDO MIGROS

# Un nuovo arrivato tra i Nostrani

Oltre a nutrirsi di erba, fieno e mais, masticano il francese i bovini della fattoria Aerni di Gordola. Sono, infatti, originari della regione Charolais in Francia, che dà il nome alla razza allevata sul Piano di Magadino, dove negli scorsi giorni è stato presentato l'ultimo arrivato de «I Nostrani del Ticino», ovvero il «Manzo Nostrano».

«L'ultimo prodotto inserito nel progetto quest'anno, cioè il "Manzo Nostrano", è frutto della collaborazione di tre aziende regionali: Migros Ticino di S. Antonino, Rapelli di Stabio e l'Azienda Agricola Fratelli Aerni di Gordola» spiega Lorenzo Emma, direttore di Migros Ticino. «Un modello di cooperazione che ha lo scopo di valorizzare le risorse e le tradizioni del settore agricolo e alimentare ticinese, soddisfacendo la crescente richiesta di prodotti genuini locali. L'interesse della nostra cooperativa è quella di promuovere la cultura e l'economia collaborando sempre di più con le aziende locali» conclude Lorenzo Emma.

La fattoria Aerni si trova a due passi dalle Bolle di Magadino, in mezzo a una distesa prateria in cui oltre 250 capi di bestiame pascolano liberamente. L'occasione per parlare del «Manzo Nostrano» si è presentata quindi tra balle di fieno, muggiti e voli di rondini. Un ambiente perfetto per far respirare ai presenti l'aria di genuinità alla base di tutti i prodotti regionali, che si possono fregiare della coccarda rossoblu. Parliamo del fiore all'occhiello di Migros Ticino: ovvero de «I Nostrani del Ticino».

«L'ultimo prodotto inserito nel progetto quest'anno, cioè il "Manzo Nostrano", è frutto della collaborazione di tre aziende regionali: Migros Ticino di S. Antonino, Rapelli di Stabio e l'Azienda Agricola Fratelli Aerni di Gordola» spiega Lorenzo Emma, direttore di Migros Ticino. «Un modello di cooperazione che ha lo scopo di valorizzare le risorse e le tradizioni del settore agricolo e alimentare ticinese, soddisfacendo la crescente richiesta di prodotti genuini locali. L'interesse della nostra cooperativa è quella di promuovere la cultura e l'economia collaborando sempre di più con le aziende locali» conclude Lorenzo Emma.

## Il primo anello della filiera

È costituito dall'Azienda Agricola Fratelli Aerni di Gordola il primo anello della catena di produzione del «Manzo Nostrano». Si tratta di una grande fattoria a conduzione familiare attiva dal 1964, in cui oggi lavorano tre fratelli Aerni, un nipote e due dipendenti. Tra manze, vitellini e tori l'azienda annovera circa 270 capi che hanno a disposizione 150 ettari di superficie utile.

Da vent'anni gli Aerni hanno scelto di allevare la Charolais (vedi box). «Per quanto concerne l'alimentazione dei nostri bovini - precisa Roberto Aerni, uno dei titolari dell'Azienda Agricola di Gordola -, teniamo a precisare che pascolano il più possibile: qui, sul Piano, gli facciamo fare turni notturni e diurni, mentre sulla Golena rimangono all'esterno giorno e notte. Ovviamente

## La lavorazione

È grazie alla precedente esperienza maturata con il «Maiale Nostrano», che la Rapelli di Stabio - la quale proprio quest'anno festeggia 80 anni dalla sua fondazione - ha accettato questa nuova sfida. Ha accettato con entusiasmo, infatti, di occuparsi dell'accurata lavorazione della carne di manzo.

Ma andiamo con ordine. Dalla Fattoria Aerni il tragitto è fortunatamente breve per

raggiungere il nuovo Macello cantonale di Cresciano, dove i bovini vengono macellati e quindi trasportati alla Rapelli di Stabio. «A questo punto - interviene Glauco Martinetti, direttore commerciale della Rapelli - inizia la lavorazione che, vista la qualità della carne così pregiata, deve essere ben curata». «In particolare - precisa Fabrizio Bernasconi, responsabile della lavorazione alla Rapelli - per quel che riguarda la lombata, per l'entrecôte, il filetto e lo scamone: parti per le quali si è deciso un trattamento speciale, cioè la frollatura all'osso. Con questo procedimento il gusto della carne viene ulteriormente valorizzato e il prodotto finale risulta più morbido e tenero. Una tecnica che oggi non è più così impiegata in altre aziende, perché richiede più tempo e

crea maggiori scarti traducibili in perdite economiche».

Per questo motivo è ancora più importante l'aspetto didattico del progetto che coinvolge anche degli apprendisti, che possono così apprendere i trucchi di una lavorazione più tradizionale, grazie all'insegnamento di esperti maestri di tirocinio. I nove giovani in formazione alla Rapelli si occupano principalmente del disosso, mentre la lavorazione finale della carne viene conclusa dai macellai più esperti.

## La distribuzione

L'ultimo livello della filiera è costituito dalla distribuzione e quindi dalla promozione, perché come ha precisato Lorenzo Emma, direttore di Migros Ticino: «Non basta produrre, ma bisogna anche promuovere». A questo proposito il responsabile dipartimento marketing della cooperativa, Fabio Rossinelli, sottolinea l'importanza della comunicazione attraverso iniziative come la cartellonistica stradale e la presenza sugli imballaggi, oltre che della nota coccarda, anche del ritratto del prodotto.

«Sugli imballaggi (ottimali sia per consumo fresco sia per la congelazione) del "Manzo Nostrano" viene riportato anche un numero di rintracciabilità su tutta la filiera del bovino. Ciò che per il consumatore finale è una garanzia di sicurezza, che si aggiunge a diversi altri interventi come: il monitoraggio costante da parte degli organi di controllo esterni e interni e cicli di analisi batteriologiche sul prodotto».

tore finale è una garanzia di sicurezza, che si aggiunge a diversi altri interventi come: il monitoraggio costante da parte degli organi di controllo esterni e interni e cicli di analisi batteriologiche sul prodotto».

## L'assortimento

Sono diversi i prodotti dell'assortimento del «Manzo Nostrano» che, già da un paio di mesi, sono disponibili in tutti i punti vendita di Migros Ticino. E più precisamente, al libero servizio: arrosto, bistecche, spezzatino, lesso, spiedini; al banco macelleria delle principali filiali: entrecôte, filetto, scamone e costa schiena.

Come già detto l'assortimento del «Manzo Nostrano» è l'ultimo arrivato nella grande famiglia dei Nostrani del Ticino, che contano 130 articoli per una cifra d'affari di 19 milioni di franchi.

Otto le new entry del 2009: la farina per polenta integrale; gli gnocchi di riso; la torta di pane; i tre formaggi del caseificio di Airolo (Gottardo Grotta, Tremola, Lucendro); il Frizzanté; e infine la farina Nostrana 00.

L'originalità di queste ultime novità conferma l'impegno di Migros Ticino a continuare nel progetto, cercando di proporre sempre nuovi prodotti con un tocco di fantasia in più. Ne è un'ulteriore prova la lista delle future proposte, per citarne solo alcune: il salame al Merlot; il formaggio Monte Lema al tartufo del Monte Generoso; Panspezi (un dolce leventinese); la marmellata di uva (in collaborazione con la Fondazione La Fonte); la Gazosa al lampone; ecc...

2002

Risale al 2002 il progetto di Migros Ticino volto a intensificare la promozione e la vendita di prodotti locali in collaborazione con il settore agricolo e alimentare ticinese.

2003

Il progetto si concretizza nel 2003 inizialmente solo nel settore ortofrutticolo.

2004

Ma è nel 2004 che viene ideato il concetto de «I Nostrani del Ticino» definendo i parametri dei relativi prodotti e creando la nota coccarda al fine di valorizzare e promuovere il prodotto sul punto vendita. Da allora la gamma continua ad ampliarsi toccando tutti i settori alimentari: carne, latticini, panificati, bevande, ecc...

NELLA FOTO: da sinistra, Lorenzo Emma, direttore di Migros Ticino; Roberto Aerni, uno dei titolari della Azienda Agricola Fratelli Aerni di Gordola; Glauco Martinetti, direttore commerciale della Rapelli di Stabio e Fabio Rossinelli, responsabile dipartimento Marketing di Migros Ticino.



## CHAROLAIS, UNA RAZZA DI CLASSE

È una delle migliori, se non la più apprezzata, fra le quaranta razze da carne esistenti al mondo. Stiamo parlando della Charolais, rinomata specie bovina originaria dell'omonima regione centrale della Francia. Una volta impiegata per arare i campi grazie alla sua forte costituzione - raggiunge i 7/9 quintali -, oggi è allevata principalmente per le qualità eccelse della sua carne. Benché riesca a soddisfare il bisogno dei propri vitelli, non è tuttavia geneticamente portata alla grande produzione di latte.

La sua struttura muscolare e la poca tendenza alla formazione di grassi sono i punti forti che rendono la sua tenera e morbida carne una tra le più amate, sia da chi la lavora, sia da chi la consuma. Sono ben settanta i capi di razza Charolais della Fattoria Aerni di Gordola, che annualmente potranno assicurare la continuità dell'offerta del «Manzo Nostrano», con un alto standard di qualità.



FOTO TIPS PRESS

Manzo Nostrano



## PORTE APERTE

all'Azienda Agricola Fratelli Aerni di Gordola  
sabato 12 settembre 2009, dalle ore 10:00 alle ore 16:00

Potrete visitare l'azienda agricola dove sono allevati i manzi della rinomata razza Charolais che danno origine alla carne di Manzo Nostrano in vendita in tutti i supermercati di Migros Ticino. Roberto Aerni e i suoi collaboratori guideranno personalmente le visite. L'Azienda Agricola Fratelli Aerni la si raggiunge dalla strada cantonale nei pressi della grande rotonda zona aeroporto Locarno-Magadino, percorrendo in direzione sud la stradina (Via ai Pontini) parallela alla pista asfaltata dell'aerodromo. Se avete la possibilità: privilegiate la bicicletta! Questa azienda agricola è raggiungibile comodamente con la ciclopista (seguire gli appositi cartelli indicatori).

A tutti gli iscritti: **pranzo offerto** fra le 12:00 e le 14:00 a base di Polenta Nostrana e spezzatino di Manzo Nostrano, intrattenimento musicale con la bandella «I Nüstalgic» e per i più piccoli saranno a disposizione i divertenti «gonfiabili».

**Iscrivetevi subito! Tel. 091 840 12 61 (dalle 10:00 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 16:00) o concorso@migrostatico.ch indicando il numero di partecipanti. Termine d'iscrizione: giovedì 10 settembre ore 12:00.**

In caso di forti precipitazioni la manifestazione sarà annullata: tel. 1600 a partire da venerdì ore 16:00.

Animazioni  
Iscrizioni