

[ATTUALITÀ] **QUANTI SOMARI**

SULLE COLLINE EMILIANE

# RECORD DI ASINI

CON 650 ESEMPLARI (CONTRO I 30 DELLA MEDIA) È LA PIÙ GRANDE FATTORIA D'EUROPA PER QUESTI ANIMALI: SPECIALIZZATA NELLA PRODUZIONE DI LATTE PER COSMESI E PER USO ALIMENTARE. È LA SCOMMESSA VINTA DI DUE GIOVANI MANAGER, CHE ORA MOLTI CERCANO DI IMITARE

DI FEDERICA CAVADINI - FOTO DI ANDREA FRAZZETTA



**CIUCHINI D'OGNI GENERE**  
L'allevamento di Montebaducco (Reggio Emilia) ha 650 esemplari di 14 razze diverse

**A**utostrada del Sole, uscita appena inaugurata fra Parma e Reggio Emilia. Quindici minuti fra le colline dolci poi Bicciano, Montecavolo e Salvarano, insegna bianca con asinello in ferro battuto, cancellata chiusa. Qui le visite sono graditissime, ma soltanto nel fine settimana quando è aperto l'agriturismo, per il resto i curiosi sono tenuti a distanza perché in questa azienda agricola due giovani imprenditori hanno inventato una formula che promette bene e che adesso molti vorrebbero imitare. Siamo a Montebaducco, nel più grande allevamento di

asini d'Europa, 650 animali in 60 ettari di terra, ovunque ti giri spuntano orecchie lunghe. Maschi, femmine, puledri, di razze diverse, età diverse, provenienza diversa. Ci sono voluti quasi vent'anni per radunarne tanti. E per capire come utilizzarli al meglio. Decisivo l'incontro, nel 2006, fra Davide Borghi e Pierluigi Orunesu, il figlio di un carpentiere emiliano e il figlio di un giardiniere sardo, 39 e 30 anni, in comune la simpatia per questi animali ereditata dai rispettivi padri. «In due giorni ci siamo conosciuti e siamo partiti». Orunesu, che vive a Morges in Svizzera («soprattutto in macchina, fra Morges e Montebaducco») cercava un allevatore di asini da portare in Sardegna perché era intenzionato a commercializzare latte d'asina. Di allevamenti ce ne sono diversi in Italia ma al massimo hanno venti, trenta capi. «Quando ho visitato l'asineria di Davide Borghi ho capito che non aveva senso andare in Sardegna, quello che volevo l'ho trovato lì».

Oggi l'azienda di Orunesu, Eurolactis, commercializza il latte prodotto dagli asini di Davide Borghi a Montebaducco. Il 60% è destinato alla cosmesi (creme e detergenti) e il 40% all'alimentare (come sostituto del latte vaccino) ma è su quest'ultimo comparto la scommessa. «La produzione è di 48mila litri da cui ricaviamo 4,5 tonnellate in polvere, l'obiettivo è quello di raggiungere i centomila litri l'anno e raddoppiare il giro d'affari - 500 mila euro nel 2008 - per arrivare ai 5-6 milioni di euro nel medio termine. I nostri prodotti (integratori) con marchio Onalat sono già distribuiti in farmacia e a breve saranno anche in Francia e Lussemburgo». Spiega ancora l'imprenditore: «Due volte la settimana raccogliamo il latte già congelato a Montebaducco in buste da 4 litri e lo stocciamo in magazzino a Milano, quando arriviamo a 1.600-1.800 litri lo trasferiamo a Parma dove viene liofilizzato, grazie a questo trattamento si conserva fino a due anni». La domanda potrebbe cre-

## PRODUZIONE E GIRO D'AFFARI



**650**

Tanti sono gli esemplari di asini di Montebaducco, di 14 razze diverse. La metà sono femmine, per la produzione di latte

**48**

La produzione di latte d'asina per Eurolactis è di 48mila litri da cui ricavano 4,5 tonnellate di latte liofilizzato

**400**

Un asino può costare dai 400 ai mille euro. La maggior parte delle asinerie italiane ne ha poche decine di esemplari

**500 mila**

L'azienda che commercializza il latte nel 2009 prevede il raddoppio del giro d'affari dai 500mila euro del 2008

scere ulteriormente al termine di uno studio avviato all'Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino dove i piccoli pazienti allergici al latte vaccino utilizzeranno quello d'asina liofilizzato (vedi box nella pagina seguente), quello fresco già da anni viene dato come sostituto del latte vaccino poiché è quello che più assomiglia al latte materno e i bambini lo ciucciano volentieri perché è dolce e ha un buon sapore, come quello della mamma.

### UN MODELLO UNICO

Così l'azienda agricola di Montebaducco continua a puntare sugli asini e adesso molti vorrebbero copiare il loro "modello". «A noi sono serviti 20 anni di esperienza, tentativi, errori, ricerca, per realizzare quello che vede. Nei primi anni

MAGAZINE | 85



[ATTUALITÀ] **LATTE D'ASINA**



**BREVETTO SEGRETO.** La macchina per la mungitura delle asine messa a punto dai Borghi a Montebaducco

**LA PEDIATRA**  
**«È PREZIOSO PER GLI ALLERGICI»**

Il latte d'asina è una risorsa importante nei casi di allergia alle proteine del latte vaccino. Spiega Giovanna Monti, responsabile dell'Ambulatorio Allergie Alimentari dell'ospedale Regina Margherita di Torino: «Per i bambini allergici e non allattati al seno è previsto l'utilizzo di formule a base di soia, ma solo in casi selezionati, oppure di idrolisati estensivi di proteine o formule di aminoacidi, ma queste hanno un sapore sgradevole. Il latte d'asina invece è dolce, simile al latte materno e per i requisiti nutrizionali è una valida alternativa al latte bovino. Negli anni passati è stato studiato su bambini allergici con risultati promettenti per tollerabilità, digeribilità e accettazione. In uno studio da me condotto (pubblicato nel 2007) la tollerabilità era dell'82% e oggi risulta del 90%». Nessuna controindicazione? «Non va dato ai bambini sotto i 9-12 mesi poiché l'apporto calorico di questo latte non è sufficiente». Sviluppi futuri? «Potrebbe essere utilizzato previa minima formulazione anche per i bambini sotto l'anno di età. E per i più grandi stiamo studiando anche quello liofilizzato, per la più semplice reperibilità e conservazione».

Novanta comprammo la terra e il casale, un ex convento fatiscente, e i primi tre asini, li prendemmo anche per caratterizzare l'agriturismo. Adesso con questi animali lavoriamo a 360 gradi, obiettivo finale la produzione di latte». Spiega Borghi: «La mungitura avviene durante i sei mesi in cui l'asina allatta il puledro, che si attacca ogni dieci minuti perché la mammella è piccola, due o tre volte al giorno li stacciamo e la portiamo alla mungitura che viene fatta con una particolare macchina, studiata e costruita da mio padre e da me. Ogni asina rende più di un litro di latte al giorno. A tre o quattro mesi di distanza dal parto viene ingravidata nuovamente, la gestazione dura dodici mesi, poi si ricomincia».

**IL SACRIFICIO DEI MASCHI**

Alla domanda sul ruolo dei maschi Davide Borghi risponde con schiettezza: «Vengono macellati, oppure castrati e utilizzati per il trekking. Qui ne macelliamo 70-80 all'anno, con queste carni si

**IN VACANZA CON L'ASINO**



Lasciare l'auto a casa e mettersi in viaggio con l'asino. Uno scrittore e un professore, con i figli, lo hanno fatto. Il racconto (con guida pratica) è in libreria: *In viaggio con l'asino* (editore Guanda)

prepara lo stracotto di somarina e poi mortadella e salame ma nel nostro agriturismo non obblighiamo nessuno a mangiare l'asino, offriamo sempre un menu alternativo». Davide Borghi, per esempio, la carne d'asino non la tocca: «Non potrei io che li cresco e ci vivo», dice mentre accarezza il vecchio Dante, lo stallone di Montebaducco, «però la macellazione è necessaria per far quadrare i conti, perché così riusciamo anche a finanziare gli studi sul latte». L'azienda agricola di Montebaducco ha la certificazione Bio dal '96, dal 2000 è stata promossa Bio anche

la zootecnia e da quest'anno ha ottenuto la certificazione anche il latte d'asino liofilizzato. «Lo facciamo analizzare tutti i giorni, anche se per legge basterebbe una volta al mese. Puntiamo su qualità e sicurezza, l'azienda agricola è a circuito chiuso, i nostri animali mangiano foraggi, orzo e grano prodotti sulla nostra terra. Nessuno stress o sfruttamento, perché gli asini sono il nostro investimento aziendale». In parallelo cresce anche l'azienda di Pierluigi Orunesu. «Adesso siamo in diciotto a lavorare su questo progetto. Come è iniziata? Per caso, e per ragioni affettive. Avevo una società di telefonia e marketing, quattro anni fa mi chiamò un'amica e mi disse "vorrei produrre cosmetici a base di latte d'asina, mi fai il sito internet?", risposi subito che non le avrei venduto il sito ma il latte, anche se non sapevo ancora come. Poi l'incontro con Davide Borghi. Ora ci siamo. E abbiamo la piacevole sensazione di essere soltanto all'inizio». ←

FOTO PER CORRIERE DELLA SERA MAGAZINE