

Agricoltura



Il giovane imprenditore Simone Giusti fra alcune piante officinali che sono la caratteristica della sua azienda Rio Cavo di Miceno

Rio Cavo, dagli allevamenti ai prodotti biocosmetici

L'evoluzione dell'azienda agricola di Miceno guidata dal 31enne Simone Giusti

Miria Burani

Natura e innovazione insieme e un'agricoltura a servizio della salute, fanno parte della filosofia produttiva dell'azienda agricola Rio Cavo, l'impresa di biocosmetica con sede in via per Polinago 26 a Miceno di Pavullo.

Simone Giusti, 31 anni, un passato universitario in biologia, ha idee chiare: «Bisogna tornare alla naturalità - dice - al rispetto della natura, anche nell'agricoltura e ci vuole in questo soprattutto il coinvolgimento dei giovani».

Simone pensa che la sua possa essere la green generation che cambia le cose. Ci crede e ha messo in pratica le sue idee. «L'azienda è nata con idee inonni nel primo dopoguerra - racconta - era un'azienda prevalentemente indirizzata all'allevamento del bestiame per la produzione di latte da destinare al Parmigiano Reggiano. I miei genitori avevano un'altra attività nel settore abbigliamento a Sant'Antonio di Pavullo. Da piccolo ero un bambino molto vivace e quindi i miei genitori mi lasciavano spesso in campagna con i nonni Alfonso e Silvana. Da qui è nato il mio legame affettivo con questo territorio, con questa terra». Un legame che si è trasformato anche in un'attività quando cinque anni fa Simone Giusti ha deciso di rileva-

re i terreni di famiglia, è subentrato in azienda e l'ha completamente riorganizzata. «Ora - afferma - in azienda produciamo piante officinali e aromatiche, tutte completamente da agricoltura biologica. Sono piante certificate e vengono deputate alla biocosmetica naturale. Coltiviamo calendula e lavanda, in due diverse varietà. Coltiviamo l'Echinacea, una pianta officinale che si può assumere anche come tisana: è detox, purificante, aiuta il sistema immunitario e a livello cutaneo porta beneficio come purificante e antisettico. Poi abbiamo timo, menta, rosa canina. Come timo abbiamo puntato sulla varietà Serpillo, dal sentore agrumato. Lo utilizziamo nella produzione di detersivi, shampoo e doccia schiuma e lo inseriamo, essendo balsamico, in un unguento con tanti riscontro positivi, per le punture di insetto e per le bruciature. La rosa canina la utilizziamo per la crema mani. Ha un forte potere cicatrizzante, ricca di vitamina C e molto indicata per le ragadi». Le piante vengono coltivate su un'ampiezza di circa un ettaro, mentre altri 3 ettari sono destinati a un nuovo progetto, la produzione di vino.

«Il vigneto è nato 3 anni fa in un appezzamento particolarmente vocato con esposizione a sud est. Abbiamo puntato su uve Chardonnay e Rie-



I PRODOTTI PER LA COSMESI
ALCUNE CREME E UNGUENTI
DELL'AZIENDA PAVULLESE RIO CAVO

«Facciamo tutto noi in famiglia e ora abbiamo avviato anche il vigneto per potere realizzare un vino particolare»

sling italo perché vogliamo fare qualcosa di particolare. Vogliamo produrre bollicine con metodo classico».

Le piante officinali e aromatiche vengono raccolte, essiccate e portate alla trasformazione. La linea della biocosmetica Rio Cavo è composta attualmente da una quindicina di prodotti.

«Piano piano ci stiamo espandendo. Compriamo anche molta ricerca. Stiamo ad

esempio collaborando con un'azienda di San Marino che opera nella microbiologia, Utilizziamo infatti microrganismi presenti in natura che contribuiscono a tenere alta l'immunità delle piante. Per questa attività siamo una delle poche realtà in provincia di Modena».

L'innovazione non rimane solo confinata sui campi, ma per la biocosmetica Rio Cavo, accanto al punto vendita aziendale, Simone Giusti si affida ai moderni sistemi di web marketing e social media marketing: «Abbiamo un sito di e-commerce, siamo presenti sulle principali piattaforme social e ci stiamo ampliando affidandoci all'indicizzazione sui motori di ricerca, e al drop shipping, un sistema di rivendita su piattaforme del settore che rivendono i nostri prodotti».

«Oltre ai lavori manuali, per i quali abbiamo chiamato qualche bracciante stagionale, facciamo tutto noi in famiglia», ha aggiunto, perché Simone ha coinvolto nel suo grande progetto l'intera famiglia, papà Giovanni, mamma Cristina e il fratello Daniele, di 23 anni. «Mio fratello ha fatto un percorso diverso e faceva il disegnatore meccanico a Modena - ha concluso - in epoca di Covid, però, è rientrato in azienda. Si sta appassionando e adesso sta pensando di entrare anche lui in questa attività». —

LE QUOTAZIONI DELLA BORSA MERCI

LISTINO CAMERA COMMERCIO MODENA		quotazione lunedì	
CEREALI (alla tonnellata)		Euro min/max	
FRUMENTO			
n. 1 varietà speciali p.s. min 79/80	239,00-245,00		
n. 2 varietà speciali p.s. min 77/78	238,00-241,00		
n. 3 fino p.s. min 78/77	235,00-238,00		
duro fino p.s. min 79/80	291,00-295,00		
GRANOTURCO			
estero uso zootecnico	244,00-250,00		
naz. merc. (umid. 14%)	230,00-231,00		
Orzo nazionale ps. 63/65	222,00-224,00		
riso Arborio	1000,00-1100,00		
riso Roma o Baldo	900,00-1020,00		
riso Ribe	770,00-820,00		
riso Originario	750,00-815,00		
riso Fino Ribe Parboiled	870,00-920,00		
FARINE di frumento			
Farine di grano tenero			
tipo 00 ceneri max 0,50%	298,00-309,00		
tipo 00 ceneri max 0,65%	249,00-260,00		
FARINE di frumento tenero			
di qualità superiore ai minimi di legge			
tipo 00 (W 300 min P/L 0,55 MAX)	519,00-530,00		
tipo 00 (W 250 min P/L 0,55 MAX)	505,00-516,00		
tipo 00 (W 200 min P/L 0,50 MAX)	479,00-490,00		
farina di granoturco uso zoot. naz. (rinfusa)	257,50-268,00		
crusca di gr. ten. (sacco carta)	243,00-245,00		
crusca di gr. ten. (rinfusa)	193,00-195,00		
trifello di gr. ten. (sacco carta)	260,00-265,00		
trifello di gr. ten. (rinfusa)	199,00-200,00		
farinaccio (sacco carta)	240,00-245,00		
farinaccio (rinfusa)	200,00-203,00		
FORAGGI (alla tonnellata)			
quotazione lunedì			
FIENO - Medica fienata			
prezzo franco magazzino venditore			
1° taglio rotoballe (2020) um. max 20%	105,00-125,00		
2° taglio rotoballe (2020) um. max 20%	100,00-115,00		
3° taglio rotoballe (2020) um. max 20%	105,00-120,00		
4° taglio rotoballe (2020) um. max 20%	105,00-120,00		
PAGLIA di frum. press. in rotoballe	65,00-80,00		
DERIVATI DAL LATTE			
quotazione lunedì			
FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO			
qualità scelta (12% fra Q-1) per lotti di partita, ca. 1000 forme ca. kg			
produzione minimo 30 mesi e oltre	12,45-13,15		
produzione minimo 24 mesi e oltre	11,80-12,40		
produzione minimo 18 mesi e oltre	11,00-11,60		
produzione minimo 15 mesi e oltre	10,70-11,00		
prod. min. 12 mesi e oltre da caseificio produttore	10,45-10,70		
BESTIAME BOVINO (al kg.)			
quotazione lunedì			
VITELLI			
Baiotti da vita			
di razze pregiate da carne extra kg. 70	4,10-4,65		
di razze pregiate da carne kg. 60	2,83-3,60		
pezzati neri kg. 45/55	1,00-1,35		
VITELLONI MASCHI DA MACELLO			
Euro min/max			
LIMOUSINE Extra kg. 550-600	2,80-2,88		
kg. 600-650	2,72-2,77		
oltre kg. 650	2,67-2,72		
CHAROLAISE e incroci francesi	2,52-2,60		
oltre kg. 750	2,49-2,56		
oltre kg. 750	2,23-2,31		
SALER kg. 650-750	2,30-2,40		
Incroci nazionali 1a qualità	2,30-2,40		
2a qualità	2,15-2,25		
SIMMENTHAL e altri pezzati rossi	2,01-2,06		
kg. 600-650	1,25-1,35		
pezzati neri kg. 550-650	1,25-1,35		
VITELLONI FEMMINE DA MACELLO			
Euro min/max			
LIMOUSINE Extra kg. 420-480	2,87-2,97		
Charolaise ed incroci francesi	2,68-2,75		
kg. 480-550	2,86-2,99		
Incroci nazionali 1a qualità	2,66-2,76		
2a qualità	1,40-1,55		
Pezzate neri kg. 450-500	1,40-1,55		
BOVINI MASCHI DA RISTALLO			
Euro min/max			
Limousine kg. 300	3,07-3,20		
Limousine kg. 350	2,79-2,92		
Charolaise incroci francesi	2,47-2,65		
kg. 350	2,46-2,57		
kg. 400	2,04-2,12		
Saler kg. 350	2,04-2,12		
CARNI BOVINE FRESCHE (al kg.)			
Prezzo da macellatore a dettagliante franco acquirente al kg			
quotationi lunedì			
VITELLO			
Euro min/max			
Mezzene qualità extra			
1a qualità	6,95-7,05		
2a qualità	6,15-6,25		
Selle sgrassate	5,50-5,60		
Selle			
1a qualità	7,50-7,60		
2a qualità	6,55-6,85		
Selle 1a qualità	7,30-7,40		
2a qualità	6,35-6,65		
Busti 1a qualità	4,50-4,60		
2a qualità	4,35-4,45		
VITELLONE			
Mezzene qualità extra			
1a qualità	5,88-6,08		
2a qualità	5,18-5,68		
Quarti post. sgrass. 1a qualità	4,78-5,08		
2a qualità	6,95-7,85		
Quarti anteriori	6,15-6,95		
1a qualità	4,35-4,45		
2a qualità	4,25-4,35		
MANZO e VITELLONE FEMMINA			
Quarti posteriori sgrassati			
1a qualità	8,09-8,39		
2a qualità	6,99-7,29		
LISTINI CUN SUINI (al kg.)			
quotazione giovedì			
Euro min/max			
Suini da macello (circuito tutela)			
da 144/152 kg.	1,165		
da 152/160 kg.	1,195		
da 160/176 kg.	1,255		
SUINETTI			
Euro var.			
di 15 kg. cad.	3,755	0,170	
di 25 kg. cad.	2,667	0,170	
di 30 kg. cad.	2,340	0,140	
di 40 kg. cad.	1,304	0,100	
di 50 kg. cad.	1,652	0,070	
di 65 kg. cad.	1,420	0,055	
di 80 kg. cad.	1,255	0,020	
di 100 kg. cad.	1,195	0,010	
da macello	0,420	0,015	
SCROFE			
Euro / var.			
CARNI SUINE FRESCHE (al kg.)			
quotazione giovedì			
Euro / var.			
Lombo Bologna (senza costine)			
	2,80	0,00	
Lombo Padova (con costine)	3,00	-0,10	
Coppa fresca con osso	3,20	0,00	
Coscia fresca per crudire			
da 12 kg. e oltre	3,21	0,04	
Coscia fresca crudo refl. (senza piede)			
da 12 kg	3,20	0,04	
Coppa fresca reflata			
oltre 2,5 kg.	3,99	0,00	
Spalla fresca disossata			
oltre kg. 5,5	3,11	0,07	
Pancettone con bronza			
da 7,5 a 9,5 kg.	1,91	0,05	
Pancetta fresca squadrata			
4/5 kg.	3,51	0,08	
Gola con cotenna e magro	1,46	0,06	
Lardo fresco cm 3+	2,80	0,00	
Grasso da fusione	276,00	5,00	
Strutto grasso in cisterna	785,00	10,00	
Strutto raffinato in cisterna	1141,00	10,00	
CONIGLI (al kg.)			
quotazione venerdì			
Euro min/max			
allevam. leggeri fino a 2,5 kg.			
	2,34	2,40	
allevam. pesanti oltre 2,5 kg.			
	2,40	2,46	
UOVA			
quotazione lunedì			
Euro / var.			
per uso alimentare			
Allevate in gabbie arricchite nat.			
prezzi al kg.			
cat. S meno di 53 gr.	0,70	0,00	
cat. M da 53 gr a 63 gr.	0,97	0,00	
cat. L da 63 gr a 73 gr.	0,97	0,00	
Allevate a terra in nat. prezzi al kg.			
cat. S meno di 53 gr.	0,87	0,00	
cat. M da 53 gr a 63 gr.	1,21	0,00	
cat. L oltre 63 gr a 73 gr.	1,21	0,00	
LISTINI BORSA MERCI PARMA PROSCIUTTI			
quotazione venerdì			
Euro min/max			
Prosciutto Parma stag. da 16 mesi da 9 a 11 kg			
	12,400	13,700	
Prosciutto Parma stag. da 12 mesi da 9,5 kg. e oltre			
	6,900	8,800	
Prosciutto crudo naz. stag. da 9 kg. e oltre			
	5,900	6,450	
Prosciutto crudo con osso sup. a 8 kg			
	5,100	5,400	
LISTINI DI FORLÌ VOLATILI VIVI (al kg.)			
quotazione lunedì			
Euro min/max			
POLLI			
0,99-0,01			
GALLINE D'ALLEVAMENTO			
pesanti (oltre 3 kg.)			
	0,21	0,29	
ANATRE MUTE			
2,30-2,34			
TACCHINI			
1,32-1,34			
FARAONE			
allevamento tradizionale			
	2,25	2,35	
PICCIONI			
6,40-6,60			
OVINI e CAPRINI (al kg.)			
quotazione lunedì			
Euro min/max			
AGNELLI			
da carne fino a 13 kg.			
	3,40	3,80	
PECORE			
da carne prezzo a capo			
	65,00	150,00	