

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