

## Sintesi della visita - Azienda agricola "Cascina Ca' Alma"

Nome del responsabile: Maurizio Nunzio Molica  
Indirizzo: loc. Pieve di Campi, 52 – Albareto (Pr)  
Telefono: 327 5332984  
Mail: maurizionum@gmail.com

### GRUPPO DI VISITA

Produttore: Amanda Azzali ("Nativa")  
Consumatore: Wendy Massart, Francesco Fortini  
Tecnico: Alberto Chiappari

### VISITA

Data delle visita           16/06/2023  
Ora di inizio                16.30  
Ora di conclusione        18.45

### Osservazioni generali

Dopo la visita a "Terra colta" ci ritroviamo nella parte alta della frazione di Pieve di Campi, un altro luogo estremamente affascinante. La visita inizia con Maurizio che racconta la sua scelta di lasciare un lavoro in una multinazionale. Il lavoro era opprimente e voleva tornare in campagna da dove veniva la famiglia. Ci confida che fin da bambino il suo sogno nel cassetto era quello di allevare galline. Quando hanno visto il podere che poi hanno acquistato con la compagna Daniela, ha capito che era il posto giusto. Lo hanno acquistato nel 2019 ma il covid ha rallentato tutti i loro progetti.

Hanno iniziato con la coltivazione dei lamponi e con un orto (principalmente con patate, cipolle e pomodori). Ora queste produzioni sono state abbandonate, anche per problemi di mancanza di un pozzo per l'irrigazione, e negli spazi verranno messi nuovi pollai.

L'idea è di fare più recinti in modo tale da fare rotazioni arrivando ad un massimo di 250 galline. Per ora stanno sotto le 50 per evitare timbratura e laboratorio. A luglio arriverà però un secondo gruppo di galline e perciò dovranno adeguarsi.

Hanno due razze (la "Livornese" e la "Lohmann") tipicamente da uova. La scelta nasce dalla loro produttività, in particolare della "Livornese".

Hanno il problema delle volpi e delle poiane che sono entrambe numerose nella zona. Il problema delle poiane nasce soprattutto per le "livornesi" dato che essendo bianche sono facilmente avvistabili dall'alto. Finora non hanno avuto problemi con le faine. Il cane Abby, che ci ha seguito per tutta la visita, aiuta nel contrasto alle volpi.

Avevano quattro galli ma ne hanno tenuto uno solo per via della competizione con solo una cinquantina di galline. I galli hanno sempre nomi di profeti biblici (Geremia, Ezechiele, Isaia,...)!

Entriamo nel recinto che è provvisto anche di fili elettrici per fermare le volpi. Il gallo presente è un "livornese". Purtroppo non riesce a trovare il gallo della "Lohmann". Le galline sono state in parte acquistate e in parte nate in azienda, vorrebbero arrivare ad avere solo galline loro. Il secondo gruppo comunque sarà di nuovo acquistato. Trovando un gallo "Lohmann" vorrebbero tenere divise le due razze. L'obiettivo è di avere quattro-cinque pollai di cui uno vuoto per far rigenerare il terreno e fare il "vuoto sanitario".

Il pollaio viene pulito anche tre volte al giorno. La pulizia serve per ragioni igieniche e per evitare "sporature" delle uova. La pollina così ottenuta viene usata per la concimazione previa maturazione.

L'azienda non è certificata bio ma il mangime è certificato (Naturoro bio di Raggio di sole), vengono rispettati gli spazi (oltre 10 mq).

La scelta di due varietà dipende anche dal colore del guscio delle uova, il bianco è più apprezzato a Milano dove hanno diversi clienti, mentre il guscio "marroncino" è più apprezzato a Parma e provincia. Avevano intenzione di comprare galline dalle uova colorate ma poi hanno desistito per ragioni di costo.

Visitiamo l'interno del recinto dove sono presenti i pollai e i "bagni" di sabbia. In fondo al recinto vi è il pollaio principale dove sono presenti i nidi. Il pollaio è estremamente pulito e cosparso alla base di truciolo. Viene fatta pulizia, con l'asportazione del truciolo, una volta a settimana e viene utilizzata anche una polvere di roccia per assorbire l'odore e l'umidità. Anche le mosche sono piuttosto rare.

In questo periodo le 48 galline fanno dalle 30 alle 40 uova al giorno. A volte le uova risultano deformate o con un guscio troppo sottile ma non è facile stabilire quale gallina le abbia fatte e se sono sempre le stesse ad avere questo problema.

Per il problema dei topi vi sono le trappole ma anche ben otto gatti!

Normalmente vendono le uova entro 4/5 giorni e questo tenendo conto che per legge possono essere considerate "freschissime" fino al nono giorno dalla deposizione.

Nel pollaio principale (casetta in legno) vi stanno 30 galline più il gallo mentre negli altri, in plastica (3 più l'infermeria) vi possono stare 7 galline anche se loro tendono a stare tutti insieme e alla sera se ne ammassano quasi fino a 20!

L'area è cosparsa di arbusti e piante da frutto che erano già precedentemente presenti e che permettono agli animali di stare all'ombra o di salire sui rami, comportamento tipico della loro etologia.

I pollai in plastica vengono puliti tutti i giorni e periodicamente vengono smontati e sanificati. I pollai in plastica sono utili anche per evitare l'annidarsi dei "pidocchi". Per la facilità di pulizia e loro "sanità" in futuro Maurizio intende prendere sempre pollai in plastica.

Nell'"infermeria" vengono messi i capi che manifestano dei problemi sanitari o di "bullismo" (le galline spesso prendono di mira una di loro e la beccano spesso), per metterle in isolamento.

Le galline che hanno l'istinto di covare sono quelle che sono nate in allevamento mentre quelle acquistate non hanno questo istinto. Inoltre quelle acquistate hanno il problema del becco tagliato.

Alle galline più vecchie Maurizio mette un "braccialetto" rosso per capire quelle che sono a fine carriera.

In questo modo se qualcuno le chiede sa quelle che può vendere. Le vende vive. Per fine carriera si intendono tre anni. In questo periodo le ovaiole fanno meno uova ma più grandi.

I prossimi pollai saranno posti sotto una tettoia per evitare di bagnarsi durante le operazioni di alimentazione pulizia, raccolta uova, ecc. Nei nuovi recinti Maurizio vuol mettere arbusti per l'ombra ma non alberi per evitare che salgano troppo e che non dia problemi alla rete che hanno sopra. Sta cercando arbusti che producano anche qualcosa di commestibile per le galline.

Dopo la visita al pollaio entriamo in casa dove Maurizio ha allestito la sala dove sceglie le uova (elimina per esempio quelle con un guscio troppo sottile) e le pone in plateau pronte per la vendita. Attualmente fa prezzi competitivi per fidelizzare i clienti. Vende circa 1.000 uova al mese ma l'azienda è ancora in crescita e non garantisce, per ora, sufficienti margini economici anche solo per pagare il proprio lavoro. L'aumento della produzione, entro certi limiti, non dovrebbe essere un problema perché hanno la possibilità di commercializzare il prodotto, oltre che nei mercati locali, anche a Milano dove, come si accennava, hanno una rete di conoscenze. L'obiettivo è arrivare ad almeno 150 galline.

Prima di salutarci andiamo a vedere le arnie presenti in azienda. Nel tragitto osserviamo anche il piccolo frutteto aziendale. Le arnie per ora sono solo tre ma vorrebbe aumentarle e farne una delle produzioni importanti di "Ca' Alma".

Nel futuro gli piacerebbe aprire anche un agriturismo/fattoria didattica ed ospitare woofers.

### **Suggerimenti**

Nessun suggerimento

Foto



Il pollaio principale con vegetazione e recinzione contro i predatori.



L'interno del pollaio principale e le cassette per deporre le uova.



Zona per l'alimentazione e l'acqua. Si distinguono le due razze di ovaiole elevate da Ca'Alma : Livornese e Lohmann.



Uno dei pollai di plastica che può contenere 7 galline.



La stanza dove vanno controllate le uova prima del confezionamento.



Le Arnie e il piccolo frutteto, per il momento ancora a uso familiare.

***Firma del responsabile dell'azienda***

Maurizio Nunzio Molica

***Firma dei componenti del gruppo di visita***

Francesco Fortini  
Amanda Azzali  
Wendy Massart  
Alberto Chiappari