

L'AZIENDA

BETTINA BUSH

“Nonna Carli” la Fattoria degli animali della famiglia Haupt

Esperienze di vita differenti
poi una scelta controcorrente
fra business e ambiente

PRIMA una vita passata in ospedale come primario di medicina d'urgenza a Lavagna, poi arrivato alla pensione, è cominciata quella nuova, completamente diversa, per diventare a tempo pieno allevatore e agricoltore, una scelta dettata dai sentimenti e dalle circostanze più che dalla razionalità e dall'esperienza: «Io e i miei tre fratelli Alberto, mio gemello e giudice, Riccardo medico, e Andrea imprenditore — racconta Enrico Haupt, vice presidente della Nonna Carli — mossi da tanto entusiasmo e molta imprudenza, abbiamo deciso di fondare la Nonna Carli, un'azienda agricola nei trenta ettari di terreno ereditati da nostra madre. La nostra idea era di ripristinare il territorio, valorizzare il paesaggio e dedicarci all'allevamento di specie adatte a questo luogo vicino a Voltri, coperto da boschi, facendo una filiera corta, pensando a tutto».

Come siete partiti?

«Con un investimento di 600 mila euro, comprensivi di un contributo regionale di 150 mila. All'inizio eravamo indecisi su cosa allevare. Ricordo che è venuto un nostro amico agricoltore, Stefano Bellotti e passeggiando per i boschi mi ha detto subito che era il posto perfetto per i maiali».



ALLA GUIDA
di Nonna Carli c'è la famiglia
genovese Haupt

“Nonna Carli”, fra business e ambiente la nuova scommessa della famiglia Haupt

Ottanta animali che vivono in un stato semi brado e un gregge di pecore

“Passiamo dall'allevamento ai salumi, tutto all'interno della nostra attività”

<DALLA PRIMA DIECONOMIA

BETTINA BUSH



EORA?
«Ora abbiamo circa ottanta animali, razza Large White e Cinta Senese, che vivono in uno stato semi brado, un gregge di pecore e anche 250 alberi da frutto al posto dei rovi, passiamo dall'allevamento ai salumi, facciamo tutto all'interno dell'azienda».

Dall'ospedale all'allevamento è stato facile?

«Ricordo ancora la cena di addio con colleghi e amici lo scorso febbraio a Lavagna, quando mi è stato regalato un maialino vivo, Pippo, che oggi vive in azienda. Io e i miei fratelli non avevamo idea di cosa significasse fare il contadino o l'allevatore, una vita slow, tutta da imparare e inventare; i maiali in teoria sembravano animali facili da tenere ma allevarli significa anche seguirli

in tutti gli aspetti, nutrirla, stare attenti alla crescita dei piccolini, poi catturarli, a volte quasi un rodeo».

C'è voglia di ritorno alla terra, una moda non poi così facile da seguire?

«Una fatica che esattamente come il ciclo della natura, non è soggetta a pause, un lavoro full time in ogni attimo. Noi siamo l'esatto opposto di un allevamento industriale, in ogni un ettaro di terra vivono circa una decina di maiali, in semi libertà, che soprattutto in estate ingrassano poco e si muovono molto. Oltre al mangiare, selezionato accuratamente, si nutrono di quello che

trovano, di rovi e piante del sottobosco. Seguiamo un modello in via di estinzione, proprio per l'impegno che richiede, ma che garantisce la ottima qualità di un cibo artigianale che vendiamo nel territorio, in netto contrasto con l'omogeneità della grande distribuzione».

Quanto tempo ci vuole per far rendere un'azienda come Nonna Carli?

«E' un investimento a lungo termine, slow potremmo dire che punta a valorizzare il territorio con progetti di qualità capaci anche di creare nuovi posti di lavoro. Abbiamo cominciato ad acquistare i primi animali nel 2010, adesso nel 2014 prevediamo di chiudere a 100 mila euro di fatturato, e poi di raddoppiarlo nel 2016».

Oltre ai maialini?

«Abbiamo una quarantina di pecore che ci aiutano a mantenere la pulizia dei pascoli, oltre ai nuovi alberi fruttiferi, il primo passo per le marmellate, da quest'anno fatte in azienda».

Il prossimo progetto?

«Sviluppare l'accoglienza con il consumo diretto in azienda dei nostri prodotti da parte dei clienti, vedi, compri e cucini da solo, un'altra filiera corta».