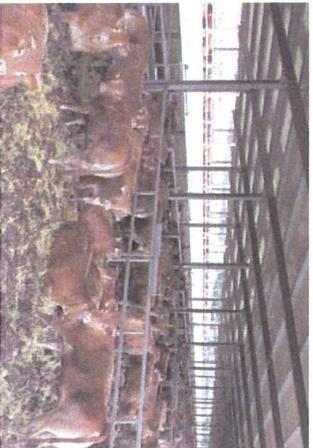




Foto: SCARLA DA SENERGA. Mario Veghieggi e famiglia, originari della zona, sono le pedine fondamentali dell'avvincente sviluppo della tenuta

Gli ampi box su lettiera permanente in cui sono stabilite le Limousines



contorni di questo lavoro. Altri, mentre verrebbe facile pensare ad un investimento azzardato, che invece sembra molto ben congegnato: ancor prima di costruire i ricoveri e ristallare le prime Limousines, i titolari

della tenuta hanno rifatto strettamente un accordo con Coop Italia (lo meglio, con Unicoop, Tirreno) per la commercializzazione in esclusivo delle scottone prodotte in azienda. Anche la macellazione avviene in loco - o

Stacciate (Cf), presso la farm del signor Marchini - e le carni vengono così vendute in regione, ad un pubblico in grado di apprezzarne le particolari qualità organolettiche (superiori a quelle di una Limousine standard).

biogas, ai proprietari della tenuta Orianieta restano soltanto le royalties. Ma addio a impegni e giorni gestionali. Infine il magnifico aziendale, a caso zero sotto il profilo energetico visto che è alimentato con pannelli fotovoltaici. In cabina di regia Mario Veghieggi, veterinario e mentemano doc, che con l'aiuto (e la competenza) della famiglia sovriglia sulla buona riuscita dell'attività aziendale.

**Accordi preliminari**

Il progetto - spiegano al gruppo Annonese - è nato nel 2004 sulla scia delle precedenti esperienze del nostro gruppo in Toscana. Una scelta fatta sull'uomo Veghieggi, sul mercato, ma anche sulla spinta dell'amore che il nostro titolare, Alessandro Vigna, nutre nei

**Bovini e vigneti, un ritorno all'antico**

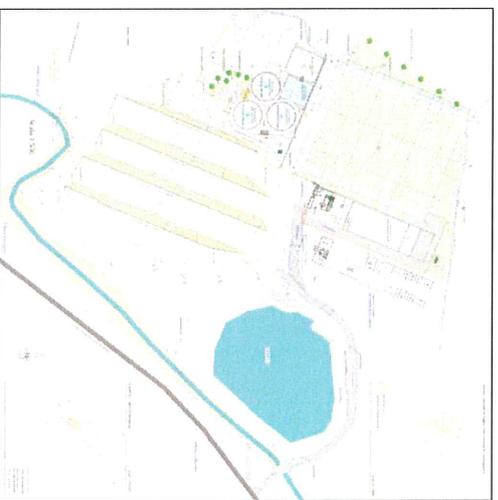
C'era una volta il contadino, che concimava i filari di vite con il letame raccolto nella stalla di casa. Un modo ritornato nel corso delle generazioni - ma interrotto dall'avvento dell'agricoltura intensiva e super-specializzata - per restituire alla terra tutta la sostanza organica necessaria al ciclo vegetale. Ma oggi dalla tenuta Orianieta il passato rivive, pur reinterpretato in chiave moderna: lo stalloico prodotto delle scottone Limousine, dopo essere passato nell'impianto di biogas e divenire così digesto, grazie all'innesco dei lombrichi californiani, viene infatti trasformato in "vermicompost", un humus di alta qualità. Ormai per essere venduto come fertilizzante naturale per produzioni viticole di nichilo, quali il Brunello di Montalcino Biologico. Perché parlare da utilizzatori su superfici che, in mancanza dei bovini e in virtù del divieto di impiego dei fertilizzanti di sintesi, sarebbero inevitabilmente destinate all'impoverimento. Siamo qui - spiega Luca Biondello, ingegnere della Marco Polo Engineering - perché a partire da un lembo di qualità, frutto di un'olimentazione garantita e costante nel tempo, possiamo produrre un digestato di qualità e un vermicompost di qualità. E con il nostro metodo - aggiunge - le deiezioni bovine vengono non solo smaltite, ma impiegate con intelligenza e valorizzazione, risbalzando quella antica sinergia tra mondo animale e vegetale ben conosciuta ai nostri nonni" (A.A.)

è degno di una stalla biologica: ogni box è dotato di una garanzia antisordolo. Sul retro e la cura degli animali, o per il condizionamento prima o dopo il trasporto, la lettiera è rinnovata ogni 24-48 ore ma asportata una volta al mese: in questo modo cresce compatto

e asciutto, non invoglia il giovane bestiame di litigio e dà garanzie antisordolo. Sul retro dei box, infine, ci sono i corridoi che conducono alle rampe di carico e scarico degli animali, dotate di pendenze e disegni antirinfornuti.



Flavio A. Senigra. Secondo Silvano D'Ambrasio di Coop Italia, la tenuta Orianieta rappresenta un modello di azienda agricola del futuro. In quanto rispetto del benessere animale, ecosostenibile, legata al territorio e competitiva



**IMPIANTI MODULARI A NORMA CE**

**MACCELLAZIONE**

**TRASFORMAZIONE**

**SPACCIO AZIENDALE**

**VALORIZZAZIONE IL PRODOTTO CON LA FILIERA GORTALLI**

**19.000,00 €** a partire da soli

**SINT** ® **TECNOLOGIE**

Loc. Molino, scn  
62020 MONTE SAN MARTINO (MC) - ITALY  
Tel.: 0733 / 66.01.32 - Fax: 0733 / 66.04.58  
www.sinttechnologie.com - info@sinttechnologie.com