

Tutto intorno a cereali e semi di soia

Attiva nella tostatura e fiocatura, in produzione un nuovo alimento per la zootecnia

Una lunga storia familiare si lega attorno ai prodotti della terra: si presenta con questa carta di identità di valore Rossetto Cereali, azienda padovana nata con la specializzazione nella raccolta, essiccazione e stoccaggio di cereali e semi di soia (tenuti anche in conto deposito per gli agricoltori, se necessario, per la vendita successiva). A questo business, l'azienda ha cercato negli anni di abbinare nuove soluzioni, ossia lavorazioni dei cereali che permettessero una costanza di lavoro durante l'anno (si tenga presente che i tempi di raccolta nei campi sono oggi davvero molto rapidi, grazie all'utilizzo delle nuove tecnologie): ecco così nascere la specializzazione nella cottura che, vedremo, ha la sua punta di eccellenza nella creazione di un nuovo prodotto altamente digeribile dedicato alla zootecnia. A introdurci in questo mondo è l'amministratore unico dell'azienda, Sergio Rossetto, che spiega: "La nostra azienda da anni è attiva in due tipi di cotture:

la tostatura e la fiocatura. La tostatura è un tipo di cottura a secco tramite aria calda, che cuoce la cariosside e consegna cereali e soia - tra l'altro privata dei suoi fattori antinutrizionali - che diventano gli ingredienti dei mangimi, sia per gli allevamenti, che per la produzione di alimenti per l'uomo". La seconda procedura è la fiocatura: "Si tratta di una cottura a vapore dei cereali, composta da quattro momenti: la cottura, la schiacciatura, l'essiccio-

ne, il raffreddamento. Viene utilizzata con le produzioni di mais, orzo, soia. Con questo procedimento si ottengono cereali per l'alimentazione zootecnica facilmente assimilabili". All'interno dello stabilimento di Arzergrande, Rossetto Cereali esegue anche la decorticatura dei cereali (in pratica viene eliminata la parte fibrosa esterna del cereale, che verrà poi utilizzato sia per l'alimentazione umana che per la zootecnia) e altri trattamenti resi possi-

bili dalle moderne tecnologie a disposizione. Rossetto Cereali - unica azienda in tutto il Veneto - ha recentemente dato vita, all'interno della fase di fiocatura, alla produzione di un alimento per le vacche da latte e per i bovini da carne (con ottimi risultati anche nei monogastrici): si tratta della "soia fiocata bypass", ossia del seme di soia cotto e schiacciato tramite un impianto dedicato. "La risultante è un seme dalla digeribilità molto elevata e dalla resa molto soddisfacente in allevamento che unisce i vantaggi della cottura - inattivazione fattori antinutrizionali - a quelli del prodotto fiocato - maggior superficie di attacco per i batteri ruminali e quindi alta assimilazione dei principi nutritivi -. La produzione, iniziata da sei mesi, ha suscitato subito un fortissimo interesse negli allevatori: il prodotto ha un basso tasso di umidità e quindi un'elevata percentuale di sostanza secca e proteine rapidamente assimilabili". Sempre con il medesimo



Sergio Rossetto, amministratore unico di Rossetto Cereali, vicino all'impianto di fiocatura



Uno scorcio dell'azienda Rossetto Cereali

impianto, durante il periodo invernale Rossetto Cereali procede alla cottura del mais per la produzione delle farine precotte. "La nostra attività - precisa l'amministratore - si sviluppa sia a livello territoriale, con gli agricoltori e gli allevatori locali, che a livello nazionale, coi grandi gruppi mangimistici e i molini. La nostra struttura, semplice, flessibile, composta da poche persone altamente preparate, ci consente di mantenere una costante attenzione nei confronti di allevatori e agricoltori, sia a monte che a valle". La filiera ideale di Rossetto Cereali non si conclude con la lavorazione dei cereali e della soia, ma giunge sino alla consegna dei prodotti ai clienti. Anche questo passag-

gio è strettamente presidiato. "Abbiamo infatti scelto, proprio per fornire un alto livello di servizio, di garantire l'approvvigionamento e le consegne in modo puntuale, avvalendoci della società Essepi Trasporti, di nostra proprietà", precisa Sergio Rossetto. Rossetto Cereali, che intende svilupparsi nel prossimo futuro puntando sul miglioramento continuo dei metodi di lavoro e dell'organizzazione interna, ha ottenuto importanti certificazioni (Iso 9001; rintracciabilità di filiera 22005; Q-S), anche relative alla tracciabilità esterna dei propri prodotti. Da qualche anno l'azienda è inoltre certificata per la produzione di Soia Tostata Convenzionale Non Ogm.