la Rassegna.it
Fondata nel 1906

25 Agosto 2015

Dal latte bio all’agriturismo, l’evoluzione della fattoria che affonda le radici nell’800

L'evoluzione della Cascina Buona Speranza di Zanica guidata da Ettore Nosari e dalla moglie Natalina

La storia della Cascina Buona Speranza affonda le sue radici nel 1800, quando, assieme ad altre aziende, con le famiglie di proprietari e quelle, sempre più numerose, dei mezzadri, contribuì a dare vita al paese di Zanica. Oggi è un’azienda agricola a certificazione biologica che rispecchia appieno la diversificazione e la multifunzionalità. L’anno di fondazione, scolpito all’ingresso di una delle poche autentiche cascine bergamasche che si possono ancora visitare nel territorio, è il 1847.

La nuova storia della Cascina Buona Speranza risale invece al 1972 quando Virgilio Nosari, macellaio che da sempre acquistava bovini in azienda, decide di rilevarne una parte e di affiancare all'attività del commercio quella agricola. Il sogno dell'agricoltura aveva già qualche anno prima spinto il figlio Ettore con la moglie Natalina Cianfarini ad abbandonare rispettivamente un lavoro da assicuratore ed un impiego in un'agenzia pubblicitaria di Milano, per fare a loro modo il 1968, mettendo su famiglia ed un piccolo allevamento di conigli in Umbria, a Umbertide. Ma l'azienda agricola bergamasca aperta dal padre li richiama a Zanica, dove si specializzano nella fornitura di latte biologico ad una realtà affermata come la Fattoria Scaldasole.

"Con l'avvento delle quote latte, mi sono però trovato di fronte alla scelta di acquistare o vendere, perché avrei dovuto allargare la produzione per renderla sostenibile economicamente – spiega Ettore Nosari -. Abbiamo deciso di cedere e con il ricavato delle quote latte abbiamo riconvertito l'attività in agriturismo. Una volta lavoravamo conto terzi, ora ci rapportiamo direttamente con il cliente finale". Dal 1992, dopo la decisione di cedere le quote latte, l'azienda ha diversificato la sua attività, tornando ad essere una vera e propria fattoria, aperta anche ai bimbi tutto l'anno per visite didattiche e pronta a dare il benvenuto a turisti, data la vicinanza con l'aeroporto di Orio, con tre camere e due appartamenti.

Natalina e Ettore Nosari

Qui si allevano suini, conigli, asini, ma anche bovini – dai piemontesi alle vacche di razza Frisona – e pecore, tra cui la gigante bergamasca. Inoltre la Cascina ospita e accudisce diversi cavalli nei box. "Dieci ettari di terreno producono il foraggio per gli animali, dall'erba medica al fieno, all'orzo al granoturco – continua Nosari -. Per stare sul mercato o ci si ingrandisce e specializza o si diversifica la propria attività. Anche se gli impegni raddoppiano, perché ogni animale e coltura ha esigenze e tempi diversi". E qui tutto nasce, cresce e si trasforma: dai maiali si producono salumi e insaccati, dalla pancetta al salame, e le carni servite a tavola sono bio e a chilometro zero, dall'agnello alla pecora, dal vitellone al cavallo e all'asino che viene in genere brasato. Le marmellate sono fatte in casa: "Abbiamo un ampio frutteto con, a seconda della stagione, un'ottima varietà di frutta, dalle ciliegie alle albicocche, dalle prugne alle pesche alle pere. Peccato che faccia gola anche a chi vi passa davanti e purtroppo non si limita a qualche frutto, ma riempie intere ceste…". C'è spazio anche per la sperimentazione alla Cascina Buona Speranza: "Oltre a coltivare con successo frumento, varietà Bologna, per produrre pane e dolci, è stata avviata la coltura di varietà antiche di mais Nostrano dell'Isola e da un seme di mais bianco si sta formando un campo con le prime pannocchie" spiega Nosari.