



Dallo stress alla felicità: la storia di Placido Massella, Mr Beefy, allevatore di Aberdeen Angus

di Elisa Guizzo

La vita è sole e tempesta, delizia e amarezza. «Nel momento in cui pensi di avere tutto sotto controllo, di essere finalmente arrivato dove desideravi, all'improvviso tutto cambia senza che tu possa evitarlo. Puoi solo accettare il cambiamento e trovare il modo di adeguarti. Io pensavo di avere tutto

sotto controllo ed è stato proprio mentre pensavo a come far crescere la mia azienda che Madre Natura è venuta a bussare alla mia porta». Queste non sono parole tratte da un film né tanto meno da un best seller. A dirmele è PLACIDO MASSELLA, professione allevatore di Aberdeen Angus. Il mio incontro con Placido

è stato magico, lui titolare dell'omonima azienda agricola che sorge a Mozzecane, piccolo paese di campagna a 20 km da Verona. Qui, dove il verde dei pascoli si staglia contro l'azzurro del cielo, pascolano splendidi esemplari di questa antica razza bovina da carne. L'immaginario è quello di un dipinto di VAN GOGH



I Black Angus di Placido Massella, alias Mr Beefy. L'Aberdeen Angus è un'antica razza bovina da carne di origine scozzese. È conosciuta ai più come Black Angus, dal colore nero del mantello.



In alto: **Placido Massella e la sua azienda agricola.**
A destra: **selezione Mr Beefy, il brand di Placido Massella.**
La carne di Black Angus si presenta delicata e morbida, con il caratteristico grasso di marezzatura che le conferisce un sapore elegante e deciso, classificandola tra le carni più pregiate in commercio.



con al centro qualche macchiolina nera, come se qualcuno avesse perso dell'inchiostro dalla stilografica.

Placido, figlio di allevatori, è cresciuto in diverse realtà del contesto zootecnico, inizialmente come allevatore di vacche da latte, gestendo una cooperativa, sino all'allevamento di bovini da carne.

Le crisi preludono la luce e segnano l'inizio di un'evoluzione che per Placido è stata vitale. «Allevavo i bovini per otto mesi in stalla

alimentandoli a cereali e mais, la produzione era al massimo e io sognavo in grande, poi, improvvisamente ho perso il controllo degli animali che allevavo».

Morti improvvise, dubbi sull'efficacia dei farmaci, accanimento terapeutico, perdite economiche hanno segnato un periodo molto difficile per Placido, che è arrivato alla conclusione di incolpare se stesso: «forse non ero più in grado di fare l'allevatore».

Mentre ascolto queste parole, pesanti come un macigno, rabbrivisco e riesco a percepire quanta forza e coraggio abbia avuto quest'uomo. La vita si restringe o allarga in proporzione al nostro coraggio, un coraggio che per Placido ha una data e un'ora ben precisa: 25 novembre 2014, ore 18:12, sì perché questo è il momento in cui decide di contattare la luminaire del benessere animale più famosa al mondo, **Temple Grandin**,



In alto: il caveau di Mr Beefy. In basso: stagionatura Angus Mr Beefy.

docente dell'Università del Colorado, esperta del comportamento animale e di autismo, da cui lei stessa è affetta. «Ogni sera prima di andare a letto controllavo l'e-mail, sperando in una risposta».

Dopo uno scambio epistolare durato mesi, Placido vola oltreoceano.

L'incontro è ricco di emozioni e insegnamenti e la diagnosi di Temple Grandin non tarda ad arrivare.

I bovini sono affetti da stress, uno stress legato a numerosi fattori: il distacco dei vitelli dalle madri in età prematura, le lunghe ore di trasporto, l'adattamento al nuovo ambiente... Il sistema immunitario dei bovini è fortemente compromesso e nessun principio attivo quindi può funzionare.

Di ritorno dal Colorado, Placido intraprende il passaggio significativo: sostituisce l'allevamento dei bovini di razza francese con l'Aberdeen Angus, la razza da carne più celebre al mondo, e così, in poco tempo, i campi destinati alla produzione di cerealicole diventano prati stabili per gli animali.

A tutt'oggi, l'**azienda agricola Massella** alleva circa 500 capi di Aberdeen Angus, tra cui 200 fattrici, 5 tori e la restante parte formata da vitellini e giovani maschi non castrati. Gli animali sono suddivisi in mandrie e in ognuna vi è un toro; questo permette di individuare con facilità la madre e il padre dei nuovi nati e tracciarne la linea genetica, mi spiega Placido.

I vitelli rimangono con la madre al pascolo per circa otto mesi e

questo ne fortifica il sistema immunitario; successivamente, effettuano un periodo in stalla di sette mesi circa, con un'alimentazione a base di cereali.

L'Aberdeen Angus, originaria delle contee di Banff e Angus a Nord-Est della Scozia, che ne ha tracciato il patrimonio genetico originale, è la razza da carne più antica e diffusa al mondo, largamente diffusa nelle Americhe con il nome di Black e Red Angus ma anche in Europa e Australia.

Gli Angus sono animali acorni, il tratto distintivo è il loro colore nero, così come quello delle mucose e della cute, l'ossatura è fine, il torace ampio.

Gli Angus raggiungono pesi importanti: le femmine arrivano ai sette quintali, i maschi invece a dieci quintali di peso vivo. Questi bovini sono particolarmente resistenti alle diverse condizioni climatiche e quindi molto adatti al pascolo.

Gli ettari destinati al pascolo dell'azienda agricola Massella sono circa un centinaio e si estendono tra i comuni limitrofi al Lago di Garda sino alla dorsale del Monte Baldo, dove in estate pascolano le giovani femmine. Il terreno è ricco in sostanza organica, che lo rende di consistenza morbida, non è suscettibile al dilavamento e rappresenta la massima espressione della salute ambientale, artefice di un ecosistema che rispetta a pieni voti la sostenibilità.

La sostenibilità messa in atto dall'azienda agricola è stata recentemente certificata da *Certification Srl*, organismo di certificazione accreditato *Accredia* che rilascia certificazioni riconosciute a livello internazionale. La valutazione ha riguardato la produzione e vendita di carne bovina e di bestiame da riproduzione e da macello e le coltivazioni agricole associate all'allevamento di bovini da latte e da carne.

La *Certificazione della Sostenibilità* promossa dallo standard **CERTIFICATION'S ESG Rating:2020** identifica e comunica gli impatti significativi su economia, ambiente e società attraverso standard ISO



Marezzatura dei tagli di Mr Beefy.

applicati a livello mondiale. La certificazione assegna un punteggio che prende in considerazione le attività e i prodotti e i servizi dell'azienda secondo cinque schemi di Certificazione ISO (Qualità, Ambiente, Sicurezza delle informazioni ed Anticorruzione). Gli obiettivi¹ per i quali l'azienda agricola Massella ha ottenuto la certificazione di sostenibilità sono:

- **OBIETTIVO n. 12 – Consumo Responsabile:** assicurare modelli di produzione e consumo sostenibili;
- **OBIETTIVO n. 13 – Lotta contro il cambiamento climatico:** intraprendere azioni urgenti per combattere il cambiamento climatico ed i suoi impatti;
- **OBIETTIVO n. 15 Flora e Fauna Terrestre:** proteggere, riqualificare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, la gestione sostenibile delle foreste, combattere la desertificazione, arrestare ed invertire la degradazione dei suoli ed arrestare le perdite di biodiversità².

L'alimentazione dei bovini è di tre tipologie:

1. *Pasture Raised*, nonché pascolo naturale basato sulla tecnica della rotazione, un'alimentazione costituita da erba fresca, fiori, graminacee e trifoglio;
2. *Grass Fed – Grain finished*: alimentazione ad erba con integrazione nella fase finale del ciclo con cereali, mais e lino;
3. *Grain Fed*: alimentazione fibrosa composta da fieni di insilati di sorgo, frumento ed erba medica e mais.

Animali che godono di un alto livello di benessere animale quindi, non possono che dare un alto livello qualitativo delle loro produzioni. «La mia carne è ricca di felicità» esclama a gran voce Placido. E come dargli torto? I suoi animali rappresentano l'emblema del benessere animale.

Mr Beefy

Mr Beefy è il marchio che identifica le carni dell'azienda agricola Massella, un cappello nero a cilindro,

al centro del quale tre stelle che incoronano la scritta *Mr Beefy*. Il packaging non fa eccezioni: nero come il mantello degli Angus, così come le preziose coccarde fatte a mano apposte sulle mezzene per identificarle al macello. I principali canali di distribuzione della carne sono i ristoranti e le macellerie.

All'interno dell'azienda agricola Massella è stato ricavato dalla pietra un **caveau** nel quale risplendono di rosso alcune vetrine, attraverso le quali si possono ammirare meravigliosi lombi ma anche acquistare innumerevoli tagli e preparazioni: costate, ribeye, tartare, hamburger e molto altro ancora. *Mr Beefy* è anche un e-commerce.

Finalmente arrivo all'assaggio di questa nobile materia prima che, a prima vista, sembra una tavolozza di gamme cromatiche che vanno dal rosso all'amaranto della carne mischiate alle sfumature di arancio date dal grasso, protagonista indiscusso della storia dell'animale. Il brand *Mr Beefy* sottende quattro linee:

1. **AUDHACE**: carni che provengono dal Re delle mandrie, toro, o vitellone, tra i 18 e i 24 mesi, animali caratterizzati da una fibra muscolare spessa, da un colore della carne rosso rubino e una marezzatura lievemente accennata. Al palato lascia intendere una buona sapidità con note di cereali e miele;
2. **MATHURA**: carni che provengono da vacche di 6/8 anni di età, le loro carni hanno una fibra sottile, intervallata da rilevanti infiltrazioni lipidiche che in cottura donano una complessità aromatica persistente al palato. Il gusto è la storia di Mathura che identifica fortemente questa carne: imperturbabile, risoluta ed espressiva;
3. **NATHIVA**: carni che provengono da una femmina che non ha mai partorito, una scottona di età compresa tra i 18/24 mesi, nata e cresciuta nei pascoli dell'azienda; le sue fibre sono gentili, all'olfatto spiccano sentori di carne fresca e ferro, tipici dell'animale che ha camminato a lungo. La sapidità è

raffinata e dopo la deglutizione persiste un sentore di burro di centrifuga;

4. **SCELTHA**: carni che provengono da una femmina che non ha mai partorito, una scottona di età compresa tra i 18/24 mesi nata nei Paesi europei ma cresciuta ed allevata nei pascoli dell'azienda agricola Massella. La carne presenta un bel colore rosso vivo ed è dotata di spiccata marezzatura; il gusto è armonioso e avvolge il palato con note erbacee.

Un'ultima domanda. Placido, qual è la prima cosa a cui pensi quando mangi la tua carne? «Penso al profumo inebriante dell'erba appena tagliata e lasciata ad asciugare nei campi».

Non c'è che dire: una carne che emoziona. *La vita è come un'eco: se non ti piace quello che ti rimanda, devi cambiare il messaggio che invii* (JAMES JOYCE).

Elisa Guizzo

Mr Beefy Azienda Agricola Massella Placido

Corte Val D'Oro 1
37060 Mozzecane (VR)
Telefono: 045 6340764
Web: www.mrbefy.it

Note

1. Sono stati identificati 17 *Obiettivi per lo sviluppo sostenibile* (*Sustainable Development Goals* o *SDGs*) articolati in 169 Target da raggiungere entro il 2030 in ambito ambientale, economico, sociale e istituzionale. Gli *SDGs* sono stati definiti fra il 2000 ed il 2015 e costituiscono lo sviluppo degli obiettivi inizialmente definiti nell'ambito dei *Millennium Development Goals* (*MDGs*). Gli *SDGs* sono universalmente applicabili nei Paesi sviluppati ed in via di sviluppo e costituiscono la base per piani operativi, azioni legislative ed altre iniziative politiche (PULINA G. *et al.*, 2018).
2. "Sono quindi le aziende agricole e zootecniche i luoghi in cui è necessario lavorare per controllare e ridurre, ove possibile, i fattori di impatto sull'ambiente" (PULINA G. *et al.*, 2018).