IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Monia Repetti, dalla finanza al Parmigiano reggiano, storia di una passione per la terra

Dagli Appennini agli Appennini passando per Stoccolma, Copenaghen e Milano. E' il percorso che ha condotto Monia Repetti, dopo una serie di successi lavorativi presso l società come "Accenture" e "Bormioli Luigi Spa", a riscoprire il valore dell'agricoltura. Con un diploma linguistico, una laurea magistrale in "Finanza e Risk Management" è diventata imprenditrice agricola nell'azienda di famiglia che produce latte per il Parmigiano Reggiano.

E' attiva anche nell'azione sindacale. Ricopre infatti l'importante ruolo di membro di giunta nazionale di donne coldiretti e responsabile provinciale di Parma. E' anche componente del Comitato dell'Imprenditoria Femminile della Camera di Commercio e consigliera all'interno del Consorzio Agrario di Parma, quale esponente di un'azienda agricola zootecnica tra le più rappresentative sul territorio provinciale.

Il classico caso che sta diventando sempre più diffuso di un ritorno in campagna dei cervelli. E ammette che c'è una grande sensibilità tra i giovani nei confronti di un'attività che, nonostante le tante difficoltà, riesce a offrire anche grandi soddisfazioni. Monia ha nel sangue la terra. Ad avviare l'allevamento negli Appennini piacentini il nonno mezzadro. Poi la prima svolta impressa dal padre.

Lei però aveva voglia di aria e Fidenza, comune di 28mila anime era stretto per un cervello finanziario. Dai genitori "illuminati" la spinta a spiccare il volo. E a confrontarsi con il primo impegnativo lavoro ad Accenture. Una vita frenetica fatta di viaggi e incontri "l'hotel Sheraton a Stoccolma è stato la mia casa, così come l'aeroporto". Tante esperienza in campi diversi tra i quali anche l'abbigliamento, stancanti, entusiasmanti e molto formative. Ma anche tanta nostalgia della sua campagna, delle camminate per le carraie della sua terra e delle sue vacche. E tanti colleghi che la incitavano a intraprendere una nuova vita. La scelta è arrivata e con le sue competenze manageriali è partita a razzo con l'acquisto all'asta di una nuova azienda per i vitelli e investimenti tecnologici.

Grazie alle app non perde mai il controllo delle sue vacche e dei suoi vitelli. Praticamente un check up continuo per verificare che abbiano ruminato il giusto che si siano mossi abbastanza: "con i collari - spiega - non li perdo mai di vista e posso spostarmi senza problema". L'azienda è specializzata nell'allevamento di bovine da latte e nella rimonta dei vitelli. Praticamente dal vitello alla carriera della lattazione con i campi per produrre foraggi per alimentarli, si chiude tutto in azienda.

Il latte prodotto (30 mila quintali) viene conferito a un caseificio di Modena " 4 Madonne" , una struttura molto organizzata che dal 1967, anno della fondazione, si è ampliata incorporando 10 realtà produttive tra caseifici, cooperative e latteria. L'azienda Repetti è socia di "4 Madonne" , una cooperativa che risponde alla richiesta di qualità e sicurezza: " vengono svolte analisi ogni

latte. 4 Madonne dispone di 12 punti vendita e di un gigantesco spaccio in cui vengono organizzate anche visite guidate. Dalla coop partono anche forme per l'estero".

Monia è anche soddisfatta del prezzo riconosciuto al latte conferito anche se non può fare a meno di denunciare il rincaro dei costi innescato dalla guerra in Ucraina. E comunque da imprenditrice Doc pensa a ulteriori investimenti perché dice "l'imprenditrice quello che guadagna in più lo dirotta sull'azienda". Nei piani ci sono il rinnovo della stalla, ma anche un impianto per lo stoccaggio dei liquami. Interventi molto costosi che però sono da fare. Non smetto di sognare Monia e il suo sogno è legato a uno sviluppo sempre più avanzato della sua azienda. Intanto ricorda compiaciuta il premio "Casello d'oro Awards 2025" riconosciuto "al nostro Parmigiano in occasione dell'iniziativa che si svolge al British Museum di Londra".

Ed è anche orgogliosa di essere diventata un riferimento per gli appassionati del blasonato formaggio grazie al corso di un anno per assaggiatori di Parmigiano reggiano che ha seguito e che oggi le consente di percepire e spiegare le impercettibili sfumature di sapori e odori delle diverse forme. Perché si capisce chiaramente, e la sua storia lo conferma, che la sua attività è sicuramente nel segno del business, scontato con un curriculum come il suo, ma è soprattutto sostenuta da una grande passione per l'agricoltura e l'allevamento che l'ha portata a ritrovarsi nella suo casale con i genitori, che le hanno trasmesso il legame con la terra nonostante l'abbiano lasciata libera di fare le sue esperienze, e con i suoi dipendenti (tra gli altri un capo stalla indiano) che considera la sua famiglia allargata.

il link con il video:

https://we.tl/t-vnbWhpavHK

Monia Repetti e conduce un'azienda agricola zootecnica con una produzione complessiva di 30 mila quintali di latte da Parmigiano – Reggiano, che vengono conferiti in una Cooperativa Sociale.