

Né gabbie né confini artificiali, la storia della startup agricola che fa vivere le galline a ritmo di musica classica

7 Luglio 2026



BERGAMO – Elemento ancestrale e simbolo di perfezione, è il banco di prova su cui si misura

www.virtuquotidiane.it Né gabbie né confini artificiali, la storia della startup agricola che fa vivere le galline a ritmo di musica classica

l'abilità di ogni grande chef, dalla complessa architettura di un soufflé alla delicata mantecatura di una carbonara, fino alla sfoglia dorata della pasta fresca.

Negli ultimi anni, l'alta ristorazione ha spostato l'attenzione dalla tecnica alla purezza della materia prima: oggi si ricercano uova capaci di raccontare il territorio, caratterizzate da tuorli densi, elastici e carichi di sfumature aromatiche, qualità che solo un allevamento etico, naturale e rispettoso del benessere animale può garantire.



Un esempio straordinario di questa rivoluzione gastronomica e ambientale si trova a Nembro, nella media Valle Seriana, in provincia di Bergamo.

“Dietro Le Selvagge c’è un gruppo di amici e professionisti che ha scelto di investire in qualcosa di diverso: un progetto capace di coniugare qualità, sostenibilità e rispetto per il territorio. Fin dall’inizio hanno creduto che fosse possibile produrre un alimento eccellente senza lasciare un impatto negativo sul pianeta”, racconta a *Virtù Quotidiane* **Cesare Cugini**, responsabile del progetto agricolo.

Per trasformare questa visione in realtà hanno deciso di affidare la gestione operativa a una squadra giovane, mantenendo comunque un ruolo di indirizzo e controllo. Oggi la guida dell’azienda è affidata a Cesare Cugini, amministratore delegato, affiancato da **Massimo Faravelli**, socio e presidente della società.

Attorno a loro lavora ogni giorno un team di sette persone: chi si occupa della cura delle galline, chi confeziona le uova, chi gestisce le consegne e chi segue la parte amministrativa.

www.virtuquotidiane.it Né gabbie né confini artificiali, la storia della startup agricola che fa vivere le galline a ritmo di musica classica

Se oggi Le Selvagge ottiene risultati importanti, gran parte del merito va proprio a questi ragazzi e ragazze che ogni giorno mettono passione, impegno e competenza nel loro lavoro.



www.virtuquotidiane.it Né gabbie né confini artificiali, la storia della startup agricola che fa vivere le galline a ritmo di musica classica

“Le prime galline arrivarono proprio il giorno prima del lockdown nazionale nel 2020. Se fossero arrivate anche solo ventiquattro ore dopo, probabilmente oggi non saremmo qui a raccontare questa storia. Ma le galline arrivarono, iniziarono a deporre le prime uova e noi ci trovammo con un prodotto straordinario in un momento in cui tutto era fermo”.

“Così decidemmo di donare molte di quelle uova. Era il nostro modo di aiutare le persone e di portare un piccolo segno di speranza, un sorriso e un momento di normalità in un periodo che per tutti era estremamente difficile. Da quel gesto è iniziato un percorso che continua ancora oggi”.



Cesare Cugini

Tra le prime a credere fermamente in questa scommessa c'è anche una bergamasca d'eccellenza: la campionessa olimpica di sci **Sofia Goggia**. Affascinata dalla cultura ancestrale legata alla terra e dalla volontà di valorizzare il proprio territorio, la fuoriclasse azzurra è entrata in società fin dagli inizi, conquistata da un nome – “Le Selvagge” – che sembra riflettere perfettamente lo spirito indomito e “wild” che la contraddistingue sulle piste da sci.

Passare da un'idea di allevamento intensivo a uno selvaggio richiede coraggio. “La sfida più grande è stata dimostrare concretamente la qualità del nostro prodotto. Molte persone rimangono colpite dalla nostra immagine coordinata, dal packaging e dalla cura che mettiamo nella comunicazione. Tuttavia, ciò che realmente convince chi ci scopre per la prima volta è l'assaggio. È lì che avviene la vera differenza”.



“Quando le persone provano le nostre uova, spesso restano sorprese dal sapore, dalla consistenza e dalla qualità complessiva del prodotto. È grazie a quell’esperienza che molti diventano clienti abituali. In fondo, la miglior strategia di marketing che abbiamo è sempre stata la qualità”.

“Quando parliamo di libertà, ci riferiamo a condizioni di allevamento che garantiscono alle nostre galline ampi spazi all’aperto e la possibilità di esprimere i loro comportamenti naturali. Ogni animale dispone di almeno quattro metri quadrati di superficie esterna, dove può correre, razzolare e muoversi liberamente durante la giornata”.

Anche il contesto ambientale fa la differenza. A Nembro le galline vivono immerse in un bosco ricco di biodiversità, mentre nell’allevamento di Verona possono muoversi tra boschi, prati e uliveti. Questi ambienti, uniti a un’alimentazione attentamente selezionata, contribuiscono a creare un prodotto dalle caratteristiche uniche.

“Abbiamo scelto la razza Livornese perché è una gallina che conserva caratteristiche più rustiche e indipendenti rispetto alle comuni ovaiole rosse. È un animale secondo noi maggiormente predisposto a vivere all’aperto, esplorare e adattarsi ad ambienti naturali come i nostri boschi”.

“Per il modello di allevamento che avevamo in mente era semplicemente la scelta più coerente. Le sue iconiche uova bianche sono diventate quasi un simbolo distintivo del progetto, ma la scelta è nata prima di tutto dal benessere dell’animale e dalla sua capacità di integrarsi nel nostro ecosistema”.

C’è una tecnica che esalta al meglio l’essenza delle uova. “Se dovessimo scegliere una sola preparazione, diremmo senza dubbio l’uovo poché. È una cottura essenziale, che non lascia spazio a scorciatoie e mette in evidenza tutte le caratteristiche dell’uovo: la consistenza dell’albume, la cremosità del tuorlo e la delicatezza del sapore. È probabilmente il modo più sincero per apprezzare la qualità della materia prima”.



La squadra ha dichiarato di voler replicare questo modello senza industrializzarlo. “La prima replica del modello è operativa da gennaio 2025 sui colli veronesi, a Quinzano. È gestita da una coppia straordinaria, marito e moglie, che dedica ogni giornata alle nostre galline con una passione rara da trovare”.

“Anche lì abbiamo mantenuto la stessa filosofia che caratterizza Le Selvagge: musica classica in allevamento, grande attenzione al benessere animale e un contesto naturale unico, arricchito da uliveti e persino da rami di ulivo inseriti nei pollai come elemento ambientale”.

“I risultati ci stanno dando ragione. Dall’avvio del progetto abbiamo registrato una produttività media superiore al 90% e una mortalità irrisoria. Sono numeri che, prima ancora di rappresentare un successo produttivo, ci raccontano una cosa fondamentale: gli animali stanno bene. Nei prossimi anni ci piacerebbe vedere nascere altri allevamenti simili, sempre mantenendo una dimensione umana e senza mai trasformare questo modello in un sistema convenzionale”.

Dietro ogni uovo ci sono boschi, animali allevati con rispetto, persone che lavorano con passione e un sistema da tutelare e migliorare ogni giorno. Tutto questo ha inevitabilmente un valore. Ma alla fine non sono le parole a convincere: è l’assaggio. È lì che si comprende davvero la differenza.