

Rivista della
Federazione
Provinciale
Allevatori
Trento

L'allevatore *trentino*

Anno XXXII *n.4* luglio - agosto 2011



Sommario

Non solo Casolét, formula riuscita	p. 3
Viaggio nel Trentino zootecnico.....	p. 5
Il manuale di corretta prassi igienica.....	p. 10
Il monitoraggio della qualità del formaggio	
Grana Trentino	p. 12
Corso per addetti alla gestione delle vacche da latte	
in malga	p. 17
Meeting della Pezzata Rossa.....	p. 20
Insieme: nasce un nuovo gruppo della FA	p. 22
Tori razza Pezzata Rossa - dati agosto 2011	p. 24
Rassegna ovi-caprina 2011	p. 25
Tori razza Frisona - dati luglio 2011	p. 26
Tori razza Bruna autorizzati - dati agosto 2011	p. 28
Consorzio "Superbrown" - Tori in prova di progenie	p. 31



Copertina: **Malga Juribello**
(foto di **Cristina Simoni**)

Direttore responsabile:
Claudio Valorz

Comitato di redazione:
Claudio Valorz, Giovanni Frisano, Massimo Gentili, Walter Nicoletti
Direzione - Redazione - Amministrazione - Pubblicità:
38121 Trento - Via delle Bettine, 40 - Tel. 0461 432111 - Fax 0461 432110
Aut. Trib. di Trento - N. 302 - 29.1.1980

Stampa:
Litotipografia Alcione - 38015 Lavis (Trento) - Via Galileo Galilei, 47
È permessa la riproduzione degli articoli pubblicati sulla rivista solo citando la fonte



Non solo Casolèt, formula riuscita

di **Walter Nicoletti**

Se l'obiettivo era quello di aprire una finestra di dialogo fra il mondo degli allevatori ed i numerosi ospiti che l'estate popolano la val di Sole e gli operatori del turismo, possiamo dire di essere giunti al traguardo con un ottimo successo.

La formula degli animali in piazza, la *casarade* dei soci dei caseifici Cercen e Presanella, le visite alla stalla della famiglia Mochen, nonché il mercato contadino e le tante occasioni di conoscenza della cultura contadina solandra sono state apprezzate e condivise da un pubblico attento ed entusiasta.

Non solo Casolèt, la manifestazione promossa dall'Unione Allevatori della val di Sole in collaborazione con il Progetto Leader, l'APT, le Casse Rurali, il Circolo Culturale San Luigi e

altri enti di sviluppo del territorio si è rivelata la formula più adeguata per creare un vero rapporto fra allevatori e società civile.

Già l'anno scorso parlavamo di una proposta non folcloristica, ma culturale. Dove non si fa spettacolo, ma cultura. Sfidando la piazza e la "massa" dei turisti consapevoli di avere alcuni ottimi prodotti da proporre: i formaggi del territorio, la vita dell'allevatore, la razza allevata con cura nelle stalle.

Un formula semplice eppure efficace che ha richiamato un pubblico numeroso ed attento grazie anche alle ottime sinergie messe in campo: una tra queste quella con la Strada della Mela che con la Ferrovia Trento Malé hanno promosso "Il trenino del Casolèt" con delle corse speciali dal capoluogo con degustazioni ed assaggi lungo il percorso.

La manifestazione di Malè è stata inoltre la dimostrazione che una buona condivisione interna al settore, grazie all'alleanza fra i due caseifici sociali e all'ottima intesa fra gli allevatori, possa riversarsi sull'esterno, creando un rapporto di simpatia e condivisione con l'ospite.

Gli allevatori si sono così trasformati, senza forzature e senza scomodare i grandi comunicatori, in ottimi veicoli promozionali del loro lavoro e dei loro prodotti illustrando ai turisti le caratteristiche della razza bruna, dell'alimentazione delle vacche, dei segreti dell'alpeggio e delle caratteristiche dei prodotti. Durante la mungitura in piazza i bambini ed i genitori hanno potuto assaggiare il latte appena munto approfondendo la differenza fra il latte fresco di montagna e quello pastorizzato. Nelle caseificazione in piazza del



Casolét, del burro e della ricotta si è spiegato l'arte dei casari, le tecniche produttive, l'attenzione alla manualità e all'artigianalità delle produzioni che poi ritroviamo anche nei nostri caseifici di fondovalle.

Si è spiegata la vita di malga e soprattutto si è fatto racconto del lavoro e della funzione "ambientale" dell'allevatore; concetti che sono poi stati ripresi nel filmato "Non solo Casolét" proiettato in piazza nelle serate di sabato e domenica.

Gli sforzi degli organizzatori e la rete di rapporti messa in campo dal presidente Silvano Rauzi ha consentito di catalizzare l'attenzione di diversi operatori della comunicazione nonché dei rappresentanti delle istituzioni come il presidente della Provincia Autonoma Lorenzo Dellai e dell'Assessore all'Agricoltura Tiziano Mellarini.

Notevoli e partecipati anche i momenti dedicati ad ospiti d'eccezione come nel caso del "professore-pastore" Gianluigi Rocca e dell'animatore del Presidio del Casolét Sergio Valentini di Slow Food. Momenti particolarmente toccanti che hanno



impresso sia nel pubblico, sia nel settore degli allevatori una grande voglia di riscoperta della tradizione.

Non solo Casolét si è confermata come una manifestazione che ha saputo fare della storia un elemento di competitività per il futuro, con uno sguardo maturo sulla contemporaneità e sulle sfide che attendono i giovani allevatori. La voglia di alleanze e la

capacità di comunicazione dimostrate in queste giornate di Malè saranno sicuramente utili per ampliare la capacità di vendita e di promozione del settore zootecnico della valle di fronte ad una crisi che ci obbliga continuamente a migliorare le nostre reti corte ed ad affinare sempre di più la capacità di penetrazione verso nuovi mercati nazionali ed internazionali.



Viaggio nel Trentino zootecnico

Primiero, quando il caseificio è sentito come un patrimonio della comunità

di **Walter Nicoletti**

È difficile pensare al Primiero senza i suoi prodotti zootecnici. Senza la Tosèla e il Nostrano, senza il Botìro e il Trentingrana di malga. Qui la cooperazione è ancora sentita come un valore territoriale e senza enfasi aggiungiamo che senza la cooperazione non ci sarebbe il Primiero che conosciamo oggi.

Per questo il Primiero è sinonimo di cooperazione e prodotti di qualità. E per questo il Primiero è a tutti gli effetti una parte fondamentale del Trentino e della sua identità.

È d'obbligo, a questo punto, lasciare fuori dalla porta le tentazioni retoriche ed è bene sondare a fondo questo territorio dal punto di vista zootecnico.

Una cinquantina di allevamenti compongono il sistema locale che quasi per intero fa riferimento al Caseificio Sociale del Primiero. Qui

vengono conferiti circa 49.000 quintali di latte ogni anno con una remunerazione media di 55 centesimi al litro. Media che si è confermata in modo costante nell'ultimo decennio a riprova della solidità dell'organizzazione produttiva e di vendita.

Grazie ad un sistema capillare di commercializzazione e grazie al Punto Vendita aziendale i prodotti del Caseificio hanno trovato un'ottima collocazione sia nei confronti dei residenti, sia dei numerosi turisti.

«La rete cooperativa ha dato ottimi risultati così come il collocamento dei nostri prodotti presso i ristoranti e gli agriturismi della zona», conferma il presidente del caseificio Giovanni Battista Fontana.

A questo si aggiunge il lento, ma costante lavoro di consolidamento del patrimonio malghivo del Primiero e del Vanoi che ha consentito al caseificio di "salvare" diverse malghe destinate altrimenti all'abbandono.

Gli alpeggi che oggi fanno riferimento all'azienda presieduta da Fontana sono esattamente dieci. Il latte viene conferito per intero presso la struttura di Mezzano dove viene lavorato a parte rispetto alle produzioni convenzionali. In questo modo si è evitato ad una serie di problemi sanitari, si è concentrata l'offerta e si è dato vita ad una linea dedicata ai prodotti di malga, puntando con forza sulla valorizzazione della montagna.

«Il nostro auspicio – sottolinea Giovanni Battista Fontana – è che la stessa cosa avvenga anche a livello provinciale, puntando alla caratterizzazione del prodotto di malga e più in generale ad una maggiore valorizzazione dei nostri prodotti estivi». La proposta di una linea di Trentingrana d'alpeggio rappresenta una sfida per il Primiero che oggi si concretizza nella produzione di circa mille forme di formaggio pregiato





Giovanni Fontana presidente del caseificio e assessore alla Comunità di Valle.

e caratterizzato dal classico colore giallo delle praterie d'alta montagna.

Ma il Trentingrana non è l'unico prodotto di malga che occupa il cuore dei soci del Caseificio comprensoriale.

Il Botìro, il burro di malga apprezzato fin dai tempi della Serenissima, occupa oggi un posto di tutto rispetto nei Presìdi di Slow Food. Ottenuto unicamente dal latte proveniente dal pascolo, dai fiori e dalle erbe pregiate di malga Fossernica, nella parte più settentrionale del Vanoi, il Botìro viene lavorato attualmente presso il caseificio sociale.

«Grazie ad un progetto di valorizzazione portato avanti congiuntamente dal caseificio, dal Parco Naturale di Paneveggiò-Pale di San Martino, da Slow Food e da alcune associazioni protezionistiche – spiega Fontana – dall'anno prossimo il prodotto verrà lavorato direttamente a malga Fossernica».

Un altro cavallo di battaglia del Primiero è quindi rappresentato dal Nostrano, il caratteristico formaggio locale a crosta lavata.

«In questo caso – sottolinea Fontana – avremo bisogno di identificare il prodotto attraverso una nuova campagna di marketing in modo tale da renderlo più riconoscibile sull'esterno». Questo significa che in futuro sarà necessario individuare un nome maggiormente legato al territorio, magari pensando alle cime dolomitiche o a quelle del Lagorai, superando la genericità di un nome

quale “nostrano” che, effettivamente, appartiene a tutte le vallate dalla provincia.

«Lo stesso ragionamento – insiste Fontana – vale per la Tosèla». In questo caso il Primiero paga il prezzo della notorietà di un prodotto che oggi viene proposto in quasi tutti gli agriturismi ed i locali trentini che si ispirano alla tipicità. Da qui la necessità di individuare una denominazione “primierotta” della Tosèla che eviti la confusione e leghi maggiormente il prodotto al territorio di provenienza.

Quello delle malghe dei Primiero e del Vanoi si va configurando come un vero e proprio progetto di sviluppo e riqualificazione della zootecnia locale.

«Presso l'altra malga di Fossernica – aggiunge Fontana – abbiamo realizzato anche un piccolo agriturismo dotato di pannelli fotovoltaici a conferma della piena volontà di legarci al turismo sostenibile».

Dopo la felice esperienza di

Malga Rolle, dove è attivo da anni un avviato agriturismo di proprietà del Caseificio, si punta dunque all'incremento delle strutture rivolte all'ospitalità o alla ristorazione al fine di elevare l'offerta complessiva del territorio.

Il Caseificio si sta quindi proponendo come una filiera corta che sa dialogare con il turismo e tutti gli enti attivi sul territorio: dalla cooperazione alle Casse Rurali, dal Parco Naturale all'Azienda di Promozione Turistica, dall'associazionismo locale alla Strada dei Formaggi.

In questo modo la struttura cooperativa è diventata una sorta di patrimonio sociale della comunità e viene percepita come un valore aggiunto che supera di gran lunga il fatturato e la qualità delle produzioni.

«Per questi motivi – conclude Fontana, che riveste anche la carica di assessore nella neo costituita Comunità di Valle del Primiero – cercheremo di incidere a livello culturale ed educativo per diffondere la conoscenza dei nostri prodotti da parte delle giovani generazioni». E a riguardo è allo studio una proposta che intende promuovere nelle scuole, ad iniziare dall'Enaip/alberghiero per passare alle Medie e alle Superiori, l'educazione alla conoscenza della zootecnia e dei suoi prodotti.

In tema di giovani il Primiero ed il Vanoi rappresentano delle eccezioni rispetto alla regola. Qui infatti il passaggio di testimone aziendale fra generazioni è funzionato a meraviglia tanto che circa la metà delle stalle viene condotta da imprenditori con meno di quarant'anni d'età. Numerosi sono inoltre gli investimenti in nuove stalle e nuove tecnologie orientate alla ricerca della qualità del prodotto finale nell'ambito di un equilibrio con l'ambiente ed il benessere animale.

Aziende zootecniche in controllo		40
Vacche in controllo	740 capi	Bruna 512 Pezzata Rossa 108 Grigio alpina 66 Frisona 33 Meticcia 21
Manze	620 capi	Bruna 452 Pezzata Rossa 88 Grigio alpina 57 Frisona 13 Meticcia 10

«Il segreto di questo successo – spiega con orgoglio Giacomo Broch, Presidente dell’Unione Allevatori del Primiero e del Vanoi – risiede innanzitutto nel clima di fiducia sia interno che esterno al settore zootecnico». Fiducia rispetto ad una professione e ad un settore non certo facili e fiducia rispetto all’alleanza con la comunità locale ed i consumatori. «Questi due elementi – prosegue Broch – unitamente all’ottimo andamento del Caseificio, hanno consentito ai giovani allevatori di superare il tradizionale isolamento e di presentarsi all’opinione pubblica come i veri guardiani dell’ambiente».

«I nostri allevatori – prosegue ancora Giacomo Broch – non fanno fatica a costruirsi una famiglia e gli altri giovani guardano a loro con rispetto e riconoscenza».

Si spiega anche così il successo di certe manifestazioni come la *Desmontegada* dove l’intera comunità, e gli altri giovani in particolare, partecipano con impegno ed entusiasmo.

Quello del Primiero e del Vanoi è in definitiva un esempio di economia partecipata dove la zootecnia occupa un ruolo importante e riconosciuto dalla società. Un ruolo che trova un punto di sintesi nella qualità dei prodotti e dell’ambiente. Di questo va dato atto anche alle scelte produttive e di selezione che sono state portate avanti negli ultimi anni. Delle circa mille vacche da latte in produzione, la maggioranza è rappresentata dalla Bruna che qui ha trovato un’ottima



Le scalere di nostrano in stagionatura.

situazione di equilibrio fra quantità e qualità.

Gianmaria Turra, Vicepresidente dell’Unione di Valle è anche esperto di razza e non nasconde la propria convinzione rispetto al ruolo della Bruna: «la selezione operata negli ultimi anni ha consentito a questa razza di rilanciarne le caratteristiche di longevità, elevando ulteriormente i tratti qualitativi del latte, iniziando dalla percentuale di caseina».

Filiera dalla stalla all’alpeggio, rusticità dell’animale, buone produzioni e di qualità. Alleanze orizzontali sul territorio, buon marketing e attenzione all’ambiente: l’impianto tradizionale del Primiero sta vincendo, nonostante tutto, un capitolo importante della lotta contro l’omologazione e la globalizzazione. E per questa volta è la montagna, con la sua comunità, a vincere la partita più importante.

CALENDARIO ASTE 2011

La Federazione Provinciale Allevatori ha stilato il calendario per le aste del 2010. Tali manifestazioni avranno luogo tutte presso il Centro Zootecnico di Trento in via delle Bettine 40 con inizio ad ore 10.00. Le aste sono riservate a soggetti iscritti ai Libri Genealogici di tutte le razze. È in vigore il Regolamento approvato dal Consiglio d’Amministrazione il 14/10/2009.

Mercoledì 16 febbraio

Mercoledì 07 settembre

Mercoledì 19 ottobre

Mercoledì 30 novembre

Mercoledì 11 maggio

Mercoledì 28 settembre

Mercoledì 09 novembre

Ricordiamo agli allevatori che le domande d’iscrizione devono pervenire all’Ufficio Centrale **tassativamente entro e non oltre TRENTA GIORNI** dalla data dell’asta tramite i controllori di zona; ciò per poter trasmettere in tempi utili gli elenchi dei soggetti iscritti alle rispettive ASL di competenza.

Gli allevatori che iscriveranno soggetti in ritardo per cause motivate, dovranno mettere in contatto personalmente la propria ASL per il rilascio dei necessari certificati sanitari.

Si ricorda inoltre che la Federazione si riserva, in caso di problemi tecnico-organizzativi, di escludere o spostare parte dei soggetti ad aste successive dandone comunicazione agli interessati quindici giorni prima dell’Asta.



Il manuale di corretta prassi igienica

di Massimo Gentili

Il mese passato è giunta nelle case di tutti gli allevatori trentini una pubblicazione, spedita dall'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige, dal titolo **Buone pratiche per gli allevamenti bovini e caprini da latte**. Il libretto, di una sessantina di pagine, non è altro che il manuale di corretta prassi igienica previsto dalle norme del cosiddetto *Pacchetto Igiene*.

A partire dalla fine degli anni '90, a seguito di alcune emergenze sanitarie quali BSE (mucca pazza) e il pollo alla diossina, la Comunità Europea ha avviato un percorso di revisione delle norme igienico sanitarie relative la sicurezza degli alimenti. Nel 2004 è stato emanato il **regolamento CE 852/04** ribattezzato *Pacchetto Igiene*, che razionalizza e semplifica il quadro normativo complessivo. Il principio di base del regolamento è che la sicurezza di un alimento dipende da tutte le fasi della produzione e quindi anche l'**allevatore**, primo anello della catena, è in tutto e per tutto **un produttore di alimenti**.

Per semplificare quanto definito con il Reg. CE 852/04 – *Pacchetto Igiene*, **l'allevatore, nello svolgimento della sua attività, è tenuto a operare sulla base di buone prassi igieniche, garantire la rintracciabilità degli animali, degli alimenti utilizzati, e dei prodotti, tutelare il benessere del bestiame allevato e svolgere la propria attività salvaguardando l'ambiente in cui opera**. Per far ciò l'allevatore si può dotare di un manuale nel quale sono descritte per ogni fase della produzione, le corrette modalità operative e quali misure e registrazioni sono messe in atto per garantire la sicurezza alimentare.

Nel 2010 in Trentino è stato costituito un gruppo di lavoro per la stesura del manuale guidato dal Centro di Trasferimento Tecnologico della Fondazione Edmund Mach (ex ESAT), e del quale hanno fatto parte Concast, Federazione Allevatori, Istituto Zooprofilattico. Al lavoro hanno dato un importante contributo anche i Servizi Veterinari.

Per la verità in Italia esistevano già da qualche tempo, disponibili per gli allevatori, dei manuali realizzati da vari altri enti e associazioni; si è comunque voluto realizzare un documento nuovo che fosse il più possibile aderente alla realtà produttiva trentina e che permettesse all'allevatore di approfittare di tutti i servizi, registrazioni e controlli già



Buone pratiche per gli allevamenti bovini e caprini da latte

FONDAZIONE EDMUND MACH



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE



in atto nella nostra provincia. L'obiettivo del gruppo di lavoro è stato quello di formulare un documento che permettesse di ottenere il massimo risultato evitando ripetizioni e limitando al minimo l'impegno dell'allevatore.

Nel manuale sono descritti quali sono i modi corretti di operare nelle varie fasi della produzione,

quali sono gli adempimenti normativi richiesti, quali registrazioni sono necessarie per la rintracciabilità. La prima parte del manuale, la più corposa, è quella descrittiva delle varie fasi produttive. L'ultimo capitolo del manuale riassume invece tutta la documentazione richiesta, e fornisce il modello di scheda da compilare per particolari operazioni per le quali non fossero già disponibili documenti.

L'applicazione del manuale di corretta prassi igienica, con un minimo impegno, consente di adempiere alle responsabilità che competono all'allevatore quale produttore di alimenti. La disponibilità del manuale in azienda, la sua corretta applicazione e la conservazione della documentazione prevista, potrà essere richieste in occasione delle ispezioni delle autorità competenti alla vigilanza dell'attività zootecnica, quali Servizi Veterinari, Nas, ecc..

L'invito a tutti, oltre a conservarlo in azienda, è di trovare il tempo di leggerlo e applicarlo alla propria realtà aziendale, integrando la documentazione mancante con le schede

disponibili in coda al fascicolo. Per qualsiasi chiarimento sarà possibile prendere contatto con i tecnici del CTT di S. Michele o i controllori della Federazione Allevatori.



Il monitoraggio della qualità del formaggio Grana Trentino

**di Mauro Penasa,
Francesco Tiezzi,
Giovanni Bittante**
Università di Padova

Il Grana Trentino è la produzione lattiero-casearia più importante in provincia di Trento e rappresenta l'85-90% dei formaggi ottenuti sul territorio. A giugno 2010 si è concluso il progetto triennale "Qualità della filiera del Grana Trentino" finanziato dalla Provincia Autonoma di Trento e coordinato dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige. L'obiettivo generale della ricerca era di dotare gli operatori della filiera, in particolar modo il Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini (CONCAST-Trentingrana), di strumenti conoscitivi adatti a gestire nel modo più accurato possibile la qualità dell'intero processo produttivo, tenendo conto delle specificità della realtà zootecnica locale. Oltre a ricercatori e tecnici della Fondazione, il progetto ha previsto anche la partecipazione della Federazione Provinciale Allevatori di Trento e di gruppi di ricerca esterni appartenenti al mondo accademico: Università di Padova, Bologna, Parma e Piacenza.

Il progetto si articolava in 4 linee di attività, che hanno sviluppato tematiche diverse, ma in grado di integrarsi tra loro:

- 1) messa a punto delle procedure di analisi della qualità sensoriale del Grana Trentino;
- 2) monitoraggio della filiera produttiva;
- 3) conduzione di prove sperimentali presso i caseifici aderenti al Consorzio;
- 4) definizione di un set di buone pratiche agro-zootecniche per l'ottenimento di latte da destinare alla produzione di Grana Trentino ed

eventuale proposta di aggiornamento del disciplinare esistente.

Il monitoraggio della filiera produttiva è stato affidato ai ricercatori del Dipartimento di Scienze Animali dell'Università di Padova (responsabile scientifico: Prof. Giovanni Bittante). Obiettivo specifico della ricerca era di arrivare alla definizione di una struttura di raccolta e analisi delle informazioni sperimentali per il monitoraggio della filiera del Grana Trentino, identificando i fattori in grado di influenzare gli aspetti qualitativi nelle diverse fasi del processo produttivo. Le informazioni analizzate sono state fornite dal CONCAST-Trentingrana e dalla Federazione Provinciale Allevatori e hanno riguardato: le caratteristiche degli allevamenti in termini di dimensioni, razze allevate, produzione e qualità del latte delle singole bovine; le caratteristiche quanti-qualitative del latte di massa conferito ai caseifici consortili per la produzione del Grana Trentino; la qualità del formaggio valutata tramite battitura a 9 e 18 mesi di stagionatura; la qualità sensoriale delle forme scelte a campione e l'attribuzione di un punteggio

finale utilizzato per il pagamento ai caseifici.

Qualità del latte

Il sistema di controllo latte qualità del CONCAST-Trentingrana prevede l'analisi di campioni di latte aziendale ogni 15 giorni, eseguita presso il laboratorio centrale di Spini di Gardolo. Le informazioni a disposizione per lo studio riguardavano 93.725 singole analisi qualità provenienti da 799 allevamenti conferenti a 15 caseifici consortili dal 2002 al 2008. In Tabella 1 si riportano le medie e i valori minimi e massimi dei parametri studiati.

La quantità di latte/mungitura mediamente conferita da ciascuna azienda al caseificio è risultata pari a 161 kg, valore che riflette la realtà zootecnica trentina, tipicamente rappresentata da allevamenti di dimensioni medio-piccole. Tuttavia, la variabilità per questo parametro è molto alta, a sottolineare l'eterogeneità dimensionale tra aziende tradizionali e aziende più intensive del fondovalle. La qualità del latte in termini di grasso e proteina si è atte-

Tabella 1

Media, minimo e massimo dei parametri quanti-qualitativi del latte di massa.

Parametro	Media	Minimo	Massimo
Latte consegnato, kg/azienda/mungitura	161	20	2.087
Grasso, %	3,88	2,87	4,91
Proteina, %	3,39	2,77	4,01
Acidità titolabile, SH°/50 ml	3,45	2,80	4,10
Cellule somatiche, n/ml	195.000	19.000	1.970.000
Carica batterica totale, UFC/ml	72.000	10.000	4.169.000
Carica clostridica, UFC/ml	110	100	770
Tempo di coagulazione, minuti	16,6	8,60	29,0
Consistenza del coagulo, mm	30,5	1,00	39,9

stata su valori decisamente soddisfacenti, dovuti anche alla forte presenza in provincia di Trento di vacche di razza Bruna. I dati medi per l'acidità titolabile, le cellule somatiche, la carica batterica totale e la carica clostridica sono in linea con quanto si ritrova in bibliografia, così come pure i parametri lattodinamografici, intesi come tempo di coagulazione e consistenza del coagulo. Questi ultimi sono degli indicatori tecnologici molto importanti, soprattutto per il latte destinato alla trasformazione in formaggio.

Su una parte del campione oggetto di studio si è potuto procedere ad una caratterizzazione per razza di alcune variabili qualitative. La Tabella 2 riporta la numerosità del campione unitamente ad alcune caratteristiche aziendali e alle medie dei contenuti di grasso e proteina. Inoltre, viene riportata la ripartizione dei campioni tra le classi lattodinamografiche, intendendo con "A" il latte con caratteristiche casearie ottimali, con "F" il latte che non coagula e con "D" ed "E" il latte con caratteristiche anomale, rispettivamente iper- e ipo-coagulante. Le statistiche vengono presentate per il campione totale e ripartito per razza allevata. In questo secondo caso, si è provveduto a considerare monorazza gli allevamenti con almeno il 90% dei capi appartenenti ad una sola razza e "Mista" gli altri.



Complessivamente sono stati analizzati 15.308 campioni di latte di massa raccolti in 453 allevamenti, di cui circa il 55% misti e il 33% di Bruna. I risultati in termini di quantità e qualità del latte consegnato dipendono dalla razza, ma anche dall'azienda, dall'alimentazione e dall'allevatore. Le aziende che allevano Frisone sono mediamente molto diverse da quelle che allevano Rendene o Grigie. Il numero medio di vacche per azienda è risultato pari a 20, con notevole variabilità tra le razze (12 per gli allevamenti di Grigio Alpina e 34 per quelli di Frisone), e la produzione media di latte per vacca è risultata di 26 kg/giorno per la Frisone e 16-17 kg/giorno per le razze locali

(Rendena e Grigio Alpina). Grasso e proteina si sono attestati su valori apprezzabili (rispettivamente 3,81% e 3,32%); anche in questo caso le differenze tra razze si sono palesate in maniera significativa, con i valori più alti espressi dalla Bruna e quelli più bassi dalla Frisone e dalle razze autoctone. Tuttavia, le popolazioni locali (Rendena e Grigio Alpina) hanno prodotto, assieme alla Bruna, un latte con attitudine casearia migliore rispetto alle altre razze, soprattutto alla Frisone che, non solo ha la percentuale più bassa di latte ottimale ("A"), ma anche quella più elevata di latte che non coagula ("F") o che coagula tardivamente ("E"), confermando i risultati di lavori precedenti con-

Tabella 2

Numerosità del campione e medie dei caratteri produttivi e delle classi lattodinamografiche del latte di massa per razza prevalente dell'allevamento.

	Razza prevalente						
	Totale	Bruna	Frisone	P. Rossa	Grigio A.	Rendena	Mista
Analisi, n	15.308	4.895	406	329	275	687	8.716
Aziende, n	453	150	11	12	9	22	249
Vacche, n/azienda	20	17	34	14	12	26	20
Latte, kg/giorno	21	21	26	21	17	16	21
Grasso, %	3,81	3,89	3,77	3,85	3,55	3,42	3,81
Proteina, %	3,32	3,37	3,24	3,30	3,20	3,18	3,32
Lattodinamografia							
Tipo A, %	82,9	85,0	62,3	76,9	89,4	90,6	82,0
Tipo D, %	1,3	1,5	0,4	0,6	1,1	4,8	1,0
Tipo E, %	15,0	12,9	34,7	21,9	9,1	4,1	16,2
Tipo F, %	0,8	0,6	2,6	0,6	0,4	0,5	0,8

dotti su queste razze e sottolineando ancora una volta che la composizione centesimale di grasso e proteina totale non è un fattore determinante nella coagulazione del latte.

I caseifici afferenti al CONCAST-Trentingrana si differenziano notevolmente in termini di quantità media di latte/mungitura ritirato presso le aziende, con valori compresi tra 63 e 465 kg. Questi dati sottintendono forti differenze tra gli allevamenti soci dei diversi caseifici, sia in termini di tipologia e modalità di conduzione, sia del numero medio di capi e razze allevate. Per quanto concerne la qualità del latte, si è notato come i caseifici che raggruppano le aziende più piccole siano quelli che ricevono il latte con il più alto contenuto di grasso (4,05%), probabilmente ad indicare che tali aziende, di stampo tradizionale, utilizzano molto foraggio nella razione, favorendo la sintesi del grasso nel latte. Forti differenze tra caseifici sono state trovate anche per la conta di cellule somatiche, con valori medi compresi tra 133.000 unità/ml di latte del caseificio migliore e 266.000 unità/ml di latte del caseificio peggiore, e per la carica batterica totale, con valori medi compresi tra 50.000 e 171.000 UFC/ml.

La quantità media di latte a mungitura ritirato dai caseifici del CONCAST-Trentingrana ha subito un incremento del 12,4% dal 2002 al 2008. Tale variazione trova spiegazione in 4 fenomeni principali: l'aumento del numero di vacche allevate, l'incremento del numero di bovine Frisone rispetto alle altre razze, il miglioramento del management degli allevamenti (fattore ambientale) e l'effetto del miglioramento genetico di tutte le popolazioni. Questi stessi fattori hanno pure influenzato la qualità del latte prodotto. È interessante sottolineare la forte contrazione della carica batterica totale che è passata da 87.000 UFC/ml del 2002 a 66.000 UFC/ml del 2008, registrando una diminuzione del 24,1%. Gli altri parametri hanno evidenziato variazioni più modeste nel corso dei 7 anni di studio. Tuttavia, vale la pena menzionare il miglioramento della qualità del latte in termini di grasso, proteina, acidità titolabile e carica clostridica, e il miglioramento del contenuto di cellule somatiche e dell'attitudine casearia del latte sia in termini di tempo di

coagulazione che di consistenza del coagulo. Quest'ultima variazione è particolarmente preoccupante per l'intera filiera del Grana Trentino ed è pure principalmente riconducibile alla diffusione della razza Frisona.

Qualità al martello

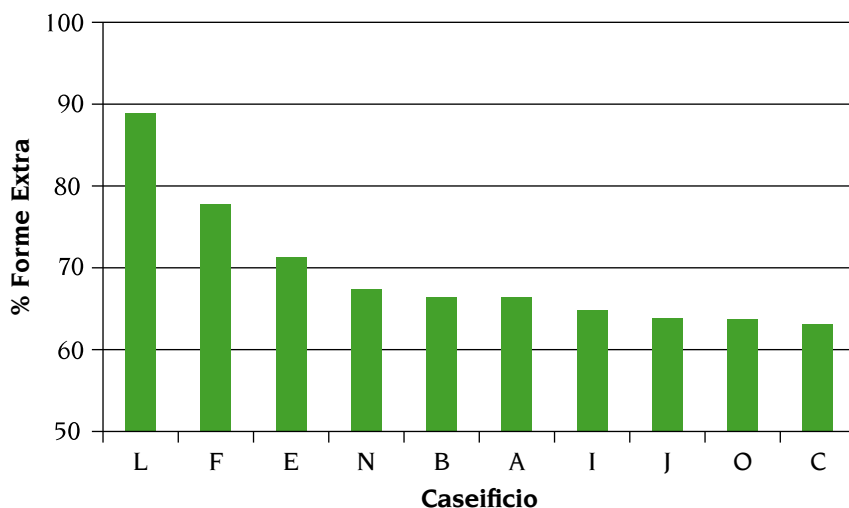
La valutazione della qualità delle forme, chiamata "espertizzazione" o "battitura", si svolge in 2 momenti del processo di stagionatura del Grana Trentino: a metà del periodo di maturazione (circa 9 mesi = prima battitura) presso il caseificio di produzione e a fine maturazione (circa 18 mesi = seconda battitura) presso il magazzino centrale di Segno di Taio in Valle di Non. La valutazione consiste nell'esaminare l'aspetto esteriore della forma (colore, integrità, presenza di muffe o malformazioni) e la sua struttura interna. Quest'ultima si avvale dell'esame al martello (battitura), tramite il quale l'ispettore esperto riesce a cogliere eventuali difetti (cavità, sfoglie, stacco del sottocrosta, ecc.) del formaggio. Sulla base dei risultati della valutazione, ciascuna forma è classificata come "Extra", "0", "1" o "2". Le forme Extra sono quelle di qualità superiore che non presentano difetti di alcun tipo, mentre le altre categorie denotano livelli via via crescenti di difettosità.

L'organizzazione logistica della filiera del Grana Trentino si basa su lotti di produzione bimestrali; pertanto, l'unità utilizzata per le elabo-

razioni è stata il lotto bimestrale di forme prodotte da ciascun caseificio dal 2002 al 2008. L'analisi statistica ha preso in esame la percentuale di forme classificate come Extra a fine stagionatura, calcolata sul totale delle forme prodotte; questo parametro riassume gli scarti avvenuti presso il caseificio nei primi 9 mesi di stagionatura e quelli presso il magazzino centrale nei successivi 9 mesi, ed è molto importante per il Consorzio perché sintetizza l'efficienza tecnologica ed economica dell'intero comparto. In media, nel periodo 2002-2008 sono state espertizzate come Extra a 18 mesi di stagionatura il 69% delle forme prodotte, mentre il rimanente 31% è stato espertizzato come formaggio di qualità inferiore; tale perdita di qualità si è tradotta in un danno economico importante per il Consorzio. È quindi fondamentale lavorare per identificare le cause di queste perdite e poterle ridurre; cause che sono legate sia a fattori strutturali, tecnologici e umani dei caseifici, che alla qualità della materia prima. Il Grafico 1 riporta i risultati medi delle battiture nei 10 caseifici durante i 7 anni di indagine. Il miglior caseificio (88,7% di forme Extra) ha avuto delle prestazioni notevolmente superiori rispetto agli altri, soprattutto se confrontato con l'ultimo (63,1% di forme Extra). Anche il secondo e il terzo caseificio hanno mostrato buoni valori di forme scelte e, unitamente al primo, sono gli unici ad aver superato la soglia del 70%.

Grafico 1

Percentuale media di forme classificate come Extra a fine stagionatura nei diversi caseifici.



Qualità sensoriale

L'ultima fase della filiera di produzione del Grana Trentino è rappresentata dall'analisi sensoriale che si svolge presso il magazzino di stagionatura del CONCAST-Trentingrana a Segno di Taio. L'analisi viene condotta da un gruppo di esperti su un campione casuale di forme classificate come Extra in seconda battitura. Il gruppo di esperti, composto da persone coinvolte in diversi livelli della filiera di produzione e della commercializzazione del Grana Trentino, utilizza un protocollo che prevede la valutazione di 7 parametri sensoriali: l'aspetto esteriore, lo spessore della crosta, il colore della pasta, la struttura della pasta, il profumo, il sapore e l'aroma. La valutazione consiste nell'attribuire ad ogni parametro un punteggio da 1 (=pessimo/inaccettabile) a 10 (=molto buono/eccellente). Per ciascun carattere sensoriale si procede successivamente a mediare i punteggi attribuiti dagli esperti. A questo punto si calcola, per ciascuna forma, un punteggio finale di qualità, ottenuto come somma ponderata delle medie dei singoli caratteri sensoriali, tenendo conto della loro diversa importanza. Il punteggio di qualità viene utilizzato dal Consorzio per attribuire premi o penalità ai caseifici associati.

I dati utilizzati per le elaborazioni facevano riferimento alle valutazioni sensoriali condotte tra il 2000 e il 2010 su forme prodotte ogni bimestre da 11 caseifici nel periodo 1999-2008. Il punteggio finale è risultato mediamente pari a 70, ovvero leggermente al di sopra del valore di 68 che il Consorzio ha assunto come soglia nel periodo di indagine; oltre questa soglia i caseifici hanno ricevuto un premio in aggiunta al prezzo base del formaggio e al di sotto hanno ricevuto penalizzazioni. Nel periodo dello studio, il prezzo base liquidato ai caseifici è stato di 6,523 €/kg. Nel Grafico 2 vengono riportate le medie del punteggio finale di ciascun caseificio. Le strutture consortili sono ordinate per valori crescenti di punteggio finale, ovvero dalla peggiore, con 67,3 punti, alla migliore, con 71,9 punti. Questa differenza, apparentemente non molto rilevante, si traduce in circa +0,20 €/kg di formaggio a favore del migliore caseificio. Assumendo un peso me-

dio della forma stagionata di 38 kg e assumendo che entrambi i caseifici abbiano prodotto 1.000 forme al mese, significa che il caseificio migliore riesce a spuntare poco meno di 100.000 € all'anno in più rispetto al caseificio peggiore solo per il fatto di aver prodotto formaggio di qualità sensoriale superiore, che si vanno a sommare al prodotto tra i kg totali per anno ottenuti dal caseificio e il prezzo base al kg, uguale per tutte le strutture consortili (in media 6,523 € nel periodo dello studio).

L'aspetto più rilevante è però che nell'ultimo decennio il Grana Trentino ha evidenziato una certa tendenza al peggioramento dei parametri olfatto-gustativi. Se questo sia riconducibile ad un peggioramento qualitativo della produzione, che sarebbe preoccupante per il destino dell'intera filiera, o a una maggior severità dei valutatori non è ancora chiaro, anche per la mancanza di rilevi oggettivi.

Conclusioni

Lo studio ha permesso di rilevare che:

- la qualità del latte destinato alla produzione di Grana Trentino ha mostrato forti differenze tra razze e tra caseifici. Inoltre, si è assistito, nel tempo, a un miglioramento dei contenuti in grasso e proteina, dell'acidità titolabile, e della carica batterica totale e clostridica. Per contro, si è notato un peggioramento delle cellule somatiche e, soprattutto, dell'at-

titudine casearia;

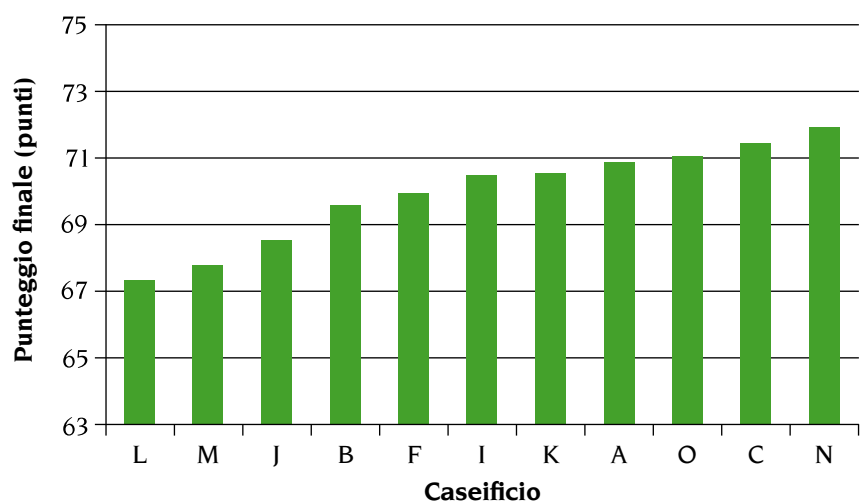
- i risultati alla battitura hanno evidenziato una notevole variabilità tra caseifici in termini di percentuale di forme valutate come Extra;
- l'analisi sensoriale ha evidenziato una forte variabilità tra caseifici e una tendenza al peggioramento dei parametri olfatto-gustativi.

È molto importante quindi per il futuro della filiera del Grana Trentino e per la valorizzazione del latte proseguire le ricerche, per capire come la qualità della materia prima agisca nei riguardi dell'esito delle battiture e delle valutazioni sensoriali del formaggio. È altrettanto importante porre in atto una selezione che migliori l'attitudine casearia del latte con particolare riferimento al tempo di coagulazione e alla consistenza del coagulo. Infine, è necessario affinare le valutazioni sensoriali e rinforzarle con analisi di laboratorio che permettano di quantificare e identificare le cause delle anomalie rilevate, per poterle poi eliminare.



Grafico 2

Media del punteggio finale di valutazione sensoriale nei diversi caseifici.





Corso per addetti alla gestione delle vacche da latte in malga

di **Claudio Valorz**

Fondazione Edmund Mach e Federazione Allevatori hanno fatto un primo tentativo per riprendere la tradizione dei corsi di formazione rivolti agli operatori di malga. Il numero degli aderenti all'iniziativa è stato decisamente superiore alle aspettative e questo lascia ben sperare per una migliore strutturazione futura di queste proposte formative.

Il progetto di formazione era rivolto agli **addetti alla gestione delle vacche da latte in malga** e lo scopo era quello di aumentare le conoscenze e la professionalità delle persone che in malga si occupano direttamente degli animali.

Le motivazioni che hanno indotto gli organizzatori ad impegnarsi in questa proposta sono determinate dalla consapevolezza che uno dei problemi maggiori delle malghe di vacche da latte è legato alla scarsa

professionalità degli operatori ai quali, durante l'estate, viene affidata la custodia e la mungitura degli animali.

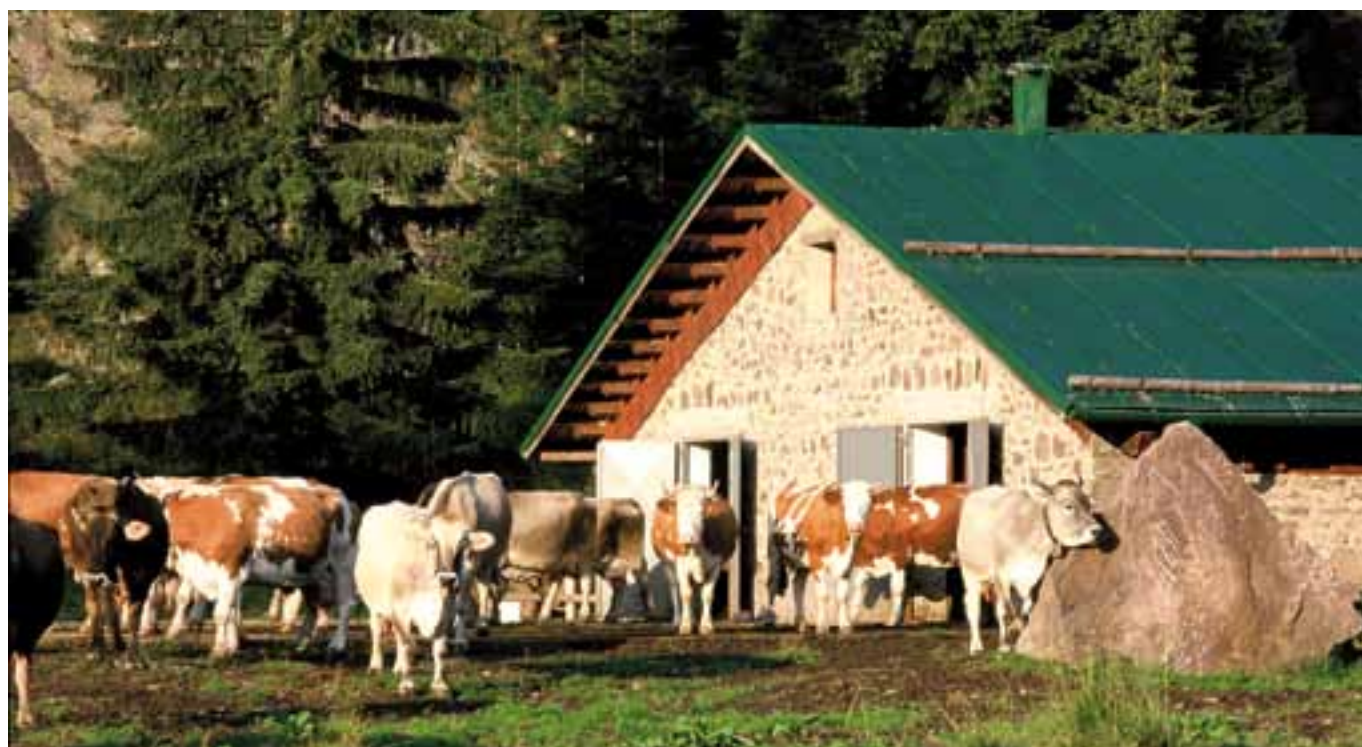
In Trentino, in questi ultimi anni, l'alpeggio delle vacche da latte è in ripresa, ma perché questa attività rientri in una delle pratiche virtuose del ciclo aziendale dell'allevamento, devono essere soddisfatte alcune condizioni essenziali:

- alla vacca deve essere assicurato un adeguato apporto energetico (pascolo + eventuale integrazione) tale da consentire sia la produzione del latte, che il mantenimento di un buono stato di condizione corporea;
- la vacca deve andare in malga con un apparato mammario sano e deve ritornare in stalla nelle medesime condizioni;
- la vacca deve tornare in stalla con una condizione fisiologica adeguata che le permetta di prose-

guire la lattazione con regolarità o di prepararsi per quella successiva in maniera idonea.

Come si vede in malga le vacche da latte devono essere affidate a personale esperto e preparato. Personale che non sempre è facile reperire o meglio quello disponibile non sempre è all'altezza di poter garantire la necessaria professionalità.

Come detto sopra, a fronte della difficoltà di reperire personale qualificato, si assiste per contro ad un crescente interesse degli allevatori verso questa forma di allevamento. Lo testimoniano i dati che evidenziano un incremento nel numero di vacche da latte alpeggiate (dal 2000 al 2010 si è passati dalle ca. 6.000 alle attuali 9.000 e oltre). Le vacche che vengono portate in malga sono peraltro più selezionate ed esigenti, sono aumentate le prescrizioni igienico-sanitarie per la produzione del



latte e la trasformazione in formaggi e c'è bisogno di un corretto e razionale utilizzo dei pascoli per prevenire fenomeni di degrado o di eccessiva proliferazione di piante nitrofile ed infestanti.

Mantenere aperte le malghe e garantirne una gestione razionale, è fondamentale per utilizzare al meglio le risorse foraggere prodotte in alta montagna (in Trentino abbiamo 39.000 ha di pascoli a fronte dei 25.000 ha di prati sfalciabili) e per preservare l'integrità e la naturalità del nostro territorio alpino, con positive ricadute sull'ambiente, sul paesaggio e sull'attrattività turistica.

Al corso, organizzato a Trento presso la sede della Federazione Allevatori, hanno preso parte una trentina di persone tra le quali c'erano allevatori, giovani interessati ad approfondire le tematiche dell'alpeggio, persone che ambirebbero ad occuparsi direttamente di malghe



ed altre attratte dal fare esperienze in montagna. La parte teorica del corso si è incentrata su tre giornate in ognuna delle quali si è cercato di

affrontare e sviluppare una tematica della filiera partendo dal pascolo, soffermandosi sull'animale, per finire con il prodotto.

IL PASCOLO:

Aspetti di carattere agronomico utili alla gestione del pascolo:

- tipologia di pascolo e corretto pascolamento
- adeguato carico di bestiame
- attività di bonifica del pascolo
- controllo delle infestanti
- spargimento delle deiezioni
- approvvigionamento idrico

Premi agro-ambientali per l'attività di alpeggio

dott. Fabrizio Clementel

(CRA - MPF - Villazzano)

p.a. Walter Ventura

(Fondazione E. Mach)

p.a. Adriano Pinamonti

(servizi agricoli PAT)

L'ANIMALE:

Aspetti zootecnici per la gestione della vacca da latte in malga:

- preparazione al pascolo e all'alpeggio
- esigenze della vacca da latte in malga
- integrazione alimentare
- benessere animale (BCS)
- livelli produttivi

Aspetti economici dell'attività di malga:

- considerazioni economiche sulla gestione della vacca da latte in malga
- economicità dell'alpeggio

prof. Stefano Bovolenta

(Università Udine)

dott. Claudio Valorz

(FPA Trento)

dott. Giorgio Deros

(Fondazione E. Mach)

IL PRODOTTO:

Aspetti igienico-sanitari del latte e dei prodotti lattiero-caseari in malga:

- mungitura e mungitrice
- controllo sanitario degli animali e del latte
- conservazione del latte

Aspetti legati alla trasformazione del latte

- trasformazione del latte e valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari di malga

dott.ssa Erika Partel

(veterinario Fondazione E. Mach)

dott. Giampaolo Gaiarin

(CONCAST-Trentigrana)

Il corso prevedeva infine due visite tecniche delle quali una ha avuto luogo il 24 giugno a Malga Juribello e l'altra è prevista per il 2 di settembre a Malga Casecina in Valsugana.

Manca ancora una giornata per la fine del corso, ma credo che si possa già fare qualche considerazione:

- si è trattato di un primo esperimento, ben riuscito soprattutto se si considera l'alto numero di adesioni;
- abbiamo ricevuto qualche critica sul periodo di organizzazione: resto del parere che questa iniziativa andrebbe organizzata in malga o perlomeno appena prima della monticazione; non dobbiamo infatti dimenticare che ha un taglio molto pratico ed è rivolta al personale che durante l'estate accudisce gli animali;
- l'ideale sarebbe quello di poter selezionare i partecipanti in maniera da coinvolgere prioritariamente le persone che poi vanno a svolgere questa attività nel corso dell'estate;
- gli organizzatori ed anche i docenti devono fare un ulteriore sforzo per essere molto pratici ed immediati, l'obiettivo non è quello di fare teoria, ma di dare alcuni suggerimenti molto precisi e di facile applicazione.

Il percorso formativo dovrebbe portare alla professionalizzazione di almeno una decina di "gestori di malga per vacche da latte" e qui si apre una nuova problematica. A queste persone, in particolare a coloro che non sono allevatori, bisogna trovare una occupazione più o meno stabile anche nel resto dell'anno. In questo caso, partendo dal presupposto che anche la gestione delle malghe rientra tra le attività di conservazione, difesa e presidio del territorio, andrebbero coinvolti gli Enti preposti a queste finalità (Comuni, Comunità, Forestale, Parchi, ecc.) affinché si impegnino a garantire un impiego a queste figure dall'autunno dopo la malga fino alla primavera successiva prima del carico.

È una riflessione a voce alta, che magari si è anche spinta oltre gli obiettivi specifici della formazione, ma che in ogni caso ci ha convinti che l'esperienza è sicuramente da ripetere e possibilmente da migliorare.





Meeting della Pezzata Rossa

a cura di Giovanni Frisanco

Sono ormai cinque anni che la sezione della razza Pezzata Rossa propone un appuntamento estivo di confronto fra allevatori e di promozione della razza in varie zone del nostro Trentino. Quest'anno è stato scelto di portare l'incontro presso un'azienda e per la precisione nell'allevamento Soto al Croz di Marisa Corradi e Fulvio Caneppele di Lavarone.

I Caneppele si distinguono in zona come famiglia molto attiva nell'ambito zootecnico: ad esempio con la recente costruzione della nuova stalla che si colloca nella frazione Magrè, struttura moderna, funzionale, confortevole per gli animali e per coloro che vi lavorano, ma anche esteticamente bella da vedere

e ben inserita nel paesaggio agreste; oppure con il fatto che Marisa, ha assunto la carica di presidente del locale caseificio sociale, avviandone il rilancio a livello strutturale e organizzativo ed infine esaltando quella che è la collaborazione famigliare in cui tutti i membri (anche i giovani ragazzi) danno il loro contributo alle varie attività.

L'occasione di avere una stalla bella anche da vedere e di aver un nuovo caseificio, produttore di ottimo formaggio Vezena, con un fornito punto vendita ha dato il via alla collaborazione con la locale APT con varie iniziative per avvicinare il mondo turistico e quello zootecnico.

Dal punto di vista tecnico la giornata si è articolata come al solito nella presentazione della razza Pezzata Rossa da parte del dott. Gianni Menta

dell'ANAPRI, che ha illustrato brevemente i caratteri che si prendono in considerazione ed i criteri di valutazione che si seguono nelle normali operazioni di punteggiatura. Questo sia su una primipara che su una vacca adulta, rappresentata nello specifico da una bella bovina di ben 8 parti.

È seguita poi la classificazione di un gruppo di 5 vacche in latte, tutti animali molto ben rappresentativi della duplice attitudine che tanto successo sta riscuotendo negli ultimi anni.

Il pranzo in loco ha poi consentito a tutti presenti di colloquiare in un clima amichevole e collaborativo.

Per i più resistenti la giornata è proseguita con la visita alla vicina malga Laghetto, dove vengono tenute le manze nel periodo di alpeggio estivo.





Insieme: nasce un nuovo gruppo della FA

Elpzoo e Semenitaly insieme per gli allevatori italiani

Lodi e Modena: da due città che vantano grande vivacità di cultura e storiche tradizioni zootecniche, nasce un nuovo gruppo, che rappresenta finalmente un "caso d'impresa" nel mondo, tradizionalmente avaro di novità, dell'allevamento italiano.

Ne sono attrici due società del settore della selezione genetica e dei servizi quali l'Elpzoo (Zorlesco) e Semenitaly, imprese, anche storicamente, e non solo in termini dimensionali o di business, credibilmente affermate e ben radicate nel tessuto zootecnico.

Questi i focus:

- definire e realizzare una progettualità comune nella messa a punto dei programmi di selezione nei settori bovino e suino;
- nell'ambito di una comunque salutare diversificazione dei prodotti, mantenere sempre saldamente l'obiettivo della valorizzazione della genetica italiana;
- conseguire economie di scala;
- investire nel campo della selezione genomica;
- promuovere ulteriori sviluppi del seme sessato, ampliandone l'offerta;
- conseguire attraenti livelli di servizi tecnici che siano vicini alle imprese, che superino il deficit di sincronia fra chi produce e qualità dell'offerta;
- incentivare processi di ampliamento dei termini del confronto dal quadro interno a quello internazionale.

Il nuovo gruppo parte con grande convinzione ed entusiasmo, consapevole che la strada da percorrere comincia solo ora, in un'ottica di trasparenza e con la precisa volontà di una leale apertura verso gli altri



attori della selezione italiana.

"In un comparto che tende ad offrire indicazioni consolidate al chiaroscuro, cimentarsi proprio oggi in questa nuova avventura imprenditoriale significa invece ampliare gli orizzonti operativi, accrescere la competitività, consolidare autorevolmente il posizionamento di leader che Elpzoo e Semenitaly hanno sinora interpretato, trasferire tecnologia e innovazione, tramutare in una nuova realtà la voglia di fare impresa" –sintetizza Elio Borgogno, presidente di Elpzoo Spa, che vuole ricordare come oggi si realizzi il progetto a suo tempo pensato e condivi-

so con Mario Schiavi, uomo di grande lungimiranza.

"Siamo convinti che quest'intesa produrrà un impatto importante sulle prospettive del nostro comparto di specializzazione e riteniamo che questo percorso non rappresenti, per quanto lusinghiero, solo un punto di arrivo già risolto, bensì l'esordio di un ciclo di crescita che ci stimolerà a produrre efficienza ed innovazione per meglio rispondere alle esigenze degli allevatori di bovini e suini, per essere ancora più vicini e di aiuto al loro lavoro" conclude Alberto Dallari Bondanini, giovane presidente di Semenitaly.

Tori razza Pezzata Rossa – Dati agosto 2011

Toro	Figlie	Latte	Gr %	Gr kg	Pr %	Pr kg	TA	MU	AP	MA	Mung.	Cellule	K-Cas.
OXALIN	117	1102	0.12	52	0.00	39	91	76	102	132	109	104	AB
RUREIF	364	693	-0.02	25	0.08	30	95	103	97	107	122	111	
WILLE	91	1021	-0.14	29	-0.07	30	111	100	117	111	117	122	
SERANO	70	447	0.24	35	0.21	31	101	98	106	116	107	100	
RENWART	115	540	0.04	24	0.00	19	94	101	104	117	110	110	
ZAUBER	119	753	0.32	54	-0.05	23	95	92	114	118	112	121	
URBANISTE	181	483	0.14	29	0.22	33	100	72	104	117	108	110	BB
SAMLAND	63	638	-0.11	17	-0.03	20	104	96	102	118	114	115	
SAFARI	72	590	0.24	41	0.02	22	108	90	102	116	111	109	AA
NAGAR	44	263	0.10	18	0.10	16	98	97	111	110	101	92	AB

Toro	Migliora	Attenzione a:
OXALIN FR002598012281 (Faucon x Canari)	<ul style="list-style-type: none"> • Latte molto alto • % di grasso; K-Cas. AB • Mammella 	<ul style="list-style-type: none"> • Muscolosità (usare su animali robusti)
RUREIF DE000000191875 (Rumba x Moreif)	<ul style="list-style-type: none"> • Latte • % di proteine • Velocità di mungitura 	
WILLE DE000000426617 (Winnipeg x Humlang)	<ul style="list-style-type: none"> • Latte molto alto • Arti e piedi • Mammella • Velocità di mungitura • Cellule somatiche basse 	<ul style="list-style-type: none"> • % di grasso e proteine
SERANO DE000000166133 (Safir x Horwart)	<ul style="list-style-type: none"> • Latte • % di grasso e proteine • Mammella • Parto facile: <u>PER MANZE</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • Groppa controinclinata • Arti grossolani
RENWART DE000000426370 (Rentar x Horwart)	<ul style="list-style-type: none"> • Latte • Mammella • Velocità di mungitura 	<ul style="list-style-type: none"> • Groppa controinclinata • Groppa corta • Capezzoli corti e sottili
ZAUBER DE000940777732 (Zahner x Randy)	<ul style="list-style-type: none"> • Latte • % di grasso • Arti e piedi • Mammella • Velocità di mungitura • Cellule somatiche basse 	
URBANISTE FR007120743395 (Masolino x Gardian)	<ul style="list-style-type: none"> • Latte • % di grasso e proteine; KCas. BB • Mammella 	<ul style="list-style-type: none"> • Muscolosità (usare su animali robusti)
SAMLAND DE000000183655 (Sampras x GS Malhax)	<ul style="list-style-type: none"> • Latte • Mammella • Velocità di mungitura • Cellule somatiche basse • Parto facile: <u>PER MANZE</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • % di grasso • Groppa controinclinata
SAFARI IT093990031589 (Safir x Gardian)	<ul style="list-style-type: none"> • Latte • % di grasso • Mammella • Velocità di mungitura 	<ul style="list-style-type: none"> • Piedi bassi • Parto difficile: <u>NON</u> per manze
NAGAR IT043000026301 (Naab x Gardian)	<ul style="list-style-type: none"> • % di grasso e di proteine; KCas. AB • Arti e piedi • Mammella • Facilità di parto: <u>PER MANZE</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • Latte

Rassegna ovi-caprina 2011

La Fondazione De Bellat, la Federazione Provinciale Allevatori, APOC Associazione Allevatori Ovicapri Trentini e la Associazione Amici del Cavallo con la collaborazione della Provincia Autonoma di Trento, proseguendo nell'esperienza avviata negli anni precedenti nell'ambito del progetto di iniziativa comunitaria Alpinet Gheep organizzano il giorno **domenica 2 ottobre 2011** presso l'Azienda Spagolle della Fondazione de Bellat a Castelnuovo Valsugana la manifestazione denominata "**Rassegna ovi-caprina 2011**".

La rassegna prevede l'esposizione delle razze ovine e caprine presenti sul territorio trentino nonché la valutazione e la premiazione dei migliori soggetti ovini tipici (popolazioni di tipo biellese/bergamasco) e del miglior gruppo.

Nel corso della manifestazione saranno presenti eventi collaterali legati agli animali, alla lana e alle produzioni casearie. Sarà inoltre possibile degustare prodotti ovi-caprini locali.

Programma della manifestazione

9.00	Inizio della manifestazione Saluti da parte degli organizzatori, presentazione del programma
10.00 – 12.00	Valutazione animali razza bergamasca/biellese
12.00 – 13.00	Discorsi delle autorità e premiazione dei migliori soggetti.
13.00	Pranzo a base di agnello e polenta Valsugana – vini trentini
14.00 – 16.30	Attività collaterali



Gli animali in concorso o in esposizione dovranno pervenire all'Azienda Spagolle il giorno prima della rassegna (sabato 1 ottobre 2011) entro le ore 19.00.

Per maggiori informazioni:

Servizio Vigilanza Promozione Attività Agricola: tel 0461-495850 (p.a. Massimo Pirola)

Presidente Apoc: Fabio Floriani tel. 320-3749497

TRENTINO

LA DESMARGADA

2011
X EDIZIONE



DOMENICA 11 SETTEMBRE
Centrale di Bedollo – zona campo sportivo
Malga Stramaiole, Malga Vernera e Malga Cambroncoi

PROGRAMMA

- ore 10.00 **partenza del bestiame** da Malga Vernera
 - ore 11.30 **bicchierata** a Montesover
 - ore 12.00 **pranzo del malgaro**: pranzo tipico aperto a tutti presso il Centro Polifunzionale di Centrale
 - ore 12.15 **partenza del bestiame** da Malga Stramaiole e Malga Cambroncoi e cavalli dal pascolo del rifugio Tonini
 - ore 13.00 **bicchierata** a Regnana e Brusago
 - ore 14.00 **arrivo del bestiame** a Centrale di Bedollo
- Nel pomeriggio intrattenimento per bambini con battesimo della sella e carrozza trainata da cavalli. Stand con prodotti tipici (miele, formaggi, salumi) e artigianato locali*
- ore 15.00 **polenta e formaggio fuso** al prezzo promozionale di € 3,00
 - musica e balletti folkloristici** a suon di fisarmonica con Luca e i "Iarotzer spitzpiabler"
 - ore 15.00 **premiazione del capo di bestiame** meglio addobbato e riconosciuto a tutti gli allevatori



MONTE BALDO



San Matè 2011

DESCARGAR LA MALGA

Saccone di Brentonico - Domenica 25/09/2011

Per maggiori informazioni: vistovereto.it

Bus navetta da Brentonico dalle ore 11:00 alle ore 17:30

SPECIALE BAMBINI

Caccia alle mucche nascoste!!
Ritrovo ore 13:45 nella piazza di Saccone.

Laboratorio artistico
ASSOCIATA DUELLINO

Escursione
PUBBLICITÀ CON GUIDA
GRUPPO DI DUELLINO
CANTINA DA SACCONO

ARTE
NATURA

Banda di Mori e Brentonico
MUSICA E DIVERTIMENTO

Cavalli
...TI ASPETTANO PER BREVI PRODEGGE CON VASCO ANDREOLI

MUSICA
AVVENTURA

Polenta carbonera
...LA PERÒ GUSTO DELLA TRADIZIONE

GUSTO

MAIN PARTNER: **Casa Pirella Göttsche**

PARTNER ISTITUZIONALI: **TRENTINO**, **Comune di Bedollo**, **Comune di Sover**, **Comune di Sant'Orsola Terme**, **Comune di Sarnonno**, **Comune di Sarnonno**, **Comune di Sarnonno**

Si ringrazia per la collaborazione: il Circolo Ricreativo Saccone, Lorenzo Vesi (grafica e comunicazione), Luigi e Francesco Moretti (foto e video).

TRENTINO

SCI CLUB RABBI

MALGA CERCEN

la DESMARGHIA DA

da Cercen - RABBI

7^a EDIZIONE

RIENTRO DALL'ALPEGGIO DELLE VACCHE e PECORE

17 e 18 SETTEMBRE



SABATO 17 SETTEMBRE
dalle ore 14.00 alle 22.00 presso Grand Hotel Rabbi
7^a concorso con degustazione a giudizio dei formaggi di malga della Val di Rabbi


DOMENICA 18 SETTEMBRE
ore 10.30 Incontreremo i Vati e sfilata con il gregge di pecore e le mandrie di bestiame
ore 12.00 località Piazze dei Forni al **dinner del malghiar**
ore 15.00 **La chissarèda** - lavorazione del formaggio di malga secondo l'antica tradizione
Dimostrazione degli antichi mestieri tessitura della pecora e lavorazione della lana
ore 16.30 **Merenda** - con macedoine e ambretti con la consorv da ambrosine a seguire - **intrattenimento musicale**

MOSTRA MERCATO DEI PRODOTTI DELLE MALGHE DURANTE TUTTA LA MANIFESTAZIONE

COMITATO TRADIZIONE E CULTURA SACCONO

ASSOCIAZIONE TORAGGIH - STIRICH TOLAGHI

UNIONE ALLEVATORI PRIMERO - SARNONNO



PRIMIETTI
GRAN FESTA DEL DESMONTGAR

Gran Festa del Desmontegar

1^a EDIZIONE

Primero - 22 | 23 | 24 | 25 settembre 2011

SILVET **TRENTINO**

TORI RAZZA BRUNA AUTORIZZATI IN ORDINE DI I.T.E. - Agosto 2011

RANK	DISP. SEME	TORI			Centro I.A.	N. FIGLIE ITB	% ATTENDIBILITÀ	ITE	INDICI PRODUTTIVI				K-CASEINE	INDICE LONGEVITÀ	IND. VEL. MUNG.	IND. CELLULE SOM.	BCS	IND. PUNT. FINALE	IND. COMPL. MAM.	ARTI E PIEDI	
		NOME	MATRICOLA L.G.	CROSS					LATTE		PROTEINE										
									%	KG	%	KG									
																					%
99	°°	MIKE	IT021001490006	MOIADO x DOMINATE	SB	70	72	1132	1243	0,18	64	0,08	50	BB	112	119	111	104	125	116	118
	#	MOIADO	ITB20000582001	GORDON x VINOS	SB	8294	99	1098	608	0,19	38	0,24	39	BB	128	110	101	109	119	117	120
	°°	POTERE	IT072990060978	AURUM x DENMARK	PO	80	81	1040	973	-0,04	36	0,12	44	AB	123	124	118	97	104	106	103
	°°	BLOGGER	IT024990069255	JUBLEND x GORDON	PO	52	75	1015	443	0,45	50	0,39	43	BB	115	98	114	109	115	117	103
	#	JAGLI (M*)	IT024000415030	JACKPOT (M) x DENMARK	PO	51	79	998	538	0,05	26	0,09	26	BB	137	117	122	108	127	121	106
	**	PRONTO	US000000191184	ENSIGN x EMORY	US	12827	99	953	733	-0,04	26	-0,02	24	AB	131	137	114	83	114	116	131
	*	HUCOS	DE0000912484731	HUVIC x ACOST	DE	12047	97	945	890	-0,42	4	-0,01	30	AB	143	107	110	137	109	91	120
	**	VIGOR	US000000195618	PRESIDENT (D) x EVEN	US	1896	93	936	651	-0,19	12	0,02	24	BB	126	113	127	91	129	129	135
	°°	POSTER	IT022000130210	POLDI x EMICO	SB	156	88	912	701	0,04	31	0,16	37	BB	112	113	89	114	118	115	113
	**	MILKSTAR	IT021001423860	EMSTAR (M) x HUSSLI	SB	93	80	911	1584	0,09	71	0,01	57	AB	112	103	109	100	106	95	99
	#	HUSSLI	DE000808024689	HUSUM x LIFAR	DE	2756	97	904	950	0,03	40	0,11	42	BB	121	105	97	112	103	100	110
	**	POSTINO	IT021001386750	PRONTO x HUSSLI	SB	86	84	890	829	0,12	43	0,11	37	BB	118	116	109	87	103	95	112
	**	HUPOLY	DE0000934871290	HUSSLI x MONOPOLY	DE	1800	92	867	257	-0,05	7	0,13	18	BB	135	123	110	109	109	111	112
**	POMPEO	IT103990000332	PRONTO x GORDON	PO	69	81	837	759	-0,01	30	0,04	30	AB	117	118	117	92	113	111	122	
**	ELLERY	IT021001497660	EMPIRE x AMARANTO (A)	SB	34	57	836	913	-0,12	27	0,14	43	AB	110	94	108	97	121	115	117	
98	**	VINCENT	AT000382583472	VINOZAK x EARNEST	AT	90	84	835	1078	-0,16	31	-0,03	36	AB	123	110	116	126	106	110	110
	#	NESTA	IT024000366344	ACE x ENSIGN	PO	288	90	824	258	-0,12	2	0,14	18	AB	126	107	119	100	126	134	129
	#	VINZEL	IT011TN 0144321	VINOS x ZELAD (W)	SB	2395	99	813	649	0,21	42	0,16	34	AB	116	125	106	107	96	93	96
	**	ALCIONE	IT022990015688	HUCOS x ACE	PO	71	83	810	1063	-0,33	17	-0,02	36	AB	126	114	99	123	107	94	106
	*	ETPAT (M*)	DE00093731161073	EMSTAR (M) x PATRICK (M)	DE	10406	88	810	213	0,24	25	0,21	21	BB	123	120	121	105	104	117	112
	°°	COBRA	IT021001490777	CAGLIO x GORDON	SB	64	70	806	322	0,17	25	0,27	30	BB	110	116	102	100	116	125	102
	**	HUNTO	DE000936043055	HUSSLI x PRONTO	DE	147	88	806	528	-0,17	9	0,15	29	BB	121	112	100	109	104	102	120
	°°	HOT	IT022990018902	HUCOS x MAZILLO (W*)	SB	86	83	802	874	-0,27	15	0,04	33	AB	122	103	112	125	115	100	115
	**	PIKACHU	IT024000111162	VINZEL x ZOLDO	PO	63	83	793	474	0,16	30	0,09	23	AB	133	110	127	119	107	109	101
	*	JUBEV	DE000937315819	JUBLEND x EVEN	DE	188	89	793	717	0,00	29	-0,04	22	AB	135	108	128	114	110	103	106
	**	SCIPPIO	IT024000009299	DENMARK x EARNEST	PO	2332	99	790	113	0,14	15	0,17	15	BB	130	109	112	96	118	128	123
	°°	CYPRIAN	IT021001476818	CONDOR x PLAYBOY	SB	58	68	788	1068	0,04	46	-0,01	37	AB	109	128	113	103	113	105	104
	°°	PILDON	IT021001427600	PRONTO x GORDON	SB	136	87	787	344	-0,09	8	0,13	21	AB	131	96	116	105	111	103	116
°°	EASY	IT034990121203	PHD x DOMINATE	PO	68	79	782	1353	-0,09	47	-0,05	44	BB	102	105	105	94	120	120	117	
97	**	MERLINO	IT034990154097	MOIADO x HUSSLI	PO	63	75	778	848	0,19	48	0,15	41	BB	105	96	121	111	107	102	113
	**	MORDOR	IT021001067348	HUSSLI x VINOS	PO	61	82	775	150	0,11	14	0,33	28	BB	115	92	121	112	105	94	113
	#	PRATO (W*)	IT022000250924	POLDI x HUSSLI	SB	131	91	772	626	-0,12	16	0,02	23	BB	130	120	103	108	108	108	97
	°°	MONTY	IT021001420460	MOIADO x VINZEL	SB	102	81	767	446	0,21	33	0,25	34	AB	114	88	112	111	110	109	111
	°°	VINNIE	IT028990053937	VIKING x CATULLO	PO	29	62	767	209	0,32	31	0,28	26	BB	113	103	105	95	123	123	106
	**	FRECCIA	IT026000213994	HUSSLI x VASCO	PO	314	94	756	1706	-0,15	56	-0,05	57	AB	99	91	110	82	111	93	113
	°°	MORGAN	IT021001432999	MOIADO x COLLECTION	SB	65	75	752	758	0,18	44	0,20	41	BB	100	101	106	72	112	107	109
	#	EVEN	US000000186040	SIMON x S. IMPROVER (M)	US	2573	98	741	146	-0,06	2	0,11	12	BB	126	115	140	102	110	117	116
	**	PROFESSOR	IT021001356499	PHD x VINZEL	SB	115	88	738	169	0,22	22	0,28	25	AB	109	106	103	111	124	119	128
	**	PELE	IT021001366500	PRONTO x GORDON	SB	90	83	736	418	0,14	27	0,12	23	AB	132	98	115	106	106	107	104
	**	RIVALDO	IT015530010307	HUSSLI x PROPHET	PO	87	84	735	742	-0,07	25	0,04	29	AB	108	115	103	113	126	124	108
	**	PAYOFF	US000000193627	PRELUDE x COLLECTION	US	4600	97	735	735	-0,20	15	0,04	29	BB	110	114	109	91	124	115	122
	#	HUSLER	DE000933565640	HUSSLI x LACHER	DE	165	86	734	538	-0,01	21	0,17	31	BB	114	106	104	108	111	103	98
°°	PRODIGO	IT020500104449	EVEN x EMORY	PO	76	82	732	71	0,17	15	0,24	19	BB	113	123	109	94	117	106	115	
96	°°	MALIBU	IT021001437415	MOIADO x HUSSLI	SB	78	76	730	13	0,31	22	0,35	23	BB	116	107	97	109	104	102	99
	#	ZEUS-CH	CH110121201483	ZOLDO x TRILOGY	CH	3157	94	727	545	0,03	24	0,05	23	AB	116	117	123	96	121	131	113
	#	VAPORE	IT022990018879	VIKING x REGAY	SB	103	86	726	766	0,00	31	0,05	31	AB	122	96	118	107	112	93	103
	#	GRIP	IT072000473848	ACE x PRELUDE	PO	282	94	723	183	0,08	13	0,17	18	AB	121	103	124	96	123	128	115
	°°	BOLIDE	IT028990088873	MOIADO x CATULLO	SB	88	77	721	717	-0,03	27	0,16	37	BB	110	94	103	108	112	109	99
	**	PAT	CH110237059312	ENSIGN x WESTLEY (M)	CH	3582	93	721	239	-0,12	1	0,06	12	BB	134	104	128	92	113	121	116
	°°	MACOL	IT021001495184	MOIADO x COLOMBO	SB	49	63	719	489	0,00	20	0,13	27	AB	111	115	101	114	118	114	128
	°°	DONJACK	IT024000410588	JACKPOT (M) x GORDON	SB	122	89	712	220	0,03	11	0,18	20	AB	114	115	114	126	122	125	102
	**	JOI	IT017990060639	JOLT x HUSSLI	PO	101	85	711	669	-0,09	20	0,07	29	AB	110	107	110	98	115	106	126
	**	LOGAN	IT048990012015	LATEMAR x VINZEL	SB	44	62	707	845	-0,09	27	0,02	32	BB	104	119	112	102	118	128	100
	**	MOMBO	IT021001435100	MORY x COLOMBO	SB	69	74	707	96	0,18	16	0,24	19	BB	117	98	115	110	117	117	120
	#	WAGOR	CH120008581270	ACE x GORDON	CH	4659	90	704	778	0,16	43	0,13	37	AB	110	95	107				

RANK	DISP. SEME	TORI			Centro L.A.	Nr. FIGLIE ITB	% ATTENDIBILITÀ	ITE	INDICI PRODUTTIVI						K-CASEINE	INDICE LONGEVITÀ	IND. VEL. MUJNG.	IND. CELLULE SOM.	BCS	IND. PUNT. FINALE	IND. COMPL. MAM.	ARTI E PIEDI
		NOME	MATRICOLA L.G.	CROSS					LATTE			PROTEINE										
									% GRASSO	KG	% PROTEINE	KG										
94	** VOLVO	DE000938774992	VINOZAK x HUSUM	SB	90	81	647	1021	-0,10	33	-0,03	33	BB	110	110	101	106	108	126	102		
	** HIT	IT021001426969	HUSSLI x JUP	SB	83	78	645	648	-0,07	21	0,09	29	AB	113	110	104	119	111	101	106		
	** HOBBIT	IT016500076601	HUSSLI x GORDON	PO	72	85	644	797	0,06	37	0,14	39	AB	103	105	84	92	104	99	111		
	* BASTER	IT103900007169	DENMARK x EVEN	PO	73	85	642	193	-0,17	-4	0,11	14	BB	123	112	121	114	108	105	109		
	# WAFER	IT021001352150	VINOZAK x HUSUM	PO	61	80	637	1009	-0,07	35	0,04	39	BB	104	94	107	103	103	105	108		
	** PRIAMO	IT097990002285	PRONTO x GORDON	PO	69	81	629	801	-0,03	30	-0,07	23	AB	114	114	113	95	113	109	120		
	# ORIENTE	IT025000028038	PRONTO x PROPHET	SB	90	80	624	433	-0,02	16	0,05	18	BB	121	120	107	77	105	110	109		
	** JEANS (M*)	IT014990006811	JACKPOT (M) x DENMARK	PO	84	85	618	318	-0,03	11	0,08	17	BB	116	103	122	96	125	110	112		
	* EGIZY	DE000933358238	ENSGN x STRIZ	DE	4103	88	617	748	-0,01	30	0,03	29	BB	107	105	115	106	114	112	110		
	** POSEY	DE000938869224	PRONTO x HUSSLI	PO	93	84	617	361	0,20	29	0,07	17	AB	116	117	117	90	108	106	108		
	** ACE	US000000190202	AYTOLA x BABARAY (W)	US	8450	99	615	335	0,04	16	0,11	19	AB	119	102	116	100	112	109	118		
	oo MULTI	IT021001422400	MOIADO x SIMVITEL	SB	86	80	615	289	0,01	13	0,07	15	AB	125	107	107	101	107	108	117		
	oo PLACIDO	IT024990030416	PRONTO x JETWAY (M)	SB	119	89	614	747	-0,09	24	-0,11	18	AB	124	120	105	86	117	119	115		
	* BECKHAM	CH120035015939	VIDO x PREMIUM	CH	206	89	613	545	-0,15	11	0,15	30	BB	102	109	93	93	115	109	113		
93	** SPLENDID	IT034000487300	SPECIAL x TRADITION	G2	216	93	608	369	0,16	26	0,09	19	BB	114	122	120	101	106	107	104		
	# VINNER	DE000932499973	VINEB (M) x STRIFAST	DE	4346	87	606	409	0,28	36	0,11	22	BB	105	122	120	102	104	90	112		
	# PHD	US000000193477	GORDON x COLLECTION	US	480	97	604	922	-0,12	28	0,04	35	BB	109	77	99	109	116	111	128		
	** PERFECTA (M*)	US000000193459	ENSGN x PEERLESS	US	1843	99	602	162	-0,04	4	0,06	9	BB	127	115	106	99	114	107	118		
	** HIRAS	IT093000761344	HUSSLI x DENMARK	PO	61	83	601	627	0,15	36	0,15	33	BB	103	101	109	108	102	85	106		
	# CA MASCARI	IT024000274272	GOLDFINGER x ENSGN	SB	101	88	600	998	-0,12	31	-0,02	33	AB	120	79	111	100	117	114	104		
	** ZUBAT	DE000936414607	PRONTO x GORDON	PO	109	86	595	559	0,23	39	-0,04	17	AA	125	109	121	89	113	112	110		
	** GOLIATH	CH110706043309	WESTGATE x PETE ROSE	CH	2315	90	591	498	-0,03	18	0,10	25	BB	108	105	106	99	112	106	121		
	# AURUM	IT031BA131B020	GORDON x SIMON	PO	671	98	580	400	0,04	19	0,06	18	AA	111	127	100	97	118	115	108		
	# JUBLEND	DE000912463978	JUPITER x BLEND	DE	14644	95	578	297	0,27	31	0,11	18	AB	114	104	123	105	116	114	100		
	oo OSOPPO	IT024000415939	VIKING x GOLDFINGER	IZ	73	78	575	1412	-0,24	37	-0,10	42	AB	100	95	102	89	117	115	114		
	** DENZEL	IT016990118449	DYNASTY x GORDON	G2	103	80	575	972	-0,02	38	-0,01	33	AB	103	120	110	91	109	111	98		
	oo SID	IT014990020046	SILVESTRO x DENMARK	PO	87	80	575	571	0,21	38	0,11	28	BB	98	107	112	110	120	113	98		
	** CONQUEST (M)	US000000193043	ENSGN x DOTSON (D)	US	526	90	574	199	0,01	9	-0,03	4	BB	133	114	123	96	107	114	120		
# PICASSO	IT048000208707	PLAYBOY x PROPHET	SB	1317	98	573	79	-0,13	-5	-0,01	1	BB	127	107	130	105	129	131	127			
92	oo CONDOR	ITBZ0000707500	CAMELOT x VINOS	SB	1643	99	572	363	0,01	16	0,11	20	BB	116	108	91	96	112	108	109		
	** SILMARK	IT021001428030	SILVESTRO x DENMARK	SB	185	88	570	422	-0,14	7	0,16	26	BB	109	93	111	110	113	112	105		
	oo VICTOR	IT010990004169	VINOZAK x EVEN	EP	45	71	570	249	0,14	20	0,10	15	BB	121	105	116	117	109	120	110		
	* PEMS	DE000938040695	PRESIDENT (D) x EMSTAR (M)	DE	201	89	566	614	0,00	25	0,07	26	BB	112	117	114	93	92	97	82		
	** SHIBA	IT014990002421	ROVER x GORDON	PO	37	73	564	352	0,22	30	0,13	21	BB	114	95	116	93	113	112	106		
	# GARDAN	CH110916041621	GORDON x JUPITER	CH	3841	96	563	628	0,01	26	0,08	28	BB	113	94	106	100	113	118	104		
	** STROMBOLI	IT021001357575	SPECIAL x HUSSLI	SB	112	87	563	260	0,09	17	0,05	13	BB	120	120	101	93	119	119	112		
	** FAVOLO	IT026990098449	VIKING x PROPHET	IZ	102	85	560	871	-0,08	29	-0,07	25	BB	122	101	117	103	105	91	104		
	oo GARRINCA	IT014990029546	BEAMER x JACKPOT (M)	PO	45	66	558	313	-0,01	12	0,20	25	BB	112	85	121	91	109	99	93		
	oo PETER	IT021000897630	PRESIDENT (D) x LACHER	SB	313	93	555	535	-0,17	10	-0,03	17	BB	121	91	115	98	117	123	133		
	** PRONEB	DE000813192441	PROLINER (W*) x VINEB (M)	DE	124	82	552	687	0,06	32	0,05	28	AB	96	134	96	95	109	102	94		
	** JONATAN	IT021001308600	JACKPOT (M) x GORDON	SB	130	90	547	160	-0,07	2	0,14	15	BB	124	108	112	104	111	114	84		
	oo STAFF	IT034990207003	MOIADO x JETWAY (M)	PO	34	65	541	564	0,26	41	0,08	26	BB	104	100	107	96	120	114	111		
	** CARTER	IT022000089802	COLOMBO x EMICO	SB	138	90	541	207	-0,17	-4	0,11	14	BB	119	97	129	104	105	100	105		
# JOYTREK	CA000000034148	PATRICK (M) x DISTINCTION	CA	254	92	541	87	0,17	16	0,04	5	AB	119	118	105	113	122	120	116			
** BRUNELLO	IT035000464042	HUSSLI x PROPHET	PO	179	91	539	436	-0,26	-1	-0,04	12	BB	127	109	111	105	111	118	109			
91	** JEEP (M*)	IT022000136600	JACKPOT (M) x VANZO (M*)	SB	111	86	538	225	0,15	20	0,15	18	BB	115	111	109	97	106	101	91		
	** OKI	IT025000049523	JACKPOT (M) x PROPHET	PO	94	84	538	399	-0,16	5	0,05	17	AB	110	123	106	87	117	105	89		
	# GRISU	IT021001356400	GORV x EMID	SB	70	82	537	545	0,08	27	0,09	26	AB	108	101	89	108	115	107	115		
	# SAM	US000000190648	PROPHET x EMORY	US	1229	97	536	815	-0,03	30	-0,01	28	BB	107	108	93	104	114	109	105		
	# COLOMBO	IT01VI 0128014	DOTSON (D) x TARGET (W) (M)	SB	2782	99	535	589	-0,43	-8	-0,08	14	AB	121	102	122	98	115	97	123		
	* AGENDA	US000000194882	BANKER x PROPHET	US	1558	91	532	169	0,41	35	0,19	18	AB	103	98	116	92	124	114	113		
	** GEORDIE	IT017990190525	GARDAN x VINOS	PO	80	82	527	109	0,23	21	0,15	13	BB	120	103	112	110	111	119	104		
	** PERRY	IT021001405666	PRONTO x GORDON	SB	87	79	525	457	0,17	31	0,12	24	BB	107	118	89	84	103	102	102		
	** RAMIRES	IT022000137778	ROVER x ZOLDO	SB	140	90	522	400	-0,06	12	0,13	23	BB	110	104	97	91	117	119	96		
	** NESSUNO	IT015530009254	ACE x ZOLDO	PO	78	84	521	676	-0,07	22	0,06	28	AB	110	89	101	96	112	102	111		
	# HASSAN	IT021000845875	HUSSLI x GORDON	SB	139	89	520	806	0,01	33	0,08	34	AB	95	115	82	99	102	86	97		
	# RANSOM	US000000191893	PROPHET x ENSGN	US	530	91	519	1101	-0,35	17	-0,23	21	AB	125	120	106	92	105	109	111		
	** VASAL	IT022990011653	VIKING x JUP	SB	76	83	518	695	-0,35	2	0,00	24	BB	119	89							




CONSORZIO "SUPERBROWN" di Bolzano e Trento


**TORI IN PROVA
DI PROGENIE
6° GRUPPO 2011**


**DISTRIBUTORE
PER L'ITALIA
E PER L'ESTERO**

**A
L
P
E
N
S
E
M
E**

**38010 Toss di Ton (TN)
Via Castello, 10
Tel. 0461/657602
Fax 0461/657930**

 HANSEL*TM*TA IT021001729000 Nato 02/12/2009 Paillettes colore BIANCA K CASEINE BB	Padre HURAY*TM DE000935830301 Latte Kg + 1256 Grasso Kg + 42 - 0,11 % Proteine Kg + 45 + 0,01 % I.T.E. + 872 Rank 99	Nonno paterno HUSSLI DE000808024689
	Madre BUTTERFLY ET IT021000816140 Latte Kg + 756 Grasso Kg + 34 + 0,05 % Proteine Kg + 40 + 0,18 % I.T.E. + 1055 Rank 99	Nonno materno DENMARK ET*TM US 189181 Latte Kg + 213 Grasso Kg + 12 + 0,05 % Proteine Kg + 14 + 0,10 % I.T.E. + 280 Rank 79
	1 2,05 305 8709 4,40 386 3,80 330 4 6,06 305 11639 4,20 484 3,80 445	

 PARKES*TM*TA IT021001754952 Nato 04/01/2010 Paillettes colore GIALLA K CASEINE BB	Padre POSTER*TM IT022000130210 Latte Kg + 384 Grasso Kg + 24 + 0,11 % Proteine Kg + 27 + 0,20 % I.T.E. + 763 Rank 98	Nonno paterno POLDI*TM CH110436082333
	Madre FLECKI IT021001433820 Latte Kg + 553 Grasso Kg + 35 + 0,17 % Proteine Kg + 34 + 0,21 % I.T.E. + 779 Rank 99	Nonno materno MOIADO*TW*TM BZ 582001 Latte Kg + 582 Grasso Kg + 37 + 0,18 % Proteine Kg + 38 + 0,24 % I.T.E. + 1070 Rank 99
	1 2,04 296 8227 4,40 359 3,80 314 3 4,05 305 10266 4,30 446 4,00 406	

 VITUS*TM*TA IT072990170435 Nato 25/12/2009 Paillettes colore VERDE SCURO K CASEINE BB	Padre VIGOR ET*TM US 195618 Latte Kg + 601 Grasso Kg + 11 - 0,18 % Proteine Kg + 23 + 0,02 % I.T.E. + 891 Rank 99	Nonno paterno PRESIDENT ET (D) US 191215
	Madre ELEONORA IT072990077226 Latte Kg + 902 Grasso Kg + 71 + 0,46 % Proteine Kg + 54 + 0,29 % I.T.E. + 1280 Rank 99	Nonno materno MOIADO*TW*TM BZ 582001 Latte Kg + 582 Grasso Kg + 37 + 0,18 % Proteine Kg + 38 + 0,24 % I.T.E. + 1070 Rank 99
	1 2,04 305 10468 4,60 477 3,90 410 2 3,06 305 13380 4,60 614 4,10 548	




CONSORZIO "SUPERBROWN" di Bolzano e Trento


**TORI IN PROVA
DI PROGENIE
7° GRUPPO 2011**


**DISTRIBUTORE
PER L'ITALIA
E PER L'ESTERO**

**A
L
P
E
N
S
E
M
E**

**38010 Toss di Ton (TN)
Via Castello, 10
Tel. 0461/657602
Fax 0461/657930**

 ABRAHAM *TM*TA IT021001761544 Nato 03/03/2010 Paillettes colore SALMONE K CASEINE BB	Padre ACCLAIM ET *TM US 195042 Latte Kg + 296 Grasso Kg - 2 - 0,20 % Proteine Kg + 7 - 0,05 % I.T.E. + 446 Rank 87	Nonno paterno CURRENCY US 193323
	Madre S NANCY IT021001598117 Latte Kg + 325 Grasso Kg + 28 + 0,21 % Proteine Kg + 29 + 0,25 % I.T.E. + 806 Rank 99 1 2,03 281 7994 4,50 360 4,30 340	Nonno materno PERFECTA(M*) US 193459 Latte Kg + 162 Grasso Kg + 4 - 0,04 % Proteine Kg + 9 + 0,06 % I.T.E. + 602 Rank 93

 JEKKO *TM*TA IT021001751000 Nato 23/01/2010 Paillettes colore VIOLA K CASEINE AB	Padre JULENG DE000936791480 Latte Kg + 772 Grasso Kg + 35 + 0,05 % Proteine Kg + 30 + 0,03 % I.T.E. + 705 Rank 96	Nonno paterno JUBLEND DE000912463978
	Madre BIANCA IT021001335639 Latte Kg + 340 Grasso Kg + 27 + 0,19 % Proteine Kg + 20 + 0,12 % I.T.E. + 606 Rank 96 1 2,11 305 8605 4,30 337 3,90 333 3 5,09 305 10310 4,30 441 3,80 389	Nonno materno ACE ET *TM US 190202 Latte Kg + 335 Grasso Kg + 16 + 0,04 % Proteine Kg + 19 + 0,11 % I.T.E. + 615 Rank 94

 RAINBOW *TM*TA IT022990125306 Nato 11/02/2010 Paillettes colore NOCCIOLA K CASEINE BB	Padre RIVALDO *TA IT015530010307 Latte Kg + 742 Grasso Kg + 25 - 0,07 % Proteine Kg + 29 + 0,04 % I.T.E. + 742 Rank 97	Nonno paterno HUSSLI DE000808024689
	Madre BARBARA IT022990027849 Latte Kg + 732 Grasso Kg + 37 + 0,11 % Proteine Kg + 26 + 0,00 % I.T.E. + 615 Rank 96 1 2,03 305 7857 4,30 339 3,80 300 3 4,08 305 10553 4,40 460 3,40 353	Nonno materno MOIADO *TW *TM BZ 582001 Latte Kg + 608 Grasso Kg + 38 + 0,19 % Proteine Kg + 39 + 0,24 % I.T.E. + 1098 Rank 99

CALENDARIO MANIFESTAZIONI ZOOTECNICHE AUTUNNALI ANNO 2011

Rassegne equine

Giovedì 22 settembre	Primiero
Sabato 24 settembre	Pieve di Ledro
Domenica 2 ottobre	Predazzo
Sabato 15 ottobre	Borgo Valsugana
Domenica 23 ottobre	Castefondo

Mostre bovine

Sabato 20 agosto	Romeno
Sabato 27 agosto	Pinzolo
Domenica 11 settembre	Fucine
Sabato 17 settembre	Cogolo
Lunedì 19 settembre	Malè
Mercoledì 21 settembre	Castelnuovo Valsugana
Giovedì 22 settembre	Fiera di Primiero
Sabato 24 settembre	Masi di Cavalese
Sabato 24 settembre	Pieve di Ledro
Sabato 24 settembre	Roncone