



L'allevatore *trentino*

Rivista della Federazione Provinciale Allevatori Trento

Anno XXXIV maggio-giugno 2013

3

Assemblea Federazione Allevatori
Altipiani Cimbri e formaggio Vezzena
Trasformazione del latte di malga
Assemblea Concast



Bimestrale - Sped. in A.P. - 70% - Poste Italiane SpA - Filiale di Trento

Sommario

Assemblea Federazione Allevatori	3
Altipiani Cimbri: la rinascita inizia dal Vezzena.....	13
Trentingrana Concast in assemblea	16
Formaggi e salumi: un test per conoscere i prodotti trentini più apprezzati	18
Malghe e alpeggi: rispetto della sicurezza alimentare e tutela delle produzioni tradizionali	20
Il Centro Genetico: uno strumento indispensabile per una razza a duplice attitudine.....	28
Attività dello Junior Club	30
Consorzio "Superbrown"	32



Copertina: Malga Laghetto, Lavarone (foto G. Frisanco)

Direttore responsabile:
Claudio Valorz

Comitato di redazione:
Claudio Valorz, Giovanni Frisanco, 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



Assemblea Federazione Allevatori

La zootecnia interprete di un mondo che cambia

di **Walter Nicoletti**

Anche il settore zootecnico registra una serie di evoluzioni che si accompagnano a quelle del resto della società. Accanto ad un cauto ottimismo derivato dall'andamento sostanzialmente positivo del Trentingrana e dall'affacciarsi sulla scena di una convinta componente giovanile, dall'altra si addensano le nubi della crisi, dell'aumento dei costi di produzione e delle materie prime.

La nota negativa del 2012 è dovuta, si legge nella relazione del CdA della Federazione Allevatori nel corso dell'assemblea del 9 maggio scorso, all'ulteriore impennata dei prezzi dei mangimi che di fatto hanno annullato gli effetti positivi dovuti alla ripresa dei prezzi dei prodotti venduti.

Più difficoltosa la situazione degli allevatori che conferiscono il loro prodotto a Latte Trento, anche se non sono da registrare flessioni nel prezzo liquidato ai soci. Complessivamente il giudizio sull'annata resta positivo, soprattutto se raffrontato all'andamento economico generale e alle difficoltà che stanno attraversando gli altri settori produttivi.

In ogni caso il bilancio per il comparto è positivo. Grazie al sacrificio di chi ci lavora, all'impegno delle istituzioni e agli strumenti messi in campo dal sistema cooperativo.

Nel corso dell'assemblea non c'è stata nessuna relazione "politica" da parte del presidente Silvano Rauzi, ma un dibattito tra gli allevatori sui problemi e le prospettive in questa crisi che al socio più anziano, Leone Degiampietro 92 anni di Tesero, ha riportato la memoria agli anni quaranta del secolo scorso.

Ma, al di là delle valutazioni generali sulla crisi, rimane il dato di un settore che esprime una forte dinamicità interna. Se il numero delle aziende e dei capi rimangono pressoché invariati, con 706 stalle (+1 rispetto all'anno precedente) e 23.459 animali in controllo (+115), si registrano alcuni cambiamenti sul versante delle razze allevate e delle tipologie di allevamento.

A fronte di un sensibile calo della Bruna (-21 aziende e -394 capi) e della Frisona (-4 aziende a capi invariati), si registra un aumento della Pezzata Rossa (+3 aziende e +270 capi) e della Grigio Alpina (+10 aziende e +92 capi); stabile la Rendena.

Anche per questo nella relazione tecnica si evidenzia come "negli ultimi anni in provincia di Trento il settore zootecnico vive una delicata fase di assestamento strutturale, con diverse aziende che cercano un equilibrio tra dimensione e disponibilità di territorio ed altre che intrapren-

dono attività di produzione diverse dalla bovinocoltura da latte. Di conseguenza anche i servizi organizzati dalla Federazione Allevatori ed offerti ai soci devono essere calibrati in funzione dei nuovi indirizzi produttivi e dare risposte, oltre che agli allevatori di bovini da latte, anche alle nuove iniziative zootecniche, in particolare quelle riguardanti il settore degli ovi-caprini e degli equini. Anche per questi – conclude la relazione – la Federazione sta sviluppando nuovi servizi tecnici e commerciali ed adeguando i programmi della selezione e dell'assistenza tecnica alle nuove necessità".

Fra le tendenze notiamo l'aumento dei capi ovini (+151) e caprini (+107), a fronte però di un leggero calo nel numero delle aziende, ed un sensibile aumento degli equini. A fronte dell'invarianza nel settore cunicolo, si nota un sensibile aumento di interesse per gli allevamenti avicoli domestici ed ovaioi in particolare.



L'assessore Tiziano Mellarini durante il suo intervento

Bilancio positivo dunque per la Federazione degli allevatori che ha presentato ai soci un bilancio di esercizio di tutto rispetto, con un utile che supera i 300 mila euro. Documento approvato dai soci con un solo voto di astensione.

Gli interventi dei rappresentanti istituzionali all'assemblea (presenti gli assessori Mellarini, Gilmozzi,

Beltrami e tutti i rappresentanti del mondo cooperativo, dalla Federazione a Promocoop e Cooperfidi) hanno evidenziato più luci che ombre. Diego Schelfi ha invitato a rafforzare il messaggio cooperativo, soprattutto da parte dei giovani. "Proprio da chi vive la fatica della terra deve arrivare un messaggio di fiducia e speranza".

L'assessore provinciale all'Agricoltura e Turismo Tiziano Mellarini,

alla decima assemblea con questo ruolo, con un filo di commozione ha ricordato gli obiettivi raggiunti nei suoi due mandati politici. "Finalmente oggi tanti giovani iniziano l'attività agricola. Nell'ultimo bando per i premi di insediamento riservati ai giovani, abbiamo ricevuto 128 domande, un record", ha ricordato Mellarini.

Dalla relazione del Consiglio di Amministrazione

a cura di **Claudio Valorz**

Bilancio

Nel 2012 il risultato economico della Federazione Allevatori è positivo con un utile di esercizio pari a € 302.020. La performance positiva è dovuta in gran parte a due poste straordinarie quali l'esproprio da parte della P.A.T. di una fascia di terreno prospiciente la S.P. dell'Interporto (€ 93.000) e l'utile ricavato dagli impianti fotovoltaici (€ 66.000), ma ci sono stati esiti molto positivi anche per il Punto Vendita (+ € 86.000) e per il CFA Alpenseme (+ € 87.000). Il positivo andamento di questi settori ha permesso di far fronte alle perdite del settore commercializzazione del bestiame, senza aumentare la richiesta di contributo ai soci. La situazione patrimoniale della cooperativa è solida, anche a fronte di un cospicuo accantonamento per ammortamenti.

Servizi Tecnici

Assistenza tecnica

Le principali azioni di assistenza tecnica del 2012 hanno riguardato:

- diffusione delle informazioni relative alla selezione genomica mediante presenza dei tecnici in azienda e predisposizione ed illustrazione dei piani di accoppiamento;
- fornitura del materiale seminale per le fecondazioni da parte dei tecnici di Alpenseme in maniera da valorizzare al meglio le indicazioni dei tecnici della selezione;
- esecuzione di alcuni testaggi del DNA per ricercare la presenza di malattie ereditarie o tare tra la popolazione bovina delle razze Bruna e Frisona, quali Aracno-

melia (6), Weaver (6) ed SMA (6); tutte le analisi hanno dato esito negativo;

- programma embryo-transfer presso l'az. Dellai Luigi di Pergine Valsugana con la presenza di una sessantina di manze teoricamente disponibili per il trapianto; i risultati tecnici sono stati eccellenti con 27 manze trapiantate e 21 gravidanze accertate (% di attecchimento superiore al 75);
- indagine sul corretto dimensionamento, buon utilizzo e adeguata pulizia degli strumenti di mungitura e conservazione del latte; intervento su 730 impianti in aziende zootecniche aderenti ai 19 caseifici cooperativi, oltre a quelli privati; è stata garantita assistenza anche alle malghe, in particolare a quelle ove era in atto un programma di contenimento delle infezioni mammarie;
- assistenza organizzativa e finanziaria al programma di miglioramento genetico della razza Rendena, con particolare attenzione alla possibilità di valorizzare la razza attraverso produzione di carne con metodo biologico;
- miglioramento genetico delle razze equine Haflinger e Norico, sia attraverso l'organizzazione di 2 stazioni di monta, come anche mediante la diffusione della pratica della inseminazione artificiale;
- assistenza agli allevatori nella corretta gestione dell'anagrafe bovina mediante la fornitura dei marchi auricolari, la collaborazione nella compilazione del registro aziendale, l'eventuale vidimazione dello stesso presso

l'Azienda Sanitaria, la marcatura dei vitelli e la loro registrazione, la compilazione delle cedole, l'inoltro delle stesse all'Azienda Sanitaria e, non di rado, anche la collaborazione nelle registrazioni dei movimenti aziendali e nel ritorno dei passaporti agli allevatori; è pure proseguito il progetto relativo all'applicazione delle marche auricolari DNA che consentono, contestualmente alla loro applicazione, l'estrazione di una parte di tessuto auricolare per la successiva analisi e ricerca del virus BVD; in questo contesto la Federazione Allevatori ha garantito l'applicazione delle marche, la raccolta e la consegna agli uffici veterinari periferici delle APSS dei campioni di materiale biologico e delle relative cedole e l'archiviazione di un secondo campione utile per la ripetizione dell'analisi o per indagini molecolari a fini selettivi.

Programma per il miglioramento della fertilità

Dopo anni di impegno in questo settore si è capito che la fertilità degli animali dipende da una serie di fattori sanitari, fisiologici ed alimentari, da aspetti che riguardano la gestione ed il management dell'azienda nel suo complesso e da caratteristiche genetiche intrinseche dei riproduttori. Per questi motivi la Federazione Allevatori, anche nel 2012, ha attivato dei programmi di assistenza alle aziende che consentano di limitare al minimo gli effetti negativi di detta problematica e precisamente:

- controllo della fertilità delle vacche da latte attraverso una

attenta gestione della fase del "post-partum, uno dei momenti decisamente più complessi della fase riproduttiva di una vacca da latte; l'obiettivo è quello di ottenere una rapida ripresa di tutte le funzionalità ovariche e riproduttive, di avere calori entro 60 giorni ed aumentare la percentuale di successi al primo intervento fecondativo; il servizio ha visto l'adesione di 221 aziende per un totale di 6.749 vacche in produzione più le manze ed ha comportato l'esecuzione di più di 25.000 visite ginecologiche complessive, suddivise tra visite cicliche, visite post-partum, diagnosi di gravidanza ed altre esplorazioni per specifici problemi;

- stima indiretta della fertilità attraverso il rilevamento del carattere BCS (Body Condition Score); il lavoro ha riguardato 61 aziende per un totale di 3.048 capi interessati e 16.560 rilievi di BCS effettuati; il lavoro ha permesso di implementare ulteriormente il data base e dall'elaborazione dei dati è emersa una stretta correlazione tra la condizione corporea delle vacche e la loro predisposizione a rimanere gravide (le vacche magre e fuori condizione hanno interparti più lunghi di 20 giorni rispetto alle altre);
- controllo delle principali malattie podali dei bovini quali l'ulcera soleare, la malattia della linea bianca, la dermatite digitale e il flemmone; il servizio di assistenza, affidato ad una équipe di veterinari podologi con il compito soprattutto di stimolare una prevenzione in azienda, sia attraverso la corretta applicazione della tecnica del pareggio preventivo, come anche mediante un'analisi approfondita delle cause che determinano le zoppie (alimentazione squilibrata, pavimenti non idonei, conformazione del piede delle vacche e loro stato di benessere) ha riguardato 16 aziende;
- applicazione della inseminazione artificiale negli allevamenti caprini con l'obiettivo di mantenere un adeguato livello produttivo degli animali; azione congiunta di assistenza tecnica promossa dalla Federazione Allevatori e dal Centro di Assistenza



Tecnica della Fondazione Mach con consulenza esterna garantita dai tecnici del SATA della Lombardia, intervenuti a più riprese sia per dei momenti di formazione in aula come anche direttamente in azienda;

- controllo delle principali parassitosi negli allevamenti caprini e nei greggi ovini mediante un programma di applicazione autunnale (al momento del rientro dai pascoli estivi) di alcuni presidi antiparassitari (Hapadex della Intervet Italia, Dectomax della Pfizer e Ivomec della Merial Italia); il programma ha interessato 64 allevatori per complessivi 33.005 animali.

Gestione Ufficio Provinciale dell'anagrafe degli equidi

La Federazione Allevatori, su delega dell'AIA, gestisce l'Ufficio Periferico degli equidi per la provincia di Trento. Il lavoro consiste nella raccolta ed istruttoria delle domande inoltrate da parte dei proprietari, nell'acquisto, distribuzione ed applicazione dei microchip identificativi agli animali (operazione affidata ai veterinari che si sono convenzionati con la Federazione Allevatori), nell'inserimento dei dati identificativi di tutti gli equidi nella base dati nazionale, nella produzione ed emissione dei passaporti e nella gestione di tutti i successivi eventi e passaggi di proprietà.

L'attività 2012 relativa all'anagrafe degli equidi ha riguardato 264 rilasci di passaporti cavalli e 149 di

asini, 526 registrazioni di passaggi di proprietà e 99 altri adempimenti per macellazioni, smarrimenti e altro.

Gestione incentivi per il benessere animale

La Federazione Allevatori, anche nel 2012, ha gestito la raccolta delle domande, l'istruttoria e la liquidazione degli incentivi agli allevatori relativamente al premio per il benessere del giovane bestiame portato in alpeggio. Il premio viene riconosciuto agli imprenditori agricoli in ragione del numero di giovani animali (max 30 capi tra bovini e cavalli), di età compresa tra 7 e 36 mesi, detenuti almeno dal 1° gennaio dell'anno in cui viene fatta la domanda ed alpeggiati sulle malghe riconosciute dalla P.A.T. Nel 2012 sono state raccolte 690 domande direttamente dalla Federazione Allevatori, mentre altre 75 sono state presentate direttamente dagli allevatori agli uffici della PAT. Tutte le pratiche sono state istruite entro il mese di marzo 2013 per un importo proposto per la liquidazione che assomma a € 1.752.200.

Servizi commerciali

Aste

Nel 2012 sono state organizzate 7 manifestazioni d'asta per bestiame da vita con quotazioni medie delle manze gravide che di fatto hanno mantenuto il livello del 2011 (+ € 20 equivalente ad un + 1,09%).

Il servizio commerciale della Federazione Allevatori ha inoltre collocato altri 466 capi di bestiame

Statistiche aste 2011/2012

Mese	Soggetti venduti			Prezzo medio di vendita manze in €			
	2011	2012	Diff.	2011	2012	Diff.	Diff. %
Febbraio	54	71	17	1.752	1.901	149	8,52
Maggio	63	56	- 7	1.901	1.999	98	5,13
Settembre	62	79	17	1.837	1.834	- 3	- 0,15
Settembre	137	118	- 19	1.927	1.904	- 23	- 1,18
Ottobre	117	69	- 48	1.900	1.800	- 100	- 5,27
Novembre	73	69	- 4	1.769	1.807	38	2,15
Dicembre	109	102	- 7	1.782	1.758	- 24	- 1,35
Totale	615	564	-51	1.838	1.858	+ 20	+ 1,09

da vita al di fuori delle aste. Si tratta di manze, vacche e vitelle in parte acquistate alle aste di Bolzano (194 capi) ed in parte animali ritirati dai soci, per un totale di bestiame da vita commercializzato pari a 1.013 capi.

Vitelli

Complessivamente nel corso del 2012 sono stati ritirati 5.747 vitelli, dei quali 3.671 (in gran parte bruni e frisoni destinati alla produzione di carne bianca) sono stati collocati ad

ingrassatori sulle tradizionali piazze del Nord Italia. I restanti 2.076 (vitelli incroci Blu Belga per le varie razze ed alcuni soggetti in purezza delle razze Grigio Alpina, Pezzata Rossa e Rendena) sono stati svezzati per conto della Federazione Allevatori in alcune aziende del Veneto e successivamente collocati in allevamenti da ingrasso in Trentino. Questi ultimi sono rientrati nel programma di valorizzazione e rintracciabilità delle carni e commercializzati con il marchio "carne bovina etichettata". Il

prezzo medio dei soggetti maschi e femmine pagato agli allevatori nel corso del 2012 è risultato di € 479,00 per gli incroci Blu Belga, € 315,00 per i Pezzati Rossi, € 275,00 per i Grigio Alpini, € 230,00 per i Rendeni, € 125,00 per i Frisoni con peso superiore a 55 kg e € 95,00 per i bruni con peso superiore a 60 kg.

Vacche da macello

Il numero delle vacche di fine carriera ritirate nel 2012 è stato di 2.384 (di cui 662 urgenze) con un andamento economico positivo durante tutto l'anno. La collocazione di questi animali avviene in via prioritaria attraverso la cooperativa UNIPEG di Reggio Emilia, alla quale la Federazione Allevatori è associata ed in piccola parte con cessione ad un macello locale. La remunerazione media realizzata nel 2012 si è attestata intorno a € 520,00 a capo con un peso medio di kg 260 a capo (€ 2,00/kg.).

Vitelloni da carne

Nel 2012 il settore della carne bovina a livello locale ha avuto un anda-

mento positivo, dovuto in particolare alla piena operatività del progetto per la "valorizzazione delle carni bovine" che si è ulteriormente incrementato soprattutto grazie alle vendite presso il Punto Vendita della Federazione. Gli allevamenti da ingrasso trentini che partecipano al progetto hanno ritirato 2.076 vitelli svezzati destinati all'ingrasso, mentre il Punto Vendita ha assorbito 415 capi di cui 240 maschi e 175 femmine. Al SAIT sono stati conferiti 1.229 capi di cui 514 maschi e 715 femmine. Per garantire completezza al progetto di valorizzazione della carne bovina servirebbe un ulteriore sforzo da parte di SAIT e delle Famiglie Cooperative ad esso collegate per incrementare la promozione e le vendite di questo prodotto.

Ritiro carcasse

La Federazione Allevatori, supportata dal sostegno finanziario della P.A.T., si è fatta carico anche nel 2012, di organizzare il servizio di raccolta ed incenerimento delle carcasse e del materiale a rischio. Il numero di carcasse conferito am-

monta a 4.226, di cui 1.606 bovini adulti, 1.338 vitelli, 193 suini, 872 ovi-caprini, 45 equini e 172 di altre specie. Sono stati inoltre ritirati e conferiti agli inceneritori 828.216 kg di pesce morto, 221.783 kg di polli e 88.020 kg di conigli.

Punto Vendita Carni

Anche nel 2012, nonostante la contrazione generalizzata dei consumi di carne a livello nazionale il Punto Vendita è riuscito ad incrementare il fatturato (€ 3.083.107 contro € 3.005.786 del 2011 con un incremento del 2,57%). La Federazione Allevatori nota con soddisfazione che molti consumatori della città di Trento, ma anche delle valli, hanno individuato nel Punto Vendita un riferimento per i loro acquisti con la garanzia di trovare carni di qualità e soprattutto di origine garantita. Nel 2012 sono state lavorate e commercializzate le carni di 415 vitelloni (240 maschi e 175 femmine), 222 vitelli a carne bianca, 2.000 suini, 367 capretti, 123 agnelli, kg 6.545 di carne di coniglio e kg 32.041 di carne di

pollame. L'offerta del Punto Vendita è stata integrata con diversi altri prodotti dell'agricoltura trentina che vanno dai formaggi, ai prodotti ortofrutticoli, al miele, ecc.

Produzione di energia da fotovoltaico

Il 2012 è stato un anno positivo per l'attività degli impianti fotovoltaici. La produzione di energia è risultata pari a 276.631 kWh a Trento e a 96.374 kWh a Toss.

Il beneficio economico derivante dalla produzione di energia può così riassumersi:

- risparmio sul costo dei consumi di energia elettrica (stima) € 14.128;
- cessione energia alla rete SET (scambio sul posto) € 17.358;
- contributo GSE incentivo al fotovoltaico € 153.745.

Il bilancio di questa attività, al netto degli ammortamenti e degli interessi sul finanziamento acceso con la CR di Trento per far fronte all'investimento, ha dato un margine economico di € 66.425.

CALENDARIO ASTE 2013

La Federazione Provinciale Allevatori ha stilato il calendario per le aste del 2013. 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 13 febbraio

Mercoledì 11 settembre

Mercoledì 23 ottobre

Mercoledì 04 dicembre

Mercoledì 15 maggio

Mercoledì 02 ottobre

Mercoledì 13 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.

Libri Genealogici e Controlli Funzionali

Nel 2012 il numero di aziende bovine e di capi che hanno partecipato attivamente ai controlli è rimasto praticamente invariato (+1 azienda e +115 capi rispetto al 2011). Per quanto riguarda i settori ovino e caprino si è registrato un lieve calo di aziende (-1 ovis e -3 caprini) a fronte di un buon incremento di capi (+151 ovis e +107 caprini). Relativamente agli equini si registra un incremento considerevole sia nelle aziende che nei capi (rispettivamente +63 e +205), ma ciò è da ascrivere ad un diverso modo di contabilizzare i capi (non più fattrici bensì capi totali presenti in azienda). Stabile la situazione del comparto cunicolo.

Consistenza

Nel 2012 è stata fatta la consueta verifica di ascendenza (tramite comparazione del DNA estratto dai bulbi piliferi o dal tessuto auricolare) su 712 femmine di razza Bruna, 36 della razza Frisona, 20 di Pezzata Rossa e 1 di Grigio Alpina. Sono 33 (4,3%) le vitelle risultate errate o per paternità e/o per maternità e di conseguenza è stata loro oscurata la genealogia negli archivi nazionali e locali. Analogo lavoro di testaggio è stato eseguito per i maschi destinati alla riproduzione e per i soggetti nati da ET. In questo caso sono stati testati 20 soggetti, risultati tutti esatti.

Produttività

Nel 2012 i dati dei controlli funzionali hanno registrato una sostanziale tenuta rispetto al 2011 con variazioni di +66 kg nella quantità di latte accompagnata da una leggera flessione del grasso (-0,02%) e da un piccolo aumento nella proteina (+0,01%). Per quanto riguarda le singole razze si registra un buon aumento del latte in Bruna, Pezzata Rossa e Rendena e un discreto aumento della % di proteina in Bruna, Frisona, Rendena e Grigio Alpina. Il grasso è leggermente calato in maniera trasversale, probabilmente condizionato dall'andamento stagionale. Per quanto riguarda la proteina, che rappresenta l'obiettivo di selezione principale per le aree dove il latte è trasformato in formaggi, spicca il livello di 3,62% raggiunto dalla Bruna.

Razza/specie	Numero aziende			Numero capi		
	2012	2011	Diff.	2012	2011	Diff.
Bovini						
Bruna	487	508	-21	7.776	8.170	-394
Frisona	343	347	-4	8.858	8.859	-1
Pezzata Rossa	369	366	+3	3.534	3.264	+270
Rendena	103	104	-1	1.228	1.250	-22
Grigio Alpina	165	155	+10	948	856	+92
Rossa Danese	3	3	0	4	7	-3
Pinzgau	26	19	+7	38	28	+10
Jersey	23	20	+3	40	36	+4
Angler	4	5	-1	6	8	-2
Meticcia	277	262	+15	1.020	865	+155
Altre	3	1	+2	7	1	+6
Totale bovini	706	705	+1	23.459	23.344	+115
Ovini						
Totale varie razze	17	18	-1	567	416	+151
Caprini						
Saanen	8	8	0	557	559	-2
Camosciata	11	11	0	440	320	+120
Bionda dell'Adamello	14	13	+1	175	177	-2
Mochena	16	18	-2	182	148	+34
Meticcia	5	7	-2	54	97	-43
Totale caprini	34	37	-3	1.408	1.301	+107
Equini						
Norico	75	53	+22	165	74	+91
Haflinger	252	211	+41	455	341	+114
Totale equini	327	264	+63	620	415	+205
Conigli (fattrici)						
Totale varie razze	20	21	-1	588	530	+58



Dati produttivi 2011/2012				
Razza	N° vacche controllate	Latte kg	Grasso %	Proteine %
Bruna				
2011	8.170	7.078	4,06	3,60
2012	7.776	7.206	4,04	3,62
Diff. 2011/12	-394	+128	-0,02	+0,02
Diff. %	-4,8%	+1,8%	-0,5%	+0,6%
Frisona				
2011	8.859	8.621	3,87	3,34
2012	8.858	8.669	3,84	3,36
Diff. 2011/12	-1	+48	-0,03	+0,02
Diff. %	0,0%	+0,6%	-0,8%	+0,6%
Rendena				
2011	1.250	4.866	3,48	3,25
2012	1.228	4.979	3,49	3,29
Diff. 2011/12	-22	+113	+0,01	+0,04
Diff. %	-1,8%	+2,3%	+0,3%	+1,2%
Grigio Alpina				
2011	856	4.654	3,64	3,40
2012	948	4.684	3,63	3,43
Diff. 2011/12	+92	+30	-0,01	+0,03
Diff. %	+10,7%	+0,6%	-0,3%	+0,9%
Pezzata Rossa				
2011	3.264	6.259	3,88	3,46
2012	3.534	6.421	3,88	3,47
Diff. 2011/12	+270	+162	0,00	+0,01
Diff. %	+8,3%	+2,6%	0,0%	+0,3%
Meticcie e altre				
2011	945	7.070	3,86	3,44
2012	1.115	7.054	3,84	3,47
Diff. 2011/12	+170	-16	-0,02	+0,03
Diff. %	+ 18,1 %	- 0,2%	- 0,5%	+ 0,8%
Totali				
2011	23.344	7.306	3,92	3,45
2012	23.459	7.372	3,90	3,46
Diff. 11/12	+115	+66	-0,02	+0,01
Diff. %	+0,5%	+0,9%	-0,5%	+0,3%

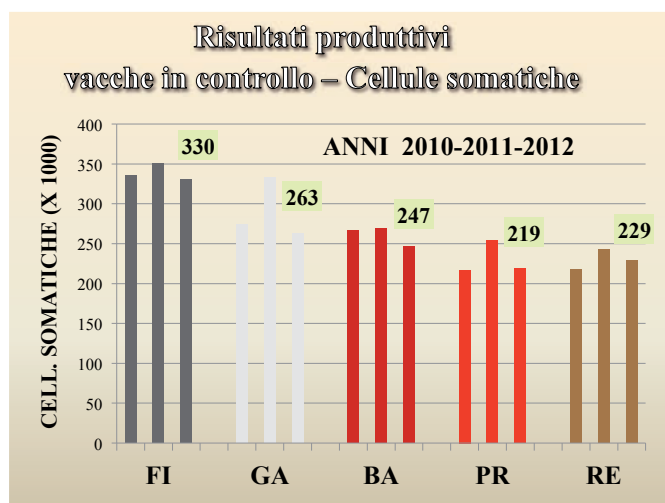
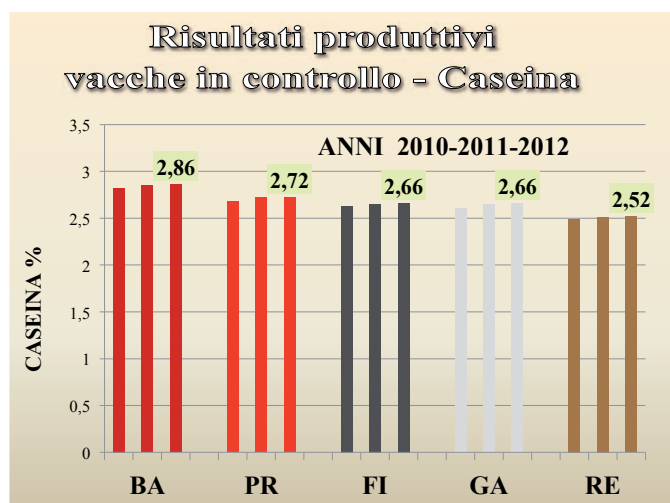
Anche l'attività del laboratorio latte è risultata intensa con analisi per grasso, proteine, caseine e cellule somatiche su 183.722 campioni. Il laboratorio ha continuato a lavorare secondo il Sistema Qualità Norme ISO 9001/2008, superando positivamente le visite ispettive previste dall'ente di certificazione DNV (Det Norske Veritas).

Consorzio Superbrown 2012

Per il Consorzio Superbrown di Bolzano e Trento il 2012 è stato un anno di svolta in quanto le prime applicazioni della selezione genomica hanno determinato una modifica sostanziale dello schema selettivo. Il lavoro tecnico ed anche l'impegno economico si sono trasferiti per buona parte sulla preselezione dei vitelli da avviare alla FA che devono essere individuati con tempestività (pochi giorni dopo la nascita) e subito sottoposti ad un prelievo di sangue sul quale viene effettuata l'analisi genomica. Dai risultati del test genomico (dopo 40 giorni dall'invio del campione al laboratorio) si decide se il vitello è idoneo a diventare un futuro riproduttore.

Nel 2012 Superbrown ha eseguito 173 test genomici sui vitelli e 18 di questi sono stati allevati fino a 6 mesi e successivamente avviati al Centro Genetico dell'ANARB.

Per quanto riguarda l'attività generale di Superbrown è da registrare un anno particolarmente positivo sia sul piano tecnico che su quello economico. Sul fronte economico si è avuto un ottimo volume di vendite sia in Italia che all'estero (complessivamente 276.902 dosi). Sul piano tecnico la situazione è risultata inte-



	Numero dosi
Produzione progenie Superbrown	49.330
Produzione genomici Superbrown	20.095
Produzione provati Superbrown	140.775
Produzione Blu Belga Alpanseme	52.955
Produzione sessato c/o Sexing Semen di Reggio Emilia	6.504
Progenie Superbrown distribuite in Italia	26.604
Progenie Superbrown esportate	1.400
Genomici Superbrown distribuiti in Italia	4.413
Genomici Superbrown esportati	4.956
Provati Superbrown distribuiti in Italia	23.595
Provati Superbrown esportati	149.892
Provati Superbrown sessato distribuiti in Italia	3.097
Provati Superbrown sessato esportati	2.429

ressante con la conferma ai massimi livelli di alcuni riproduttori di pregio (Superbrown Mike e Superbrown Poster su tutti) e con l'uscita di alcuni giovani tori genomici. Sono proseguite pure le attività di ricerca in collaborazione con l'Università di Padova con il progetto "Cowplus"; lavori che hanno riguardato la valorizzazione dei riproduttori Superbrown per quanto riguarda l'attitudine casearia del latte.

Per quanto riguarda il programma di produzione di seme sessato ci si è avvalsi del laboratorio di lavorazione e separazione di Reggio Emilia che ha reso più agevole la produzione di materiale seminale sessato ed aumentato la variabilità di riproduttori a disposizione degli allevatori.

Nel 2012 Superbrown ha avviato alla prova di progenie 16 torelli caratterizzati da una buona variabilità genetica (11 padri e 6 nonni materni diversi) e da un elevato indice genomico medio (820 corrispondente a rank 96). I dati più significativi relativi all'attività del Consorzio sono riassunti nella tabella seguente:

C.F.A. "Alpanseme"

Presso il Centro di F.A. "Alpanseme" di Toss di Ton vengono organizzate le attività di prelievo, valutazione, lavorazione, congelamento e conservazione del materiale seminale bovino. Alpanseme è inoltre il punto di riferimento per lo sviluppo delle iniziative tecnico-scientifiche del miglioramento genetico degli animali e garantisce i supporti tecnici, commerciali ed organizzativi per

la pratica della inseminazione artificiale in tutta la provincia. Alpanseme opera secondo le normative internazionali ISO 9001 ed il piano "qualità e certificazione" controllato dall'Ente CSQA di Thiene, che rappresenta una garanzia per la qualità del materiale seminale prodotto ed una positiva immagine per tutti i clienti di seme a livello nazionale ed internazionale.

Nel corso del 2012 è stato prelevato seme a 100 riproduttori e precisamente: 42 della razza Bruna, 32 della razza Rendena, 16 della razza Grigio Alpina, 2 della razza Frisona, 3 della razza Pinzgau e 5 della razza Blu Belga.

La produzione di materiale seminale si è attestata a quota 445.170 dosi, con un leggero incremento rispetto all'anno precedente (+11.045 dosi, pari al 2,5%). Il quantitativo di dosi prodotte ad Alpanseme è strettamente legato alle strategie selettive e agli esiti commerciali del programma Superbrown e va rimarcato che, da questo punto di vista, il 2012 è stato un anno positivo con complessive 263.155 dosi.

La restante produzione ha riguardato 14.380 dosi di Rendena per A.N.A.RE, 690 di Frisona per GAP TRADE, 31.660 di Grigio Alpina per l'Associazione Nazionale Grigio Alpina di Bolzano, 5.920 di Pinzgau per la Federazione di Bolzano, 22.765 di Blu Belga per la Federazione di Trento e 106.600 per il programma di determinazione della qualità genetica del bestiame.

Il materiale seminale commercializzato in provincia di Trento da Alpanseme attraverso il recapito am-

monta complessivamente a 52.676 dosi (+3,5%), di cui 8.865 di Bruna, 14.611 di Frisona, 1.327 di Rendena, 1.258 di Grigio Alpina, 4.866 di Pezzata Rossa e 21.749 di razze da carne (41,3% del totale). Alpanseme fornisce pure un'interessante gamma di servizi aggiuntivi quali rifornimento di azoto, bollette di fecondazione, guaine, guanti e altro materiale per la FA.

Da qualche anno presso Alpanseme è attivo un programma per il controllo della fertilità dei tori. Controllo che riguarda sia l'aspetto andrologico (tori che abbiano un apparato riproduttore fisiologicamente predisposto per la produzione di materiale seminale di qualità) come pure l'aspetto tecnico-laboratoristico (produzione di materiale seminale con adeguate tecniche di prelievo, lavorazione, diluizione, congelamento e conservazione). Sono state eseguite analisi di laboratorio su materiale biologico diverso (sangue, feci, urine, liquido seminale, ecc.) per la ricerca di batteri, virus o altri agenti patogeni che possano interferire e/o limitare la capacità fecondante del materiale seminale. Il lavoro è stato condotto in collaborazione con i Servizi Veterinari dell'A.P.S.S. per quanto riguarda i prelievi e con la Sezione di Trento dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie relativamente ai test ed alle analisi. Un'ulteriore collaborazione è stata instaurata con il Dipartimento di Fisiologia Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria di Teramo ed in particolare con il dr. Alberto Contri, con il quale si sono effettuate delle prove andrologiche relative al controllo della spermio-genesi dei riproduttori adibiti all'inseminazione artificiale.





Altipiani Cimbri: la rinascita inizia dal Vezzena

di **Walter Nicoletti**

Accanto alle ombre di un modello turistico che sta raggiungendo la maturità si profilano alcune luci e alcune buone notizie per quanto riguarda un altro settore fondamentale per la vita ed il presidio ambientale degli Altipiani Cimbri, quello zootecnico.

La riscoperta del Vezzena, sicuramente uno dei formaggi più blasonati delle Alpi, ha consentito in questi ultimi anni ai soci del Caseificio Sociale di rafforzare il proprio ruolo e la propria collocazione all'interno di questo territorio. Accanto ad investimenti importanti a livello di stalle e parco macchine, va rilevato l'importante intervento di ristrutturazione che ha riguardato sia la sala di lavorazione, che il punto vendita della struttura cooperativa di Lavarone Cappella. Ma la vera novità dell'estate è rappresentata dall'apertura del nuovo punto vendita del caseificio in via Colpi a Folgaria. Un intervento che, dopo la chiusura del negozio di Costa, rappresenta un grande ritorno del caseificio nell'area folgaretana, peraltro sempre attenta alla qualità dei formaggi nostrani.

A questi investimenti cooperativi si sono aggiunte in questo periodo altre importanti novità: a Lavarone e a Folgaria due giovani stanno costruendo le loro rispettive stalle. La notizia è particolarmente significativa se consideriamo che entrambi non provengono da famiglie di allevatori e si sono affacciati a questa professione per la grande passione e l'interesse per gli animali.

Questo ritorno alla zootecnia coincide con la rivalutazione del prodotto principe degli Altipiani nella versione tradizionale, fresco, mezzano e vecchio, ma soprattutto



Marisa Corradi nella sua stalla di Pezzate Rosse

nella proposta stravecchio (con oltre 18 mesi di stagionatura) e con quello di malga.

Il Vezzena d'alpeggio, che viene prodotto con il latte crudo proveniente da malga Millegrobbe, rientra a pieno titolo nei Presidi di Slow Food e come tale si presenta come la vera bandiera dei prodotti degli Altipiani.

La riscoperta del Vezzena, accanto agli altri prodotti del caseificio, ha innescato un processo di rivalutazione delle risorse del territorio che ha consentito agli allevatori di Folgaria, Lavarone e Luserna di diventare degli interlocutori essenziali ed insostituibili per il turismo locale. Un modello che dicevamo maturo, forte sul piano dell'offerta invernale e ricettiva, ma tuttavia bisognoso di integrarsi con l'ambiente naturale ed i prodotti del territorio per ampliare la propria offerta "emozionale" ed "esperienziale". «Noi allevatori – esordisce Marisa Corradi, Presidente del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena – abbiamo

bisogno della sinergia con il settore turistico e commerciale, mentre loro hanno bisogno di noi per presidiare il territorio e garantire la tipicità dei prodotti».

Una sinergia che in questi anni si è sviluppata grazie alla piena collaborazione con l'Azienda di Promozione Turistica e ad iniziative come la *Montagna di latte* promossa dal Consorzio dei Comuni Trentini e l'*Associazione Altipiani Cimbri Prodotto* Qui promossa dalla Comunità di Valle.

Attraverso la *Montagna di latte*, i prodotti del caseificio vengono "raccontati" dagli stessi allevatori e dai casari, mentre, nei periodi estivi, presso il caseificio di Cappella, vengono promossi dei meeting con abbinamenti interessanti alla presenza di altri contadini ed artigiani del cibo.

L'APT, oltre alla disponibilità alla promozione di questi incontri e alla ricerca continua di un rapporto fra mondo turistico ed agricoltura, ha contribuito a far conoscere al grande pubblico il *Lavarone Trekking*, una

rete di sentieri da percorrere sia a piedi che in bicicletta e, d'inverno, con le ciaspole. Questi percorsi toccano una serie di aziende agricole che a loro volta vengono coinvolte nella manutenzione dei sentieri e si rivolgono pertanto ad un turista attento all'ambiente e all'esperienza conoscitiva del territorio e dei suoi prodotti.

Significativa inoltre anche la collaborazione con *Turismo Lavarone*, la società degli impianti di risalita con la quale vengono organizzate periodicamente delle visite guidate di sciatori e turisti presso il caseificio.

Attraverso *Altipiani Cimbri Prodotto Qui* si è poi creata una rete di operatori del mondo rurale e dei settori dell'artigianato, del commercio e del turismo accomunati dall'interesse per la qualità del territorio e dalla precisa volontà di collaborare per l'innalzamento complessivo della competitività territoriale. Obiettivi ed esempi di buone pratiche che verranno presentati assieme a tutti i prodotti tipici degli Altipiani nel corso della Fiera in programma a fine stagione in occasione della classica *Desmontegada*.

All'interno di questo rinnovato clima ha preso corpo un sistema intercooperativo fra caseificio e singole



L'estrazione di una cagliata di Vezza al Caseificio di Lavarone

Coop che ha portato ad una ulteriore valorizzazione del Vezza. In base a questi accordi commerciali, gestiti per la parte contabile dal Consorzio di secondo grado, i prodotti del caseificio di Lavarone sono presenti costantemente nelle Famiglie Cooperative degli Altipiani e in quelle della Vigolana e dell'Alta Valsugana. «Questo dinamismo commerciale –

continua Marisa Corradi – ha contribuito ad elevare la nostra capacità di vendita delineando una felice complementarità con il nostro Consorzio di secondo grado al quale spetta sempre di più il compito di sviluppare nuove proposte per incrementare le vendite attraverso le filiere lunghe della commercializzazione».

Tullia Corradi, un'esperienza vincente

La storia di Tullia Corradi e delle sue capre è di quelle che è bello raccontare. Partita con il marito Damiano verso la fine degli anni Novanta con una decina di Saanen, oggi si ritrova con una stalla di 65 soggetti da latte e una trentina di giovani.

Nel suo allevamento, poco distante da Lavarone Cappella sulla strada che porta verso le Vezzene, troviamo diverse camosciate oltre alle bianche e ad alcuni incroci. Il latte viene lavorato ogni due giorni da Damiano Foradori, il quale, forte del diploma di casaro a Thiene, si dedica alla caseificazione nel dopo lavoro.

Il dato rilevante è che la totalità del prodotto viene venduta in anticipo, grazie alle prenotazioni che tanti clienti richiedono per assaporare un formaggio decisamente caratterizzato e ricco delle essenze di questo territorio.

Presso il nuovo punto vendita i clienti della zona ed i tanti turisti possono così trovare le classiche caciotte fresche e stagionate, oltre alla versione con il peperoncino e alla ricotta fresca.

Un novità importante è rappresentata infine dall'entrata in azienda del figlio Riccardo, prossimo all'iscrizione ai corsi per imprenditore agricolo a San Michele.

Una conferma, questa di Riccardo, del fatto che è soprattutto nell'agricoltura che si possono rintracciare nuovi sbocchi professionali. E questo a tutto vantaggio di un territorio a forte vocazione turistica e bisogno della continua cura e del presidio da parte degli allevatori.





Trentingrana Concast in assemblea

a cura di Walter Nicoletti

Rafforzare la commercializzazione

«L'ultima assemblea del nostro Consorzio di secondo grado si è misurata con i dati riferiti al calo dei consumi. Lo scorso anno sottolineavo come i bilanci dei caseifici associati potessero essere considerati eccellenti. A un anno di distanza ci troviamo in una situazione paradossale. A liquidazioni 2012 ancora dignitose, si contrappongono forti timori derivanti dalla tenuta della domanda visto il difficile contesto in cui ci troviamo».

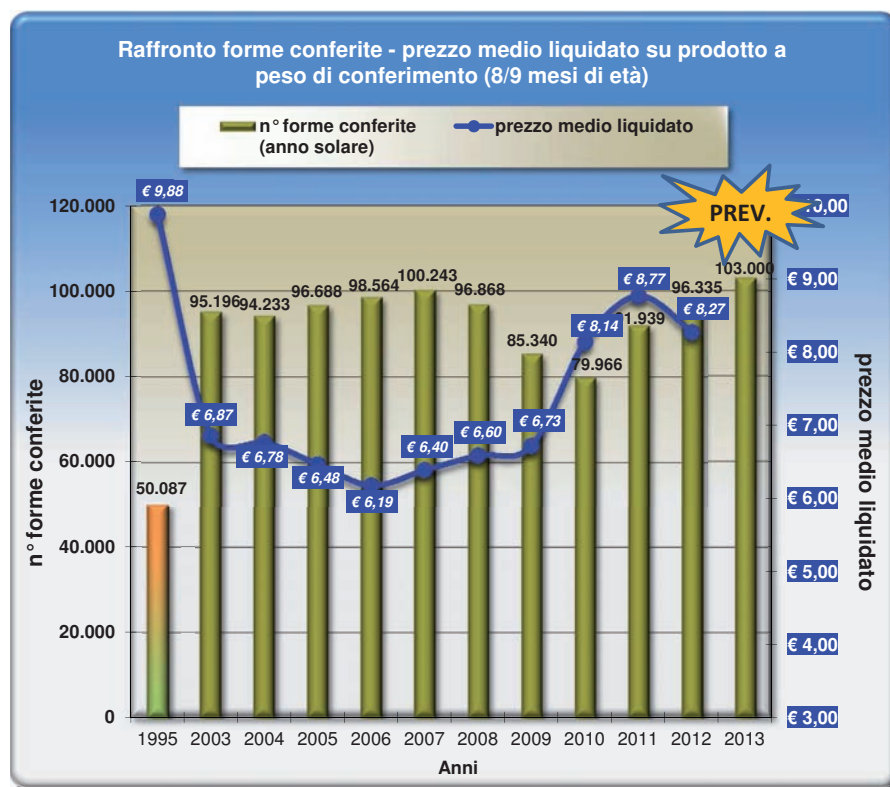
Così, Ivo Zucal, presidente del Trentingrana-Concast, in un passaggio della sua relazione all'assemblea dei soci. «La fase economico sociale che stiamo vivendo è pesante e assai più duratura di quanto gli analisti qualche anno fa ipotizzavano – ha aggiunto –. La capacità di spesa della famiglia media italiana è ulteriormente diminuita e di conseguenza i consumi stanno soffrendo».

Negli ultimi dieci anni le importazioni di formaggi simil grana, concorrenti anche del nostro Trentingrana – è stato detto – sono aumentate dell'88%. Nei primi mesi del 2013 gli acquisti di Grana Padano delle famiglie italiane sono diminuiti del 7% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Fatto questo che ha spinto il Consorzio del Grana Padano a deliberare una diminuzione del 2,5% del punto di riferimento produttivo previsto per il 2013.

Una situazione appunto paradossale se si considerano i dati di bilancio approvato a larghissima maggioranza. Diciassette caseifici sociali, 744 allevatori soci, 1 milione 126 mila quintali di latte conferito. Volume di affari: 61 milioni 056 mila euro (rispetto ai 59 milioni 812 mila dello scorso esercizio). Utile di 153 mila euro. I collaboratori sono 66. Nel 2012 la produzione di latte in Trentino è stata pari a 1.358.000



Da sinistra: il caposindaco Toller, il direttore Merz, il presidente Zucal e il responsabile commerciale Webber



quintali dei quali 1.126.000 quintali (83%) conferiti a strutture cooperative del territorio provinciale.

La produzione della burreria nel 2012 è stata di 15.882 quintali. Per il sierificio buona richiesta di mercato: i prezzi di vendita della polvere sono rimasti elevati per tutto l'anno, raggiungendo un prezzo medio di 83 euro al quintale contro i 77 euro al quintale dell'annata precedente. Il fatturato complessivo del sierificio ha superato i 6 milioni di euro in aumento del 38% rispetto all'esercizio precedente.

L'andamento del conferimento Trentingrana è cresciuto nel 2012 "portandosi -ha evidenziato Gabriele Webber- dalle 92 mila alle 96.335 forme. La previsione per l'esercizio 2013 è che il numero (sarebbe la seconda volta nella storia di Trentingrana) superi le centomila.

Per la "Linea Tradizionali", di cui è responsabile Fabio Malfer, è stato un anno complessivamente positivo. Il fatturato è aumentato e sfiora i 9 milioni di euro. Sempre più strategica la comunicazione integrata con Trentingrana per aiutare la notorietà dei formaggi, "Eccellenze", del Gruppo.

Di fronte a questa situazione è evidente che il comparto dovrà agire mantenendo elevato il livello qualitativo delle produzioni e cercando nel contempo di ampliare il volano delle vendite.

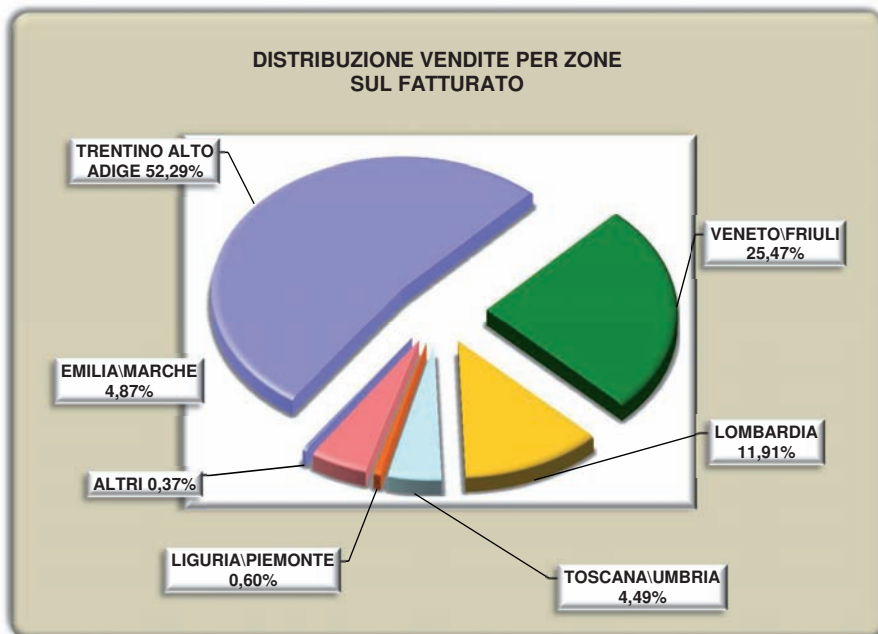
«In una regione di montagna come la nostra -afferma il direttore del Consorzio Andrea Merz- dobbiamo valorizzare le peculiarità ed il legame con il territorio dei nostri prodotti, caratteristiche che non troviamo nelle produzioni di pianura o in quelle industriali».

Mentre il comparto lattiero caseario trentino è in attesa della nuova DOP per il Puzzone di Moena si lavora per il rafforzamento continuo della struttura: «se i singoli caseifici rappresentano delle vere e proprie sentinelle sul territorio -ribadisce il presidente Zucal- il Consorzio ha il compito di ampliare la rete a livello regionale, nazionale ed internazionale».

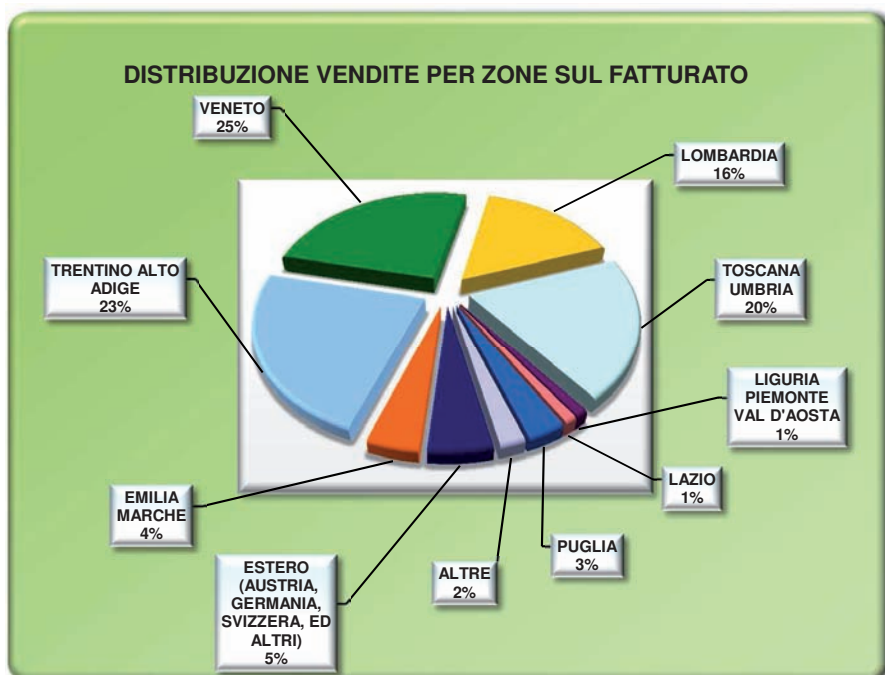
«In questo modo - conclude il direttore Merz - al singolo caseificio compete il compito di valorizzare il chilometro zero, mentre a noi quello di promuovere il "chilometro vero", garantendo la presenza dei nostri prodotti lungo la cosiddetta filiera lunga».

Fra gli esempi particolarmente

VENDITE PER PRODOTTO 2012 - LINEA TRADIZIONALI



VENDITE PER PRODOTTO 2012 - LINEA TRENTINGRANA



innovativi -il responsabile commerciale Webber- ricorda l'esperienza di co-marketing condotta tra Trentingrana e Rotari (DOC&DOP) con attività di comunicazione presso numerosi punti vendita della grande distribuzione organizzata nei quali si promuovevano le due eccellenze del Trentino.

In relazione all'attività di export il Consorzio sta ampliando la presenza dei prodotti trentini sia sui mercati

dell'Unione Europea che su quelli extra UE (Usa, Russia, Giappone ed Australia), avvalendosi di nuovi uffici export e potenziando nel contempo la propria organizzazione interna. Fra i prossimi appuntamenti va segnalata a riguardo la presenza del Concast-Trentingrana ad ANUGA di Colonia, in programma ad ottobre 2013, che rappresenta la più importante fiera a livello mondiale per bevande ed alimenti.



Formaggi e salumi: un test per conoscere i prodotti trentini più apprezzati

di **Alessandro Vaccari**

Anche quest'anno, la consueta Festa di Primavera ha contribuito ad avvicinare il mondo della zootecnia trentina ai cittadini.

A fianco della ormai consolidata esposizione di animali dei nostri allevamenti, quest'anno si è deciso di concentrare l'attenzione sui prodotti provenienti dal mondo dell'allevamento trentino, nel tentativo di accorciare la filiera che unisce produttori e acquirenti e creare un'attenzione maggiore sui prodotti di consumo quotidiano.

Per questo, durante la due giorni di manifestazione, sono stati proposti al pubblico laboratori di caseificazione e di preparazione di salumi ed insaccati, così da poter spiegare i principi e la filiera produttiva che regolano il passaggio dall'allevamento, alla mungitura fino alla preparazione, con attenzione alla qualità del prodotto, a partire dall'alpeggio del bestiame fino alla lavorazione del latte e della carne.

A completare questo nuovo approccio, si è studiato un modo per dare particolare risalto ai prodotti proposti nella cucina che, in due giorni, ha sfornato con sapienza circa 1500 pasti; ovviamente tutti preparati con prodotti rigorosamente trentini e di prima qualità, a dimostrazione che un'alimentazione attenta alla filiera di produzione non solo è auspicabile, ma anche possibile e sostenibile economicamente.

A tutte le persone che hanno pranzato presso gli spazi allestiti nel piazzale centrale, è stato quindi sottoposto un breve questionario dalla duplice valenza.

Da un lato, l'importanza dell'attenzione alla filiera produttiva di ciò che mangiamo quotidianamente.

Dall'altro, un piccolo test per verificare in quali prodotti trentini si identifichi la nostra popolazione.

Due le domande più significative che venivano poste: innanzitutto quale tipo di formaggio fosse il più consumato, se si trattasse quindi di Puzzone di Moena, Vezzena di Lavarone, Casolet della Val di Sole; Fontal di Cavalese, Tosela del Primiero, Trentingrana, Cuore di Fassa, Affogato di Sabbionara o Sprezza delle Giudicarie.

Tra le risposte, sicuramente il formaggio più diffuso è risultato il Trentingrana, con il 73 % di persone che l'ha indicato tra i preferiti. Seguono Puzzone, Casolet e Fontal, con il 23% circa di risposte raccolte, poi Vezzena, Sprezza, Cuore ed Affogato. Va detto che non era obbligatorio specificare una risposta unica, ed anche così si spiega la diffusione del Trentingrana, formaggio quasi "insostituibile" sulla tavola dei trentini.

Secondo quesito era quale fosse il prodotto tipico trentino in cui più ci si riconosce, tra Speck, Carne Salada, Luganega e Trentingrana. An-

che qui il Trentingrana ha registrato i maggiori consensi, con un 51% di risposte. Speck e Luganega sono ad un 37% circa, poco sotto la Carne Salada, al 30%.

L'urna ha restituito un buon numero di schede, circa 350, considerevole sicuramente un campione significativo dei partecipanti, incentivati a depositare la scheda anche dal fatto che al quiz era abbinata una lotteria che metteva in palio 20 buoni spesa da 20 euro presso il Punto Vendita della Federazione Allevatori.

Va detto però che la festa ha visto una folta partecipazione di allevatori e persone del settore, complice anche il maltempo che non ha agevolato l'arrivo dei cittadini trentini. Il test ha fornito quindi risultati veritieri che rispecchiano però maggiormente i gusti degli "addetti ai lavori" rispetto a quelli dei cittadini.

L'estrazione della domenica pomeriggio e la premiazione ha concluso quindi la giornata e l'esperimento, che potrà essere ripetuto l'anno prossimo con modalità, tempi e contenuti diversi.



Il Punto Vendita della Federazione Allevatori



Malghe e alpeggi: rispetto della sicurezza alimentare e tutela delle produzioni tradizionali

a cura della d.ssa Rosaria Lucchini (IZSVE)

L'estate è per molti sinonimo di viaggi e vacanze! Chi desidera il mare e chi ama trascorrere ore serene nella tranquillità di pascoli erbosi, passeggiando nei boschi e annusando le essenze dei prati di montagna. Una realtà tipica delle montagne trentine e riconosciuta come un'attrazione importante dal turista è sicuramente la malga.

Le malghe rappresentano un tassello di storia e tradizione che è patrimonio inestimabile di cultura e, perché no, di percorsi naturalistici e gastronomici.

Gli alpeggi rappresentano una componente fondamentale del paesaggio culturale della montagna, in cui rientra a pieno titolo anche la scoperta di sapori e cibi che solo in queste zone si possono trovare.

In Trentino sono censite circa 700 malghe, pari a una superficie di pascolo di circa 39.000 ettari, ma non tutte sono caricate a bestiame; qualcuna è stata addirittura abbandonata, ma altre sono state ristrutturare e trasformate in accoglienti locali adibiti ad agriturismo. Rimane comunque considerevole il numero di malghe utilizzate: circa 320 caricate con animali in lattazione, ma anche con vitelli, manze, ovicaprini, cavalli. Tra queste circa 90 lavorano il latte in malga, ove viene trasformato in formaggio (caciotta e nostrano) e altri prodotti quali ricotta, burro e talvolta yogurt, mentre circa 60 conferiscono il latte ai caseifici di fondo valle. Ogni malga è inserita splendidamente nel contesto della montagna: le malghe sono dei presidi vitali per la corretta gestione della montagna, consentono la manutenzione del territorio ad alte quote, permettono

il non impoverimento delle specie botaniche e animali della montagna, possono essere definite delle preziose sentinelle a difesa degli equilibri naturali e i malgari sono i custodi di queste importanti realtà. Le abilità e capacità richieste per adempiere a questo tipo di economia molto esigente, basata su una mole considerevole di lavoro manuale e su una profonda conoscenza e comprensione della natura, una volta venivano tramandate di generazione in generazione e sempre oralmente. Ancora oggi rappresentano un patrimonio "economico, storico, ambientale", turistico che occorre salvaguardare.

Nel corso degli ultimi anni è cresciuto notevolmente l'interesse del consumatore nei confronti di prodotti di nicchia, in particolare quelli legati alla tradizione culturale, al luogo, alla lavorazione legati alle fonti storiche. E i prodotti di malga sono un esempio di eccellenza, caratterizzati da aromi particolari e sapori decisi differenti dai prodotti industriali.

Il 16 maggio scorso presso la sede della Federazione Provinciale Allevatori si è tenuto un incontro rivolto ai gestori e lavoratori di malga, oltre che operatori dei caseifici del Trentino, organizzato dal Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria, in collaborazione con i vari enti provinciali operanti sul territorio (Fondazione Edmund Mach e Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Concast, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Provincia Autonoma), durante il quale si è parlato di produzioni dell'alpeggio e delle strategie migliori per garantire l'applicazione di norme igienico sanitarie in malga e tutela delle produzioni.

Lo scopo dell'incontro era riassumere le problematiche igienico sanitarie inerenti la lavorazione del latte in alpeggio e nei piccoli caseifici aziendali, presentando la documentazione e le norme relative agli animali alpeggiati e agli aspetti normativi di igiene della lavorazione del latte, con specifici interventi relativi all'igiene della mungitura e



della lavorazione del latte, aspetti tecnologici della lavorazione del latte, e infine la presentazione del manuale delle casere con utili indicazioni per la sua compilazione. Sono stati inoltre illustrate le attività di sperimentazione svolte presso la malga Juribello e il progetto Fermalga, attività fondamentali, utili per dirigere le azioni preventive, di formazione e di promozione dei prodotti di malga.

Parlando di prodotti lattiero caseari e prodotti di malga si sa che si ha a che fare con microrganismi. Alcuni di essi risultano fondamentali per la buona riuscita del prodotto, della consistenza, del profumo e dell'aroma. D'altra parte ci sono anche altri gruppi microbici che, qualora prendano il sopravvento su quelli 'buoni', potrebbero favorire lo sviluppo di difetti, alterando le caratteristiche dell'alimento. La tipicità delle produzioni di malga deriva dal giusto connubio delle peculiarità del territorio e dell'ambiente di lavorazione, unite al sapere del casaro, che si deve impegnare ad adeguare la tecnologia di caseificazione al fine di diminuire lo scarto e garantire la salubrità del prodotto a tutela del consumatore.



La produzione del formaggio nelle nostre malghe è per la maggior parte a latte crudo, come tradizione vuole. I formaggi così ottenuti si distinguono fortemente tra di loro, poiché mantengono inalterate le proprietà organolettiche del latte. Il sapore del latte cambia da malga a malga poiché il latte porta dentro se le caratteristiche peculiari di quel pascolo e ciò permette la produzione di formaggi autentici, caratterizzati fortemente nel gusto e nei profumi. Tuttavia l'adeguatezza dei

locali e delle attrezzature e i comportamenti degli operatori devono essere pesati in funzione dei rischi concreti associati alle specificità delle produzioni.

Negli ultimi anni è stato condotto un intenso lavoro a supporto delle attività di malga, sopralluoghi svolti da diverse figure professionali dei vari enti provinciali (veterinari, biologi, agronomi, tecnologi alimentari, esperti di alimentazione animale e di tecnologia casearia) allo scopo di verificare:

- le caratteristiche sanitarie degli animali in alpeggio;
- i requisiti strutturali degli ambienti di lavorazione;
- l'igiene della mungitura, della conservazione e della lavorazione del latte;
- la gestione dell'ambiente, delle attrezzature, dei locali adibiti a stagionatura e vendita;
- requisiti tecnologici di produzione in malga;
- l'igiene del personale.

Infatti anche in malga deve essere garantito, seppur nella semplicità delle strutture, l'applicazione delle buone pratiche di lavorazione e il rigoroso rispetto della prassi igienica nella gestione dell'ambiente, delle attrezzature e della persona. L'efficacia di tali attività si può riassumere nelle tabelle di seguito riportate.

La tabella 1 riporta i risultati del controllo ufficiale svolto durante i sopralluoghi in malga negli anni 2008-2012, promosso e consolidato anche a seguito di importanti casi di tossinfezione alimentare legati a consumo di prodotti d'alpeggio. Come possibile notare negli ultimi 5 anni l'attività di controllo si è mantenuta costante, mediamente 60 campioni all'anno prelevati in circa 30 insediamenti, così come il numero di campioni negativi per stafilococchi si è mantenuto costante. Va sottolineato però che nel tempo è aumentato il numero di campioni conformi per la presenza di stafilococchi, cioè campioni di formaggio che, sebbene presentassero stafilococchi, risultavano nei limiti proposti dal reg. (CE) 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni, passando dal 20 al 49%.

La tabella 2 riporta i risultati del controllo ufficiale svolto durante i sopralluoghi in malga negli stessi anni. È possibile notare come il numero di campioni risultati negativi

Tabella 1. Ricerca e conteggio di stafilococchi coagulasi positivi in prodotti di alpeggio (anni 2008-2012)

	2008	2009	2010	2011	2012
N. campioni analizzati	57	52	59	63	63
N. campioni con assenza di stafilococchi	27	26	26	28	28
Valore %	47,4%	50,0%	44,0%	44,4%	44,4%
% campioni conformi per la presenza di stafilococchi nei limiti	20,0%	25,3%	30,5%	30,2%	49,2%

Tabella 2. Ricerca e conteggio di agenti di contaminazione fecale (*Escherichia coli*) (anni 2008-2012)

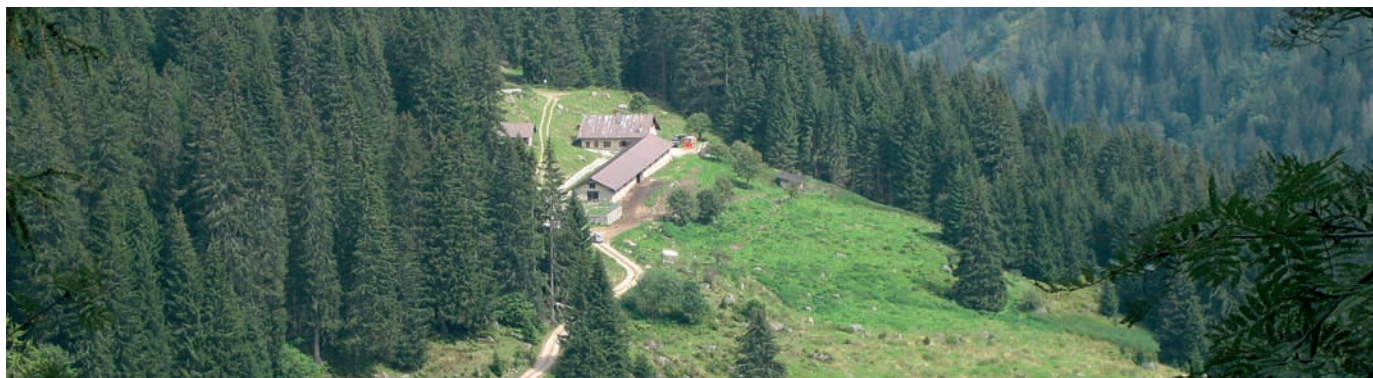
	2008	2009	2010	2011	2012
N. campioni analizzati	57	52	59	63	63
N. campioni con assenza di <i>Escherichia coli</i>	22	29	22	19	31
Valore %	38,6%	55,8%	37,3%	30,0%	49,2%
% campioni non conformi per la presenza di <i>Escherichia coli</i>	35,2%	30,1%	29,6%	28,6%	15,8%

per *Escherichia coli* rappresenti quasi il 50% (49,2%) e contemporaneamente sia diminuito il numero di campioni non conformi per elevata crescita di *Escherichia coli*, riconducibile a contaminazione di natura fecale (paglia, polvere, attrezzature non correttamente sanificate entrate in contatto con il latte, mani non propriamente pulite durante le lavorazioni e manipolazioni degli alimenti). Tali non conformità tuttavia non hanno pregiudicato il consumo dei prodotti.

La ricotta risulta generalmente conforme, proprio per la tecnologia di produzione che comporta l'utilizzo di siero acidificato riscaldato ad alte temperature. Gli eventuali esiti non favorevoli sono sempre riconducibili a contaminazione ambientale, a scarsa igiene dell'ambiente di lavorazione o del personale. La ricotta è un alimento estremamente delicato e in quanto tale deve essere gestito nel massimo rispetto delle norme igieniche.

Conclusioni

L'efficacia delle attività a supporto delle malghe può pertanto essere riassunta, valutando i risultati dei controlli eseguiti, soprattutto pensando che negli ultimi anni non sono state notificate emergenze sanitarie per tossinfezioni alimentari in malga, non sono emerse non conformità di prodotto per presenza di patogeni (quali *Listeria monocytogenes* o *Salmonella*) o presenza di enterotossine stafilococciche; non sono state notificate non conformità di struttura da pregiudicare lo svolgimento delle produzioni in malga. Va inoltre sottolineato il progressivo miglioramento igienico, dal momento che nel 2012 solo due campioni hanno presentato valori molto elevati di stafilococchi senza peraltro aver sviluppato le enterotossine; e solo una malga ha avuto problemi con livelli elevati di *Escherichia coli* per un problema di contaminazione ambientale nel flusso di lavorazione, individuato e risolto: ottimo risultato!



Malghe e alpeggi: gestione del rischio da stafilococco

Dalla valutazione dei dati storici ricavati dagli studi condotti negli anni precedenti sui prodotti di malga, è ormai noto che va riservata molta attenzione al pericolo microbiologico, rappresentato in particolare da *Staphylococcus aureus*.

Nel **latte crudo** alla raccolta, si possono trovare germi di derivazione ambientale (micrococchi, stafilococchi, corinebatteri, *Pseudomonas*, lattobacilli, lieviti e muffe) o provenienti da contaminazione di origine fecale, tra cui enterobatteri quali coliformi ed *Escherichia coli*, clostridi. Il latte può essere contaminato anche da germi patogeni, quali *Staphylococcus aureus* e *Streptococcus agalactiae* (germi responsabili di mastite contagiosa bovina), *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*. Fortunatamente, i trattamenti termici quali la pastorizzazione riducono, se non eliminano, la loro sopravvivenza. Ma in malga la maggior parte del formaggio è prodotto a latte crudo. È quindi importante ricordare che non si può produrre formaggio di qualità partendo da una materia prima scadente.

Da studi svolti in malghe trentine negli anni scorsi è ormai noto che maggiore è il numero di stafilococchi nel latte di partenza, maggiore è la probabilità di produrre un formaggio con un'elevata carica di stafilococchi (maggiore di 100.000 ufc/g di formaggio), alcuni dei quali potrebbero anche essere in grado di sviluppare enterotossina motivo di intossicazione alimentare (vedi grafico 1 e 2).

Il grafico 2 evidenzia che lavorando latte con una carica elevata di stafilococchi in partenza (circa 1000 ufc per ml di latte) è molto probabile ottenere formaggio contenente elevata crescita di stafilococchi e quindi eventuale presenza di tossina. Per contro il grafico 1 illustra che la carica microbica non supera le 10.000 unità se il latte di partenza è pulito.

La produzione di tossina tuttavia necessita di alcune situazioni favorevoli:

- presenza di stafilococchi produttori di enterotossina stafilococcica;

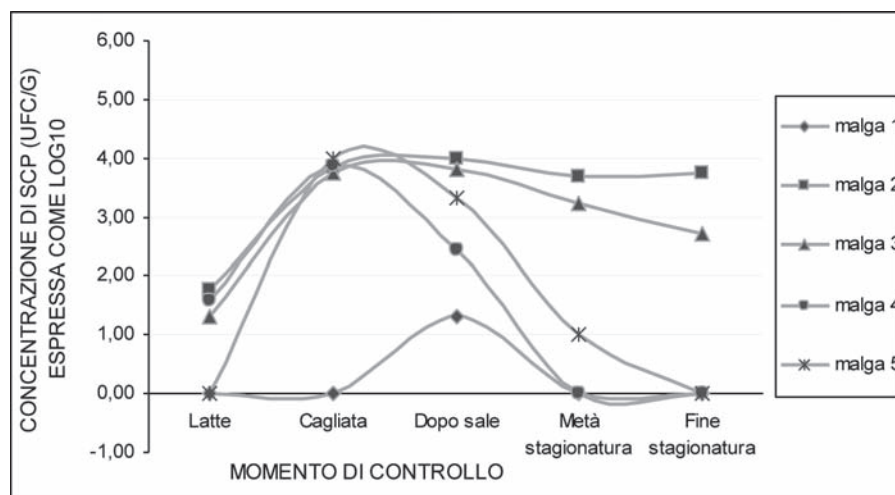


Grafico 1

Risultati di uno studio condotto in malghe trentine durante gli anni 2006-2008. Descrive l'evoluzione microbica di stafilococchi durante la maturazione di caciotte di malga (circa 30 giorni). In orizzontale sono indicate le diverse fasi di produzione controllate. In verticale è riportata la conta microbica di stafilococchi, espressi in log (esempio 1,00 corrisponde a 10 ufc/g, 2,00 corrisponde a 100 ufc/g, 4,00 corrisponde a 10.000 ufc/g).

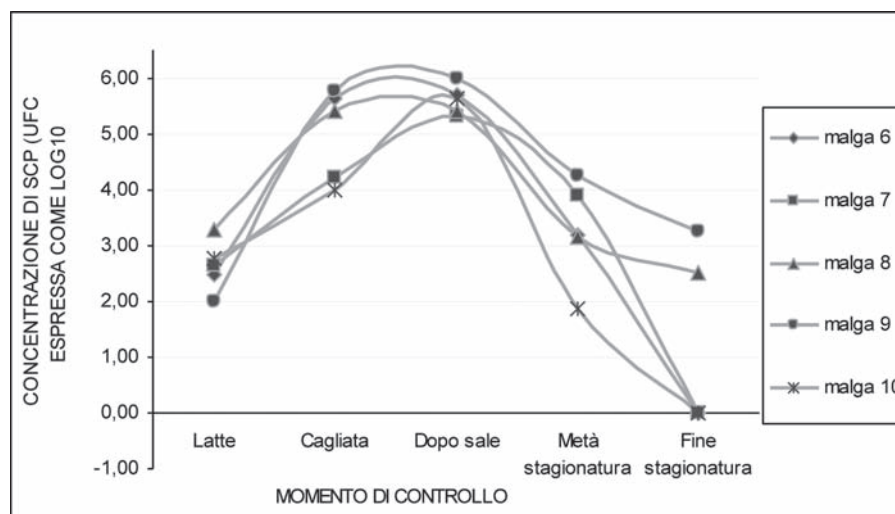


Grafico 2

Risultati di uno studio condotto in malghe trentine durante gli anni 2006-2008. Descrive l'evoluzione microbica di stafilococchi durante la maturazione di caciotte di malga (circa 30 giorni). In orizzontale sono indicate le diverse fasi di produzione controllate. In verticale è riportata la conta microbica di stafilococchi, espressi in log (esempio 2,00 corrisponde a 100 ufc/g, 3,00 corrisponde a 1000 ufc/g, 6,00 corrisponde ad un milione di stafilococchi per grammo di formaggio).

- crescita elevata di stafilococchi oltre le 100.000 unità di microrganismi per grammo di prodotto;
- sviluppo dell'enterotossina;
- temperatura favorevole;
- acidità della matrice alimentare compresa tra 5 e 9 unità di pH.

È possibile quindi lavorare per contrastare tale evenienza. Infatti i fenomeni chimici e microbiologici ed il conseguente equilibrio che si viene a stabilire nella produzione del formaggio, sono i principali responsabili delle caratteristiche organolettiche del prodotto finito e contribu-

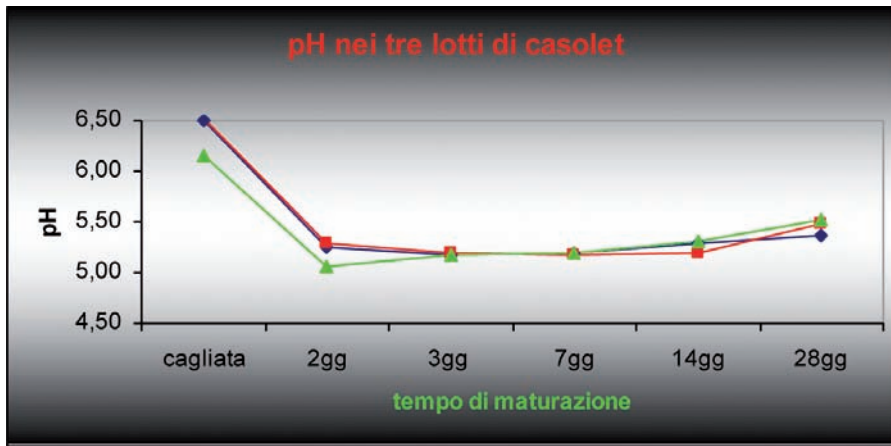


Grafico 3

Evoluzione del pH durante la lavorazione di Casolet, studiati in 3 diversi lotti di produzione. È possibile notare la costanza dei valori, indice di un processo standardizzato.

iscono a mantenerne la tipicità, ma anche la sua sicurezza. Per esempio il grafico 3 descrive l'evoluzione di pH che avviene normalmente durante la produzione di Casolet. Durante la caseificazione il pH del latte passa da valori di 6,50, a valori più acidi di circa 5 nei primi giorni di produzione per poi stabilizzarsi a valori di 5,50 circa.

In queste condizioni la tossina non può formarsi. Per esempio nel 2008 è stato possibile studiare la produzione di formaggio naturalmente contaminato di stafilococchi produttori di enterotossine e i risultati sono descritti nel grafico 4.

Il grafico dimostra che in presenza di elevate cariche di stafilococchi coagulasi positivi (curva rossa), e scarsa acidificazione (curva verde) con valori di pH sempre superiori a 5,50, la produzione di enterotossine stafilococche è favorita e sono state riscontrate in diverse fasi di maturazione (cerchi azzurri).

Va ricordato che non è vero che formaggio fresco (convenzionalmente meno di 60 giorni di maturazione) presenti dei rischi maggiori del formaggio stagionato (maggiore di 60 giorni), poiché il rischio da enterotossina stafilococca non si riduce con la stagionatura. Infatti da studi condotti su forme di formaggio di

malga, contaminate da tossina stafilococca, è stato possibile verificare che dopo circa 20 mesi la tossina era ancora presente (ma chi mangerebbe una caciotta stagionata più di 20 mesi?).

Semplici procedure possono contribuire a gestire o addirittura evitare situazioni critiche, come per esempio:

- conoscere la qualità del latte degli animali alpeggiati, in particolare per la presenza di agenti di mastite;
- creare gruppi di mungitura allo scopo di lasciare alla fine gli animali affetti da mastite, per ridurre il contagio tra le bovine, e consentire di mantenere la presenza di stafilococchi nel latte entro valori relativamente bassi (vedi grafici);
- verificare la salubrità degli animali e la conformità del latte da trasformare;
- verificare il raffreddamento del latte che viene conservato prima della lavorazione;
- operare nel rispetto di corrette prassi igieniche;
- tenere puliti gli ambienti e gli attrezzi di lavorazione;
- mantenere un'elevata igiene personale;
- curare la tecnologia di caseificazione.

Dall'esperienza ricavata durante gli anni precedenti, si suggerisce che

Staphylococcus aureus (S. aureus)

Staphylococcus aureus è un germe di forma sferica, Gram-positivo, immobile, che cresce fra +6,5 e +46°C, con *optimum* attorno a 37°C. Può causare infiammazioni locali non gravi (foruncoli e ascessi). Ma può causare gravi infezioni post-operatorie e infezioni generalizzate.

Gli stafilococchi sono microrganismi normalmente presenti sulla cute, sui capelli, barba e baffi, sulle mucose della bocca dell'uomo. È anche causa di mastite nella bovina, per cui il latte proveniente da bovine malate può contenere tale germe. Alcuni ceppi di stafilococco sono produttori di enterotossine, responsabili di intossicazione alimentare che si manifesta subito dopo poche ore (1-6) dopo l'ingestione di un alimento contaminato con vomito, crampi addominali, malessere generale, talvolta un po' di febbre. L'esotossina di natura proteica, è dotata di una notevole resistenza al calore (un'ora a 100°C). *S. aureus* riesce a produrre la tossina tra 10°C e +45°C, in ambienti con acidità da 5 a 9 unità di pH, oppure con valori di acqua libera ridotti fino a 0,86 unità di aw. La massima produzione di tossina si ottiene in una matrice alimentare con pH pari a 6-7, e una temperatura di crescita batterica di circa 37°C.

Lo stafilococco può inquinare gli alimenti a seguito di lavorazioni con mani sporche, dal naso (starnutendo sopra la caldera senza ripararsi), dalla saliva (parlando e ridendo o mangiando durante la produzione del formaggio), da ferite e suppurazioni sulle mani che non sono protette. Non è da escludere tuttavia la presenza per utilizzo di latte mastitico. Gli alimenti che risultano più frequentemente inquinati, oltre al burro e formaggio, in caso di non rispetto delle norme igieniche sono quelli molto ricchi di proteine e zuccheri, ad esempio contenenti uova, creme, salse, ripieni, ma anche pesci e salumi (prosciutto cotto, insaccati misti), in quanto caratterizzati da un alto contenuto d'acqua.

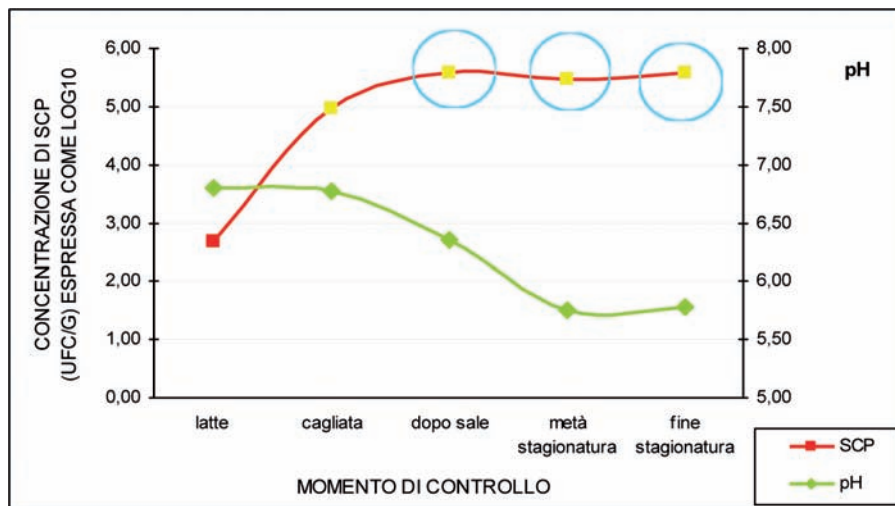


Grafico 4

Lo studio dell'evoluzione del pH e di crescita di stafilococchi produttori di tossina, durante le fasi di produzione del formaggio. È evidente una scarsa acidificazione

in presenza di temperatura elevata durante l'estate, soprattutto per le malghe a basse quote, è necessario verificare la temperatura dell'acqua utilizzata per la refrigerazione del latte, che deve avvenire molto velocemente al fine di ridurre la temperatura e impedire una proliferazione

elevata di forme microbiche non desiderate come gli stafilococchi. La semplice accortezza del mungere in coda i capi positivi può mantenere entro valori relativamente bassi la presenza di stafilococchi e prevenire la presenza di tossina nel formaggio. In malga è importante la lavorazione

del latte crudo poiché sono presenti naturalmente decine e decine di specie batteriche, oltre ai "veri lattici" che sono responsabili della produzione di svariate sostanze aromatiche capaci di conferire al formaggio artigianale aromi peculiari, non presenti nel formaggio industriale.

La valorizzazione dei prodotti di alpeggio, così come quella dei prodotti tipici non può prescindere dal mantenimento delle tradizioni abbinato alla sicurezza igienica degli alimenti a garanzia della tutela della salute del consumatore. Garantire un prodotto sicuro e la continuità della produzione (sia in termini quantitativi che qualitativi), contenendo se non evitando l'insorgenza di difetti, sono alcuni degli obiettivi da perseguire per salvaguardare le produzioni di malga e il loro contributo all'economia locale. Il formaggio di malga non è più solo una tradizione gastronomica, ma diviene un possibile elemento di valorizzazione indiretta del paesaggio, del territorio e dell'ambiente montano nel suo complesso.

CALENDARIO MANIFESTAZIONI ZOOTECNICHE AUTUNNALI ANNO 2013

Rassegne equine

Giovedì 19 settembre	Fiera di Primiero
Sabato 28 settembre	Pieve di Ledro
Sabato 5 ottobre	Castelnuovo
Domenica 6 ottobre	Masi di Cavalese
Domenica 3 novembre	Brez

Mostre bovine

Sabato 24 agosto	Romeno
Sabato 31 agosto	Pinzolo
Domenica 8 settembre	Fucine
Sabato 14 settembre	Cogolo
Giovedì 19 settembre	Malè
Giovedì 19 settembre	Fiera di Primiero
Sabato 21 settembre	Roncone
Martedì 24 settembre	Castelnuovo
Sabato 28 settembre	Pieve di Ledro
Sabato 28 settembre	Masi di Cavalese

REGOLAMENTO MOSTRE ZOOTECNICHE AUTUNNALI

Il CdA della Federazione Provinciale Allevatori ha approvato (in data 14 dicembre 2012) alcune modifiche al regolamento delle mostre autunnali. Riportiamo di seguito gli articoli cambiati:

Art. 4) ... Tali soggetti devono essere di proprietà dell'allevatore dal 01 gennaio dell'anno di svolgimento della manifestazione (verifica dell'Ufficio LLGG presso l'Anagrafe Nazionale di Teramo o presentazione di altro documento ufficiale, fattura di acquisto, Mod. 4, altro). Per l'anno 2013, in sede di prima applicazione del regolamento, la data di possesso degli animali per poter partecipare alle mostre viene fissata al 01 aprile 2013.

Art. 8) Tutti i soggetti iscritti alla mostra sono elencati nel catalogo in ordine crescente di età. L'organizzazione, in funzione degli animali effettivamente presenti in mostra, stabilisce le categorie in maniera da garantire il più possibile una uniformità di giudizio. L'obiettivo è che in ogni singola categoria ci sia un numero di animali tale da ottimizzare la valutazione (ideale tra 8 e 20).

Art. 17) Il Comitato dell'Unione di Valle delibera le modalità di distribuzione dei premi tenuta presente l'indicazione del Consiglio di Amministrazione della Federazione che recita: *"I premi più rappresentativi (solitamente le bronzine da distribuire nel corso della cerimonia di premiazione) dovrebbero essere assegnati uno per allevatore; gli altri premi si possono distribuire o in base ai risultati tecnici della mostra o sulla scorta di una classifica di merito delle aziende partecipanti (l'organizzazione è in grado di predisporre una graduatoria di merito in tempo reale)"*. L'obiettivo deve essere quello di premiare tutte le aziende partecipanti o perlomeno il maggior numero possibile di esse.

Il regolamento completo viene sempre stampato all'inizio del catalogo.

SEZIONE OVICAPRINI 2013-2016

Si è tenuta mercoledì 29 maggio l'assemblea annuale della sezione degli allevatori ovi-caprini aderenti alla Federazione Provinciale Allevatori. Si è parlato in particolare delle problematiche relative all'organizzazione della fecondazione artificiale nel settore caprino (presenti il dr. Guido Bruni del SATA della Lombardia ed il dr. Carlo Valsecchi importatore del materiale seminale) e della proposta di assistenza tecnica promossa di concerto tra il Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Mach e la Federazione Allevatori.

Nel corso della riunione si è proceduto al rinnovo del Comitato di Sezione che, per il triennio 2013-2016 risulta così composto:

Presidente: Michele Dapor;
vicepresidente: Alberto Mazzola;
componenti: Nicoletta Delladio, Michela Setti, Danilo Vinante, Natale Iori e Moreno Casagranda.





Il Centro Genetico: uno strumento indispensabile per una razza a duplice attitudine

Il 4 giugno 2013 si è celebrato a Fiume Veneto, il trentennale della fondazione del Centro Genetico della Pezzata Rossa Italiana.

Da quando la FA ha preso il sopravvento sulla monta naturale, il miglioramento genetico dei bovini si basa, ancor più di prima, prevalentemente sulla selezione maschile. Già da allora i dirigenti della Pezzata Rossa Italiana incominciarono a cullare il sogno di raggruppare in un unico centro i figli dei migliori riproduttori a livello mondiale e delle migliori bovine italiane. Solo così sarebbero stati sicuri che i soggetti prescelti che venivano avviati alla fecondazione artificiale lo fossero per meriti genetici e non perché i loro proprietari fossero più bravi nel farli crescere rispetto ad altri allevatori.

Come è risaputo, se la selezione significa scegliere, bisogna cercare di mettere i soggetti che vogliamo selezionare tutti nelle medesime

condizioni di allevamento. Questo è fondamentale in una razza a duplice attitudine come la PRI, dove il peso della carne raggiunge il 24 % del valore totale dell'indice genetico che vien chiamato appunto IDA (Indice Duplice Attitudine).

Trent'anni fa, il 4 giugno, questo sogno si è avverato. Da allora questa importante attività di performance-test dei candidati riproduttori della razza Pezzata Rossa Italiana è proseguita con successo fino ad oggi, avendo allevato e controllato oltre 6000 vitelli. Grazie a questa attività il Centro Genetico è diventato l'unico esclusivo fornitore di tori PRI in fecondazione artificiale ed in pratica anche di quelli in monta naturale, soddisfacendo richieste da tutte le regioni italiane.

In questi trent'anni la razza Pezzata Rossa Italiana è cresciuta molto sia numericamente che qualitativamente.

Oltre ad avere più che raddoppiato il numero di vacche controllate per la produzione di latte, arrivando alle attuali 62.160, il risultato più sorprendente è stato l'aumento degli allevamenti del 59% e la diffusione degli stessi in giro per tutta Italia. A questi dati vanno aggiunti anche quelli della sola linea carne, diffusa principalmente in Centro Italia, e che oggi annovera un totale di 5.114 capi, di cui 3.145 vacche, in 847 allevamenti.

Pur essendo una razza a duplice attitudine, con l'obiettivo di migliorare sia il latte che la carne, la produzione unitaria di latte è aumentata significativamente con un tasso di crescita di quasi 100 kg di latte per vacca/anno, raggiungendo nel 2012 la media produttiva di 6.657 kg. Va comunque ricordato che la maggior parte degli allevamenti sono situati in aree montane e di dimensioni medio piccole.

La diffusione geografica della razza è passata da una presenza quasi esclusiva al solo Triveneto, con una forte prevalenza del Friuli-V.G. (70% della consistenza nazionale nel 1982), ad una diffusione in tutte le regioni d'Italia, con un ridimensionamento della popolazione friulana sul totale nazionale (25% nel 2012).

Cominciando proprio con il Centro Genetico, vera e propria pietra miliare della Pezzata Rossa Italiana, nel 1983, gli allevatori di PRI furono tra i primi in Italia a beneficiare di un'importante struttura come questa.

I risultati di 30 anni di performance-test

Dal 1984 ad oggi sono entrati oltre 6000 soggetti al Centro Genetico, con oltre 200 vitelli introdotti mediamente all'anno nella nostra stazione di prova. Maggiore è il numero dei soggetti testati rispetto a quelli sele-

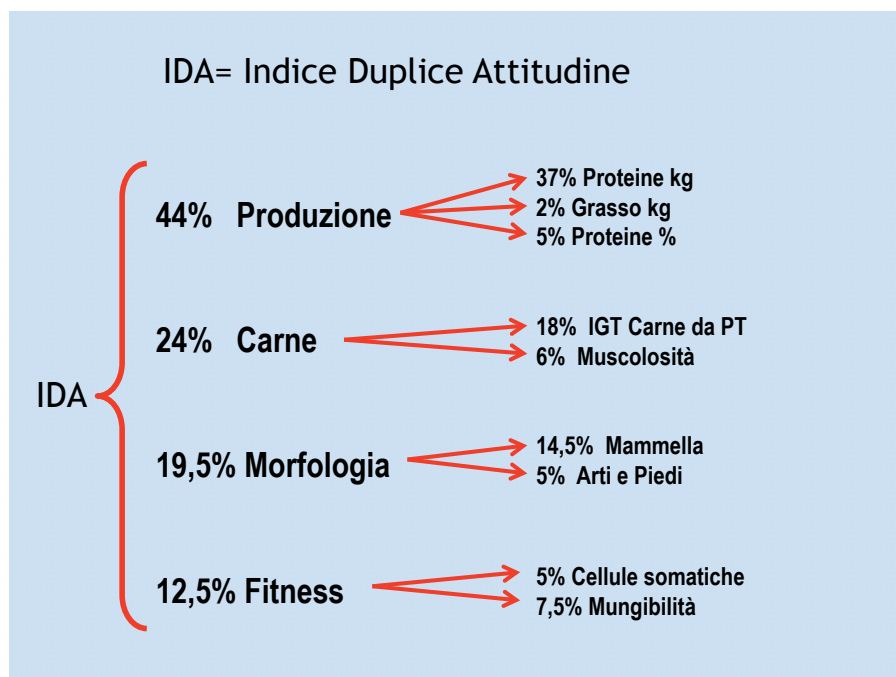


Fig.1 La composizione dell'indice di selezione IDA

Tabella 3: Risultati medi dei torelli in performance in 30 anni

	Tutti	FA	FN	Macello
Numero soggetti	5106	711	1487	2908
Accrescimento (gr/giorno)	1313	1404	1352	1271
Peso a 12 mesi in kg	475	507	490	460
Altezza al garrese in cm	127	128	128	126
Circonferenza toracica in cm	183	187	186	181
Taglia	5.8	6.6	6.4	5.4
Muscolosità	5.7	6.5	6.3	5.3
Arti e piedi	5.3	5.9	5.7	4.9

zionati, maggiore è l'intensità di selezione ottenuta, fattore fondamentale del progresso genetico.

Le destinazioni dei vitelli sottoposti alla prova di performance-test è raffigurata nel grafico 1. Le possibilità selettive sono due, fecondazione artificiale e monta naturale, altrimenti la destinazione è l'ingrasso per la successiva macellazione.

Dal 1983 ad oggi sono usciti dal Centro Genetico 757 tori di fecondazione artificiale, pari al 13% del totale (solo 1 su 8 di quelli che entrano), destinati quasi totalmente al Cen-

tro Tori di Moruzzo (UD), struttura complementare al Centro Genetico a cui viene affidata la produzione e distribuzione, in Italia e all'estero, di materiale seminale congelato. I migliori fra quelli che non sono prescelti per la FA, vengono destinati alla monta naturale: in questi 30 anni sono stati ben 1643.

Le rilevazioni fenotipiche fatte alla fine della prova di performance-test sono elencate in tabella 1, unitamente alla suddivisione nelle tre destinazioni selettive. I torelli testati in questo lungo periodo sono cresciuti

mediamente 1313 gr/giorno, raggiungendo mediamente un peso di 475 kg a 12 mesi. Quelli selezionati per la FA ovviamente hanno registrato valori nettamente superiori pari a 1404 gr/giorno e 507 kg di peso. Valori leggermente inferiori si sono registrati per quelli da FN, anche se pur sempre superiori alla media generale. Nettamente inferiori nell'accrescimento sono stati quelli destinati al macello.

Conclusioni

I risultati ottenuti testimoniano il ruolo insostituibile di un centro genetico per una razza a duplice attitudine come la Pezzata Rossa e quindi dell'assoluta necessità di proseguire questa attività così importante quale è quella del performance-test dei candidati riproduttori. Certamente non mancherà l'occasione di adeguare il nostro schema di selezione all'evoluzione tecnologica, in particolare con l'introduzione della selezione genomica, che permetterebbe di preselezionare i vitelli in entrata, elevandone il livello medio e traendone un gruppo ancora migliore da avviare alla FA.

Attività dello Junior Club

La tecnologia avanza...

di Fabrizio Dolzan

Anche quest'anno intensi sono stati gli appuntamenti dei giovani, con l'organizzazione di tre giornate tecniche più l'appuntamento più importante nell'ambito della "Festa di Primavera".

Durante gli incontri si sono affrontati vari argomenti quali la scelta e la gestione dell'animale da mostra, l'inseminazione artificiale ed infine, argomento di attualità all'inizio dell'estate, la gestione del prato stabile e le attrezzature per la fienagione.

In tutte le giornate sono intervenuti relatori molto competenti che hanno guidato i ragazzi nella conoscenza degli argomenti e nella messa a fuoco di spunti per l'approfondimento.

Nella prima giornata si è trattato l'argomento scelta e gestione degli animali prima e durante una fiera e come esperto di livello nazionale è intervenuto Dante Parietti. Il suo contributo è partito dalla spiegazione di cosa dovrebbe essere una fiera per un club di giovani allevatori, focalizzando l'attenzione sia sul confronto tecnico, ma evidenziandola anche come un momento di condivisione ed amicizia. Di seguito si è proseguito con la trattazione dei criteri da seguire nella scelta dell'animale da esporre, la preparazione prima dello show (di circa un mese) e la gestione del soggetto stesso alla posta durante una manifestazione. Alimentazione, lavaggio, tosatura, conduzione: questi alcuni degli aspetti più importanti che un giovane è chiamato ad affrontare per ottenere dei risultati incoraggianti.

Il pomeriggio, dopo un ottimo pranzo al ristorante "Ca' dei Giosi", si è passati alla messa in pratica di quanto illustrato nell'azienda Graziano Verones, con l'individuazione di una vitella e con l'esposizione di alcuni consigli pratici per l'impostazione della preparazione e gestione dell'animale.

La seconda giornata è stata dedicata al tema dell'inseminazione artificiale e quale sede migliore se non il centro Alpenseme, struttura che supporta, fra l'altro, l'attività di selezione del programma Superbrown? Principale relatore di questo incontro è stato il dr. Roberto Spelta, direttore dell'UOFAA; altri contributi sono venuti dal dr. Claudio Valorz e dai tecnici del centro stesso. Sono stati illustrati, in tutti i loro aspetti, i metodi e le tecnologie per effettuare il prelievo, il confezionamento, lo stoccaggio, la distribuzione delle dosi di seme e il loro successivo impiego nella pratica dell'inseminazione strumentale, coscì che tale pratica è uno strumento insostituibile del miglioramento genetico. Giusta evidenza ha avuto la presentazione degli eccellenti risultati ottenuti da Alpenseme, concretizzatisi con l'esportazione di seme in numerosi paesi del mondo.

Terzo appuntamento l'11 maggio, nella sede della Federazione Allevatori, quando il gruppo dei giovani allevatori ha assistito alle relazioni dei tecnici dell'Unità Operativa Risorse Foraggiere e Produzione Zootecniche della FEM di San Michele: Roberta Franchi e Fabrizio Pezzi, con la presenza del dr. Angelo Pecile (responsabile dell'Unità Operativa

stessa) hanno esposto i principi basilari delle tecniche finalizzate ad ottenere un foraggio della migliore qualità possibile.

Dopo la presentazione delle diverse tipologie di prato stabile presenti in Trentino e la descrizione delle diverse essenze che li compongono, da quelle più appetibili per la vacca a quelle infestanti (la cui presenza è spesso imputabile ad una mal gestione del prato), i ragazzi hanno avuto alcune indicazioni sulle metodologie atte ad ottenere una miglior qualità dei fieni con cui alimentare gli animali, con una grossa influenza sulla produzione finale di latte o formaggio.

Altrettanto interessante l'esposizione dei vari cantieri di lavoro con le spiegazioni sui vari macchinari utilizzati per svolgere al meglio le operazioni di sfalcio, rivoltamento, essiccazione e stoccaggio del prodotto.

Fino ad oggi buona la partecipazione dei ragazzi e ottima la qualità dei relatori che hanno saputo trasmettere le nozioni basilari e alcuni dati importanti per affrontare al meglio il lavoro aziendale.

Lo Junior Club ha in programma, entro la fine dell'anno un ulteriore incontro sul tema alimentazione della vacca da latte.






CONSORZIO "SUPERBROWN" di Bolzano e Trento


**TORI IN PROVA
DI PROGENIE
5° GRUPPO 2013**

**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**

 SUPERBROWN BRADLEY*TM*TA IT021001900300	Padre BROOKINGS ET *TM US000000198772	Nonno paterno PAYOFF ET *TM US000000193627
	Latte Kg + 522 Grasso Kg + 23 + 0,02 % Proteine Kg + 26 + 0,11 % I.T.E. + 733 Rank 94	
Nato 11/03/2012 Paillettes colore ROSSA K CASEINE BB	Madre SALLY IT021001754814	Nonno materno HURAY *TM DE0000935830301
	Latte Kg + 1222 Grasso Kg + 39 - 0,13 % Proteine Kg + 48 + 0,06 % I.T.E. + 961 Rank 99	Latte Kg + 1539 Grasso Kg + 54 - 0,10 % Proteine Kg + 55 + 0,00 % I.T.E. + 1222 Rank 99
	1 2,01 297 7713 3,80 294 3,70 286	

 SUPERBROWN HOUSE *TM*TA IT022990169860	Padre HUXOY *TM AT000812100272	Nonno paterno HUCOS DE000912484731
	Latte Kg + 959 Grasso Kg + 16 - 0,30 % Proteine Kg + 30 - 0,05 % I.T.E. + 826 Rank 97	
Nato 16/03/2012 Paillettes colore ARANCIO K CASEINE BB	Madre MIRIAM IT021001620493	Nonno materno ZASTER ET *TM IT021000782330
	Latte Kg + 870 Grasso Kg + 13 - 0,29 % Proteine Kg + 28 - 0,03 % I.T.E. + 712 Rank 96	Latte Kg + 982 Grasso Kg + 16 - 0,31 % Proteine Kg + 27 - 0,10 % I.T.E. + 579 Rank 90
	1 2,10 305 7278 3,40 250 3,70 268 2 4,00 305 11143 3,90 439 3,60 406	

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

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