



L'allevatore *trentino*

Rivista della Federazione Provinciale Allevatori Trento

Anno XXXVI marzo-aprile 2015

2

Fine delle quote latte
 Festa di Primavera
 Quanto sono sicuri i formaggi delle nostre malghe?
 Dati tori razza Bruna e Frisona



TI SEGUIAMO
E ALLO STESSO TEMPO
TI FACCIAMO STRADA.



Solo una Banca locale forte, può seguirti davvero da vicino, condividere i tuoi obiettivi professionali e aiutarti a coltivarli. Noi, il tuo lavoro, la nostra Comunità.
Insieme, andiamo avanti sicuri.

 **Casse Rurali
Trentine**

Sommario

Fine delle quote latte: e ora?	3
Festa di Primavera 2015	6
Fiera di San Giuseppe	17
Meeting della Grigio Alpina.....	18
Quanto sono sicuri i formaggi delle nostre malghe?.....	20
Quanto Trentino c'è dentro ad ogni boccone?.....	27
Viaggio studio in Francia	28
Puntare sul benessere animale per prevenire le mastiti.....	34
Attività dello Junior Club	36
Tori Frisona	37
Tori Bruna	38
Consorzio "Superbrown" - tori in prova di progenie	40



Copertina: Le campionesse delle manze frisone e brune alla Festa di Primavera, con i giudici Dadati e Volgger (foto F. Dolzan)

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

CO.DI.PR.A.
38100 Trento
via Giusti, 40
tel. 0461 915908
fax 0461 915893
internet: www.codipratn.it
e-mail: info@codipratn.it



Proteggi il Tuo Lavoro con l'Assicurazione Agevolata Bestiame

**PROTEZIONE DA TUTTI I RISCHI DEI BOVINI DA LATTE
COMPRESI: ALPEGGIO, FIERE, MERCATI E PASCOLI**

con contributo della Provincia Autonoma di Trento

**Compagnie convenzionate:
CATTOLICA ASSICURAZIONI, FATA ASSICURAZIONI,
ITAS MUTUA, GENERALI ASSICURAZIONI**



Fine delle quote latte: e ora?

Le nostre proposte: unità, alleanze e strategie di sistema per la promozione degli allevamenti di montagna

di **Walter Nicoletti**

La storia delle quote latte, una vicenda nata male e finita peggio secondo l'opinione degli addetti ai lavori e non solo, pare ormai superata. Certo, rimangono le scandalose questioni a livello nazionale legate alle multe e alle loro rateizzazioni, così come rimane aperto il paradosso di un provvedimento nato per calmierare il mercato e rivelatosi in realtà un grave onere per tante aziende.

Quello che è certo è il fatto che l'Europa, abbandonate da tempo le maglie protezioniste, si è avvicinata fino a confondersi con il pensiero e soprattutto con le politiche del libero mercato. I trattati sul libero scambio, così come gli ultimi accordi con gli Stati Uniti lasciano intravedere la vittoria del neoliberalismo sulle vecchie strategie che affermavano la supremazia della politica sull'economia.

Oggi, invece, sarà il mercato a regolare l'economia. E questo varrà anche per il latte.

Non sappiamo quali saranno le conseguenze pratiche che la fine del regime delle quote provocherà a livello globale. Quello che sappiamo con certezza è che le Alpi e la loro agricoltura di montagna non potranno vivere senza un riferimento certo con la multifunzionalità, le alleanze territoriali ed un ruolo, oltre che economico, anche ambientale e sociale della zootecnia.

Si tratta, arrivati a questo punto, di capire se le regioni alpine e le altre economie di montagna avranno la forza di elaborare congiuntamente strategie alternative alla cosiddetta "guerra del prezzo" che si potrebbe innescare da un momento all'altro.

Ne abbiamo parlato con i tre Vicepresidenti della Federazione

Allevatori Giacomo Broch, Antonio Cenci e Vittorino Covi.

Secondo voi quali saranno i cambiamenti che si potranno verificare dopo la fine delle quote latte?

Cenci: Le nostre aziende, in accordo con i caseifici, hanno assunto da tempo impegni precisi rivolti all'autoregolamentazione delle produzioni. I nostri protocolli di produzione, così come le rigide disposizioni in materia di carico del bestiame tramite il rapporto UBA/ettaro ci impongono un serio equilibrio produttivo. Mi sento quindi di escludere l'aumento di produzione da parte dei nostri allevatori. Certo rimangono aperte tutte le incognite riferite alla concorrenza straniera. In Italia, confermano gli osservatori, il prezzo del latte è alquanto elevato ed è pertanto facile immaginare l'arrivo di nuovo prodotto dall'estero, se consideriamo che certi paesi europei arrivano a proporre un prezzo di 30 centesimi al litro.

Covi: Sicuramente il Consorzio Trentingrana Concast bloccherà le produzioni, ma quello che dobbiamo temere è anche la concorrenza interna. Il nostro prezzo dipende dall'andamento del Grana Padano che da una parte ha sempre affermato la necessità di assicurare un tetto alle produzioni, ma dall'altra le ha sempre aumentate.

Sul versante del latte alimentare dobbiamo poi attenderci una massiccia concorrenza da paesi leader come l'Olanda, la Francia e la Germania.

C'è pertanto la necessità di una strategia nazionale altrimenti rischiamo di scatenare una guerra fra la montagna e le pianure. La politica aveva promesso un atterraggio morbido sulle quote, fatto questo che non è mai avvenuto. Il fatto è che noi

con la questione delle quote latte ci siamo comprati il lavoro ed abbiamo ancora i mutui aperti. Credo pertanto che se non esiste una strategia a livello politico la dovremmo mettere in pratica noi con una proposta che punti ad una nuova alleanza con i consumatori.

Broch: Il momento che stiamo vivendo è caratterizzato da una diffusa incertezza e quello che è certo è che complessivamente non siamo preparati. Si sta chiudendo un'epoca e se ne apre un'altra. Una nuova fase in cui dovrebbero valere anche nuovi principi di mercato. Faccio un esempio: è sicuramente vero che l'Italia corre il rischio della concorrenza straniera, ma è altrettanto vero che il nostro paese, pur disponendo di una grandissima tradizione lattiero casearia, esporta pochissimo. Dovremmo dunque puntare anche noi sull'estero, sia a livello nazionale, sia a livello di marchi trentini.

L'Expo che si è aperta a Milano è ad esempio una grande occasione per far conoscere al mondo intero le nostre produzioni e dobbiamo fare in modo di vincere la sfida della grande kermesse milanese.

Serve infine una strategia di filiera a livello locale. Vedo alcuni allevamenti che stanno andando per conto loro e puntano ad un sensibile aumento dei capi. Il rischio è pertanto che si scatenino fughe individuali con la perdita di un disegno comune e condiviso.

Infatti il momento potrebbe essere in realtà molto propizio per concretizzare una rinnovata strategia locale. Quali sono in proposito le vostre proposte?

Covi: Come dimostra l'esperienza del Trentingrana è molto importante lavorare per penetrare in nuovi mercati come nel caso del Giappone

e della Russia (meta molto interessante fino a prima dell'embargo), così come è altrettanto interessante esplorare, come sta facendo il Consorzio, le opportunità offerte dalla stessa Polonia, così come dal Regno Unito e dall'Australia.

Analogamente dobbiamo insistere per valorizzare il nostro prodotto sul mercato nazionale, che assorbe ad oggi circa il 60% delle nostre produzioni, così come a livello regionale.

È chiaro come l'ambito locale può e deve dare ulteriori soddisfazioni sia agli allevatori che ai consumatori. Quello che dobbiamo fare è costruire un'alleanza con questi ultimi al fine di sviluppare una cultura orientata alla valorizzazione delle produzioni locali. È facile immaginare in proposito che se tutti gli alberghi e i ristoranti proponessero i nostri formaggi, anche attraverso una nuova cultura gastronomica, non avremmo più problemi di commercializzazione.

Cenci: Dobbiamo procedere uniti evitando le fughe individuali e definendo un indirizzo chiaro e condiviso. La nostra identità è quella alpina, legata alla montagna, fatta da prodotti di alta qualità riconosciuta dal consumatore e per questo non dobbiamo scendere su un'inutile quanto dannosa competizione sul prezzo.

Dobbiamo cercare di valorizzare la nostra filiera, facendo tesoro di tutte le buone pratiche che portiamo avanti in stalla e che riguardano i controlli lungo la filiera, la corretta alimentazione e il benessere animale.

Infine dobbiamo valorizzare, anche attraverso il coinvolgimento dei giovani, gli strumenti della solidarietà cooperativa che in momenti come questi tornano sicuramente di attualità.

Broch: L'alleanza con il consumatore è fondamentale in un momento come questo. A riguardo vorrei sottolineare l'impegno della Federazione Allevatori nel convinto sostegno a manifestazioni come le *desmontegade* e le mostre che sono diventate dei momenti straordinari di incontro fra allevatori, la società ed il settore del turismo. Non c'è dubbio che questo settore ci sta guardando con attenzione ed anche per questo dobbiamo lavorare di più al fine di rafforzare questa intesa.

Quale dovrebbe essere in questo momento il ruolo della Federazione Allevatori?

Cenci: La Federazione si occupa tradizionalmente del settore dell'allevamento, quindi si ferma sulla porta della stalla. Dobbiamo però rilevare che in questo momento è molto importante attivare dei tavoli di confronto con le altre componenti del settore al fine di delineare una

strategia di azione condivisa con i caseifici ed i settori della commercializzazione.

Broch: In momenti di difficoltà come questo la Federazione Allevatori è vista da noi tutti come un'ancora di salvezza. Dobbiamo pertanto essere coscienti di questo ruolo che oggi può essere valorizzato nella ricerca del dialogo con gli altri settori della nostra filiera, ma anche attraverso il confronto con le organizzazioni professionali e la politica.

Sono convinto che la Federazione Allevatori potrebbe assumere un vero e proprio ruolo di regia e di stimolo per elaborare una linea di azione condivisa dagli altri attori del settore lattiero caseario.

Covi: È fondamentale aprire da subito un tavolo di confronto nel rispetto di ruoli che sono diversi, ma che puntano ad un unico obiettivo che è quello di valorizzare il nostro settore.

Sull'esempio della Svizzera e del vicino Alto Adige, dobbiamo poi insistere sulla necessità di un patto che rinsaldi i legami della comunità, valorizzando la centralità ambientale, economica e sociale della zootecnia di montagna.

In tutto questo torna di estrema attualità il sistema cooperativo e per questo dobbiamo valorizzare l'unità del nostro settore evitando fughe e scorciatoie individuali.

CALENDARIO ASTE 2015

La Federazione Provinciale Allevatori ha stilato il calendario per le aste del 2015. 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 11 febbraio

Mercoledì 13 maggio

Mercoledì 16 settembre

Mercoledì 7 ottobre

Mercoledì 4 novembre

Mercoledì 2 dicembre

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.



GALASSI GIUSEPPE e FIGLI srl
Mezzocorona (TN)

FENDT



FINANZIAMENTO A 3 ANNI A TASSO ZERO

VALTRA



Galassi Giuseppe e Figli S.r.l. - Via Canè, 73 - 38016 MEZZOCORONA (TN)
Tel. 0461/605127 - Fax 0461/602858 - www.galassigiuseppe.it



Festa di Primavera 2015

di Giovanni Frisanco

Sono passati ormai 10 anni da quando nel 2005 la Federazione Allevatori, cogliendo l'occasione dell'inaugurazione delle sue nuove strutture, ha cominciato ad organizzare regolarmente una manifestazione primaverile, avente come protagonisti gli allevatori, i loro animali, la loro attività, il tutto aperto ai cittadini.

Un bilancio di queste 10 edizioni? Non può che essere estremamente positivo. Sia come coinvolgimento degli allevatori nelle loro mostre, sia come riscontro verso il mondo dei consumatori riassunto nello slogan con cui viene promossa la due giorni: *gli allevatori incontrano la città*.

Per gli allevatori di vacche da latte la mostra è il momento più coinvolgenti di sicuro, nell'azzeccata formula della biennale alternanza fra Bruna e Frisona, come in questo 2015, e le razze a duplice attitudine. Numerose sono le aziende coinvolte, pensando soprattutto anche all'impegno che richiede la preparazione a casa degli animali e la loro gestione in fiera, non prescindendo dall'alto livello morfologico necessario per ben figurare.

Ben riuscito il coinvolgimento nella gestione e presentazione delle vitelle e delle manze dei ragazzi dello Junior Club Trentino, il sodalizio dei giovani allevatori attivo ormai da diversi anni. Sicuramente potrebbe essere maggiormente curata l'organizzazione e soprattutto la loro preparazione nel periodo precedente la manifestazione, ma sta di fatto che la loro presenza nel ring, a dire il vero soprattutto quella dei più piccoli, costituisce una forte attrattiva per il pubblico cittadino.

Per gli allevatori di cavalli Haflinger e Noriko la Festa di Primavera è a pieno titolo l'appuntamento più



importante in ambito provinciale, occasione unica per avere il confronto con gli altri soggetti allevati in Trentino ed anche valida indicazione per la partecipazione ad eventi di livello nazionale quale Fieracavalli a Verona o internazionali come i mondiali di Ebbs. Il perseguimento di standard morfologici di eccellenza è il principale fine dell'allevamento equino per cui ottenere validi punteggi lineari e classificarsi bene nella mostra sono obiettivi importantissimi.

Anche tutto il contorno espositivo dei piccoli animali suscita molta curiosità: pecore, capre, maiali, galline, tutti animali con cui il visitatore non ha molte occasioni di contatto.

Sempre interessante anche la presenza dell'azienda didattica Aneghe Taneghe con i suoi laboratori di trapianto di ortaggi, di sgranatura del mais, ecc. e dei ragazzi dell'Istituto Agrario della Fondazione Mach impegnati nella trasformazione della carne in insaccati e nella caseificazione didattica fatta fare direttamente ai bambini che in questo modo diven-

tano essi stessi attori, mettendo le mani in pasta!

Molto importante per la Federazione Allevatori è la promozione in questi due giorni del proprio Punto Vendita, anche se per la verità non sembra ancora esserci una formula pienamente soddisfacente. Complice l'applicazione dello sconto speciale sull'acquisto dei prodotti, l'affluenza è molto intensa in entrambe le giornate, tanto da dover essere in qualche modo regolata. Quello che si fa fatica a fare è avere un momento di maggior contatto con il cliente, momento che consentirebbe di incuriosirlo maggiormente, di invogliarlo a scoprire di più su cosa e chi sta dietro al prodotto che si acquista, di fargli capire chi sono gli allevatori: il filtro fatto all'entrata con l'offerta di assaggi di prodotti è pensato in quest'ottica, anche se la grande massa di gente non permette di avere quello scambio di informazioni che sarebbe auspicabile.

La Festa di Primavera costituisce per la Federazione Allevatori un'at-

tività importante e coinvolgente, sia come impegno organizzativo, che dal punto di vista finanziario. Speriamo che questo sforzo venga compreso dagli allevatori soci, auspicando che

non venga mai meno il supporto di chi partecipa a tutti i livelli. I difficili tempi in cui stiamo vivendo e lavorando non sono certo di aiuto, ma questa è la situazione reale: quello

che si può fare è tentare di rafforzare l'alleanza con i consumatori più sensibili in modo da fidelizzarli sempre più.

Mostra Bruna e Frisona

di Giovanni Frisanco

Il biennale appuntamento con la mostra di queste due razze è ormai una sicurezza per chi vuol vedere un bel gruppo di vacche in latte. Dalla prima edizione nel 2005 la mostra delle brune e delle frisona ha registrato una notevole evoluzione, focalizzandosi sull'esposizione di molte più vacche che animali giovani. E questo sicuramente è da addebitare all'elevato livello morfologico raggiunto da tanti allevamenti della nostra provincia.

È importante ricordare che la Federazione Allevatori investe nella Festa di Primavera parecchie risorse sia materiali, finanziarie ed anche umane: spesso si dà per scontato che un evento che ha buon esito si riproponga ogni anno, ma è bene pensare anche all'impegno che esso comporta. La nostra organizzazione offre agli allevatori la possibilità di partecipare, ma chiede anche che gli obiettivi ed i risultati siano condivisi: lo slogan che si utilizza nella campagna promozionale della Festa è "gli allevatori incontrano la città". Ebbene sì oggi gli allevatori devono impegnarsi a presentarsi bene ai cittadini, orgogliosi del lavoro che fanno, ma anche accettando di essere osservati per come lo fanno.

Tornando alla nostra mostra si sa che, per motivi di spazio nelle stalle (110 poste totali), non tutti gli animali segnalati dagli allevatori trovano posto, per cui, nostro malgrado, si è costretti a fare una preselezione, ricercando un compromesso in base alla qualità morfologica dei soggetti, dando la precedenza alle vacche in latte e coinvolgendo un buon numero di allevatori (una cinquantina i presenti). Anche la suddivisione delle categorie ha portato alla formazione di gruppi piuttosto omogenei e sufficientemente numerosi per permettere ai giudici di lavorare bene e nello stesso tempo di far capire il proprio operato agli allevatori.

Il programma delle due giornate ha ricalcato quello dell'ultima edizione con le vacche che hanno sfilato il sabato e con le manze la domenica, gestite dai ragazzi aderenti allo Junior Club Trentino. Ci sembra un buon compromesso per far star bene gli animali, per far lavorare al meglio coloro che li seguono e per garantire al pubblico di avere sempre nel ring qualcosa da vedere.

Soddisfacente la partecipazione di visitatori, allevatori, ma non solo incuriositi dai tanti bei soggetti che hanno sfilato e dalle competizioni dei ragazzi.

La razza Bruna è stata rappresentata da una sessantina di capi di buon livello morfologico, equamente suddivisi fra vacche e manze, che sono stati valutati dall'esperto Martin Volgger, allevatore sudtirolese della Val Ridanna, designato nell'incarico dall'ANARB di Verona.

Nelle varie classi tanti vincitori diversi sono testimonianza dell'omogeneità selettiva raggiunta da molti allevamenti ed allo stesso tempo della buona gestione che essi sono in grado di garantire: alcuni capi, anche se a un po' distanti dal parto avvenuto in autunno, hanno comunque ben figurato. Tante anche le paternità

targate Superbrown, programma di selezione che dimostra di essere in grado di produrre vacche complete, produttive, funzionali, belle.

Fra le manze il giudice ha proclamato campionessa una Mike di Laura Succetti di Roncone, come riserva una Nirvana di Cristian Oradini di Bezzecca e come menzione d'onore un'altra Mike di Paolo Brunel di Soraga. La prima sulle altre per l'impressionante forza da latte, espressa in un profondo costato, molto aperto, grande capacità toracico-addominale e notevole correttezza nel treno posteriore; la riserva viceversa con molto stile, ottimo sviluppo e grande femminilità molto simile alla sua riserva in categoria.

Fra le 4 categorie di vacche in latte il giudice Volgger ha scelto come campionessa assoluta la campionessa delle pluripare junior di Paolo Brunel, una terzipara di Vigor, imponente sotto l'aspetto strutturale, angolosa, con dorsale, groppa e arti da manuale ed una buona mammella, anche se un po' stanca di latte; ha prevalso su una Einstein primipara di Beppino e Luciano Dalprà di Roncegno, animale estremamente potente e di grande struttura, con una mammella splen-



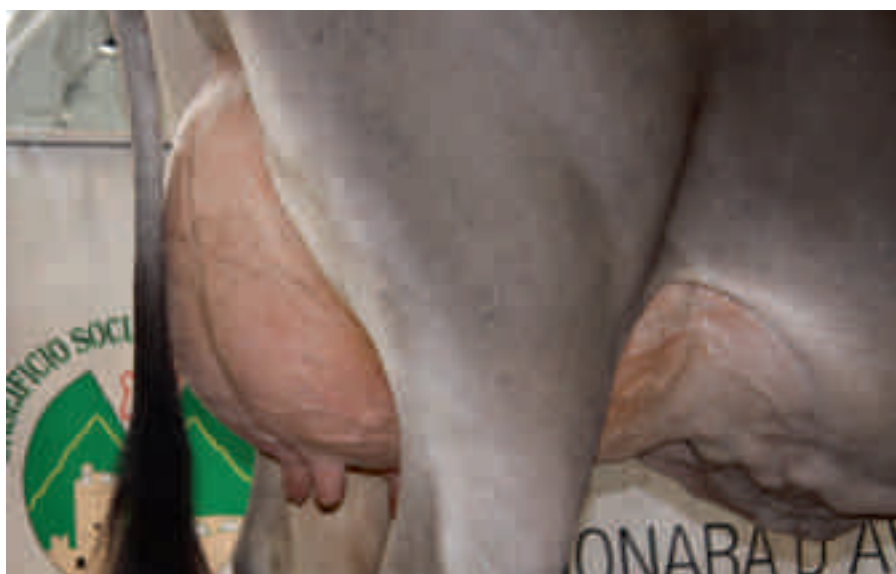
Campionessa della mostra della razza Bruna



Campionessa di riserva della razza Bruna



Menzione d'onore della razza Bruna



Miglior mammella della razza Bruna

dida adesso, ma che potrà esserlo maggiormente nei prossimi parti. Menzione d'onore la Altajoel di Enrico e Marco Zucal di Romeno. Molto alta di piano, con forti attacchi ed un'ideale disposizione dei capezzoli sono state le motivazioni che ha esposto il giudice per la miglior mammella della mostra, di una figlia di Dally di secondo parto, di Alessandro, Fabio e Vittorino Covi di Vasio di Fondo.

Una cinquantina invece le frisone (16 giovani e 32 in latte), valutate dal giudice designato dall'ANAFI per questa mostra, Enrico Dadati che ha lavorato con competenza, ma allo stesso tempo spiegando con un linguaggio semplice, ma preciso, i motivi delle sue scelte.

Due sole le categorie di animali giovani, nelle quali egli ha evidenziato come campionessa la manza più giovane, della Ventufarm di Miola di Pinè, una Aksel molto completa, con molto equilibrio fra struttura, forza da latte, correttezza generale, che ha prevalso sulla campionessa delle manze una Fever dello stesso allevamento imponente come taglia, anch'essa molto corretta e ben in forma. Menzione d'onore l'altra vitella, una Wondeman di Masocco Maurizio molto a posto in tutte le sue parti.

Uno splendido gruppo di vacche ha accolto il giudice Dadati, tanto da fargli chiedere al pubblico un applauso proprio per il livello medio molto alto per una mostra di una provincia piccola come il Trentino: ottimo inizio con le primipare, ma altrettanto valido il proseguo con la tante vacche pluripare.

Così il giudice ha avuto la possibilità di premiare tre grandi campionesse: l'assoluta vacche è andato ad una terzipara, figlia di Ortles, di Cristian e Oscar Torresani di Rumo, soggetto dalle giuste dimensioni, ideali anche per la stalla, con un'esemplare combinazione di forza e caratteri lattiferi, un'ottima mammella e dei grandi arti. Il titolo di riserva è arriato ad un'altra vacca di terzo parto, una Million della Ventufarm, imponente nella struttura, molto corretta, con grande forza produttiva. Menzione d'onore per una figlia di Fever degli esordienti Andrea ed Enrico Zucol di Sarnonico, che ha riscosso l'interesse del giudice come miglior mammella della mostra per la perfezione di tutti i suoi tratti.



Costruiamo benessere ... con affidabilità

40 anni di esperienza, 30 sedi in tutto il mondo,
2.500 dipendenti, 3.000 strutture costruite all'anno,
700 case costruite all'anno, 6.000 contenitori in c.a.v. all'anno



Zona Industriale 1
I-39040 Campo di Trens (BZ)
Tel. +39 0472 064 000
Fax +39 0472 064 900
mail@wolfsystem.it

■ **Stalla:**

Ottimale isolamento termico per il benessere dell'animale, areazione e illuminazione naturale

■ **Fienile:**

Costruzione del fienile predisposto per carro ponte - gru

■ **Vasche circolari in c.a.v.:**

Pareti perfette senza distanziali grazie alla cassetteria Wolf System. A tenuta stagna, funzionali e convenienti. Per stoccaggio di liquami o acqua; ottime per impianti di produzione biogas

Capannoni prefabbricati per cooperative, artigianato e industria

www.wolfsystem.it





Campionessa della razza Frisone

Le parole di chiusura non possono che essere di elogio e ringraziamento per tutti coloro che hanno partecipato e contribuito alla buona riuscita della manifestazione, partendo dagli allevatori, senza dei quali nulla si potrebbe fare, che hanno presentato con passione ed orgoglio i loro migliori soggetti, ai ragazzi che trovano modo di imparare tante cose e di confrontarsi, scontrarsi, collaborare tra di loro, ai giudici che hanno svolto il lavoro con competenza ed a tutti gli altri che in varie forme partecipano all'organizzazione.

Classifica

Razza Bruna

60 capi, 36 allevatori
Giudice Martin Volgger
Vitelle

Camp.: **B. MIKE** - Mike - Az. Al Castello di Covi A., F. e V. - Vasio di Fondo

C. Riserva: **VERZA** - Vivid - Covi Mattia - Vasio di Fondo

3° **LORA** - Mike - Zucal Marco - Romano

4° **DB WALERY** - Asgard - Debertolis Fabio - Transacqua

5° **BINDA** - Nirvana - Tell Giorgio - Romano

6° **RIBES** - Hardy - Cazzuffi Paolo - Pejo

7° **VITTORIA** - Zaster - Lenzi Francesco - Samone

8° **MOLLI** - Poster - Flessati Flavio - Commezzadura

Manzette

Camp.: **IRMA** - Nirvana - Oradini Cristian - Bezzecca

C. Riserva: **LUCREZIA** - Pax - Caserotti Alessandro - Pejo

3° **LILLI** - Dubfire - Colli Renza - Prezzo

4° **GIAMAICA** - Mike - Covi Walter - Sarnonico

5° **ADONA** - Adone - Bazzanella Remo - Sover

6° **SALLY** - Nirvana - Oradini Pierino - Bezzecca

7° **PIRLA** - Mike - Az. Agr. Covi M. e F. - Vasio di Fondo

Manze Junior

Camp.: **LUNA** - Nirvana - Oradini Cristian - Bezzecca

C. Riserva: **JENNIFER** - Mike - Brunel Paolo - Soraga

3° **KIRA** - Nirvana - Bazzoli Eugenia - Roncone

4° **RESI** - Glenn TM - Pedernana Cornelia - Pejo

5° **LIPER** - Pepper - Zomer Mario - Ala

6° **SOFIA** - Nirvana - Az. La Negritella di Defrancesco L. e L. - Moena

7° **CICALA** - Nirvana - Vettori Marco - Mori

8° **ITACA** - Hot - Caserotti Alessandro - Pejo

9° **ARPA** - Dally - Dalprà Beppino e Luciano - Roncegno

10° **RONDA** - Nirvana - Zeni Silvano - Brentonico

Manze Senior

Camp.: **FLORA** - Mike - Succetti Laura - Roncone

C. Riserva: **RELLY** - Payssli - Montelli Virginia - Pejo

3° **SELBA** - Mike - Az. Agr. Presanella s.s.a. - Vermiglio

4° **REBECCA** - Mike - Andreotti Lo-

renzo az. Al Pozz - Cusiano

5° **LAURA** - Huray - Berghi Angela - San Lorenzo in B.

6° **ROSI** - Payssli - Berghi Angela - San Lorenzo in B.

7° **FILA** - Mike - Bosin Antonio - Predazzo

Campionessa Mostra:

FLORA - Mike - Succetti Laura - Roncone

C. Riserva Mostra:

LUNA - Nirvana - Oradini Cristian - Bezzecca

H.M. Mostra:

JENNIFER - Mike - Brunel Paolo - Soraga

Primipare Junior

Camp. e MM: **RUVIDA** - Vidimo - Zomer Mario - Ala

C. Riserva: **ELMA** - Easy - Bosin Antonio - Predazzo

3° **ETERNIT** - Payssli - Az. Al Castello di Covi A., F. e V. - Vasio di Fondo

4° **LIZZY** - Vigor - Covi Mattia - Vasio di Fondo

5° **MARIKA** - Payssli - Pancheri Lino - Samoclevo

6° **DB SOF** - Einstein-CH - Debertolis Fabio - Transacqua

7° **ROSA** - Payssli - Morandini Franco - Predazzo

Primipare Senior

Camp. e MM: **BABI** - Einstein-CH - Dalprà Beppino e Luciano - Roncegno

C. Riserva: **DB WELA** - Prohuvo - Debertolis Fabio - Transacqua

3° **SB VAR GIAMAICA** - Brookings - S.a.s. Maso Schneider dei F.lli Varesco - Carano

4° **PIOGGIA** - Juleng - Az. Agr. Presanella s.s.a. - Vermiglio

5° **LISCA** - Easy - Pezzani Arturo - Pejo

6° **NORMA** - History - Bonapace Tiziano - Roncone

Pluripare Junior

Camp.: **JOLLY** - Vigor - Brunel Paolo - Soraga

C. Riserva: **PRISKA** - Altajoel - Zucal Marco - Romano

3° **FULVIA** - Zaster - Dalprà Beppino e Luciano - Roncegno

4° e MM: **ZIA DALLY** - Dally - Az. Al Castello di Covi A., F. e V. - Vasio di Fondo

5° **LUANA** - Zaster - Zucal Marco - Romano

6° **DB LUISA** - Poster - Debertolis Fabio - Transacqua

7° **PRIMULA** - Rivaldo - Flessati Flavio - Commezzadura

8° **VAR SOLE** - Zaster - S.a.s. Maso Schneider dei F.lli Varesco - Carano
 9° **S BIAGIO AIA** - Zeus-US (M) - Az. Maso San Biagio di A. e S. Rauzi sas - Malè

Pluripare Senior

Camp. e MM: **FLOKA** - Macol - Zomer Mario - Ala

C. Riserva: **AIDA** - Vigor - Covi Mattia - Vasio di Fondo

3° **RACHELE** - Zeus-US (M) - Az. La Negritella di DeFrancesco L. e L. - Moena

4° **S B VAR LED** - Scipio - S.a.s. Maso Schneider dei F.lli Varesco - Carano

5° **CIARA** - Proxy - Andreotti Lorenzo az. Al Pozz - Cusiano

6° **IONA** - Jackpot (M) - Cazzuffi Paolo - Pejo

Campionessa Mostra:

JOLLY - Vigor - Brunel Paolo - Sorraga

C. Riserva Mostra:

BABI - Einstein-CH - Dalprà Bepino e Luciano - Roncegno

H.M. Mostra:

PRISKA - Altajoel - Zucal Marco - Romeno



Campionessa riserva della razza Frisone

Miglior Mammella:

ZIA DALLY - Dally - Az. Al Castello di Covi A., F. e V. - Vasio di Fondo

Razza Frisone

48 capi, 19 allevatori
 Giudice Enrico Dadati

Vitelle

Camp.: **VENTUFARM AKSEL PAPRIKA**

- Aksel - Ventufarm sas - Miola di Pinè
 C. Riserva: **WOND. VANITY** - Wondeman - Masocco Maurizio - Cavalese

3° **VENTUFARM ALEX. BALERA** - Alexander - Ventufarm sas - Miola di Pinè



SVEZZAMENTO DEL VITELLO, PER MIGLIORARE LE FUTURE PERFORMANCE

IL PROFILO NUTRIZIONALE DELLA GAMMA SPRAYFO

Prodotto	Proteine	Grassi	Proteine del latte
Sprayfo Royal	23,5	18,0	99%
Sprayfo Excellent	22,5	18,0	95%
Sprayfo Vitesse	22,5	18,0	90%
Sprayfo Power	22,5	18,0	90%





Menzione d'onore e migliore mammella della razza Frisona

4° **BARACA** - Artes - Verones Graziano - Terlago

5° **FORTUNA** - Mascialese - Az. La Negritella di Defrancesco L. e L - Moena

6° **GEA** - Braxton - Dalpra Beppino e Luciano - Roncegno

7° **BOMBA** - Zeling - Gabrielli Virginio - Predazzo

8° **FESTONA** - Esorcista - Tell Giorgio - Romeno

9° **BRAWLER** - Brawler - Az. Agr. Battisti di Oradini D., S. M. e Oradini M. s.a.s. - Bezzeca

Manze

Camp.: **VENTUFARM FEVER FRANSISCA** - Fever - Ventufarm sas - Miola di Pinè

C. Riserva: **VENTUFARM ALLIANCE GIORDJ** - Alliance - Ventufarm sas - Miola di Pinè

3° **LESA** - Mascialese - Verones Graziano - Terlago

4° **BILIA** - Bogart - Zomer Franco - Ala

5° **SCHAKKA** - Brawler - Zucol Enrico - Sarnonico

6° **DUDE LIZZI** - Dude - Masocco Maurizio - Cavalese

7° **ROBY** - Irold - Tomaselli Fausto - Strigno

Campionessa Mostra:

VENTUFARM AKSEL PAPRIKA - Aksel - Ventufarm sas - Miola di Pinè

C. Riserva Mostra:

VENTUFARM FEVER FRANSISCA - Fever - Ventufarm sas - Miola di Pinè

H.M. Mostra:

WOND. VANITY - Wondeman - Masocco Maurizio - Cavalese

Primipare Junior

Camp. e MM: **VENTUFARM MR BURNS RAMONA** - Mr Burns - Ventufarm sas - Miola di Pinè

C. Riserva: **VENTUFARM ARTES STEFJ** - Artes - Ventufarm sas - Miola di Pinè

3° **ANKAS** - Parocas - Zomer Mario - Ala

4° **LINDA** - Ralstorm - Az. Al Castello di Covi A., F. e V. - Vasio di Fondo

5° **BALOTELLI 1465** - Balotelli - Tell Giorgio - Romeno

Primipare Senior

Camp. e MM: **LIA** - Colombiano - Zomer Franco - Ala

C. Riserva: **TOXA 111** - Paxti - Verones Graziano - Terlago

3° **MORLA 122** - Bullmos - Verones Graziano - Terlago

4° **MILION ROCK** - Million - Masocco Maurizio - Cavalese

5° **ROXY** - Colombiano - Pizzini Riccardo - Condino

6° **CARLA** - Colombiano - Soc. Agr. Falda di Ferrari A., M. e A. - Breguzzo

7° **MAURIZIA** - Selvino - Az. La

Negritella di Defrancesco L. e L - Moena

8° **DAFNE** - Saxender - Lombardi Sergio - Storo

Pluripare Junior

Camp.: **ORTLES ORIETTA** - Ortles - Torresani Cristian - Rumo

C. Riserva e MM: **ARENA SID** - Sid - Zucol Enrico - Sarnonico

3° **GEGANIA WDBR. STEPHANY ET** - Windbrook - Masocco Maurizio - Cavalese

4° **GOLDWYN ET** - Goldwyn - Ventufarm sas - Miola di Pinè

5° **ARIA** - Fibrax - Az. Al Castello di Covi A., F. e V. - Vasio di Fondo

6° **VINCENTE** - Sanchez - Masocco Maurizio - Cavalese

7° **GEILE** - Baxter - Pizzini Riccardo - Condino

8° **ALTA** - Turiddu - Dalprà Beppino e Luciano - Roncegno

9° **CITA 274** - Marzo - S.a.s. Bernardi Dario & c. - Calavino

10° **EMMA** - Best - Soc. Agr. Falda di Ferrari A., M. e A. - Breguzzo

Pluripare Senior

Camp. e MM: **VENTUFARM MILLION ELIDA ET** - Million - Ventufarm sas - Miola di Pinè

C. Riserva: **VERA RED** - Rustler - Masocco Maurizio - Cavalese

3° **LIBERA** - Delta - Az. Al Castello di Covi A., F. e V. - Vasio di Fondo

4° **TOSCA** - Buckeye - Paternoster Francesco - Tregiovo

5° **JOYBO** - Joyboy - Az. La Negritella di Defrancesco L. e L - Moena

6° **CITRA 257** - Turiddu - S.a.s. Bernardi Dario & c. - Calavino

7° **BELLA** - Jardin - Gabrielli Virginio - Predazzo

8° **SONNE** - Tupiny - Morandini Franco - Predazzo

9° **SUSANNA 120** - Stylist - Zomer Franco - Ala

Campionessa Mostra:

ORTLES ORIETTA - Ortles - Torresani Cristian - Rumo

C. Riserva Mostra:

VENTUFARM MILLION ELIDA ET - Million - Ventufarm sas - Miola di Pinè

HM e Miglior Mammella:

ARENA SID - Sid - Zucol Enrico - Sarnonico



NUOVO REPARTO PARAFARMACIA VETERINARIA

SEMPRE DISPONIBILI ANIMALI DA REDDITO PER
ALLEVATORI/CONTADINI/FATTORIE DIDATTICHE

- GALLINE OVAIOLE (ROSSE/BIANCHE/NERE)
- QUAGLIE DA UOVO
- TACCHINI
- FARAONE
- OCHE
- ANATRE
- GALLINE RAZZE ORNAMENTALI (MARANS, ARAUCANE, MOROSETA ETC.)
- GALLI
- POLLI DA INGRASSO
- PAVONI
- AVICOLI PARTICOLARI (ANATRE MANDARINE, ANATRE CORRITRICI ETC.)
- CONIGLI DA REDDITO (RIPRODUTTORI E DA INGRASSO)
- **ATTREZZATURE/GABBIE PER AVICOLTURA/CU-
NICOLTURA/CINOFILIA/PASTORIZIA** anche reti e
fili pastore (SERVIZIO CONSEGNA A DOMICILIO)



DISPONIBILI:

- ✓ **VERMIFUNGI**
- ✓ **TRATTAMENTI**
- ✓ **FARMACI DISPONIBILI A SCAFFALE
SENZA DOVER ASPETTARE GIORNI
(ANCHE CON RICETTA SEMPLICE O IN
TRIPLICE COPIA)**

IN NEGOZIO SEMPRE DISPONIBILI:

LATTE IN POLVERE PER AGNELLI/CAPRETTI/VITELLI linea ROYAL
e EXCELLENT (SPRAYFO)

ORARI

Tel. 0461/858541 - Cell. 335/5477544
Loc. Mochena, 6 - 38045 Civezzano (TN)
E-mail: farmaci-veterinari@molinoPontalti.com
Per info: farmacista Dott. Cappelletti

DAL LUNEDÌ AL SABATO
8:00 - 12:15 / 15:00 - 19:00
DOMENICA 15:00 - 19:00



**TERAZZI
GIULIANO**
VIA CA' TONDA, 48



**TERAZZI
MARCO**
VIA DEL PARCO, 26

F E R R A R A

COMMERCIO E TRASPORTI

**ALIMENTI
PER LA
ZOOTECNIA**

- Paglia
- Foraggio
- Medica disidratata
- Seme cotone

- Mais ceroso pellet.
- Granella di mais
per insilati
- Mais trinciato fresco

I MIGLIORI PRODOTTI PER I MIGLIORI ALLEVAMENTI

Tel./Fax 0532/63768 - Tel. 0532/750362 - 336/565655 - 339/1286902 - www.pagliafieno.com

Mostra Haflinger e Noriker

a cura di Angelo Fedrizzi

Come ormai da diversi anni presso la Federazione Provinciale Allevatori ha luogo la tradizionale Festa di Primavera che quest'anno è stata organizzata per il 18 e 19 aprile; un evento di una grande importanza che avvicina la città agli animali.

Abbiamo aspettato i nostri cavalli il venerdì sera ed era bellissimo vedere la sinergia tra animale e padrone, mentre venivano spazzolati o anche solo accarezzati.

Nella giornata di sabato 18 aprile di buon mattino si scaldavano i motori per affrontare la "famigerata" valutazione lineare. Alla presenza del giudice Valerio Raschetti, accompagnato da Lapo Braschi dell'ufficio ANACRHA1 e dagli aspiranti giudici, alle ore 9 si sono aperte le danze.

A dire il vero quest'anno abbiamo avuto pochi soggetti da valutare, solo 8, a causa del drastico calo di nascite avvenute negli ultimi anni stante la crisi di mercato: le cavalle spesso non vengono ingravidate e quindi ci si ritrova con i buchi generazionali.

Comunque sia la sfida è stata molto partecipata visto che, come si dice, i soggetti erano pochi, ma buoni. Su otto soggetti ben quattro sono risultati di IB Molto Buono questo per rendere l'idea della qualità dei soggetti, che vengono elencati di seguito nell'ordine in cui poi sono stati piazzati in mostra.



Shatz campionessa delle trenta mesi

- 1° **Shatz**; Cornella Kristian (IB MB)
- 2° **Summer**; Giovanazzi Elisa (IB MB)
- 3° **Scharon**; Ghilotti Marina (IB MB)
- 4° **Serena**; Zanoni Ferruccio (IB MB)
- 5° **Sally**; Debortoli Daniela (IIA B)
- 6° **Sunny**; Simion Francesca (IIA B D)
- 7° **Selyn**; Salvaterra Alberto (III SUFF)

Successivamente sono continuati i lavori con la marchiatura che, come sappiamo, non è più obbligatoria, ma viene fatta solo su richiesta dell'allevatore e con la mostra delle cavalle di 30 mesi.

Contemporaneamente in un altro ring sono state effettuate le

punteggiature dei soggetti norici alla presenza della d.ssa Claudia Noker. Anche in questo caso si sono vissuti dei bei momenti intensi di lavoro e anche di felicità quando il soggetto **Rhianna** di Turra Laura si è aggiudicata il punteggio di IB.

La domenica abbiamo avuto le mostre vere e proprie, alternando le categorie di Haflinger e Norico in modo tale che chi seguiva a bordo ring potesse godersi entrambe le razze. Verso mezzogiorno, in perfetto orario, abbiamo avuto la proclamazione delle reginette della mostra.



Campionessa e riserva dell'Haflinger

Per il cavallo Haflinger la reginetta è risultata **Quasira da Bettega** di Schwanauer Enrico, un soggetto molto interessante e che parteciperà con altri 4 capi ai mondiali di Ebbs di giugno, in rappresentanza del Trentino. Come sua riserva è stata scelta **Quinie** di Donati Bruno una cavalla veramente di classe, già reginetta lo scorso anno.

Anche per il Noriko il numero pubblico ha avuto l'opportunità di ammirare soggetti di ottima qualità, come esplicitato nei suoi commenti dalla d.ssa Noker e la scelta è stata difficile. Comunque sia la vincitrice è risultata **Vanessa** de La Negritella e sua riserva **LOLA**, sempre della stessa azienda.

Haflinger

Puledre di 1 anno

- 1: **Uhu**; Zorzi Barbara
 - 2: **Unica dei Tigli**; Az. Agr. Ai Tigli
 - 3: **Umbra dei Tigli**; Az. Agr. Ai Tigli
 - 4: **Ursula dei Tigli**; Az. Agr. Ai Tigli
 - 5: **Udini del Garda**; Giovanazzi Elisa
- Puledre di 2 anni*

- 1: **Talina-S**; Nicolodi Daniela
 - 2: **Tina**; Tonetti Vincenzo
 - 3: **Tina**; Endrich Claudia
 - 4: **Tessa**; Zappalà Sieff Cecilia
 - 5: **Tyrolia**; Mosca Paola
- Fattrici di 3 anni*

- 1: **Shatz**; Cornella Kristian
 - 2: **Scharon**; Ghilotti Marina
 - 4: **Serena**; Zanoni Ferruccio
 - 5: **Sally**; Debortoli Daniela
 - 6: **Sunny**; Simion Francesca
 - 7: **Selyn**; Salvaterra Alberto
- Fattrici di 4 e 5 anni*

- 1: **Quasira Da Bettega**; Schwanauer Enrico

- 2: **Quinie**; Donati Fabrizio
 - 3: **Rebecca**; Tonetti Vincenzo
 - 4: **Rina**; Mosca Paola
 - 5: **Rimalda Dei Rucc**; Mosca Gianni
- Fattrici da 6 a oltre 10 anni*

- 1: **Penny del Brenta**; Carli Lina
 - 2: **Priska**; Cornella Kristian
 - 3: **Panama**; Arseni Paolo
 - 4: **Ondina**; Depaul Mirko
 - 5: **Pine**; Felicetti Michela
- Fattrici oltre 10 anni*

- 1: **Vanessa**; Az. Agr. Ai Tigli
- 2: **Beks**; Giovanazzi Elisa
- 3: **Giada**; Zappalà Sieff Cecilia

Reginetta Mostra: Quasira da Bettega; Schwanauer Enrico
Riserva: Quinie: Donati Bruno

Noriko

Puledre nate 2013-14

- 1: **Lola**; Az. Agr. La Negritella
- 2: **Wanda**; Capra Alberto
- 3: **Wanda**; Maso Lena
- 4: **Gebirge Astrid**; Dalledonne Sergio

- 5: **Selly**; Bertoldi Matteo
 - 6: **Lussi**; Zanghellini Fabrizio
- Puledre nata 2011-12*

- 1: **Meddy**; Az. Agr. Ai Piedi del Carè Alto

- 2: **Siria**; Girardelli Walter
 - 3: **Raissa**; Turra Giorgio
 - 4: **Hemma**; Turra Giorgio
 - 5: **A-Sissi**; Collini Luca
- Fattrici da 5 a 6 anni*

- 1: **Vanessa**; Az. Agr. La Negritella
- 2: **Beresina Elena**; Zanghellini Fabrizio

- 3: **Astrid**; Maso Lena
 - 4: **Primula**; Maso Lena
 - 5: **Mira**; Girardelli Walter
- Fattrici da 6 a 10 anni*

PER L'ALLEVATORE

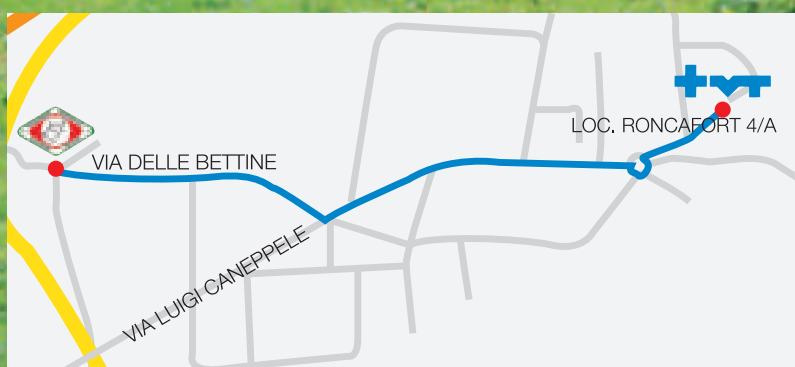
Pensa alla comodità
e alla convenienza



Nella nostra sede di Roncafort
a due passi dalla tua Federazione
vasto assortimento di prodotti
con servizio farmacia dedicato



4/A Localita' Roncafort,
38121 Trento
Tel. +39 0461 239830





Riserva e campionessa del Norico

- 1: **Rhianna**; Turra Laura
 - 2: **Adam Lore**; Girardelli Walter
 - 3: **Tinka**; Dalledonne Sergio
 - 4: **Wendy**; Fedele Lorenzo
- Reginetta mostra: Vanessa; Az. Agr. La Negritella**
- Riserva: Iola; Az. Agr. La Negritella**

Per concludere ancora due dati: per l'Haflinger 31 allevatori presenti con 51 soggetti, mentre il Noriko

sono stati 14 con 24 soggetti più i puledri, segno che comunque la Festa di Primavera è un appuntamento sentito e segno che sussiste ancora la voglia e la passione di allevare questi splendidi animali e di metterli in mostra.

Per finire, ha riscosso un grandissimo successo la gimkana promossa in quest'occasione dal consigliere dott. Donati Fabrizio, il quale,

con la sua squadra, ha allestito una competizione molto, molto partecipata, sia dai grandi che dai più piccoli.

Un ringraziamento va rivolto a tutti gli allevatori che si impegnano costantemente nella preparazione e presentazione dei soggetti, ai giudici che li hanno valutati ed a tutti i presenti con l'augurio di rivederci al prossimo anno.

Assemblea 2015 della sezione equidi

Il giorno 07 marzo 2015 si è svolta presso la FPA l'annuale assemblea della sezione equidi.

Dopo il saluto di benvenuto il presidente Giuseppe Sieff ha esposto l'andamento dell'anno 2014, parlando dei dati delle nascite, per proseguire poi con i risultati raggiunti nelle varie mostre, anche fuori provincia, dai nostri soggetti. È poi passato alle raccomandazioni utili per gli allevatori, interpellando infine il direttore dr. Claudio Valorz sulle prospettive future per il settore equidi.

Egli ha in parte rassicurato i presenti, facendo presente che la PAT si è impegnata nello stanziamento dei fondi per i programmi 2015-16, nonostante una situazione finanziaria difficile. In riferimento alle rassegne autunnali, anche per il 2015, la FPA parteciperà al pagamento delle parcelle dovute agli ispettori incaricati da ANACRHA1 per il riconoscimento dei puledri.

Per le stazioni di monta il direttore riferisce che se si vuole proseguire con l'affitto di uno stallone come FPA gli allevatori devono impegnarsi a garantire un certo numero di monte per poter sostenere l'impegno davanti alla PAT.

È seguito poi l'intervento del dott. Erich Messner sul benessere animale.

L'assemblea è proseguita con un breve dibattito, durante il quale gli allevatori hanno sollevato le loro problematiche, dopo di che il presidente Sieff ha chiuso la mattinata invitando i presenti allo spuntino offerto dalla FPA.

Nel pomeriggio, sempre con l'ausilio del dott. Erich Messner, si è proseguita la giornata con delle prove di conduzione.



Fiera di San Giuseppe

a cura di **Giovanni Frisanco**
e **Cristian Stech**

Consueta presenza quella della Federazione Allevatori alla Mostra dell'Agricoltura che si tiene ogni anno negli spazi di Trento Fiere. Poco a che fare ormai con la Fiera di San Giuseppe di una volta, appuntamento imperdibile per il mondo contadino e non, solo alcuni decenni fa.

Oggi sono gli organizzatori stessi che sollecitano la presenza degli allevatori, soprattutto per creare attrazione e per far vedere ai cittadini, specialmente ai più piccoli, gli animali che vengono allevati nelle stalle della provincia.

È quella della Federazione Allevatori una presenza che sarebbe interessante riuscisse a far da catalizzatore verso una promozione dei prodotti, latte e carne, verso i consumatori locali in primis. È vero c'è un po' la sensazione che ci si perda nel marasma di bancarelle e stand, ma sarebbe forse peggio non esserci per niente: quello che il nostro mondo fa fatica a comunicare al consumatore è la sua importanza nella produzione di cibi sani, buoni, a km 0 e con un benefico impatto sulla vivibilità del nostro territorio, sia per i locali che per i turisti. La strada sarà anche lunga, ma se mai la si intraprende...

Minimale, ma sufficiente la presenza di alcune vacche e cavalli, delle pecore e capre, dei maiali.

Sempre interessante l'appuntamento per gli allevatori di conigli con la loro mostra mercato a carattere regionale. Giunta alla XXI° edizione, ha visto aumentare le iscrizioni, in controtendenza con gli ultimi anni, tanto da costringere a rifiutare numerosi soggetti.

Hanno partecipato 27 allevatori: 11 di Trento con 94 soggetti e 16 di



Bolzano con 59 soggetti, per un totale di 153 conigli, sottoposti alla valutazione dei giudici ufficiali designati dall'A.N.C.I. (Associazione Nazionale Coniglicoltori Italiani) di Roma, Tomasi Flavio, in qualità di presidente di giuria e Scattarelli Raimondo.

Dalle operazioni di pesatura e valutazione sono emersi, oltre al campione assoluto della mostra, 4 campioni di razza per la categoria "riproduttori adulti" in classifica come segue:

Campione assoluto della mostra: razza Nano Colorato, femmina di Resch Inge (Collepietra - BZ).

Adulti campioni di razza: razza Blu di Vienna, maschio di Tait Giancarlo (Mezzolombardo), razza Fulva di Borgogna, maschio di Pellegrino Maria (Villa Rendena), razza Rossa di Nuova Zelanda, maschio di Lang Hubert (Velturmo), razza Lepre, maschio di Albasini Fabio di Dimaro.

Il podio della categoria "riproduttori giovani" è stato invece il seguente: 1° razza Lepre, maschio

di Verant Konrad (Fiè), II° Rossa di Nuova Zelanda, femmina di Marschall Willhelm (San Paolo), III° Fulva di Borgogna, femmina di Pellegrino Maria (Villa Rendena).

Un menzione particolare, come sempre, per tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione ed al buon andamento della mostra, sia nei giorni precedenti che in quelli veri e propri dell'esposizione. Ringraziando tutti gli espositori ed i numerosi visitatori vi diamo appuntamento al prossimo anno.





Meeting della Grigio Alpina

di Giovanni Frisanco

Come di consueto gli allevatori della razza Grigio Alpina si sono mobilitati numerosi per le iniziative promosse dalla loro sezione di razza. Sabato 14 marzo è stato organizzato un meeting presso l'azienda Maso Pozzal a Daiano, condotta da Mario Dagostin con la moglie e l'aiuto del figlio Emanuele che svolge anche l'attività di pesalatte per la Federazione Allevatori e di esperto di razza per l'ANAGA di Bolzano. Nonostante il tempo non fosse proprio primaverile, si è avuta una soddisfacente presenza di una trentina di allevatori provenienti da tutte le vallate del Trentino.

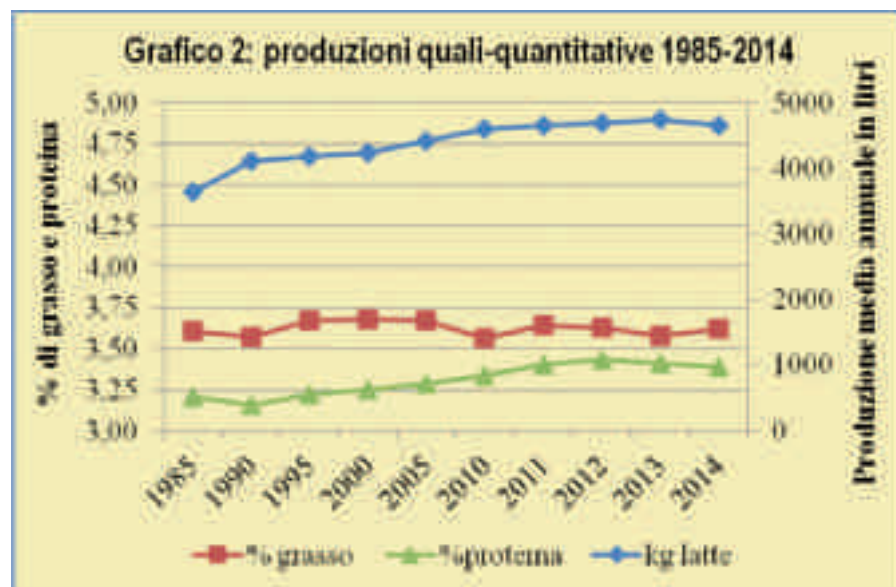
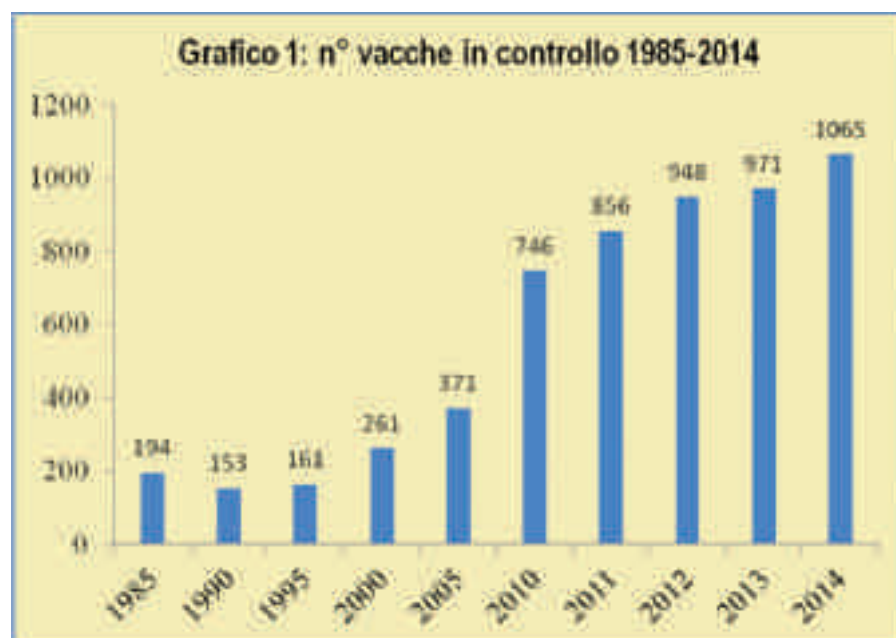
La mandria dei Dagostin comprende circa 35 vacche adulte più la rimonta, tutte di razza Grigia. La stalla, di recente costruzione, è a stabulazione libera con cuccette; il latte è consegnato al Caseificio di Cavalese, per la trasformazione in formaggio. D'estate tutta la mandria viene alpeggiata alla malga presso il passo di Lavazè.

All'incontro sono intervenuti i rappresentanti dell'Associazione Nazionale di razza, sig. Josef Franzelin, presidente, la d.ssa Christina Mueller, direttrice e l'esperto Thomas Ploner. Dopo il saluto di benvenuto hanno presentato brevemente l'attività dell'associazione ed esposto i criteri di valutazione morfologica, con l'esempio di punteggiatura su una primipara e su una vacca adulta. La razza Grigio Alpina è una razza a duplice attitudine, di taglia piccola, di conformazione robusta, adatta al pascolo in montagna, buona produttrice di latte di qualità: l'impostazione della selezione ha proprio questi criteri come obiettivo, criteri che sembrano ben condivisi dagli alle-

vatori. La razza stessa sembra molto apprezzata da molti, vedendo anche l'evoluzione della sua consistenza negli ultimi due decenni in Trentino (vedi grafici).

La parte tecnica dell'incontro si è articolata con l'allestimento di una

categoria di 4 vacche, fatte sfilare a fine mattinata, che i presenti hanno avuto l'opportunità di mettere in graduatoria. L'esperto Ploner ha poi illustrato la classifica ufficiale, con le motivazioni che l'anno supportata e tutto sommato ne è scaturita





una proficua discussione: per tutti la mammella è il carattere decisamente più importante.

La giornata è proseguita con il momento conviviale del pranzo e successivamente con alcune comunicazioni della d.ssa Mueller sull'andamento delle diverse attività promosse e gestite dall'ANAGA. La direttrice ha focalizzato l'attenzione sul difficile momento che stanno

attraversando a livello italiano le organizzazioni degli allevatori, in particolare quelle piccole come ANAGA, strette fra l'esigenza di portare avanti le attività di supporto agli allevatori e il draconiano taglio delle risorse pubbliche. Questa situazione non ha impedito all'associazione di mettere a punto un programma per la gestione della consanguineità negli accoppiamenti, che sarà disponibile

in autunno e di continuare il lavoro di monitoraggio delle tare genetiche, evidenziando la presenza di riproduttori portatori del nanismo. Altra novità riguarda il programma di selezione che, in deroga a quanto previsto finora, prevede la possibilità di introdurre il seme di un limitato numero di tori dell'Austria, per diversificare maggiormente le linee genetiche disponibili.



NATCOR MANGIMI

SERVIZI ALIMENTI ZOOTECNICI

PRODOTTI NO OGM, BIOLOGICI



LINEA OVAIOLE

Alimenti per animali in deposizione con ingredienti naturali e vegetali. Maggiore resa in deposizione, forma uccellate per performance imbattibili!



LINEA ALPEN GRANA

Alimenti in grado di aumentare la produzione annuale e la qualità del latte sfruttando al massimo le risorse aziendali abbattendo i costi di produzione.



LINEA GIOVANI RUMINANTI

Ideale per i vitelli in fase di svezzamento, estrema appetibilità e contenuto in additivi in grado di facilitare il precoce sviluppo del ruminante.



Sede legale e stabilimento: Via Fondo Muri, 43 – 36030 SAN TOMIO DI MALO (VI)
Telefono +39 0445/588014 www.natcor.it e-mail : info@natcor.it

AGENTE DI ZONA: ARMANDO GASPEROTTI TEL. 338 8980201



Quanto sono sicuri i formaggi delle nostre malghe?

Esperienze pratiche e indicazioni per la produzione

Sabrina Paternolli*,
Franco Fasoli°,
Roberto Gerola°,
Rosaria Lucchini*

*Istituto Zooprofilattico delle Venezie –
sezione di Trento

°Azienda Provinciale per i Servizi
Sanitari della Provincia di Trento

Ogni anno in questa stagione fervono i preparativi per portare gli animali in alpeggio.

In provincia di Trento sono censite circa 700 malghe di cui 453 effettivamente monticate durante la stagione estiva. Di queste, solamente 175 sono caricate con animali in lattazione e circa un centinaio trasformano il latte direttamente nelle casere annesse alle malghe per ottenere prevalentemente formaggi freschi a base di latte crudo.

Negli ultimi anni i prodotti caseari d'alpeggio stanno riscuotendo un successo sempre maggiore tra i consumatori che, sempre più, prediligono prodotti tipici delle tradizioni locali in quanto considerati maggiormente "eco-sostenibili", più saporiti e genuini. In effetti i formaggi di malga offrono un gusto del tutto particolare dovuto da una parte alla peculiare alimentazione delle bovine al pascolo e dall'altra alla flora microbica tipica del luogo di produzione di cui si arricchisce il latte dopo la mungitura e che durante il processo di maturazione conferisce al formaggio caratteristiche di unicità. Infatti, le particolari proprietà bromatologiche, sensoriali e nutrizionali delle produzioni casearie artigianali sono il risultato dell'evoluzione durante il processo di caseificazione della popolazione microbica presente nella materia prima di partenza.

Le ottime qualità attribuite a queste specialità alimentari sono,

tuttavia, imprescindibili dalla sicurezza igienico-sanitaria del prodotto.

L'aumento della richiesta di "prodotti freschi" a stagionatura sempre più breve, le mutate condizioni climatiche che interessano anche gli ecosistemi di montagna con temperature ed umidità in quota ben sopra i valori riscontrabili fino a qualche anno fa, l'impovertimento della flora caratteristica del latte che determina da una parte una significativa "caduta" dell'attitudine casearia e dall'altra una minore capacità di contrastare la moltiplicazione dei germi patogeni, fanno sì che i formaggi di malga si possano trasformare in un rischio potenziale per la sicurezza del consumatore.

Un ulteriore fattore di rischio è rappresentato dalle caratteristiche strutturali e funzionali delle casere annesse alle malghe che sono state oggetto di deroghe comunitarie per continuare a rendere possibile la produzione di formaggi di malga e quindi il perpetuarsi di tradizioni millenarie, ma che possono rendere più difficile il controllo da parte dell'operatore di eventuali problemi che intervengono nel processo di produzione. La domanda sorge quindi spontanea: quanto sono sicuri i prodotti caseari lavorati nei nostri alpeggi?

Cosa significa "prodotto sicuro"?

Un prodotto si considera sicuro quando non arreca alcun danno a chi lo consuma. È sicuro quindi un alimento che non contiene corpi estranei (ad esempio sassolini o pezzi di vetro), che non risulta contaminato da sostanze chimiche dannose per la salute (quali per esempio residui di farmaci o prodotti usati per la disinfezione degli ambienti di lavoro) e che non è contaminato da germi o



sostanze da essi prodotte che possono causare malattie più o meno gravi al consumatore.

La normativa europea in materia di sicurezza alimentare, ed in particolare il Reg. (CE) n. 2073/2005 e s.m.i, aiuta il produttore (altrimenti noto come operatore del settore alimentare – OSA) indicando per molte tipologie di alimenti dei limiti o concentrazioni massime di microrganismi oltre i quali il prodotto potrebbe rappresentare un rischio per la salute (Tabella 1).

Per semplicità possiamo distinguere **criteri di sicurezza alimentare**, rappresentati da parametri che costituiscono un grave rischio per la salute, e **criteri di igiene di processo**, ossia parametri utili per valutare il livello di igiene e pulizia durante la lavorazione. Il superamento dei limiti

previsti per i criteri di igiene rappresenta un campanello d'allarme per migliorare le procedure di pulizia e disinfezione.

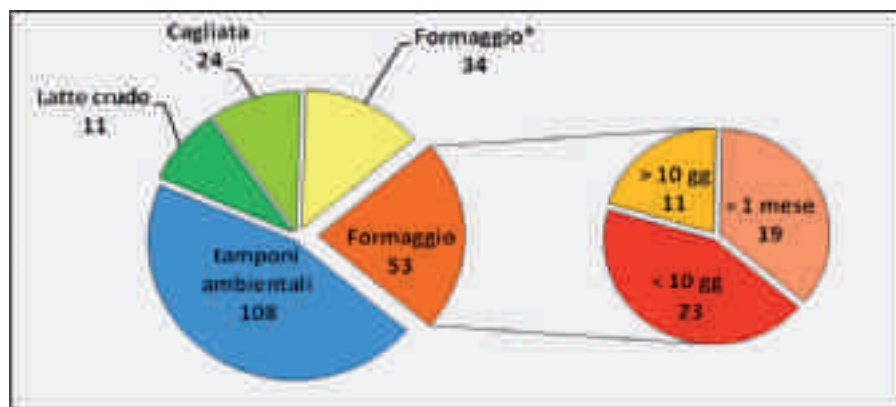
Mentre per gli alimenti sono disponibili dei limiti di riferimento, ad oggi la normativa non specifica alcun valore di accettabilità per i controlli

effettuati sulle attrezzature e superfici di lavoro che però rappresentano un utile strumento per verificare l'igiene dell'ambiente di lavorazione.

Tabella 1: Tipologia di microrganismi e/o loro metaboliti previsti dal Reg. (CE) n. 2073/2005 per i prodotti lattiero caseari.

CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE				
Categoria alimentare	Microrganismi ricercati o loro metaboliti	Limiti	Note	Fonti di contaminazione
Alimenti pronti	<i>Listeria monocytogenes</i>	<ul style="list-style-type: none"> Assente in 25 g < 100 ufc/g in prodotti molto stagionati 	Sintomi simil-influenzali fino a quadri setticemici. Nelle donne in gravidanza può determinare aborto, nei soggetti deboli o immunocompromessi, fasce di popolazione a rischio può causare meningite, talvolta con esito mortale	<ul style="list-style-type: none"> Attrezzature e ambienti non adeguatamente sanificati Contaminazioni fecali
Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte trattato a temperatura più bassa della pastorizzazione	<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 g	Gastro-enterite con nausea, vomito, crampi addominali, diarrea, febbre, mal di testa che può complicarsi fino a dare meningiti o forme setticemiche	<ul style="list-style-type: none"> Contaminazioni fecali Attrezzature non sanificate Mani infette Mosche, insetti e roditori
Formaggi, latte in polvere e siero di latte in polvere, come indicati nei criteri relativi agli stafilococchi coagulasi-positivi	Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili in 25g	Le enterotossine sono prodotte da particolari ceppi di Stafilococchi coagulasi-positivi, tra cui lo <i>Stafilococcus aureus</i> , durante il loro processo di moltiplicazione nell'alimento. Affinché avvenga la produzione delle tossine è necessario che i microrganismi raggiungano concentrazioni >100.000 ufc/g. Nell'uomo tali tossine provocano vomito e diarrea più o meno grave.	Vedi Stafilococchi coagulasi positivi
CRITERI DI IGIENE DI PROCESSO				
Categoria alimentare	Microrganismo ricercato o suo metabolita	Limiti più restrittivi	Note	Fonti di contaminazione
Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico	<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/g	<ul style="list-style-type: none"> Indice di contaminazione fecale e di qualità igienica durante il processo di lavorazione NON prevista la ricerca per i prodotti lattiero-caseari a base di latte crudo 	<ul style="list-style-type: none"> Contaminazioni fecali Attrezzature e ambienti non sanificati Mani operatore
Formaggi a base di latte crudo	Stafilococchi coagulasi-positivi	10.000 ufc/g	<ul style="list-style-type: none"> Indice di qualità igienico - sanitaria durante il processo di lavorazione Per valori superiori a 100.000 ufc/g si devono ricercare le enterotossine stafilococciche 	<ul style="list-style-type: none"> Mammella (agente di mastite) Fosse nasali e gola di uomini ammalati Infezioni cutanee
Formaggi a base di latte trattato a T° < a quella della pastorizzazione e formaggi stagionati a latte pastorizzato o a trattamento termico a T° >		10 ufc/g		

Figura 1: Tipologia e numero di campioni raccolti in malga durante l'attività di verifica svolta dal Servizio Veterinario durante la stagione estiva 2014.



* non disponibili informazioni circa i giorni di stagionatura

Quanto sono sicuri i prodotti caseari di malga? Risultati dell'attività di verifica presso le casere in alpeggio.

Nel corso della stagione estiva 2014 il Servizio Veterinario ha attuato un piano di monitoraggio nelle malghe del Trentino in cui avviene la caseificazione, volto a verificare l'idoneità igienico-sanitaria del processo produttivo.

In ciascuna malga sono stati raccolti, come illustrato in Figura 1, sia campioni da matrici alimentari (latte crudo, cagliata e formaggio a varie stagionature) che tamponi effettuati su attrezzature e superfici di lavoro per un totale di 230 campioni. Inoltre, è stata promossa un'attività di controllo del latte aziendale e delle singole bovine prima di condurre gli animali in alpeggio al fine di intraprendere adeguate misure correttive e disporre, durante la stagione estiva, di una materia prima la migliore possibile.

Verifiche sui campioni di alimento

I risultati ottenuti sono confortanti (Tabella 2). Tutti i campioni

analizzati, infatti, sono negativi per *Salmonella* spp., mentre *Listeria monocytogenes* è stata individuata solamente in un formaggio tipo "Nostrano" a 25 giorni di stagionatura. Studiando il caso è stato possibile capire che la fonte di contaminazione era a livello ambientale e risolvere quindi il problema applicando un piano di pulizia e sanificazione più accurato.

Le enterotossine stafilococciche sono state ricercate in 19 prodotti che presentavano livelli di contaminazione da *Stafilococchi* coagulanti positivi superiori a 100.000 ufc/g. La loro presenza è stata rilevata in un solo campione, un formaggio a 12 giorni dalla produzione caratterizzato da elevata carica di *Stafilococchi* coagulanti positivi (350.000 ufc/g).

In entrambi i casi di non conformità per presenza di *Listeria monocytogenes* ed enterotossine stafilococciche i lotti di prodotto contaminato sono stati esclusi dal consumo alimentare e smaltiti conformemente alle disposizioni di legge.

Al fine di verificare l'igiene di produzione (mungitura e fase di

lavorazione del latte) sono stati ricercati, oltre agli *Stafilococchi* coagulanti positivi, anche gli *Escherichia coli*, sebbene la normativa europea non preveda la determinazione nei formaggi a latte crudo per questi ultimi microrganismi.

I risultati illustrati in Figura 2 (pagina seguente) indicano che la maggior parte dei prodotti analizzati è conforme, nonostante qualche campione ad inizio lavorazione (latte crudo e cagliata) presenti livelli di contaminazione relativamente elevati. Si ricorda che lavorare latte crudo con concentrazioni di *Stafilococchi* coagulanti positivi superiori a 1000 ufc/g può rappresentare un rischio per la produzione di enterotossine, poiché durante il processo di caseificazione i batteri possono facilmente moltiplicare e superare il valore soglia per la formazione della tossina, così come dimostrato in studi condotti presso l'Istituto Zooprofilattico di Trento.

Verifiche ambientali (superfici e attrezzature di lavoro):

Per valutare le condizioni igieniche di lavorazione sono stati ricercati a partire da tamponi ambientali microrganismi patogeni quali *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* e indicatori di igiene quali *Stafilococchi* coagulanti positivi ed *Escherichia coli*. Tale indagine ha fornito risultati confortanti. Nessun campione analizzato è risultato positivo per presenza di *Salmonella* spp., mentre *Listeria monocytogenes* è stata individuata solamente in 2 campioni (raccolti in due malghe differenti) su 93 analizzati.

Per quanto riguarda la ricerca di microrganismi indicatori di igiene la maggior parte dei campioni è conforme per entrambi i parametri valutati. Solamente il 5% dei campioni esaminati, tra l'altro provenienti da solo 12 malghe su 71 controllate, ha rivelato elevati livelli di contaminazione, con particolare riferimento a cestelli di plastica per caciocotte e ricotta, superfici di appoggio (tavolo) e tavolo spersorio (vedi Figura 3, pagina seguente), risultate le superfici a maggiore rischio di contaminazione e per le quali è necessario porre maggiore attenzione durante le operazioni di pulizia e disinfezione.

Nel latte crudo alla raccolta si possono trovare microrganismi utili

Tabella 2: Criteri di sicurezza alimentare: risultati riferiti alle diverse tipologie di campioni analizzati durante la stagione estiva 2014.

MATRICE	ESITO	<i>Listeria monocytogenes</i>		<i>Salmonella</i> spp.		Enterotossine stafilococciche	
		Negativi	Positivi	Negativi	Positivi	Negativi	Positivi
Latte crudo		3	-	-	-	-	-
Cagliata		15	-	15	-	5	-
Formaggio		59	1	53	-	13	1
TOTALE		77	1	68	-	18	1



Galassitrattori sas

di Galassi Valerio & C.

Galassitrattori sas

Via Trento, 93/1

38023 Cles (TN)

Tel. 0463 424514

VENDITA – SERVIZIO RICAMBI E ASSISTENZA TECNICA



Scegli il trattore adatto alla tua azienda tra **11 serie** e **73 modelli** con:

- Potenze disponibili da **72 a 524 Cv**
- Trasmissioni meccaniche, automatizzate o a variazione continua
- Presa di forza sincronizzata disponibile fino a 184 cv

Richiedeteci il catalogo generale con tutta la produzione **CLAAS** (trattori, telescopici, rotopresse, falciatrici, voltaglieno, andanatori, carri auto caricanti)

CLAAS

www.galassitrattoricles.com

info@galassitrattoricles.com

Figura 2: Criteri di igiene di processo: risultati riferiti alle diverse tipologie di matrici alimentari distinti tra conformi e non conformi per Stafilococchi coagulasi positivi (SCP) ed Escherichia coli.

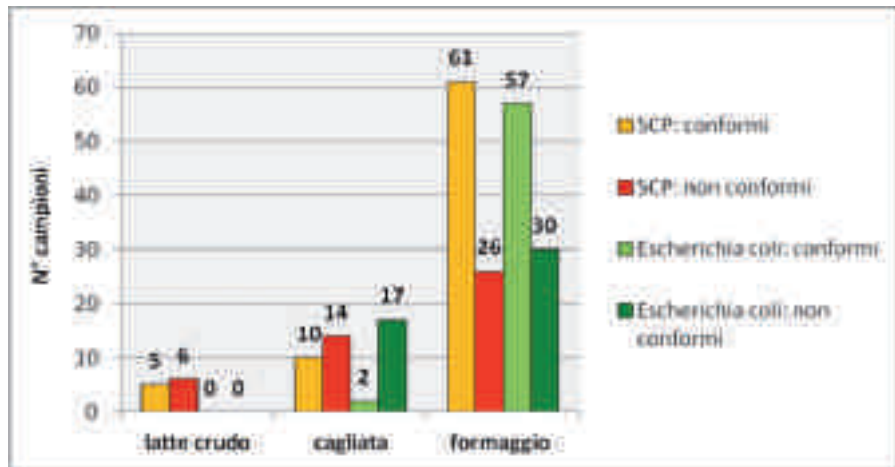
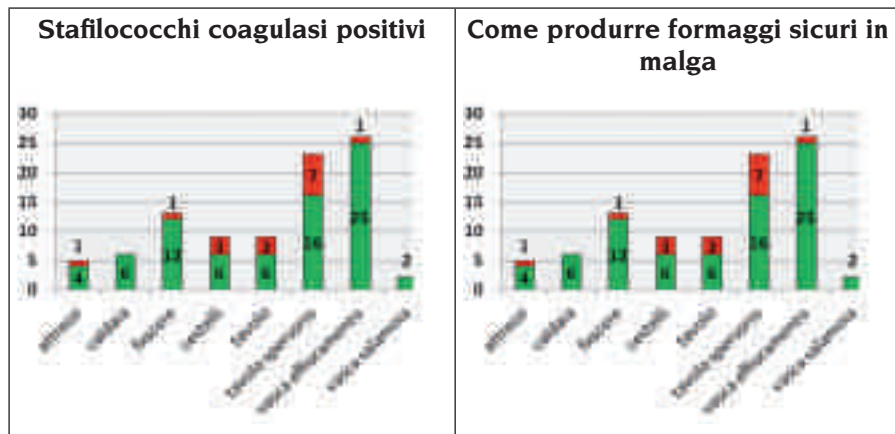


Figura 3: Livelli di contaminazione di Stafilococchi coagulasi positivi ed Escherichia coli riferiti alle diverse tipologie di attrezzature/superfici analizzate. In verde sono indicati i campioni considerati accettabili, in rosso quelli non accettabili per elevate contaminazioni.



alla caseificazione, quali i batteri lattici, microrganismi alteranti, ossia responsabili di taluni difetti nei formaggi come il gonfiore tardivo, oppure germi patogeni. I microbi possono provenire dalla mammella (es. agenti mastitogeni), dall'ambiente, da contaminazioni di origine fecale, dall'acqua e dall'uomo.

A livello industriale i processi termici quali la pastorizzazione sono in grado di distruggere completamente o quasi i microbi presenti nel latte. D'altra parte, paradossalmente, in malga la pastorizzazione potrebbe rilevarsi un "boomerang" per le difficoltà "ambientali" ad evitare il reinquinamento del prodotto.

È noto che le contaminazioni e le proliferazioni di patogeni nei prodotti caseari possono essere contrastate anche promuovendo l'azione di batteri o fermenti lattici capaci

di acidificare la matrice e quindi di competere con la crescita di eventuali microrganismi non desiderati attraverso la sottrazione di nutrienti o mediante la produzione di molecole ad attività antimicrobica.

Dallo studio dei dati disponibili è emerso che le produzioni lattiero-casearie sono a rischio soprattutto per la contaminazione da parte di Stafilococchi coagulasi positivi. Questi derivano non solo dalla mammella di bovine infette, ma un'importante fonte di contaminazione si è dimostrato essere l'uomo, che ospita questi microrganismi a livello di cute, mucose, naso e capelli.

Alcuni Stafilococchi coagulasi positivi sono in grado di produrre enterotossine, le vere responsabili della sintomatologia gastro-enterica nell'uomo, quando si verificano alcune situazioni favorevoli:

- presenza di ceppi di stafilococchi produttori di enterotossine;
- crescita elevata di tali ceppi superiore a 100.000 ufc/g;
- temperature favorevoli;
- acidità della matrice alimentare compresa tra 5 e 9 unità di pH.

È quindi indispensabile lavorare per contrastare il verificarsi di tali situazioni. In particolare, va sottolineato che una corretta e rapida acidificazione della cagliata (pH inferiore a 5.3) è in grado di agire come un valido ostacolo alla produzione delle enterotossine stafilococciche, nonostante la presenza di elevate cariche iniziali di Stafilococchi coagulasi positivi nel latte di partenza.

Un'adeguata acidificazione della cagliata si ottiene favorendo lo sviluppo della flora lattica già presente nel latte oppure potenziandone l'effetto acidificante mediante l'aggiunta di fermenti o colture *starter*, il cui impiego viene spesso ricercato per guidare positivamente il processo di caseificazione. L'utilizzo di *starter* nella lavorazione del latte crudo, infatti, può contribuire ad assicurare nelle prime ore di maturazione del formaggio la dominanza di specie batteriche utili alla caseificazione minimizzando la variabilità microbica indesiderata che comprometterebbe la qualità globale del prodotto a fine stagionatura. Inoltre, l'impiego di colture autoctone, ossia selezionate a partire dalla flora tipica del luogo di produzione, con attitudine casearia e competitiva nei confronti di germi indesiderati, permetterebbe la produzione di formaggi non solo sicuri, ma anche fortemente caratterizzati nel gusto e nei profumi, consentendo nel contempo il mantenimento di tecnologie tradizionali sostenibili, legate al territorio e alla storia.

Sebbene nel corso della stagionatura gli stafilococchi tendano a diminuire fino anche a scomparire, studi sperimentali condotti su formaggio naturalmente contaminato da enterotossine stafilococciche dimostrano che queste possono persistere nella matrice alimentare fino a 28 mesi di stagionatura. Per questo motivo il Reg. (CE) n. 2073/2005 specifica che la ricerca degli Stafilococchi deve essere effettuata nella fase produttiva in cui

si presume che sia massima la loro concentrazione.

I dati relativi alle analisi svolte negli ultimi anni presso i laboratori della sezione di Trento dell'IZSve dimostrano che è possibile rilevare le massime concentrazioni di Stafilococchi coagulasi positivi nei primi 10 giorni di stagionatura. Questa è la fase a maggior rischio per la produzione delle enterotossine ed è questa la fase in cui è utile ricercare tali microrganismi.

Conclusioni

I controlli promossi dal Servizio Veterinario della Provincia di Trento nei caseifici di malga nel corso dell'estate 2014 denotano una condizione igienico-sanitaria soddisfacente sia dei prodotti lattiero-caseari lavorati in alpeggio che degli ambienti, nonostante le condizioni e i luoghi di lavorazione talvolta rendano più difficile il mantenimento di adeguati standard igienici. Le situazioni critiche sono state identificate e riferite a singoli episodi che devono essere seguiti ed analizzati con particolare attenzione mediante l'applicazione in autocontrollo di strategie preventive efficaci.

Sulla base dei dati disponibili riferiti alle produzioni casearie d'alpeggio emerge che il principale rischio associato a questa tipologia di prodotti è riconducibile alla presenza e alla moltiplicazione di Stafilococchi coagulasi positivi, tra cui lo *Stafilococcus aureus*, e l'eventuale produzione di enterotossine.

Al fine di intraprendere delle azioni preventive volte a controllare i rischi connessi al consumo di prodotti di malga è necessario promuovere la **formazione igienico-sanitaria degli operatori** sia a livello di allevamento (implementazione di buone prassi igieniche durante la mungitura, applicazione di programmi di controllo delle mastiti nella mandria) in modo da ottenere una **materia prima di partenza di ottima qualità**, sia a livello di processo di trasformazione. In questa fase risulta particolarmente importante il controllo dei parametri tecnologici (quali pH, temperature) ed evitare contaminazioni secondarie legate a scarsi livelli di pulizia del personale e de-

gli ambienti di lavorazione. Un utile aiuto può venire dall'impiego di colture starter autoctone le quali, promuovendo lo sviluppo di specie batteriche utili alla caseificazione, possono contribuire alla produzione di formaggi sicuri.

La produzione di alimenti sicuri richiede l'impegno di tutti gli attori che intervengono nel processo produttivo, a partire dai gestori delle casere e dai casari, i quali, affiancati da figure competenti quali tecnici e medici veterinari liberi professionisti, operatori del controllo ufficiale e personale della Fondazione Edmund Mach o dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, devono individuare modalità, sistemi e

strategie che garantiscano la qualità dei prodotti, salvaguardando nel contempo la continuità di produzioni tipiche.

In conclusione, quindi, i formaggi delle nostre malghe, oltre ad esprimere caratteristiche organolettiche e sensoriali che li contraddistinguono dai prodotti ottenuti con metodi industriali, possono essere alimenti sicuri che meritano di essere tutelati e valorizzati anche economicamente non solo per le loro qualità, ma anche per i vantaggi indiretti che comportano in termini di salvaguardia del territorio e di integrazione al reddito di realtà spesso marginali.

Consigli utili per produrre formaggi sicuri

I requisiti fondamentali per prevenire e contenere i rischi durante le fasi di produzione sono:

a) Lavorare un latte con buone caratteristiche igienico-sanitarie.

Questo si ottiene mediante:

- Rispetto delle buone pratiche di mungitura;
- Valutazione dello stato sanitario della mammella delle bovine prima che siano portate in alpeggio, in particolare per *Stafilococcus aureus*;
- Eliminazione del latte di animali con mastiti cliniche;
- Mungitura separata dei capi infetti da agenti di mastiti contagiose.

b) Lavorare in ambienti e con attrezzature sempre pulite e sanificate e rispettare le norme di igiene personale.

c) Rispettare le BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE:

- Rapido raffreddamento e stoccaggio del latte dopo la mungitura a $T^{\circ} < 8^{\circ}C$;
- Garanzia di una corretta e rapida acidificazione della cagliata che consente di contrastare la crescita degli Stafilococchi coagulasi positivi e la produzione di enterotossine anche mediante l'impiego di colture *starter* o lattoinnesti ottenuti seguendo un adeguato protocollo di produzione;
- Verifica del raggiungimento di adeguati livelli di **acidità e temperatura** della cagliata e durante le prime ore dopo la sua estrazione al fine di guidare positivamente lo sviluppo della flora lattica autoctona acidificante.

RICORDA!!!

- Solo stagionature molto prolungate (1 anno), a seguito della riduzione dell'attività dell'acqua del formaggio, sono in grado di garantire la sicurezza igienico-sanitaria del prodotto. Tuttavia per l'enterotossina stafilococcica la stagionatura non sempre è garanzia di sanificazione del prodotto.
- La ricerca degli Stafilococchi coagulasi positivi deve essere effettuata nella cagliata o nei primi giorni di stagionatura. È auspicabile la verifica di tale parametro anche in autocontrollo.



Cooperfidati.

Cooperfidi dal 1980 facilita i suoi Soci nel rapporto con le banche - agevolando il reperimento di finanziamenti alle migliori condizioni di mercato - gestisce ed eroga contributi provinciali, mette a disposizione propri Fondi speciali e fornisce consulenze gratuite. Possono associarsi Cooperative di ogni settore e Aziende Agricole, con sede in Trentino.

LA FORZA DELLA COOPERAZIONE.



COOPERFIDI S.C.

COOPERATIVA PROVINCIALE GARANZIA FIDI SOCIETÀ COOPERATIVA

Trento, via Vannetti 1 www.cooperfidi.it tel. 0461.260417

Apertura al pubblico lunedì / venerdì 8.30 - 12.30 e 14.30 - 17.00
Gradito l'appuntamento.



Quanto Trentino c'è dentro ad ogni boccone?

di **Stefania De Carli**

Dal 2007 mi occupo (anche) della valorizzazione dei prodotti trentini. Con l'approfondimento in particolare di alcune filiere si è sviluppata, e via via rafforzata, una grande passione per i temi legati al variegato mondo dell'agroalimentare. Grazie al personaggio di *Dina la contadina*[®], che interpreto ormai da otto anni, e al progetto *I prodotti trentini vanno a scuola*[®] – promosso e sostenuto da Accademia d'Impresa - ho cominciato a frequentare assiduamente le scuole elementari di tutta la nostra provincia. Parlare di Trentino e dei suoi prodotti con modalità nuove ed accattivanti accende ogni volta la curiosità dei giovani studenti così come dei loro insegnanti, ma dimostra anche quanto bisogno ci sia di (in) formazione su queste tematiche. Non solo, ancora una volta emerge con chiarezza l'importanza, quando non la necessità di arricchire di valori territoriali il cibo che si consuma.

Uno dei settori che meglio si presta a spaziare su argomenti legati all'economia, alla geografia, alla storia e all'attualità della nostra provincia, ma non solo, è proprio quello dei prodotti lattiero caseari.

Dopo specifica formazione, approfondimenti e personale rielaborazione di quanto appreso anche sul campo, è nato dunque il progetto "*Dalle mucche al formaggio: sarà questa la Via Lattea?*", che si rivolge principalmente ai ragazzini delle classi quinte elementari e delle prime medie. L'incontro, che dura circa un paio d'ore, affronta



diversi argomenti, molti dei quali certamente già conosciuti dagli studenti, ma in maniera frammentaria e spesso solo teorica: a questi tasselli viene dato un ordine, un contesto e una chiave di lettura il più possibile vicina alle loro esperienze di vita. Seguendo un preciso filo conduttore, si parla di Trentino, di montagne, di malghe, di animali; si accenna ad agricoltura e turismo; si tratta di scienze, geografia, storia e alimentazione; si stimolano la fantasia e i ricordi, si fa ragionare, si riempiono lacune, si forniscono elementi importanti per collegare gli animali ai prodotti che compaiono quotidianamente sulle nostre tavole e che in questo modo vengono arricchiti lungo tutti i vari passaggi con informazioni, aneddoti e racconti di esperienze dirette. Arrivati a questo punto, non può certo mancare il momento in cui mettere a frutto tutte le

nuove conoscenze ora raggiunte. E come farlo se non provando a degustare alcuni dei prodotti appena descritti? Ecco, infatti, che si termina questa speciale lezione con una gustosa parentesi dedicata all'assaggio guidato di alcuni formaggi trentini - momento che diventa un'ulteriore spunto per parlare in modo semplice ed affascinante di tecnologia lattiero casearia, ma anche di come mangiare in modo consapevole (e piacevole) secondo certe regole, utilizzando i nostri cinque sensi.

Alla fine delle due ore, tutti quanti – ragazzi, insegnanti ed io – usciamo dall'aula più ricchi di come siamo entrati. Ora certamente guardiamo quanto c'è nel piatto o fra i banchi del supermercato con occhi nuovi e probabilmente anche con un nuovo senso: il senso capace di cogliere l'universo che sta dietro ad ogni prodotto.



Viaggio studio in Francia

Seconda parte

3: Visita allevamento GAEC l'Aumandière a Bazonges en Pareds

- 200 ha di superficie aziendale
- 900 capre prevalentemente camosciate, 65 vacche Limousine e anatre
- Media produttiva capre di 9,5-10 q.li/capo/anno e vendita del latte all'industria (Lactalis)
- Massima automazione

L'azienda di capre è di recente installazione (inizio attività novembre 2012) e basa la propria filosofia su 2 concetti cardine: risparmio energetico e benessere animale e dell'operatore.

Da un punto di vista strutturale la stalla si presenta:

- ampia (72mx32m);
- luminosa;
- microclima ottimale grazie alla presenza di sonde di T e U che regolano l'apertura/chiusura di finestre;
- acqua di abbeverata somministrata costantemente a 22°C grazie a un sistema di preraffreddamento del latte che, nel percorso dalla sala mungitura al tank di stoccaggio, cede calore all'acqua.

Giostra di mungitura (Robot System)

La giostra consta di 56 poste, operatore all'esterno su piattaforma sollevabile e quindi adattabile all'altezza del mungitore, ampia visibilità sugli animali, ingresso agevolato da cancelletto separatore basculante, rapidi tempi di mungitura (600 capre/ora), stacco automatico dei gruppi, distribuzione automatica dell'alimento, uscita ampia con lieve pendenza.

Razione e Robot di alimentazione

La razione è costituita da paglia distribuita a volontà e da concentrati (vedi Tabella 2). I concentrati vengono distribuiti in mangiatoia da un



Robot per la distribuzione del mangime

Robot automatico 5 volte al giorno. Funziona a batteria e scorre su rotaie apposite in corsia di alimentazione.

Il costo della razione è stimato in 280-300 €/capo/anno.

Tabella 2. Concentrati capo/giorno in lattazione

Alimento	Quantità (g)
Pellettone a base di polpe di bietola, medica, orzo, melasso	1.200
Nucleo al 32% di proteina a base di soja e colza	900
Mais granella intera	500
Integratore	10

Gestione della riproduzione

L'obiettivo è quello di avere il maggior numero di parti fuori stagione, in settembre, quando il prezzo del latte è maggiore (0,56€ + punti qualità in primavera; 0,64€ + punti qualità in autunno). Con la regolazione del fotoperiodo e l'utilizzo di melatonina riescono a concentrare

i parti a settembre, 100 parti circa si verificano in marzo e 200-250 animali sono in lattazione lunga.

4: Visita allevamento EARL Gallard à Villier sur Chizè

- Gestita da Sophie e Dimitri
- 35 ha
- 430 capre di razza Camosciata
- Media produttiva di 10,42 q.li/capo/anno e latte venduto all'industria

La visita a questa azienda rientra nel circuito di visite previsto dall'organizzazione di Capr'Inov. Christophe Béalu, consulente in strutture dell'allevamento caprino, accoglie il gruppo illustrando le diverse strutture aziendali. In particolare ci fa notare come il posizionamento della nuova sala di mungitura, "ad angolo" rispetto alla struttura di stabulazione, abbia la funzione di poter essere utilizzata nell'eventualità di un incremento del gregge con costruzione di una nuova struttura simmetrica.

La sala di mungitura, installata nel 2012, consta di una giostra da

L'INNOVAZIONE DELL'AGRICOLTURA
MODERNA

KUHN

I VANTAGGI CHE SOLO PASQUALI
TI PUÒ OFFRIRE

pasquali

UN VASTO REPARTO
DI ZOOTECNIA

WestfaliaSurge



**Robot di
mungitura**

**Perozzo
& Girardelli s.n.c.**

**MACCHINE
AGRICOLE
RIPARAZIONE
E VENDITA**

Località Stradelle - 38050 Carzano (Trento) - Tel. 0461 752131 - Fax 0461 759675
Perozzo 335 5740243 - Girardelli 338 6829027 - perozzog@virgilio.it - www.perozzogirardelli.it

48 poste con operatore all'interno e mungitura di 380 capi/ora.

Innovativa anche la **capretteria** per circa 470 caprette resa operativa nel 2013.

Gestione riproduttiva e alimentare

L'azienda è iscritta a Capgènes e pratica FA, come si può facilmente intuire dalla tipica colorazione *pepe e sale* su orecchie e muso di numerosi soggetti.

Tutti gli animali sono in stagione con calori ad agosto e parti in gennaio.

Il latte viene venduto all'industria (prezzo 0,647€/l) e i capretti vengono venduti scolostrati a 3 gg ai centri di ingrasso.

Uno degli obiettivi è quello di arrivare alla completa autonomia foraggera. Attualmente 13 ha sono coltivati a medica, 7 ha a graminacee e trifoglio, 10 ha a grano, frumento e 5 ha a orzo.

La razione è riportata in Tabella 3 e un robot di distribuzione provvede a somministrare i concentrati 3 volte/giorno.

Tabella 3. Razione giornaliera per singolo capo

Alimento	Quantità (g)
Fieno di medica	1.400
Fieno di graminacee	250
VERDICYL FORM (pellettoni di medica disidratata)	550
Mais granella intera	450
OPTILUN GRANUMIETTE (concentrato al 25% di proteina)	900

5: Visita allevamento sperimentale Patuchev dell'INRA di Lusignan

Questa azienda sperimentale, inaugurata nel 2013, si pone l'obiettivo di individuare strategie efficaci per



Sala di mungitura a giostra con 48 poste

l'allevamento caprino, tenuto conto del delicato contesto economico in cui i costi di produzione sono sempre più elevati e il prezzo del latte è poco prevedibile.

Le principali sfide sono quindi quelle di:

- essere sempre più autosufficienti da apporti esterni (utilizzo risorse locali e legame dei prodotti col territorio);
- garantire il rispetto dell'ambiente per le generazioni future;
- garantire buone condizioni di lavoro per l'operatore.

La sperimentazione che viene condotta attualmente consiste nel mettere a confronto 3 sistemi di allevamento, che si differenziano principalmente per tipo di gestione riproduttiva e alimentare (Tabella 4). Ogni gruppo è costituito di 65 capre e ha a disposizione 10 ha di superficie.

La gestione dei singoli gruppi è indipendente e auto-sufficiente, compresa la rimonta, e ogni para-

mento è accuratamente misurato: nel sistema "in stalla tutto l'anno" per esempio ogni giorno viene pesata la quantità di foraggi somministrata e la quantità di scarto in mangiatoia, in modo da poter avere una stima precisa della quantità ingerita; inoltre viene effettuata un'analisi biochimica dei foraggi ogni settimana.

Sistema di gestione del pascolo

Le caprette vengono abituate al pascolo a partire dall'età di 4 mesi (per gli animali in stagione) e di 6 mesi (per quelli in contro-stagione); le parcelle vengono delimitate con 1 solo filo elettrico e il carico è di 120 capre/ha. Gli animali vengono lasciati al pascolo per circa 10 ore al giorno, a parte in estate quando nelle ore calde centrali (dalle 12.00 alle 16.00), gli animali vengono ricondotti in stalla. La turnazione delle parcelle (Tabella 5, pagina seguente) prevede il cambiamento di parcella ogni settimana per 4 settimane: gli animali entrano nella nuova parcella quando l'altezza del vegetale è di circa 15 cm ed escono quando è di circa 7 cm. La 5° settimana le parcelle utilizzate vengono sfalciate e seguono poi 9 settimane di riposo per consentire il risanamento dell'ambiente dai parassiti ed evitare quindi problemi di reinfestazioni.

Tabella 4. Gruppi di sperimentazione presso l'azienda Patuchev dell'INRA

Gruppo (65 capi ciascuno)	Gestione riproduzione	Gestione alimentare
A	In stagione	Al pascolo
B	In contro-stagione	Al pascolo
C	In contro-stagione	In stalla tutto l'anno

STEYR

nuovo KOMPAKT ECOTECH da 75 a 115 CV



- ✓ motori di ultima generazione
- ✓ 4 cilindri
- ✓ sistema iniezione Common Rail
- ✓ Turbo Intercooler
- ✓ alte prestazioni
- ✓ bassi consumi
- ✓ cabina grande visibilità con pavimento piano (2 posti)



Consorzio Agrario
di Bolzano

InformateVi dal Vostro rivenditore di zona
o presso l'ufficio macchine di Mattarello (TN)
al numero telefonico 0461.945988

I nostri rappresentanti:

Padergnone, C.A.M.A. 0461.864145

Val di Non e di Sole: Franco Micheli, cell. 335 7798411

Rotaliana e Val di Cembra: Enrico Messmer, cell. 368 268162

Valsugana - Primiero: Perozzo & Girardelli, tel. 0461.752131

Vallagarina, Val di Gresta, Valli del Sarca: Andrea Zenatti, cell. 335 1045393

Val di Fiemme e Fassa: Adelio Corradini, cell. 334 7402346

Val Rendena, Valle del Chiese: Massimo Reich, cell. 335.5269985



CISTERNE VERTICALI CON OMOLOGAZIONE
A PARTE OCCUPANO IL 50% DI
SPAZIO IN MENO A TERRA.



CISTERNE ORIZZONTALI CON TETTOIE: NEVE E PIOGGIA



SERBATOI GASOLIO OMOLOGATI E CERTIFICATI

Queste sono LEGGI - DECRETI - APPROVAZIONI
ed OMOLOGAZIONI

OBBLIGATORIE DA RISPETTARE

Decreto Ministero Interni del 27 gennaio 2006

Decreto Presidente della Repubblica

n. 151 del 1 agosto 2011

**BACINO DI CONTENIMENTO
AL 100% A NORMA
PER LA PROVINCIA DI TRENTO**

Informazioni e contatti presso i nostri
rappresentanti e le nostre agenzie di:

Mattarello - Tel. 0461.945988

Mezzolombardo - Tel. 0461.601232

Mori - Tel. 0464.910499

Dermulo - Tel. 0463.468235



Consorzio Agrario
di Bolzano

Tabella 5. Schema di rotazione delle parcelle al pascolo

1° sett	2° sett	3° sett	4° sett	5° sett	Per 9 settimane
Parcelle a e b	Parcelle c e d	Ritorno in parcella a e b	Ritorno in parcella c e d	Sfalcio di tutte le parcelle	Riposo

Sistema di essiccazione del fieno

Per le capre allevate in stalla tutto l'anno la razione prevede l'utilizzo di foraggi di ottima qualità. Dopo lo sfalcio il fieno rimane in campo per 1 giorno in estate e 2 giorni nelle altre stagioni, dopodichè viene portato in azienda dove il processo di essiccazione si conclude. La struttura è infatti dotata di un impianto di essiccazione del fieno sfuso che utilizza l'aria calda prodotta in un intercapedine del tetto sul lato esposto a sud. Tale sistema consente di ottenere un fieno con un contenuto in fibra grezza del 18%.

6: Visita al Salone della filiera caprina Capr'Inov 2014

Capr'Inov è una fiera internazionale che si ripete ogni 2 anni e ha lo scopo di promuovere il settore caprino radunando migliaia di visitatori provenienti da diversi paesi.

Per 2 giorni su una superficie di 10.000 m² sono sistemati più di **150 stand** in cui sono esposte le più innovative attrezzature del comparto caprino e presso i quali ogni visitatore può approfondire e discutere con esperti di settore tutto ciò che riguarda la filiera caprina, da questioni tecniche a questioni economiche o presso i quali è possibile degustare una vasta gamma di prodotti caprini.

Si svolgono inoltre **concorsi** di razza e presentazioni di razze caprine a limitata diffusione, vengono realizzate **dimostrazioni**, come quella del taglio delle unghie, ma anche **seminari e convegni** sulle questioni più attuali che riguardano l'intera filiera, dagli aiuti europei al settore, ad aspetti sanitari, gestionali, alimentari e altro.

Cosa ci portiamo a casa?

Il viaggio è stato molto ricco di spunti e di contenuti tecnici. Abbiamo potuto conoscere impostazioni aziendali diverse, sia da un punto di vista della gestione generale, che della valorizzazione del prodotto.

In termini generali, possiamo individuare alcuni punti forti dell'allevamento caprino in Francia e cioè:

- la disponibilità di vaste superfici aziendali per la coltivazione di foraggi e seminativi, che consentono alle aziende di raggiungere elevati livelli di autosufficienza alimentare e quindi di essere meno esposte alle dinamiche di mercato;
- la genetica, che ha permesso di ottenere animali fortemente selezionati per la produzione di latte, sia in termini di quantità che di qualità;
- la valorizzazione del prodotto.

Un'impressione che ci rimane e che conferma ulteriormente sensazioni ricevute in altri viaggi, è che la Francia investe molto nel settore e lo fa sia in termini di attenzione generale (vedi Salone Caprinov), sia in termini di ricerca e sperimentazione a partire dalla genetica fino a tutti i diversi aspetti della gestione.

Quando si torna da un viaggio del genere rimane spesso un po' di amaro in bocca al pensiero che anche qui da noi si dovrebbe, si potrebbe...

La realtà italiana è però molto diversa in termini di peso economico e quindi anche "politico" del settore. Non possiamo sicuramente pretendere la stessa attenzione che dedicano i nostri cugini di Oltralpe. Quel che va fatto e che si può fare

è comunque molto. E questo sia da parte dei tecnici che, soprattutto, degli allevatori, molti dei quali ancora affrontano questo allevamento con poca consapevolezza rispetto alla sua complessità e dal livello di competenze e di conoscenze necessarie.

Ma soprattutto, non dobbiamo dimenticare il rapporto del nostro allevamento con il territorio e con quello che può dare: l'allevamento dei ruminanti in zone difficili come le nostre deve necessariamente essere impostato su scelte genetiche che tengano conto dei nostri limiti (in termini di risorse territoriali), pena diventare dipendenti da un mercato sempre meno prevedibile. L'altra faccia della medaglia è naturalmente quella della valorizzazione del prodotto: su questo tema c'è molto da fare e molto va fatto, perché quello che non si guadagna aumentando i livelli produttivi bisogna necessariamente guadagnarlo sulla remunerazione del prodotto.

Non lasciamoci quindi impressionare dai Francesi: approfittiamo anzi con intelligenza di quello che loro mettono a punto e scoprono e cerchiamo di trasferirlo con molta attenzione alle nostre aziende.

**Dimostrazione di taglio delle unghie con gabbia per bloccare l'animale**



Allevatori ovi-caprini Insieme

Venerdì 22 maggio

**Federazione Provinciale Allevatori
Via delle Bettine, 40 – Trento**

Programma

Coordinatore dei lavori: *Matteo Amadori - Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari*

Ore 9.00 Iscrizione dei partecipanti e saluto di apertura

Parassiti: situazione e strategie di intervento

Ore 9.30 Le principali parassitosi degli ovi-caprini e strategie di intervento in azienda.
Giuseppe Cringoli – Università degli studi di Napoli

Ore 11.00 Situazione parassitaria nelle aziende ovi-caprine della Provincia.
Gioia Capelli – Istituto Zooprofilattico delle Venezie

Ore 12.00 Le buone pratiche di gestione del farmaco antiparassitario.

Ore 12.30 **Buffet**

Campagna di Fecondazione artificiale 2015

Ore 13.00 Campagna di Fa e Contratto genetico caprino.
Guido Bruni SATA Lombardia e Carlo Valsecchi GAP

Piani sanitari: facciamo il punto

Ore 14.00 Piano CAEV e Agalassia Contagiosa: cosa si è fatto e cosa c'è da fare.
Mario Bianchini - Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari

Foraggi: come valutarne la qualità

Ore 15.30 Dimostrazione pratica con valutazione sensoriale di diverse tipologie di foraggio: aspetto visivo, olfattivo, tattile e analitico.
Francesco Gubert e Marco Peterlini – Fondazione E. Mach

L'iscrizione va eseguita a inizio lavori e alla fine del corso verrà rilasciato l'attestato di partecipazione.

Per informazioni contattare Giovanna Minghetti, *Fondazione E. Mach*
tel. 335.8359182, e-mail giovanna.minghetti@fmach.it

Puntare sul benessere animale per prevenire le mastiti

di Mattia Fustini

La prevenzione da sempre rappresenta il principale obiettivo nella lotta alle mastiti delle bovine da latte. Per evitare le infezioni mammarie è strategico offrire alle bovine le migliori condizioni di allevamento, puntando a massimizzare il comfort ambientale e a favorire l'espressione delle esigenze fisiologiche e comportamentali degli animali.

TEMPO IN MANGIATOIA

Per la bovina da latte l'assunzione del cibo condiziona tutte le altre attività fisiologiche, in quanto permette l'ingestione dei nutrienti indispensabili per mantenere attive e costanti le fermentazioni ruminali, motivo per cui l'attività del ruminare va considerata come il primo obiettivo per la salute della bovina. A parità di razione, più una bovina ingerisce alimento, più tempo passerà a ruminare. È per questo che in un ambiente dove la dieta non è **disponibile costantemente ventiquattro ore al giorno**, è possibile che gli animali vadano facilmente incontro ad un calo di ruminazione e a periodi di ridotta attività fermentativa ruminale. Il primo pasto effettuato quando l'alimento ritorna disponibile sarà abbondante, portando ad una fermentazione di molti nutrienti in poco tempo, con conseguente caduta del pH (rischio di acidosi) e liberazione di tossine ad elevato effetto immunodepressivo predisponenti così anche alle mastiti. Favorire l'ingestione significa **utilizzare sempre foraggi sani e di elevata qualità**.

TEMPO IN DECUBITO

Il riposo è uno dei fondamenti per un efficiente sistema immunitario che possa contrastare con successo i rischi di infezione a cui ogni animale normalmente è esposto nell'ambiente di stalla. Il periodo di decubito dovrebbe essere di 12-14 ore al giorno. Pur di compensare ad una carenza di riposo, le bovine arrivano addirittura ad alimentarsi meno: è stato calcolato che per ogni 3,5 minuti di riposo "perso" la bovina riduce di 1 minuto il tempo passato in mangiatoia. Il momento critico che determina una diminuzione di riposo è l'allontanamento delle bovine dalla stalla per la mungitura. Passando da 3 a 6 ore lontano dalla stalla per la mungitura o per operazioni che rallentano il ritorno delle vacche in box, le bovine possono perdere mediamente da 2 Kg (pluripare) a 3,5 Kg (primipare) di latte al giorno e incrementare notevolmente il rischio di zoppia. Una privazione di riposo riduce quindi l'assunzione di alimento, i tempi di ruminazione e aumenta i livelli di cortisolo (ormone dello stress).

SOVRAFFOLLAMENTO E MASTITI

Il sovraffollamento è il peggior nemico della salute e delle buone performance delle bovine. In condizione di sovraffollamento le bovine riposano meno, aumentano la competizione per le aree di riposo e sporcano maggiormente le cuccette, con un aumento del numero di patogeni sulla superficie dove l'animale appoggia la mammella che incrementa di conseguenza il rischio di infezioni. Aumentando il numero di animali rispetto alle cuccette disponibili si ha un significativo innalzamento del numero di cellule somatiche e un rischio più che doppio di mastiti cliniche, anche mantenendo un grado elevato di pulizia nella zona sovraffollata (uguale punteggio di pulizia degli animali). Inoltre nelle condizioni di sovraffollamento si verificano un maggior numero di manifestazioni di aggressività tra gli animali, con i soggetti più deboli costretti a pasti meno frequenti e più rapidi. Quindi il rischio di mastite aumenta sia per effetto del maggior numero di patogeni, ma anche per il calo di difese immunitarie in quegli individui che sono sottoposti a competizione per le aree di riposo.

EVITARE LA PRIMA INFEZIONE

La lotta alle mastiti deve partire dalla prevenzione, proprio perché **un animale che si ammala, anche se curato e con il valore delle cellule somatiche nella norma, avrà 5 volte di più la probabilità di presentare nuovamente mastite** sia nel corso della stessa lattazione che in quella successiva. All'interno di un allevamento non tutte le vacche hanno la stessa probabilità di contrarre mastite. Il punto chiave da ricordare è che il 99% delle mastiti si verifica quando l'esposizione batterica a livello dello sfintere del capezzolo supera la capacità di difesa immunitaria della vacca.

La fase più difficile in cui garantire elevate difese immunitarie è il periodo del parto; per questo migliorando il benessere in questa fase si eleva lo stato di salute per tutta la durata della lattazione.

IDENTIFICARE I FATTORI DI RISCHIO

La pulizia degli animali, e in particolare quella degli arti e della mammella, è condizionata dalla loro conformazione morfologica, dall'igiene ambientale, dalle dimensioni dell'animale in relazione alle cuccette e dall'indole. **Animali docili e non spaventati dall'uomo rischiano meno** di scivolare, sporcarsi per bruschi movimenti e calciare il gruppo di mungitura, aumentando lo sporco sulle tetterelle. La comodità delle cuccette è influenzata in modo rilevante dal loro livello di umidità, che ne riduce notevolmente il tempo di utilizzo da parte delle bovine.

Tutti gli elementi che riducono il benessere delle bovine devono essere considerati fattori di rischio per le mastiti, perché agiscono compromettendo il sistema immunitario dell'animale. **Spesso il caldo rappresenta l'elemento di rottura**, sia per i suoi effetti stressanti che per l'aumento della carica microbica favorito dalle temperature e umidità estive.

CONCLUSIONI

La routine di mungitura è il punto di partenza per ogni piano di controllo verso le mastiti, ma si deve porre sempre una maggior attenzione nel garantire agli animali le migliori condizioni di comfort e benessere. I due fronti di intervento sono quindi la riduzione della carica microbica ambientale e il rispetto delle condizioni naturali di difesa dell'animale verso i patogeni. Per fare questo è necessario riconoscere il ruolo chiave rappresentato dall'ambiente e l'influenza che esso esercita sul benessere dell'apparato digerente come elemento essenziale per la salute dell'animale.

ABBIAMO UN'OPPORTUNITÀ PER TE!

Siamo alla ricerca di **agenti di vendita di mangimi e articoli zootecnici** nella zona della **Provincia di Trento**

Tel. 335-7492679



Beikircher

GRÜNLAND

Mangime - Prodotti agricoli - Pellet di legno - Carburanti

Beikircher offre prodotti di qualità e l'offerta più conveniente!

Rete per rotoballe Beikircher - la rete che ti ripaga subito

- Polimero 100% Polietilene HD
- (l x l): 2600 m x 123 cm
- Resistenza 280 kg

A30467

L'esclusiva colorazione tricolore consente l'identificazione del lato destro-sinistro della bobina, di grande praticità durante le fasi di movimentazione e di sfasciatura del ballone



Rete misura speciale

- Studiata appositamente per i modelli di rotopresse extra large
- Polimero 100% Polietilene HD di alta qualità
- Colore bianco con bordi azzurro e arancio
- (l x l): 2600 m x 130 cm
- Resistenza 280 kg



A23747

Rete universale

- Ideale in tutte le condizioni e con tutte le rotopresse
- Polimero 100% Polietilene HD
- Colore bianco neutro con bordi blu
- (l x l): 2000 m x 123 cm o 3000 m x 123 cm
- Resistenza 260kg



A07031

Beikircher

GRÜNLAND

Top Repell 500 ml

- Repellente per insetti specifico per animali al pascolo.
- Protezione efficace contro mosche, tafani e zanzare.
- Protezione a lungo termine, fino a 3 settimane.

Art.Nr. A31876

Solo € 39,50



OFFERTA SPECIALE PRIMAVERA
Con l'acquisto di 3 confezioni

-10% SCONTO



ABBIAMO UN'OPPORTUNITÀ PER TE!

Siamo alla ricerca di **agenti di vendita di mangimi e articoli zootecnici** nella zona della **Provincia di Trento**

Tel. 335-7492679

Attività dello Junior Club

I giovani trentini in Sardegna

a cura di Fabrizio Dolzan



Lo Junior Club Trentino ha pianificato l'annuale uscita didattica dedicandola quest'anno alla visita della regione Sardegna. Un gruppo di 17 ragazzi ha colto l'occasione dell'invito alla partecipazione del meeting di primavera, proposto dall'APA di Oristano per le varie scuole di agraria, per visitare la terra sarda, toccando nel proprio itinerario le provincie di Sassari e di Oristano, con la zona più intensiva a livello zootecnico quale è quella della bonifica di Arborea.

Oltre al classico meeting, quest'anno dedicato alla razza Frisone, i partecipanti hanno approfittato per approfondire la conoscenza della realtà zootecnica locale, visitando numerose aziende della zona, oltre al caseificio 3A di Arborea, realtà cooperativa nata nel 2000, a cui aderiscono molti allevatori sparsi nell'intera regione sarda. I camion della 3A partono alle 4 di mattina per raccogliere ogni giorno 600 mila litri di latte per trasformarli in seguito in latte e prodotti freschi, pronti per la vendita.

Con molto interesse sono state seguite anche le visite alle stalle. Varie le tipologie di aziende visitate, da quelle più piccole con una cinquantina di animali in mungitura, fino a quelle più grandi con 400 vacche da latte: diverse le impressioni suscitate, come diverse le domande rivolte dai giovani trentini ai responsabili delle aziende.

Una delle prime realtà visitate è stata quella dei Fratelli Molinu Gio-

vanni e Sebastiano, collocata nelle vicinanze di Ozieri, nel sassarese. Azienda con una mandria di vacche di sola Bruna Italiana, nella quale la vacca più interessante del gruppo è una figlia di Nessuno, con un'eccezionale produzione di 143 q.li di latte, contro la media stalla che è pari a 115 q. li a vacca.

Visitata anche la stalla di Lasi Sandro, presidente dell'APA di Oristano, nonché vice presidente ARA della Sardegna. L'azienda viene attualmente gestita dal titolare con i fratelli; 350 sono le frisone in latte con media produttiva pari a circa 37 kg a capo al giorno. Buona la conduzione in generale, con animali notati in forma. Nell'impresa oggi molte delle scelte sono fatte anche pensando al futuro, vista la possibilità di avere in "preparazione" un ricambio generazionale.

Un'altra azienda visitata nel post meeting è stata quella dei Balliana, con la presenza di circa 450 capi divisi tra Frisone e Bruna, una superficie aziendale pari a 45 ettari e 8 unità lavorative, di cui 2 dipendenti; negli ultimi 10 anni hanno avuto un raddoppio delle dimensioni aziendali. Particolarmente interessante l'adozione di un innovativo sistema di mungitura o meglio di separazione del latte a seconda di alcuni parametri correlati con la caseificabilità. L'impianto è in grado di separare, a frazioni di 200 gr, il latte munto e di dirottarlo in due cisterne diverse: in

una quello più adatto alla trasformazione, nell'altra quello più adatto alla filiera del latte alimentare. L'apparecchiatura, che è una tecnologia brevettata dalla ditta Afimilk, è entrata in funzione in primis in Israele; in Italia è stata adottata da qualche stalla in provincia di Brescia ed ora, come sperimentazione, in tre allevamenti della zona di Arborea.

Il gruppo dei ragazzi ha proseguito le visite nell'azienda limitrofa di Cigagna Franco, storico allevatore di Bruna fin dal 1963, attualmente con 190 vacche in latte su un totale di 400 capi. La media produttiva è di 95 q.li con il 3.90% di grasso e 3.80% di proteina. Anche in questa realtà i giovani hanno potuto visionare degli animali in forma, mantenuti in ottime condizioni, indice di una gestione altrettanto valida.

L'uscita didattica è servita anche per conoscere un po' la Sardegna a livello storico e geografico con la visita ad alcuni siti turistici della zona.

Buona è stata la partecipazione, vista anche la trasferta lunga in quanto a km e a giornate (ben 4 giorni). In conclusione è bene esprimere i doveri ringraziamenti a chi ha permesso l'effettuazione del viaggio: la Federazione Allevatori di Trento, i ragazzi della Sardegna ed in particolar modo Giovanni Molinu e Samuele Balliana, ma anche tutti gli allevatori che hanno ospitato in maniera impeccabile la delegazione trentina.





CONSORZIO "SUPERBROWN" di Bolzano e Trento

**TORI IN PROVA
DI PROGENIE
3°-4° GRUPPO 2015**

**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**

<p>SUPERBROWN</p> <p>HADRIAN IT021002008800</p> <p>Nato 08/12/2013</p> <p>Paillettes colore VIOLA K CASEINE BB</p>	<p>Padre HURAY DE000935830301</p> <p>Latte Kg + 1859 Grasso Kg + 65 - 0,11 % Proteine Kg + 65 - 0,01 % I.T.E. + 1525 Rank 99</p>	<p>Nonno paterno HUSSLI DE000808024689</p>
	<p>Madre RUUSCH WEC IT021001650397</p> <p>Latte Kg + 713 Grasso Kg + 17 - 0,16 % Proteine Kg + 39 + 0,19 % I.T.E. + 954 Rank 99</p> <p>1 2,06 305 7636 4,00 302 3,90 298 2 3,11 305 8947 4,00 357 3,90 348</p>	<p>Nonno materno POSTER B2C IT022000130210</p> <p>Latte Kg + 724 Grasso Kg + 35 + 0,08 % Proteine Kg + 45 + 0,26 % I.T.E. + 1011 Rank 98</p>

<p>SUPERBROWN</p> <p>PAKITO B2C IT021001997777</p> <p>Nato 24/08/2013</p> <p>Paillettes colore GIALLA K CASEINE BB</p>	<p>Padre PAYSSLI ET B2C DE000813034326</p> <p>Latte Kg + 1269 Grasso Kg + 32 - 0,23 % Proteine Kg + 44 - 0,01 % I.T.E. + 995 Rank 98</p>	<p>Nonno paterno PAYOFF ET B2C US000000193627</p>
	<p>Madre HUR-MO TESSI IT021001810200</p> <p>Latte Kg + 1153 Grasso Kg + 49 + 0,04 % Proteine Kg + 41 + 0,00 % I.T.E. + 782 Rank 96</p> <p>1 2,08 305 7196 4,40 313 3,60 257</p>	<p>Nonno materno HURAY DE000935830301</p> <p>Latte Kg + 1859 Grasso Kg + 65 - 0,11 % Proteine Kg + 65 - 0,01 % I.T.E. + 1525 Rank 99</p>

<p>SUPERBROWN</p> <p>HOFER IT021001991127</p> <p>Nato 24/10/2013</p> <p>Paillettes colore TURCHESE K CASEINE BB</p>	<p>Padre HURAY DE000935830301</p> <p>Latte Kg + 1495 Grasso Kg + 53 - 0,11 % Proteine Kg + 51 - 0,03 % I.T.E. + 1281 Rank 99</p>	<p>Nonno paterno HUSSLI DE000808024689</p>
	<p>Madre GRAN VALLAY IT021001826407</p> <p>Latte Kg + 165 Grasso Kg + 20 + 0,17 % Proteine Kg + 13 + 0,11 % I.T.E. + 418 Rank 87</p> <p>1 2,07 305 7575 5,00 375 3,90 294</p>	<p>Nonno materno GLENN ET CH120023664460</p> <p>Latte Kg + 125 Grasso Kg + 15 + 0,12 % Proteine Kg + 15 + 0,15 % I.T.E. + 725 Rank 97</p>

<p>SUPERBROWN</p> <p>NOAN IT025990069957</p> <p>Nato 03/11/2013</p> <p>Paillettes colore NOCCIOLA K CASEINE BB</p>	<p>Padre NELGOR CH120055270318</p> <p>Latte Kg + 1055 Grasso Kg + 15 - 0,37 % Proteine Kg + 27 - 0,13 % I.T.E. + 449 Rank 89</p>	<p>Nonno paterno WAGOR CH120008581270</p>
	<p>Madre ALIBABA REAL IT025990044230</p> <p>Latte Kg + 616 Grasso Kg + 35 + 0,11 % Proteine Kg + 33 + 0,15 % I.T.E. + 987 Rank 99</p> <p>1 2,03 305 8699 4,30 373 3,90 342 2 3,03 282 9321 4,20 390 3,80 355</p>	<p>Nonno materno ALIBABA CH120033040506</p> <p>Latte Kg + 298 Grasso Kg + 11 - 0,04 % Proteine Kg + 19 + 0,12 % I.T.E. + 904 Rank 99</p>

DISTRIBUTORE PER L'ITALIA E PER L'ESTERO
ALPENSEME

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

La versatilità che cercavi. Anche nel prezzo.

Finanziamento
A TASSO 0%*
IN ~~36~~
42 MESI



Gamma EXPLORER
a partire da
27.900 euro*

EXPLORER

80 | 90 | 90.4 | 100 | 105.4 | 115.4

I nuovi modelli SAME Explorer sono i trattori pensati per tutte le tue esigenze.

Versatili, agili e pronti a tutto, supportano il tuo lavoro con performance di alto livello, grazie ai nuovi motori IARMotion. Oggi puoi contare sull'efficienza di un trattore SAMEL con un prezzo accessibile e un finanziamento a condizioni irripetibili. Scegli un nuovo compagno di lavoro affidabile anche nel prezzo.

Offerta valida fino al 30 giugno 2015.

SICRA
 **trattori**
Concessionario esclusivo
per la Provincia di Trento

SICRA Trattori Srl
38121 Trento - Via Linz, 197
Telefono 0461.821181
Fax 0461.420491
E-mail: info@sicratrattori.it

SEGUICI SU
facebook



*La promozione è valida fino al 30 giugno 2015 ed è abbinabile al finanziamento SDF Finance GreenLeasing a tasso 0% in 42 mesi, periodicità semestrale, con primo canone anticipato di 20,000%; assicurazione All Risk Arcobaleno, compresa nel canone (utile per rispettare i parametri della Campagna). Ad es. per finanziare l'Explorer 90 TD (11.850), importo finanziabile (26.470), importo massimo sul quale sono applicabili le condizioni della Campagna, in 42 mesi, il T.A.N. è 0,000%, il T.A.E.G. è 1,000%, Anticipo (5.382), altri canoni da (3.513,15), Arcobaleno (100), per ogni canone; IVA (valore riscatto 1,00% (26.470); IVA, trasporto e spese accessorie escluse. Importi maggiori durate fino a 6 anni (72 mesi) saranno presi in considerazione con tassi diversi. In alternativa è previsto anche il finanziamento mediante Credito Agrario fino a 60 mesi (5 anni), a condizioni diverse. Salvo approvazione SDF Finance (BNP PARIBAS LEASING SOLUTIONS SA). Non cumulabile con altre promozioni. Prima di aderire al finanziamento è necessario prendere visione delle condizioni contrattuali e dei fogli informativi di ogni prodotto finanziario, disponibili presso i concessionari aderenti all'iniziativa, oppure al sito www.lesingolutions.bnpparibas.it. Le immagini sono a puro scopo illustrativo. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.



MANGIMI DI QUALITÀ CONTROLLATA PER ANIMALI PIÙ SANI E ALLEVATORI SODDISFATTI.

Produciamo, controlliamo e commercializziamo una grande varietà di mangimi. Il nostro impegno costante promuove salute e benessere degli animali, tranquillità e reddito per gli allevatori e sicurezza per il consumatore. Con 60 anni di esperienza sul territorio conosciamo a fondo il mondo delle aziende zootecniche, per affrontare e superare insieme le sfide di ogni giorno.



Qualità e sicurezza, dal 1910.

The RIEPPER logo, featuring a stylized red and white icon of a plant or grain to the left of the word 'RIEPPER' in a bold, red, serif font.