Progeo NEWS

Speciale Fiera di Cremona 2014

Progeo n. 68 Ottobre 2014 - dir. resp. Emanuele Iannuccelli - Poste Italiane Spa
Spedizione in abbonamento postale 70% - CN/RE
Aut. Trib. di Reggio E. n. 1069 del 27/3/2002 - Editore Trend Srl - Stampatori della Marca (TV)

Storia di copertina

Quando parliamo di Progeo di solito parliamo di processi tecnologici, produttivi, formulistici...

Tutte cose importantissime ma che non spiegano i fondamentali di un'azienda come la nostra che ha una storia ed una identità forte.

Noi siamo prima di tutto un'azienda fatta di persone, di uomini e donne che dedicano la propria giornata e la propria vita lavorativa per dare corpo ed anima all'Impresa Progeo, un'identità riconosciuta dal mercato per i suoi servizi, i suoi prodotti, la sua qualità.

Sentivamo il bisogno di esprimere tutto questo e abbiamo scelto di farlo con un'immagine che, da sola, fosse in grado di rappresentare tutta Progeo: persone, strutture e territorio agricolo italiano in cui è inserita. E soprattutto fosse in grado di cogliere l'essenza delle cose: la voglia di partecipare, di appartenere e l'orgoglio di essere un pezzo dell'insieme che ha costruito la storia e che realizza, giorno per giorno, il futuro.

23 Settembre 2014 · ore 15

PROGEO

L'appuntamento di Cremona 2014

L'abitudine a cimentarsi in mezzo alle acque agitate dei nostri tempi sta sempre più entrando nelle prerogative di molti operatori economici compresi quelli, come noi agricoltori ed allevatori, che per definizione vivono, non solo in senso metaforico, con i piedi ben piantati sulla terra. Terra e cielo, le due dimensioni del nostro universo a cui affidiamo le sorti del nostro lavoro.

Quest'anno i loro frutti sono stati generosi, il clima è stato favorevole, quasi ideale: si sono prodotte importanti quantità di foraggio e di cereali, gli animali hanno goduto di condizioni ambientali ottimali, niente a che vedere con le estati torride e "corrosive" degli anni trascorsi, di conseguenza si è munto tanto latte e si è caseificato altrettanto.

Ciò è accaduto in tutta l'Europa che conosciamo meglio, generando un certo squilibrio tra offerta e domanda di latticini tradottasi in una significativa flessione dei prezzi che preoccupa non poco tutti i protagonisti del comparto. Dobbiamo quindi allarmarci dell'abbondanza prodotta? Dobbiamo rimpiangere i periodi di carestia produttiva di tante annate precedenti, pensando che forse era meglio quando andava peggio?

Assolutamente no!

Le quotazioni del latte e dei derivati sono ritracciate ogni anno da eventi planetari in parte ciclici e in parte strutturali che dipendono solo in minima parte da noi.

Nel 2015 finirà, dopo un periodo durato oltre 30 anni, il regime delle quote latte UE. Un evento determinante per la storia moderna di questo comparto economico.

Le quote latte hanno condizionato più nel bene che nel male gli attuali assetti produttivi e competitivi del sistema, consentendo una distribuzione sostenibile ed equilibrata della zootecnia comunitaria e al suo interno della nostra nazione.

Le quote latte hanno scongiurato il generarsi di distruttivi surplus e stock di polvere di latte e hanno consentito a molti operatori, tra i quali i nostri allevatori, di consolidare e migliorare i propri assetti produttivi.

E' da qui che dobbiamo partire per affrontare le sfide dei prossimi anni - anche in assenza dei limiti e del salvagente posto dalle quote latte - nell'oceano senza orizzonte del mercato globale.

Noi trasformiamo tre quarti del latte che produciamo in Italia e tale percentuale dovrà incrementarsi ancora in futuro.

Trasformiamo il nostro latte in prodotti unici dall'elevatissimo profilo qualitativo con un potenziale di vendita e di valore senza eguali sul mercato di tutto il mondo. Questa è la nostra speranza e la nostra sfida. Il passaggio epocale da una cultura del prodotto, del volume, della produttività, ad una cultura della qualità, del valore, del mercato, dei marchi e della tipicizzazione dell'offerta.

Una sfida che coinvolge tutti, una sfida che è già cominciata da tempo ma che va organizzata e finalizzata meglio con il contributo attivo e progettuale di tutte le componenti della filiera che devono fare sistema molto meglio di quanto non sono riuscite a fare fino ad ora.

Per quanto ci riguarda abbiamo ben presente la nostra mission e le nostre priorità, esse sono indissolubilmente legate alle condizioni e alle aspirazioni dei nostri soci e clienti allevatori ed è con essi che ci confrontiamo ogni giorno per contribuire al loro benessere e al loro progresso economico e sociale.

■ *Uber Iori*
Direttore Generale Progeo

Over 40 litri

il nuovo obiettivo da raggiungere in stalla

Aumentare la produzione è una necessità di mercato, ma è anche indice del miglioramento del benessere animale. Superare i 40 litri di media all'anno non è più una fantasia ma è la realtà di alcune stalle che dovrebbe diventare l'obiettivo per tutti

Nei primi mesi del 2014 è stato pubblicato un articolo del dott. Michele Campiotti (*Cosa possiamo imparare dalle stalle americane* – supplemento Stalle da latte n. 1 dell'Informatore Agrario) che ha provocato un certo clamore assieme a reazioni di stupore ed incredulità, poiché presentava eclatanti risultati produttivi di una realtà nordamericana, la Reuter Dairy nell'Iowa, 900 capi in mungitura: 45 kg di latte di media, 60 mila cellule somatiche (media ultimi 3 anni), 25% tasso di gravidanza, tra 20 e 30% tasso di rimonta per scelta.

Non è dato a sapersi dall'articolo molto di più, se non l'apprezzamento dell'autore per le condizioni ottimali dell'allevamento e del management, ma la notizia in sé, tal quale com'è esposta, ha avuto il merito di porre un elemento di riflessione e di confronto per gli addetti del settore, al quale Progeo ha così "risposto": 45 kg di latte di media non sono una fantasia e neanche un obiettivo raggiungibile solo da poche stalle americane, sono invece il traguardo di un percorso di miglioramento fatto per tappe, nel quale ogni tappa ha un proprio peso produttivo e la somma di quelle conseguite porta all'obiettivo finale che oggi indichiamo in "oltre 40 kg" di media della Reuter (ma anche da tutte quelle del gruppo di stalle seguite da Jim Barmore, nutrizionista del Wisconsin).

Quali sono queste tappe del percorso?

Si pensi, ad esempio, alla conta cellulare: a ogni 100 mila cellule somatiche corrisponde un aumento od una diminuzione del 3% di latte; ciò significa che se prendessimo a riferimento una stalla fra le tante che conosciamo e che attualmente produce 32 kg di media con 300 – 350 mila cellule e la portassimo alle 60 mila della Reuter la produzione attesa salirebbe a 34,5 kg di latte.

Così anche per la terza mungitura: stimando l'incremento di 3,5 kg di latte per effetto di essa, la stessa stalla potrebbe così passare a 38 kg.

Anche lo spazio disponibile e la superficie di alimentazione ed abbeverata hanno un peso importante: se si passasse dalle frequenti 0,8 cuccette per capo, 50 cm di spazio mangiatoia, meno di 5 cm di abbeveratoio, a più di 1 cuccetta, 75 cm di mangiatoia (ma anche 90 cm in transizione), 11 cm di abbeveratoio, corsie di camminamento larghe, assenza di gradini e aria fresca, l'aumento di latte

atteso sarebbe di almeno 2 kg di latte, arrivando ai 40 kg. Aggiungiamo inoltre un modo diverso di gestione dei gruppi che riduca il passaggio dei singoli individui fra diverse comunità, ed in particolare il passaggio ad un secondo gruppo produttivo, quello delle "vacche stanche", che comporta un inevitabile gradino produttivo non recuperabile; così facendo si potrebbe migliorare di almeno 1 kg di latte portando la media a 41 kg.
Infine, ma solo per sintetizzare sui macro punti, fa differenza se viene applicata la massima cura sanitaria in fase di periparto, podologia compresa, e massima attenzione alimentare in asciutta ed in montata lattea, con somministrazione prima di sali anionici e poi di adeguate quote di proteine e grassi by pass, glicole e glicerolo, amidi e foraggi sani e digeribili per coprire nel migliore dei modi i fabbisogni della vacca nel momento critico per la produzione e la riproduzione.
Qui l'incidenza produttiva è davvero tanta, con differenze significative anche di 3 kg che porterebbero la nostra ipotetica stalla dalla media di 32 kg attuali ai 44 kg finali.
Ecco come si viene a delineare il vero lavoro dell'allevatore e del tecnico che lo assiste: individuare i fattori che limitano la naturale espressione produttiva prevista nel programma genetico della vacca, ed eliminare questi fattori con soluzioni personalizzate per l'allevamento, tanto più efficaci quanto più sono frutto di conoscenza tecnica e esperienza lavorativa acquisita.
Il percorso al miglioramento è quindi un habitus mentale che va vestito tutti i giorni per evitare di regredire perché ci si accontenta dello status quo raggiunto, ponendosi l'obiettivo di continuare a modificare la qualità dell'ambiente e della gestione a cui sottoponiamo le nostre vacche, in favore loro ma anche per nostro tornaconto.
L'estesa platea di allevatori clienti di Progeo, ci rende spettatori privilegiati ed anche protagonisti di questo percorso di miglioramento, e ci permette di affermare che ci sono ancora ampi margini sui quali lavorare osservando l'alta variabilità dei risultati produttivi delle stalle, pur appartenendo al medesimo territorio e utilizzando gli stessi sistemi d'alimentazione, mangimi compresi.
Ciò significa che il risultato dipende principalmente dalla qualità della relazione fra allevatore, alimentarista e clinico di stalla, con forte prevalenza della capacità professionale dell'allevatore.
E' proprio la differenza che fa l'allevatore che intendiamo mettere in evidenza presentando questa vetrina di eccellenze sulla nostra rivista aziendale, cercando di far emergere le loro competenze e capacità, fattori questi decisivi per il successo e la prossimità ai più incredibili traguardi.
Ecco quindi, in questo numero del giornale, una carrellata di allevatori nostri clienti al top delle graduatorie passate o prossime, cercando di capire ciò che fa la differenza nel loro lavoro, affinché chi è attento e motivato possa trovare suggerimenti ai quali ispirarsi.

Gianni Marconi
Direttore Settore Bovini

foto di Fabrizio Incerti

7 anni primi in provincia di Modena

Ci si aspetta di trovare un clima fortemente competitivo nel visitare l'azienda di **Franco Passini** e dei suoi figli **Davide** ed **Emanuela**, primi in classifica APA di Modena dal 2007 ad oggi con 116 q.li di latte e 406 kg di proteine per vacca, invece si rimane colpiti per la naturale serenità e gentilezza con cui approcciano il lavoro e i rapporti umani. Tant'è che si fatica ad individuare un fattore che emerga sugli altri per spiegare il loro successo, poiché ogni cosa viene da loro curata nel modo migliore fino a raggiungere un equilibrio così alto e costante da diventare l'equilibrio stesso il fattore chiave. Volendo fare un'allegoria, l'allevamento è come il rumine della vacca: funziona bene e produce quantità e qualità solo se i vari componenti che entrano in gioco sono ben congeniati fra loro, come appunto dev'essere per una buona razione unifeed.
La riprova di questo buon funzionamento, è riscontrabile nella continuità del primato assoluto nella provincia di Modena per sette anni, ma anche nella bassa escursione produttiva nel corso dell'anno: la forbice fra minimo e massimo è davvero molto stretta, variando dai 32-33 litri minimi nel periodo più caldo ai 35-36 in quello più fresco. In pratica, lo standard produttivo è influenzato solo dal picco del caldo, comunque fortemente mitigato dal doppio sistema di raffrescamento, gocciolatoio alla rastrelliera e pale in cuccetta. Un altro indice di perfetto funzionamento delle vacche e della stalla è rilevabile con la qualità del latte, sintetizzabile nel parametro più importante, la caseina, che registra un dato medio costante di 3,40 % di proteina nel 2013, frutto di una buona condizione fisica e di una alimentazione performante, a base di foraggi efficaci per fibra ma anche nutrienti per proteina, completati con **Nucleo Pam, Vigor Plus, Enerjet Pro** in estate, oltre che con una corposa ma corretta quota di energia da amido di mais. Grazie al titolo proteico l'azienda Passini si è aggiudicata ancora una volta il premio qualità più alto fra i soci del caseificio, cosa non indifferente per valore economico. Alla base delle performance produttive c'è comunque una valida genetica, frutto di un piano di miglioramento di lunga data. Per il resto l'allevamento si presenta con le caratteristiche comuni di tanti altri: un po' di sovraffollamento, grigliato con tappeti in gomma, ma anche tanta cura per mantenere l'igiene delle cuccette e abbeveratoi adeguati che compensano i soliti limiti. Quel che invece fa la differenza è l'impostazione di fondo che Franco Passini adotta per la gestione della mandria: sfruttando l'alimentazione altamente performante che garantisce anche ottima fertilità, Franco feconda con seme sessato al fine di accelerare il tasso di rimonta (50%) per sostenere la produzione con animali giovani e sani, permettendosi di scartare animali meno produttivi vendendoli comunque da "vita".
Inoltre, iniziando a fecondare dopo 90 giorni, gli animali si ingravidano più facilmente, perdono meno latte in montata e aumentano la durata media della lattazione, arrivando a 310-320 gg.
Una nota finale è doverosa per completare il quadro: quando si parla di alimentazione performante non si intende necessariamente sostenere alti costi, anzi, conti alla mano l'azienda Passini ha un costo razione più competitivo della media diffusa sul territorio. E neanche si intende fare cose complicate, anzi, la razione è quanto di più semplice e controllabile si possa fare. La strada per il miglioramento è quindi aperta a tutti, a patto che si sia disposti ad impegnarsi nel far bene le cose e si scelgano i consulenti giusti. Progeo fra questi.

Az. Agr. Manzoli Marco, Guido e Massimo • *Mantova*

L'allevamento di **Guido, Marco, Massimo Manzoli** di Mantova si è classificato al primo posto assoluto per produzione di latte e kg di proteina fra le stalle indirizzate a Parmigiano Reggiano di tutte le province, con 123 q.li di latte e 413 kg di proteina per vacca.

Diciamo subito, per evitare di millantare meriti impropri, che i Manzoli sono certamente clienti Progeo che acquistano mangimi e si avvalgono di assistenza tecnica da noi fornita, ma il loro campo d'azione è ancor più ampio, senza limiti e sempre alla ricerca di novità, protetto nei suoi "segreti di fabbrica" da un hangar a prova di spionaggio satellitare sotto il quale viene cucinato il piatto unico per gli animali. Per carità, niente d'illecito, ma l'attenzione per i dettagli alimentari modulata in sintonia finissima fa si che il "cuoco" di casa, Guido, non smetta mai di affinare le proprie ricette con le novità più "esotiche" che il mercato propone.

Poi, come è giusto che sia, la vera forza di una razione più che nelle virgole sta nei kg di sostanza ingerita, e su questo i Manzoli dimostrano grande capacità nel nutrire i propri animali con razioni ricche di proteine, energia, fibra alla massima concentrazione e capacità di ingestione.

La grande dispensa che serve la cucina è costituita anzitutto da 230 ha di terreno sui quali i Manzoli coltivano il mais, la soia ed il frumento in grano (che verranno poi macinati nel loro molino aziendale), oltre a tutto il foraggio affienato di medica e frumento foraggero.

La fienagione avviene in 48 ore per evitare perdita di foglia in campo e poi, a seguire, i balloni vengono essiccati per 8-9 ore a temperatura di 45-48°C.

Lo sfalcio avviene a pianta matura, ogni 28-32 gg, combinandolo ai cicli naturali di alta pressione; quando provarono sfalci ravvicinati a 25 gg ottennero meno fieno e meno fibra in razione e almeno un taglio veniva immancabilmente bagnato.

La qualità del fieno è di alto livello: 1° taglio di medica in purezza al 15,85 di PG e 54% di Ndf, 2° taglio al 18,30% di PG e 51 di Ndf.

A completare il fienile c'è il fieno di frumento. Particolarmente gradito e necessario per arricchire la fibra della razione e al contempo per fornire fonti di zucchero a rapida fermentazione ruminale.

Il quadro alimentare si completa poi con l'acquisto di mangimi personalizzati che Progeo prepara su richiesta del cliente: **Nucleo Latte SL**, proteico a base di soia e lino, e **Fiber**, costituito da polpe, buccette, tutolo e girasole. Non manca il mangime per i vitelli ed il **Salion** per l'asciutta fra gli acquisti da Progeo.

La razione finale è unica per tutte le vacche da latte, seppur somministrata a diverso dosaggio fra i 4 gruppi di vacche: freschissime fino a 20 gg, primipare e alta produzione, stanche, vacche problema.

Il latte che si ottiene risulta molto ricco in proteina e in lattosio (5,03%), con una urea attorno a 27 mg/dl.

Oltre all'alimentazione, occorre comunque sottolineare la modernità della struttura stalla, delle apparecchiature e delle macchine di campagna, che fanno di questo allevamento un vero gioiello incastonato nella fertile pianura padana.

Primi assoluti fra le stalle a Parmigiano Reggiano

42,7 litri record controllo Apa nel Parmigiano Reggiano

42,7 kg di latte, 87 vacche in mungitura con 171 giorni di lattazione. Questo record produttivo registrato nel mese di aprile 2014 ha fatto balzare l'allevamento di **Franco Melli** e **Lorenzo Franzoni** di Rubiera di Reggio Emilia al vertice produttivo delle stalle da Parmigiano Reggiano.

Lorenzo ci spiega alcuni fattori del loro successo: prima di tutto la suocera! Sembra uno scherzo ma invece è vero, la signora **Anna Maria** pur non mungendo più da tempo, ogni giorno trova una scusa per entrare in allevamento e super visionare con il suo occhio clinico tutte le cose che possono far andar bene o male la stalla. Quindi, con poche, gentili ma decise considerazioni, ecco promosso o scartato il fieno introdotto dal marito Franco che cura la campagna, ed ecco anche alcune indicazioni per il genero Lorenzo sulle vacche che secondo lei si presentano con qualche stranezza rispetto alla norma: *"guarda come tiene la gamba quella là, guarda il pelo dell'altra…"*. Insomma: saper catturare i segnali silenziosi che la stalla manifesta (anche con il giretto serale prima di coricarsi) è la prima regola per mantenere in forma l'allevamento. Non è un caso quindi che Lorenzo, con un certo stupore, ci confidi che è 4 mesi che non usa un medicinale in stalla: se ha raggiunto questa vetta produttiva è stato possibile proprio perché gli animali sono in forma, e ciò è ben visibile osservando la tranquillità degli animali ed il loro bel pelo lucido. Certamente quindi il fattore uomo, almeno tre persone costantemente impegnate in stalla per 100 capi presenti, è il fattore di successo più importante, al quale va aggiunto il gioco di squadra con il veterinario Gino Zanni, l'artefice della eccellenza genetica di questo allevamento. Con lui si è selezionato una mandria figlia dei migliori tori di sempre, scelti per tenuta della curva di lattazione e per fertilità delle figlie. Proprio la fertilità è un altro aspetto d'eccellenza: Melli infatti risulta al primo posto per parto concepimento nella graduatoria dei primi 50 allevatori della provincia di Reggio Emilia. Altre caratteristiche della mandria sono la notevole mole degli animali e la loro longevità, con alcuni casi che han raggiunto la decina di anni. Vivere così a lungo in un allevamento è indice di grande comfort ambientale nonostante le condizioni climatiche spesso avverse che mettono spesso a dura prova gli animali, in particolare nel periodo estivo che in queste zone produce mesi ininterrotti di caldo e umidità insopportabili. Per farvi fronte sono stati predisposti due diversi impianti rinfrescanti, le ventole con irrorazione d'acqua sulle corsie d'alimentazione e le pale "ad elicottero" per la zona riposo, con un effetto di aria ventilata e temperatura abbassata di 6-8 gradi su tutta la stalla. Infine, giusto per stimolare la curiosità dei lettori, ecco una soluzione che pochi hanno adottato ma che dà ottimi risultati: la disposizione di un tubo alla base della cuccetta, del tipo da irrigazione, che aiuta la vacca ad alzarsi facendole puntare i piedi posteriori e aumenta la presenza di paglia nel letto perchè la trattiene dal normale scivolamento.

Visitare la stalla è semplice: la potete vedere già dall'autostrada Reggio E. direzione Modena, sulla destra, adornata da quattro silos Progeo, due verdi e due bianchi, che contengono le specialità usate in stalla: **PR Gold, Energirumen, Vigor Plus, Oro Crescita,** oltre ad una spruzzata strategica di **Enerjet Plus.**

Az. Agr. Cioni di Cioni Ermanno Daniele & C. ss • *Modena*

Daniele Cioni è un cliente di recente acquisizione da parte di Progeo che merita di essere annoverato in questa vetrina di allevatori con alte produzioni perché sicuramente si posizionerà ai primi posti della classifica APA di Modena del 2014 grazie all'enorme salto produttivo che lo ha portato dai 32 litri medi precedenti agli attuali 37,5 litri, con punta di 39,7 in gennaio.
Parliamo di medie a caseificio e non di controlli APA.
Certamente ad imprimere questa spinta ha contribuito la nuova razione alimentare sviluppata con Progeo, che nei 25-26 kg. di SS ingerita comprende alimenti di grande pregio biologico: **Nucleo Premium Grana, Vigor M., Neos.**
Ma sappiamo tutti che non basta un buon mangime per avere successo in stalla, quindi alla base di tutto rimane sempre la professionalità dell'allevatore che, in questo caso si connota per massimo impegno e precisione assoluta nel fare le cose.
Per questo motivo i fattori chiave su cui gira la stalla sono presidiati da Daniele (carro Unifeed, piano d'accoppiamento e controllo informatizzato dei dati), la moglie **Marzia** (mungitura e terapie), il papà **Ermanno** (vitelli), mentre all'operaio rimane l'operatività manuale per la pulizia della stalla e per il rinnovo cuccette.
"Per dirigere un allevamento non bisogna fidarsi neanche della propria ombra e si deve controllare ogni cosa"
ci dice Daniele, facendoci così capire quanta attenzione investe per ottenere questi risultati eclatanti.
"Occorre adattarsi agli animali e non pretendere che siano loro ad adattarsi a noi" ci spiega.
Una filosofia questa che trova concretezza osservando la bella stalla in legno pensata per offrire agli animali protezione assieme ad ampi spazi e cubature, seppur anche qui come altrove faccia capolino l' immancabile sovraffollamento.
Ed inoltre, nonostante il clima montano che evita agli animali la cappa asfittica classica della pianura, la stalla dei Cioni è dotata di doppio sistema di raffrescamento (acqua in mangiatoia e pale nella zona riposo).

Per tutto ciò le vacche ringraziano, ricompensando con tanto latte e buona fertilità, anch'essa da annoverare per i risultati eccellenti con un indice parto/concepimento inferiore ai 120 giorni.

Un salto produttivo per toccare i 40 litri

Az. Agr. Incerti e Germini • *Reggio Emilia*

Luciano Incerti e la moglie **Lidia** si sono classificati primi nelle graduatorie APA 2013 di Reggio Emilia per quantità di latte prodotto (121 q.li) e secondi per proteina (397 kg).
Il loro è un allevamento famigliare posto nelle prime colline reggiane nel quale mungono circa 50 vacche per Parmigiano Reggiano, da sempre in buona vista per produttività.
"Sto raccogliendo la genetica seminata 30 anni fa" ci dice Luciano. E' la genetica infatti il fattore principale del successo di Luciano, il quale, con grande trasporto ci spiega che è un errore considerare esaurito il suo percorso di miglioramento. Guai ritenersi appagati per via delle buone medie produttive nel nostro territorio, e peggio ancora, guai a mettersi da soli limiti o freni con l'incrocio fra razze per assecondare un tipo di conduzione con minori attenzioni, cure e comfort ambientale; così facendo ci si appiattisce e si perde il treno del miglioramento che non è solo produttivo, ma anche morfologico e sanitario. *"Ho l'ansia di fecondare le manze per vedere come buttano. Ogni nuova manza è visibilmente più grande e più alta della madre, esprime robustezza degli arti e della mammella, ha una capacità respiratoria di grande portata, e risulta più produttiva. Limiti al miglioramento non ce ne sono e oggi con la genomica è anche possibile approfittare dei modelli predittivi per avere oggi quello che dovrei attendere fra altri 4-5 anni. Ancor oggi io continuo ad investire con tori genomici da 300 euro la fiala. Ho anche provato a far controllare il sangue dei miei capi (tantissimi appartengono al Rank 99) ma ad oggi non ho ancora avuto la fortuna di trovare la combinazione genetica vincente della campionessa mondiale, ma continuo a sperare nel caso".*

Se la genetica è il motore fondamentale che spinge verso l'alto l'allevamento di Incerti, non da meno son considerati i fattori condizionanti che consentono o ostacolano la mandria nell'esprimere tutto il suo potenziale. A tal proposito Luciano ritiene strategica la dimensione aziendale per gestire in prima persona l'allevamento, delegando a terzi solo la manovalanza. *"Mi piace avere io, assieme a mia moglie, il controllo diretto dei vitelli, dei calori, della fecondazione, della messa in asciutta, della podologia, dell'alimentazione, della raccolta e della essiccazione del foraggio. C'è un vecchio detto: l'occhio del padrone ingrassa il cavallo. Io credo che per essere allevatori occorra una vocazione per certi versi simile a quella del parroco, lui cura le anime mentre io curo gli animali".*
Per Luciano gli allevatori devono saper scegliere fra le tante cose che il proprio lavoro comporta, al fine di focalizzarsi su quelle dove il proprio impegno può fare la differenza: *"genetica, alimentazione e gestione per produrre e non trattori o mulini per risparmiare".* Anche sulla quantità produttiva dell'allevamento occorre saper scegliere, poiché una cosa è ottenerla con l'ampliamento e altra cosa è raggiungerla con il miglioramento degli stessi capi.
"Esiste una compatibilità fra numero di animali e capacità di lavoro – gestione dalla quale dipende il controllo sui DETTAGLI, che sono quelli che fanno raggiungere i risultati. L'estensione è spesso l'origine del caos."
Per finire, diamo un'occhiata a quel che mangiano questi super animali del "futuro" oltre ai foraggi aziendali: **PR 17-38, Starch Gold** e, tanto per gradire, una innaffiata strategica di **Enerjet Pro.**

Primi a Reggio per produzione di latte

La moglie Vania

Az. Agr. Rinaldo & il sorgo

Questa che presentiamo è un'autentica storia d'amore di Rinaldo Mauro per la "zuccherina" che mostriamo in foto. Anzi, per le zuccherine che vedete in foto, la moglie Vania e il sorgo zuccherino che tiene in braccio. Mauro infatti, oltre che un marito orgoglioso della propria famiglia (a breve in crescita!) è anche un entusiasta sostenitore dell'insilato di sorgo da foraggio a taglio unico per l'alimentazione della vacca da latte, un sostenitore così soddisfatto e convinto da usarlo come unica fonte di insilato senza il solito silomais, triticale, ecc... in quantitativi giornalieri assolutamente inediti rispetto alla tradizione, pari a 45-50 kg/capo/giorno.
Ma andiamo per ordine, giusto per capire come si è arrivati ad oggi. L'allevamento di Mauro, dei genitori Gianpietro e Barbara (coadiuvato dal fratello Andrea nel dopo lavoro e dall'operaio Marco a part time), è sito ai piedi del massiccio del Grappa, nelle valli trevigiane di San Zenone degli Ezzelini. L'azienda è autosufficiente per l'approvvigionamento dei foraggi contando su una Sau di circa 90 ettari totalmente non irrigua.
Proprio quest'ultima caratteristica rende più difficile e costosa la coltivazione di mais mentre invece il sorgo ben si adatta ed anzi, si avvantaggia dei momenti di "stretta" idrica per irrobustire il gambo. E' proprio nel fusto della pianta che risiede il vantaggio di questa coltura, nelle sue fibre e nel suo contenuto zuccherino, forse ancora non valorizzati appieno dalle tabelle nutrizionali. Dal punto di vista agronomico si

Mauro Rinaldo

hanno diversi vantaggi: conviene seminarlo come secondo raccolto dopo il loietto, ai primi di giugno, lo si raccoglie a metà settembre, non richiede pratiche particolari o irrigazioni, limitando i suoi costi ad una semina di 7 kg per ettaro e ad una concimazione con urea in dosi 1,2 ql per ettaro.
Dal punto di vista delle quantità prodotte in queste terre si

I genitori Gianpietro e Barbara

ottengono 120 ql di sostanza secca (600 ql/ha al 20% di SS) così come il mais (400 ql/ha al 30% di SS).
Le fermentazioni e la conservazione in trincea risultano ottimali, non presentando inconvenienti come spesso il mais riserva quando sottoposto a stress stagionali.
Dal punto di vista zootecnico l'impiego del sorgo zuccherino sorprende con razioni al 16-18% di amido.
Ecco lo sviluppo: 45-50 kg di insilato di sorgo zuccherino, 4,5 kg di mais, 1 kg di orzo, 0,5-1 kg di paglia, 3 kg di fasciato di medica, 5 kg di nucleo Progeo UP 35 e alle fresche anche 1 kg di Nectar e 0,8 kg di Enerjet Pro.

Ottime le medie produttive delle 150 vacche in mungitura: 40 litri nelle fresche e primipare, 31 litri nelle altre.
E soprattutto ottima la situazione sanitaria e riproduttiva, indice di una buona alimentazione oltre che di una gestione attenta da parte della famiglia Rinaldo.

La gamma di **mangimi Pro**

mangimi **seconda**

Una gamma di **50 mangimi**

- **linea amidacea:** ad altissimo t

base mista, oppure 50% mais e

- **linea fibrosa:** per apportare fi

mangimi **prima** linea

Una gamma completa di **200 mangimi** a diversa combinazione di proteine, amido, lipidi e fibra, per rispondere alle diverse esigenze delle vacche, destinazioni produttive e per compensare le differenti basi foraggere aziendali.

supplementi **hy tech**

Specialità ad altissimo valore biologico per fornire la miglior risposta nei momenti specifici

- **NECTAR e VIGOR PLUS:** per sostenere la vacca in montata lattea, favorire la fertilità, presidiare le funzioni metaboliche;
- **FERTIVIGOR:** per migliorare l'attecchimento dell'ovulo fecondato.
- **MILK SURF:** per favorire l'ultima fase di gravidanza e prevenire il collasso puerperale
- **TOTAL POOL:** per ristabilire la mandria defedata da malattia o stress ambientali.

I mangimi Progeo sono disponibili anche certificati **non Ogm** e da **agricoltura**

Per info su

- **www.progeo.net** - sezione mangimi e prodotti
- **0522 346608 Uffici Commerciali** per conoscere l'agente e l'a

ogeo per la **vacca** da **latte**

a linea

per supportare la razione base.
tenore di amido, base mais,
50% fibre altamente digeribili.
bra digeribile a diversi tenori proteici

nuclei

Una gamma di **50 nuclei** a diverso tenore proteico e lipidico per fornire la base tecnologica dell'alimentazione unifeed:

- Nuclei proteici **dal 28 al 38 di proteine**
- Nuclei semi proteici **dal 21 al 27 di proteine**
- Nuclei ristretti da 1 a 2 kg capo/giorno da abbinare a soia.

Integratori

Una gamma di **30 integratori** per fornire risposte specifiche alle esigenze della mandria.

- Integratori vitaminici e minerali
- Lieviti
- **ENERJET PLUS** ed **BIPOWER JET** per la supplementazione liquida a base di glicerolo.

biologica, prodotti negli stabilimenti dedicati di San Vito al Tagliamento e Sorbara
i prodotti:
per consultare la tabella delle principali referenze
alimentarista di zona e per richiedere una visita in allevamento

Soc. Agr. Codeluppi Bruno

L'evoluzione dell'azienda tipologica padana

Nella pagina a fianco la foto storica di Bruno Codeluppi, sopra, da sinistra, i fratelli Tiziano, Simona e Nerino, in basso il gruppo di famiglia. Nella pagina seguente, da sinistra, il casaro Roberto, Nerino e Gianluca.

Non è un caso che questa bella realtà zootecnica della pianura reggiana sia intitolata a Bruno Codeluppi, fondatore dell'azienda assieme alla moglie Laura e padre degli attuali titolari e fratelli. Il richiamo alle origini qui è sostanza, perché parliamo di un'azienda tipica a gestione famigliare, con duplice vocazione produttiva bovina e suina, seppur molto più grande di quelle di un tempo. 450 ha di terreno, 12.000 capi suini di cui 700 scrofe a ciclo chiuso per il prosciutto di Parma e San Daniele, 380 vacche in lattazione, 34.000 q.li di latte prodotto per il Parmigiano Reggiano, un caseificio aziendale.

Il tutto gestito da una grande famiglia composta dai fratelli Nerino, Tiziano, Simona coi rispettivi coniugi Cristina, Roberto e assieme ai figli Luca, Emanuele, Alessandro e Alice.

Cinque sono i siti produttivi zootecnici, posti tutti nelle campagne fertili di Campegine, uno a produzione bovina, tre solo suina ed uno misto.

Seppur le pratiche e l'attrezzatura appartengano all'attualità, le produzioni rispettano la tipicità di un tempo ed anche i disciplinari dei Consorzi di tutela, e sono arricchite da tre certificazioni di prodotto, ISO 9001, BRC Grade A e IFS Higher Level. Le vacche da latte vivono su lettiera permanente, godono di ottima salute e restituiscono agli allevatori buoni risultati produttivi e riproduttivi con oltre 29 litri di latte (+ 2 rispetto allo scorso anno, nonostante foraggi più difficili), una media di 2 interventi fecondativi, un periodo parto concepimento particolarmente breve di 107 giorni.

La stabulazione su lettiera crea notevole impegno nel mantenere puliti con abbondante paglia gli animali e l'ambiente, ciò ha un riflesso positivo sugli animali stessi e sul terreno coltivato

che guadagna così ottimo letame per conservarsi fresco e fertile. L'alimentazione è di tipo tradizionale, ovvero con foraggi e concentrati somministrati separatamente; i mangimi sono forniti da Progeo su formula personalizzata.

Per quanto riguarda i suini, le linee genetiche sono quelle classiche della produzione del suino pesante, con incrocio LW x LD più Duroc finale. L'allevamento produce mediamente 24 suinetti/scrofa/anno con basse perdite all'8%, la resa del mangime in carne è del 27% più 2,5% proveniente dai 7 kg di siero del proprio caseificio aziendale, arrivando così al 29,5% totale. Un ottimo risultato considerato inoltre il grande numero di capi portati a fine ciclo e il peso medio di macellazione che è di 175 kg. L'alimentazione dei suini è autoprodotta nel mangimificio aziendale; è comunque attiva una collaborazione con Progeo per la fornitura di specialità e medicati. La stessa attenzione che viene messa nell'allevare gli animali è posta anche per la tutela dell'ambiente con l'investimento in energie rinnovabili: due impianti fotovoltaici della potenza di 197 Kw cadauno e la gestione di un impianto per la produzione di biogas da 250 Kw. L'azienda dei fratelli Codeluppi rappresenta quindi un'evoluzione dell'azienda tipica emiliana e padana, nel corso della quale il nucleo famigliare ha saputo rimanere unito per sviluppare l'estensione, l'intensificazione del numero dei capi allevati, l'ammodernamento tecnologico, senza snaturare, anzi, valorizzando il DNA d'origine.

"Siamo partiti come gli altri, con i debiti, ma abbiamo sempre reinvestito al nostro interno; oggi possiamo dire che l'azienda è consolidata, nonostante i vari impegni finanziari".

Ci spiega Nerino, il più grande dei fratelli.

"Purtroppo sui ricavi non possiamo incidere e a volte la congiuntura di mercato ci rende difficile il lavoro".

Aggiunge Tiziano, l'altro fratello Codeluppi.

Ma è Nerino che traccia la soluzione vera alle incognite del mercato: *"Tutte le mattine noi ci alziamo con l'intento di abbassare i costi pur mantenendo alta la qualità e rispettando i disciplinari. Oggi siamo nelle condizioni ottimali per farlo, grazie all'equilibrio finanziario raggiunto e all'efficacia zootecnica dei nostri allevamenti. Dobbiamo quindi continuare a lavorare per aumentare le produzioni, le medie, le rese, ovvero tutti quei fattori capaci di dividere i costi, e per farlo dobbiamo quindi ammodernare tutti gli aspetti della gestione che ci consentono di raggiungere questi obiettivi. Fare impresa in Italia significa incidere sulla produttività conservando il nostro primato qualitativo"*.

E' un ragionamento importante, questo, capace di indicare la direzione e di mantenere motivato il gruppo verso sempre nuovi traguardi. Possiamo quindi esser certi che la Società Agricola nata da Bruno Codeluppi a metà del secolo scorso è oggi un'azienda attrezzata per affrontare le sfide sempre più competitive del mercato, non solo, in essa c'è gente che nel guardarsi indietro per osservare la distanza percorsa non si siede sugli allori, bensì pensa a come compierne altrettanta nel prossimo futuro.

Garantiamo **sicurezza** e **qualità** ogni giorno, al vostro fianco

Qualità dei prodotti e sicurezza degli alimenti sono attributi ritenuti sempre più importanti dai produttori agrozootecnici e dai consumatori finali.
Se il concetto di **sicurezza di un alimento** è di facile definizione, in quanto legato **all'assenza di componenti cui si associ un rischio di danno alla salute**, per il termine **qualità** è certamente più difficile dare una descrizione univoca. Si può parlare, infatti, di qualità dell'**origine** di un prodotto, di qualità degli **ingredienti**, di qualità **nutrizionali**, di qualità come bontà al **gusto** fino alla più recente qualità **ambientale** o **etica**, legata ai metodi di produzione.
Nella percezione degli allevatori il concetto di qualità si è molto evoluto in questi ultimi anni. Fino a poco tempo fa, la qualità del mangime era associata alle sole prestazioni performanti, vale a dire quanto il prodotto somministrato fosse in grado di incrementare le produzioni di carne, latte e uova; in effetti, un "buon" mangime, che a volte comporta maggiori costi di acquisto, può fare un'enorme differenza per l'allevatore ripagandolo con adeguati guadagni.
Oggi però, a questa idea si è affiancata con forza anche un'altra concezione della qualità, sentita dall'allevatore come fondamentale e indispensabile; ovvero la qualità di un prodotto che sia **garantito** per il **rispetto** delle **norme di legge vigenti in materia di sicurezza igienico-sanitaria** e per la conformità ai **requisiti di produzione dei diversi Consorzi di Tutela** (DOP, IGP, ecc.).
Vale a dire un **mangime** che, in quanto **corrispondente alle normative che regolano la sicurezza degli alimenti**

La **selezione** dei **fornitori** e i **controlli** sulle **materie prime**

Best Practice

***Ogni fornitura di materia prima**, entrando a far parte del processo produttivo, ha un impatto rilevante sul prodotto finito; è fondamentale gestire il processo di fornitura per **prevenire ed evitare in origine** anomalie sulla qualità, la sicurezza e l'efficacia del mangime. Operiamo una **selezione mirata dei nostri fornitori** in base alla loro capacità di fornire costantemente una **materia prima conforme ai requisiti definiti**; una continua attività di monitoraggio delle consegne permette di valutare l'adeguatezza dei fornitori, di individuare eventuali tendenze rischiose e di consolidare relazioni commerciali solo con partner di provata affidabilità. La richiesta di garanzie documentali (analisi, certificazioni, ecc.) e visite ispettive presso le aziende completano l'insieme delle attività di validazione dei fornitori.*
*Una delle attività più importanti è il **controllo in entrata**; ogni materia prima fornita a Progeo deve corrispondere a parametri chimici, fisici e microbiologici definiti dall'Ufficio Ricerca e Sviluppo. In fase di accettazione sono prelevati i campioni della fornitura ed eseguite analisi di laboratorio per accertarne la conformità. Solo in seguito all'esito positivo dei controlli il fornitore ottiene l'autorizzazione allo scarico in stabilimento; in caso di non conformità la merce è respinta e il fornitore escluso.*

I controlli in produzione

I nostri stabilimenti sono completamente automatizzati. *Avanzati sistemi informatizzati supportano gli operatori nella gestione e nel controllo di tutte le attività operative lungo il processo produttivo, dalla generazione degli ordini di lavorazione fino alla realizzazione del prodotto finito. Il* ***monitoraggio*** *e il* ***controllo*** *continuo su* ***macchinari, impianti*** *e* ***strumentazioni*** *permette di intervenire tempestivamente per ripristinare l'idoneità delle strutture produttive* ***prevenendo criticità*** *a carico del prodotto finito. Sono stati definiti punti di controllo, frequenze e parametri di lavorazione; in diverse fasi del processo di trasformazione* ***si effettuano prelievi di prodotto per verificarne la corrispondenza*** *ai parametri di lavorazione definiti e ai requisiti del cliente.*
La pianificazione periodica di interventi di pulizia, sanificazione e disinfestazione garantisce idonee ***condizioni igienico-sanitarie degli ambienti produttivi.***

I controlli in finale sul prodotto finito

Il nostro ***Piano di Autocontrollo*** *prevede il prelievo di campioni di* ***prodotto finito*** *da sottoporre ad analisi per la verifica della* ***rispondenza dei mangimi ai parametri nutrizionali definiti e la conformità in materia di sicurezza degli alimenti****.*
Questa attività di monitoraggio, posta al termine del processo produttivo, rappresenta la fase finale di collaudo del prodotto: ***tutti i controlli posti in essere a monte della fase di consegna al cliente, costituiscono le nostre garanzie****. Qualora in questa fase si riscontrino non conformità si procede allo scarto il prodotto, all'analisi delle cause e alla produzione di un nuovo lotto di mangime.*

e ai requisiti qualitativi, garantisca l'allevatore e le sue produzioni verso tutti i soggetti deputati, a vario titolo, ad eseguire i controlli. Le Autorità sanitarie, i nuclei ispettivi delle forze dell'ordine e i gestori di filiere agroalimentari sono quotidianamente sul territorio per monitorare l'idoneità sanitaria delle produzioni zootecniche, a tutela della filiera alimentare e del consumatore finale.

I **regolamenti comunitari** di recente emanazione, che hanno unificato e completato il quadro normativo di riferimento del settore agroalimentare, hanno introdotto, ad esempio, **l'obbligatorietà di tracciabilità e rintracciabilità dei componenti, l'onere di informazione tempestiva** alle autorità in caso di criticità sanitarie rilevate in fase di controllo/autocontrollo e il **sistema rapido di allerta e sorveglianza dei rischi a livello europeo (RASFF)**. Progeo ha inserito nel proprio Sistema Qualità un **protocollo di comportamento per la gestione delle emergenze sanitarie**, perfettamente rispondente agli obblighi di legge.

In questi ultimi tempi, anche in virtù dell'intensificarsi dei controlli, sono state numerose le segnalazioni di allerta sanitaria che hanno interessato il comparto zootecnico: l'uso di sostanze proibite, l'utilizzo improprio di medicinali, latte contaminato dalle aflatossine, presenza di diossina in materie prime e falsi prodotti biologici.

Il forte impatto che queste **notizie relative alle emergenze sanitarie** hanno sul consumatore, a volte anche grazie ad un allarmismo mediatico poco attento e poco informato, ha provocato in passato **la crisi di interi comparti**, coinvolgendo nel drastico calo dei consumi di una determinata derrata alimentare non solo i produttori responsabili ma, inevitabilmente, tutto il settore.

L'attività di ricerca e sviluppo

Il ***miglioramento*** *e* ***l'innovazione dei prodotti*** *sono al centro dell'attività dell'Ufficio Ricerca e Sviluppo; attraverso la definizione di ingredienti, aspetti nutrizionali e tecnologie di produzione i nostri tecnici lavorano per formulare mangimi in grado di assicurare agli allevatori le più* ***elevate performances*** *in stalla e la* ***massima garanzia in termini di qualità e sicurezza alimentare.***

Tracciabilità e Rintracciabilità

Due termini sono diventati molto comuni in campo agroalimentare: tracciabilità e rintracciabilità.
La ***tracciabilità*** *è la possibilità di conoscere il processo produttivo,* ***"dalla terra alla tavola"****, la* ***rintracciabilità*** *è il processo inverso, cioè la capacità e la possibilità di* ***risalire dal prodotto finito alla sua origine****.*
La rintracciabilità è importantissima per la ***sicurezza****, per poter, in caso di allarme, arrivare subito a* ***individuare e bloccare la fonte del danno****; la tracciabilità è invece importantissima per poter far conoscere al consumatore* ***l'origine della materia prima impiegata****. La nostra azienda ha definito procedure specifiche, supportate da programmi informatici dedicati, per garantire lo svolgimento di queste attività nel minor tempo possibile. La centralità di un mangimificio nella catena alimentare impone massima serietà e competenza nella collaborazione con gli Enti deputati al controllo e nella tutela dei propri allevatori.*

Sicurezza **aflatossine**

Il comparto lattiero caseario è stato fortemente coinvolto, soprattutto a partire dal 2003, nell'analisi dei rischi da contaminazione da aflatossine. Uno dei componenti fondamentali dell'alimentazione degli animali da latte e da carne è il mais, una pianta che può essere facilmente soggetta all'attacco di muffe. La legislazione ha fissato da tempo dei limiti di contaminazione per le aflatossine, distinguendo tra alimenti destinati all'uomo, tra cui il latte, e quelli destinati all'alimentazione degli animali. Il mais ed i sottoprodotti derivati sono i principali responsabili dell'arrivo in stalla delle aflatossine. Il ***controllo di questo parametro nelle materie prime a rischio è certamente tra quelli che definiscono la qualità e la sicurezza di un prodotto*** *destinato all'alimentazione degli animali.*

Dal 2003 la nostra azienda utilizza per la produzione della propria ***linea di mangimi destinata alle vacche da latte*** *solo mais proveniente da aree geografiche climaticamente esenti dai fattori di stress della pianta che favoriscono l'insorgenza delle aflatossine; ogni anno, prima e durante le campagne di raccolta, eseguiamo u****n'accurata attività di selezione dei fornitori****. Ogni singola fornitura di materia prima a rischio è controllata all'ingresso per la verifica del tenore di aflatossina attraverso l'utilizzo di Kit rapidi per una prima determinazione e l'esecuzione successiva di analisi di laboratorio per la quantificazione dell'eventuale presenza di aflatossina B1. Le forniture non conformi ai limiti definiti sono respinte. Un articolato Piano di Autocontrollo prevede analisi su campioni di mangime anche nelle fasi di lavorazione, di stoccaggio e sul prodotto in consegna.*

Date queste premesse, è evidente che **l'attenzione dell'allevatore sulla conformità dei mangimi che utilizza** in stalla ogni giorno sia molto elevata e che la scelta del **fornitore "di fiducia"** si orienti verso quelle imprese che, grazie ad una **articolata rete di controlli e monitoraggi sui propri processi**, siano in grado di porli al riparo dalle sgradite conseguenze di eventuali non conformità che possono portare al declassamento, al blocco, al sequestro fino all'eventuale distruzione delle loro produzioni.

Progeo è da sempre impegnata a realizzare **mangimi di qualità**; una qualità in grado di assicurare **elevate performances** d'allevamento e di garantire all'allevatore la sicurezza **igienico-sanitaria dei suoi prodotti.**

Per mantenere questo elevato standard qualitativo, **Progeo non ha mai smesso di investire in risorse umane e finanziarie**: attraverso la continua implementazione di importanti attività di **selezione, controllo e analisi lungo tutto il processo produttivo**, la nostra azienda si configura come partner affidabile degli allevatori. Progeo amplia la sua missione di **servizio alla clientela**, affiancando ai servizi tradizionali di assistenza tecnica, rapidità nella consegna e promozione dello sviluppo professionale, anche un f**ondamentale "servizio" di protezione e rassicurazione** attraverso la fornitura di **prodotti garantiti e sicuri**, oltre ad un supporto all'allevatore in tutti gli impegni derivanti dai controlli.

Scegliendo Progeo si sceglie lo standard qualitativo di una affermata industria che opera nell'agro-alimentare; l'insieme delle attività necessarie a mantenere costante la qualità del prodotto assorbe ingenti risorse in uomini e strutture. La complessità organizzativa richiesta dal ***"produrre qualità"*** non è alla portata di qualsiasi operatore sul mercato: sono, infatti, necessari importanti volumi di vendita per coprire ed ammortizzare gli ingenti costi che derivano dalla gestione di un Sistema Qualità, riuscendo poi a mantenere prezzi di vendita allineati ai mercati correnti.

Progeo ha **adottato** e **certificato** da oltre vent'anni un **Sistema Gestione Qualità** che, attraverso la stesura di Procedure e Istruzioni Operative garantisce lo svolgimento di un complesso insieme di attività volte a **prevenire, monitorare e controllare** tutte le criticità che possono interessare le diverse fasi del processo produttivo.

La **selezione dei fornitori di materia prima**, le **analisi in accettazione e in finale**, i **monitoraggi in produzione**, la **tracciabilità** dei componenti e la **rintracciabilità** dei lotti rappresentano i cardini di un articolato ed organico sistema di controllo. L'insieme di queste attività non mette al riparo dalla possibilità di incontrare delle criticità ma permette di **individuare con tempestività** la non conformità e provvedere, quando necessario, ad avviare le procedure di ritiro del prodotto, la messa in sicurezza dell'allevamento e il rapido ripristino dell'idoneità delle produzioni per ridurre al minimo le possibili conseguenze negative.

Gli allevatori nostri clienti tutto ciò lo conoscono e dimostrano di apprezzare questo impegno accordando a Progeo la fiducia e il consenso che si concretizza in soddisfacenti volumi di vendita, convalidando così il tipico detto in agricoltura: *"chi semina, raccoglie"*.

Distribuzione

Al fine di evitare che in fase di trasporto si verifichino contaminazioni indesiderate del prodotto, gli automezzi ***effettuano in stabilimento la pulizia delle cisterne e delle coclee*** *tenendo conto del mangime precedentemente trasportato. Anche le sequenze di carico e scarico del prodotto sono organizzate dall'Ufficio Logistica per garantire l'assenza di cross contamination. L'insieme di queste attività di* ***pulizia e sanificazione*** *degli automezzi ci consente di* ***prevenire problematiche di inquinamento dei prodotti*** *anche in fase di consegna.*

Tanti s

RIETI

Az. Agr. **F.lli Venanzi**
120 vacche in lattazione

ROMA

Az. Agr. **Genagricola**
220 vacche in lattazione

TERAMO

Az. Agr. **F.lli Olivieri**
100 vacche in lattazione

saluti da...

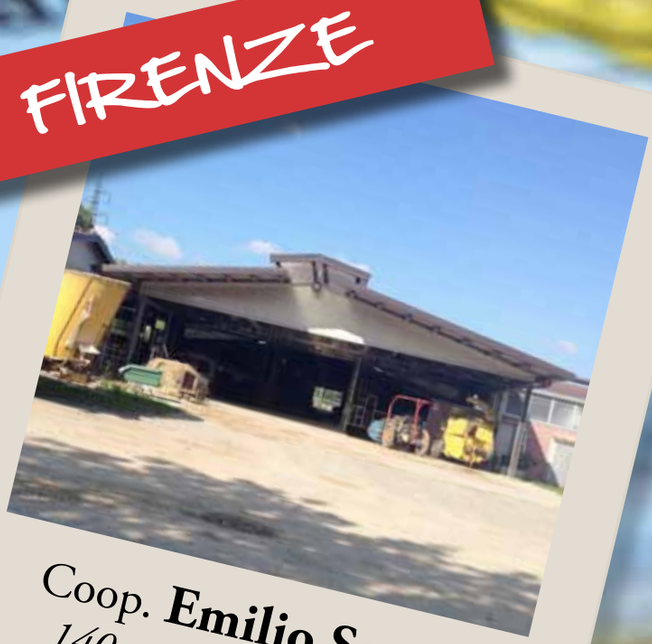
GROSSETO

Az. Agr. **Le Rogaie**
140 vacche in lattazione

PISA

Az. Agr. **Le Rene**
210 vacche in lattazione

FIRENZE



Coop. **Emilio Sereni**
140 vacche in lattazione

Tanti s

VITERBO

Az. Agr. **Batinelli Domenico**
160 vacche in lattazione

PERUGIA

Az. Agr. **F.lli Testi**
90 vacche in lattazione

LATINA

Az. Agr.
Garofolo Agenore e Mirko
50 vacche in lattazione

Saluti da...

POTENZA

Az. Agr. **Di Lascio Gelsomino**

30 vacche in lattazione

L'AQUILA

Az. Agr. **Dionisi Luciano**

50 vacche in lattazione

PESCARA

Soc. Agr. **Savini Cristian**

60 vacche in lattazione

Lina Vacondio

Lina Vacondio

1° classificato
Giordano Lanzoni

concorso fotografico

I ♥ MY cow & Friends

Grande successo di partecipazione e di qualità dei lavori per il primo concorso fotografico organizzato da Progeo attraverso il proprio spazio Facebook sotto l'insegna Progeo Young.
I love my Cow & Friends è il titolo della gara a cui tutti erano chiamati a partecipare con qualsiasi tecnica fotografica, l'importante era saper cogliere la vita rurale, l'agricoltura e la zootecnia con uno scatto "felice".
Alla giuria di esperti esterni a Progeo è spettato il difficile compito di scegliere tre foto vincenti fra le tante pervenute, molte di qualità decisamente alta.
Presentiamo qui una piccola selezione di immagini e presto allargheremo la loro diffusione con la pubblicazione del prossimo calendario e di una monografia dedicata.
A breve daremo luogo al secondo concorso fotografico quindi tenete allenato l'occhio, la testa ed il cuore per essere pronti a partecipare.
Intanto grazie a tutti i partecipanti, siete stati davvero bravi!

Laura Targa

Patrizia Cantagalli

Corrado Mussini

Corrado Sorrivi

Luigi Polo

Fabrizio Incerti

Corrado Sorrivi

Luigi Polo

Fabrizio Incerti

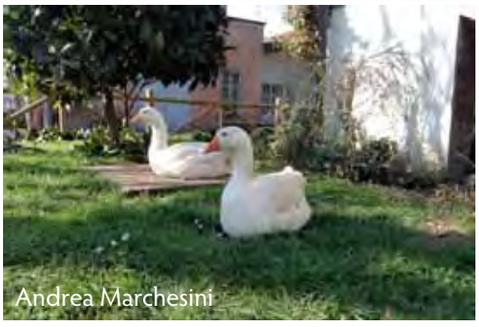
Luigi Polo

2° classificato

Oscar Amistaldi

Stefano Soncini

Andrea Marchesini


Andrea Marchesini

Mariagrazia Longobardo

Francesca Lagravinese

Anna Satti

Corrado Mussini

Stefano Reggiani

3° classificato

Grazia Badari