



Progeo

NEWS



Progeo n. 91 Ottobre 2019 - dir. resp. Emanuele Iannuzzelli - Poste Italiane Spa
Spedizione in abbonamento postale 70% - CN/RE
Aut. Trib. di Reggio E. n. 1069 del 27/3/2002
Editore Reggio News Srl - Stampa Tipografia San Martino - RE

Speciale Fiera di Cremona 2019



ETICA, PASSIONE e INNOVAZIONE

Graziano Salsi - Direttore Operativo e Vice Presidente Progeo

Cari agricoltori e allevatori, proviamo a ragionare insieme e considerare quale straordinaria evoluzione sta compiendo il sistema agroalimentare e distributivo nazionale.

Ovviamente non possiamo affrontare un argomento così complesso addentrandoci nelle particolarità di ogni singola produzione come andrebbe fatto, tuttavia possiamo prendere a riferimento alcuni comuni denominatori per avere successo in futuro nell'attività imprenditoriale.

Si tratta di cambiamenti di pensiero molto forti che toccano le coscienze delle persone e che si muovono a livello globale proprio perché attengono ai grandi temi ambientali correlati all'uomo e al suo modo di essere e di operare. Temi che abbiamo già elencato più volte negli editoriali precedenti (benessere animale, riduzione degli antibiotici, rispetto dell'ambiente e riduzione dei gas serra, agricoltura di precisione ecc...) E' un dato di fatto che il consumatore seleziona le

opportunità di acquisto del proprio cibo ricercando prodotti buoni e che provengano da cicli produttivi che abbiano contenuti di etica, tradizione, salute e rispettosi delle pratiche ambientali. Ne rappresenta un classico esempio la produzione Biologica piuttosto che le più recenti filiere controllate della GDO. Proprio queste catene della distribuzione stanno svolgendo un ruolo molto positivo, interpretando da un lato le nuove attenzioni dei consumatori sui prodotti alimentari e dall'altro supportando le attese medesime creando progetti particolarmente importanti come la carne senza antibiotico, Bio, no ogm ecc...

La stessa zootecnia a denominazione di origine protetta (Parmigiano Reggiano, Grana Padano ed altre...) hanno insite queste prerogative nei loro disciplinari e lavorano al raggiungimento di ulteriori elevati standard per rafforzarne nel concreto l'immagine verso il consumatore.

Il lavoro di Progeo, con la propria rete di professionisti, è in grado di informare ed apportare alta conoscenza agli allevatori che vogliono comprendere e cimentarsi in quella che oramai possiamo definire una rivoluzione dell'agricoltura e della zootecnia, accrescendone competenza e relazioni intersettoriali. Conseguentemente, di fatto, instaurando un nuovo rapporto anche di natura contrattuale con l'industria e la GDO, un rapporto più equilibrato rispetto ad un passato da semplice fornitore.

Parlando più strettamente di aspetti economici legati all'andamento del settore zootecnico, questi ultimi 3-4 anni si sono caratterizzati da un lato per una stabilità delle materie prime e pertanto anche nei prezzi dei mangimi, dall'altro per i risultati economici soddisfacenti delle produzioni di qualità lattiero-casearie, filiere avicole, del bovino da carne e del suino; settori che hanno potuto godere di una situazione di costi stabili, e con aree di buona soddisfazione come quella del Parmigiano Reggiano. E' proprio in questo quadro che occorre accelerare nei miglioramenti aziendali in segmenti a più alto valore aggiunto derivanti dal plus produttivo di "Nuova Generazione agro-zootecnica".

Più complessi gli scenari che possono derivare dalle guerre commerciali in atto fra alcune grandi potenze economiche, con l'esercizio disinvoltato dell'applicazione di dazi incrociati tra Usa-Cina/Usa-UE in conseguenza a ritorsioni riguardanti regolazioni di settori estranei al sistema come, ad esempio, il recente caso Boeing-Airbus. Le conseguenze di tali ritorsioni possono risultare dirompenti nei mercati di riferimento fino a scardinare, a seconda dell'entità dei dazi applicati, le condizioni di vendita di alcuni prodotti di eccellenza (formaggi, salumi etc...), con la conseguente perdita di quote di mercato conquistate in anni di lavoro e contribuendo a disallineare la produzione rispetto alla domanda.

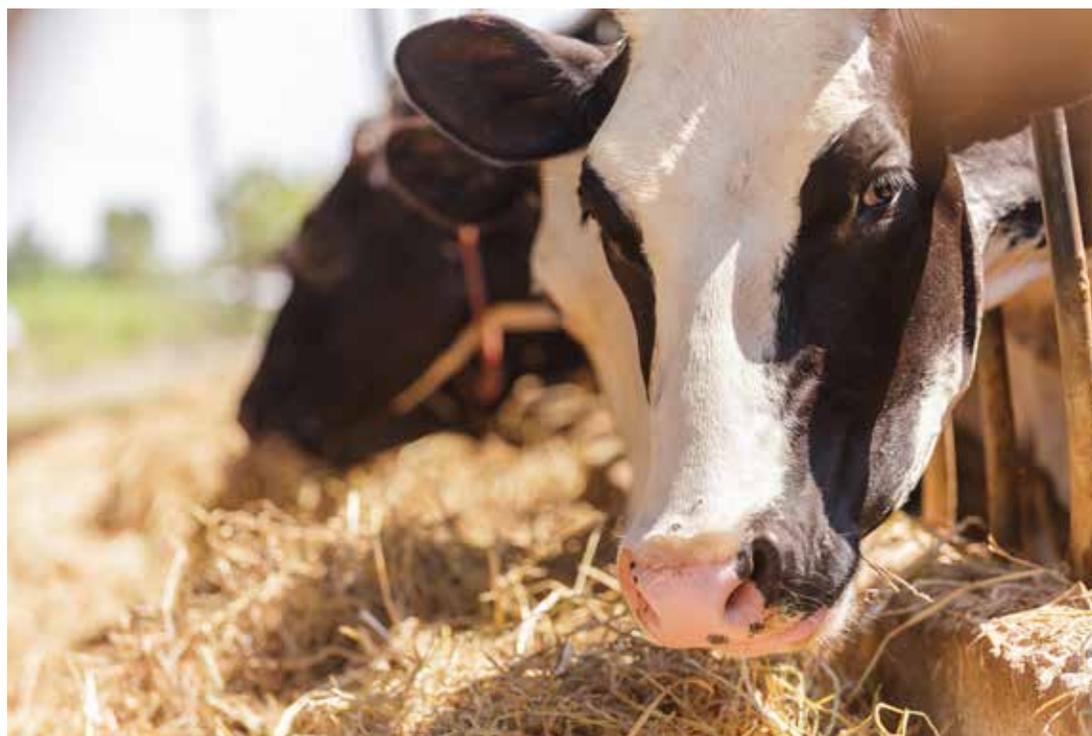
Grandi e importanti temi che soltanto la Politica può affrontare, auspicando che si faccia di tutto per difendere quel pilastro fondamentale per l'Italia che si chiama Made in Italy.

"Noi" del mestiere caratteristico dobbiamo continuare a fare la nostra parte, a impegnarci con passione, etica e soprattutto conoscenza e innovazione.

Intraprendendo ancora con maggior forza questo percorso saremo senz'altro avvantaggiati in futuro e troveremo più facilmente le soluzioni.

Dall'asciutta alla lattazione, un percorso tuttora difficile

La FASE di TRANSIZIONE: alcune certezze, molte domande, nuove acquisizioni



INTRODUZIONE

Nonostante il notevole impegno della ricerca e le sue positive ricadute sull'attività degli allevatori, il periodo di transizione dall'asciutta alla lattazione si propone tuttora come fonte di problemi in numerose aziende e le patologie metaboliche correlate continuano a presentarsi in percentuali rilevanti sotto il profilo economico.

Le difficoltà di questa fase scaturiscono da un complesso di fattori riguardanti ambiente, gestione e alimentazione; per tale motivo la diagnosi delle cause spesso non si presenta agevole.

Le raccomandazioni dei tecnici sono di varia natura, ma in realtà la medesima strategia può avere successo in alcune aziende, mentre può fallire in altre.

BREVE PROFILO STORICO: PRIMA FASE DI ASCIUTTA E STEAMING UP

Ancora largamente in vigore (e con successo nella maggioranza dei casi), la gestione "classica" delle bovine in asciutta prevede la costituzione di un primo gruppo (dalla fine della lattazione al 260° giorno di gestazione), seguito dallo spostamento nel box di "steaming up" o di "forzatura preparto". Con questa tecnica si intende adattare gradualmente il ruminante alla razione da

lattazione, favorendone l'allungamento delle papille, destinate all'assorbimento degli acidi grassi volatili generati dalle fermentazioni che si svolgono all'interno dell'organo.

GRUPPO UNICO E BASSO LIVELLO ENERGETICO: DA DRACKLEY IN POI

Una decina di anni fa il Prof. James K. Drackley della University of Illinois propose uno schema gestionale teso a scalfire il dogma delle due razioni (prima fase di asciutta e steaming up); si tratta di un metodo pratico di somministrazione adatto ad aziende sia di piccole che di grandi dimensioni.

La ricchezza di pubblicazioni scientifiche sul tema della bovina da latte in transizione non è un fatto casuale; attorno a questa fase si gioca infatti una buona parte del reddito aziendale.

L'impegno dei ricercatori continua a fare luce su un numero sempre maggiore di tasselli, ma forse il mosaico è ancora lontano dall'essere completato...

IPOCALCEMIA, ORIGINE DI MOLTE PATOLOGIE

La diminuzione della concentrazione di calcio nel sangue colpisce con gravità variabile pressoché ogni buona produttrice di latte immediatamente dopo il parto.

Accanto alle manifestazioni più gravi come il collasso puerperale, da tempo ha acquistato sempre maggiore diffusione una ipocalcemia assai meno appariscente, ma in grado di determinare danni economici di rilievo; essa è infatti alla base di patologie quali la dislocazione dell'abomaso, la ritenzione di placenta e la metrite, per non parlare di altri problemi correlati in modo indiretto, quali chetosi, cisti ovariche e ipofertilità.

L'IPOCALCEMIA: MECCANISMI FISIOPATOLOGICI

Il calcio interpreta un ruolo da protagonista nella trasmissione degli impulsi nervosi, infatti la sua carenza si traduce in un indebolimento della attività muscolare.

Quando la bovina partorisce si verifica l'emissione di calcio prima con il colostro e poi con il latte, mentre la concentrazione del minerale nel sangue diminuisce.

I valori di calcemia nella norma sono quelli superiori a 8,0 mg/dl; valori compresi tra 6,0 e 8,0 mg/dl sono espressione di ipocalcemia subclinica, mentre quelli inferiori a 6,0 mg/dl indicano la presenza di collasso puerperale.

Per l'analisi della calcemia, il sangue deve essere prelevato entro le 24 ore che seguono il parto, perché oltre questo termine si troveranno sempre valori nella norma.

Controllo dell'assunzione di energia in asciutta

Secondo l'Autore, le bovine alle quali vengono somministrate razioni con livello energetico anche moderato (1,5-1,6 Mcal NEL/kg di sostanza secca) consumeranno facilmente da 40% a 80% di energia oltre il fabbisogno sia nel primo periodo, sia in steaming up; ciò può predisporre a problemi di carattere sanitario, evidenziati tra l'altro da alcuni indicatori metabolici, quali un elevato livello ematico di acidi grassi non esterificati (NEFA), anche in presenza di un BCS normale.

La soluzione proposta da Drackley consiste nella formulazione di razioni dotate di concentrazione energetica relativamente bassa, che le bovine possano consumare a volontà, senza peraltro superare il fabbisogno energetico giornaliero.

La paglia di frumento è una materia prima indicata per diluire le razioni.

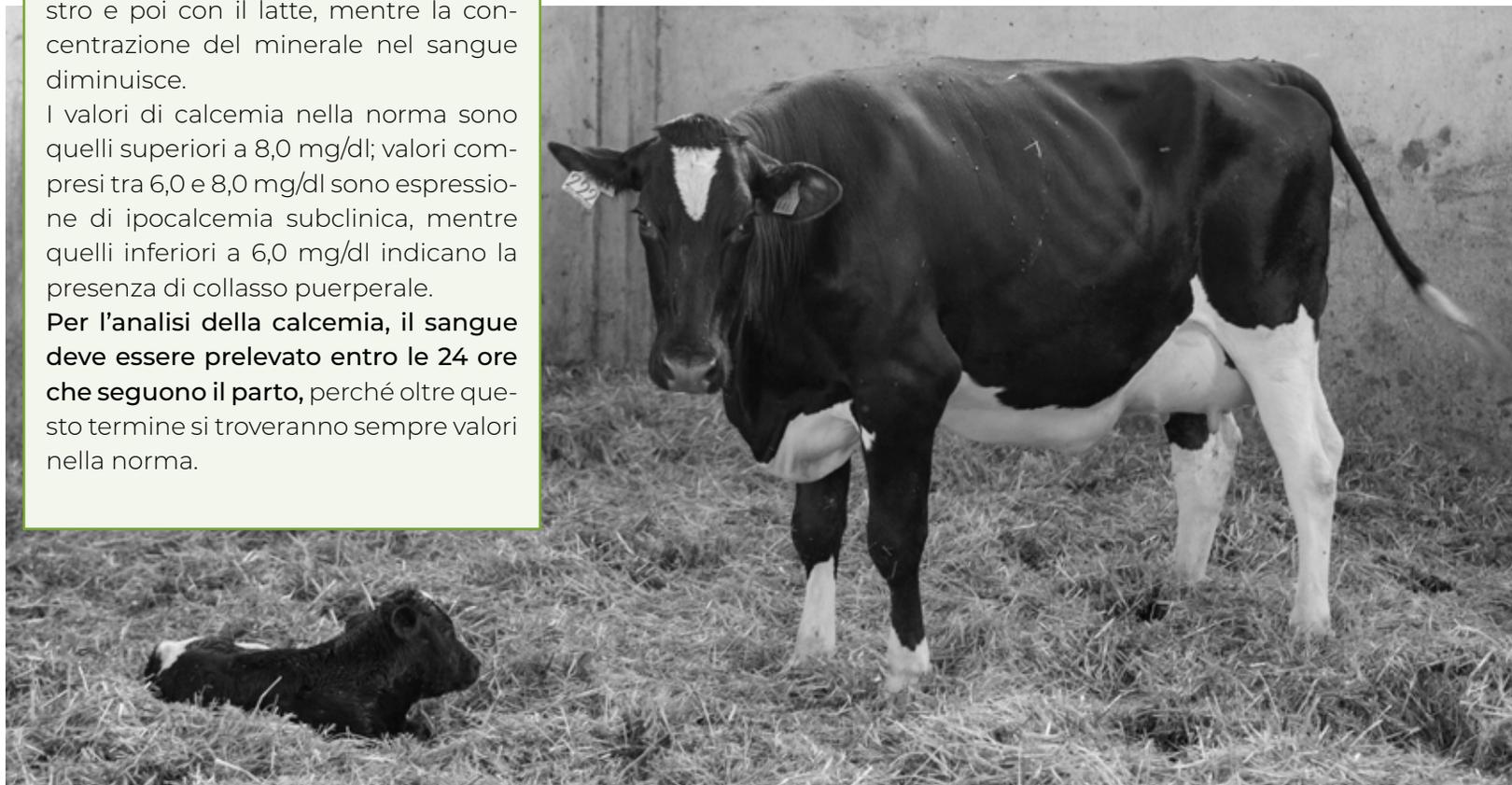
I vantaggi di questa tecnica

L'adozione di razioni unifeed a bassa densità energetica e con impiego di paglia possono arrecare i seguenti benefici:

- migliore prevenzione delle dislocazioni dell'abomaso, probabilmente grazie al maggiore riempimento del rumine.
- La produzione di latte pare essere analoga a quella registrata con razioni da steaming up ad elevato tenore energetico.
- La paglia e il silomais hanno generalmente un basso contenuto di potassio, il che aiuta a controllare il bilancio cationi-anioni senza la necessità di aggiungere una notevole quantità di sali anionici.

Un solo gruppo di vacche in asciutta?

I risultati delle ricerche di Drackley e coll. dimostrano che seguendo questi principi può risultare valida anche l'adozione di una singola razione



SALI ANIONICI, QUANDO E PERCHÉ

Per ottenere un migliore controllo della calcemia, è talvolta necessario aggiungere anioni (cloruri e solfati) alla razione di vacche di seconda lattazione o oltre, allo scopo di acidificare il sangue e le urine prima del parto. Sodio e potassio sono i cationi (molecole dotate di carica positiva), mentre cloro e zolfo sono gli anioni (molecole dotate di carica negativa).

Dopo alcuni giorni di impiego dei sali anionici, sarà opportuno misurare il pH delle urine su una decina di campioni.

Il pH delle urine di vacche Holstein nella settimana che precede il parto dovrebbe essere compreso tra 6,2 e 6,8, mentre l'obiettivo per le Jersey va da 5,8 a 6,3. Se i valori di pH sono superiori, significa che si deve aumentare il livello di sali anionici. Se invece il pH delle urine è al di sotto di 5,8, significa che si è acidificato troppo e che pertanto bisogna ridurre la quantità di sali anionici. E per concludere, un consiglio: non si dovrebbero impiegare i sali anionici se non si è disposti a controllare il pH delle urine.

lungo tutto il periodo di asciutta.

Con una dieta a bassa densità energetica e ricca di paglia l'ingestione di sostanza secca si mantiene più costante man mano che la bovina si avvicina al momento del parto, forse anche per-

ché viene eliminato lo stress di carattere sociale legato al cambio di gruppo.

Una variante di questo schema potrebbe consistere nel mantenere due gruppi (primo periodo e steaming up), che però verrebbero alimentati

con la stessa razione a bassa densità energetica; la razione da steaming up si differenzerebbe dalla prima solo per l'aggiunta di sali anionici (qualora necessari), vitamine, proteine, aminoacidi, ecc.

IL RUOLO DI METIONINA E COLINA IN METABOLISMO, INFIAMMAZIONE E STRESS OSSIDATIVO

Il centro del metabolismo energetico della



Azienda Agricola
GENAGRICOLA
Torrimpietra (Fiumicino - Roma)

“Con **Salion** il calcio entra in gioco al momento giusto!

Salion è il mangime adatto per bilanciare la quota di cationi (K+ Na) apportati dai foraggi nel pre-parto”.

NORMAN FRANZONI
Veterinario e Direttore
dell'Azienda Genagricola





Azienda Agricola
BELVEDERE
Brugneto di Reggiolo (Reggio Emilia)

Milk Surf: Sali anionici e integrazione per una partenza senza incertezze.

Da quando uso MILK SURF
ho ridotto l'interparto ed ho una minore
incidenza di ritenzioni placentari"

GABRIELE CORRADI

vacca si trova nel fegato, particolarmente per quanto riguarda la produzione di glucosio. L'accumulo di grasso a livello epatico inibisce la produzione di questo carboidrato, mentre i soggetti dotati di una buona funzionalità epatica fanno registrare una minore incidenza di patologie metaboliche.

All'inizio della lattazione la bovina è costretta a mobilitare grandi quantità di grassi di deposito, il che si traduce in un aumento degli acidi grassi non esterificati (NEFA) circolanti nel sangue.

Il fegato è dotato di una straordinaria capacità di accumulare i NEFA, mentre la sua propensione ad utilizzarli è scarsa; ciò può condurre all'insorgenza della sindrome della vacca grassa, di cui la chetosi è una delle manifestazioni principali. L'aggiunta di **colina** alla

razione nel periodo di transizione (3 settimane prima e 3 settimane dopo il parto) rende possibile una maggiore esportazione di trigliceridi dal fegato e favorisce una maggiore ingestione di sostanza secca, una superiore produzione di latte, una minore perdita di condizione corporea e infine un migliore tasso di concepimento alla prima inseminazione.

Studi recenti rivelano inoltre che il sistema immunitario della bovina può giovare dell'aggiunta di **metionina** alla razione questo aminoacido sarebbe infatti in grado di migliorare l'attività antiinfiammatoria e antiossidativa dei leucociti neutrofili della bovina.

I dati scaturiti da una ricerca svolta dalla University of Illinois e dall'Università Cattolica di Piacenza indicano che i neutrofili hanno un fabbisogno di colina, che potrebbe essere soddisfatto anche da un'integrazione con metionina.

UN METODO DI INDAGINE PER I PROBLEMI DEL PERIPARTO

La ricerca delle cause di problemi del periparto è un compito piuttosto complesso. Si tratta infatti il più delle volte di fattori multipli che in vario grado concorrono all'instaurarsi dell'alterazione. Un approccio sistematico può rivelarsi di aiuto per raggiungere una diagnosi in modo più rapido. Todd F. Duffield del-

PROCESSO INFIAMMATORIO E STRESS OSSIDATIVO IN CORRISPONDENZA DEL PARTO

Un gruppo di ricercatori di Iowa State University e di Virginia Tech University stima che l'attivazione del sistema immunitario richieda per una bovina adulta in lattazione il consumo di circa 2 kg di glucosio al giorno.

In seguito ad eventi stressanti (ad esempio lo stress da caldo o la chetosi che segue il parto), alcuni principi nutritivi sono deviati verso attività metaboliche svantaggiose sotto il profilo economico, poiché le cellule del sistema immunitario diventano utilizzatrici obbligate di glucosio.

Ecco il motivo per cui in queste condizioni la diminuita assunzione di sostanza secca non spiega del tutto l'entità del calo di produzione di latte.

LO STATO INFIAMMATORIO NEL PERIODO DI TRANSIZIONE

Rispetto a soggetti sani, le bovine colpite da chetosi mostrano un aumento dei lipopolisaccaridi (LPS) nel torrente circolatorio prima del parto. Queste endotossine sono glicolipidi costituenti della membrana di batteri Gram negativi (es. *Escherichia coli*) solitamente numerosi nel contenuto intestinale e si comportano da potenti stimolatori del sistema immunitario.

I LPS POSSONO PROVENIRE DA DIVERSI DISTRETTI DELL'ORGANISMO

e nel caso della transizione è naturale fare riferimento a **utero (metrite)**, **mammella (mastite)** e **intestino**.

Si ritiene che l'aumentata permeabilità dell'intestino possa dare un contributo fondamentale allo stato infiammatorio della vacca in fase di transizione. Infatti subito dopo il parto si passa da una dieta ricca di foraggi ad una razione caratterizzata da notevole presenza di concentrati; questi possono fermentare rapidamente nel lume intestinale, dando luogo ad un abbassamento del pH.

Poiché l'epitelio intestinale è costituito da un solo strato di cellule (anziché da quattro strati come quello del rumine), gli effetti infiammatori sistemici dell'acidosi potrebbero essere causati dal passaggio di batteri o tossine attraverso la mucosa intestinale.



la University of Guelph suggerisce di ricalcare le famose "5 W" che il giornalista impiega nel redigere un articolo: What (cosa?), Who (chi?), Where (dove?), When (quando?), Why (perché?).

Il primo passo: qual è il problema?

Non solo è essenziale definire l'alterazione, ma si deve anche stabilire se si tratta effettivamente di un problema! A tale scopo sarà indispensabile disporre di una efficiente raccolta di dati, allo scopo di porre a confronto l'incidenza della patologia (ad esempio la percentuale di ritenzioni di placenta sul numero dei parti in un certo periodo di tempo) con dati di riferimento standard: la nostra percentuale di ritenzioni è superiore o inferiore al 10%?

Si tratta inoltre di un problema recente o di vecchia data? È insorto nell'ultimo anno, nell'ultimo mese o nell'ultima settimana?

Chi ha il problema?

Sono le vacche con un certo numero di parti, oppure quelle che hanno partorito nell'ambito di un certo gruppo? Si tratta di soggetti nati in stalla, oppure quelli di recente acquisto?

Dove si verifica il problema?

Tutto nasce in un determinato settore dell'azienda? Nel box parto, nel box delle fresche, oppure altrove?

Quando insorge il problema?

È circoscrivibile ad un periodo dell'anno, oppure ad un certo momen-

to produttivo (asciutta o particolare fase di lattazione?).

Perché nasce il problema?

Questa è la domanda più difficile, anche se un semplice questionario può rivelarsi di aiuto:

- E' stata cambiata la fosa dell'insilato?
- Ci sono stati cambiamenti di manodopera?
- Si è andati incontro ad un periodo con una maggiore concentrazione di parti?

Uno sguardo d'insieme

Il passo ulteriore consiste nel valutare l'allevamento nel suo complesso dal punto di vista della bovina. Si prenderà pertanto in considerazione una giornata con tutte le operazioni di routine, poi si passerà a valutare un anno di vita dell'anima-

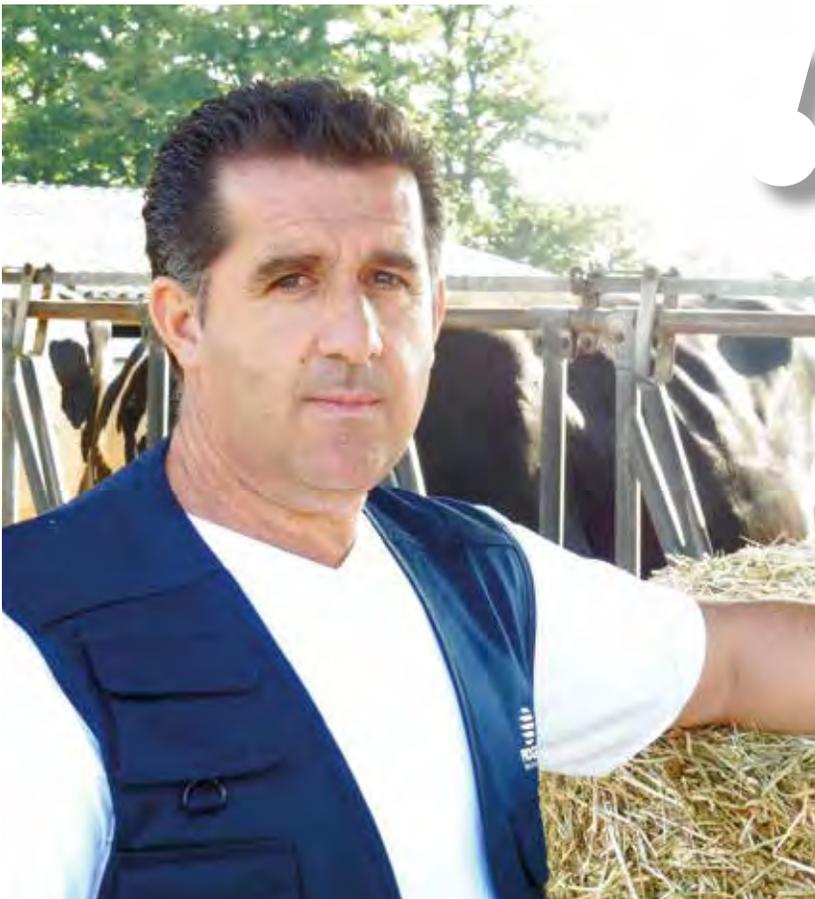
le, dall'asciutta al parto e alla lattazione.

In questa fase si dovrà porre l'accento sui particolari palesemente errati, ad esempio mangiatoie vuote, sovraffollamento, punteggio di condizione corporea troppo alto o troppo basso, problemi di benessere, selezione in mangiatoia, carenza di abbeveratoi, ecc.

E alla fine qualche test clinico

L'atto finale del processo di indagine, volto a confermare o ad escludere un'ipotesi diagnostica, può comprendere le azioni seguenti:

- autopsie;
- ricerca di parametri ematici (calcio, acidi grassi non esterificati, betaidrossibutirrato);
- analisi del latte (corpi chetonici);
- analisi delle urine (pH,



016 Pre Du Post:

un prodotto
versatile,
da usare
prima e dopo
il parto.



- corpi chetonici);
- analisi di foraggi e mangimi;
- pH ruminale.

CONCLUSIONI: I PUNTI PRINCIPALI DI UN PROTOCOLLO DI GESTIONE DELLA TRANSIZIONE

- Far arrivare la bovina in asciutta con la giusta condizione fisica.
- Mantenere una giusta lunghezza del periodo di asciutta.
- Evitare di dare assistenza al parto quando non è necessario.
- Disporre di strutture

- adeguate (numero e dimensioni delle cucette, superficie di lettiera, spazio in mangiatoia, disponibilità di acqua di abbeverata).
- Ottimizzazione dell'assunzione dei principi nutritivi (bilancio energetico!).
- Prevenzione delle principali patologie metaboliche (chetosi, acidosi, ipocalcemia).
- Eliminazione o attenuazione dei fattori di stress.
- Monitoraggio continuo (corpi chetonici, pH delle urine) e corretto impiego delle informazioni.
- Mantenere in efficienza il sistema immunitario.
- Partire bene in lattazione: favorire il riempimento del rumine (foraggi strutturati) ed evitare fonti di amido eccessivamente fermentescibili.

Ufficio Ricerca
& Sviluppo Progeo Sca

FONTI:

Richard Adams, Virginia Ishler e Dale Moore "Trouble-shooting milk fever and downer cow problems". Pennsylvania State University, College of Agricultural Sciences – Cooperative Extension.

James K. Drackley, Nicole A. Janovick-Guretzky, "Rethinking energy for dry cows". Atti della Four State dairy nutrition and management conference 2007.

Todd F. Duffield, "Update on management of transition cows". WCDS advances in dairy technology (2015), Volume 27:319-330.

E.A. Horst, S.K. Kvidera, M. Al-Qaisi, M.A. Abeyta, R.P. Rhoads, e L.H. Baumgard, "Energy cost of inflammation in dairy cows". Atti della Tri-State dairy nutrition conference 2018.

J.A.A. Pires, R.R. Grummer, "Should protected choline or niacin be fed to periparturient dairy cows?". 2009 Four State Dairy Nutrition and Management Conference.

M. Vailati Riboni, A. Bellingeri, I Khan, J.J. Loo: "Methionine coupled with choline supplementation alters inflammation and oxidative stress gene network expression of dairy cow blood neutrophils". JAM ASAS ADSA 2016.

M. Vailati Riboni, B. Qadir, J.J. Loo: "Methionine supplementation modulates the inflammatory response of dairy cow blood neutrophils in response to lipopolysaccharide". JAM ASAS ADSA 2016.

M.G. Zenobi, R. Gardinal, A.L.G. Dias, J.E. Zuniga, R. Moreira, B.A. Barton, J.E.P. Santos, C.R. Staples: "Effects of rumen protected choline supplementation to periparturient dairy cows did not depend on prepartum energy intake". JAM ASAS ADSA 2016.

Z. Zhou, M. Vailati Riboni, E. Trevisi, D.N. Luchini, J.J. Loo: "Assessment of performance, oxidative stress status and plasma amino acid profiles in periparturient dairy cows supplemented with rumen protected methionine or choline and with different liver functionality indices". JAM ASAS ADSA 2016.

Z. Zhou, C.L. Girard, B. Ouattara, M. Vailati Riboni, D.N. Luchini, J.J. Loo: "Rumen protected methyl donors during the transition period: hepatic short chain acyl CoA concentration in response to supplemental methionine or choline". JAM ASAS ADSA 2016.

Azienda Agricola
CARLA SABINI DODI
Carpaneto Piacentino - Piacenza

Utilizzo **016 PRE DU POST** dal 2017. Da allora la gestione dell'asciutta e della transizione si è molto semplificata. Il suo utilizzo, prima e dopo il parto, mi agevola il lavoro. L'impiego è semplice e gli effetti in stalla sono evidenti: le vacche hanno delle ottime partenze e ho ridotto notevolmente i problemi di chetosi."

ANDREA BETTONI

SIAMO DONNE NON QUOTE ROSA



RAFFAELLA Ghidoni

Dinamiche, pronte al cambiamento e consapevoli di avere a che fare con un mondo, come quello agricolo, dove la maggioranza è formata da uomini.

Ma a Raffaella, Francesca, Elisa, Marta, Cristina, Lisa ed Elena, le 7 allevatrici che abbiamo incontrato in questo nostro viaggio, non importa essere una minoranza numerica, perchè in stalla sono loro a indicare la strada e ad impostare il lavoro. Di tutti. Ecco le loro storie.

Raffaella Ghidoni, al cuor non si comanda

Sissa Trecasali (Pr)

Raffaella è "figlia d'arte". La passione per le vacche le è stata trasmessa da suo padre, poi è arrivato Vittorio, contoterzista e allevatore, diventato ben presto anche marito e socio.

Una storia fatta di impegno e condivisione che ha permesso alla stalla della famiglia Ghidoni di superare il cambio generazionale e crescere ancora nel solco della tradizione, che da queste parti si chiama Parmigiano Reggiano. Oggi c'è anche Chiara, la loro primogenita, ad affiancare i genitori, mentre la stalla sta vivendo un momento di profonda trasformazione, con il passaggio da posta fissa a stabulazione libera. "La giornata è lunga - ricorda Raffaella sorridendo - perché siamo sempre noi a mungere e questo ti impone un'organizzazione rigorosa, visto che oltre alle vacche c'è anche una famiglia e due figli da gestire. Avere lo stesso partner nella vita e nel lavoro? Aiuta a trovare la giusta elasticità per incastrare tutti gli impegni, anche se a volte il confronto è serrato. Vittorio preferisce concentrarsi sulle attività aziendali, mentre io, oltre a mungere e accudire gli animali, mi occupo delle banche e dell'infinita burocrazia che ci travolge".

Ma quando alle 5.50 suona la sveglia, tutti pronti per una nuova giornata insieme.



FRANCESCA Bertoletti

Francesca Bertoletti, soddisfazioni garantite

Traversetolo (Pr)

Non fatevi incantare dall'età, perché Francesca Bertoletti, nonostante i suoi 18 anni, ha le idee chiare sul proprio futuro e sul futuro della stalla di Reggiane che le è stata affidata da suo padre. Oggi si trova a gestire un allevamento in selezione sulle colline di Parma in totale autonomia e con la responsabilità di far quadrare i conti. Si inizia alle 4 del mattino per finire attorno alle 19.00, con qualche breve pausa intermedia. Un orario impegnativo che non le impedisce di andare a ballare come tutti i suoi coetanei: "Le giornate non sono tutte lunghe allo stesso modo e le energie per uscire alla sera si trovano, anche se ho piena consapevolezza degli impegni che mi aspettano dopo poche ore. Ma è una libera scelta e le soddisfazioni sono superiori alla fatica. Come mi vedo fra 10 anni? Con una stalla più grande, a stabulazione libera e con il robot di mungitura".

Un sogno che, vista la passione di Francesca, siamo certi diventerà presto realtà.

Elisa Casumaro, più forti del terremoto

Bomporto (Mo)

Il terremoto e una recente alluvione che le ha sommerso l'azienda non hanno scalfito l'ottimismo di Elisa Casumaro, un vulcano inarrestabile. Quando nel punto vendita della sua azienda agricola entra un cliente il sorriso è garantito, mentre con la coda dell'occhio controlla cosa sta facendo sua figlia sul triciclo e mentalmente prepara un ordine da consegnare. Poi monta in



ELISA Casumaro

bicicletta e ci accompagna a visitare la stalla, senza dimenticarsi di portare yogurt fresco agli operai che l'aiutano in azienda, visto che è l'ora della merenda.

Elisa è la terza generazione ad occuparsi di allevamento, ma da quando ha preso in mano l'attività il caseificio ha aumentato il suo peso nel bilancio familiare, con oltre 70 prodotti diversi, allargando anche a produzioni di grande soddisfazione come la mozzarella di bufala. Poi c'è la fattoria didattica, il distributore automatico di latte da gestire, i vincoli che un'azienda biologica impone e una infinita serie di attività collaterali. "La mia formazione? Ingegnere - risponde Elisa - ma con il pallino del formaggio. Avrei potuto lavorare in una delle grandi aziende automobilistiche del modenese, ma ho seguito il cuore e non penso di aver sbagliato. Anzi, mi sento davvero privilegiata di aver potuto scegliere, anche se in qualche momento fra casa, stalla e negozio si fatica a tirar fiato". Se solo le giornate avessero 36 ore, tutto sarebbe più facile. Elisa ci sta lavorando...

Marta Landi, il richiamo del Mugello Borgo San Lorenzo (Fi)

La Cooperativa Emilio Sereni è una delle aziende storiche del biologico italiano, una bella realtà produttiva del Mugello in cui Marta Landi ha messo piede solo tre anni fa, diventandone oggi responsabile per le certificazioni e per tutta la parte zootecnica. "Non vengo da una famiglia agricola e quindi, dopo la laurea in agraria a Firenze, l'ingresso nel mondo del lavoro è iniziato da zero, cercando di fare mia l'esperienza delle persone con cui ho avuto la fortuna di lavorare".

Una persona curiosa e dinamica che oggi si trova a dover gestire una squadra di uomini, che con il tempo hanno però imparato ad apprezzarla, anche se non sempre è stato tutto facile: "Devi conquistare la tua credibilità ogni giorno e se sei donna in un mondo di maschi devi impegnarti un po' di più. Poi l'esempio lo dai quotidianamente arrivando alle 5.30 a mungere quando serve, o andando a casa alla sera tardi, quando il personale ha già staccato da tempo. E alla fine ti apprezzano per quello che sei e che sai fare. Ma ho anche la fortuna di essere una delle tre donne dell'Emilio Sereni, per cui non mi sento certo sola".

Lisa Mannucci, quando il capo è donna Pisa

Le Rene è una delle stalle più importanti del Pisano e fa capo al fondo Pensioni Cariplo. Qui Lisa è arrivata nel 2000 come respon-

sabile zootecnica, giovane agronoma, nonché unica donna dell'azienda, dopo aver superato un'impegnativa selezione nazionale. "I primi tempi sono stati tosti - dice sorridendo Lisa - e devo ringraziare il direttore Massimo Casini per la fiducia che mi ha sempre dato. Problemi con il personale? Qualcuno se ne è andato perché nella sua cultura non è possibile che una donna dia ordini ad un uomo, qualcun altro se ne sarà fatto una ragione e oggi si lavora in squadra, rispettosi dei rispettivi ruoli. Anche con i fornitori devi dimostrare di avere esperienza e conoscenza della materia, specialmente quando si parla di macchine agricole e ti guardano come una aliena, ma ho la pellaccia robusta. La mia giornata? Sveglia alle 5.15, segue il primo giro in stalla, il controllo delle mangiatoie e la sistemazione della scheda per l'operaio che alle 6 prepara il carro uni-feed. Poi torno a casa, si fa colazione insieme alla famiglia e via. Impegnativo? Certo. Ma non chiedetemi di cambiar vita".



MARTA Landi



LISA Mannucci

Cristina Bertoletti, una scelta di vita Montechiarugolo (Pr)

Se il cognome di Cristina vi suona familiare avete ragione perché la giovane allevatrice di Montechiarugolo appartiene alla stessa famiglia di Francesca Bertoletti, di cui abbiamo parlato da poco.

Anche Cristina non arriva ai 20 anni e come la sorella è divorata da un amore totalizzante per le vacche da latte.

L'abbiamo incontrata all'azienda Torretta, la stalla che il papà le ha affidato, un allevamento da Parmigiano Reggiano dove Frisona, Jersey e Pezzata Rossa convivono felicemente e dove tutto è in mano a Cristina e ad un operaio agricolo. La ragazza sprizza energia, non rinuncia a mungere le sue vacche e ci tie-



CRISTINA Bertoletti



ELENA Ronchini con la figlia MARGHERITA

ne a farlo per vedere da vicino come sta la mandria.

“È la mia passione e non mi pesa la vita che ho scelto, anche se la sera si va a letto presto perché la giornata è lunga e spesso inizia quando è ancora buio. Le responsabilità? Fanno parte del gioco, ma si impara ad affrontarle e ogni giorno hai le spalle più robuste. E poi siamo una famiglia di allevatori, dove trovi sempre qualcuno disposto a darti un consiglio o a mettersi sul trattore quando c'è bisogno. Sono consapevole di essere in prima linea, ma so di avere dietro persone che mi vogliono bene e mi spingono a crescere. E questo fa la differenza”.

Elena Ronchini, travolta dalla passione Noceto (Pr)

Quando nel profondo del tuo animo c'è la voglia di star dietro alle vacche di casa, prima o poi la passione dirompe e ti spinge a dare le dimissioni dal posto di lavoro in cui hai esercitato per anni la tua attività di esperto in questioni amministrative.

È la storia di Elena Ronchini che nell'età matura ha deciso di voler diventare allevatrice, prendendo in mano la stalla da Parmigiano Reggiano del padre, trasformandola in un allevamento dove il garbo e l'amore per gli animali vengono prima di ogni altro aspetto. Le vacche?

Apprezzano la musica di Beethoven, Mozart e ovviamente di Verdi, ma soprattutto appena Elena si avvicina alla mangiatoia mettono fuori la testona per farsi coccolare.

L'aggravante è che Elena ha contagiato anche Margherita, la secondogenita, che da un anno e mezzo lavora in stalla, affiancando la madre e un paio di operai nel lavoro quotidiano.

“Le nostre vacche vengono prima di tutto - dice Elena - e abbiamo caldamente invitato anche i nostri operai agricoli a rispettare gli animali con la nostra stessa premura.

Un messaggio che ripetiamo ogni giorno e che non sempre viene fatto proprio con l'attenzione che vorremmo. Il vero problema?

A dare ordini in stalla sono due donne e a volte il fatto di non essere uomini si sente.

Ma noi non ce ne curiamo troppo e con una costanza sistematica continuiamo per la nostra strada, dando quotidianamente l'esempio di come vogliamo siano trattate le nostre bovine”.

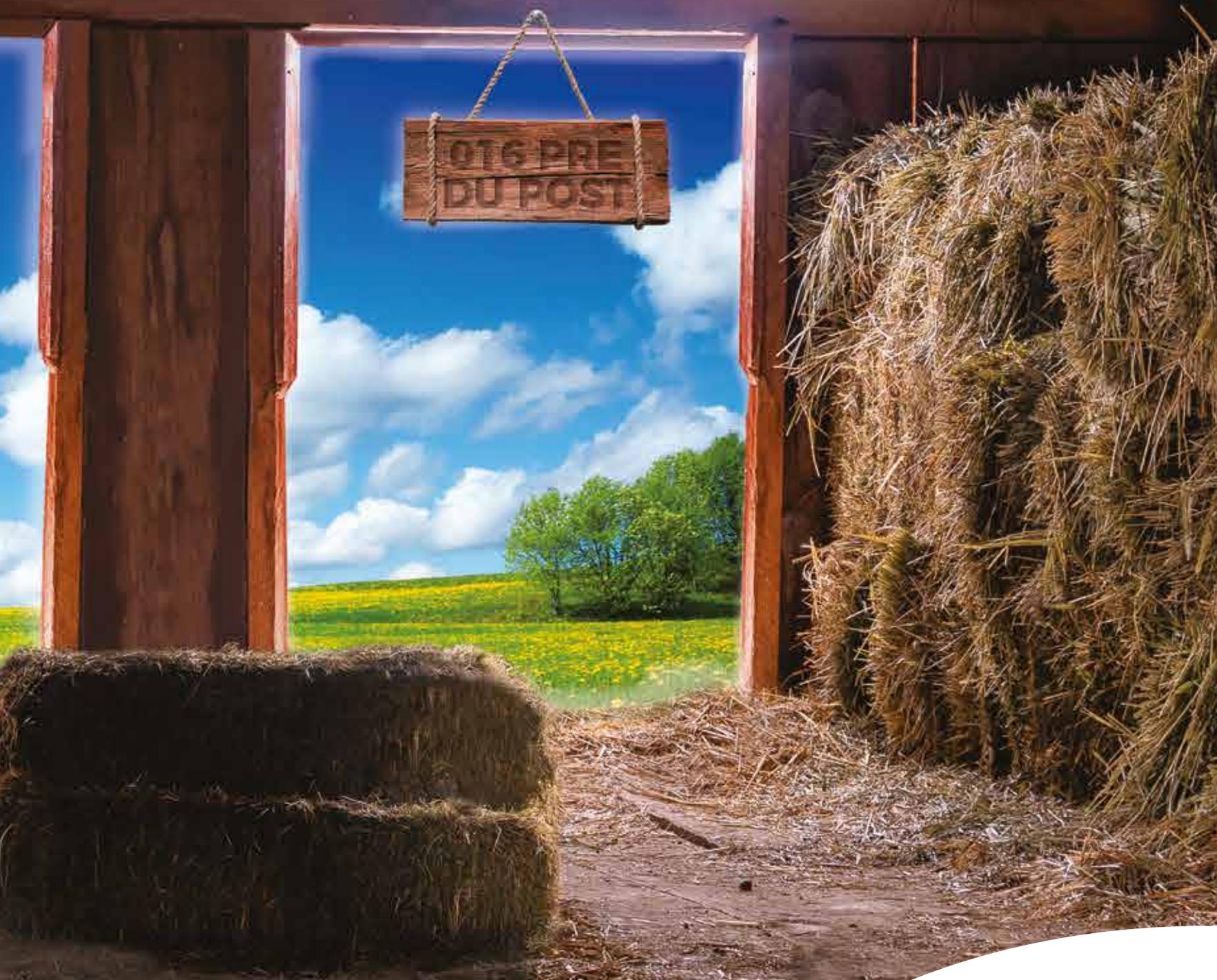
Non si accettano deroghe.

PERIODO DI **TRANSIZIONE**



La transizione è il momento più delicato per una bovina da latte. L'entrata in produzione comporta per il metabolismo imponenti modificazioni che, se non controllate, possono indurre patologie in grado di compromettere produzione e fertilità. Solo una puntuale verifica della realtà di ogni singola azienda e l'adozione di un regime alimentare personalizzato possono aiutare a varcare con successo la soglia che divide la gestazione dalla lattazione: i tecnici di Progeo conoscono la strada giusta!

SALION | MILK SURF | 016 PRE DU POST



**TEMPO DI
SCELTA**



PROGEO

PROGEO Società Cooperativa Agricola
tel. 0522 346411 - www.progeo.net

Alleviamo SUCCESSI!

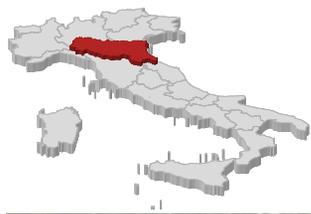


Il filosofo greco Epicuro (341 a.C. – 270 a.C.) sosteneva che all'uomo per essere felice occorrono soltanto tre cose: non avere fame, non avere sete, non avere freddo. Aggiungeva poi che è necessario intrattenere buone relazioni con il prossimo.

Non appare difficile trasferire questa sintesi non solo alla situazione dell'uomo moderno, ma anche alla realtà dei nostri allevamenti: per raggiungere e mantenere uno stato di reale "benessere animale" la definizione di un adeguato regime alimentare è un caposaldo imprescindibile, così come l'attenzione all'ambiente (per la bovina dovremmo dire "non avere caldo!"), inteso anche come livello di affollamento e gestione da parte dell'allevatore.

La rassegna fotografica che presentiamo riguarda alcune aziende che grazie al loro impegno, alla loro passione e alla collaborazione con Progeo sono state in grado di ottenere risultati lusinghieri ponendo in atto un processo produttivo rispettoso degli animali e dell'ambiente.





Azienda Agricola

Ghisoni Remo, Giorgio e Cavalli Vanda

Eia (Parma)



Da sinistra: Filippo Ghisoni con il padre Giorgio, Giancarlo Pederzani (agente Progeo) e Daniele Pederzani (veterinario alimentarista Progeo)



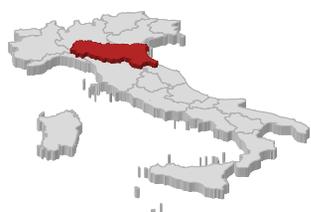
I DATI DI STALLA

170 vacche in lattazione
Produzione Media **33 litri**
Produzione Punta **34,75 litri**



I VALORI DEL LATTE

3,47% grasso
2,73% proteina
184 mila cellule



Azienda Agricola

Zanelli Nicolò

Felina - Castelnuovo ne' Monti (Reggio Emilia)



Nicolò Zanelli (titolare dell'azienda).
Nella foto piccola Nicolò Zanelli con la moglie Jessica e le figlie Noemi e Arianna



I DATI DI STALLA

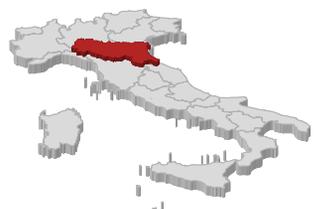
35 vacche in lattazione
65% vacche gravide tutto l'anno
Produzione Media **33 kg**
Produzione Punta **37,5 kg**



I VALORI DEL LATTE

3,50% grasso
3,45% proteina
100 mila cellule





Azienda Agricola

Pratofontana Soc. Coop. Agr.

Pratofontana (Reggio Emilia)



I DATI DI STALLA

600 vacche in lattazione
 33 kg di media
 36 kg di punta



I VALORI DEL LATTE

3,51% grasso
 2,75% caseina
 3,53% proteina
 204 mila cellule



Da sinistra: Stefano Valla e Andrea Zambonini (tecnici Progeo), Mirko Lemmi, Andrea Bagicalupi (capo stalla), Michele Negrinotti (veterinario responsabile zootecnico Pratofontana), Andrea Calzolari (veterinario alimentarista Progeo) e Giorgio Catellani (Presidente della cooperativa Pratofontana)



Azienda Agricola

Fattoria Monte di Bebbio di Toni Paolo

Carpineti (Reggio Emilia)



I DATI DI STALLA

110 vacche in lattazione
 Produzione media 30 kg
 22% Pregnancy Rate
 60% vacche gravide tutto l'anno

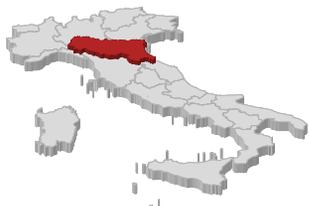


I VALORI DEL LATTE

3,50% grasso
 2,65% proteina



Da sinistra: il titolare Paolo Toni con i figli Riccardo ed Elisa ed i collaboratori indiani Singh Baljinder con la moglie Kaur Ranjit



Azienda Agricola

Favali Gianbattista e Mercati Gabriella ss

Castelnovo ne' Monti (Reggio Emilia)



Da sinistra: Andrea Zambonini (tecnico Progeo), Daniele con il padre Gianbattista Favali (titolare dell'Azienda), Matteo e Andrea Beltrami (veterinario alimentarista Progeo)



I DATI DI STALLA

50 vacche in lattazione
Produzione media **36,5 kg**
Produzione punta **40,8,kg**



I VALORI DEL LATTE

3,55% grasso
3,4% proteina
175 mila cellule



Azienda Agricola

Masè Flavio

Strembo (Trento)



Flavio Masè



I DATI DI STALLA

35 vacche in lattazione
20 manze
70% vacche gravide



I VALORI DEL LATTE

3,85% grasso
3,45% proteina
180 mila cellule

1° in classifica
per produzione di latte nella
RAZZA RENDENA
in provincia di Trento





Azienda Agricola

Pagani Defendente

Romano di Lombardia (Bergamo)



I DATI DI STALLA

100 vacche in lattazione
70% vacche gravide
Produzione Media **34 litri**



I VALORI DEL LATTE

3,85% grasso
3,45% proteina
180 mila cellule



Da sinistra Alessandro Mapelli (Agente Progeo) con Defendente Pagani



Azienda Agricola

Trentin Andrea

Thiene (Vicenza)

AZIENDA DA LATTE BIOLOGICO



I DATI DI STALLA

75 vacche in lattazione
29 litri media
33 litri picco

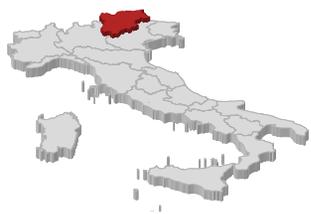


I VALORI DEL LATTE

3,90% grasso
3,54% proteina
150 mila cellule



Andrea Trentin



Azienda Agricola

La Praderia di Mezzena Stefano

Monclassico (Trento)



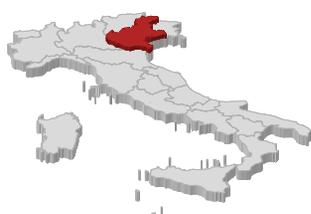
Da sinistra Franco Bellotti (Agente Progeo) con Stefano Mezzena



I DATI DI STALLA
 90 vacche in lattazione
Frisona e Bruna
 60 manze, manzette,
 asciutte e vitelli



I VALORI DEL LATTE
 33 litri media
 2,90% caseina
 4,05% grasso
 190 mila cellule



Farm Holstein

La Possession di Bottona Adriano

Caprino Veronese (Verona)



Da sinistra Marco Bottoli (collaboratore), il dott. Stefano Dal Colle (veterinario Progeo) e Adriano Bottona (titolare)



I DATI DI STALLA
 89 vacche in lattazione
 50 manze
 15 vitelle sotto i 6 mesi di vita



I VALORI DEL LATTE
 3,88% grasso
 3,58% proteina
 189 mila cellule
 41 litri latte 1° gruppo
 31 litri latte 2° gruppo





Proprio così! "Isola" in quanto distante dal cuore pulsante della nostra Azienda. Ma forse pochi sanno che in questa "Isola" ci sono aziende di vacche da latte in grado di competere per professionalità e capacità produttive con altre parti d'Italia, più votate alla zootecnia da latte. Progeo è già presente da anni in Calabria, come potete vedere da questa breve ma significativa carrellata. Vogliamo quindi rendere merito a questi allevatori, che nel corso degli anni hanno creduto nei prodotti e nell'assistenza tecnica Progeo. Grazie anche a Progeo, infatti, si sono trasformate da aziende agricole in importanti realtà imprenditoriali.

Azienda Agricola

Aceto Renato

Bisignano (Cosenza)



Renato Aceto



I DATI DI STALLA

920 vacche in lattazione
35 litri produzione media
3 mungiture



I VALORI DEL LATTE

3,93% grasso
3,45% proteina
201 mila cellule somatiche



Azienda Cooperativa

Campotenesese

Morano Calabro (Cosenza)



Da sinistra: Domenico Maradei (Presidente della Cooperativa), il dr. Santo Sola (veterinario aziendale) e Biagio Fortunato (capo stalla).



I DATI DI STALLA

200 vacche in lattazione
35,4 litri produzione media
2 mungiture



I VALORI DEL LATTE

3,70% grasso
3,40% proteina
180 mila cellule somatiche



Azienda Agricola

De Falco Giacinto

Rossano Calabro (Cosenza)



Da sinistra: il dr. Santo Sola (veterinario aziendale), Giannina Tataru (capo stalla), il piccolo Giovanni e Giacinto De Falco, proprietario dell'Azienda.



I DATI DI STALLA

350 vacche in lattazione
35 litri produzione media
3 mungiture



I VALORI DEL LATTE

3,86% grasso
3,49% proteina
259 mila cellule somatiche



Azienda Agricola

Fattoria Garrafa

Montalto Uffugo (Cosenza)



Da sinistra: Michele Garrafa, proprietario dell'azienda con Giuseppe Pesiri, capo stalla



I DATI DI STALLA

350 vacche in lattazione
35,7 litri produzione media
3 mungiture



I VALORI DEL LATTE

3,81% grasso
3,55% proteina
200 mila cellule somatiche



