



Progeo

NEWS



Speciale Fiera di Cremona 2016



Compagni di viaggio in un mondo che cambia

Quante volte abbiamo letto od ascoltato ragionamenti che cominciano citando l'epoca di grandi trasformazioni in cui viviamo o per giustificare la sensazione di disagio che ciò determina in alcuni o per argomentare lo stimolo che essa genera nei comportamenti dei produttori e dei consumatori sensibili ed innovativi.

Andando oltre alla scontata retorica una cosa ci pare certa e incontestabile: il nostro mestiere di allevatori ed operatori economici che vivono per e grazie alla produzione zootecnica non solo è destinato a resistere nel presente ma anche a riproporsi ed evolversi nel futuro financo a modificare il profilo dell'impresa a tal punto da renderla quasi irriconoscibile da parte di chi ci ha preceduto a distanza di pochissime generazioni.

Da questa premessa partiamo per tentare il punto sul percorso intrapreso, sui risultati ottenuti e sulle sfide che ci aspettano.

Il settore lattiero caseario è in pieno fermento, in particolare nei paesi, come il nostro, in cui si è riusciti a coniugare in positivo i due capisaldi dello sviluppo: la specializzazione tecnica e produttiva e la capacità di trasformazione e di valorizzazione della materia prima.

La capacità produttiva della bovina da latte va sfruttata al massimo delle nostre attuali conoscenze e capacità, essa dipende da una pluralità di fattori (selezione genetica, igiene e profilassi sanitaria, scelte e pratiche alimentari e di fienagione, parametri ambientali, ricoveri, clima, pratiche di mungitura, cura degli arti, etc...) tutti tra di loro legati dal management aziendale e tutti soggetti a variazioni continue e bisognose di monitoraggio sistemico.

Per fare il meglio possibile in tutto ciò la passione, l'esperienza e la capacità di lavoro dell'allevatore, sono presupposti fondamen-

tali ma non sempre bastevoli; occorre in aggiunta un confronto continuo con specialisti professionalmente preparati ed intellettualmente onesti con cui condividere le scelte che si debbono compiere quasi quotidianamente per mantenere alto il livello di efficienza e di rendimento della macchina in corsa.

La metafora tra la bovina da latte e la macchina in corsa non è casuale, per fare funzionare una mandria di lattifere al massimo e più a lungo possibile tutto deve essere programmato e controllato con logiche scientifiche ed ingegneristiche.

Noi di Progeo lo stiamo facendo e non da oggi per portare i nostri clienti ad ottenere i risultati che stanno consentendo loro di ampliare le proprie aziende, produrre reddito e creare occupazione e benessere sociale.

La chiave del nostro successo è nel lavoro di squadra tra i nostri tecnici e i nostri clienti, abbiamo arricchito continuamente la nostra offerta di nuovi contenuti e vantaggi frutto di un costante lavoro di ricerca, confronto e sperimentazione condotte nelle molteplici realtà produttive in cui operiamo.

Nel nostro bacino storico del Parmigiano-Reggiano Progeo è di gran lunga l'azienda mangimistica più presente e performante, le nostre quote di mercato sono aumentate notevolmente negli ultimi anni perché i nostri clienti sono più soddisfatti dei risultati raggiunti e consapevoli del contributo che hanno ricevuto nel miglioramento del proprio percorso imprenditoriale.

Siamo presenti nelle più importanti realtà del mercato dove cerchiamo di apportare il meglio del nostro sapere sotto il profilo tecnico nutrizionale ma anche manageriale, della selezione genetica e delle valutazioni zoeconomiche e gestionali potendo contare e

confrontarci in profondità con dati di assoluta rilevanza statistica e concettuale raccolti ed elaborati dai nostri operatori.

Il nostro apparato tecnico-veterinario e la nostra rete di vendita hanno conosciuto, nell'ultimo biennio, uno straordinario ricambio generazionale e rinnovamento professionale costruito dall'interno partendo dai valori fondanti dalla nostra mission e guidato dall'insegnamento professionale e dall'esempio comportamentale dei nostri maestri e protagonisti storici del settore bovino da latte Progeo.

Non si tratta di celebrare un pur legittimo orgoglio di appartenenza bensì di sottolineare i tratti distintivi e qualificanti di una esperienza valoriale importante e tangibile che andranno rinnovati ed arricchiti di continuo con uno sguardo lungo e duraturo.

Oggi l'80% del latte prodotto in Italia viene trasformato in loco e solo così può essere pagato ad un prezzo quasi remunerativo; il prodotto trasformato (creme, formaggi DOP, IGP, etc...) non è tutto uguale e dello stesso valore percepito e chi lo acquista non lo sceglie e consuma come succedeva in passato.

La filiera deve essere ben capita, studiata ed interpretata da chi c'è dentro e da essa trae le risorse per progredire.

Noi di Progeo siamo nel segmento valoriale probabilmente più ricco del mercato, dobbiamo esserne consapevoli, e meritarci continuamente questa condizione perché non potrà mai essere acquisita per sempre e a prescindere. Chi è disposto a pagare di più un prodotto, dal medesimo pretende di più in termini di qualità, sanità, sicurezza e contenuti di servizio.

Chi produce queste eccellenze deve preservarne il carattere distintivo e arricchirlo continuamente per intercettare i mutamenti e i desideri che si manifestano nel comportamento dei consumatori.

Da questi sforzi si è partiti per costruire nuovi mercati e rinnovare quelli esistenti, l'esempio delle filiere nel latte e nei formaggi ottenuti da filiere biologiche né sono una straordinaria dimostrazione.

I risultati ottenuti in termini di crescita sono sotto gli occhi di tutti e testimoniano la capacità di creare valore in partnership, tra azienda agricola con i propri fornitori, l'industria di trasformazione e la distribuzione alimentare.

Sono mercati nuovi, non sostitutivi di quelli esistenti, intercettano consumi che prima non c'erano e se c'erano si sarebbero spenti. Sono rivolti in parte al mercato nazionale ma in buona parte a quello estero generando un indotto di assoluto rilievo.

La risposta più corretta che possiamo dare alla domanda dei prodotti lattiero caseari è quella della qualità della genuinità e del servizio, il tutto mirato a soddisfare i bisogni di un consumatore sempre più consapevole ed esigente.

Per farlo Progeo si è aperto in modo trasparente e leale al rapporto con l'industria e la distribuzione con cui condivide il proprio sapere d'impresa e la propria reputazione portando ovviamente con sé i propri soci e clienti allevatori di cui è sempre più compagna di viaggio.

■ Uber Iori

Direttore Generale Progeo



Alleviamo Successi

Come da tradizione pubblichiamo i volti dei protagonisti di questa appassionata storia di collaborazione fra Progeo e i propri clienti allevatori.

Con molti di essi il percorso di miglioramento si è manifestato con l'aumento delle produzioni e dei titoli di qualità del latte, per altri invece i punti qualificanti sono stati l'incremento degli indici sanitari e della fertilità della mandria e per altri ancora consiste nel garantire al consumatore finale una filiera di garanzie e genuinità dei prodotti alimentari zootecnici.

Ovunque collaboriamo, l'impegno dei nostri uomini è rivolto ad un approccio rispettoso della natura, dell'ambiente, del comfort animale, convinti che la qualità e la produttività si esprimano al meglio con il pieno soddisfacimento dei fabbisogni degli animali.

Con Progeo qualità ed abbondanza sono di casa per qualsiasi tipo di zootecnia: Convenzionale, Biologica e Non Ogm.

Albizzano di Denti

Tizzano di Parma



400 vacche in lattazione
33 kg di media
34,5 kg di punta
2,60% caseina
3,70% grasso



Armano Denti con il figlio Mattia e Stefania, la sua compagna



Stalla Sociale San Martino

Parma

300 vacche in lattazione
 34 kg di media
 38 kg di punta
 2,65% caseina
 3,60% grasso
 150.000 cellule



Da sinistra: Giancarlo e Simone Bocchi, Alessandro Mari e Antonio Pionetti

Ferrari Roberto

Formigara di Cremona

270 vacche in lattazione
 35 kg di media
 37 kg di punta
 2,70% caseina

Conferisce alla
 Latteria Soresinese



Matteo Ferrari con la figlia Eva



Iotti Celso Marta Marco

Bagnolo di Reggio Emilia



90 vacche in lattazione
37 kg di media
39,5 kg di punta
2,50% caseina
3,40% grasso
175.000 cellule



Le tre generazioni della famiglia Iotti: Marta, Celso e il giovane Marco

Gualdi Maurizio e Ivano

Reggio Emilia



100 vacche in lattazione
37 kg di media
39,5 kg di punta
2,65% caseina
3,70% grasso
80.000 cellule



Maurizio Gualdi



A CASA MIA
DECIDO IO!

Preferisci mangimi
convenzionali,
non ogm o biologici?
Progeo da 20 anni
si fa in tre per accontentarti.



PROGEO

promuoviamo
la libertà di scelta



Medici Francesco

Prignano sulla Secchia di Modena



Francesco Medici

Allevamento di Pezzate Rosse

50 vacche in lattazione
25 kg di media
2,73% caseina
3,88% grasso
97.000 cellule



Galvani Stefano

San Giovanni del Dosso di Mantova



Stefano Galvani

40 vacche in lattazione
38 kg di media
40 kg di punta
2,55% caseina
3,50% grasso
98.000 cellule





Elefanti Daniele

Montecchio di Reggio Emilia

140 vacche in lattazione
32 kg di media
36 kg di punta
150.000 cellule



Daniele Elefanti



Carpi Fabrizio e Alessandro

Parma

120 vacche in lattazione
31 kg di media
34 kg di punta
150.000 cellule

800 quintali
di pomodoro per ettaro



Alessandro Carpi con il papà Fabrizio





Az. Agr. **Cadei** Massimo e Luca SS
Ghisalba di Bergamo



Da sinistra: Luca e Massimo Cadei

100 vacche in lattazione
31 kg di media
3,46% grasso
3,84% proteine
215.000 cellule



Scorzoni Mario
Guiglia di Modena



Scorzoni Mario con la mamma Iole e la moglie Giuliana

43 vacche in lattazione
35 kg di media
38 kg di punta
3,55% grasso
2,60% caseina
205.000 cellule





Michelini Davide e Claudio

Magnacavallo di Mantova

90 vacche in lattazione
 32 kg di media
 3,60% grasso
 2,50% caseina
 170.000 cellule



Da sinistra: Davide con il padre Claudio e Sabio



fresco Fibra

PER PREVENIRE
 IL RISCHIO DI ACIDOSI RUMINALE

La somministrazione separata dei foraggi e dei concentrati può generare picchi di acidità ruminale pericolosi per la salute degli animali e i titoli di grasso del latte. Fresco Fibra corregge la dieta apportando fibra ad alta digeribilità ed energia da lino. Integrato con lieviti vivi.

fresco Latte

PER INTEGRARE E SOSTENERE
 L'EQUILIBRIO METABOLICO

Le elevate temperature estive attivano processi metabolici di difesa nella bovina che se non vengono supportati portano alla crisi del soggetto. Fresco Latte è l'integrazione a base di acidi organici e sali su supporto fibroso che consente il ripristino delle riserve corporee degli animali.



Approccio tecnico

per una stalla di grandi dimensioni

L'approccio tecnico per una stalla di grandi dimensioni è pieno di insidie.

Soffermarsi sul dettaglio microscopico perdendo d'occhio l'insieme macroscopico è un errore da evitare.

Una stalla di 400 capi in mungitura ha grandi costi di manodopera e impieghi di capitale, ed anche gli input dell'alimentarista incide sulle voci di spesa. Per questo motivo nel svolgere il proprio ruolo di consulente bisogna sempre partire dall'imperativo che ogni cambiamento che apportiamo deve far guadagnare al cliente più del costo sostenuto. Inoltre, trattandosi di grandi numeri, dobbiamo porci delle domande concrete: riusciamo a fare terapia individuale? NO! Riusciamo a praticare la somministrazione del Drench a tutte le vacche che partoriscono? NO! Riusciamo a sop-

perire in modo preciso ed individuale i fabbisogni per ogni singolo animale? NO! Se rispondete 'sì' ad una di queste domande, probabilmente mentite a voi stessi ma soprattutto al vostro cliente. Il quale dovrà sostenere un costo sia in termini di spesa, sia in termini di manodopera per correre dietro a tanti singoli animali (microscopico) e non gestirà una entità più importante qual è la mandria intera (macroscopico).

Con questo tipo di approccio orientato alla mandria abbiamo iniziato a lavorare con grandi realtà zootecniche che provenivano da esperienze diverse da quelle di Progeo.

Ad esempio, nell'allevamento dei **fratelli Codeluppi di Campegine (RE)** abbiamo affrontato le problematiche della stalla formulando un mangime "su misura" ed una





razione per gruppi di produzione o per gruppi di animali in base alle patologie ricorrenti nel post parto che negli anni venivano affrontate con terapie individuali spesso senza raggiungere la guarigione.

In particolare il problema si verificava con le primipare che non riuscivano ad esprimere pienamente la loro dote genetica a causa di una preparazione in fase di rimonta penalizzata dall'impiego dei fieni di qualità inferiore che rappresentavano il grosso della base alimentare.

Abbiamo così deciso di aumentare significativamente la quota dei concentrati per la rimonta, correggendo l'apporto proteico ed energetico della razione. Risultato: le manze a due anni dalla nascita partoriscono producendo 10 litri di latte in più rispetto a prima. E le manze, come i giovani in generale, rappresentano il futuro della stalla.

Ad **Albizzano**, altra grande stalla acquisita a cliente poco più di un anno fa, partivamo da una realtà produttiva di 24 litri, al minimo rispetto i mesi precedenti, aggrovigliata su una serie di input a volte fra loro contraddittori (acidosi sì, acidosi no, vitamine sì, vitamine no...). Siamo allora intervenuti mettendo la mandria su solidi e conosciuti binari alimentari, impostando l'alimentazione con una razione per le fresche, ed una per quelle più anziane di giorni di lattazione. Le vacche hanno risposto aumentando un paio di litri di latte nel giro di un mese. Era sufficiente? NO! Avevano già raggiunto anche in precedenza i 30 litri nella loro storia. Occorreva invece introdurre anche elementi di efficienza produttiva che orientassero le scelte gestionali dell'allevatore. Nel caso di Albizzano, valorizzando il latte per Parmigiano Reggiano 50 centesimi, abbiamo stabilito il limite di produzione sotto al quale le vacche dovevano essere riformate-asciugate. Provate a pensare col latte a 30 centesimi qual è il limite di sostenibilità economica degli animali in stalla...

Il costo alimentare derivante da questi interventi è conseguentemente aumentato sia per Albizzano che per Codeluppi di circa 1€ capo/giorno per una scelta alimentare premiante (Nucleo Progeo UP 35 ad alta prestazione ad Albizzano e Mix Aziendale su formula personalizzata da Codeluppi). L'aumento di spesa ha portato però un aumento di guadagno di circa 4€ capo/giorno lordi.

Dopo aver impostato le linee guida dell'alimentazione occorre poi seguire il giorno dopo giorno per correggere il tiro ed eventualmente anticipare le problematiche.

Nel 2016 in entrambe le stalle abbiamo iniziato un monitoraggio accurato della qualità degli alimenti, con campiona-

mento settimanale sia dei singoli prodotti (in particolare il fieno di quest'anno), sia dell'alimento già somministrato alle vacche. Questo approccio permetterà di prevenire ed affrontare con grande tempestività gli sbalzi di produzione della mandria.

Per concludere questa breve premessa all'approccio tecnico ad una stalla di grandi dimensioni è opportuno accennare anche all'influenza delle scelte più a carattere gestionale ed ambientale sull'entità mandria di cui accennavamo in premessa. Ad esempio: spesso l'equilibrio della stalla è messo a dura prova dal sovraffollamento che in certi periodi dell'anno si manifesta. Quando si toccano queste punte di presenza di animali, la produzione complessiva di latte magari rimane stabile ma la media per capo cala sensibilmente, prima di un chilo, di latte, poi di due... e spesso a ciò si affianca un aumento delle cellule somatiche, il più delle volte molto marcato e, perché no, anche l'aumento esponenziali di metriti post parto.

Ebbene, se ci fermiamo un attimo a pensare, il sovraffollamento aumenta l'incidenza delle patologie non in maniera lineare, ma quadratica. Tradotto in matematica, se metto 10 animali in più, rischio di causare problemi a 100 animali e non solo ai 10 che ho appena inserito.

In definitiva: è molto importante tenere d'occhio la consistenza della mandria, e allenarsi mentalmente a tenere contate la presenze nei gruppi, lo spazio in mangiatoia e il numero di cuccette. Perché, come si diceva prima, il macro di una stalla a grandi dimensioni è molto più importante del micro.

■ Dottor Andrea Calzolari
Veterinario Progeo



Calf Start vince



Prova a confronto fra svezzamenti tradizionali a due pasti con medesimo latte e diversi mangimi

Descrizione della prova

Nello stesso allevamento dove sono state eseguite le precedenti prove di svezzamento, vedi report tecnico 1/2016, ovvero **La Corte di Carpi** di proprietà della stalla cooperativa **Albalat**, abbiamo proseguito con le prove per confrontare diverse basi mangimistiche impiegate in box di vitelli a confronto che usavano medesima tecnica di svezzamento "tradizionale": 70-90 gg di latte, latte di scarto pastorizzato della stalla stessa, somministrazione di mangime a volontà dal 2° giorno di nascita, fieno solo nelle ultime due settimane del periodo a latte, acqua a volontà, gabbie singole il primo mese, box collettivi da max 10 posti nel 2° e 3° mese. Inoltre la prova è proseguita fino al 120° giorno, semplicemente senza somministrare latte.

Le prove si sono svolte nel primo semestre 2016, e non hanno presentato turbative di sorta.

Gli alimenti a confronto sono stati:

- Mix tradizionale,
- Unifeed aziendale,
- Calf Start.

A seguire la prova sono stati gli operai ed i tecnici di Albalat (dott. Gian Luca Cavani, dott. Carmelo Monteleone, Enrico Neri) e il nostro tecnico dott. Claudio Pini.

Risultati della prova

		Mix tradizionale	Unifeed	Calf Start
Peso Finale vitello	kg	135,40	138,80	154,40
Incremento dalla nascita	kg	95,40	98,80	114,40
Costo alimentare	€	265,92	249,87	262,81
Costo per kg di incremento	€	2,79	2,53	2,29
IPG (Incremento Ponderale Giorni)	kg	0,795	0,823	0,953

In sostanza:

- l'Unifeed fa risparmiare 13 € per vitello di costo alimentare ma perde 15,60 kg di incremento totale
- Mix tradizionale perde da entrambi, ma: quante stalle possono fare l'Unifeed per i vitelli?
- Calf Start vince su tutti e su tutto con grande distacco: incremento, convenienza, salute, sviluppo della struttura corporea in funzione della futura carriera lattifera
- Il reparto rimonta impostato con la crescita di Calf Start può ridurre i tempi di preparazione ed i costi di alimentazione dal 10 al 30%

Inoltre i vitelli sono stati pesati anche allo svezzamento; possiamo così avere l'IPG dei due interperiodi

	gg medi vita allo svezzamento	IPG kg pre-svezzamento	IPG kg post-svezzamento
Mix tradizionale	81	0,721	0,949
Unifeed	88	0,756	1,009
Calf Start	68	0,795	1,160

Si noti la notevole performance post svezzamento del Calf Start, indice di un ottimale sviluppo delle papille ruminali (non troppo corte e neanche troppo lunghe), merito di un uso moderato di fieno e un apporto efficace di acidi grassi volatili da mangime.

Tabella dei costi e dei consumi			Consumi		
		Prezzo	Mix tradizionale	Unifeed	Calf Start
Latte	€/l	0,440	456	470	430
Mix tradizionale	€/kg	0,420	155,44		
Unifeed	€/kg	0,199		216,45	
Calf Start	€/kg	0,500			147,22

Il costo dell'Unifeed è calcolato con il solo costo delle materie prime, senza l'aggiunta dei costi di manodopera e di gestione del carro. La formula dell'Unifeed è: 20% Nucleo Progeo al 35% di PG, 35% Mais, 35% Fieno di medica, 10% di orzo.

tutti i confronti

I DIVERSI LIVELLI di
EFFICIENZA dello
SVEZZAMENTO



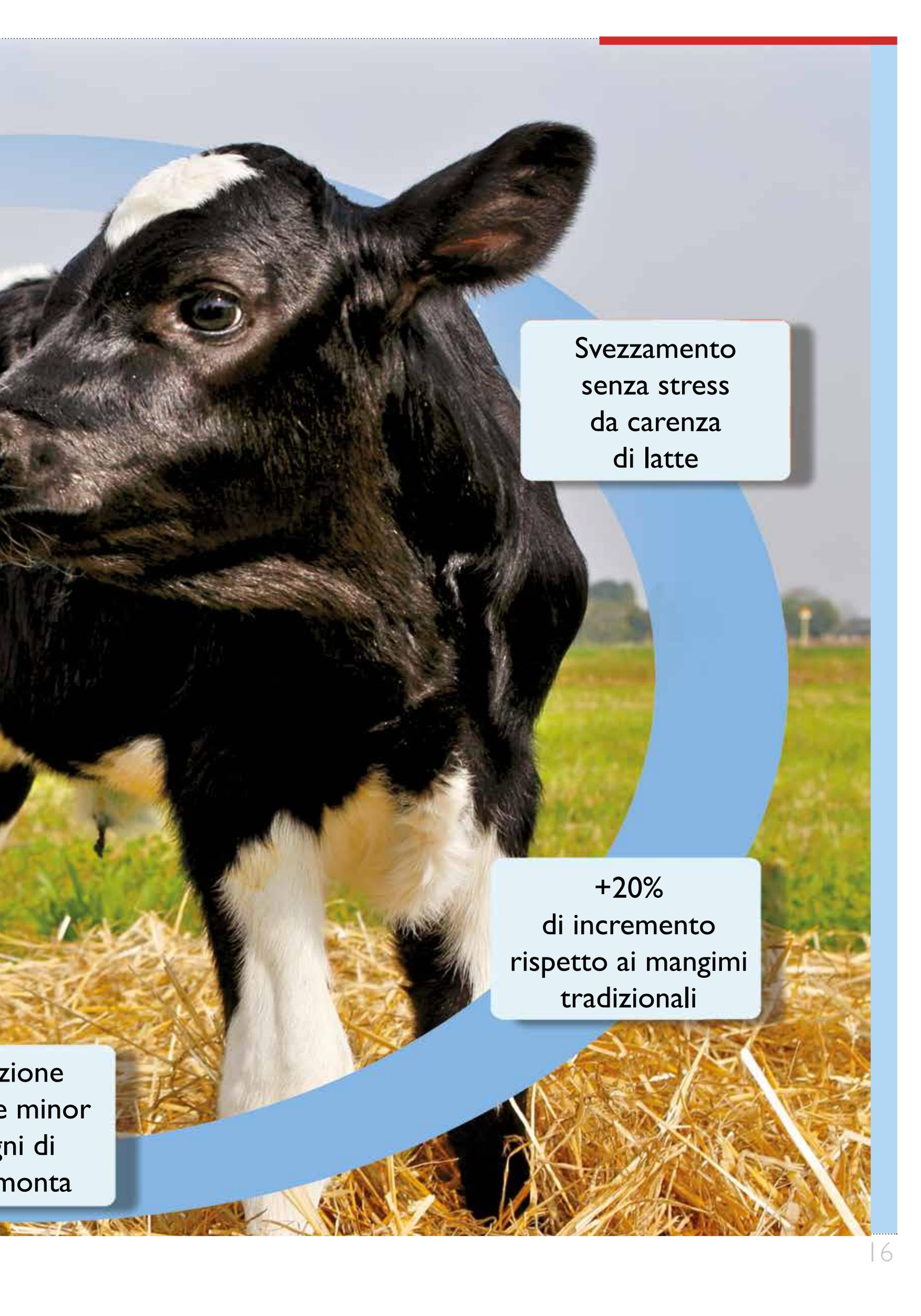
CON **CALF START** INVESTI SUI **GIOVANI**

Minor rischio
di diarree e
maggiore efficienza
digestiva

Miglior sviluppo
papille ruminali

un vitello
più forte sarà
una vacca
più
produttiva

Fecondazione
anticipata e
fabbisogno
capi di rimpiazzamento



Svezzamento
senza stress
da carenza
di latte

+20%
di incremento
rispetto ai mangimi
tradizionali

zione
e minor
gni di
monta

Assistenza tecnica agli allevatori

Oggi,

l'approccio di Progeo

Negli ultimi quarant'anni nei Paesi industrializzati il settore del latte è andato incontro a cambiamenti sensibili; oggi ad esempio il 75% degli allevamenti statunitensi conta meno di 200 bovine, mentre il restante 25% ne ha più di 200. Quest'ultima frazione però contribuisce per l'85% alla produzione di latte degli Stati Uniti e in Italia si assiste ad uno scenario pressoché analogo; le aziende diminuiscono di numero, ma aumentano di dimensioni.

Questa nuova realtà pone sfide continue anche a chi presta assistenza tecnica alle aziende.





Il cambiamento, tra stress e opportunità

Tra le varie citazioni di **William Edwards Deming** (ingegnere statunitense esperto di gestione aziendale) ce n'è una che sembra fatta su misura per il tecnico che presta assistenza ad aziende zootecniche produttrici di latte: "Non è indispensabile cambiare, ma d'altronde non lo è nemmeno sopravvivere",

Che ci piaccia o no, viviamo in un'epoca di cambiamenti vorticosi e continui che investono ogni settore ad ogni livello.

Ogni anno nei Paesi con zootecnia evoluta la produzione media di latte aumenta di circa 150 kg per capo; di questi, 100 kg si devono al progresso genetico, mentre gli altri 50 ai miglioramenti gestionali e all'avvento di nuove tecnologie. A tale proposito è interessante dare uno sguardo ad alcune importanti tappe dell'allevamento bovino da latte verificatesi nel secolo scorso, in ordine di apparizione:

introduzione dell'inseminazione artificiale;
congelamento del seme per l'inseminazione artificiale;
autorizzazione all'impiego degli antibiotici;
stabulazione libera;
valutazione genetica degli animali;
pratica dell'unifeed;
impiego di ormoni per il controllo della riproduzione;
gestione informatica delle aziende;
programmi per la sincronizzazione dei calori;
abbattimento dello stress da caldo;
avvento del seme sessato.

Ognuna di queste tappe ha rappresentato da un lato un motivo di aumento della produzione, dall'altro è stata fonte di nuove opportunità per il professionista.

Si prevede che **in futuro l'aumento di produzione sarà determinato più dal miglioramento della gestione che dai progressi della genetica**, in quanto ormai c'è più spazio per la prima che per la seconda.

La risposta di Progeo

La complessità degli aspetti tecnici e gestionali della moderna stalla da latte necessita sempre più di figure professionali in grado di soddisfare le mutate esigenze degli allevatori.

Per il suo ruolo cardine l'alimentarista può rappresentare il punto di riferimento di tutte le scelte tecniche, nonché la guida per ogni elemento di sviluppo aziendale.

Ma quali dovrebbero essere le caratteristiche di questo professionista?

Da semplice gestore del razionamento egli può diventare il garante della sanità e del benessere animale, il collegamento naturale tra l'allevamento e il mondo della ricerca, ma soprattutto colui che "vive" l'azienda e le consente di essere produttiva e redditizia.

IL MODERNO NUTRIZIONISTA, MOLTE FIGURE IN UNA

ZOOTECNICO

E' questo un ruolo spesso delegato a tecnici di campo, che oggi ritorna ad essere molto importante, in quanto riguarda la capacità di conoscere gli aspetti pratici della vita di stalla, quali l'idoneità delle strutture in relazione al comportamento degli animali e al controllo delle tecnopatie, senza dimenticare l'aspetto della gestione del personale.

ECONOMISTA

Le scelte alimentari rappresentano oltre il 50% del bilancio aziendale e quindi lo condizionano pesantemente.

Essendo coinvolto nelle principali decisioni economiche dell'azienda, all'alimentarista si chiede di possedere competenze anche in questo campo e di essere sempre orientato al concetto di costo-beneficio, perseguendo la politica dell'efficienza e della riduzione degli sprechi.

ALIMENTARISTA/AGRONOMO

Si tratta del ruolo originario, consistente nel gestire gli alimenti in modo pratico ed efficiente.

Da semplice calcolatore di razionamenti, oggi il professionista deve trasformarsi in "scienziato del ruminante", in grado di interpretare ciò che accade in questo ambiente perennemente dinamico, elemento centrale della salute della vacca.

Alla conoscenza degli alimenti si dovranno inoltre aggiungere nozioni di foraggicoltura, utili per fornire consigli sui piani colturali.

VETERINARIO

Se l'alimentarista possiede anche una formazione di carattere sanitario, ciò rappresenta un elemento distintivo e qualificante, in quanto egli potrà gestire anche il controllo del benessere animale. La sua moderna impostazione di lavoro si distingue anzitutto per l'attività di prevenzione delle patologie, ma anche per la capacità di fornire all'occorrenza consigli sulle terapie e sulla gestione del farmaco in allevamento.

Se l'alimentarista è anche veterinario, egli potrà confrontarsi "alla pari" con il clinico aziendale e con i colleghi del servizio di sanità pubblica, in un'ottica di collaborazione produttiva a tutto vantaggio dell'allevatore.

MOTIVATORE, GUIDA E SOSTENITORE

E arriviamo infine al ruolo forse più moderno e importante, quello che consiste nel trasmettere conoscenza ed innova-

zione, fungendo da traino per lo sviluppo e il miglioramento dell'azienda.

Per realizzare tutto questo il tecnico deve saper motivare l'allevatore e stimolarne le attitudini alla crescita dell'azienda, essendo sempre al suo fianco e facendolo partecipe delle novità tecniche in grado di influire positivamente sul processo produttivo.

L'IMPORTANZA DEL GIOCO DI SQUADRA

Molto tempo è passato da quando il veterinario scozzese **James Herriot** (autore di una fortunata serie di volumi nei quali descrive con poesia ed umorismo la sua attività professionale nella prima metà del secolo scorso) accorreva su chiamata per curare animali ammalati delle specie più differenti; il modello di sanitario "tuttologo" e "tappabuchi" oggi non ha più alcun motivo di esistere in una realtà zootecnica sempre più raffinata, complicata e competitiva e deve obbligatoriamente cedere il posto ad un efficace coordinamento tra le diverse specializzazioni.

Oggi uno dei compiti principali del vero allevatore – imprenditore consiste nel pretendere una stretta collaborazione tra i suoi consulenti e in particolare tra il veterinario aziendale e l'alimentarista.

Le figure professionali che frequentano l'azienda devono essere unite da uno spirito di collaborazione che ha come scopo finale l'interesse dell'allevatore.

Quest'ultimo dovrà pertanto curarsi di:

- Dare vita ad un approccio di squadra, facendo affrontare i problemi dal punto di vista di ogni singolo consulente.
- Esigere la costante presenza di uno scambio di informazioni tra i vari consulenti. Non vi è nulla di più deleterio di un professionista che si rapporta unicamente con l'allevatore, "tagliando fuori" dal confronto gli altri colleghi.
- Contribuire a creare tra le varie figure professionali un rapporto basato sul rispetto e sulla stima reciproca; solo così ognuna delle parti riuscirà ad ascoltare le osservazioni delle altre e ad emettere indicazioni condivise.

Per concludere riportiamo un interessante grafico che illustra l'importanza percentuale dei fattori che incidono sulla produzione di latte, da cui si evince che l'aspetto alimentare non è certo l'elemento di maggiore rilievo:



Fonte: William J. Prokop, direttore del Cornell University Ruminant Center.

Come si vede, il fattore di successo principale consiste nel comfort delle vacche, ma non bisogna dimenticare che l'aspetto più importante dell'assistenza tecnica consiste nella formazione dell'allevatore e del personale di stalla.

Educare il cliente è il migliore investimento per un tecnico; è un'attività che costa tempo e fatica, ma ripaga ampiamente. E' poi importante che in azienda esistano delle procedure scritte in modo semplice e chiaro, che il personale possa assimilare con sicurezza.

ALCUNI TASSELLI DEL NOSTRO METODO DI LAVORO

Analisi chimica dei foraggi.

E' un aspetto imprescindibile, che non ammette deroghe. Ogni fieno è diverso dagli altri e lo stesso vale per gli insilati.

Grazie a sistematici prelievi di campioni e all'affidabilità delle analisi del nostro laboratorio ogni razione si presenta il più possibile aderente alla realtà.

Analisi della miscelata unifeed tramite NIRS in azienda.

Polispec (nella foto) è il nome di un nuovo strumento che



consente di realizzare analisi di foraggi e di miscele unifeed direttamente in azienda, ottenendo così un risultato immediato da inserire nel programma di razionamento.

Verifica dell'uniformità della miscelata e della adeguatezza della fibra strutturata attraverso i setacci della Pennsylvania State University e Z-box.

Verifica della granulometria di mangimi e cereali.

Il grado di macinazione dei mangimi e dei cereali aziendali non è costante e deve pertanto essere sottoposto a verifica; talvolta infatti una macinazione più fine può garantire una produzione di latte superiore.

Ma cosa è "troppo fine" o "troppo grossolano"?

Il laboratorio di Progeo conosce la risposta...

- Marco Cardelli - Ufficio Ricerca & Sviluppo
- Claudio Vezzani - Medico Veterinario Progeo

*Aflatossine?
No grazie!*

*dal mais al latte
c'è di mezzo il tuo allevamento
dormi sonni tranquilli con Progeo*

Biologico

con Progeo

una scelta responsabile



Quando penso a Progeo, e nello specifico al suo settore Biologico, non posso fare a meno di immaginare un grande e vecchio albero con possenti radici e lunghe fronde protese al cielo.

Le radici sono quelle che affondano in un passato fatto di lungimiranza ed esperienza, dove veniva acquisito - a caro prezzo - un metodo francese - Lemaire-Bouchet - per fare l'agricoltura biologica quando la Comunità Europea era ancora lontana dalla prima scrittura del Regolamento che disciplina la materia; quando nei terreni dei nostri coltivatori - che fatica convincerli a convertirli al biologico quando noi stessi non avevano le idee chiare - si producevano e trasformavano le varie produzioni per dare vita alle prime farine alimentari ed ai primi mangimi; quando con una valigetta ventiquattrore si girava per il Belpaese a cercare qualcuno - macelli, trasformatori, fornai, distributori - che credesse come noi che il futuro sarebbe passato dal Biologico con l'intento di valorizzare le produzioni dei

nostri allevatori. Passando per il tronco arriviamo quindi ai rami del grande albero che rappresentano il futuro, gli orizzonti, i mercati e le sfide che abbiamo intrapreso e che continuiamo ad intraprendere.

I primati in questi più di 30 anni di attività nel settore Biologico ormai non si contano più: primi per produzione di farine alimentari con 9.000 tonnellate; primi per produzione di mangimi zootecnici con 48.000 tonnellate; primi con 450 allevatori biologici serviti di cui 230 nel settore Bovino Biologico; 300 tipologie di mangimi per tutte le specie animali ed esigenze aziendali; 600 aziende agricole che conferiscono a Progeo in tutta Italia le loro produzioni biologiche.

Ma come avviene nel grande albero i cui rami continuano a crescere, ad occupare lo spazio o si rinnovano e ne escono dei nuovi, così Progeo non si accontenta dei primati raggiunti e si impegna a consolidare il suo primato ed aggiungere valore alle sue produzioni.

Parliamo di tracciabilità cioè di garanzie di qualità e provenienza certa. In un mercato sia Italiano che internazionale assistiamo ad incrementi dei consumi di alimenti biologici che vanno oltre al 20%, le granaglie prodotte sul territorio nazionale ed europeo non saranno più sufficienti a soddisfare tale fame di biologico. I mercati sono già ora, e saranno sempre più, inondati di produzioni di dubbia provenienza ed incerta qualità.

Progeo, forte del suo radicamento sul territorio, forte dei suoi 600 coltivatori biologici, forte del suo collaudato sistema di validazione dei fornitori, è in grado di garantire una sicura tracciabilità di tutte le sue produzioni e trasferire questo grande valore ai suoi clienti. Questo percorso è più oneroso (è sempre difficile dire no ad un'offerta allettante); occorre dedicare personale altamente qualificato e competente; occorre sensibilizzare tutti gli attori della filiera affinché comprendano e diano il giusto peso a questo valore. Ho parlato di filiere, ebbene, da tanti anni e a tutti i livelli, dal pubblico al privato, si fa tanto di parlare di filiere, della necessità di aggregazione; del fatto che il nostro paese soffre in maniera cronica di tale necessità; di fare incontrare la domanda e l'offerta. Concordo con tutte queste affermazioni ed aggiungo che il settore del biologico, per le sue caratteristiche, per i suoi pregi ma anche per le sue problematiche ed i suoi maggiori costi di produzione, non può prescindere da questa indispensabile prerogativa: prima costruiamo la filiera – vendiamo il prodotto - e poi convertiamo terreni e stalle.

Progeo l'ha intuito sin dall'inizio del sua lunga storia nel biologico ed oggi, con l'ausilio di tutte le forze in campo – rappresentanti, tecnici, veterinari, capi area.....- e di un ufficio preposto – Direttore delle filiere – è in grado di creare i migliori sbocchi di mercato ed accrescere il reddito dell'impresa agro-zootecnica.

Progeo l'ha intuito sin dall'inizio del sua lunga storia nel biologico ed oggi, con l'ausilio di tutte le forze in campo – rappresentanti, tecnici, veterinari, capi area.....- e di un ufficio preposto – Direttore delle filiere – è in grado di creare i migliori sbocchi di mercato ed accrescere il reddito dell'impresa agro-zootecnica.

Tracciabilità e filiera sono i due elementi recepiti e pretesi oggi dai mercati maturi dove il made in Italy gioca l'ulteriore valore aggiunto che solo noi saremo in grado di offrire.

E' così che la mia immagine del grande e vecchio albero - il settore biologico di Progeo - si potrebbe arricchire di un ulteriore elemento rappresentato da una bandierina tricolore che sventola sulla sua sommità.

■ Enrico Benzoni

Referente Settore Biologico Mangimi

Il punto di vista di Gino Rossi, agente Progeo e specialista bio del settore Parmigiano Reggiano

In Progeo, nell'ultimo anno si è registrato un incremento di oltre il 75% delle vendite di mangimi per l'allevamento biologico nei bovini a Parmigiano Reggiano.

Quali sono le motivazioni principali di tale performance?

Vi sono alcune motivazioni dettate dal contesto generale ed altre più specifiche relative alla proposta Progeo nel settore:

- il PSR ha stimolato molte aziende zootecniche soprattutto nelle zone svantaggiate, a passare alla produzione biologica;
- la situazione depressa dei prezzi dei prodotti agricoli spinge i produttori a trovare nuove forme di produzione più redditizie;
- l'attenzione alla qualità delle produzioni e la loro rintracciabilità, richiesta anche dal mercato e dai consumatori;

In questo contesto, Progeo ha saputo cogliere l'importanza del momento, per la nostra agricoltura e allevamento.

Quali sono quindi i punti di forza della proposta Progeo nel settore biologico?

L'esperienza maturata da Progeo nel settore biologico ne fa un'azienda unica in questo senso:

- attraverso la propria organizzazione e struttura produttiva è in grado di rispondere nel migliore dei modi alle esigenze di accompagnamento che le aziende zootecniche hanno già nei sei mesi di conversione dell'allevamento;
- la risposta tecnica di affiancamento al produttore si perpetua anche nel proseguimento della produzione, una volta ottenuta la certificazione bio.



Questo ha convinto molte aziende entrate nel circuito produttivo biologico, che sentono l'esigenza di affidarsi alla nostra Azienda per poter affrontare in tutta sicurezza le problematiche che gli standard di tale produzione richiedono.

Un'altra motivazione è che abbiamo sfatato il mito che la produzione in biologico sia legata ad una riduzione delle performance produttive, per esempio, delle bovine da latte. Molte aziende che si sono affidate alla nostra proposta, hanno riscontrato che il passaggio da alimentazione convenzionale a biologica non ha prodotto perdite produttive.

Per ultimo, ma non per importanza, la nostra struttura proprio per com'è organizzata, ci permette di collaborare con una fitta rete di aziende che producono e ci conferiscono materia prima vegetale in biologico che vengono utilizzate per la produzione di mangimi. E' un sistema che offre maggiori garanzie di rintracciabilità a tutti i livelli del sistema.

Fattorie Rossi

Quattro Castella di Reggio Emilia



Da sinistra: Graziano, Gianni e Massimo Rossi

Biologico dal 2016
Parmigiano Reggiano
 Azienda che commercializza
 i suoi prodotti
 (formaggio e salumi)
 direttamente al consumatore
 attraverso due bellissimi negozi
 (Reggio Emilia e Firenze)

130 vacche in lattazione
 suini allo stato semi brado



Az. Agr. La Prata di Brugiafreddo

Racconigi di Cuneo



Brugiafreddo Piergiovanni con il figlio Luca

Biologico dal 1997
Latte Alimentare

Mungitura robotizzata

55 vacche in lattazione
 26 kg di media
 3,8% grasso
 3,4% proteine
 140.000 cellule





Az. Conforti dei Flli Bianchi

Montechiarugolo di Parma

Biologico dal 2016
Parmigiano Reggiano

120 vacche in lattazione
33 kg di media
35 kg di punta
2,60% caseina
150.000 cellule



Da sinistra: Aristide e Michele Bianchi



Agrisfera Società Cooperativa Agricola

Ravenna

Biologico dal 2016
Latte Alimentare conferito
a Granarolo

400 vacche
con sviluppo verso le 550
31 kg di media
33 kg di punta
3,75% grasso
3,35% proteine



Da sinistra: Giovanni Giambi, Roberto Sancisi e Daniele Cavallini



Az. Agr. **Brambilla F.lli**
Merlino di Lodi



Da sinistra: Diego, Chicco, Paolo e Michele Brambilla

Biologico dal 2000

400 vacche in lattazione
34 kg di media
38 kg di punta
2,65% caseina
3,60% grasso
150.000 cellule



Az. Agr. **Biologica Montagnana**
Calestano di Parma



Ablondi Franco con il figlio Nicolas

Biologico dal 2000
Parmigiano Reggiano
venduto direttamente ai
consumatori tramite 100
Gruppi di Acquisto Solidale
e il mercato di Firenze

60 vacche in lattazione
22 kg di media
4,00% grasso
Pascolo da maggio ad ottobre





Azzoni Paolo & C. Sas

Goito di Mantova

Biologico dal 2016
Grana Padano

Superficie coltivata 50 ha
a prato stabile

100 vacche in lattazione
210 capi presenti in azienda
29 kg di produzione



Azzoni Paolo con il figlio Giovanni

Az. Agr. Berini Roberto

Palanzano di Parma

Biologico vegetale
dal 1997

Biologico zootecnico
dal 2015

100 vacche in lattazione
31 kg di media
33 kg di punta



Roberto Berini con il papà Benedetto

fotografiAMOci



**Il mondo di relazioni
Progeo è fatto anche
di momenti gioviali**



**pubblichiamo qui
gli scatti dei nostri
giovani allevatori
e a fianco la terza
edizione della corsa
in kart aperta a
clienti, trasportatori,
agenti e veterinari
Progeo**



SUMMER KART 2016



