



Progeo

NEWS



Speciale Fiera di Cremona 2015

Progeo n. 72 Ottobre 2015 - dir. resp. Emanuele Iannuccelli - Poste Italiane SpA
Spedizione in abbonamento postale 70% - CN/RE

Aut. Trib. di Reggio E. n. 1060 del 27/3/2002 - Editore Trend Srl - Stampa Litocolor SpA - Guastalla di RE



Le ragioni di una nuova ripartenza

Come avevamo un po' tutti previsto la fine del regime delle quote latte in Europa ha determinato un netto peggioramento delle condizioni del mercato del latte con una rovinosa riduzione dei prezzi le cui conseguenze sono sotto gli occhi di tutti.

Per citarne alcune pensiamo al fatto che alla diminuzione dei prezzi all'origine non ha fatto seguito una corrispondente diminuzione dei valori pagati dai consumatori, registriamo un incremento dei falsi produttivi, un crescente disordine comunicativo dei vari soggetti della filiera in maggiore conflitto tra di loro ed un generalizzato impoverimento del comparto che nel tempo potrebbe comportare scadimento qualitativo e arretramento dei requisiti igienico sanitari dei prodotti.

L'arretramento dei prezzi, il loro appiattimento verso le quotazioni più basse ed estreme del mercato mondiale costituisce una minaccia concreta non solo per la tenuta e lo sviluppo di un settore così importante del nostro sistema agroalimentare ma anche un pericolo per il benessere e la prosperità della nostra comunità di cittadini e consumatori.

Il valore economico di un sistema di produzione dipende ovviamente dall'equilibrio che si crea nel tempo tra la domanda e l'offerta dei prodotti generati e consumati.

Nel lattiero caseario purtroppo il mondo della produzione è molto distante da quello del consumo e l'utilizzatore finale spesso non riconosce e distingue tra le varie alternative che gli vengono proposte sia per la parzialità delle comunicazioni che riceve o non riceve affatto e sia per una scarsa preparazione e percezione qualitativa e sensoriale insita nella moltitudine delle opzioni e stimoli di acquisto a lui destinate.

Eppure nel nostro paese come del resto nell'intero continente

europeo in cui viviamo stiamo assistendo a dinamiche ed aspettative dei consumi sempre più evoluti e caratterizzate da interessi e crescenti bisogni di qualità organolettica, sensoriale ed igienico sanitaria del cibo consumato.

L'esperienza nutrizionale, con il vissuto psicologico e sociale che comporta, assume sempre più i connotati di una componente fondante della qualità e della soddisfazione del nostro tenore di vita.

Ecco perché le potenzialità insite e ancora in larga parte inesprese del nostro patrimonio qualitativo del comparto lattiero caseario appaiono non solo intatte ma prossime ad un loro possibile rilancio.

Cosa ci manca dunque per uscire da questa orrenda trappola della commodizzazione delle nostre eccellenze casearie?

Mancano due tasselli fondamentali:

- una filiera efficiente che saldi le diverse componenti del sistema in un legame fatto di rispetto, e di costante e reciproca ricerca della professionalità*
- un sistema di comunicazione pubblica e privata che sappia informare e sensibilizzare efficacemente al consumatore evoluto e attento alla qualità e al valore di ciò che consuma, le caratteristiche e la distintività dei prodotti Made in Italy.*

Sembrano considerazioni banali e scontate eppure non lo sono perché la situazione attuale è specchio e conseguenza di azioni e comportamenti che hanno contraddetto questi obiettivi. Produrre tanto senza preoccuparsi del giusto target qualitativo e senza pensare al mercato è un errore imperdonabile le cui conseguenze negative non tardano a manifestarsi, come è puntualmente avvenuto.

Per fortuna pur nel quadro di un mercato così difficile e complicato non mancano esperienze positive e virtuose di cui spesso siamo come Progeo partecipi e in parte protagonisti.

Nel comparto del Parmigiano Reggiano e di altri Consorzi di produzione tipica stiamo assistendo ad un fermento di iniziative lodevoli ed innovative volte a ricercare percorsi di efficientamento qualitativo basati su:

- processi di aggregazione e condivisione della produzione, di economie di scala, di ricerca e aggiornamento tecnologico e di un rinnovato marketing finalizzato non solo a far conoscere le proprietà del nostro prodotto ma anche a creare nuovi stimoli ed occasioni di consumo ben oltre al vissuto tradizionale del formaggio.

Stare dentro a queste filiere è un imperativo per tutti i protagonisti di questo settore, condizione che ci riguarda e ci qualifica nel nostro ruolo di partner e fornitori di tantissime aziende nostre socie e clienti.

E' da questa consapevolezza che nasce l'imperativo di questa "nuova ripartenza" di cui tutti avvertiamo la necessità e la possibilità realizzativa.

Le difficoltà dei nostri clienti e il confronto sui problemi concreti del settore, lo sforzo comune e progettuale per trovare nuove soluzioni e per superare i nostri limiti sono lo stimolo naturale e fisiologico su cui costruire le nostre strategie valoriali.

La nostra capacità di iniziativa tecnica e commerciale si alimenta dal riconoscimento e dalla preferenza che ci viene rinnovata da un numero crescente di allevatori, la quotidianità e la profondità dei rapporti che ci legano agli allevatori non genera senso di appagamento ma una più alta consapevolezza del nostro ruolo e della nostra responsabilità nei confronti di chi ci dimostra fiducia affidandoci la guida del proprio patrimonio produttivo.

Progeo rappresenta una presenza attiva e contributiva del progresso di questo settore, da oltre mezzo secolo, è stata testimone e protagonista delle varie fasi che hanno interessato lo sviluppo della zootecnia di latte del nostro paese.

Da alcuni mesi la nostra cooperativa sta avviando un importante processo di rinnovamento e di potenziamento dei propri apparati tecnici e manageriali mettendo al centro della propria missione le aspettative e i bisogni economici e sociali dei propri soci e clienti per condividere con loro le nuove sfide che il mercato le pone di fronte.

Crediamo che questo sia il modo migliore per dimostrare il nostro impegno e la speranza che riponiamo sulle potenzialità del settore zootecnico e lattiero caseario del nostro paese.

■ Uber Iori
Direttore Generale Progeo



Il comparto lattiero-caseario nel breve corso di un solo anno ha invertito completamente il proprio senso di marcia entrando in profonda crisi economica a causa dei bassi prezzi di mercato. Infatti, se fino al giugno del 2014 il prezzo del latte in Italia superava i 40 €/q.le, dopo solo 12 mesi, nel giugno del 2015, faceva registrare all'osservatorio europeo il valore di 34,71 €/q.le. I Paesi più prossimi all'Italia e dai quali provengono quasi il 50% delle coperture del fabbisogno nazionale detengono anch'essi prezzi molto bassi, condizionando quelli italiani: Francia 30,11 €/q.le e Germania 28,83 €/q.le. Per cercare di capire meglio cosa significhi questo livello di prezzo in Italia può essere utile andare ripescare le serie storiche delle quotazioni mensili per vedere quando il nostro Paese lo raggiunse per la prima volta: si deve risalire al lontano gennaio 1985 per trovare un prezzo del latte di 34,94 €. Questa distanza di tempo ci fa percepire quanto si sia eroso negli anni il potere di acquisto a causa dell'inflazione che invece ha moltiplicato i costi produttivi. Analogo ragionamento vale per i formaggi, per i grana, ed in particolare per il Parmigiano Reggiano che è valorizzato 7,50-7,70 €/Kg stagionato 12 mesi contro gli 11 €

di quattro anni fa.

La situazione economica è quindi assai cambiata sotto l'influenza di uno scenario produttivo internazionale che vede l'ingresso di nuovi Paesi un tempo chiamati "emergenti" ora dotati di una propria zootecnia da latte, ed anche per le nuove politiche comunitarie che hanno stabilito la liberalizzazione produttiva e la soppressione delle quote latte. Lo stato attuale preoccupa e innesca forti tensioni socio-politiche culminate con eclatanti manifestazioni degli allevatori; purtroppo ancora nulla autorizza a sperare che possa tornare a breve un ciclo positivo come quello appena lasciato alle spalle.

I riflessi sul mondo zootecnico stanno iniziando a farsi sentire pesantemente perché le riserve economiche delle singole aziende sono state utilizzate per colmare i disavanzi di bilancio e purtroppo, per un numero sempre maggiore di imprenditori zootecnici, queste riserve stanno esaurendosi o sono già terminate.

L'impovertimento del comparto porta alla selezione degli allevatori più esposti per pesantezza finanziaria o per anzianità e condiziona anche i mercati ad esso collegati, quali la meccanica agricola e la mangimistica: la prima con la



La sostenibilità dell'allevamento da latte

stagnazione degli acquisti e la seconda con l'innalzamento del debito e con la turnazione dei fornitori.

E' facile farsi cogliere dallo scoramento in queste condizioni, ma per cercare di reagire è certamente utile mantenersi razionali e sviluppare alcune riflessioni.

Il primo pensiero è di carattere generale: per quanto profonda è o sarà la crisi, essa non porterà all'estinzione della produzione lattiera in Italia, si assisterà alla selezione detta poc'anzi e ad un successivo miglioramento del mercato che riserverà i suoi aspetti positivi a chi avrà nel frattempo resistito. E' un fenomeno tipico delle crisi cicliche, seppure occorre capire che difficilmente il prezzo del latte recupererà i margini di un tempo.

La seconda riflessione è più specifica e parte dalle domande: chi ha le carte in regola per resistere e cosa occorre fare per averle?

Sostanzialmente i fattori che determinano il successo o l'insuccesso sono la leva finanziaria e l'efficienza produttiva.

Entriamo nel merito della leva finanziaria: oggi il prezzo del latte copre un terzo del potere di acquisto di trent'anni fa, quando ci si poteva permettere acquisti di terra, macchinari e strutture edili anche di fronte a interessi finanziari del 15-20%. Il margine gestionale odierno, al netto dei costi imprescindibili di alimentazione, manodopera, prestazioni e generali, lascia ben poco spazio alle voci ammortamenti e interessi passivi. Ragion per cui gli investimenti devono essere correlati ad una reale capacità di restituzione del capitale e degli interessi compatibile con le attese degli istituti di credito.

I margini risicati in cui bisogna muoversi obbligano soprattutto a modificare l'approccio alla spesa rinunciando definitivamente all'attrazione edonistica che un tempo andava per la maggiore e che portava ad acquisti sovradimensionati di trattori ed attrezzature piuttosto che di terreni e stalle nuove. Chi prima ha esagerato, oggi fa molta più fatica di altri a sopportare la volatilità del prezzo del latte.

Se la logica di fare investimenti equilibrati valeva per il passato oggi è addirittura imprescindibile che ogni nuovo investimento porti con sé una sua giustificazione economica fornita da un aumento produttivo o dall'abbattimento dei costi, in modo tale da riuscire almeno ad ammortizzare la spesa stessa; diversamente è meglio evitare di sperare che possano farlo migliori ricavi futuri del latte.

E' poi importante evitare che questi investimenti barattino presunte comodità con ulteriore rigidità dei costi perdendo quelle fonti di reddito da lavoro familiare impiegato nella propria azienda che nei momenti di crisi più di una volta si è rivelato strategico per sopravvivere.

Attenzione quindi a non farsi incantare dalle sirene di una zootecnia guidata in "remoto" dalla consolle di un palmare: il mercato globale non consente voli pindarici e la zootecnia familiare necessita della stessa presenza di un tempo per rimanere adeguati alla competizione odierna.

Veniamo quindi all'altro fattore di successo, l'efficienza produttiva, che è stata spesso abbinata in automatico alla quantità di investimenti, compiendo un grossolano errore. L'efficienza produttiva infatti non sempre richiede grande innovazione tecnologica ed investimenti onerosi, spesso risiede più nell'intimo della gestione aziendale, quella che dipende dalla capacità professionale dell'allevatore e dei suoi collaboratori. E' proprio grazie all'opportunità data dal fattore umano (che ha alta incidenza sulla produttività e bassi costi d'investimento) che l'allevamento da latte può ancora essere competitivo e perseguire le strade del miglioramento.

Occorre quindi mantenere sempre rinnovato negli operatori del settore l'impegno e l'investimento in professionalità ed anche in nuova sensibilità a favore del benessere animale per superare i limiti produttivi che separano la vacca dalla sua piena espressione produttiva, a favore del reddito aziendale.

In questa chiave Progeo pensa di aver contribuito alla crescita della zootecnia, collaborando con gli allevatori per risolvere i limiti alimentari, ambientali e gestionali, e per promuovere consapevolezza tecnica in chi è chiamato a gestire la stalla.

Collaborazione, prodotti validi, onestà professionale, sono i nostri servizi alla causa dell'agricoltura e degli allevatori; essi sono oggi, come un tempo, le vere risorse strategiche che fanno la differenza in campo e sono decisivi per il successo o l'insuccesso.

Per questo motivo, nonostante la crisi del mercato, Progeo è confidente e continua a puntare sul futuro: perché i margini di miglioramento non si esauriscono mai e la loro conquista quotidiana è la vera risposta alla competizione globale della zootecnia da latte.

economica te in Italia.

■ Gianni Marconi
Direttore Settore Bovini PR



Il presidente della stalla sociale Bruno Chiappa

Stalla **San Fortunato** Coop. Agricola - Ancona

Fiore all'occhiello della regione Marche, la **Stalla San Fortunato** rappresenta con le sue 450 vacche in mungitura una delle realtà più popolate e significative del territorio. La sua

natura cooperativa la pone al servizio di 134 soci agricoltori che qui conferiscono foraggi, insilati e granaglie che verranno poi trasformati in latte non Ogm a marchio Q.M. (Qualità

Il veterinario aziendale Alessandro Casadei Sintoni

La stalla San Fortunato ha 450 capi in lattazione (Qualità Marche)





Roberto Bernardi di Progeo con il presidente ed il veterinario della cooperativa

Marche) e anche in energia attraverso il bio-digestore, per un fatturato complessivo di 2 milioni e 400 mila euro/anno. A capo dell'impresa c'è il presidente **Bruno Chiappa** che si avvale di una valente squadra di addetti alla produzione e, da circa un anno, anche della proficua collaborazione del veterinario di stalla **Alessandro Casadei Sintoni**.

Buona l'efficienza dell'allevamento: il latte gode di ottimi titoli, 3,90-4,00% di grasso, 3,65% di proteine con medie produttive di stalla che viaggiano oltre i 30 litri al di fuori del periodo estivo.

Ottima anche la fertilità con CR (tasso di concepimento) 34, PR (Pregnancy Rate) 22 e HDR (Tasso di rilevamento dei calori) 65.

La mandria possiede inoltre un 30% di capi meticci a tre vie (Frisona x Bruna x Pezzata Rossa) che conferisce titoli, fertilità e resistenza. L'aumento di latte si è ottenuto anche grazie all'ingresso di Progeo, circa un anno fa, che ha proposto razioni con propri nuclei capaci di valorizzare i foraggi e le materie prime dei soci ed anche di coprire i fabbisogni delle bovine stimolando al contempo il picco produttivo e l'estensione della montata latte.

Occorre infine mettere in luce un altro reparto aziendale, la vitellaia gestita da **Alessandro Chiappa**, che ha ottimi indici di crescita e mortalità bassissima, prossima allo zero, nella quale viene utilizzato il mangime **Bovi Junior** come ciclo unico che comprende anche il reparto manze.

e produce latte non Ogm con il marchio Q.M.

Il controllo dei dati è essenziale. Anche Enio Colasante, agente di Progeo, partecipa settimanalmente all'analisi dell'andamento produttivo





Da sx: Andrea, i veterinari Domenico Fontana e Sergio Simonazzi, Christian, Gianni e Claudio Maniero

Fattoria San Gerardo

Gazzo Padovano

La **Fattoria San Gerardo** di Villalta a Gazzo Padovano è stata la prima azienda ad usare i mangimi Progeo in Veneto: era il giugno 1995 e le vacche in lattazione erano poco più di una cinquantina.

Oggi ottobre 2015, dopo vent'anni di collaborazione, gli animali in lattazione sono più di cento con la prospettiva nel 2016 di arrivare a 150.

L'azienda lavora 50 ettari di terreno producendo foraggio, silomais e sorgo insilato.

Dall'inizio papà **Gianni** e mamma **Daniela** hanno lavorato con passione e sacrificio, poi, man mano che i figli crescevano, sono stati coadiuvati da **Andrea** che si occupa degli animali e **Christian** e **Nicola** che curano la campagna e aiutano in stalla. A completare la bella e numerosa famiglia ci sono le figlie **Elisa** e **Alessia**.

Andrea sottolinea l'attenzione che riserva al benessere degli animali garantendo spazi e comfort adeguati con cuccette





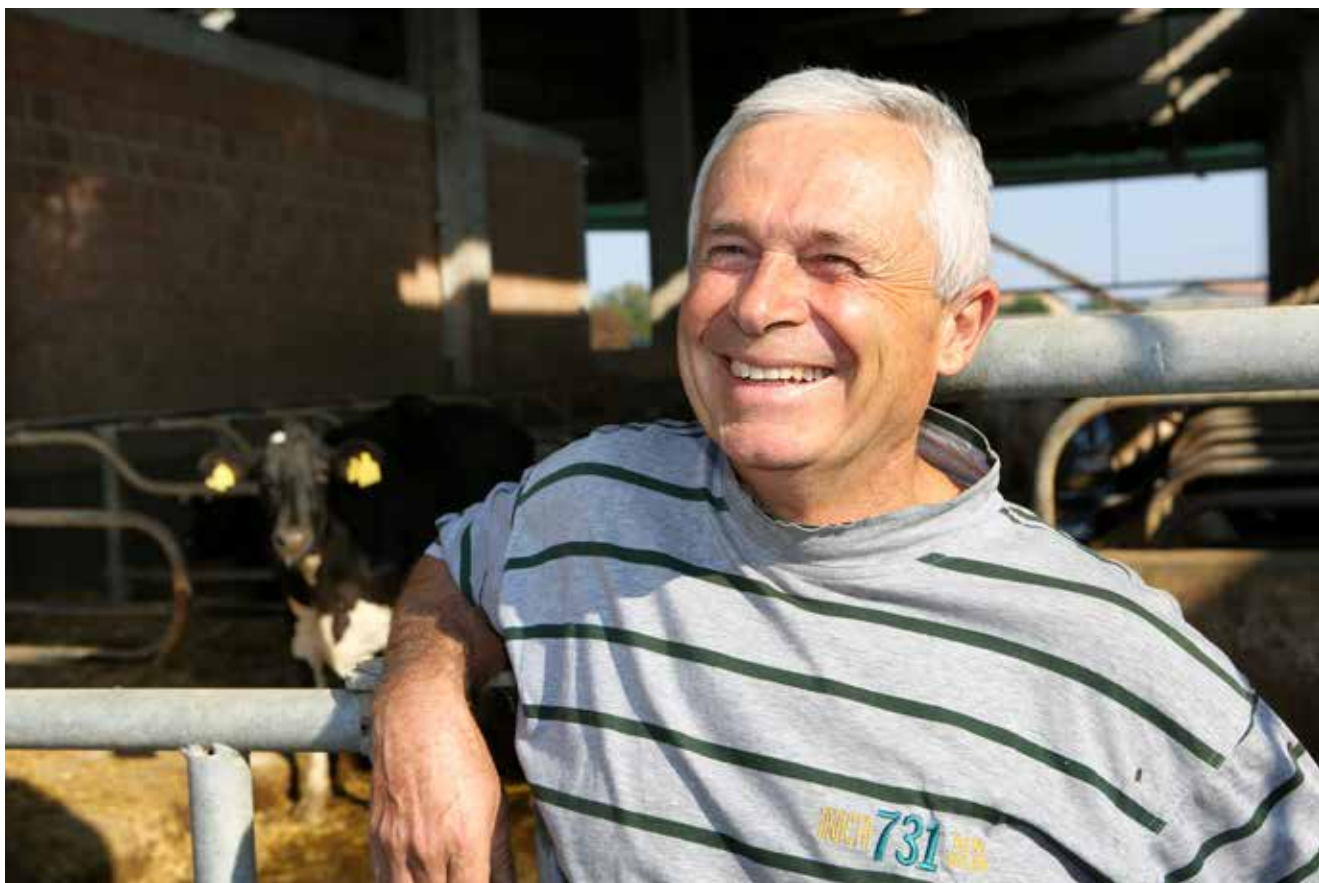
Corpo stalla principale formato da tre capannoni

e raffrescamento, parte con i ventilatori verticali (elicotteri) parte con ventole orizzontali e nebulizzazione dell'acqua. Massimo riguardo inoltre al periparto con controlli del livello di potassio nei fieni e razione da asciutta molto appetibile per garantire elevate ingestioni. L'ingestione media per vacca in lattazione si aggira sui 24 kg di sostanza secca con una percentuale proteica del 16% e amidacea di circa il 24%. I vitelli restano in gabbietta una ventina di giorni per poi passare nel box che si vede nella foto a fondo pagina. Tanta cura nei dettagli si traduce in un'ottima longevità: 50 capi passano i 10 anni di vita. Nell'ultimo anno, con una media di 100 animali in mungitura, sono stati conferiti alla Latteria Centro di Gazzo Padovano 12.000 q.li di latte che viene destinato alla produzione di Grana Padano.



Box vitelli





Uber Melli

Melli Uber

Podere Padoa - Reggio Emilia



Parlare del **Podere Padoa** è un po' parlare della evoluzione di 100 anni di agricoltura ed anche della famiglia **Melli** che dal 1904 si è insediata col bisnonno **Emilio**, in affitto dal proprietario signor **Padoa**.

Allora l'agricoltura padana era basata sulla capacità familiare di coltivare ad un modesto territorio a prato, frumento e uva, oltre che ad allevare maiali, bovini da carne e vacche da latte. Questa impostazione è stata dominante per l'esteso numero di imprese coltivatrici fino agli anni 70 del secolo scorso; dai Melli invece iniziò ben presto un processo di specializzazione che ha percorso

Uber e il figlio Andrea condividono la passione per i trattori e le competizioni motoristiche



i tempi. Già col nonno **Fernando** l'azienda perse interesse per l'uva e l'ingrasso bovino e poi con il padre **Silvano** si concentrò solo sulla produzione di latte, investendo in strutture moderne ed in genetica. Questo indirizzo "moderno" è stato poi raccolto da **Uber Melli**, attuale proprietario dell'azienda, il quale lo ha pienamente realizzato attraverso l'estensione ed i risultati operativi raggiunti.

Oggi Uber, assieme al figlio **Andrea** a cui passerà il testimone, possiede e dirige un corpo aziendale di 200 capi in mungitura, lavora 210 ettari di terra attraverso proprio personale e con un parco macchine poderoso, produce tutto il foraggio necessario per la stalla, anche attraverso un essiccatoio per fieni sfusi, produce, stocca e macina il 50% dei cereali in granella necessari per il piatto unifeed. Tutto ciò consente all'azienda economie di scala e il presidio qualitativo su gran parte dell'alimentazione, affidando poi il resto a Progeo. Dopo anni di investimenti, allargamenti e ricerca di validi



Al centro il tecnico e capo stalla Giuseppe Di Marco con Stefano Bolognesi a sinistra e Daniele Pederzani a destra

Carico con carro-ponte dall'impianto di essiccazione del foraggio



collaboratori aziendali, oggi l'azienda si può ritenere soddisfatta per i risultati raggiunti, anche se, come ricorda Uber, non bisogna poi rilassarsi perché è più difficile mantenere il risultato che raggiungerlo.

Nel 2014 l'allevamento ha prodotto 21459 qli di latte per Parmigiano Reggiano conferito alla Caseria Novese e lavorato ad Albalat (entrambe del gruppo Granterre – Parma-Reggio), raggiunge vette di oltre 33 litri (giugno 2015 con 165 gg di lattazione), con ottime qualità casearie (2,73% di caseina, 3,70-4,16 % di grasso, 20 di urea, 4,88% di lattosio, meno di 200 mila cellule, controllo di inizio ottobre).

"Anche i dati tecnici dell'allevamento sono ottimi" ci spiega il tecnico e capo stalla Giuseppe Di Marco, *"Perché i nostri obiettivi puntano all'eccellenza: negli ultimi due anni zero dislocazioni (costano almeno 600 euro fra spese e mancato latte) e abbiamo una fertilità elevatissima, il periodo parto-concepimento è di 97 giorni, un tasso di rilevamento calori dato da osservazione visiva e da pedometro del 65% e un pregnancy rate di 23,4"*.

"C'è una grande cura del bestiame in quest'azienda" ci dice

Lo staff aziendale: Uber, Marcello Prandi, Andrea e Giuseppe





L'azienda è dotata di una batteria di silos per lo stoccaggio del mais in granella prodotto in azienda

Daniele Pederzani veterinario di Progeo "Quando Giuseppe fa il carro unifeed sceglie bene il fieno e non fa fatica a farlo perché qui i foraggi sono davvero ottimi. E poi c'è davvero un corpo a corpo con la stalla che si traduce in una gestione perfetta dell'asciutta, addirittura con un piatto più proteico per le manze gravide rispetto alle pluripare, massima attenzione in mungitura, grande organizzazione e costante attenzione e controllo del comportamento e della salute degli animali".

"Questo è il miglior post-dipping in commercio" ci dice Giuseppe indicando la seconda distribuzione del carro agli animali "quando le vacche escono dalla sala hanno sempre acqua e cibo fresco con cui ristorarsi ed evitare di coricarsi troppo presto, con ancora i capezzoli aperti".

L'alimentazione è molto curata e cerca di soddisfare le esigenze specifiche delle manze fresche, delle pluripare fresche, delle stanche, dei due diversi gruppi di partorienti, oltre che del reparto rimonta.

Le razioni sono fatte con diversi dosaggi di **Nucleo Gold Progeo** per gli animali in latte o **Nucleo Asciutta Progeo**, cereali aziendali e non, fieno di frumento foraggero, fieni di medica di diversi tagli oltre a quello da essiccatoio.



I foraggi vengono tutti analizzati dal laboratorio di Progeo così come i piatti unifeed che inoltre vengono controllati coi setacci ogni 10 giorni.

Nonostante i grandi numeri, il personale è contenuto ed efficiente, suddiviso in due reparti, quello della campagna e quello della stalla. Il clima che si respira in azienda è davvero buono, disteso e positivo frutto di soddisfazione ed anche di grande intesa. Uber infatti si fida di Giuseppe al quale ha concesso grande autonomia a fronte del senso di responsabilità e dell'orientamento al risultato che dimostra ed entrambi hanno stabilito un clima di collaborazione che si allarga a tutti i dipendenti ed anche ai consulenti più prossimi, il **dott. Marco Lusetti**, che è il veterinario clinico e agli uomini di Progeo, il veterinario Daniele Pederzani ed anche **Stefano Bolognesi** che è l'agente di zona che da sempre conosce il

titolare e riesce a rapportarsi al meglio con tutti per trovare le migliori risposte alle esigenze ed ai problemi che un grande allevamento propone.

Il dottor Daniele Pederzani mentre verifica la granulometria del piatto





*L'idea radicata un tempo
che l'alta produzione
della vacca da latte derivi
dallo sfruttamento dell'animale
sta lasciando posto ad una
nuova consapevolezza e ad un
diverso senso di responsabilità
degli operatori del settore,
primo fra tutti l'allevatore.*

*Il miglioramento genetico in
chiave produttiva, ma anche
qualitativa e sanitaria, ha
cambiato le esigenze ambientali,
gestionali e alimentari della
vacca da latte. Soddisfare questi
fabbisogni significa eliminare i
condizionamenti negativi che
si frappongono tra il potenziale
genetico della vacca e la sua
piena e sana produttività, ovvero
liberare la bovina dalle mille
trappole di carattere strutturale
e gestionale che l'allevamento
intensivo può riservarle.*

*Allo stesso modo Michelangelo
asseriva che all'interno di un
blocco di marmo la statua è già
presente: allo scultore spetta il
compito di liberarla dal materiale
che la ricopre.*

Oltre 40 litri

Come raggiungere un obiettivo ambizioso, ma possibile

Il nostro apparato tecnico sta lavorando alla redazione di un manuale che tratta soprattutto i fattori extra-nutrizionali che concorrono alla produzione del latte. Si tratta di una breve guida che intende richiamare l'attenzione su particolari gestionali e strutturali che sono sotto i nostri occhi tutti i giorni, ma che spesso non riusciamo a vedere e ad interpretare perché mascherati dalla nostra routine di lavoro o per semplice carenza di informazione. Questo articolo si propone quale invito alla lettura del manuale e all'approfondimento di tematiche di fondamentale interesse; abbiamo suddiviso la materia in sei capitoli, come riportato qui di seguito.

- 1.** Migliore gestione del periodo di transizione
- 2.** Attenzione al cow comfort
- 3.** Migliore gestione dei gruppi
- 4.** Riduzione delle zoppie
- 5.** Riduzione della conta cellulare
- 6.** Gestione della fertilità

1 Migliore gestione del periodo di transizione

Il periodo di transizione (da tre settimane prima del parto a tre settimane dopo) è una fase di cambiamenti di carattere sociale e alimentare sia per le manze che per le vacche, basti pensare ai talvolta numerosi spostamenti di recinto e alle relative modifiche della razione.

Per una vacca in asciutta ogni cambiamento di gruppo si accompagna ad alcune conseguenze negative (Schirmann et al., 2011):

- gli scontri davanti alla mangiatoia raddoppiano;
- la velocità di ingestione aumenta di circa 10%;
- l'ingestione di sostanza secca diminuisce di circa 9%;
- l'attività di ruminazione diminuisce di circa 9%;
- gli spostamenti mettono a disagio soprattutto le bovine sottomesse e le manze (Cook, 2007).

Ipocalcemia, fonte di molti problemi

Quando una bovina effettua il passaggio dalla gravidanza alla lattazione, essa si trova a fronteggiare imponenti cambiamenti dei fabbisogni nutritivi. Si ricordi ad esempio che il giorno del parto il fabbisogno di calcio aumenta di quattro volte (Overton e Waldron, 2004).

Il calcio è un mediatore dell'impulso nervoso a livello muscolare, pertanto una scarsa disponibilità di questo minerale nel post parto determina una **insufficiente motilità della muscolatura liscia di utero** (con possibile sviluppo di metrite), **capezzolo** (mastite) e **apparato digerente** (attività di ruminazione insufficiente, dislocazione dell'abomaso, chetosi). Quando poi il livello di calcio nel sangue diventa ancora inferiore, è possibile che anche la fibre muscolari striate ne risentano, con conseguente pericolo di **collasso puerperale**.

Non si dimentichi infine che tra le conseguenze dell'ipocalcemia (basso livello di calcio nel sangue) c'è anche una **inferiore funzionalità dei leucociti neutrofili**, il che significa un insufficiente livello di difesa nei confronti delle principali patologie del post parto, come ad esempio metriti e mastiti. Da quanto appena ricordato deriva l'esigenza di **curare sempre nel migliore dei modi l'aspetto minerale delle razioni per asciutta e transizione**, evitando in primo luogo gli eccessi di potassio proveniente dai foraggi.

2 Cow comfort

L'ambiente e la gestione della stalla spiegano oltre la metà delle differenze di produzione di latte; ciò significa che l'impostazione di un buon razionamento alimentare non è

tutto... Investimenti anche modesti nelle strutture, oppure cambiamenti nella routine di gestione possono tradursi in notevoli vantaggi economici in termini di stato sanitario e prestazioni produttive.

Il punto di partenza: garantire alla bovina una idonea gestione del tempo.

L'attività ideale di una bovina in lattazione nell'arco della giornata prevede che l'animale dovrebbe trascorrere sdraiato almeno da 12 a 14 ore al giorno (pari quindi a circa 50% del tempo), perché in corrispondenza dei momenti di riposo il flusso di sangue alla mammella aumenta in modo rilevante. Ciò significa che l'animale produce più latte quando si trova in decubito.

Il resto della giornata dovrebbe essere così ripartito:

5 ore (21%) di attività alimentare;

3 ore (13%) in mungitura;

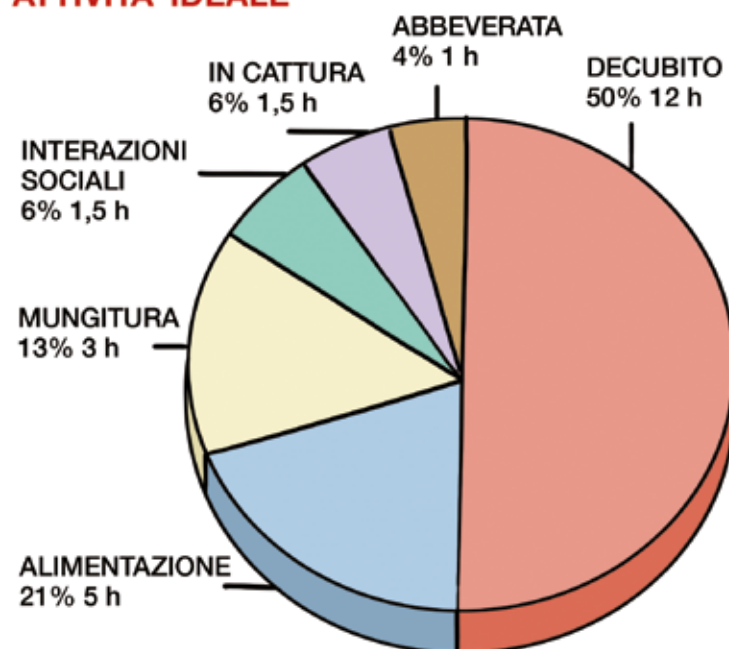
1,5 ore (6%) in interazioni sociali;

1,5 ore (6%) in cattura;

1 ora (4%) in abbeverata.

(Curt Gooch, "Providing a cow-comfortable environment", Cornell University 2003).

ATTIVITA' IDEALE



Ecco le cause più ricorrenti dell'alterazione del benessere animale e quindi di produzioni non soddisfacenti (Rick Grant, "Overstocking and competitive behaviour of dairy cows: focus on feed bunk". W. H. Miner Agricultural Research Institute, 2012).

- Alloggiamento di primipare e pluripare nello stesso box.
- Superaffollamento, competizione eccessiva.
- Oltre un'ora al giorno in cattura, soprattutto nel caso delle fresche.
- Permanenza troppo breve nei box destinati al periodo di transizione (eccesso di interazioni per la costituzione delle



- gerarchie).
- Esercizio fisico insufficiente (stabulazione fissa).
 - Cuccette non confortevoli.
 - Inadeguata disponibilità di alimento e di acqua. A proposito di quest'ultimo fondamentale fattore, la **somma del fronte degli abbeveratoi** a disposizione delle bovine in lattazione non deve essere inferiore a **7 cm per capo**, meglio ancora se 10 o 12 cm per capo.

3 Migliore gestione dei gruppi

Per ottimizzare la produzione è indispensabile formare un gruppo separato di primipare per tutta la prima lattazione, ricordando le differenze comportamentali tra giovani e anziane:

- Le primipare assumono bocconi più piccoli, si alimentano più lentamente e trascorrono più tempo alla mangiatoia.
- Di solito la primipara è meno dominante e pertanto viene più facilmente cacciata dalla mangiatoia, dalla cuccetta e dall'abbeveratoio.
- La primipara evita le cuccette che sono state occupate da vacche dominanti.
- La "paura del nuovo" può affliggere le primipare in genere per un paio di settimane.

Effetti della competizione con le vacche anziane sulle primipare (Rick Grant, "Grouping for production and profit". W. H. Miner Agricultural Research Institute, 2012).

- Ingestione di sostanza secca ridotta di 10%;
- tempo dedicato al riposo ridotto di 20%;
- produzione di latte ridotta di 9% (Kongaard and Krohn, 1980);
- superiore perdita di peso a 30 giorni di lattazione;
- riduzione dell'indice di conversione a 30 giorni di lattazione (Bach et al., 2006);
- riduzione dell'abbeverata, dell'attività di ruminazione e della percentuale di grasso del latte (Bach et al., 2007).

- Allevare le primipare in un box a loro esclusivamente riservato per il primo mese di lattazione ha fatto aumentare la produzione di 230 kg in 305 giorni e ha ridotto l'incidenza di chetosi (Ostergaard et al., 2010).

Le opportune modalità di spostamento da un gruppo all'altro.

- Introdurre le primipare fresche a coppie piuttosto che singolarmente in un gruppo di vacche anziane; ciò promuove una maggiore permanenza in decubito (Burow et al., 2009).
- Non spostare mai animali singoli!
- Effettuare gli spostamenti a fine giornata e non in prossimità della distribuzione di alimento (Albright, 1978; von Keyserlingk, 2011).
- Il box di steaming up e quello delle fresche devono essere contigui (Baird et al., 2002).

4

Riduzione delle zoppie

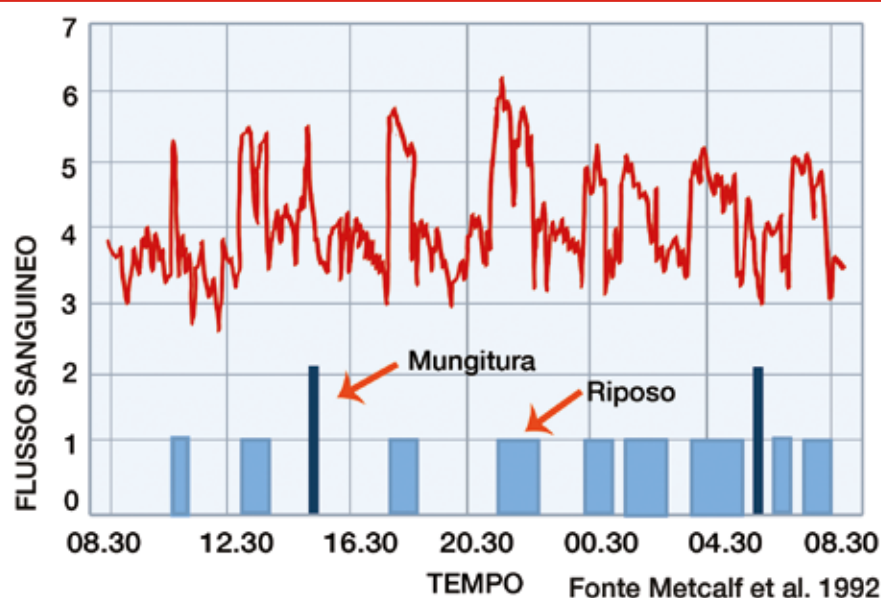
Zoppia, livello di ingestione e produzione di latte (Juarez e Robinson, 2002)

% di riduzione rispetto al punteggio 1

Ingestione di sostanza secca **Produzione di latte**

Punteggio di locomozione

1 - Deambulazione normale	0	0
2 - Zoppia leggera	1	0
3 - Zoppia moderata	3	5
4 - Zoppia evidente	7	17
5 - Zoppia grave	16	36



Il grafico mostra come in corrispondenza dei momenti di riposo (rettangoli con il contorno azzurro) il flusso di sangue alla mammella aumenti in modo significativo.

Ciò significa che l'animale produce più latte quando si trova in decubito. Un'accorta gestione dei gruppi favorisce il benessere, il decubito e di conseguenza fa aumentare la produzione.

Un punto di vista originale è proposto da Nigel Cook; secondo questo ricercatore della University of Wisconsin, se confrontiamo la produzione “equivalente vacca matura” delle vacche anziane con quella delle più giovani possiamo ricavare una misura approssimativa dello stato sanitario dei piedi in un allevamento.

Cook ritiene infatti che qualora le pluripare abbiano una produzione equivalente vacca matura inferiore alle primipare, tale differenza sia da attribuirsi alla maggiore incidenza di zoppie riscontrabile nei soggetti più anziani.

Almeno tre sono le azioni che l’Autore suggerisce per migliorare la situazione:

- 1) adottare cuccette confortevoli;
- 2) cercare di limitare al minimo il tempo della mungitura, in modo da consentire il massimo sfruttamento delle cuccette;
- 3) evitare il sovraffollamento.

5 Riduzione delle cellule somatiche

Per ogni 100.000 cellule somatiche di massa, circa 1% delle bovine presenti incorreranno in una mastite clinica ogni mese; ciò significa che in una mandria di 1.000 capi con una conta cellulare di massa pari a 300.000 ci possiamo attendere almeno 30 vacche con mastite al mese.

Inoltre un aumento della conta cellulare da 141.000 a 282.000 può far scendere la produzione di 1,35 kg di latte/capo/giorno.

Il sistema di punteggio dei capezzoli

Un sistema internazionale di punteggio dei capezzoli è stato messo a punto dai membri del Teat Club International (TCI) (Ohnstad et al., 2003). L’aspetto esterno dell’estremità del capezzolo può ricadere in una di queste quattro categorie:

- 1) assenza di anello;
- 2) anello liscio o leggermente scabro;
- 3) anello scabro;
- 4) anello molto scabro.

Punteggio

Descrizione

1

Assenza di anello.

La punta del capezzolo è liscia e uniforme, mentre l’orifizio è piccolo, piano e regolare.

Si tratta della condizione anatomica normale.

2

Anello liscio o leggermente scabro.

Attorno all’orifizio si trova un anello in rilievo. La superficie dell’anello può essere liscia o leggermente ruvida, ma non sono presenti frustoli di cheratina.

3

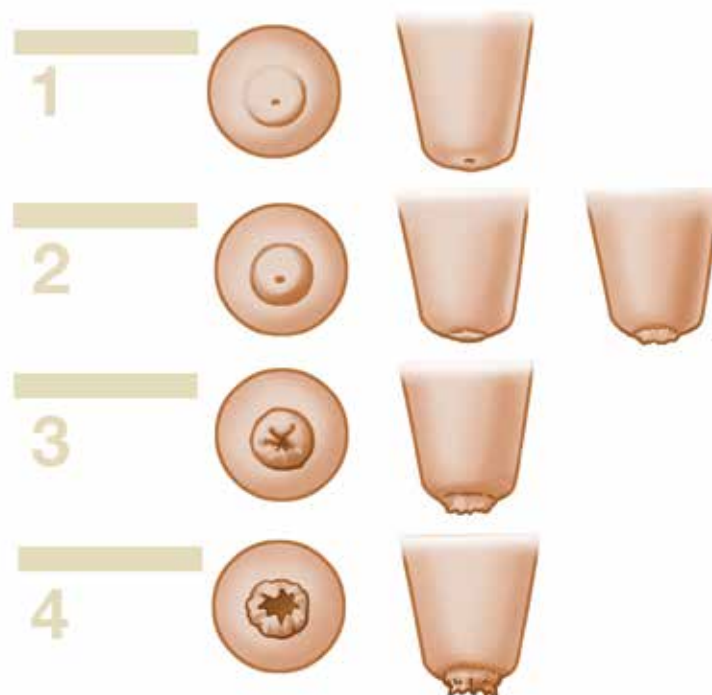
Anello irregolare, scabro.

L’anello è in rilievo ed è reso ruvido da frustoli isolati o da rilievi costituiti da vecchia cheratina che si estendono da 1 a 3 mm all’esterno dell’orifizio.

4

Anello molto irregolare e scabro.

L’anello è sopraelevato e presenta frustoli irregolari o rilievi di vecchia cheratina che si estendono per 4 mm o più all’esterno dell’orifizio. Il margine dell’anello si presenta ruvido e screpolato, conferendo sovente alla punta del capezzolo un aspetto “di cavolfiore”.



Il costante monitoraggio del punteggio dei capezzoli consente di stabilire il grado di rischio. Quando il livello di ipercheratosi è elevato, particolarmente in concomitanza di un’alta incidenza di mastite nella mandria, ciò deve spingere ad investigare per comprenderne i motivi (elevata pressione del vuoto di mungitura, sovramungitura, ecc.) e per adottare gli adeguati provvedimenti di prevenzione.



6 Gestione della fertilità

La materia è talmente vasta da meritare una trattazione a parte; in questa anteprima ricordiamo solo il “pregnancy rate”, parametro di agevole rilevazione e di notevole interesse a motivo delle sue applicazioni, che si estendono ben oltre la semplice valutazione della fertilità.

Oltre a fornire una stima di giorni aperti e interparto, il “Pregnancy rate” (letteralmente “tasso di gravidanza”) ha il pregio di consentire sul breve periodo una sollecita valutazione degli effetti dei cambiamenti apportati a livello di management, alimentazione o altro.

Il Pregnancy rate esprime la percentuale di bovine che diventano gravide nell’arco di un periodo di 21 giorni; esso viene calcolato dopo il periodo di attesa volontario (ottimale da 40 a 60 giorni), moltiplicando il tasso di rilevazione dei calori per il tasso di concepimento.

Il valore del Pregnancy rate consiste nel comunicarci a quale “velocità” la mandria si ingravida; il tasso di concepimento invece ci comunica soltanto la percentuale di bovine inseminate che diventano gravide, senza fornirci informazioni circa i giorni di lattazione. Il Pregnancy rate è correlato ai giorni di lattazione e ci dà la percentuale di vacche diventate gravide nei 21 giorni che seguono il periodo di attesa volontario.

Ad esempio, in un allevamento di 100 capi in cui si inizia ad inseminare dopo 60 giorni di lattazione, ci si può aspettare di individuare 40 bovine in calore (pari al 40%) nel periodo tra il 60° e l’81° giorno; di queste 40 vacche circa il 40% diventeranno gravide, ottenendosi così un pregnancy rate pari al 16%.

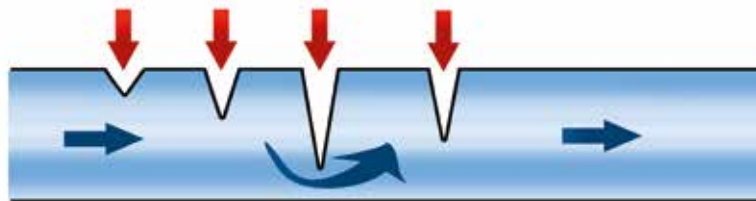
Un’ultima importante notazione: il percorso fin qui descritto (“Oltre 40 litri in 6 mosse”) ha ovviamente un significato di carattere scolastico, in quanto intende riassumere in modo schematico i risultati di varie prove sperimentali.

Nella realtà ogni provvedimento di carattere alimentare, strutturale o manageriale è destinato ad avere successo soltanto se pone rimedio ad una carenza reale e importante, come è illustrato nel seguente e conclusivo capitolo.

Problemi, strozzature e colli di bottiglia

Proviamo a immaginare la nostra attività di allevamento come un tubo entro il quale scorre l’acqua (John Fetrow,

“Dealing with the issues of risk: is there more to it than the average?” 2009 Four-State Dairy Nutrition Management). Se il tubo è integro e regolare l’acqua scorre spedita, ma in presenza di strozzature il flusso risulta ridotto.



Ognuna di queste strozzature (dalla più lieve alla più grave) rappresenta una causa del problema, ovvero è uno dei motivi (più o meno importanti) della mancata espressione della piena potenzialità produttiva della mandria.

L’abilità dell’allevatore e del tecnico consiste nel saper riconoscere la causa principale e rimuoverla, in quanto essa è la maggiore responsabile del problema in questione.

Prima che la strozzatura più importante sia stata completamente annullata, un’altra diventerà la principale e dovrà essere aggredita.

Seguendo questo ragionamento possiamo comprendere per quale motivo l’applicazione di una sperimentazione ufficiale trasportata in un’azienda “qualunque” non dà sempre i risultati sperati.

Supponiamo che tre studi eseguiti su tre diversi interventi mostrino un aumento di 2 litri di latte per capo.

Bene! Li impiego tutti e tre, così otterrò un aumento di 6 litri!

Purtroppo le cose non funzionano così...

L’impiego della vitamina “Q” all’inizio della lattazione in una prova sperimentale ha procurato un aumento di produzione pari a 2 kg di latte.

In questo caso la vitamina “Q” ha rimosso la strozzatura principale.

Se somministriamo la vitamina “Q” in una stalla in cui la strozzatura principale è rappresentata dalla carenza di abbeveratoi a disposizione delle vacche fresche, la vitamina “Q” non determinerà un aumento di produzione, in quanto non è lei il “collo di bottiglia”!

■ Ufficio Ricerca e Sviluppo Progeo SCA

Diversi per natura, **Bio per scelta**



Il convegno che Progeo ha tenuto ad Expo in settembre ha riscosso notevole successo di interesse e di pubblico

Sono oltre 15 milioni le famiglie italiane che mangiano bio; nei primi quattro mesi del 2015 il consumo di prodotti biologici è aumentato del 15%, a fronte di una crescita generale dei consumi del solo 2%. Inoltre il 32% di chi oggi non consuma bio si dichiara propenso a farlo.

E' indubbio che questi dati rappresentino un elemento di grande attrattiva per l'industria, alimentare e non: questo settore sembra assicurare ampi margini di crescita in un periodo caratterizzato, al contrario, da una stagnazione dei consumi mitigata da timidi segnali di miglioramento. Oltre alle catene specializzate, anche la grande



distribuzione "tradizionale" sta rafforzando la presenza a scaffale di prodotti bio, anche con marchio proprio.

Molte imprese, sino ad oggi caratterizzate da politiche e produzioni non propriamente "green", stanno cercando di penetrare con rapidità in questo promettente mercato.

La presenza di Progeo nel biologico ha invece origini lontane e radici profonde.

E' il 1985. Progeo intravede in questo settore una prospettiva di sviluppo per i propri soci coltivatori: acquista in Francia il diritto ad utilizzare un metodo di agricoltura biologica, il Lemaire-Boucher - dal nome degli agronomi ideatori - e inizia a formare i propri tecnici secondo queste linee guida. Gli anni a seguire sono caratterizzati da un impegno crescente nel settore. La nostra azienda promuove la nascita di un organismo di controllo, il CCPB, crea due aziende di commercializzazione dei prodotti bio e converte le prime cinque aziende agricole alla semina biologica: il tutto in anticipo di oltre 10 anni sull'uscita delle normative europee di regolamento del settore.

In oltre trent'anni di lavoro sul territorio abbiamo convertito al bio le aziende agricole socie nelle nostre zone storiche di azione (Modena, Bologna, Parma e Reggio Emilia), in particolare quelle collinari che, senza questa opportunità, forse non sarebbero sopravvissute.

Progeo è, in primo luogo, una cooperativa la cui finalità è quella di valorizzare le produzioni dei soci, attraverso iniziative che garantiscano loro la maggiore redditività possibile; e il biologico ha rappresentato la strada per ottenere questo risultato, in particolare per le





Il dott. Ezio Redeghieri - Responsabile Assistenti Food Coop Estense - ha portato un contributo prezioso al convegno di settembre assicurando il mondo della produzione agro zootecnica sulla rinnovata sensibilità della distribuzione per la difesa del territorio e la salvaguardia delle tipicità.

aziende agricole che, in quegli anni, coltivavano cereali e colture estensive faticando ad ottenere remunerazioni soddisfacenti. Oggi sono quasi 600 le aziende coinvolte, con oltre 40.500 ettari coltivati in conformità ai requisiti del Regolamento Comunitario.

Negli anni successivi anche gli altri settori aziendali hanno investito nel biologico potendo contare sulla disponibilità delle produzioni delle aziende agricole socie: materie prime dall'origine certa, seguite e controllate dalla semina al raccolto, da trasformare in mangime e farina.

Nel 1992 il Molino di Ganaceto (Mo) è stato il primo stabilimento ad essere certificato da CCPB, uno dei più autorevoli enti di certificazione del settore: ad oggi produce e commercializza oltre 80.000 quintali di farine alimentari bio, 100% italiane e tutte ottenute dal grano coltivato dai nostri soci, che conosciamo uno ad uno.

Nel 1996 il Mangimificio di Sorbara (Mo) è stato interamente dedicato alla produzione di alimenti zootecnici biologici. Da allora il settore biologico di Progeo lavora con i propri uomini a fianco dei produttori per assicurare la conformità delle produzioni ai regolamenti che disciplinano il settore. In campo zootecnico, la nostra attività comincia con l'assistenza tecnica. Prima di fornire il mangime, i nostri tecnici lavorano con l'allevatore per implementare le migliori condizioni in termini di strutture aziendali, benessere animale, foraggi ecc. e fanno attività di formazione specifica sulla conduzione biologica dell'allevamento: solo dopo aver verificato che tutte le condizioni siano conformi e correttamente applicate in accordo al Regolamento Comunitario, l'azienda può entrare in uno dei nostri circuiti. In ambito agricolo, i soci sono affiancati dai nostri tecnici che forniscono un prezioso supporto (analisi dei terreni, semine, rotazioni colturali, pratiche agronomiche, ecc) sempre nel rigoroso rispetto del Regolamento Comunitario; nei fatti, noi siamo i primi garanti dei controlli che tutelano la qualità e la sicurezza dei prodotti immessi sul mercato. Oggi la domanda di biologico da parte dei consumatori esprime, in estrema sintesi, una richiesta di alimenti di qualità, sani e sicuri e prodotti nel rispetto dell'ambiente.

Il biologico è sicuramente il modello produttivo più coerente con queste istanze ed è stato al centro di molte iniziative in ambito Expo 2015 a Milano: salvaguardia della biodiversità e promozione di produzioni sostenibili sono alcuni tra i contenuti che hanno caratterizzato questa edizione.

Progeo è presente ad Expo nel Padiglione delle Biodiversità in coerenza con il proprio modo di fare impresa e con il ruolo che vuole ricoprire nel sistema agricolo ed alimentare. Lo spazio espositivo racconta tutte le nostre attività, il lavoro dei nostri uomini, le relazioni con alcuni fra i più importanti marchi dell'agroalimentare italiano che collaborano con noi per realizzare prodotti alimentari di eccellenza. Progeo ha inoltre organizzato due iniziative per celebrare questi trent'anni di attività nel settore che ci hanno portato ad essere azienda leader nel comparto agroalimentare. I convegni sono stati l'occasione per parlare di coltivazione e di allevamento biologico, di certificazione delle produzioni bio, di progetti di filiera e di attività di ricerca svolta in collaborazione con il mondo universitario; riteniamo che l'agricoltura biologica non sia un'utopia di ritorno al passato ma una razionale e scientifica opzione per un futuro che sappia conciliare le esigenze di redditività delle imprese agricole, la qualità dei prodotti alimentari e la tutela dell'ambiente. Il miglioramento della vita individuale e collettiva è uno dei valori distintivi della cooperazione: per questo Progeo si impegna da molti anni a sostenere prospettive di sviluppo coerenti con la conservazione della biodiversità, risorsa vitale per le economie locali e globali.



*1985
Il biologico
sembrava
la fine del mondo
e invece no
siamo ancora qua
.... eh già!*

*L'accoppiata rock
agro-biologica di
Progeo
più forte al mondo:
Tiziano Orlandi e
Giampaolo Rovatti
calcano la scena
incuranti degli
accidenti
del tempo che passa*





Az. Agr.
Ferrari Marco
Serramazzoni - Modena

L'azienda di Marco Ferrari produce latte Bio per il Parmigiano Reggiano già dal 1998, quando ancora era gestita dal padre e dallo zio. Marco ha sempre puntato sull'innovazione ed è sempre stato attento alle opportunità che la tecnica o le politiche agricole mettono in campo: fra i primi ad impiegare l'unifeed, poi il bio e il fotovoltaico integrato da 100 kw, ora anche con un bell'agriturismo a ristretto numero di ospiti per garantire la qualità della cucina familiare gestita da mamma, moglie e figlio. Nonostante la sua propensione per i lavori in campagna, Marco passa il suo tempo in allevamento perché ha capito che *"se gira la stalla gira tutto"*, ci dice, e aggiunge *"il mio non è un semplice lavoro, è una passione che non mi fa pesare la fatica e soprattutto serve per raggiungere i risultati"*. Con questo approccio poi ha compiuto anche altre scelte, la prima è la qualità della manodopera impiegata in azienda, scegliendo persone esperte seppur più costose, la seconda è la videosorveglianza di ogni reparto dell'allevamento, diviso in due stalle fra loro distanti, per aver modo di capire dove nascono i problemi o per prevenirli. E' il caso della mungitura dove sono stati abbattuti i problemi a favore della sanità delle mammelle. L'azienda complessivamente ha numeri di notevole rilievo: 190 vacche in mungitura, 300 ettari di terreno lavorati di cui metà in proprietà, da cui ricava l'autosufficienza foraggera e un terzo dei fabbisogni cerealicoli. La stalla è organizzata a gruppo alimentare unico, con una sala parto su paglia dove avviene anche l'allatta-



Marco Ferrari con l'agente Progeo Paolo Pinotti

mento naturale per i primi due giorni del vitello (da quando fa così i vitelli crescono senza più problemi); il piatto è composto dal Nucleo Bioforce 37, Bioforce Energy e orzo bio, oltre ai foraggi aziendali. Ottimi i risultati: buona fertilità e numero di parti per vacca che comporta la vendita di animali da vita, produzione di latte molto efficiente con medie di 30 litri durante l'anno e vette di 33, tenori caseari di 3,40% di proteine e 3,55% di grasso, fattori che portano a marchiare il formaggio con il 99,8% di scelto.



BioLatte, un successo crescente per gli
allevatori e per Progeo.

Allevatori della prima ora del **Bio**

e quelli in conversione ora:

la costante è **Progeo** che offre a tutti

una "messa in strada chiavi in mano"

facile, sicura, produttiva



Az. Agr. Iris di Avanzini

Lesignano Bagni - Rivalta - Parma

Iris è il nome di un fiore, di un colore, della mamma, della figlia e dell'azienda di Avanzini Umberto, proprietario assieme alla moglie Carolina Cecchi ed ai figli Iris e Davide con sua moglie Monica.

Questa realtà aderente al biologico dal '97 è un esempio ben riuscito di azienda a filiera completa che parte dalla produzione di foraggio per la propria stalla, passando al latte che viene infine trasformato in formaggio nel proprio caseificio aziendale. Tutto il processo è certificato dal CCPB di Bologna.

La commercializzazione finale di Parmigiano Reggiano, Pioniere, Caciotte, Caciocavallo, Pannacotta, Yogurt, Stracchino, Crema di formaggio, Ricotta e Gelato di solo latte di Bruna, viene gestita sempre dalla famiglia attraverso una vasta rete distributiva costituita dal proprio spaccio aziendale, numerosi gruppi di acquisto, Coop Estense, Conad, le catene di negozi specializzati bio ed i canali esteri, in particolare Inghilterra, Germania, Belgio e Francia. Il corpo stalla è al centro di una bella vallata verde nei pressi del parco dei Barboj a Rivalta sulle prime colline parmensi, le 77 vacche in mungitura sono in prevalenza di razza Bruna, gestito da personale di fiducia, Gianmarco, Marco, Filippo e Paolo Makan, con l'assistenza del veterinario aziendale Alberto Bagnaresi dello studio San Giorgio. Il lavoro di caseificio invece appartiene a Umberto Avanzini ed al figlio Davide, mentre ad Iris spetta il marketing e alla moglie Carolina l'amministrazione.

Il nostro Gino Rossi non è solo e semplicemente il rappresentante di Progeo ma anche il principale consulente per assicurare che il ciclo produttivo rispetti il regolamento bio, oltre ad essere un apprezzato amico di famiglia.

Estremamente suggestiva e funzionale risulta poi la riqualificazione edilizia dell'antica costruzione rurale che oltre a rispettarne gli aspetti tipologici ha inserito elementi innovativi, facendo coesistere una bella cantina del 700 per la stagionatura del Pioniere, il formaggio "nero", con una sala ristorazione posta sotto il porticato e con una moderna sala convegni e degustazione.

Nella cantina sotterranea viene stagionato il Pioniere, formaggio che si rifa' alle produzioni del secondo dopoguerra, quando le forme venivano verniciate di nero. E' prodotto con solo latte crudo intero della munta mattutina, formellato per un peso di 18 kg, dotato di cappatura di colore alimentare nero.

La pasta risulta morbida e setata, seppur con retrogusto deciso.

A lato: vista dell'azienda inserita nel parco dei Barboj.

Gino Rossi assieme ad Umberto Avanzini.

La sala convegni e degustazione.





Az. Agr. La Favola di Bertolotti - Lesignano Bagni - Parma

Anche questa è un'azienda dal lungo corso biologico avendo aderito nel '97 con i terreni e nel 2002 con la parte zootecnica. Tutto il processo è certificato dal CCPB di Bologna. La famiglia Bertolotti proprietaria dell'azienda è costituita da Oreste e la moglie Sandra, i figli Paolo e Gianemilio e i nipoti Davide, Alessia, Cristina e Francesca. Oreste è sempre stato determinato nello scegliere percorsi produttivi vocati alla qualità piuttosto che alla quantità fine a se stessa, ed oggi è ripagato per queste scelte dal prezzo del latte bio decisamente soddisfacente rispetto a quello convenzionale. La superficie dei terreni coltivati è di 85 ettari destinati a medica, grano duro, favino e pisello. Anche se rispettosi del disciplinare biologico le produzioni sono abbondanti e più di una volta son risultate superiori a quelle convenzionali. La stalla è costituita da una parte più vecchia ed una appena terminata, capace di ospitare nel pieno rispetto del comfort animale i 110 capi in mungitura e la rimonta. Le medie produttive sono di 30 litri per capo ed i titoli caseari risultano ottimi: proteine 3,5%, Grasso 4%, lattosio 4,9% e cellule sotto le 200 mila. Ottima anche la fertilità. Le razze allevate sono la pezzata nera italiana e la Bruna, ormai maggioritaria.

Il veterinario dott. Giuseppe Orsi, segue la sanità e la fertilità aziendale e si sta specializzando in campo biologico. Paolo Bertolotti ci dice: *"Si lavora bene quando il mangimista ed il veterinario aziendale collaborano, i risultati si ottengono più facilmente. Produrre biologico impegna ma noi siamo ripagati per questo impegno, molti piangono delle occasioni perse in passato ma ora è il momento di puntare decisi sul bio che è certamente il futuro per l'Italia".* Anche in questa azienda biologica c'è un rapporto speciale di fiducia con Gino Rossi, il rappresen-



tante e consulente bio di Progeo. A lui spetta anche il compito di seguire l'alimentazione, costituita da una razione tradizionale con auto-alimentatore a due vie con cui vengono distribuiti i mangimi Bioforce 18-40 e Trentin Energy.

Paolo Bertolotti, la nipote Cristina, Gino Rossi e Oreste Bertolotti





Dal nostro corrispondente...

BRUNO COSTA dal Trentino

Le campionesse della Val Rendena 2015

Dal 24 al 30 agosto 2015 ha avuto luogo a Pinzolo (Tn) l'ormai tradizionale **"Giovenche di Razza Rendena: sfilata e dintorni"**, un evento che valorizza l'identità storica, culturale, ambientale e zootecnica della popolazione della Val Rendena e della sua omonima razza.

Centoquarantanove i soggetti presenti in mostra, provenienti da un po' tutti gli allevamenti della Val Rendena; numerosissimi gli spettatori presenti, che si sono assiepati attorno al recinto delle valutazioni dalla mattina presto alla tarda serata, per osservare, incuriositi ed attenti, gli animali presentati nonché le loro caratteristiche morfologiche e genetiche. Ottima la qualità media degli animali esposti, frutto della rigorosa attività di selezione operata dagli allevatori, sottolineata anche dai dati genetici e produttivi riportati nel catalogo. Gli animali erano divisi in due categorie, le manze da 22 a 30 mesi e da 30 a 36 mesi, e sono stati giudicati dalla ottima dott.ssa Nadia Guzzo.

Tra gli animali giovani ha primeggiato la bovina TUAREG APE di **Mauro Polla** di Caderzone Terme (Tn), davanti alla bovina URIONE ZIZZANIA dell'Azienda **Rino Artini** di Zuclo (Tn). Tra gli animali adulti ha meritato il primo premio la bovina SNUP ZALDA dell'Az. **Masè Flavio** di Strembo (Tn) che è stata pro-



clamata anche campionessa assoluta della mostra.

Sua degna riserva il soggetto TEST ZOE dell'az. Polla Mauro di Caderzone Terme (Tn), proclamata a sua volta campionessa di riserva della mostra.

Progeo non può nascondere la propria soddisfazione, poiché tutti e tre gli allevatori in premio, di riconosciuta professionalità, sono nostri clienti da molti anni, nel settore biologico. Produrre "BIO" è "bello", si potrebbe dire e mai un attributo è stato così appropriato come in questo caso.

Considerando poi le produzioni delle mandrie allevate da questi allevatori, assolutamente sovrapponibili, se non migliori rispetto al "convenzionale", produrre "BIO" sembra anche economicamente apprezzabile.



PIETRO PASQUALI da Villa Minozzo (Re)

Az. Agr.

Branchetti Silvia

Soraggio di Castelnovo Monti (Re)



L'allevamento di **Silvia** ed il marito **Renato Zambonini** ha 35 vacche in mungitura e conferisce il latte alla latteria Fornacione di Felina. Nonostante l'estate calda trascorsa, la stalla ha sempre prodotto 32-33 litri di media, con validi titoli caseari:

2,60 di caseina 3,60 di grasso e 125 mila cellule. Buona la fertilità, migliorata rispetto agli scorsi anni, grazie anche all'ingresso di Progeo che ha portato mangimi estremamente nutrienti: **Maxotto**, **Supplitech Fioc** e all'occorrenza **Nucleo Pam** quando scarseggiano i foraggi di medica.

Silvia e Renato assieme ai figli Marco, il più giovane, e Cristian, la nuora Pamela e la nipotina Chiara.

Az. Agr.

Devid Martyn

di Razzoli Fiorenzo e Dallari Monica

Minozzo di Villa Minozzo (Re)

Quando nel 2003 **Fiorenzo e Monica** decisero di fare la stalla con la copertura in legno non vi erano altri esempi sul territorio: la scelta si conferma ancor oggi felice perché robustezza, comfort e armonizzazione ambientale sono apprezzabili a colpo d'occhio.

L'allevamento presenta 70 vacche in mungitura, 30% delle quali di razza Bruna, che producono mediamente 33-34 litri con 2,65 di caseina e 3,55 di grasso, con l'invidiabile tenore di 71 mila cellule che da solo basta a spiegare la attenzione e la cura che la famiglia impiega in prima persona. Il latte viene conferito alla vicina latteria di Minozzo, che a breve si fregerà del marchio **"Prodotto di Montagna"**.

Volendo, si può riconoscere (e assaggiare) quello



Fiorenzo e Monica assieme ai figli, entrambi studenti di agraria, Devid e Martina, da cui prende origine il nome dell'azienda.



proveniente dalla stalla di Fiorenzo perché il casaro lo lavora separato dagli altri e lo segna con la sua iniziale.

L'alimentazione è basata sui foraggi prodotti dall'azienda, sia verdi che affienati al sole o con l'essiccatoio, ed è completata da mangimi ad alto valore nutritivo: **Pr 17-38**, **Supplitech**, **Tecnomilk Fioc**, distribuiti con 4 alimentatori a due vie e a mano, per richiamare in mangiatoia gli animali.

Az. Agr.

Belli Corrado

Sologno di Villa Minozzo (Re)



L'azienda di **Belli Corrado** di Sologno merita certamente una considerazione particolare nel presentarla sul nostro giornale, poiché possiamo vantare di godere della sua fiducia di cliente da oltre 50 anni. Il papà **Remo**, che da poco ha compiuto 87 anni ed ancora lavora in stalla aiutando **Corrado**, iniziò a comperare il mangime da **Palladini**, uno dei rappresentanti storici dell'allora CPCA, e da allora non ha mai cambiato una volta.

Il suo allevamento è rimasto come allora, con qualche animale in più, e si è conservato nel tempo come unico rimasto nel paese. Seppur vecchia, la stalla risulta molto ospitale per le vacche che si presentano tranquille e in buona forma fisica; anche il latte prodotto, destinato al caseificio di Minozzo, presenta eccellenti titoli caseari (2,68 la caseina) ed una buona media produttiva.

Il foraggio aziendale è di grande qualità e colpisce il visitatore perché conferisce alla stalla un gradevolissimo profumo. Possiamo affermare quindi che ci riteniamo onorati di avere il favore della famiglia **Belli** e dei tanti clienti che da una vita ci scelgono: nelle relazioni umane non importa certo la dimensione e la tecnologia, bensì il rapporto di fiducia che si crea e che il tempo custodisce.

Foto sopra: Corrado Belli ed il padre Remo.

Foto sotto: la famiglia al completo: la moglie Maria, la figlia Antonella, Corrado e Remo Belli



Az. Agr.

Favali Giambattista e Mercati Gabriella

Casale di Castelnovo ne' Monti (Re)



Giambattista Favali da quasi trent'anni è il presidente di una delle latterie più rinomate per la qualità del suo formaggio, quella di Casale di Bismantova.

La sua azienda è pochi metri al di sopra del caseificio e ospita 50 vacche in mungitura ad altissima produzione di latte.

Ai primi di ottobre sta producendo 35 litri di latte e nei momenti stagionali più difficili non scende comunque al di sotto dei 31 litri.

Fra gli artefici di questo successo c'è il figlio **Daniele**, grande appassionato di vacche e di genetica (5 vacche sono state punteggiate "eccellenti" ovvero con oltre 90 punti), sempre presente in stalla per assicurarsi che gli animali godano di tutte le attenzioni che necessitano.

Ottimi i titoli caseari con 2,65 di caseina e 3,50 di grasso, con 150 mila cellule.

L'alimentazione è di assoluto primordine, partendo dal foraggio aziendale essiccato per finire coi mangimi Progeo di grande valore nutritivo: **Nectar, Nectar Gold e Pr Milk 42**.

Foto sopra: Daniele Favali con Giorgio Costa ed Emilio Merlini di Progeo



GIANFRANCO BULFARI da Piacenza

Az. Agr.

Pratovalente di Antozzi Giordano e Graziano Alseno (Pc)

L'allevamento **Pratovalente** della famiglia **Antozzi** conta 325 capi, di cui 145 vacche in latte. La mandria è prevalentemente di frisone con una nuova attenzione verso gli incroci. La stalla costruita di recente è a lettiera permanente con 10 mq/capo. Questo spazio a disposizione crea una condizione di benessere a favore di una buona fertilità e un'ottima qualità del latte: cellule 267.000, grasso 3,89, proteina 3,48 (dati media 2014). La produzione per capo si attesta sui 96 q.li capo. e tutto il latte prodotto viene trasformato in Grana Padano. La famiglia Antozzi conduce 125 ettari coltivati a mais, triticale, loietto, frumento e prati polifiti. Tutta la produzione agricola viene destinata all'alimentazione della mandria. Per il completamento delle razioni viene utilizzato il **Nucleo Latte 325 Plus Progeo**.



Antozzi Graziano con i figli Giovanni e Gabriele

Az. Agr. Vivaietto di Barbieri & C. • Cortemaggiore (Pc)

L'allevamento dell'**Az. Ag. Vivaietto** condotto da **Giancarlo** e la moglie **Mariangela** trae le sue origini dalla volontà di Mariangela, quasi trenta anni fa, di continuare la produzione di latte nell'azienda paterna.

Attualmente si sta ultimando la nuova stalla per le vacche in latte iniziata qualche anno fa. La produzione di 100 q.li capo delle attuali 130 vacche in lattazione è trasformata in Grana Padano Dop nel caseificio sociale cooperativo "Casa Nuova" di Chiavenna Landi in cui Giancarlo è consigliere.

La superficie coltivata è di 125 ettari suddivisi tra mais,

medica, frumento, loietto che vengono utilizzati uniti al **Nucleo Up 31 Progeo** per l'alimentazione della mandria che raggiunge i 300 capi.

Tanta volontà, impegno e sacrificio con la convinzione che è fondamentale ciò che si fa ogni giorno.



Il sig. Giancarlo con la moglie sig.ra Mariangela e i figli Gianmarco e Michele

ROBERTO SIGHINOLFI da Modena

Az. Agr.

Ranieri Armando e Lucia Formigine (Mo)



La famiglia Ranieri al completo

L'azienda agricola **Ranieri Armando e Lucia** è l'esaltazione della conduzione familiare e della gestione attenta, oculata e di chi fa il passo come ha lunga la gamba.

Partendo dalla piccola stalla gestita dal padre **Francesco** e dalla mamma **Gemma** passo dopo passo ampliamento dopo ampliamento i figli Armando e Lucia sono arrivati ai 160 capi in mungitura attuali.

E adesso con l'ingresso in azienda di Lorenzo, figlio di Armando, e Luca, figlio di Lucia, si parte di slancio per aggiungere un altro pezzo di stalla ed aumentare ancora il numero dei capi.

La rimonta non manca, l'entusiasmo e la forza lavoro neppure.

La gestione dell'azienda è semplice e funzionale con un occhio alla tradizione.

L'uso oculato del verde da marzo fino ad ottobre permette di sfruttare il più possibile i terreni dell'azienda con una sostanziale riduzione dei costi.

Anche i fieni sono prodotti quasi totalmente in azienda.

I mangimi vengono distribuiti con autoalimentatori a 2 vie.

I mangimi Progeo usati sono **Elios** e **Starch Gold**.

Per le bovine in asciutta **Bag** e **Salion**.

GIULIANO ZANAGLIA da Modena

Az. Agr.

Berti Giuseppe e Bianchini Elena Sestola (Mo)

Vista la passione dei figli per l'attività di famiglia, in particolare di Francesca e Nicola, Giuseppe Berti e la moglie Elena, di Rocchetta Sandri di Sestola (Modena), hanno deciso di investire sul futuro dell'azienda agricola e quest'anno hanno inaugurato la nuova stalla, passando alla stabulazione libera e raddoppiato i capi presenti, portando così la mandria a 90 vacche in lattazione e circa 150 capi complessivi.



Giuseppe ed Elena Berti, con i figli Francesca, Nicola ed il giovanissimo Matteo, anche lui impaziente prossimo allevatore.

L'azienda **Berti**, completamente autosufficiente con i foraggi di produzione aziendale, è uno dei soci più importanti del caseificio Santa Lucia di Rocchetta, noto per la qualità del Parmigiano Reggiano di montagna e della ricotta, prodotti disponibili allo spaccio aziendale e distribuiti direttamente in tutta la provincia.

I Berti sono clienti da oltre 40 anni, prima di APCA Modena e poi di Progeo, dai tempi del capostipite **Antonio**, ora siamo alla terza generazione di allevatori che avranno a disposizione nuove tecnologie per la gestione della stalla, per puntare così a migliorare ulteriormente i risultati aziendali, con l'assistenza tecnica ed i prodotti Progeo.

DAVIDE CAPUCCI da Mantova

Az. Agr. **Ramelli** **Marco e Stefano** Cavriana (Mn)

L'azienda agricola **Ramelli** è appena a sud delle colline moreniche, a Cavriana, provincia di Mantova.

L'azienda e il piano alimentare sono seguite da Davide Capucci, giovane agente anche lui di Mantova.

Questi bravi allevatori attestano la loro attività nei 35 ettari di proprietà, mungendo 75 vacche e accudendo 130 fra manze



Da sinistra: Marco Ramelli, Davide Capucci, Stefano Ramelli e il dott. Andrea Calzolari medico veterinario di Progeo

e vitelle. Si collocano attualmente nel gotha degli over 35 (litri) con 180 GIM e i seguenti titoli di latte: grasso 4,04%, proteine 3,65%, lattosio 5%, cellule 159000.

Le spese veterinarie sono 4000 €/anno, vale a dire poco più di 0,5 € per quintale di latte prodotto.

I dati di fertilità sono questi: parto-concepimento 107 giorni, PR regolarmente sopra a 16, 2 inseminazioni per vacca.

Il tutto senza sincronizzazioni, senza podometri, solo loro due e la loro grande passione: le vacche.

DAVIDE CAPUCCI da Modena

Az. Agr. **Consoli Gabriele e Fabrizio** Mirandola (Mo)



I fratelli Consoli Gabriele e Fabrizio con il padre Luigi e l'agente Progeo Davide Capucci

Il terremoto del 2012, la vecchia stalla con le vacche legate inagibile, la casa inagibile.

la sistemazione tribolata e precaria degli animali sotto ad un tunnel e come abitazione un prefabbricato.

Tutto questo non ha tolto la voglia alla famiglia consoli di fare gli allevatori.

All'apparenza schivi e riservati ma con la forza e la tenacia di chi ha chiaro il proprio obiettivo.

E nata così la nuova stalla molto bella funzionale e luminosa fatta con una tensiostruttura

A sfidare il terremoto.

Per la realizzazione della stalla l'azienda consoli ha usufruito dei contributi del psr misura 121 che ha coperto poco più del 20% della cifra investita.

La nuova stalla ha una capacità di 70 capi in mungitura ed è stata realizzata per offrire il massimo benessere agli animali.

Gli effetti cominciano già a farsi vedere attualmente le cellule di massa sono sotto le 100.000 la carica batterica è su livelli insignificanti e le rilevazioni dei calori è molto migliorata.

Per l'alimentazione degli animali oltre al foraggio, completamente aziendale, viene usato un solo mangime ma di grande sostanza il **Milk 15-48**.

Giuseppe Borrata

Casale di Principe (Ce)



Giuseppe nella corsia del gruppo di bufale piu' produttrici

Nel 1990 **Nicola**, il papà di **Giuseppe**, iniziò ad allevare 150 bufale, con il costante lavoro di Giuseppe l'azienda raggiunge gli attuali 650 capi di cui 370 in mungitura (media annua).

L'azienda **Borrata Giuseppe** sita nel comune di Santa Maria la Fossa di Caserta produce sui terreni di proprietà foraggi verdi affienati e insilati di ottima qualità quasi sufficienti al totale fabbisogno. Le bufale in mungitura sono divisi in tre gruppi (gruppo alta produzione - gruppo bassa produzione - gruppo ad una mungitura solo il mattino).

Con gli ottimi foraggi ed una attenta gestione si riesce ad ottenere risultati soddisfacenti sia come produzione 9.6 media annua e sia come titoli di grasso 8.4 media annua e proteine 4,65 media annua. Grazie ad una corretta destagionalizzazione, alla pratica dell'inseminazione artificiale e all'inserimento di manze (poco sensibile al fotoperiodo) si riesce a far partorire e a produrre latte nel periodo di maggiore richiesta che va da marzo a settembre.



Az. Agr.

Letizia Srl • Pietramelara (Ce)



Punta di diamante dell'allevamento bufalino Biologico, l'az. agr. **Letizia Srl** di Pietramelara (CE), lavora nel suo caseificio aziendale tutto il latte prodotto dalle circa 350 bufale in lattazione, e destinato alla produzione di mozzarella di bufala campana DOP, venduta in Italia ed esportata all'estero.

Sui 120 ettari aziendali, vengono prodotti silomais, siloerba, e fieno di loietto che integrati con i mangimi **Progeo Bio**, **Bioforce 23** e **Bioforce Rumix**, formano la razione alimentare. I dati produttivi (11,3 litri di media al 7,80% di grasso e 4,45% di proteine con resa media in mozzarella del 24-25%) indicano che la collaborazione intrapresa da **Davide Letizia**, titolare dell'azienda e la Progeo sta dando risultati vincenti.





IVAN PISTILLO da Latina

Az. Agr.
Ferri Fabrizio • Fondi (Lt)



Fabrizio Ferri, proprietario dell'azienda

L'az. agr. **Ferri Fabrizio**, è situata nella fertilissima piana di Fondi (Latina), zona ricca di ortaggi e allevamenti bufalini.

La produzione di latte delle 250 bufale in mungitura, è concentrata fra i mesi di febbraio-marzo e settembre-ottobre, laddove è più alta la richiesta sul mercato della mozzarella.

Quest'anno, con l'inizio della collaborazione con Progeo, si è voluto incrementare l'uso in razione di materie prime (farina di mais e tritello) assieme ai mangimi **Mix M.D.M. e Bubalus Vigor**, con lo scopo di ridurre il costo razione.

L'abbinamento poi con foraggi aziendali come silomais e siloerba di buona qualità, ha consentito all'azienda di produrre circa 9,3 litri di media al 8% di grasso ed al 4,9% di proteina.



PASQUALINO INGLESE da Salerno

Az. Agr. **Cicatelli Gerardo**
Serre (Sa)



Gerardo con le sue gemelline Eufemia e Annalisa

L'azienda agricola di **Gerardo Cicatelli** è ubicata nel comune di Serre (Salerno), alle pendici dei Monti Alburni e agli estremi della Piana del Sele.

L'allevamento conta 75 capi in mungitura (media annua) e conferisce il latte al caseificio dei **F.lli Cicatelli srl**, dove viene prodotta la famosa mozzarella di bufala dop.

Con una attenta gestione si riesce a produrre un latte di qualità con titoli di grasso 8.70 (media annua) e proteina 4.65 (media annua) con una resa in mozzarella di kg 26 x 100 litri di latte. Le produzioni raggiungono i 9,8 litri di media grazie anche all'introduzione in razione di mangimi energetici come il **Bubalus Vigor** e il **PR 13**.





Giornata Bovino da Carne

Az. Boccarone - Ronca
località Tezzoli -
Marmirolo (MN)

Anche quest'anno non poteva mancare l'ormai tradizionale appuntamento con la **Giornata del Bovino Carne**.

L'edizione 2015 si è svolta venerdì 16 ottobre come sempre presso **l'Azienda Agricola Boccarone dei sig. Ronca** che ringraziamo per la familiare ospitalità che ogni anno ci riservano e curata per Progeo da **Federico Venturini** e **Damiano Milani**.

Moltissimi gli allevatori e addetti del settore che hanno partecipato all'evento in località Tezzoli e che hanno potuto scambiarsi opinioni sulla situazione sanitaria e di mercato che caratterizza quest'autunno 2015.



Le relazioni, di altissimo livello, hanno fatto luce sull'importanza del costante controllo delle materie prime per una razione sicura, tenuta da **Flavio Melli**, responsabile del **Laboratorio Qualità Progeo**.

Altro argomento interessantissimo, illustrato dal dr. **Paolo Rossi del CRPA di Reggio Emilia**, ha confermato la fondamentale importanza del benessere animale in allevamento per la riuscita tecnica ed economica dello stesso.

Infine il **Presidente di Unipeg Fabrizio Guidetti** è intervenuto presentando la nuova sfida al mercato da parte di Unipeg che grazie al marchio **Assofood** arriverà direttamente sulle nostre tavole con prodotti di altissima qualità.

Eccellente anche il menù offerto a tutti gli ospiti, che hanno così potuto gustare in anteprima i buonissimi prodotti Assofood oltre all'immane cotechino su pane caldo e vino di ottima qualità.



Un ringraziamento particolare al super visore della cucina, degno di Masterchef, **Daniele Ronca**.



