



Purina

1-2/2021

informa



INSIEME NE USCIAMO

Il COVID-19 ha impattato ogni angolo del mondo stravolgendo la nostra quotidianità e il nostro modo di vivere e lavorare. Reagire come una squadra è, è stato e continuerà ad essere la migliore arma contro la pandemia. Il nostro impegno verso i clienti, i partner commerciali e le comunità locali è rimasto immutato, mentre il nostro senso di unione e di appartenenza ad un'unica grande famiglia è diventato ancora più forte. Perché? Perché #INSIEMENEUSCIAMO!

Cargill
Helping the world thrive





DAIRY COOLER

IMMUNOADVANCE

Meno stress da caldo, vacche più in forma e vitelle più forti.

Dall'unione delle tecnologie Purina® Dairy Cooler e ImmuniTek nasce **Dairy Cooler ImmunoAdvance**: il nutrimento ideale per raffreddare le tue vacche dall'interno, già a partire dalla fase di asciutta, e rinforzare il loro sistema immunitario. Così, anche d'estate, la tua mandria continuerà a darti il meglio.



Purina



PRONTI PER LA RIPARTENZA?

Aspettiamo tutti con entusiasmo questo momento, ma a ben guardare nessuno di noi, Allevatori, Concessionari, Tecnici Purina® è mai rimasto fermo. Perché solo lavorando "insieme" si esce da questo tunnel

C'è una gran voglia di tornare alla "normalità", ma prima di poter mettere la parola "fine" a questa pandemia che ha stravolto il nostro modo di vivere occorrerà ancora tempo. Sarà un periodo importante per gettare le basi della nostra "ripartenza", che dovremo sempre vivere all'insegna della massima sicurezza, ma durante il quale occorrerà focalizzare al meglio gli obiettivi da raggiungere. D'altro canto la pandemia, oltre ad essere una minaccia per la salute delle persone, rappresenta anche una minaccia all'economia globale e alla stabilità dei mercati: nelle nostre stalle ci troviamo quotidianamente a combattere contro questo clima di incertezza generalizzata, mettendo in campo - ora più che mai - tutte le strategie per lavorare in prevenzione ed accrescere l'efficienza aziendale. Gli strumenti non manca-

no e anche l'arrivo della stagione calda, che non è certo un'alleata della produttività, può essere affrontato in maniera proattiva dando spazio nella razione ai prodotti messi a punto dalla ricerca **Purina®** per dare alle bovine quell'aiuto in più in un momento in cui occorre sostenerle con maggiore attenzione. Prodotti come **Dairy Cooler ImmunoAdvance** possono fare la differenza, preservando il benessere animale e consentendo alla mandria di restare sempre fertile e produttiva tutto l'anno.

Sul fronte **Purina®**, la pandemia non è stato motivo di inattività: per rimanere sempre vicini agli allevatori, abbiamo continuato ad organizzare incontri tecnici, anche se in modalità diverse dal solito. Ci siamo infatti incontrati on line durante i "**Purina® Live Streaming**", coinvolgendo gli allevatori in collegamento dalle loro stesse stalle per parlare insieme del futuro e della migliore tecnologia nutrizionale per essere sempre più performanti. Tutto questo sempre nella massima sicurezza.

Neanche la ricerca **Purina®** si è fatta intimidire dalla pandemia ed anzi ha esteso i propri confini, come nel caso della linea **Immunithek** che sta confermando la propria efficacia anche nel settore equino. In questo numero di Informa abbiamo dato spazio alle testimonianze di successo dei tanti allevatori con cui **Purina®** collabora da anni in un'ottica di crescita comune ed avanzamento tecnologico.

Il nostro è un lavoro di squadra e tutto il team **Purina®** non si è mai fermato anche durante le fasi più dure della pandemia, capitalizzando l'energia dei nostri Concessionari e dei nostri tecnici. Dimostrando sul campo che insieme tutto si affronta e che insieme se ne esce. ←



Direttore responsabile Gustavo Napoli
Vice Direttore Serena Guariniello
Coordinamento redazionale Antonella Girotti

Collaboratori di redazione

Arianna Aspersi	Barbara Mariani
Sebastiano Bergamaschi	Luca Nano
Flavio Cattaneo	Riccardo Paganelli
Donato Chiumiento	Giovanni Pinna
Attilio Chiola	Sergio Ricci
Umberto Cocuzza	Matteo Salcuni
Silvia Dal Farra	Stefano Salerno
Giulia Di Matteo	Angelo Sofia
Fabio Grassi	Riccardo Viciguerra
Adriano De Sainz	Riccardo Villani
Nicola Germano	Giovanni Vitali
Matteo Longo	

Segreteria Informa

antonella_girotti@cargill.com
 www.cargill.it

Tiratura 7.000 copie

Stampa

D'Auria Printing Spa
 S. Egidio alla Vibrata (TE)

Disclaimer Gli scritti e le immagini pubblicate non possono essere riprodotti senza l'autorizzazione della società

Publicato da Cargill® s.r.l, società a Socio Unico soggetta a direzione e coordinamento di Cargill® Inc.
 Sede Legale, Via Ripamonti 89, 20141 Milano
 Codice Fiscale/PIVA IT 12096330159

Numero di iscrizione al Registro delle Imprese di Milano:
 12096330159, N.REA 1525838
 Capitale Sociale Euro: 10.000.000,00 i.v.
 Feed & Nutrition Division
 Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2015

sommario

editoriale



01 PRONTI PER LA RIPARTENZA?



storie

04 "LA CIGOLINA" HA SCELTO LA VIA DELLA NUTRACEUTICA

08 "MAGICA" DI NOME E DI FATTO

12 AI PIEDI DEL MONVISO, SI MUNGE UN MARE DI LATTE

16 PROVOLE E BISTECCHIE PER UN CONSUMATORE ESIGENTE

20 CHE BÙN, L'IDEA VINCENTE DELLA FAMIGLIA PORTA

24 LOCALE E DI QUALITÀ: PER LA CARNE DELLA FAMIGLIA IULIANO NON C'È CRISI



personal trainer BOVINI

28 LA LOTTA ALLO STRESS
DA CALDO PARTE ANCHE DALLA
MANGIATOIA

speciale

32 PURINA® LIVE STREAMING,
INSIEME E IN SICUREZZA



testimonianze

36 ANIMALI SANI E
AL FRESCO CON PURINA®



personal trainer SUINI

39 SUMMER BALANCE 2.0,
INSIEME CONTRO LO STRESS
DA CALDO



safety

44 ZERO HARM WEEK,
LA SICUREZZA IN PRIMO PIANO

48 QUANDO SI È AL VOLANTE
NON SI USA IL TELEFONO

cargill cares

49 UNA SCELTA RESPONSABILE
CON DUE BUONE LETTURE PER
SOSTENERE L'UNICEF

51 DONARE È UNA QUESTIONE
DI PANCIA

52 CON OCCHI AZZURRI CONTRO
LE PATOLOGIE GENETICHE RARE

NEL 2011 VITTORIO (A SINISTRA) E ALESSANDRO GABOARDI SONO DIVENTATI TITOLARI DELL'AZIENDA AGRICOLA DI CASTELNUOVO BOCCA D'ADDA (LO) EREDITATA DALLA NONNA



"LA CIGOLINA" HA SCELTO LA VIA DELLA NUTRACEUTICA

I fratelli Vittorio e Alessandro Gaboardi sono figli di medici. E quando hanno preso in mano le redini dell'allevamento di famiglia, hanno voluto puntare sulla produzione di latte e carne ad elevato contenuto salutistico



DA 10 ANNI A QUESTA PARTE LE FRISONE VENGONO FECONDATE UNICAMENTE CON SEME DI TORI BETA-CASEINA A2A2

SOTTO A SINISTRA: NEL 2016 I FRATELLI GABOARDI HANNO COSTRUITO EX NOVO LA STALLA, RINNOVANDO ANCHE LA SALA DI MUNGITURA



“Questa è un’azienda storica, le vacche sono qui dal 1929. Ma noi siamo cittadini, senza studi agricoli alle spalle. E quando 10 anni fa siamo subentrati a nostra nonna, che allevava in modo tradizionale una mandria da 70 vacche in lattazione, abbiamo deciso di fare qualcosa di nuovo”. Sono un fiume in piena, **Vittorio e Alessandro Gaboardi**, quando raccontano

dell’avventura imprenditoriale intrapresa a partire dal 2011 alla Cascina Cigolina di Castelnovo Bocca d’Adda (Lo). Segno del sincero entusiasmo provato da questi trentenni cremonesi, che prima di indossare quotidianamente gli stivali si occupavano di tutt’altro (impegnato nei media televisivi Vittorio, e studente di economia Alessandro). “Siamo figli di medici – incalza Vittorio – e ci siamo detti:

I SUGGERIMENTI TECNICI DI ADRIANO DE SAINZ, DIRETTORE TECNICO PURINA®, VENGONO PUNTUALMENTE ACCOLTI DAI GIOVANI TITOLARI DELL’AZIENDA





LA LATTERIA LAVORA SEPARATAMENTE IL LATTE DE LA CIGOLINA, PER PRODURRE GRANA PADANO DOP E PROVOLONE DOP "DA LATTE BETA CASEINA A2A2"



I FRATELLI GABOARDI COMMERCIALIZZANO DIRETTAMENTE I LORO PRODOTTI

La razione alimentare delle vacche in lattazione	
Materiale	kg
Mais insilato	24 kg
Fasciato misto	4
Medica fieno	2.5
Mais pastone e farina	8.7
Nucleo Purina® e soia farina	6.5
Grasso e integratori	0.8

va bene, rileviamo l'azienda agricola, ma puntiamo a **produrre alimenti ad elevato contenuto salutistico**. Non solo **latte**, ma anche **carne**. Di qui la prima scelta: ingrassare la Frisone, non perché ce l'avessimo già in stalla, quanto piuttosto per la qualità della carne che questa razza riesce a esprimere a opportune condizioni. Noi, infatti, lavoriamo con i maschi castrati, alle cui mezzene viene applicato un periodo di frollatura di almeno 35 giorni, e con le vacche a fine carriera. Il risultato è una carne tenera e con il giusto grado di marezzatura, la stessa che ci siamo messi a produrre anche con la **Wagyu**. Una razza, questa, che 10 anni fa era semi-sconosciuta in Italia, ma che oggi è diventata famosa ed è apprezzata anche per la qualità del suo grasso, a basso tenore di acidi grassi saturi e di colesterolo".

Di qui Vittorio non esita a narrare le vicissitudini incontrate per costituire da zero l'attuale mandria di **150 capi di "Nera Giapponese"**, full blood e incroci. Per passare poi a raccontarci della lavorazione delle carni in loco e del sistema di **vendita on line** dei pacchi **"nose to tail"** (dal naso alla coda, ovvero costituiti da tagli nobili e meno nobili), che vengono spediti in tutta Italia oppure, per i clienti più vicini, consegnati a domicilio.

Beta-caseina A2A2

Ma i fratelli Gaboardi sono riusciti a realizzare "qualcosa di diverso" anche sul versante latte, e per di più con la cara, "vecchia" Frisone. "Una volta partiti con la produzione di carne – ci spiega infatti Alessandro – e dopo aver avviato, dal dicembre del 2013, l'impianto aziendale di biogas,

che in un'ottica di **economia circolare** viene alimentato in larga prevalenza con le deiezioni della stalla, nel 2016 siamo intervenuti sulla stalla: abbiamo fatto costruire ex novo un moderno capannone provvisto di sala di mungitura 10+10, e ci siamo dotati di Herd Navigator 500, uno straordinario strumento gestionale. Per ciò che concerne, invece, le bovine, abbiamo fin da subito attivato l'altro progetto, ovvero la produzione di **latte beta-caseina A2A2**. A tal fine, da quando siamo in azienda fecondiamo le Frisone esclusivamente con tori A2A2, tanto che adesso circa **il 70% delle nostre 190 vacche in mungitura produce latte A2A2**". Un alimento che secondo gli studi scientifici e secondo l'esperienza di tanti consumatori ha nell'elevata digeribilità il suo principale punto di forza.

Ma attenzione, i fratelli Gaboardi non vendono latte alimentare: "Il nostro latte A2A2 – sottolinea infatti Alessandro – affluisce a un tank separato e viene consegnato alla nostra latteria, che a sua volta provvede a lavorarlo separatamente per trasformarlo in Grana Padano Dop e Provolone Dop da latte Beta caseina A2A2". Formaggi, questi, che vanno ad ampliare l'offerta salutistica de "La Cigolina" (www.lacigolina.it).

Ottime performance

I Gaboardi raccolgono molte soddisfazioni dalla mandria di frisone la quale manifesta ottima salute e fertilità, e si esprime con grandi numeri (38 kg per vacca al giorno, 4.3% grasso, 2.85% caseina e meno di 150,000 cellule). "Il merito – si schermisce Vittorio – va anche dato ai nostri consulenti, e in particolare agli **specialisti Purina®**, che da



A SINISTRA: UN GRUPPO DI WAGYU E DI FRISONE ALL'INGRASSO

SOTTO: LE CARNI DI WAGYU DE "LA CIGOLINA" PRESENTANO UNA MAREZZATURA MODERATA COSÌ DA POTER ESSERE CONSUMATE IN QUANTITÀ ADEGUATE ALLE ABITUDINI OCCIDENTALI



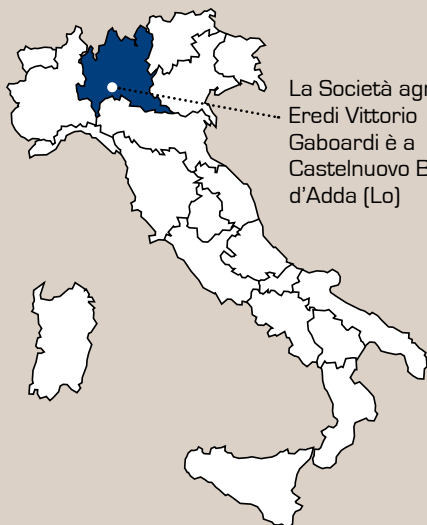
“Gli specialisti Purina® ci affiancano nelle scelte in stalla e in campagna. Per noi, che non abbiamo una tradizione agricola alle spalle, i loro consigli sono preziosi (Vittorio e Alessandro Gaboardi)”

alcuni anni che ci seguono nell'alimentazione e gestione della stalla, e grazie ai quali siamo riusciti a migliorare le nostre prestazioni sia dal punto di vista quantitativo

che qualitativo. **Adriano De Sainz** ci ha subito colpito per la serietà e per il suo altissimo livello di professionalità, e continua a darci suggerimenti importanti non soltanto per

la gestione della stalla, ma anche della campagna. Un aspetto, questo, che per noi è fondamentale visto che non abbiamo una tradizione agricola alle spalle”. “Particolarmente

preziose – aggiunge Alessandro – sono le indicazioni tratte dal monitoraggio di alcuni indici tecnici ed economici che ci aiutano a valutare l'efficienza della mandria”. Chapeau! ➔



La Società agricola Eredi Vittorio Gaboardi è a Castelnuovo Bocca d'Adda (Lo)

**Società agricola
Eredi Vittorio Gaboardi**
Cascina Cigolina,
Castelnuovo Bocca D'Adda (Lo)



- **In stalla:** 190 vacche in lattazione di razza Frisone; 150 bovini Wagyu, tra full blood e incroci
- **Produzioni di latte e qualità:**
38 kg capo/giorno al 4,3% grasso, 2,85% caseina e meno di 150.000 cellule somatiche
- **Destinazione del latte:** Latteria Pizzighettone con lavorazione separata e produzione di Grana Padano Dop e Provolone Dop “da latte Beta caseina A2A2”
- **Destinazione della carne** (Wagyu, frisoni maschi castrati e vacche a fine carriera): laboratorio aziendale per la commercializzazione in pacchi-famiglia
- L'azienda è servita dalla **Concessione Purina® Giovanni Torchio** (Cremona)

la scheda

ROBLE VERSAEX90
BEN RAPPRESENTA
LA CRESCITA GENETICA
DELLA MANDRIA,
COMPROVATA ANCHE
DAGLI 81,5 PUNTI
MEDI DELLE ULTIMI 57
PRIMIPARE VALUTATE



CARLA, GIANCARLO, MARIO
E FEDERICA BORGOGNONE

"MAGICA" DI NOME E DI FATTO

I Borgognone sanno ottenere il massimo dalla loro terra e della loro vacche. E la loro azienda agricola, il cui nome nasce dalle iniziali di Mario, Giancarlo e Carla, è un esempio di come si possa puntare in alto, senza derogare dal benessere animale



DA SINISTRA MASSIMO BELTRAMINO DELLA CONCESSIONE PURINA® MONVISO DI BELTRAMINO MASSIMO, LO SPECIALISTA LUCA NANO, GIANCARLO E MARIO BORGOGNONE E LE MOGLI FEDERICA E CARLA



DUE COPPIE AFFIATE NELLA VITA E IN STALLA



IN ALTO: IL CORPO AZIENDALE DOVE VENGONO ALLEVATE LE MANZE
A SINISTRA: I BALLONI DI PASTONE E LA PERFETTA COPERTURA DELLA TRINCEA DI SILOMAIS

La Provincia Granda è ricca non solo di allevatori capaci, ma anche di monumenti da visitare e una sosta all'abbazia di Staffarda è d'obbligo prima di varcare il cancello dell'**Azienda Magica** della famiglia **Borgognone** a Revello (Cn). Una storia che ha più di un secolo di vita, visto che il tutto ebbe avvio ai primi del '900 grazie all'impegno del nonno **Giuseppe**, il "marghè", ovvero il malgaro, che ad un certo punto della sua vita decise di fermarsi in paese di iniziare ad accudire e mungere le sue Piemontesi. Poi, come spesso accade, le Frisone sono progressivamente entrate in stalla sino a quando l'azienda

è stata colpita dalla tubercolosi, imponendo un forzato piano di risanamento della stalla e la ripartenza con indirizzo latte. Poi un nuovo risanamento, causa questa volta della brucellosi, che avrebbe piegato chiunque, ma non i Borgognone, pronti a ripartire di nuovo nel 1993. Da allora si è lavorato sodo arrivando ai quasi 600 capi totali, dei quali 290 vacche in mungitura.

Ce la mettiamo tutta

"C'è stata una crescita continua — ricorda **Giancarlo Borgognone** — tutta basata sulla rimonta interna, perché di acquistare capi fuori dalla

stalla non avevamo più alcuna intenzione. Anzi, negli ultimi anni abbiamo sempre venduto qualche animale (nel 2020 una quindicina ed una ventina nell'anno appena iniziato), a testimonianza che il tutto stia girando con regolarità". "Questa è una stalla — ricorda **Massimo Beltramino** della **Concessione Purina® Monviso** — dove piace a tutti produrre latte, ma senza mai tirare troppo la mandria. Un esempio? Man mano che la produzione cresceva si è deciso di allungare l'attesa volontaria, rispettando la fisiologia della bovina. Il risultato? Prima dei 90 giorni oggi non si feconda quasi mai".

"È una scelta che alla lunga paga — spiega Giancarlo Borgognone — e con la recente installazione dei podometri oggi possiamo tenere davvero sotto controllo la mandria. A noi piace comunque stare in stalla e abbiamo sempre avuto una gestione attenta agli animali, che supplisce al fatto che in allevamento non sincronizziamo il bestiame".

Il benessere paga

Ai Borgognone il lavoro non fa paura e, anno dopo anno, si è investito per dare alla mandria una sistemazione sempre più confortevole, sfruttando i due corpi aziendali di cui la Magica è dotata.

LA STALLA NON È ALTISSIMA, MA CON LA GIUSTA VENTILAZIONE ANCHE D'ESTATE NON SI PATISCE IL CALDO



I piani alimentari

Fase svezzamento (0-3 mesi)

Colostro	3 pasti
Latte in polvere	4-8 litri
Top Starter Bir Purina®	a volontà fino a 3-4 mesi

Manzette 4- 7 mesi

Miscelata a secco 45% **Easy Grower Purina®** + 55% Fieno loietto e paglia

Manzette 7-12 mesi

Miscelata a secco 40% **Easy Grower Purina®** + 60% fieno prato stabile

Manze 12-22 mesi (prima fecondazione a 14-15 mesi)

Ingrediente	kg
Silomais	8,5
Paglia	2,8
Fasciato prato	3,5
Soia	1
Manz Up Purina®	0,2

Fase Asciutta

Ingrediente	kg
Silomais	8,5
Fieno prato	5
Paglia	2,8
Easy Dry Purina®	2
Primer Purina®	2 (10 giorni preparto)

Vacche in lattazione

Ingrediente	kg
Silomais	21
Loietto insilato	6,5
Pastone Integrale	6,5
Mais farina	1,6
Nucleo Biparticle Purina®	3,7
Soia f.e.	2,5
Fieno prato	2,1
Fasciato	4
Paglia	0,2
Melasso	1,2
Bicarbonato	0,2
Grassi	0,2
Biparticle Purina®	2

Per gli elicotteri la struttura era troppo bassa, ma le ventole oggi aiutano le vacche in produzione a superare la stagione calda, nonostante la stalla sia un po' chiusa, rispetto agli standard attuali. Un'altra mano è data dalla bagnatura delle bovine, un ennesimo investimento tecnologico che consente ai Borgognone di mungere 40 litri per capo anche nel periodo estivo. Evidentemente gli animali se la passano bene.

“Ultimamente - interviene Mario — stiamo utilizzando sempre più Blu Belga, perché abbiamo un numero sufficiente di manze e non vogliamo spingerci oltre, visto che la stalla è piena. E i 350 euro di valore del vitello meticcio ci confermano la correttezza di questa scelta anche sotto il profilo della sostenibilità economica, anche perché, a fare bene i conti, guadagni più che a vendere una manza, ma rischi molto meno”.

Investiamo sulla genetica

Oggi con l'ingresso del seme sessato nei piani di accoppiamento si mira più chirurgicamente ai soggetti con una genetica più

elevata, alzando in questo modo il livello genetico medio della mandria. Prossimo obiettivo lavorare sulla longevità per essere sempre più efficienti, mantenendo comunque produzioni elevate. “Una decina di anni fa - interviene Giancarlo - le medie oscillavano attorno ai 32 litri, oggi si passano spesso i 40, segno di quanto il lavoro in stalla stia pagando”. Un risultato a cui si è arrivati rivedendo i piani colturali per avere una razione capace di sostenere la mandria, che avesse però un costo in linea con la strategia decisa da Giancarlo e Mario Borgognone, che oggi possono contare su 75 ettari da mais e 15 a prati stabili.

“Qui da noi la terra ha raggiunto valori davvero elevati — ricorda Mario - e oggi le ultime vendite in zona sono state concluse attorno ai 100mila euro/ettaro. Quindi dobbiamo riuscire ad ottimizzare la superficie aziendale sotto il profilo produttivo e lo facciamo ripartendo la superficie destinata a mais fra silomais e pastone, che negli ultimi anni ha assunto un'importanza notevole nella nostra razione entrando in quantità superiori ai 6 kg/capo/giorno”.

DATI ARAP RIFERITI ALLA CHIUSURA DELLE LATTAZIONI NEGLI ULTIMI SETTE ANNI





SOTTO: TOP STARTER BIR PURINA® ENTRA NELLA RAZIONE DEI VITELLI A VOLONTÀ FINO AI 3-4 MESI



“ *I meticci blu belga? Un reddito certo in poco tempo. Molto più convenienti del vendere manze* ”

Tutto fasciato

“Una particolarità di questa azienda — spiega **Luca Nano**, lo specialista **Purina®** che segue l’azienda insieme alla Concessione Monviso — è che tutto il fieno viene fasciato, dopo essere stato trinciato. Una scelta che ha caratterizzato

gli ultimi 5 anni e cambiando in parte l’alimentazione della mandria, supportata con prodotti specifici nati dalla ricerca **Purina®** per garantire alle vacche di avere sempre a disposizione il nutrimento di cui hanno bisogno. A livello di frazione proteica, aldilà della

farina di estrazione di soia che viene acquistata sul mercato, tutto il resto è di produzione aziendale e questa è una grande risorsa da sfruttare al massimo”. Poi c’è il capitolo dell’allevamento, settore che interessa il secondo corpo aziendale, situato a pochi chilometri

dalla stalla delle vacche. Qui si sono in parte riutilizzate vecchie strutture, ma si è anche costruito per assicurare alle future lattifere uno spazio a misura di bovina dove crescere e prepararsi ad una carriera produttiva di successo. In nome del benessere animale. ←



L'Azienda Magica di Borgognone è a Revello (Cn)

Azienda Magica di Borgognone
Via Staffarda 40 - Revello (Cn)



- **Mandria totale:** 580 capi
- **Vacche in mungitura:** 290
- **Produzioni medie:** 40 litri
- **Destinazione del latte:** Grana Padano
- L'azienda è seguita dalla **Concessione Monviso di Massimo Beltramino**

la scheda



AI PIEDI DEL MONVISO, SI MUNGE UN MARE DI LATTE

Nell'azienda agricola Lescretto di Perotto Olga, dei fratelli Valinotti di Cardè (Cn), si punta sempre in alto sia sotto il profilo genetico (sono fra le prime 50 stalle per Pft d'Italia) che gestionale. E il traguardo dei 40 litri viene superato abitualmente

DA DESTRA FLAVIO, VALTER E SUO FIGLIO MARCO





A SINISTRA: PER VALTER VALINOTTI IL SUCCESSO DI UN'AZIENDA PASSA DA UN ATTENTO UTILIZZO DELLE RISORSE FORAGGERE AUTOPRODOTTE
A DESTRA: FLAVIO VALINOTTI, INNAMORATO DELLA GENETICA E DELLE PRODUZIONI ELEVATE
SOTTO: MASSIMO BELTRAMINO SEGUE L'AZIENDA DA PIÙ DI 10 ANNI



LO SPECIALISTA PURINA® LUCA NANO E L'AGENTE DELLA CONCESSIONE MONVISO MAURO MOLINERO MENTRE SETACCIANO LA MISCELATA PER CONTROLLARNE IL BILANCIAMENTO FRA LE VARIE FASI

Bella gente i **Valinotti**. D'altro canto quando dalla stalla vedi il Monviso nella sua maestosità e hai una mandria con medie di oltre 40 litri, hai poco da lamentarti e devi solo tenere la nave nella giusta direzione, perché il lavoro fatto negli anni conta. Una storia classica la loro: il

nonno inizia con la Piemontese, poi nel 1995 arriva la brucellosi e si decide di dare una svolta e passare al latte. "Partimmo con 28 vacche da latte legate – ricorda **Valter Valinotti** - e oggi ci ritroviamo con 290 Frisone totali, delle quali 125 in mungitura. E con la voglia di crescere ancora, ma prima

dobbiamo garantire più spazio agli animali, perché in questo momento ormai siamo al tutto esaurito".

Sempre in movimento

Nel 2017 la famiglia Valinotti ha costruito una nuova stalla per vitelle, manze e asciette, che si va ad affiancare alla

stalla del 2005, ma le migliori sono continue per assicurare alla mandria un benessere in grado di far esprimere alle vacche il potenziale genetico che **Flavio** e **Valter** hanno costruito nel tempo. "L'impianto di raffrescamento è stato installato un paio di anni fa – spiega Flavio - e ha migliorato



ALLA STALLA OGGI È STATA AFFIANCATA UNA NUOVA ALA PER VITELLI, MANZE E ASCIUTTE



I BALLONI FASCIATI DI PASTONE, UN PRODOTTO CHIAVE PER L'ALIMENTAZIONE DELLA MANDRIA



GLI INVESTIMENTI NELLA VENTILAZIONE HANNO CONSENTITO DI ALZARE RAPIDAMENTE LE PRODUZIONI

La razione alimentare	
Fase Svezzamento-Accrescimento	
Latte	0-80 gg
Quantità	4-6 litri capo/die
Svezzamento	70/80 giorni
Purina® Top Starter Bir_Nh (anticoccidico naturale) a volontà da 0-3 mesi e razionato da 3-7 mesi con aggiunta di fieno lungo	
Fase manze (8-22 mesi) con prima fecondazione a 14-15 mesi	
Ingrediente	kg
Silomais	8
Paglia	2,5
Fieno	2,5
Purina® Manzart W33	1,6
Fase Asciutta	
Ingrediente	kg
Silomais	10
Fieno maggengo	4
Purina® Immunitek Dry	2,6
Fase preparto (10 giorni dal parto)	
+ 5-6 kg miscelata Unifeed + 2 KG Primer Purina®	
Vacche in lattazione	
Ingrediente	kg
Silomais	21
Siloerba	6
Fieno Medica	2,5
Fieno 2°	1
Purina® Nucleo Biparticle	8
Pastone integrale	6
Mais farina	2,7
Bicarbonato di Sodio	0,2
Integratore	0,2

decisamente la vita degli animali, contribuendo a sostenere la produzione anche nei periodi caldi, con almeno 9-10 quintali in più per vacca a lattazione. È un investimento che si ripaga in fretta”.

“Gestione attenta, alimentazione mirata e un ambiente di allevamento sempre curato – sottolinea **Luca Nano**, lo specialista **Purina®** che segue l'azienda insieme a **Mauro Molinero** della **Concessione Monviso** – sono il mix giusto per avere una stalla che gira bene, con manze che ai 24 mesi partoriscono regolarmente, ben strutturate e pronte ad iniziare una carriera di successo”.

“Potremmo anche anticipare un po’ – ricorda Flavio – ma in allevamento c’è un po’ di affollamento e preferiamo non spingere troppo, dando la possibilità alle manze di crescere bene e di poter entrare nel gruppo tranquillamente, senza essere bullizzate dalle colleghe”.

Il sistema funziona e in stalla si viaggia mediamente oltre i 40 litri di latte al 4% di grasso e al 3.35%

di proteina e cellule sotto alle 100mila, anche se l'attuale sistema utilizzato da chi ritira il latte non premia di certo i loro sforzi.

Il ruolo dei foraggi aziendali

“Oggi bisogna essere ancora più efficienti di quanto non fossimo ieri – interviene Valter - e questo ci impone un'attenzione massima anche nella gestione dei piani colturali, perché dobbiamo ottimizzare la razione utilizzando al meglio le risorse foraggere aziendali e in questo la squadra **Purina®** ci accompagna in maniera professionale”. Ecco perché nella gestione dei 55 ettari di terreni i 16 ettari di prato stabile hanno un'importanza fondamentale, così come la restante superficie destinata a mais, divisa fra 10 ettari di pastone e il resto ad insilato. Per comodità tutto il pastone viene imballato e entra nella razione delle vacche in mungitura per circa 6 kg, contribuendo in maniera decisiva alle prestazioni della mandria.

“Negli oltre dieci anni che ci



“Oggi bisogna essere ancora più efficienti di quanto non fossimo ieri”

vedono collaborare con l'azienda agricola Lescretto - aggiunge Massimo Beltramino della Concessione Monviso - abbiamo sempre visto una crescita nelle produzioni della famiglia Valinotti sia sotto il profilo qualitativo che quantitativo, senza mai intaccare la fertilità e questa è la migliore testimonianza di

come la stalla giri bene. Ora si tratta di mantenere i livelli raggiunti e fare una sintonia fine che ci consenta di ottimizzare tutte le risorse disponibili e in questo la ricerca Purina può fare la differenza”.

Genetica di alto livello

“La nostra — spiega Flavio — è una stalla in cui la genetica è

sempre stata uno strumento potente per far crescere la mandria e oggi siamo nelle prime 50 aziende italiane per PFT e IES, a prova della qualità delle scelte effettuate. Da un anno testiamo geneticamente tutti gli animali e speriamo che anche da questo investimento venga fuori un ulteriore elemento di competitività.

Riuscire ad avere una gestione costante e a non veder rallentare la mandria nemmeno in estate, con un flusso costante di parti è il miglior modo per procedere e in questo tutta la squadra, ognuno per la propria competenza, sta svolgendo un ottimo lavoro”. Il resto è merito del Monviso e dei suoi benefici influssi. ←



**Azienda Agricola Lescretto
di Perotto Olga
dei Fratelli Valinotti**
Cardé (Cn)



- **In mungitura:** 125 Frisone
- **Produzioni:** 137,08 q.li [dati Arap]
- **Grasso:** 4%
- **Proteina:** 3,35%
- L'azienda è seguita dalla **Concessione Monviso di Massimo Beltramino**

la scheda

DOMENICO CAPPIELLO
PRESIDIA CON CREATIVITÀ
IL CASEIFICIO AZIENDALE

PROVOLE E BISTECCHIE PER UN CONSUMATORE ESIGENTE

La famiglia Cappiello ha affiancato alla produzione di latte anche un punto vendita dove dare spazio alla creatività di Domenico e Mario, che insieme al padre Salvatore portano avanti questa stalla casertana di successo



MARIO CAPIELLO, IL SECONDO RUGBISTA DI FAMIGLIA



GENERAZIONI DIVERSE, STESSA PASSIONE



DA SINISTRA
MARIO MAROTTA,
DELL'OMONIMA
CONCESSIONE,
SALVATORE E
MARIO CAPIELLO,
LO SPECIALISTA PURINA®
DONATO CHIUMENTO
E IL TECNICO DELLA
CONCESSIONE
MAURIZIO MONGILLO

L'ultima volta che siamo passati a Castel Morrone (Ce) a salutare la **famiglia Capiello** l'area vicina alla stalla era un cantiere a cielo aperto perché si era in piena costruzione del caseificio, del laboratorio per la lavorazione delle carni e del punto vendita aziendale. Dopo un paio di anni il progetto dei Capiello ha preso pienamente corpo, diventando un importante punto di forza per l'allevamento, nonché un vero e

proprio riferimento gourmet per tutti gli abitanti della zona. Merito di una stalla che produce latte di ottima qualità e della voglia di crescere che non è mai mancata a tutti i Capiello, anche nei momenti in cui si sono prese decisioni fondamentali per lo sviluppo dell'azienda agricola. Un lavoro che si va ad aggiungere alla normale routine della stalla, ma che riempie di soddisfazione tutti i componenti della famiglia campana, perché in questo modo

hanno la possibilità di valorizzare al meglio il latte e la carne dei loro ristalli, trattenendo in azienda il valore aggiunto che deriva dalla vendita diretta.

Passione e tecnica

A presiedere il caseificio è **Domenico**, un fisico imponente da vero rugbista e la gioia di chi ha trovato una nuova modalità per esprimere la propria creatività: "E' stato un periodo davvero intenso — dice Domenico



LA MAGLIA REGALATA AI FRATELLI CAPIELLO DAI COMPAGNI DI SQUADRA IN OCCASIONE DELL'INAUGURAZIONE DEL CASEIFICIO

LE PASTE FILATE SONO
UNO DEI PUNTI DI FORZA
DELL'AZIENDA



A SINISTRA: TOMINI SOTT'OLIO PICCANTE,
PER VERI GOURMET

A DESTRA: LA FORMATRICE, UN INDISPENSABILE AIUTO
NEI MOMENTI DI GRANDE CARICO DI LAVORO

SOTTO: SALVATORE CAPPIELLO OGGI HA LA CERTEZZA
CHE L'AZIENDA DI FAMIGLIA CONTINUERÀ CON
SUCCESSO ANCHE IN FUTURO



— e dopo una fase iniziale di assestamento oggi penso proprio di averci preso la mano, sia nelle paste filate che negli altri formaggi. La caciotta primo sale è senz'altro un prodotto che piace molto alla nostra clientela, ma il mio vero divertimento è il caciocavallo, una delle grandi delikatessen della tradizione del Mezzogiorno, con cui abbiamo partecipato ad alcuni concorsi caseari, conquistando premi importanti”.

Ma la fantasia non ha limiti e dalla voglia di sperimentare sono nati anche formaggi stagionati nel vino, alcuni erborinati davvero particolari e una provoletta con al centro il salame, la cui origine è legata alle migrazioni dal Sud verso gli Stati Uniti: “le normative sanitarie dell'epoca — ricorda Domenico — impedivano ai nostri connazionali di portare con sé i salumi e per superare questo ostacolo qualcuno ha pensato bene di nascondersi nel cuore del formaggio. Ci sembrava giusto ricordare questo passato non così lontano anche nel nostro caseificio”.

Esperimenti continui

L'assortimento sta crescendo mese dopo mese, grazie all'esperienza accumulata quotidianamente e ai corsi che Domenico e la sua ragazza, medico veterinario, frequentano in Italia e all'estero: “la passione cresce ogni giorno e in queste settimane stiamo proponendo un formaggio in stile “brie” francese, che sembra piacere alla nostra clientela. Ma è un percorso lungo e non sempre facile”. Nei momenti di massima richiesta i Capiello sono arrivati anche a lavorare 10 quintali al giorno, ma in periodo Covid le medie sono calate, a causa del rallentamento del mercato. Oggi la stalla produce circa 21

quintali di latte, per la maggior parte destinati al circuito Parmalat, sotto l'occhio attento di **Mario**, altro rugbista nonché fratello di Domenico, che segue più da vicino l'allevamento insieme al padre **Salvatore**. “Abbiamo sempre avuto la massima attenzione per la qualità del nostro latte — spiega Mario — ma con il caseificio siamo ancora più concentrati su questo aspetto”. In mungitura 74 vacche, per la maggior parte Frisone, con una ventina di Jersey e qualche Pezzata Rossa, con medie che oscillano sui 29 litri con il 3.9% di grasso e il 3.4% di proteina.

Obiettivo qualità

“In una stalla come questa — ricorda **Donato Chiumiento**, lo specialista **Purina®** che segue l'allevamento insieme alla **Concessione Marotta** — l'importante è avere una razione capace di ottimizzare i foraggi aziendali, grazie all'impiego di un nucleo al 31% di proteina, studiato specificatamente per sostenere le produzioni e mantenere elevata la qualità del latte. Quella con i Capiello è una collaborazione di successo perché negli anni ha permesso loro di crescere sotto il profilo produttivo, senza mai derogare sulla qualità e questo li porta quasi sempre a premio quando si tratta di vendere il latte a Parmalat”. La nuova sfida è quella di alimentare anche la macelleria, dove vengono indirizzati i vitelli meticc (Blu belga e Limousine per la maggior parte) che escono dalla stalla. “Poter disporre del laboratorio — conclude Mario — è un bel passo avanti, anche per offrire ai clienti un assortimento sempre più ampio, che si concretizza nella preparazione di pacchi da 5 kg, contenenti 3 kg di primo taglio e 2 kg di secondo, che



“ *Il caseificio aziendale? Una sfida che ci ha entusiasmato, anche se la burocrazia è diventata davvero eccessiva* ”

vendiamo a 8 euro/kg, un prezzo decisamente invitante”. Mediamente vengono macellati due capi al mese, lasciati frollare una quindicina di giorni, anche se nel Mezzogiorno fatica ancora

ad affermarsi questa pratica. Ma i Capiello stanno lavorando in questa direzione, convinti come sono dell'importanza di educare il consumatore e fargli capire i vantaggi di una corretta

maturazione delle carni. Una impresa non semplice, ma la carne piace e questo è il primo punto per far breccia nel cuore anche dei più tradizionalisti fra i clienti. ←

IN ALTO A SINISTRA: LA COLLABORAZIONE FRA LA CONCESSIONE EMPORIO MAROTTA E A FAMIGLIA CAPIELLO È INIZIATA PIÙ DI UNA DECINA DI ANNI FA. A DESTRA: VINO E FORMAGGIO, LA RICETTA È SERVITA



la scheda

Azienda Agricola Capiello Castel Morrone (Ce)



- **Vacche in mungitura:** 74
- **Produzioni medie:** 29 litri
- **Destinazione del latte:** trasformazione diretta o vendita a Parmalat
- **Destinazione della carne:** trasformazione diretta
- L'azienda è seguita dalla **Concessione Emporio Marotta** di Limatola (Bn)

storie

CHE BÙN, L'IDEA VINCENTE DELLA FAMIGLIA PORTA

Consegne a domicilio in Lombardia, Liguria e Val d'Aosta, qualità della carne a prova di gourmet e un piano alimentare semplice quanto efficace. Le basi di partenza per un ottimo successo



DARIO E I SUOI DUE FIGLI:
FRANCESCA E SIMONE

LA STALLA DELL'AZIENDA
AGRICOLA PORTA A
BASTIA DI MONDOVÌ





A SINISTRA: IL TIPO DI ANIMALE RICHIESTO DAL MERCATO VARIA DA PIAZZA A PIAZZA E RICHIEDE GRANDE CONOSCENZA DELLA CLIENTELA. A DESTRA: TESSITURA FINE, TENERA E SAPORITA. IN ALTRI TERMINI CARNE DI PIEMONTESE

La carne merita sempre il massimo rispetto, ma se è di Piemontese occorre trattarla quasi con reverenza. E basta fare due chiacchiere con **Dario Porta**, mentre visitiamo il suo allevamento di Bastia di Mondovì (Cn) per rendersi conto che sulla qualità qui nessuno è in cerca di scorciatoie, ma si inizia a costruire un prodotto per veri gourmet dal primo giorno di vita del vitello.

Per Dario Porta, allevare Piemontese non è un lavoro, ma una missione, necessaria per portare rispetto al territorio, alle tradizioni e alla passione che ha contagiato la sua famiglia da tre generazioni. “Siamo legati a questa razza a filo doppio - spiega Dario - sia perché fa parte della nostra storia aziendale, sia perché siamo cresciuti con le Piemontesi in stalla e ormai ci sono entrate

nel nostro Dna. Ci piace sempre portare gli animali in alpe, alla Madonna delle Grazie di Acceglio in Valle Maira, ritornando nuovamente margari come un tempo, nel rispetto delle date che sanciscono l'apertura e la chiusura dei pascoli in quota: San Giovanni (24 giugno) e San Michele (29 settembre). Spostiamo là tutte le fattrici con i vitelli, seguendo le stesse orme percorse nei secoli dagli altri

allevatori. Mi sono innamorato di quel posto da ragazzo e oggi è ancora una vera festa poter spostare gli animali lassù, anche se è sempre un bell'impegno”.

Idee chiare

Dario guida la stalla di Bastia dal 1996, mentre la prima struttura, poco distante dall'attuale è stata fondata nel 1984. “Siamo nella culla della Piemontese e i macellai che arrivano dalla

LA FAMIGLIA PORTA CON LO STAFF PURINA® CHE LI SEGUE. DA SINISTRA LA CONCESSIONE GRANATIN E A DESTRA GLI SPECIALISTI SERGIO RICCI E LUCA GAGLIARDO





C'È DELL'ARTE IN QUESTA CARNE
SOPRA A DESTRA: IL MONUMENTO
AL BUE GRASSO A CARRÙ (CN).



Liguria e dalla Lombardia quando possono vengono in questa zona a scegliere i capi da acquistare, tenendosi da questa parte del fiume Stura, verso le Langhe, perché si sentono più appagati. Il fatto stesso che la cultura del bue grasso nasca in questa area è forse la massima testimonianza della dedizione alla razza, perché negli anni passati rappresentava per la famiglia contadina un investimento a lungo termine, da preservare e far crescere per anni prima di poter realizzare un bel gruzzolo. È un po' una malattia, lo ammetto, ma quando entro in stalla a me si apre il cuore ogni volta". Oggi in allevamento sono presenti 150 fattrici, per un totale fra allevo e manze di circa 500 animali. In media ogni anno vengono venduti 200 capi, che lasciano la stalla ad un peso di 640 kg per i vitelloni, mentre le femmine oscillano molto in base al macellaio che l'acquista. "Abbiamo un cliente ad Inverigo, vicino a Como, che vuole solo femmine molto grasse e pesanti, altri preferiscono animali più leggeri e preparati diversamente. È il bello di vendere un prodotto di alta qualità — dice Dario — perché dà il meglio di sé in ogni circostanza, purché si sappia capire cosa ricerca l'acquirente. Una quindicina di anni fa le macellerie avevano sofferto molto a causa della grande distribuzione, oggi noto invece un recupero di questo canale, con negozi capaci di unire ad un assortimento di fascia

alta un servizio senza uguali. Per noi è l'esaltazione del nostro lavoro in stalla e sono certo che anche per il consumatore finale il risultato ottenuto sia il massimo".

Progetto impegnativo

Ma i Porta non riescono a stare fermi e insieme a due cugini, uno allevatore e l'altro macellaio, hanno creato una filiera a marchio "Che Bùn — da lì a là" con cui vendono la propria carne a gruppi di acquisto e consumatori singoli, proponendo loro un pacco con vari tagli, confezionati in busta singola sottovuoto, pronti per essere utilizzati.

"È un sistema che funziona - dice Dario - e ci permette di valorizzare al meglio l'animale, offrendo al tempo stesso un ottimo prodotto al consumatore, a prezzi decisamente interessanti per tutti. Con questa formula consegniamo in Liguria, Lombardia e Valle d'Aosta, andando noi a casa del cliente e rafforzando ogni volta il rapporto che si viene a creare, senza dover sgomitare troppo in Piemonte".

Razione semplice ed efficace

"L'idea è vincente — spiega **Sergio Ricci**, lo specialista **Purina®** che segue da un paio di anni l'azienda sotto il profilo nutrizionale — perché "Che Bùn — da lì a là" esce dalla logica del chilometro zero, ma stravolge questo concetto, arrivando addirittura direttamente a domicilio. Resta il contatto diretto



VITELLI E FATTRICI VANNO ANCORA IN ALPE OGNI ANNO
SOTTO: I MASCHI VANNO AL MACELLO VERSO I 640 KG





A SINISTRA: LA BATTUTA, UN CLASSICO DELLA CUCINA REGIONALE, AMATO NEL MONDO
IN ALTO: I PACCHI FAMIGLIA DELLA LINEA "CHE BÙN"

“ Se al consumatore dai il massimo è difficile che non ritorni ”

con il produttore, ma si aumenta la quota di servizio e soprattutto si raggiungono piazze che altrimenti sarebbero impossibili da presidiare. A noi consulenti per la nutrizione della mandria spetta il compito di comprendere il tipo di carne di cui Porta ha bisogno e di fare in modo che il programma nutrizionale che proponiamo soddisfi gli

aspetti qualitativi, ma sia anche sostenibile economicamente. Un lavoro delicato che però possiamo sviluppare insieme a questi professionisti della Piemontese, cercando sempre la massima semplicità per l'allevatore. Oggi in azienda si usa una razione con 6 kg di pastone integrale, 2 kg di mais macinato grosso, 1.3 kg fra

paglia e fieno e 1.5 di nucleo **Purina® Beef Active 340N**. Semplicità allo stato puro". "Per noi - conclude Dario - è essenziale che sia una razione efficace in termini di accrescimento e capace di utilizzare al meglio i prodotti aziendali. La soluzione proposta da Sergio Ricci risponde a queste nostre esigenze e

soprattutto valorizza l'ottimo pastone che produciamo, con un positivo effetto sul costo razione".

Che altro chiedere? ←

SOTTO: IL BUE GRASSO PER GLI ALLEVATORI DELLA ZONA È ANCORA IL MASSIMO DELL'ECCELLENZA PIEMONTESE



L'Azienda Agricola Porta è a Bastia di Mondovì (Cn)

**Azienda Agricola Porta
di Dario Porta**
Loc. Villero 3
Bastia di Mondovì (Cn)



- In stalla: 500 capi di razza Piemontese in purezza
- Fattrici: 150
- Capi macellati ogni anno: 200
- Destinazione della carne: filiera "Che Bùn - da lì a là", macellerie e grande distribuzione
- L'azienda è seguita dalla **Concessione Granatin** di Mondovì

la scheda

storie

LOCALE E DI QUALITÀ: PER LA CARNE DELLA FAMIGLIA IULIANO NON C'È CRISI

Alla macelleria S. Anna di Matinella (SA) le vendite continuano a volare. Merito delle scelte intraprese dai titolari di questo punto vendita aziendale, che hanno puntato sui tagli dei bovini al 100% campani provenienti dal loro allevamento di Roccadaspide (SA)





A SINISTRA:
L'ALLEVAMENTO OSPITA
ANCHE UNA TRENTINA DI
VACCHE NUTRICI METICCE
(PODOLICA INCROCIATA
CON TIPI GENETICI
LOCALI)



A DESTRA: OLTRE AI
VITELLI NATI DALLE
NUTRICI DI CASA, IN
ALLEVAMENTO VENGONO
INGRASSATI ANCHE CAPI
PROVENIENTI DA ALCUNE
PICCOLE AZIENDE
AGRICOLE DEL CILENTO

“La pandemia non ci ha fermati, anzi nei periodi di lockdown siamo addirittura cresciuti. Qui in zona ci conoscono, e la clientela ha preferito la nostra carne locale di qualità”. Sorridono, i coniugi **Giuseppe Iuliano e Sofia Rosa Bellizio**, quando chiediamo come vanno le vendite alla **macelleria S. Anna** di Matinella, il punto vendita dell'allevamento di famiglia che si trova quassù a Roccadaspide, sulle colline

che cingono a sud la piana del Sele. E mentre Giuseppe ci racconta come è nata e come si è sviluppata l'impresa agricola avviata dal padre, **Domenico Iuliano**, cominciamo a dare un'occhiata ai box dove sono stabulati i bovini all'ingrasso. Da quelli più giovani, di 5-6 mesi, a quelli più maturi, intorno ai 18, i capi sono in tutto un centinaio e salta subito all'occhio la varietà di mantelli e la presenza di robuste corna che ricordano tanto la

Podolica, la rustica razza bovina da carne tuttora ampiamente diffusa in tutto il nostro Meridione. “Mio padre — ci spiega Giuseppe — faceva il contoterzista e negli anni '80 cominciò ad allevare le prime vacche, parlo di 10-15 capi da latte. La svolta fu intorno al 1995-1996, quando di fronte alla necessità di costruire una nuova sala di mungitura, decise di passare alle vacche nutrici, una ventina di fattrici raccolte dagli allevamenti della zona. Poco

SOTTO A SINISTRA:
GIUSEPPE IULIANO CON
LA MOGLIE SOFIA ROSA
BELLIZIO, TITOLARE
DELL'AZIENDA AGRICOLA
A DESTRA: FRANCESCO
MARIANI (A DESTRA) E
GAETANO STASI DELLA
CONCESSIONARIA
MONDO ZOO DI
MATINELLA SONO I
CONSULENTI PURINA®
DELLA FAMIGLIA IULIANO



L'UNIFEED AZIENDALE È COSTITUITO DA PAGLIA, GRANELLA DI MAIS INTERA E **TOTAL CORN PURINA®**

A DESTRA: LA STALLA DOVE VENGONO INGRASSATI I BOVINI



LA RIMESSA DOVE VIENE STOCCATA LA MISCELA "PRONTA ALL'USO", COSTITUITA DA UN 50% DI GRANELLA DI MAIS E DA UN 50% DI **TOTAL CORN PURINA®**



MASCHI E FEMMINE VENGONO ALLEVATI FINO A QUANDO IL PUNTO VENDITA AZIENDALE RECLAMA NUOVE FORNITURE

L'unifeed dei capi all'ingrasso

Ingrediente	%
Paglia	14
Granella di mais intera	43
Total Corn Purina®	43

dopo rilevammo anche un negozio di macelleria, dove iniziammo a proporre la carne dei nostri vitelli. Di lì è nato il tutto".

Local è bello

Oggi le vacche nutrice sono una trentina, tutte di derivazione Podolica, e i vitelli che mettono al mondo vengono cresciuti in azienda unitamente ai soggetti raccolti in un pool di piccoli allevamenti del Cilento. Una volta pasciuti nella stalla di Roccadaspide e macellati all'occorrenza, quando c'è bisogno di rifornire il punto vendita, i quarti afferiscono alle celle della macelleria di Matinella, dove il fratello di Giuseppe, **Marcello Iuliano**, provvede a ricavare golose bistecche, che vengono vendute insieme alle altre carni (suine e avicole) e agli insaccati tipici della zona. "Vendiamo la carne di animali nati, allevati e macellati in Campania. È questa – sottolinea Giuseppe – la chiave del nostro successo".

Sarà certamente così, ma se non c'è la qualità la provenienza conta relativamente. E qui scende in campo il team **Purina®**, nelle persone del tecnico alimentarista **Francesco Mariani** e del concessionario **Gaetano Stasi (Mondo Zoo)**. "Siamo clienti **Purina®** da circa 5 anni – osserva **Sofia Rosa Bellizio**, moglie di Giuseppe e titolare

dell'azienda agricola – e siamo molto soddisfatti delle consulenze di alto livello fornite da tutto lo staff. In precedenza i nostri bovini consumavano una dieta completamente diversa, e non era raro che le carni risultassero scure e scarsamente marezzate. Con **Purina®** abbiamo proprio voltato pagina". L'unifeed dei capi all'ingrasso – ci mostra Francesco Mariani – è infatti costituito da paglia e granella di mais a cariossidi intere, a cui viene aggiunto **Total Corn Purina®**, un nutrimento studiato ad hoc per il bovino da carne che sta funzionando a meraviglia lungo le stalle dell'intero Stivale, dal Piemonte alla Sicilia. Un prodotto, oltretutto, complementare alla granella di mais intera, che è vantaggiosa non soltanto durante lo svezzamento, ma anche nella successiva fase di ingrasso, in quanto capace di indirizzare nel modo più opportuno quel processo di maturazione delle carni che inizia già in giovane età. La presenza in razione di amido che by-passa il ruminante e viene assimilato a livello intestinale garantisce inoltre un adeguato finissaggio.

Zero antibiotici

"La qualità della nostra carne adesso è ottimale – aggiunge Giuseppe – e da parte nostra tiriamo su i vitelli senza fare uso



A SINISTRA:
MARCELLO
IULIANO
AL LAVORO
PRESSO IL
BANCONC DELLA
MACELLERIA
S. ANNA,
LOCALIZZATA
NEL CENTRO
ABITATO DI
MATINELLA

“Da quando siamo clienti Purina®, la qualità della nostra carne bovina è sempre ottimale. Sia come colore, che come livello di marezza e tenerezza (Giuseppe Iuliano e Sofia Rosa Bellizio)”

di antibiotici o di altri farmaci. Per questo motivo, ad esempio, abbiamo sospeso perfino le sverminazioni. Ai clienti della nostra macelleria piace questo aspetto, e noi vogliamo

accontentarli”. E adesso, con la tranquillità di riuscire a produrre alimenti apprezzati dal consumatore, la famiglia Iuliano può puntare a nuovi obiettivi. “Vogliamo ingrassare qui in

azienda anche una sessantina di suini all’anno — rivela Sofia Rosa — in modo tale da rifornire la macelleria di Matinella con le nostre carni suine e con i nostri insaccati. Qui in azienda

abbiamo già ultimato il locale adibito alla lavorazione delle mezzene, e non appena troviamo il personale partiamo”. Sarà un successo, non abbiamo dubbi. ←



Az. agr. Bellizio Sofia Rosa Roccadaspide (SA)



- **Superficie agricola:** 30 ha, tenuti a uliveto (bio) e a seminativi
- **In stalla:** 30 vacche nutrici e 100 capi all’ingrasso di provenienza aziendale e campana
- **Destinazione della carne:** punto vendita aziendale “Macelleria S. Anna” di Matinella (SA)
- L’azienda è seguita dalla **Concessione Purina® Mondo Zoo** di Matinella (SA)

la scheda



LA LOTTA ALLO STRESS DA CALDO PARTE ANCHE DALLA MANGIATOIA

La carriera produttiva della bovina va difesa nei mesi estivi per non rallentare la mandria e iniziare l'autunno nelle migliori condizioni fisiche. Ecco perché ventilazione e raffrescamento rappresentano due validi strumenti di intervento, unitamente ad una alimentazione studiata ad hoc.

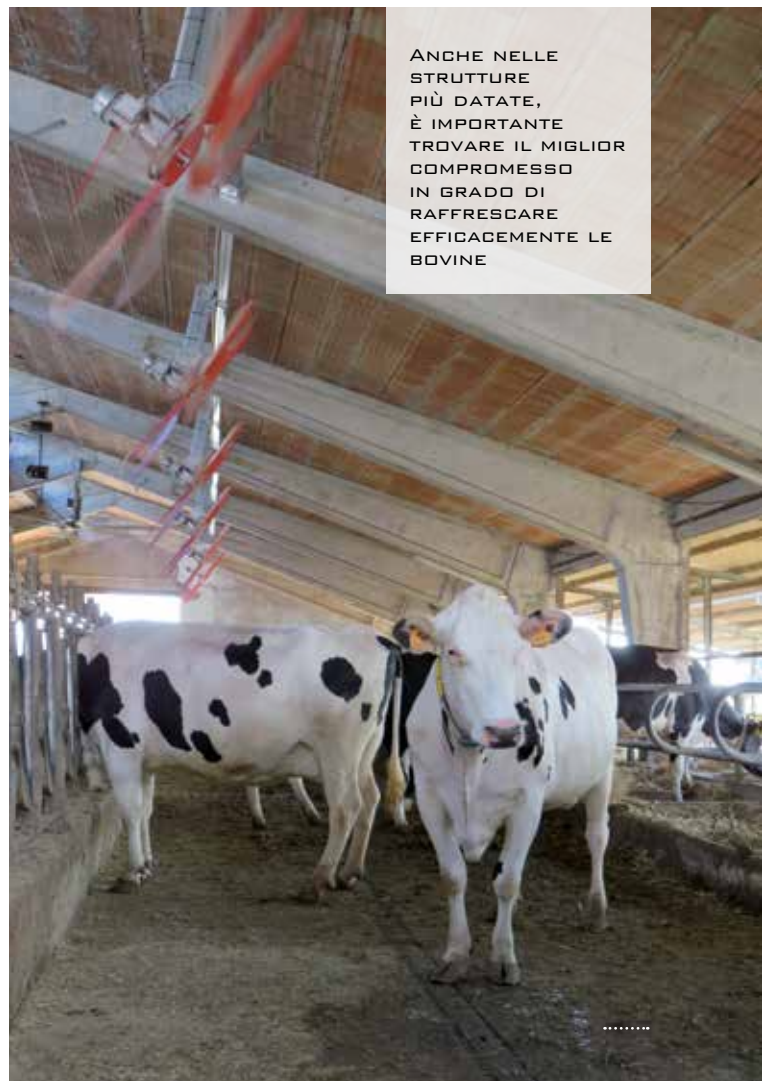
È il caso di **Purina® Dairy Cooler ImmunoAdvance**

La continua evoluzione dell'allevamento da latte alla ricerca di maggior efficienza ha portato negli anni ad avere mandrie sempre più performanti, composte da bovine ad altissimo potenziale genetico che non temono il parallelismo con atleti professionisti. Entrambi, infatti, hanno bisogno di curare al massimo il proprio stato di forma e benessere per potersi esprimere al meglio. Oltre che in genetica, l'evoluzione degli allevamenti è stata notevole (e continua ad esserlo) anche in fatto di strutture ed ambienti, basta pensare a quanto si è investito nella realizzazione di nuove stalle e impianti nel corso dell'ultimo decennio. Investimenti in impianti che hanno tenuto debito conto del sempre più evidente cambiamento climatico, con

tendenza all'innalzamento delle temperature medie e alla maggior frequenza di escursioni termiche repentine ed eventi atmosferici estremi.

Occhio agli stress

È ormai ampiamente dimostrato come l'innalzamento della temperatura ambientale, assieme all'umidità, mette in difficoltà la maggior parte delle bovine da latte nell'areale mediterraneo e, in modo più o meno marcato, ogni estate si instaurano condizioni di stress dovute all'insufficiente capacità delle bovine stesse di disperdere il calore in eccesso. Difatti per natura le bovine si sono evolute con la capacità di sviluppare notevoli quantità di calore endogeno e trovano il massimo del comfort quando la temperatura ambientale è 6-7°C; in tali circostanze hanno l'unica necessità di



ANCHE NELLE
STRUTTURE
PIÙ DATATE,
È IMPORTANTE
TROVARE IL MIGLIOR
COMPROMESSO
IN GRADO DI
RAFFRESCARE
EFFICACEMENTE LE
BOVINE

LA SALA D'ATTESA È UNO DEI PUNTI PIÙ CRITICI DELLA STALLA, DA VALUTARE CON ESTREMA ATTENZIONE

mangiare di più e sviluppare più calore grazie dal processo di fermentazione e ruminazione. In considerazione di questa predisposizione fisiologica è naturale che le bovine reagiscano allo stress da caldo ambientale prima di tutto riducendo l'ingestione di alimenti e, a seguire, trascorrendo più tempo in piedi alla ricerca delle parti più fresche della stalla ed evitando di coricarsi per lasciare che l'aria circoli attorno e sotto al loro corpo.

La punta dell'iceberg

Quindi ridotta ingestione di sostanza secca, minor produzione di latte, meno ore di riposo e respirazione accelerata; sono questi alcuni

dei segnali tipici che indicano bovine in stress da caldo. Segnali che, talvolta, vengono presi in considerazione quando ormai è troppo tardi.

Una bovina che non si corica e non ruminava vedrà presto alterata la propria funzionalità digestiva

e quindi darà il via ad un effetto a catena che porterà tutte le principali funzioni fisiologiche a rallentare o addirittura fermarsi; ecco perché lo stress da caldo costituisce un problema enorme, in particolare per le bovine in transizione: il latte perso per stress da caldo, rappresenta veramente e non solo metaforicamente la punta dell'iceberg.

Non a caso, tutti gli studi più recenti insistono sul fatto che gli allevatori non dovrebbero preoccuparsi solamente delle bovine in lattazione, bensì focalizzare il massimo delle proprie attenzioni sulle bovine in fase finale di gestazione (ossia in asciutta e preparto) già nutrizionalmente più stressate e sulle quali l'eccessivo caldo ambientale è in grado di produrre i danni più marcati a discapito sia della bovina stessa, sia del feto prossimo alla nascita. L'ipertermia corporea, infatti,

provoca la cosiddetta sindrome del "leaky gut" (letteralmente "intestino gocciolante") espressione utilizzata proprio per indicare la condizione in cui l'allentamento delle giunzioni fra le cellule dell'epitelio intestinale (monostратificato quindi estremamente sensibile) determina la creazione di piccole fessure dalle quali il contenuto del lume intestinale è in grado di raggiungere il circolo sanguigno. Tutto questo determina una risposta infiammatoria e reazione immunitaria con conseguente e significativo dispendio di energia a scapito delle normali attività fisiologiche come, nel caso di una bovina gravida, il nutrimento del feto.

Danno permanente

A ciò si aggiunge che un ambiente uterino surriscaldato è in grado di indurre cambiamenti strutturali e funzionali permanenti nel feto stesso, in



Ventilazione e bagnatura

- Da un punto di vista gestionale e impiantistico, come detto in precedenza, esistono varie soluzioni a cui gli allevatori hanno fatto, e fanno, ricorso cercando di dotare la propria stalla della combinazione ventilazione – bagnatura più adeguata ed efficace, con l'obiettivo ultimo di **termoregolare gli animali** affinché la loro temperatura corporea rimanga al di sotto dei 39°C.
- Generalmente tale risultato si ottiene combinando bagnatura del mantello e asciugatura forzata con adeguata velocità dell'aria (3m/s) in grado di esasperare il processo di estrazione del calore per evaporazione, e quindi compensare la scarsa capacità di sudorazione delle bovine.

un momento decisivo per la programmazione delle funzioni vitali e della capacità di risposta alle malattie in tutte le fasi di vita successive, da quelle giovanili fino all'età adulta.

Le vitelle nate da madri esposte a stress da caldo risultano avere peso corporeo alla nascita inferiore, ridotta capacità di assorbire immunoglobuline attraverso il colostro, e ridotta immunocompetenza. È perfino dimostrato (Monteiro et al. J. Dairy Sci. 99:1-8) che tali vitelle produrranno significativamente meno latte durante la loro prima lattazione.

La spiegazione risiede nel fatto che le fasi finali di gestazione sono caratterizzate da veloce crescita dei tessuti con rapido aumento del peso del feto. Infatti, il 60% del peso corporeo del vitello alla nascita si sviluppa negli ultimi due mesi e, in quel lasso di tempo, gli organi vanno incontro alla cosiddetta maturazione funzionale. A tal proposito è utile ricordare anche fegato e mammella del feto: fegato in quanto organo chiave nella gestione del metabolismo energetico e della funzionalità immunitaria, e mammella perché sebbene nella vita intrauterina ci sia pochissima differenziazione di tessuto parenchimatico, la traccia dei dotti mammari, su cui successivamente si svilupperanno gli alveoli, viene "disegnata" già prima della nascita. Il meccanismo attraverso cui

EVITARE CHE LE BOVINE
SOFFRANO IL CALDO IN
ASCIUTTA: È QUESTA LA
CHIAVE PER AVERE VITELLE
PIÙ SANE, FORTI E LONGEVE

l'ambiente uterino influenza gli stadi di vita giovanili e la programmazione cellulare è da ricondurre all'epigenetica, ossia alla regolazione che l'ambiente esercita sull'espressione genica modificando il fenotipo grazie all'attivazione o disattivazione di porzioni specifiche del Dna. Regolazioni che, come anticipato, producono effetti sia a carico delle madri nella lattazione che segue il parto, sia a carico delle figlie in termini di accrescimento, salute e performance nella loro futura carriera da lattifere. La comprensione di questi meccanismi biologici rende evidente l'importanza di mettere in atto tutte le possibili strategie atte a prevenire che le bovine soffrano stress da caldo, in particolare in prossimità del parto, perché ciò comporta ripercussioni di breve, medio e lungo termine sulla salute e i livelli produttivi dell'intera mandria presente e futura.

Soluzioni firmate Purina®

Da un punto di vista alimentare rimangono validi tutti quegli accorgimenti in grado di favorire l'ingestione di sostanza secca, ridurre la produzione di calore endogeno, e ripristinare le riserve di elettroliti dispersi dall'aumento della frequenza respiratoria. E oltre a questo



l'esclusiva tecnologia **Purina®** può fare molto di più!

Dairy Cooler

ImmunoAdvance, nutrimento di nuova generazione che unisce l'ormai storica e ben nota tecnologia Dairy Cooler con un principio attivo di nuova concezione, frutto della ricerca Cargill® e derivato dalla fermentazione selettiva di *Saccharomyces cerevisiae*, è in grado di agire sul sistema immunitario e quindi offrire una combinazione di vantaggi senza precedenti:

- raffrescare le bovine dall'interno
 - potenziare il sistema immunitario
 - migliorare le performance delle bovine e delle loro figlie
- Dairy Cooler ImmunoAdvance è infatti indicato per l'utilizzo in fase di lattazione ma anche e soprattutto raccomandato come nutrimento specifico per il periodo di asciutta e transizione.

Utilizzato a 400 grammi/capo/giorno, apporta tutti i principi attivi necessari a migliorare

la circolazione sanguigna periferica aumentando l'efficacia dei sistemi di raffreddamento esterno e, al tempo stesso, interviene sui processi fisiologici chiave per il corretto completamento della gravidanza e lo svolgimento delle normali attività corporali in grado di sostenere le performance delle madri e delle loro figlie. Alleviare lo stress da caldo è importante, e in considerazione di quanto detto sopra, ossia della suscettibilità delle vacche in asciutta e delle ripercussioni di lungo termine che interessano anche la generazione seguente, è altrettanto importante giocare d'anticipo e non fare affidamento sulla percezione che l'uomo ha del calore, ben diversa dalla percezione bovina. Per questo è consigliabile intervenire in modo tempestivo e adeguare i piani alimentari addirittura a partire dai mesi di aprile-maggio prima che il caldo inizi a fare i suoi effetti che, come abbiamo visto, vanno ben oltre il calo della produzione lattea. ←

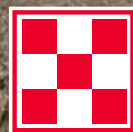
Affidati al Tuo Concessionario Purina® di zona

e non perdere l'occasione di provare DAIRY COOLER IMMUNOADVANCE per un'estate senza "stress"!



Peaker

La spinta per raggiungere i più alti
picchi di lattazione



Purina

Marchio e logo Purina® utilizzati su licenza di Nestlé Purina® Pet Care Company

speciale

PURINA® LIVE STREAMING, INSIEME E IN SICUREZZA

Come si può restare vicini agli allevatori in periodo di Covid, nel rispetto delle più stringenti norme di sicurezza, ma allo stesso tempo dar modo a tutti di confrontarsi e di restare aggiornati? Semplice, basta una squadra affiatata, qualche drone, troupe disseminate in giro per l'Italia e uno studio hi-tech per ospitare i tre episodi del Purina® Live Streaming.



Purina

LIVE
STREAMING

Chi vive il mondo **Purina®** sa bene quanto importante sia per noi condividere con gli allevatori le novità tecniche, aprendo ad un costante e reciproco confronto sul futuro delle nostre stalle. Ma sa anche bene quanto la sicurezza sia un mantra assoluto nel gruppo

Cargill®. Come conciliare questi due aspetti nel mezzo di una pandemia mondiale? Abbiamo chiesto aiuto alla tecnologia, dando vita al **Purina® Live Streaming**, tre dirette davvero hi-tech durante le quali abbiamo trasportato virtualmente i nostri allevatori

testimonial in studio, senza però farli muovere dalle loro stalle. Ma al tempo stesso abbiamo raccontato le loro aziende grazie ad una troupe che li ha visitati in campo e ha realizzato un video di queste stesse stalle da mostrare alle persone collegate.

Team working

“È stato davvero un lavoro di squadra - ricorda **Sebastiano Bergamaschi**, direttore marketing ruminanti di **Cargill Animal Nutrition** - che abbiamo portato avanti per la maggior parte in smart working, a testimonianza del fatto che



Lo studio che ha ospitato le tre puntate del Purina® Live Streaming, un concentrato di tecnologia al servizio degli allevatori italiani





in **Purina®** i progetti non si fermano mai". Ecco i numeri di questa nuova esperienza:

- **3 episodi** di Purina® Live Streaming
- **8 stalle testimonial** coinvolte
- **1 intervista intercontinentale** con **Jim Quigley**, l'esperto di vitelli e manze di **Cargill Animal Nutrition**
- **più di 1.500 partecipanti** all'iniziativa

I temi trattati

Salute animale, benessere e produttività delle bovine in lattazione, vacche in transizione ed una strategica gestione della rimonta, il tutto corredato dal più ampio e sempre più attuale tema dell'immunità degli animali che sta alla base della nuova linea di prodotti **Immunitek** di **Purina®**. Ed è stato proprio

questo il comune denominatore delle 8 stalle protagoniste del **Purina® Live Streaming**: le diverse testimonianze, infatti, hanno confermato con fatti e numeri alla mano, che qualunque sia la fase di vita o di produttività della bovina, il discorso immunitario gioca un ruolo determinante in termini di risultati e riduzione delle perdite dovute a fragilità degli animali. Ma nelle tre puntate dello show si è parlato a tutto tondo anche del futuro dell'allevamento da latte e delle sfide che ogni allevatore si trova ad affrontare ogni giorno, con tutte le incognite che la pandemia ha aggiunto alla normale attività di stalla. Un progetto impegnativo che ha visto la partecipazione di sponsor esterni che hanno supportato il progetto e contribuito alla sua riuscita:

I nostri partner

1° episodio

Diamond V

Lely

Gl.AL. impianti, Co.S.A.P.A.M.

Soc. Coop. OMAS Sgariboldi

2° episodio

Diamond V

Lely

3° episodio

Diamond V

DeLaval

Una modalità innovativa per continuare a parlarsi e vedersi,

in attesa che la pandemia rientri nei confini della normalità e si possa tornare a incontrarsi di persona durante le giornate all'aperto **Purina®** e le riunioni tecniche, che da sempre hanno scandito le nostre attività insieme ai Concessionari, agli specialisti **Purina®** e a centinaia di allevatori. ←



Jim Quigley, l'esperto di vitelli e manze di Cargill Animal Nutrition in collegamento dagli Usa





In volo con il drone sulle stalle delle aziende che hanno partecipato al Purina® Live Streaming

Analisi fieni gremionosi

Parametro	Prima Block	Trattato
Seccatura totale	95,1 %	95,7 %
Proteina	10,3 % SS	8,3 % SS
Proteina solubile	49,1 % PO	11,9 % PO
Cellul	8,8 % SS	8,9 % SS
chit	49,3 % SS	37,4 % SS
NDF digeribile	40,9 % NDF	38,1 % NDF
Acidità	11,3 % SS	11,6 % SS
NFC	28,3 % SS	24,4 % SS
Energy Value Dry	1,22 Mcal	1,23 Mcal
EPD (Relative Feed Value)	101 Unit	101 Unit
NDF	3,19 % SS	3,42 % SS
Proteina	3,19 % SS	3,40 % SS

Fieno di miscuglio

Parametro	Valore
Proteina	7,1 %
Proteina solubile	47 / 15, PO
Cellul	6,9 %
chit	44,7 %
NDF digeribile	19,6 %
Acidità	8,8 %
NFC	27,4 %
Energy Value Dry	1,10 Mcal
EPD	88 Unit

Preziosi momenti di approfondimenti tecnici durante le puntate di Purina® Live Streaming



Lo studio virtuale come è stato visto dalle persone collegate in streaming. Sotto: Sebastiano Bergamaschi nella sua veste di conduttore dei tre episodi



Torre dè Picenardi (CR)

ANIMALI SANI E AL FRESCO CON PURINA® DAIRY COOLER IMMUNOADVANCE



STEFANO E LUIGI
PASQUALI INSIEME A
GIORGIO FADELLI DELLA
CONCESSIONE RUVIOLI,
CHE SEGUE L'AZIENDA

L'Azienda Agricola Pasquali
di Torre dè Picenardi (CR),
condotta dai fratelli **Stefano**
e **Luigi** è seguita dalla
Concessione Purina®
Ruvioli e Duchi.

La destinazione del latte
prodotto dai quasi 400 animali
in mungitura è il Grana Padano
presso la latteria Soresina.
Dal punto di vista del
raffrescamento, gli ambienti

dell'attuale struttura aziendale
hanno dotazioni differenti: per
le bovine in lattazione è infatti
presente un sistema combinato
di doccette a goccia pesante,
ventilatori in rastrelliera e
destratificatori sulle cuccette,
come per le bovine in asciutta.
Per gli animali nel parto —
gestiti su lettiera permanente —
ci si avvale solamente di qualche
destratificatore.

Un aiuto concreto

Proprio alla luce di queste
differenze, nell'estate 2020 si
è inserito il nuovo integratore
Dairy Cooler ImmunoAdvance
durante tutto il periodo di
asciutta con l'obiettivo di fornire
tramite l'alimentazione un
ulteriore valido aiuto per quelle
bovine che — per così dire —
partivano più svantaggiate.
Impiegato a dosaggio pieno, il
nuovo prodotto ha fatto il suo
dovere esplicando una duplice
azione sugli animali: ridurre
lo stress da caldo parto
ed aumentare la risposta

immunitaria nel post-parto. I grafici riportati nella pagina presentano il monitoraggio della mandria durante il periodo giugno-agosto dal 2017 al 2020.

Come si può notare dalla figura 1, il numero di parti è rimasto pressoché identico nei 4 anni oggetto del confronto (circa 100 parti nel periodo giugno – agosto). È evidente invece come nel 2020, grazie all'inserimento del **Dairy Cooler ImmunoAdvance** le riforme involontarie di bovine fresche si sono più che dimezzate, passando dallo storico 6-7%, al 3% registrato nel 2020! Risultato che diventa ancora più interessante se messo in relazione all'aumento dei parti gemellari, noto fattore di rischio che invece nel 2020 è stato gestito brillantemente.

Risultato ragguardevole merito dell'azione di rafforzamento delle difese immunitarie durante l'asciutta che si traduce in migliori performance nel post parto; la tecnologia **Immunithek** ha infatti bisogno di circa 40 giorni per poter mostrare appieno i suoi risultati, ponendo le basi per un effetto di lunga durata sulla lattazione successiva.

Conferma di campo

La conferma si trova nella figura 2 dov'è possibile osservare tre aspetti legati alle performance produttive della stalla: in primo luogo la produzione di latte per capo, mediamente più elevata rispetto allo stesso periodo degli anni precedenti e poi, soprattutto, la stabilità della produzione stessa per l'intera durata dell'estate 2020; da ultimo, ma non certo meno importante, la qualità del latte sostenuta da trend in crescita per quanto riguarda i parametri di grasso e proteine. Gli animali presenti in stalla, nonostante il sovraffollamento, hanno potuto beneficiare delle azioni messe in campo e hanno risposto mantenendo alta l'ingestione di sostanza secca giornaliera, la produzione, ed arrivando con un BCS corretto al parto.

L'inserimento di **Dairy Cooler ImmunoAdvance** nella fase di asciutta ha quindi giocato un ruolo fondamentale nella strategia dell'Azienda Pasquali, a conferma dell'affidabilità della tecnologia **Purina®**. Un investimento mirato, ben pianificato e ben ripagato da risultati ragguardevoli durante tutta l'estate! ➔



Fig. 1 – Incidenza delle riforme post parto nel periodo 2017-2020

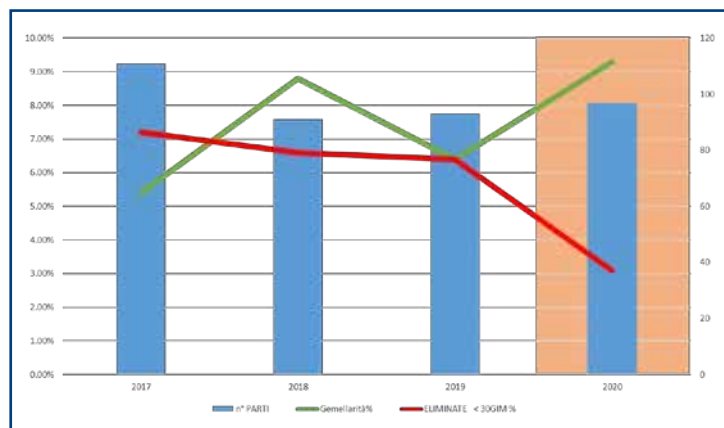
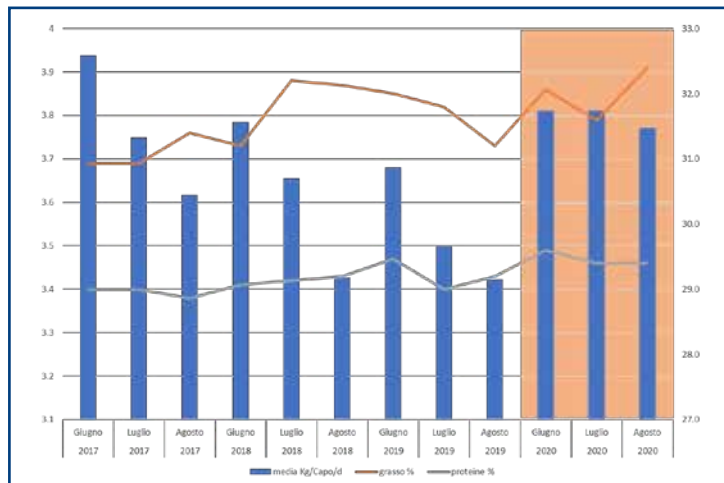


Fig. 2 – Andamento della mandria nel periodo 2017-2020



AZIENDA AGRICOLA Sciolla

📍 Cascina al Piano Clavesana (CN)



La famiglia al completo con l'agente di zona Luca Gagliardo.



Loris, Luca e Davide con le manzotte.

70% di cereali Semplicemente conveniente!

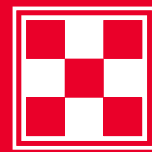
Sergio Sciolla con la moglie Mirella ed i figli Loris, Luca e Davide gestisce l'azienda con circa 100 vacche per un totale di 280 capi, autosufficiente per mais, orzo e fieni di prato stabile e si coltivano anche vigneti e noccioli.

Da più di tre anni si utilizza un piano alimentare per l'ingrasso a secco composto dal 70% di cereali (**60 % mais e 10% orzo macinati grossolanamente**) ed il **30 % di Nucleo Purina Beefactive 260 N** con fieno a volontà. Lo stesso nucleo viene miscelato al 40% con un 60% di mais in granella per la fase di svezzamento.

**Un mangime unico per tutti i capi all'ingrasso.
Grande spinta in tutta sicurezza**

Risultati

- ➡️ Animali sempre in grande salute nel ruminale e nell'intestino con lettiera asciutta e feci ben digerite.
- ➡️ Animali che crescono e che offrono carni di pregio fin da giovani senza il bisogno di aggiungere grassi.
- ➡️ Migliore trasformazione dei prodotti aziendali: Conveniente.



Purina

Mais e luppolo® addizionato con Vitamine e Minerali® Purina Care Company



Una lieta sorpresa a fine ottobre una primipara con due gemelle!



Sergio nel box dei Maschi

Per maggiori informazioni
potete chiamare 335/8133981

suini

SUMMER BALANCE 2.0, INSIEME CONTRO LO STRESS DA CALDO

Il caldo influenza negativamente le performance allevamento e per questo motivo i ricercatori **Cargill®** hanno sviluppato una soluzione nutrizionale specifica: **“SUMMER BALANCE 2.0”**



Non è necessario aspettare le ondate di calore e i picchi di temperatura tipici del periodo estivo per osservare gli **effetti negativi dello stress da caldo** sui suini. Infatti, già a 25° e a 22°C rispettivamente, le performance produttive e riproduttive dei suini in fase di ingrasso e delle scrofe possono essere compromesse. Le ripercussioni più evidenti nella fase riproduttiva sono pesi inferiori allo svezzamento e un maggior numero di ritorni in calore o calori poco evidenti, mentre nell'ingrasso si osservano minori accrescimenti, peggiore qualità del grasso e rese inferiori

ELEVATE TEMPERATURE
AMBIENTALI
POSSONO RIDURRE
L'ASSUNZIONE
DI ALIMENTO E
PEGGIORARE LE
PERFORMANCE DEI
SUINI



LA DISIDRATAZIONE È
SEMPRE UN PROBLEMA
DA NON SOTTOVALUTARE
NEI MESI ESTIVI

I benefici di Summer Balance 2.0

Nell' ingrasso

- Recupero dell'ingestione, fino a 20 grammi al giorno nella fase di accrescimento e fino a 40 grammi al giorno nell'ingrasso
- Recupero dell'efficienza alimentare, dal 3% al 5%
- Aumento del peso alla vendita (4/5 kg capo)
- Miglioramento della qualità della carne e omogeneità della carcassa
- Riduzione della mortalità

Nei riproduttori

- Incremento dell'ingestione in lattazione (+ 9.1%)
- Aumento della LIVABILITY (+ 3%)
- Aumento del peso della covata allo svezzamento (+ 2.3 kg)
- Riduzione della mortalità
- Minore perdita di peso della scrofa: miglior fertilità e performance sulla lattazione successiva

al macello. In entrambi i casi, a fine ciclo, ciò si traduce in un minore guadagno per l'allevatore.

Per questo motivo, per essere a fianco dei Clienti, **Cargill®** ha investito molto, negli ultimi anni, in tecnologie in grado di limitare le perdite produttive dovute allo stress caldo.

Negli ultimi anni i risultati della ricerca **Cargill®** sono stati particolarmente interessanti e hanno permesso di migliorare ulteriormente il precedente pacchetto per il controllo dello **stress da caldo**.

Attingendo da tecnologie legate alla **fitoterapia** e alla **micronutrizione**, ha sviluppato il **nuovo pacchetto Summer Balance 2.0** da utilizzare sia nelle scrofe che nei suini in accrescimento e ingrasso. Per limitare le ripercussioni che

il calo dell'ingestione causato dalle elevate temperature ambientali può avere sulle performance di allevamento è importante intervenire con il giusto anticipo.

Conseguenze dello stress da caldo nei suini

Uno dei primi segni di stress da caldo nei suini è l'iperventilazione. Nel tentativo di dissipare il calore in eccesso, la frequenza respiratoria dei suini può aumentare a tal punto da portarli in iperventilazione: tra i 22°C e i 32°C, il numero di atti respiratori (che in condizioni normali si attestano a 30 al minuto) può raggiungere i 170 al minuto.

La grossa perdita di anidride carbonica che ne consegue altera l'equilibrio elettrolitico

del sangue, portando l'organismo in una condizione di acidosi metabolica. Inoltre, l'elevato ritmo respiratorio porta a una maggiore perdita d'acqua per evaporazione e a conseguente **disidratazione**. Proprio su questi due aspetti si è concentrato il **Team di Ricerca di Cargill®**, che ha sviluppato **Summer Balance 2.0**, un pacchetto da integrare alla razione quotidiana durante i periodi più caldi.

Doppia azione

La formulazione di **Cargill® Summer Balance 2.0** agisce direttamente sull'equilibrio elettrolitico del sangue che, alterato dall'iperventilazione, viene ripristinato. **Summer Balance 2.0** inoltre, protegge l'integrità cellulare della parete intestinale evitando la

disidratazione. Per osservare i migliori risultati, non bisogna però dimenticare di mettere in atto, sia sul piano alimentare sia sul piano ambientale, quei piccoli accorgimenti che possono contribuire in modo significativo ad alleviare la condizione di stress degli animali:

- frazionare i pasti, prevedendo anche una distribuzione notturna;
- mescolare il mangime all'acqua e lasciare sempre acqua fresca a disposizione negli abbeveratoi;
- creare una buona ventilazione che può ridurre di un paio di gradi la sensazione termica da parte del suino;
- prevedere l'utilizzo di nebulizzatori e docce. ←

**D'estate
il trogolo
diventa
un deserto?**

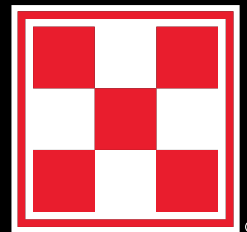
Novità



Scopri il Nuovo
**Summer
Balance 2.0**

Aiuta i tuoi suini a ritrovare l'appetito!





Purina

Marchio e logo Purina® utilizzati su licenza di Nestlé Purina® Pet Care Company



Dai forma alle tue ambizioni
www.purinacavalli.it



DA SINISTRA: SILVIA DAL FARRA E ADELINA CASABLANCA, PREMIAE CON LA T-SHIRT DI ZERO HARM WEEK

Un progetto per sensibilizzare

ZERO HARM WEEK, LA SICUREZZA IN PRIMO PIANO

La settimana della sicurezza è un momento di estrema importanza nel mondo Cargill®.

Obiettivo dichiarato: stimolare riflessioni ed un confronto sempre più costruttivo sul tema della SAFETY.

Quest'anno il tutto è stato ulteriormente animato da un divertente concorso per dare un nome alla mascotte della sicurezza di Cargill Italia che si è aggiudicata l'originale appellativo di **Zero Zero Safe (00Safe)**.

A conclusione del concorso, in segno di gratitudine e ringraziamento per i contributi inviati, i partecipanti più creativi hanno ricevuto in regalo una simpatica T-Shirt sul tema.

Questa è stata un'ulteriore iniziativa dell'azienda per condividere in modo alternativo e accattivante un argomento fondamentale per tutti noi e i nostri cari.

Da oggi la sicurezza in Cargill® ha il suo nome e la sua identità: lasciamoci accompagnare da 00Safe in ogni scelta e comportamento che decideremo di compiere.

#STAYSAFE. ←



SEBASTIANO BERGAMASCHI (IN ALTO) E SIMONA GAMBARELLI (A SINISTRA) HANNO OTTENUTO LA T-SHIRT DI ZERO HARM WEEK







Perdi la telefonata, non la vita.

Cargill

Sicuri alla guida

QUANDO SI È AL VOLANTE NON SI USA IL TELEFONO



L'UTILIZZO DEL TELEFONO DURANTE LA GUIDA È UNA CRESCENTE CAUSA DI INCIDENTI, MOLTI DEI QUALI MORTALI

Per **Cargill®** la sicurezza è un valore assoluto al quale tutti dobbiamo contribuire, per fare in modo che tutti possiamo tornare a casa sani e salvi ogni giorno. Abbiamo l'obiettivo di ridurre

a zero il numero di infortuni e decessi sul lavoro, iniziando ad esempio dagli incidenti alla guida, una voce che rappresenta la causa principale di incidenti mortali sul lavoro in **Cargill®** (ben 17 decessi a livello mondiale dal 2004 a oggi). La distrazione alla guida è uno dei principali fattori di rischio cui siamo tutti esposti quotidianamente.

Come accertato da diversi studi scientifici, l'utilizzo di telefoni cellulari anche mediante dispositivi vivavoce o auricolari riduce sensibilmente il livello di attenzione del conducente aumentando il rischio di incidenti. Pertanto, dal 1° gennaio 2017 la nuova versione della Policy 6.0 sulla Guida Sicura di **Cargill®** prevede il divieto di utilizzo di dispositivi elettronici portatili (inclusi vivavoce/auricolari) quando si guida, ad eccezione di

quando il veicolo è parcheggiato in sicurezza. Questo significa anche che i conducenti non devono utilizzare dispositivi portatili per attività lavorative di **Cargill®** durante gli spostamenti da e verso il luogo di lavoro, anche quando guidano un veicolo personale.

Una regola che vale per tutti

Nessuno è escluso da questa regola, d'altro canto le ricerche sulle distrazioni alla guida hanno dimostrato che il nostro cervello ha difficoltà ad elaborare conversazioni profonde e osservazioni visive allo stesso tempo. Se parliamo al telefono riusciamo ad elaborare solo il 50% delle informazioni che osserviamo fuori dal parabrezza, creando le condizioni per un possibile **infortunio grave o mortale.** ←



UNA SCELTA RESPONSABILE CON DUE BUONE LETTURE PER SOSTENERE L'UNICEF

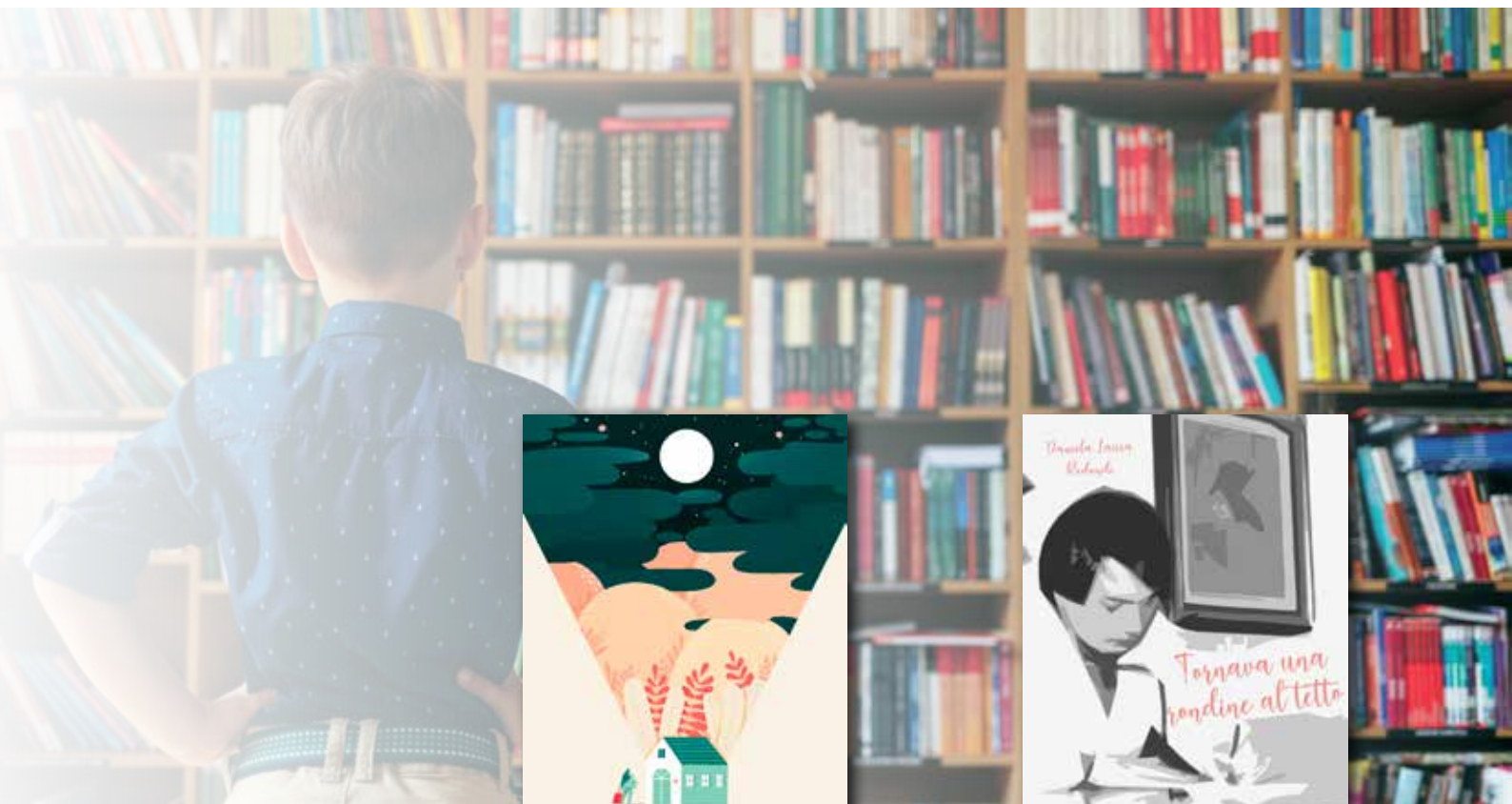
Ecco la proposta di **Cargill Cares** per far conoscere due autrici che hanno scelto la scrittura come strumento per affrontare la perdita di una persona cara. Un modo alternativo per dare una mano a coloro che stanno soffrendo a causa del Covid, tramite Unicef a cui saranno destinati parte degli utili



Cargill Cares ha deciso di pubblicizzare e sostenere la vendita di due libri (di seguito troverete i link dai quali poterli acquistare) il cui ricavato verrà devoluto per il 50% all'**Unicef**, ente particolarmente interessato all'impatto del Covid-19 su bambini, giovani e donne già colpiti da povertà, disabilità o esclusione sociale.

Le autrici sono **Daniela e Gloria**, madre e figlia, che smarrite e provate rispettivamente dalla perdita di un marito e di un padre hanno trovato nella scrittura uno sfogo e un'unione d'anime.

Il **Dr. Gianbattista Bertolasi (Giamba)** è morto il 3 aprile del



2020 per una polmonite bilaterale causata dal Coronavirus, ricoverato senza la possibilità e la forza di dire addio alla propria famiglia.

Attraverso i loro racconti, Daniela e Gloria non solo testimoniano di come la vita possa essere stravolta da qualcosa di inimmaginabile, ma lanciano un grido di Speranza e Amore, perché anche da un immenso dolore può nascere qualcosa di inaspettato, una forma d'arte come un libro. ◀



Per saperne di più sull'impegno UNICEF a favore dei bambini in merito al COVID:

www.unicef.it/media/covid-19-cosa-significa-per-i-bambini-e-cosa-possiamo-fare-per-proteggerli/

Civico-19

di Gloria Bertolasi
166 pagine, edizioni Edikit

Gloria ha scritto un romanzo sulle note di un iPhone mentre la figlia di un anno dormiva stringendole il lobo dell'orecchio.

Il corpo della figlia che pulsava stretto al suo è stato come avere un cuore in più che parlava d'amore mentre lei provava solo rancore.

Il risultato è stato un libro che parla di morte, ma che vuole dannatamente essere un tentativo di rinascita con la mente e con il corpo; la dimostrazione che l'amore può far risorgere.

In queste righe Gloria racconta di una donna, Irina, che per colpa o per merito del Covid-19 è messa di fronte alla sua vita come davanti a uno specchio. Una madre alla ricerca di risposte sulla morte e sull'esistenza, giunta in Italia per dare ai figli un futuro migliore.

www.ektglobe.com/prodotto/civico-19/

Tornava un rondine al tetto

di Daniela Laura Redondi
64 pagine, edizioni Edikit

Daniela è una donna smarrita che ha perso l'amore della sua vita in modo violento. Separati da non appena dieci chilometri, lei e il marito non hanno potuto star vicini nel momento più difficile, costretti all'isolamento dal Covid-19.

Questo racconto è un grido di dolore, ma allo stesso tempo un inno all'amore, un omaggio ad una persona che in tanti hanno imparato ad apprezzare come medico e che Daniela ha amato di un amore immenso.

www.ektglobe.com/prodotto/tornava-una-rondine-al-tetto/

I due libri sono ordinabili anche su Amazon



DONARE È UNA QUESTIONE DI PANCIA

Ecco un'iniziativa a metà strada fra il ginnico e il solidale, a colpi di plank e addominali. Obiettivo dichiarato: trasformare i propri momenti di fitness domestica in ore da donare ad associazioni che sul territorio si occupano attivamente di disagio e disabilità

L'abbiamo lanciata solo poche settimane fa ed è stato un successo: la partecipazione ha superato le migliori aspettative consentendo di **convertire i nostri addominali in 405 ore di lavoro**, per un ammontare di oltre 8mila euro di donazioni, che il nostro Local Leadership Team **ha deciso di raddoppiare!**

I fondi raccolti verranno così equamente suddivisi e devoluti tra le seguenti associazioni.

Futura Associazione Onlus di Cremona

Associazione per la riabilitazione

dell'infanzia dove volontari, genitori e più in generale tante persone si adoperano per aiutare i bambini e ragazzi affetti da forme di disabilità più o meno gravi a svolgere un processo di apprendimento per permettere loro una vita migliore.

Casa Iris di Piacenza

Struttura residenziale accreditata che ospita persone non più gestibili a domicilio con malattie in fase avanzata a rapida evoluzione, per le quali ogni tipo di terapia finalizzata alla guarigione non è più possibile.

Il Giardino dei Tigli di Fiorenzuola D'Arda

Centro socio-riabilitativo diurno che accoglie disabili giovani e adulti che presentano deficit motori, cognitivi e sensoriali gravi che necessitano di assistenza continua.

La Piccola Casa della Divina Provvidenza-Cottolengo di Torino

Ente Morale che dal 1828 opera senza scopo di lucro in ambito socio-assistenziale, sanitario ed educativo prendendosi cura delle persone più svantaggiate.

Fondazione Alessandra Bisceglia W Ale Onlus di Lavello

Associazione che ha come scopo lo studio e la cura delle anomalie vascolari, gestisce centri di diagnosi e indirizzo terapeutico, servizi di assistenza telefonici gratuiti e formazione a medici e pediatri. ←



Un grazie a tutti coloro che hanno partecipato per la forma fisica raggiunta e il bene che il loro impegno ha contribuito a creare

Luciano Sarnico e le 380 donazioni Avis

Nel mondo Purina® Luciano Sarnico è conosciuto come concessionario, ma oltre al mangime Luciano ha collezionato ben **380 donazioni di sangue e plasma**. Un vero record per il 66enne, commerciante di prodotti zootecnici, da vent'anni iscritto alla sezione Avis di Romano, che lo ha festeggiato con la maglietta rossa dell'associazione su cui compare la cifra record. Facendo una media matematica, Luciano ha fatto otto donazioni l'anno.



Nato a Brescia, vive con la famiglia a Ospitaletto dove si è iscritto all'Avis, per la prima volta. Poi ha varcato l'Oglio ed è arrivato alla sezione di Romano. «Per 20 anni a Ospitaletto sono stato l'alfiere della sezione, partecipando anche a tre feste ogni domenica, alle diverse cerimonie e ai funerali dei soci. Poi con Brescia ci sono state delle incomprensioni e sono arrivato alla sezione Avis di Romano, che è molto organizzata, ha un centro per donare il sangue nell'ospedale e qui sono da 20 anni. Però non c'è l'Avis di Romano o di Ospitaletto o di altri posti: l'associazione è una sola».

CON OCCHI AZZURRI CONTRO LE PATOLOGIE GENETICHE RARE

La ONLUS Occhi Azzurri si occupa di una delle malattie rare che riguardano il patrimonio genetico. Cargill Cares ha scelto di collaborare grazie a una raccolta fondi che ha dato ottimi risultati

Una raccolta fondi per inseguire un sogno. Ecco a cosa servono i 10mila euro che grazie a **Cargill Cares** abbiamo raccolto a favore della **onlus Occhi Azzurri** di Cremona (www.occhiazzurionlus.org), un'organizzazione di volontariato, nata dall'esigenza della famiglia Ruvioli di affrontare una patologia genetica rara di cui è affetto il piccolo Orlando, uno dei figli.

Occhi Azzurri Onlus ha anche avviato un'iniziativa molto ambiziosa ed importante: **realizzare un centro ricreativo per bambini disabili** nel parco del Morbasco a Cremona. Il servizio si rivolge alle oltre 400 famiglie nel Comune di Cremona con bambini in età scolare certificati disabili,

che sono circa il 5%. Un grande progetto che necessita di grande sostegno economico e che è aperto anche a partner tecnici, in grado di offrire collaborazioni, donazioni e/o materiale tecnico utile alla costruzione del centro. ←

LA CONSEGNA DELLA SOMMA RACCOLTA A FILIPPO RUVIOLI (IL PRIMO A SINISTRA NELLA FOTO) PRESIDENTE DELLA ONLUS E FRATELLO DEL NOSTRO CONCESSIONARIO RODOLFO RUVIOLI DELLA RUVIOLI E DUCHI IN ALTO: IL RENDERING DEL PROGETTO PROMOSSO DALLA ONLUS OCCHI AZZURRI





SPRIGIONA IL POTENZIALE DELLA TUA STALLA



© 2012 Cargill Incorporated. All Rights Reserved. www.cargill.com

LA CHIAVE PER LIBERARE IL POTERE DEI DATI DELLA TUA STALLA E' ARRIVATA.
CARGILL® DAIRY ENTELIGEN® CONNETTE I DATI DI TUTTI I SISTEMI PRESENTI NELLA TUA STALLA IN UN'UNICA
PIATTAFORMA IN GRADO DI GUIDARE DECISIONI IN TEMPO REALE. GRAZIE AD UN TEAM DI ESPERTI CARGILL® AL TUO
FIANCO, AVRAI UNO STRUMENTO CON CUI FARE SCELTE PRECISE E SPRIGIONARE IL POTENZIALE DELLA TUA STALLA.
CHIEDI INFORMAZIONI AL TUO CONSULENTE CARGILL®



IMMUNITek

NEW GENERATIONS



SPRIGIONA L'ENERGIA DELLE TUE VITELLE CON LE MOSSE GIUSTE

Affrontare le criticità delle prime fasi di vita richiede la giusta dose di energia e una risposta immunitaria immediata. Il programma ImmuniTek New Generations è la soluzione ideale per crescere nuove generazioni di vitelle e manze sane, forti e pronte a dare il meglio.



Purina