



Purina

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

informa

Purina Q⁺
E sarà un'ottima annata

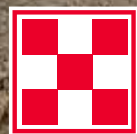


**Purina Q⁺ per un latte di altissima qualità,
più ricco in grassi e proteine.**



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



IL LATTE DI QUALITÀ HA BISOGNO DI PROFESSIONISTI

I ricercatori Purina® lo sanno bene e, nello sviluppo di nuovi programmi nutrizionali, offrono sempre ai nostri allevatori soluzioni capaci di coniugare elevate produzioni ad una qualità estrema. Per crescere tutti, per crescere insieme.

Gli allevatori italiani sono veri specialisti del latte di qualità e non è certo un caso che il 70% del latte prodotto nel nostro Paese sia destinato alla caseificazione, principalmente in formaggi a Denominazione di origine protetta. È il risultato di secoli di storia casearia, di tradizioni millenarie e di una precisa scelta delle stalle italiane, che hanno lavorato e lavorano quotidianamente per offrire al mercato una materia prima nobile e preziosa. Indispensabile ingrediente di una filiera produttiva che, fra Dop e Igp, vale quasi 15 miliardi di euro, dei quali più di 8 destinati all'export.

Senza un latte di qualità non è possibile arrivare a questi livelli di eccellenza e se l'Italia oggi

può competere su scala globale con il proprio agroalimentare dobbiamo tutti dire grazie agli allevatori e alle loro scelte imprenditoriali. Così come dobbiamo renderci conto che i prezzi del latte pagati agli allevatori italiani sono in parte sostenuti dalla domanda di formaggi di qualità che il mercato estero ci assicura. Uno scenario interessante, ma costantemente alla ricerca di un'efficienza produttiva che riesca a coniugare produzioni sempre più elevate e di qualità, in linea con le esigenze dell'industria casearia.

Purina® è da sempre impegnata nell'essere a fianco dei propri clienti con prodotti e tecnologie all'avanguardia, capaci di fare la differenza sia in sala mungitura, che in caseificio. Ed è sulla scia dell'innovazione che nasce **Purina Q+**, il nuovo nutrimento **Purina®** studiato nei nostri centri di ricerca per migliorare la qualità del latte. Ne parleremo in questo numero di Informa, insieme alle testimonianze dirette degli allevatori con cui **Purina®** collabora ogni giorno. Perché solo crescendo tutti insieme si possono superare traguardi che sino a ieri sembravano irraggiungibili. ➔



Direttore responsabile Gustavo Napoli

Vice Direttore Serena Guariniello

Coordinamento redazionale Antonella Girotti
Carlo Manzoni

Collaboratori di redazione

Arianna Aspersi	Barbara Mariani
Marino Beccari	Francesco Mariani
Alessandro Begnardi	Luca Nano
Sebastiano Bergamaschi	Riccardo Paganelli
Ugo Cavallini	Giovanni Pinna
Attilio Chiola	Sergio Ricci
Umberto Cocuzza	Matteo Salcuni
Giulia Di Matteo	Stefano Salerno
Fabio Grassi	Angelo Sofia
Adriano De Sainz	Riccardo Viciguerra
Chiara Gelati	Riccardo Villani
Nicola Germano	Giovanni Vitali
Simone Lamberti	

Segreteria Informa

antonella_girotti@cargill.com
www.cargill.it, can-italia@cargill.com

Tiratura 7.000 copie

Fotolito e stampa

Omnimedia srl
Piazza della Ferriera, 1
00015 Monterotondo Scalo - Roma

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 9001:2008
Azienda Certificata Codex Assalzo

sommario

editoriale



01 IL LATTE DI QUALITÀ HA BISOGNO DI PROFESSIONISTI



storie

04 IL BELLO DI AVERE A FIANCO DUE GIOIOSE MACCHINE DA GUERRA

08 IN NOME DELL'EFFICIENZA E DELLA PASSIONE PER IL BUON LATTE

12 LA RINASCITA DI NORCIA PASSA ANCHE DALL'AZIENDA SALVATORI

16 PAOLO E MIRKO: IDEE CHIARE PER IL FUTURO DELLA LORO STALLA

20 A CICLO CHIUSO, CON BUOI E MANZOTTE: LA PIEMONTESE MI PIACE COSÌ

24 PUNTO TUTTO SULLA BUFALA





29

personal trainer BOVINI

29 CON PURINA Q⁺ SARÀ
UN'OTTIMA ANNATA

32 DAIRY ENTELIGEN[®], LIBERA
IL POTENZIALE DELLA TUA STALLA

riunioni tecniche

35 IL GRAND TOUR ITALIANO
DELLA PURDUE UNIVERSITY

testimonianze

36 GLI IMPEGNATIVI TRAGUARDI
DELL'AGRICOLA F.LLI NOLA

personal trainer SUINI

40 PARTI PIÙ EFFICIENTI E SUINETTI
PIÙ SANI CON LIVAPIG[™]



40



43

block notes

43 GRANDE PUBBLICO E GRANDI
VACCHE ALLA MOSTRA REGIONALE
DELLA FRISONA

safety

44 QUANDO SI È AL VOLANTE
NON SI USA IL TELEFONO

Cargill cares

46 INSIEME PER IL MUSEO
CONTADINO DELLA BASSA PAVESE

vita d'azienda

48 I VALORI CARGILL[®] SONO
ALLA BASE DEL GREEN DAY



48



GIUSEPPE VAILATI
(AL CENTRO), INSIEME
AI FIGLI MARCO (A SINISTRA)
E GIOVANNI (A DESTRA)

IL BELLO DI AVERE A FIANCO DUE GIOIOSE MACCHINE DA GUERRA

Da quando i figli Giovanni e Marco hanno preso in mano le redini dell'Azienda, papà Giuseppe può dormire sonni tranquilli. Benvenuti nell'allevamento della famiglia Vailati di Pieve Fissiraga (Lo)

È proprio vero che ai fini del successo di un'impresa, il fattore umano è quello che conta di più. Prendete il caso della Cascina Malguzzana di Pieve Fissiraga (Lo), l'allevamento di vacche da latte della famiglia **Vailati**. Non capita tutti i giorni vedere all'opera due fratelli giovani come **Giovanni** e **Marco** che lavorano in stalla con lo stesso livello di determinazione, passione e umiltà. "Sono nato qui in cascina — racconta Giovanni, il primogenito — ma dopo essermi diplomato come perito agrario, ho iniziato a lavorare a tempo pieno in Azienda nel '98, a soli 4 anni di distanza dal giorno in cui mio padre Giuseppe divise le sue proprietà da quelle del cugino". Ripartita con un pugno di primipare nel lontano 1994, dopo due anni la famiglia Vailati munge già 90 vacche, e quindi si assesta per anni su un effettivo di 120. Solo ultimamente, per via delle ottime performance riproduttive, viene fatto un altro passo in avanti. "Al momento — sorride infatti Giovanni — mungiamo 140 frisone, a cui si aggiungono 30 asciutte e 200 animali giovani. Sì, la rimonta abbonda e francamente non sappiamo più dove metterla. Per cui dalla scorsa primavera usiamo il sessato sulle manze e sulle vacche più alte a gPFT, e a tutte le altre



diamo il blu belga". In effetti le medie riproduttive sono di primissimo piano: con un 20-21% di P.R. per tutto l'anno ("da quando raffreschiamo la stalla con ventilatori e doccette non avvertiamo cali in estate"), un intervallo parto-concepimento inferiore ai 120 giorni ("tempo fa facevamo anche meglio, ma poi dovevamo asciugare animali con troppo latte") e 2,2 inseminazioni per gravidanza

("l'anno scorso abbiamo ottenuto un 50% di soggetti ingravidati al primo colpo"), è gioco-forza avere tante manze da allevare e che le vacche vengano riformate piuttosto precocemente. "La svolta — osserva Giovanni — è avvenuta nel 2006, quando per le fecondazioni abbiamo iniziato ad applicare il sistema dei gessetti colorati. Di lì si è innescata una spirale positiva: la migliore

fertilità ci ha invogliato a usare tori migliori, e abbiamo avuto performance migliori".

Produzioni eccellenti

Non a caso la mandria dei fratelli Vailati è oggi la settima a media gPFT della provincia di Milano-Lodi. E a proposito di prestazioni, è opportuno ricordare come in questa stalla della Bassa lombarda la produzione media, costante

A SINISTRA: GIOVANNI VAILATI CONOSCE LE SUE VACCHE UNA PER UNA, E SA SNOCCIOLARE A MEMORIA QUALSIASI STATISTICA AZIENDALE

A DESTRA: OLTRE A SEGUIRE LA CAMPAGNA E A FARE DA JOLLY IN STALLA, MARCO SEGUE A TURNO L'IMPIANTO DI BIOGAS CONSORTILE DA CIRCA 1 MWH DI POTENZA CHE I VAILATI HANNO ATTIVATO INSIEME AD ALTRI DUE ALLEVATORI DELLA ZONA



IN ALTO: L'OTTIMO FIENOSILO DI LOIETTO DI PRODUZIONE AZIENDALE. LA QUALITÀ DEI FORAGGI DI CASA È UNO DEI PUNTI DI FORZA DELL'ALLEVAMENTO VAILATI

A SINISTRA: DURANTE L'ESTATE IL RAFFRESCAMENTO DELLA STALLA È GARANTITO DA DOCCE E VENTILATORI



IN ALTO: COME SI PUÒ DESUMERE DA QUESTA TRINCEA, ORDINE E PULIZIA SONO TRA GLI ELEMENTI DISTINTIVI DEL “MODUS OPERANDI” DEI FRATELLI VAILATI

SOTTO: LE VACCHE SONO BEN “STRUTTURATE” E POSSONO USUFRUIRE DI CONFORTEVOLI CUCCETTE A BARRE FLESSIBILI



IN ALTO: DA QUANDO L' AZIENDA È TORNATA CON PURINA®, LE PERFORMANCE RIPRODUTTIVE SONO MIGLIORATE E LA PRODUZIONE MEDIA È AUMENTATA DI 3 LITRI IN UN ANNO (CONFRONTO 2017-18)

SOTTO: PER FARE SPAZIO A UNA MANDRIA IN ESUBERANTE ESPANSIONE, LADDOVE C'ERA UN FIENILE SONO STATI POSIZIONATI IL BOX PER LA RIMONTA, QUELLO PER L'ASCIUTTA E IL BOX DI PREPARTO-PARTO



La razione delle vacche fresche	
Silomais	25 kg
Fieno insilato	3,50 kg
Fieno misto	2,10 kg
Farina di mais	2,80 kg
Farina di frumento	2,80 kg
Soia f.e.	1,50 kg
Buccette di soia	1 kg
Nucleo base Biparticle G.P.	5,5 kg
Nucleo Biparticle Fresche	3,20 kg
Grasso idrogenato	200 gr

nel corso dell'anno, sia di 38 litri, con punte che in questo difficile 2018 hanno toccato i 40. La qualità? Ecco i titoli dello scorso 31 luglio (in piena emergenza caldo): 4,03% di grasso, 3,39% di proteina, 2,66% di caseina, cellule sotto le 200mila unità/ml. Niente affatto male per chi è chiamato a trasformare tutta questa materia utile in golose forme di Grana Padano (i casari dell'Industria casearia San Tommaso di Villanova del Sillaro, Lodi). La soddisfazione di Giovanni e Marco è al momento tangibile,

ma in passato non sono mancati i momenti di difficoltà. “Dopo essere stati per anni con **Purina®** — osserva a questo proposito Giovanni — nel 2014, per seguire l'agente di fiducia, siamo passati a un altro mangimista. Il latte era a 32 centesimi e il mangime costava qualcosa in meno, per cui ci siamo lasciati convincere. Ma poi sono iniziati i problemi, e nel settembre 2016 siamo tornati con **Purina®**, acquistando lo stesso nucleo che usavamo prima di cambiare. L'effetto si è visto: i problemi podali sono spariti,



A SINISTRA: LE VACCHE AFFRONTANO IL PARTO IN CONDIZIONI CORPOREE IMPECCABILI

SOTTO: IL CASSERO CHE AL MOMENTO OSPITA I VITELLI VERRÀ RIAMMODERNATO E UTILIZZATO COME RICOVERO PER LE MANZE



“ Il sogno di Giovanni: “ Punto alla vacca da mille quintali di produzione in carriera. Per me sarebbe la ciliegina sulla torta ”

è migliorata la fertilità, ma soprattutto la produzione è via via aumentata: rispetto allo stesso periodo del 2017, nel primo semestre di quest'anno la media è aumentata di 3 litri”. “La qualità del mangime fa tanto — interviene Marco — ma è

altrettanto importante lavorare bene in campagna: tra fare un foraggio fatto bene e uno fatto male, il costo è uguale”. E sull'onda dei positivi risultati ottenuti in stalla, è naturale che i due fratelli Vailati abbiano in serbo dei progetti ambiziosi

per il loro futuro. Niente paura, nessuno dei due sta pensando di starsene in pancia alle Maldive: “ci piacerebbe ristrutturare il vecchio cassero dove adesso alleviamo i vitelli — affermano risoluti — per dare vita a una nuova stalla per le

manze. E questo creerebbe lo spazio per arrivare a mungere 170 vacche”. Avanti così: “se non cambiamo non cresciamo, e se non cresciamo non viviamo davvero”, diceva Anatole France. ←



L'Azienda agricola Vailati - Cascina Malguzzana è a Pieve Fissiraga (Lo)

Azienda agricola Vailati

Cascina Malguzzana
Pieve Fissiraga (Lo)



- In stalla: 140 vacche in lattazione di razza Frisona
- Produzione media di stalla (31 luglio 2018): 38 litri al 4% di grasso, 3,39% di proteina, 2,66% di caseina
- Performance riproduttive: 21% P.R. (tutto l'anno); Pa-Co inferiore ai 120 giorni; 2,2 inseminazioni per gravidanza
- Primo parto a 23 mesi
- Destinazione del latte: Grana Padano
- L' Azienda è seguita dalla Concessione Purina® Cascina del Sole di Melegnano (Mi)

la scheda

IN STALLA VENGONO
MUNTE COL ROBOT
DELLA GEA
125-130 VACCHE
DI RAZZA FRISONA
E JERSEY



IN NOME DELL'EFFICIENZA E DELLA PASSIONE PER IL BUON LATTE

Dal punto di vista strutturale, la Società Semplice Forestello di Saluzzo (Cn) non è una stalla recente. Ma grazie al loro ingegno e alle loro migliorie, l'impianto è funzionale, il benessere è al top e le performance sono eccellenti

Volete l'indirizzo di un allevamento di bovine da latte dove il termine "efficienza produttiva" è quotidiana realtà? Allora tenetevi a mente quello della famiglia

Forestello di Saluzzo: 125-130 vacche in mungitura di razza Frisona (più qualche Jersey), che tutti i giorni producono la bellezza di 34 litri procapite di ottimo latte, destinato

all'impianto di polverizzazione dell'Inalpi per poi diventare una famosa crema spalmabile. Un'Azienda in pole position anche per ciò che riguarda il benessere animale, visto che



ha ottenuto il massimo dei voti (100 punti su 100) proprio alle prime ispezioni dei tecnici dello stabilimento di Alba, e che gira a pieno regime anche sotto il profilo della fertilità, con un Pregnancy Rate medio annuale del 26%. Motivo per cui la rimonta interna abbonda, vengono venduti animali da vita e ultimamente si è deciso di fecondare alcune vacche con il toro da carne; la mandria in produzione vanta

un 37% di primipare, soggetti all'avanguardia dal punto di vista genetico. Parliamo infine di un allevamento in cui alla produzione di latte si affianca quella di energia elettrica e termica, che attraverso l'impianto di teleriscaldamento viene utilizzata all'interno dell'Azienda (ad esempio nell'essiccatoio per i balloni di fieno) e nell'abitazione di famiglia, collocata all'interno del perimetro Aziendale.

Un mix intelligente

Stiamo dunque facendo l'esempio, penserete voi, di una realtà iper-moderna, magari dotata di strutture edificate di recente, ma non è esattamente così, visto che il corpo principale della stalla ospitante le vacche in produzione risale al 1977.

I fratelli **Alex e Pierangelo Forestello**, attualmente alle redini dell'Azienda, sono ragazzi in gamba, e grazie a un intelligente mix di investimenti

A SINISTRA: DEI DUE FRATELLI FORESTELLO, ALEX È QUELLO CHE SEGUE PIÙ DA VICINO LA STALLA E LE VACCHE
A DESTRA: ALEX CON MASSIMO BELTRAMINO DELLA CONCESSIONE PURINA® MONVISO, CHE SEGUE L'AZIENDA DA PIÙ DI 16 ANNI

LA FAMIGLIA FORESTELLO AL COMPLETO.
DA SINISTRA LA MAMMA GIULIANA, PAPÀ GIOVANNI, PIERANGELO, ALEX E LO ZIO ALFREDO





LE VACCHE PORTANO AL COLLO UN ATTIVOMETRO, CHE MISURA ANCHE IL TEMPO TRASCORSO IN MANGIATOIA E GRAZIE AL QUALE IL TASSO DI RILEVAMENTO DEI CALORI È SUPERIORE AL 70%



PIERANGELO FORESTELLO (AL CENTRO, AFFIANCATO A SINISTRA DA UMBERTO COCUZZA E A DESTRA DA MASSIMO BELTRAMINO) CURA IN PRIMO LUOGO LA CAMPAGNA E IL BIOGAS. L'AZIENDA NON HA MANODOPERA ESTERNA



I FORESTELLO SONO STATI TRA I PRIMI IN ZONA AD AVVALERSI DI UN MINI-IMPIANTO DI BIOGAS

La razione delle vacche in lattazione	
Silomais	18 kg
Silofieno loietto	2,5 kg
Fieno di graminacee	2 kg
Fieno di medica	1 kg
Pastone di mais	4 kg
Farina di mais	1,7 kg
Soia f.e. 48%	2,7 kg
Nucleo Purina®	1,6 kg
Grasso idrogenato	0,1 kg
Milking Robot® (nel robot)	2,5 kg
Power Robot® (nel robot)	1,5 kg

mirati e di interventi fai-da-te sono riusciti a fornire alle loro vacche un ambiente ottimale per vivere e produrre al meglio. Un po' di manutenzione e di quotidiana pulizia, e il gioco è fatto.

Ecco, ad esempio, i due robot di mungitura della Gea che dal giugno del 2017 sono posizionati, uno di fianco all'altro, a un'estremità della stalla. I fratelli Forestello sono stati i primi, in Piemonte, a dotarsi di questo avveniristico Ams. "L'inizio è stato impegnativo — confessa Alex — perché le vacche ci hanno messo tre giorni a prendere confidenza con il traffico libero e ad imparare a farsi mungere. Ma oggi siamo più che soddisfatti della nostra scelta". Anche grazie ai ritocchi alimentari suggeriti da **Umberto Cocuzza**, lo specialista **Purina®** che segue l'Azienda, produzione e raccolta funzionano a meraviglia.

Ma in quei faticidici tre giorni di apprendistato — ci fa notare **Massimo Beltramino**, che da 16 anni fornisce la sua assistenza

a 360 gradi — i Forestello erano sempre lì, giorno e notte, ad assistere la mandria. E Alex, da vero appassionato di tecnologia qual è, oggi, ha preso confidenza con il robot ed è in grado di dare consigli ad altri allevatori dotati dello stesso Ams.

Estate al fresco

Un altro esempio interessante è fornito dall'impianto di raffrescamento della stalla, basato sui ventilatori ad elicottero acquistati tre anni or sono (e lasciati funzionare anche in inverno), ma anche sulle docce di propria produzione, posizionate al di sopra della rastrelliera. Ventilazione garantita anche nei box per l'asciutta, che occupano la parte più antica e bassa della stalla.

Chi fa da sé fa per tre, dice il detto, e infatti la famiglia Forestello si è arrangiata anche per ciò che riguarda gli abbeveratoi, per la gabbia a sollevamento idraulico utilizzata per la cura dei piedi, per



IL TEAM AL LAVORO IN STALLA. DA SINISTRA: ALEX FORESTELLO, MASSIMO BELTRAMINO, GIOVANNI FORESTELLO E L'ALIMENTARISTA PURINA® UMBERTO COCUZZA

UNA DELLE PALE MONTATE IN STALLA, ATTIVE ANCHE IN INVERNO



“ *I controlli sul benessere da parte dei tecnici, - sottolinea Alex - per noi sono uno stimolo. Anche perché valgono premi, e non multe* **”**

il già citato essiccatoio o per le tettoie ombreggianti costruite al di sopra delle trincee di insilato. La vecchia stalla rischia di essere troppo buia per un animale, la vacca da latte, che per produrre ha bisogno di ambienti luminosi? Niente paura, ecco le luci a led tenute accese per 16 ore al giorno, e

in grado di fornire all'altezza dell'occhio della bovina i necessari 200 lux.

Pionieri per vocazione

Senza naturalmente dimenticare che la produzione di energia elettrica e termica di cui si diceva all'inizio è garantita, da

un lato, dalla presenza di un impianto fotovoltaico risalente al 2011 e posizionato sul tetto della rimessa (48 kWh di potenza), e dall'altro, di un mini-impianto di biogas da 63 kWh di potenza, realizzato nel 2012. Anche su quest'ultimo versante i fratelli Forestello sono stati, in zona, dei pionieri

e oggi dominano questa tecnologia al punto che, sia per ciò che riguarda la produzione di energia elettrica che il teleriscaldamento, sono perfettamente autonomi. Chi fa da sé fa per tre, dice il detto. ←



La Società agricola Forestello è a Saluzzo (Cn)

Società agricola Fratelli Forestello

Saluzzo (Cn)



- In stalla: 130 vacche in mungitura di razza Frisona e Jersey
- Produzione media giornaliera: 34 litri (mungitura robotizzata)
- Destinazione del latte: impianto di polverizzazione dell'Inalpi
- Altre produzioni: energia da biogas zootecnico (63 kWh) e da fotovoltaico su tetto (48 kWh)
- L'Azienda è seguita dalla Concessione Purina® Monviso di Massimo Beltramino

la scheda

GRAZIE AI SUOI 300 ETTARI DI CAMPAGNA COLTIVATA, L' AZIENDA SALVATORI COSTITUISCE UNA DELLE REALTÀ AGRICOLE PIÙ IMPORTANTI DELLA ZONA



LA RINASCITA DI NORCIA PASSA ANCHE DALL'AZIENDA SALVATORI

Dopo il devastante sisma di due anni fa, i fratelli Mario, Antonio e Claudio Salvatori insieme ai loro familiari si sono tirati su le maniche e hanno recuperato le perdite produttive. E adesso la parola d'ordine è crescere

Numeri ancora più grandi e migliori risultati. È questo, oggi, l'obiettivo che si pone la **famiglia Salvatori**, titolare di una delle realtà agrozootecniche più estese ed importanti dell'altopiano di Norcia in ragione delle sue 125 vacche in mungitura e dei suoi 300 ettari di terreno a disposizione. Ci troviamo "soltanto" a 600 metri e spiccioli dal livello del mare, ma le condizioni pedoclimatiche sono estreme, da alta montagna. Basti pensare alle massime estive (+40°C) e alle minime invernali (-18°C), o all'escursione termica tra giorno e notte, feroce in qualsiasi stagione. Motivo per cui gestire bene le coltivazioni e allevare il bestiame in

DA SINISTRA:
ANTONIO, CLAUDIO,
LUIGI, MARIO
E RICCARDO
SALVATORI INSIEME
A STEFANO SALERNO
DI PURINA®





MARIO SALVATORI AL PC AZIENDALE, INTENTO A CONSULTARE LE PRODUZIONI GIORNALIERE E IL NUMERO DI PASSAGGI AL ROBOT DI MUNGITURA

condizioni di pieno benessere, e soprattutto in modo efficiente e redditizio, quassù, è una sfida quotidiana.

Senza poi dimenticare che nell'autunno del 2016 il centro urbano e le campagne intorno a Norcia hanno sofferto uno dei terremoti più devastanti dell'ultimo secolo, e che quasi

tutte le aziende agricole della zona hanno subito ingenti danni. Non fa eccezione l'allevamento della famiglia Salvatori: "A dire il vero — si schermisce subito **Mario**, uno dei tre fratelli titolari dell' Azienda — noi siamo stati abbastanza fortunati, perché il capannone dove erano e sono tuttora stabulate le vacche in

lattazione è stato costruito 7 anni fa, e non ha subito danni al di là della caduta di alcuni neon, o delle improvvise défaillances di alcune attrezzature, immediatamente risolte dalle ditte fornitrici. Si sono invece verificati dei crolli nella vecchia stalla dove alloggiavamo la rimonta, e abbiamo perso

alcune manze". Ma come le colleghe più giovani anche le bovine in mungitura non sono macchine, e hanno somatizzato a modo loro il terrore suscitato dalle scosse sismiche: "molte vacche si sono asciugate, e per parecchio tempo gli animali non sono andati a farsi mungere per la paura di rimanere ingabbiati



AVIO FILIPPETTI DELLA CONCESSIONARIA PURINA® FILIPPETTI SAS (AL CENTRO), INSIEME A MARIO E RICCARDO SALVATORI



I FRATELLI SALVATORI GUARDANO CON ATTENZIONE ALL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA. SULLO SFONDO IL ROBOT SPINGI-FORAGGIO CHE RIAVICINA L'UNIFEED 12 VOLTE AL GIORNO



IN ALTO E SOTTO: OGGI LA RIMONTA VIENE ALLEVATA ALL'INTERNO DEI DUE TUNNEL INSTALLATI DOPO IL TERREMOTO DEL 2016



L'AZIENDA È AUTOSUFFICIENTE PER LA COMPONENTE FORAGGERA DELLA RAZIONE, MA ANCHE PER MOLTI CEREALI



La razione delle vacche in mungitura	
Silomais	20 kg
Fieno misto	7 kg
Soia proteica	3,5 kg
Farina di mais	3,5 kg
Orzo (trattato con urea)	2,5 kg
Melasso	1 kg
Milking Robot	3,5 kg (media in robot)
Integrazione	0,6 kg

Programma alimentare vitelli in gabbietta con svezzamento a 50 giorni*	
Latte	4 litri
Top Starter Bir	A volontà
Acqua	Sempre a disposizione

*No fieno durante lo svezzamento

all'interno delle due stazioni robotizzate di cui siamo dotati".

Uno stimolo in più

Ma **Mario, Antonio e Claudio Salvatori** sono giovani pieni di forza e di voglia di fare, e non si sono lasciati abbattere dalla tragedia. E con l'appoggio di papà **Luigi** e l'aiuto concreto dei figli e delle consorti si sono tirati su le maniche per risalire la china. "Per noi – sostiene **Antonio**, fratello gemello di **Mario** – il terremoto è stato uno stimolo per andare avanti e per cercare di fare meglio di prima".

Dal punto di vista tecnico, uno dei tasselli della ripresa delle prestazioni produttive e

riproduttive è stato il cambio di alimentazione, che ha avuto inizio in vitellaia e che successivamente ha interessato anche gli altri reparti dell'allevamento. Non parliamo tanto dei foraggi, sul cui fronte l'Azienda continua a essere autosufficiente e a produrre bene, in quantità e qualità, quanto piuttosto dei mangimi. Subito dopo il terremoto, infatti, la famiglia Salvatori ha scelto di cambiare starter e di passare al programma di svezzamento **Purina®**.

"Oggi – sottolinea **Riccardo**, figlio di Antonio e degno rappresentante dei giovani di casa Salvatori, sempre pronti a dare una mano in Azienda – svezziamo i vitelli a 50



A SINISTRA: LE BOVINE IN LATTAZIONE SONO STABULATE SU CUCCHETTA, ALL'INTERNO DI UN CAPANNONE AMPIO E ARIEGGIATO, MA BEN PROTETTO DAI RIGORI INVERNALI

A DESTRA: IN VITELLAIA LA FAMIGLIA SALVATORI APPLICA CON SUCCESSO IL PROGRAMMA PURINA®. LO SVEZZAMENTO AVVIENE A 50 GIORNI, ALL'INGESTIONE DI CIRCA 1 CHILO DI MANGIME STARTER



“Soltanto oggi, a distanza di due anni dal terremoto, le vacche sembrano essersi finalmente riprese dallo shock”

giorni, all'ingestione di circa un chilo del mangime **4905 Top Starter Bir**.

Passo dopo passo

Incoraggiata dagli ottimi risultati conseguiti in vitellaia, i fratelli Salvatori hanno poi pensato di cambiare anche il mangime da distribuire nei due robot

di mungitura: “quello che utilizzavamo in precedenza — spiega Claudio — era incostante dal punto di vista qualitativo, e non risultava sempre appetito dalle vacche, per cui abbiamo cominciato a utilizzare il prodotto **Purina® Milking Robot**”. Anche in questo caso i buoni

risultati si sono visti, considerato che le bovine hanno raggiunto la media di 4 passaggi al giorno e di 3,2 mungiture giornaliere. E così, complice la ristabilita fiducia delle vacche nei confronti del robot, le medie produttive si sono progressivamente riprese, arrivando agli attuali 31 litri di latte per vacca. Una

media decisamente brillante per gli standard della zona. “Ma non vogliamo fermarci qui — affermano all'unisono i fratelli Salvatori —. Nel giro di un anno vogliamo passare alle 150 vacche, ai tre robot di mungitura e ai 35 litri di media”. Un bersaglio alla loro portata, capaci e decisi come sono. ←



L' Azienda agricola Fratelli Mario, Antonio e Claudio Salvatori è a Norcia (Pg)

Azienda agricola Fratelli Mario, Antonio e Claudio Salvatori
Norcia (Pg)



- Superficie Aziendale: 300 ettari, di cui 20 di bosco, 40 coltivati a farro e tutto il resto a cereali e foraggiere per la stalla
- In stalla: 125 vacche in lattazione di razza Frisone munte al robot (due stazioni automatizzate)
- Produzione media di stalla: 31 litri
- Destinazione del latte: alimentare (caseificio Sabelli)
- Altre produzioni: energia da biogas zootecnico (potenza 82 kWh) e da fotovoltaico su tetto (potenza 15 kWh)
- L' Azienda è seguita dalla Concessione Purina® Filippetti Sas

la scheda

DA SINISTRA:
LA FAMIGLIA
MORO INSIEME A
STEFANO SALERNO,
LO SPECIALISTA
VACCHE DA LATTE DI
PURINA® CHE SEGUE
LA LATTERIA



PAOLO E MIRKO: IDEE CHIARE PER IL FUTURO DELLA LORO STALLA

La famiglia Moro ha la Frisona nel sangue e nemmeno il terremoto che ha colpito l'Abruzzo nel 2009 li ha fermati, nonostante i danni subiti dalla stalla. Oggi si pensa al robot di mungitura, tenendo sempre alta la qualità e le produzioni. Un risultato ottenuto anche grazie alla collaborazione con Purina®

Paganica, paesino a pochi chilometri da L'Aquila, è nella memoria di molti italiani per i danni che il terremoto ha causato a questo borgo abruzzese. Una ferita sempre aperta, anche a distanza di 9 anni dal sisma, che non ha però impedito alla **famiglia Moro** di sentirsi ancora più legata a questo territorio. "Con l'ingresso in azienda di mio figlio **Mirko** - spiega **Paolo Moro** - siamo arrivati alla terza generazione e questo per me è un motivo di grande soddisfazione, anche se le difficoltà aumentano quotidianamente e il mercato ci chiede di avere livelli di efficienza sempre più elevati per restare competitivi. Il vero problema? È la nostra passione, che ci spinge a continuare con la stalla. Perché a volte verrebbe voglia di cambiare completamente strada, poi guardi le vacche, pensi a come è cresciuto l'allevamento rispetto agli inizi e confidi sempre che tuo figlio possa avere ancora più soddisfazioni".



OGGI SI MUNGONO UNA
SESSANTINA DI VACCHE
DA LATTE DI OTTIMA
GENEALOGIA

Momenti difficili

Il terremoto del 2009 ha colpito davvero pesante da queste parti, la stalla è infatti stata danneggiata e qualche animale è morto sotto le macerie. Poi le infinite difficoltà burocratiche, i ritardi nell'erogazione dei contributi per la ricostruzione

e, quando la produzione è ripartita, i Moro e gli altri allevatori della zona si sono poi dovuti confrontare con la definitiva crisi della Centrale del latte de L'Aquila, che non ha certo agevolato la ripresa. "Se non fosse stato per i Vigili del Fuoco di Trento, che sono

stati a lavorare qui da noi per 13 giorni, non ce l'avremmo mai fatta. Ma grazie al loro aiuto - ricorda Paolo - abbiamo messo in sicurezza la struttura, permettendoci di lavorare con maggiore tranquillità e un po' alla volta siamo tornati ad una faticosa normalità".

La passione per il ring

Paolo Moro lo racconta con la massima serenità, perché loro sono Frisonisti nel cuore e non ci sarà mai nulla capace di scalfire questo loro attaccamento alla stalla: "Nel corso della nostra

PAOLO MORO, UN VOLTO
NOTO AGLI ALLEVATORI
ABRUZZESI

PER MIRKO MORO, AL CENTRO NELLA FOTO, L'ALLEVAMENTO
DI FAMIGLIA È STATO PRIMA UNA PASSIONE E OGGI UNA SFIDA
IMPRENDITORIALE





IN ALTO: OGGI IN STALLA SONO 2 GLI AUTOALIMENTATORI IN FUNZIONE

SOTTO: A BREVE IL ROBOT DI MUNGITURA DOVREBBE PRENDERE IL POSTO DELL'ATTUALE SALA



IN ALTO: DA QUANDO PURINA® È ENTRATA IN ALLEVAMENTO LE MEDIE PRODUTTIVE SONO SALITE DI 3-4 LITRI PER CAPO

storia aziendale - commenta Paolo - abbiamo vinto concorsi regionali e provinciali, perché ci è sempre piaciuto confrontarci con gli altri allevatori e avere un rapporto aperto con i colleghi. Quando mio padre ha cessato la transumanza delle pecore e ha deciso di stabilirsi qui con la famiglia abbiamo incominciato con una piccola stalla da 28 capi, poi nel 1999 abbiamo realizzato la struttura nella quale siamo adesso e dove ne mungiamo una sessantina. A crescere ulteriormente penserà Mirko, mio figlio, che ha sempre dimostrato un amore infinito per le vacche anche durante gli anni delle superiori e che, appena avrà concluso le pratiche per il primo insediamento, potrà pensare al proprio futuro partendo da una base solida".

Produzioni in crescita

La base solida a cui fa riferimento Paolo è rappresentata da una mandria di buona genetica e con medie produttive di 30-32 litri, risultato raggiunto anche grazie

ai piani alimentari concordati con **Stefano Salerno**, lo specialista vacche da latte di **Purina®** che segue La Latteria. "Sino a qualche mese fa - spiega Paolo Moro - utilizzavamo soia e farina di mais, dando molto più spazio alle materie prime, poi abbiamo deciso di dare un'ulteriore spinta alla mandria e per puntare in alto ci serviva un mangime adeguato alle nostre aspettative. E abbiamo registrato un aumento medio di 3-4 litri, segno che la genetica c'era anche prima, ma che sotto il profilo nutrizionale le vacche meritavano qualcosa di più". I Moro hanno anche puntato sull'alta qualità, una scelta impegnativa sotto il profilo del management, ma che consente loro di essere sempre nella fascia alta del mercato, anche se in questo momento il prezzo del latte non remunera di certo adeguatamente i loro sforzi: "La tempra Aquilana - ricorda Stefano Salerno - è una caratteristica di questi allevatori, che hanno sempre avuto le idee chiare sulla

La razione delle vacche in lattazione	
Silomais	21 kg
Biparticle La Latteria (18% Pg)	10 kg
Fieno medica	4 kg
Fieno misto	4 kg
Cod 4923 Milk Performer 200	4 kg (con autoalimentatori)



I MORO HANNO SEMPRE
INVESTITO IN GENETICA E
OGGI I RISULTATI SI VEDONO

SINGH HARJIT, UNA
PRESENZA IMPORTANTE
NELLA GESTIONE DELLA
STALLA



“ La decisione di mio figlio Mirko di restare in azienda
ci ha aperto nuove prospettive di sviluppo ”

direzione da prendere e che sono stati in grado di uscire da un momento drammatico come il terremoto in poche settimane, continuando a dare il meglio della propria esperienza”.

Investimenti continui

Gli fa eco Paolo Moro: “A Paganica, sul finire degli anni

'80 c'erano una quarantina di stalle, oggi siamo rimasti in due e questo la dice lunga sulle difficoltà che il settore ha dovuto superare in passato e con le quali si deve confrontare quotidianamente”.

“Nei nostri progetti - spiega Mirko Moro - c'è anche un allargamento alla carne,

investendo sulla linea vacca vitello visti i prezzi che si spuntano sul mercato. La scelta cadrà su Marchigiana o Pezzata Rossa, ma al momento stiamo ancora valutando la scelta migliore”.

“Parallelamente - conclude Paolo - stiamo anche pensando di acquistare un robot di

mungitura, perfetto viste le dimensioni della mandria. Un investimento che ci permetterà di gestire la stalla in maniera più libera, potendoci occupare con maggiore flessibilità alle nuove attività imprenditoriali che abbiamo in mente”. Con la certezza di poter sempre contare sull'esperienza **Purina®**. ←



L'Azienda agricola
La Latteria
è a Paganica (Aq)

Azienda agricola La Latteria di Paolo e Mirko Moro

Fraz. Paganica
67016, L'Aquila



- Capi in mungitura: 60
- Produzioni medie: 32
- Latte: alta qualità
- Progetti futuri: affiancare alla mandria da latte un gruppo di fattrici in linea vacca vitello per la produzione di soggetti da ristallo

la scheda

ALL'INGRESSO IN AZIENDA
SI VIENE ACCOLTI DA UN BEL
GRUPPO DI BUOI
PREPARATI PER LA FAMOSA
FIERA DI CARRÙ



A CICLO CHIUSO, CON BUOI E MANZOTTE: LA PIEMONTESE MI PIACE COSÌ

*Parola di Renato Cogno di Carrù (Cn),
un allevatore di élite che produce prodotti di élite
per autentici amanti delle carni bovine*

Se volete farvi una solida cultura sulla razza Piemontese e completare le vostre conoscenze sulle diverse categorie da macello che è possibile produrre con questo generoso bovino, allora siete invitati a puntare il navigatore della vostra auto sulla frazione Frave di Carrù (Cn), in direzione della Cassin A-Ra Madlana (Cascina della Santa Maddalena) di **Renato Cogno**. Dopo aver superato nocioleti, vigneti e prati, potrete così godervi l'incomparabile spettacolo di vedere allevati fianco a fianco maschi interi, vitelli castrati, manzi e buoi, ma anche l'intero repertorio femminile incluse le manzotte, le femmine di età non superiore ai 48 mesi che dopo un primo parto in Azienda vengono ingrassate per diventare succulenti roast-beef.

DA SINISTRA:
RENATO COGNO CON
LO SPECIALISTA BOVINI DA CARNE
SERGIO RICCI DI PURINA®





IN AZIENDA SONO
PRESENTI 150
FATTRICI CON RELATIVE
DISCENDENZE

All'ingresso in Azienda, il primo bel colpo d'occhio spetta a un gruppo di colossali buoi, ovvero di maschi castrati di oltre 48 mesi di età, preparati per la tradizionale "Fiera del bue grasso", in conformità con il disciplinare del "Consorzio di tutela, valorizzazione e promozione del bue grasso di Carrù" a cui l'Azienda è iscritta. A norma di regolamento la castrazione deve essere eseguita entro gli 8 mesi di età, per cui ci vuole un bel colpo d'occhio per individuare i

soggetti potenzialmente adatti a questa particolarissima (e rischiosamente lunga) produzione, così cara agli amanti del bollito. "Serve attenzione e tanto benessere animale, incluse le carezze", sorride Renato.

Duplici vantaggi

Stessa ricetta anche per le altre categorie e in particolare per la manzotta o manzarda, produzione tutelata dal "Consorzio della manzotta di razza Piemontese", di cui

Renato Cagno è consigliere.

"Per noi allevatori — ci spiega il nostro ospite — il vantaggio che deriva da questo tipo di produzione è duplice. Da un punto di vista tecnico, tutte le femmine nate in stalla vengono ingravidate e le manzotte vengono selezionate dopo il primo parto, quando è possibile scegliere con il minimo margine di errore se utilizzare una bovina come nutrice o come animale da carne. Poi c'è il vantaggio di natura economica: oggi la manzotta è finalmente

LA FAMIGLIA COGNO
AL COMPLETO.
DA SINISTRA: MAMMA
CRISTINA, ELISA,
IL MITICO ZIO PAOLINO,
LA SIGNORA CLAUDIA,
RENATO E MARCO





IN ALTO: IL TERMINE “BUE” VA RISERVATO AL MASCHIO CASTRATO DI ETÀ SUPERIORE AI 4 ANNI (8 DENTI)

SOTTO: CARRÙ, LA CELEBRE SCULTURA DEDICATA AI BUOI DI RAZZA PIEMONTESE



IN ALTO: RENATO COGNO INSIEME A LUCA GAGLIARDO, IL TECNICO PURINA® CHE SEGUE L' AZIENDA

SOTTO: UNA DELLE FEMMINE DA MACELLO ALLEVATE IN AZIENDA IN CONFORMITÀ AL DISCIPLINARE DEL CONSORZIO DELLA MANZOTTA DI RAZZA PIEMONTESE



apprezzata e ben remunerata dal mercato. Un mercato in cui è finalmente l'agricoltore, e non il macellaio, a fissare il prezzo". Certo, in questo modo il ciclo di allevamento è rigorosamente chiuso: per produrre la manzotta e le diverse categorie di maschi interi e castrati — chi non diventa bue, viene venduto come manzo (se sotto i 48 mesi di età) o come vitello (se sotto i 24 mesi) — la famiglia Cogno rinuncia a vendere il classico “mangiarin”, il vitello svezzato da ingrassare. L'intera progenie prodotta dalle 150 fattrici viene dunque allevata in stalla, “e proprio per questo — ci fa notare Renato — stiamo provvedendo a ingrandire l' Azienda con la costruzione di un nuovo capannone. Non è soltanto

per una questione di numeri, ma anche perché ritengo che i nostri animali debbano stare comodi. Il sovraffollamento è sempre contro-produttore”.

Genetica e alimentazione

Ribadito dunque il ruolo determinante del benessere animale, Renato si sofferma sull'importanza del miglioramento genetico di cui hanno beneficiato gli allevatori della razza Piemontese. “Lavoro qui in Azienda da quando avevo 14 anni — afferma infatti il nostro interlocutore — e occorre dire che è grazie alla selezione condotta dall'Anaborapi se oggi questi animali hanno grande facilità di parto, forme simili a quelle di

La scheda alimentare	
Categoria	Razione
Fattrici	- Fieno, silomais e silosorgo (inverno) o erba verde (estate) - Integratore vitaminico-minerale contenente selenio organico
Dalla nascita allo svezzamento (puparin)	- Latte materno - Mangime in pellet ogm free 8038276°
Animali all'ingrasso	- Fieno - Miscelata contenente cariossidi di mais macinate grossolanamente (70%) e nucleo ogm free 83441 (30%)



UN BOX DI MASCHI INTERI DI UN ANNO DI ETÀ. NELL'AZIENDA COGNO QUESTI ANIMALI SONO PRONTI PER LA MACELLAZIONE GIÀ A 14-15 MESI

I MASCHI CASTRATI PRODOTTI DA RENATO COGNO SONO DESTINATI A UN SELEZIONATO CIRCUITO DI MACELLERIE DI ÉLITE, TRA CUI QUELLA DI CLAUDIO GRIMALDI DI CARRÙ (FOTO)



“ Il benessere animale - dice Renato - è nell'interesse di noi allevatori. Solo un bovino che sta bene può avere certe performance ”

un blu belga e performance di crescita sorprendenti, che nei nostri giovani maschi arrivano a 1,2-1,4 chili capo giorno e nelle femmine a 800 grammi, 1 chilo”. Ovviamente è necessaria un'alimentazione in grado di valorizzare questo prezioso potenziale genetico. E qui scende in campo il team

Purina®, che con Renato Cagno può vantare un rapporto ormai consolidato. “Oltre a suggerire per le fattrici l'impiego di un integratore vitaminico-minerale contenente selenio organico – spiega infatti Luca Gagliardo, Il tecnico **Purina®** di zona che segue l' Azienda – forniamo anche il mangime ogm free

da svezzamento e il nucleo ogm free destinato a tutte le categorie all'ingrasso”. I risultati potrete probabilmente immaginarli. Noi diremo soltanto che i maschi interi vengono venduti, finiti nel migliore dei modi, a 14-15 mesi. Ma per la prova del nove occorrerebbe assaggiare i filetti, le tagliate, i

carpacci o le battute al coltello proposti dalle macellerie di élite che vendono le carni di élite prodotte da Renato Cagno. A Carrù c'è ad esempio la boutique di Claudio Grimaldi, a cui Renato vende i vitelli castrati. Attenzione, se siete golosi ma deboli di cuore è bene starne alla larga. ➔



L' Azienda agricola Cagno Renato è a Carrù (Cn)

Azienda agricola Cagno Renato
Carrù (Cn)



- In stalla: 150 fattrici di razza Piemontese con relative discendenze
- Produzioni: vitelli castrati, manzi e buoi; vitelloni; manzotte e fattrici a fine carriera
- Canali di vendita: gdo (vitelloni e fattrici a fine carriera); macellerie di élite (maschi castrati) o macellerie consorziate (manzotte)
- L' Azienda è seguita dalla Concessione Purina® Rocca di Comaschi Carlo

la scheda



DA DESTRA: CESARE SCHIAVONE, DONATO CHIUMENTO, SPECIALISTA RUMINANTI PURINA, FRANCESCO SCHIAVONE E STANISLAO PELLINO, TECNICO DELLA CONCESSIONE PURINA® MAROTTA



PUNTO TUTTO SULLA BUFALA

Un giovane allevatore, proveniente da una famiglia in cui bufala e mozzarella sono sempre stati un baluardo delle attività Aziendali. Francesco Schiavone racconta il suo progetto e ci parla di come a Grazzanise (Ce) sta costruendo la sua mandria ideale insieme a Purina® e ai suoi specialisti

La vita delle famiglia **Schiavone** è scandita dall'allevamento della bufala e dalla trasformazione del suo prezioso latte. Una passione che ha contagiato anche le nuove generazioni, pronte a scendere in campo per mettersi in gioco e testimoniare il proprio attaccamento alle tradizioni, ma interpretate sempre in chiave moderna.

Per **Francesco Schiavone** era quindi del tutto naturale seguire la strada paterna e due anni fa ha aperto un nuovo allevamento a Grazzanise (Ce), **“La Fattoria Stella di Latte”**.

“Abbiamo sempre creduto nella bufala e nel suo potenziale e da quando nel 2009 abbiamo aperto un nostro caseificio, ci siamo ulteriormente convinti della preziosità di questo latte e dell'importanza di valorizzarlo nel migliore dei modi”.

Il nuovo allevamento apre i battenti nel 2016 e Francesco inizia a scegliere con cura il bestiame e oggi stanno iniziando i secondi parti: “al momento su una mandria di 120 soggetti ce ne sono una ventina in lattazione - spiega Schiavone - ma il numero è destinato a crescere nei



OGGI L'AZIENDA OSPITA 150 CAPI, FRA SOGGETTI GIOVANI E IN LATTAZIONE



PER COSTRUIRE LA NUOVA MANDRIA FRANCESCO SCHIAVONE HA PUNTATO MOLTO SU SESSATO E FECONDAZIONE ARTIFICIALE, MA ANCHE SU LINEE GENETICHE SELEZIONATE

prossimi mesi. Abbiamo preferito dare spazio alla fecondazione artificiale per costruire una mandria funzionale, scegliendo il meglio dei riproduttori disponibili sul mercato. L'obiettivo è di arrivare a regime ad una produzione di 15 quintali al giorno, un quantitativo che ci permetterà di soddisfare le esigenze del nostro caseificio,

certi della qualità del latte che avviaamo alla trasformazione. Puntiamo ad avere una mandria efficiente, che in prima lattazione ci garantisca una produzione di almeno 25 quintali a 270 giorni". "Sono obiettivi precisi che non ammettono improvvisazione - commenta **Donato Chiumiento**, lo specialista ruminanti di **Purina®** che segue

l'alimentazione delle bufale - e non a caso l'attenzione di Francesco Schiavone è massima per ogni particolare che può fare la differenza in stalla. Sul benessere animale si sta lavorando molto e i risultati si iniziano a vedere. Insieme all'allevatore abbiamo anche costruito un piano alimentare ad hoc studiato per portare le

PER OGNI FASE DI PRODUZIONE GLI SPECIALISTI PURINA® HANNO PREVISTO UNA RAZIONE AD HOC FINALIZZATA AD AVERE BUFALADE ADULTE EFFICIENTI





IN ALTO: LA NUOVA STALLA SI TROVA A GRAZZANISE, IN PROVINCIA DI CASERTA

SOTTO: VENTILAZIONE ASSICURATA PER MIGLIORARE IL BENESSERE DELLA MANDRIA



PER LAVORARE MEGLIO DURANTE LA MUNGITURA SONO STATI INSTALLATI DEI FARETTI LED PER ILLUMINARE LA MAMMELLA DELLE BUFALÉ



vitelle a diventare ottime bufale, lavorando sia sulla prima fase che sulle manze, con una razione alta in proteina solubile, essenziale per dare loro struttura necessaria ad affrontare la prima lattazione nelle migliori condizioni".

"Abbiamo le idee chiare - dice Francesco - e siamo consapevoli del fatto che oggi, lavorando sulla genetica ed utilizzando seme sessato, si possa dar vita ad un allevamento con una bassa consanguineità, dove le diverse linee di sangue offrono le migliori possibilità di successo. Certo, l'investimento non è indifferente perché le fiale di sessato costano

il doppio rispetto a quelle tradizionali, ma ne vale la pena. Allo stesso modo stiamo già destagionalizzando la produzione per valorizzare al meglio il latte e rispondere alle esigenze del caseificio".

La produzione è a Casale dei Principi, ma oltre a questo punto vendita ce ne sono altri 3, dei quali uno a Vienna. "Puntiamo sulla vendita diretta e abbiamo deciso di investire anche all'estero, scegliendo un Paese come l'Austria, dove il prodotto italiano di qualità è molto apprezzato e dove il Governo locale agevola le nuove attività imprenditoriali".



IL PUNTO VENDITA
APERTO DA POCHI MESI
A VIENNA

“ *La bufala è un animale generoso, se la sai trattare
in maniera adeguata dal primo giorno di vita* ”

La boutique della mozzarella

A Vienna gli Schiavone hanno aperto una vera boutique del gusto nella quale a fianco delle mozzarelle di bufala si possono trovare formaggi, salumi e una gamma di vini

campani di prim'ordine: “Il locale è già aperto da più di un anno e ci sta dando ottime soddisfazioni, anche perché il cliente entra, sceglie e degusta il prodotto direttamente in negozio, fermandosi in una zona predisposta ad hoc per

accoglierlo. Apriamo verso le 10 di mattina, proponiamo una colazione all'italiana, con cornetti, sfogliatelle e caffè, continuiamo durante la giornata con taglieri di formaggi e salumi, abbinando i nostri vini locali e alle 22 si chiude”.

La formula piace, il consumatore sa riconoscere la qualità e torna con fiducia perché sa che troverà sempre prodotti freschi, garantiti dalla famiglia Schiavone. ←



La Fattoria Stella
di Latte è a
Grazzanise (Ce)

La Fattoria Stella di Latte

di Francesco Schiavone
Grazzanise (Ce)



- Capi totali: 150
- Capi in lattazione: 20 (in rapida crescita)
- Destinazione latte: Caseificio Stella Bianca
- L'Azienda è seguita dalla Concessione Purina® Emporio Marotta Srl

la scheda



© 2016, Cargill, Incorporated. All Rights Reserved - www.cargill.it

La tua bufala ha già scelto Purina.

Purina® è il partner ideale
per la tua produzione di
latte di bufala.



Purina

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

personal trainer



IGIENE E CORRETTA PRATICA DI MUNGITURA SONO LE CONDIZIONI FONDAMENTALI PER LA SALUTE DELL'APPARATO SECRENTE

bovini

CON PURINA Q⁺ SARÀ UN'OTTIMA ANNATA

Un **nuovo nutrimento** nato per produrre latte di alta qualità, più ricco in grassi e proteine. Un modo per dare maggior valore alla propria mandria, in linea con le richieste dell'industria di trasformazione e del consumatore. Ci hanno pensato i ricercatori Cargill®



UNA MISCELATA OMOGENEA E BEN STRUTTURATA AIUTA A MANTENERE IL RUMINE IN CONDIZIONI DI STABILITÀ

L'ultima riga del bilancio economico è frutto della differenza fra costi e ricavi che, nelle aziende zootecniche, sono influenzati non solo dalla quantità, ma anche dalla qualità del latte prodotto.

È infatti da ormai 30 anni che in Italia si è diffuso il sistema di "pagamento a qualità", testimonianza concreta dell'importanza di questo aspetto, elemento chiave per un Paese come il nostro che nella trasformazione del latte e nella filiera dei formaggi Dop ha costruito un successo planetario. Prima di approfondire la trasformazione (o meglio, la resa casearia) è opportuno tuttavia fare un passo indietro e ricordare che il termine "qualità" del latte ha un significato quanto mai poliedrico, tant'è vero che si parla di:

- **qualità igienico – sanitaria** (cellule somatiche, micotossine, residui di farmaci, ecc.);
- **qualità dietetica e funzionale** (grassi, proteine, lattosio, sali, vitamine);

- **qualità sensoriale** (aroma, colore, sapore, ecc.);
- **qualità tecnologica** (attitudine all'affioramento, alla caseificazione, alla stagionatura, ecc.);
- **qualità microbiologica** (carica batterica utile, carica batterica dannosa).

Un latte che sia "di qualità" secondo tutti gli aspetti menzionati può essere solamente frutto di bovine sane, allevate in Aziende sane, ossia il risultato di una lunga serie di fattori coincidenti:

- stato di salute delle bovine (assenza di mastiti, infiammazioni e patologie);
- patrimonio genetico della mandria (caratteristiche della razza e individuali);
- condizioni igieniche della stalla;
- stagionalità e stress ambientali;

- mungitura (routine, frequenza, operatori e impianti);
- piano alimentare (composizione nutrizionale e granulometrica);
- tecnica di somministrazione degli alimenti;
- gestione del latte alla stalla (refrigerazione e trasporto).

Valore economico

Ritornando ora al **ruolo economico** della **qualità** del latte, è bene ricordare che vi sono requisiti da rispettare tassativamente affinché il latte sia considerato commercializzabile (ad esempio assenza di residui antibiotici) ed altri requisiti che in base alle tabelle di pagamento possono generare **premi o penalità**, con differenze anche significative qualora vengano utilizzati parametri fissi ai quali rapportarsi, oppure parametri variabili costituiti dalla media mensile dei conferenti alla

stessa latteria. L'entità della componente variabile sul prezzo finale del latte può determinare anche il **10% dei ricavi totali aziendali** e nella maggior parte dei casi prende in considerazione i livelli di grasso, proteine, cellule somatiche e carica batterica, pertanto mira a premiare l'idoneità alla trasformazione e la resa casearia, ossia la quantità di formaggio (in kg) che si ottiene da 100 kg di latte.

Più elevato contenuto di grasso e proteine (materia utile) **significa maggior resa casearia**, pertanto maggior prezzo che l'industria è disposta a riconoscere all'allevatore a parità di latte consegnato. Quindi sia grasso sia proteine sono importanti ma contribuiscono in modo decisamente differente alla trasformazione e in modo altrettanto differente sono

influenzabili per mezzo delle strategie di alimentazione delle bovine.

Le proteine del latte

Sono le principali responsabili della produzione casearia, vengono genericamente indicate con il termine "proteine totali" ma è fondamentale ricordare che si distinguono in:

- **proteine totali** (o grezze): ottenute moltiplicando la quantità di azoto totale per un fattore costante, che per il latte è 6,38;
- **proteine vere**: ottenute per differenza fra le proteine totali e le sostanze azotate non proteiche;
- **sostanze azotate non proteiche** (NPN): urea, creatinina, nucleotidi, ecc.;
- **sieroproteine**: lattoalbumine, lattoglobuline e immunoglobuline;
- **caseina**: indica la quantità totale di caseine espressa in grammi per 100 ml di latte;
- **indice di caseina**: esprime il rapporto fra la quantità di caseina e la quantità di proteine totali;
- **frazioni caseiniche**: sono cinque frazioni di caseina ($\alpha 1$, $\alpha 2$, β , κ , γ) geneticamente diverse fra loro e presenti nel latte in rapporto abbastanza costante.

Spazio alle caseine

Proprietà della cagliata e rendimento in formaggio dipendono in massima parte dalle caseine che costituiscono mediamente fra il 77 e il 78% delle proteine totali.

Numerosi studi hanno evidenziato che il fattore principale di controllo delle proteine del latte è di natura genetica, direzione in cui sono stati orientati selezione e piani di accoppiamento, ma in una certa misura influiscono anche fattori fisiologici e alimentari, ad esempio:

- stadio di lattazione ed età delle bovine;
 - condizioni di salute della mammella;
 - fotoperiodo e andamento stagionale;
 - disponibilità di energia e aminoacidi per supportare la sintesi proteica in mammella.
- Proprio in relazione a quest'ultimo aspetto è dimostrato che la proteina microbica ruminale è la fonte proteica con il profilo amminoacidico più affine a quello della caseina, ragion per cui la strategia più efficace per veicolare gli aminoacidi essenziali in mammella è quella di **massimizzare l'efficienza del rumine**, ricorrendo alla supplementazione con fonti di



UN LATTE RICCO DI PROTEINE E GRASSI È SINOINIMO DI MAGGIOR RESA CASEARIA



aminoacidi bypass solo quando tecnicamente necessario ed economicamente giustificato.

Grasso del latte

A differenza delle proteine, durante la caseificazione il grasso svolge un ruolo passivo perché viene semplicemente intrappolato nel reticolo caseinico (coagulo), motivo per cui l'influenza sulla resa di trasformazione è decisamente inferiore. Per contro, il contenuto di grasso nel latte e il relativo profilo degli acidi grassi sono meno vincolati al corredo genetico e decisamente più influenzabili da fattori esterni, non a caso si tratta del componente del latte soggetto alla maggior variabilità.

I grassi totali presenti nel latte derivano da tre diverse vie metaboliche:

- la quota sintetizzata de-novo a partire dagli acidi grassi volatili (AGV) prodotti dalle fermentazioni ruminali;
- la quota by-pass originata direttamente dalla razione alimentare;

- la quota frutto della mobilitazione delle riserve di grasso corporeo.

La quantità totale di grasso nel latte e il rapporto fra le tre componenti menzionate sopra dipendono soprattutto da stagionalità, lunghezza di lattazione e **stabilità ruminale**.

A tal proposito, numerosi sono gli accorgimenti e le strategie nutrizionali da considerare:

- ingestione di sostanza secca (quantità e regolarità durante la giornata);
- struttura fisica e dimensioni delle particelle della razione;
- modalità di distribuzione degli alimenti;
- digeribilità delle fibre;
- fermentescibilità dei carboidrati non fibrosi;
- tipologia e quantità di grassi e olii presenti in razione;
- bilanciamento minerale e sostanze tampone.

Purina Q⁺

Per consentire alle bovine di produrre un latte di **alta qualità**, più ricco in

grassi e proteine, e quindi di maggior valore sia per l'allevatore, sia per l'industria di trasformazione, la ricerca Purina ha ideato **Purina Q⁺**, un nuovo nutrimento **altamente tecnologico, specifico e facile da usare**. Da utilizzare in dosaggio variabile da 200 a 600 grammi/capo/giorno in funzione delle necessità e del livello produttivo della mandria, **Purina Q⁺** è un concentrato di acidi grassi rumino-protetti a media e lunga catena, prebiotici e modulatori delle fermentazioni ruminali e aminoacidi in forma bypass.

Purina Q⁺ esplica la sua azione a tre diversi livelli:

- > Ambiente ruminale in cui favorisce la massima efficienza nella produzione di proteina

microbica e la stabilità delle fermentazioni

- > Lume intestinale in cui massimizza l'apporto di aminoacidi digeribili e spesso limitanti soprattutto in razioni in cui vi sono restrizioni dal punto di vista degli ingredienti utilizzabili

- > Alveoli della ghiandola mammaria in cui supporta la sintesi di caseina, e fornisce acidi grassi a media e lunga catena essenziali per le bovine forti produttrici

Purina Q⁺ può essere aggiunto direttamente nell'unifeed avendo cura di miscelarlo agli altri componenti della razione, oppure può essere comodamente inserito nei nutrimenti personalizzati grazie al sistema **Purina Biparticle**. ←

Con **Purina Q⁺** scoprirai che il latte delle tue bovine non è mai stato così ricco e **sarà di sicuro un'ottima annata!**

Consulta il Tuo Concessionario Purina® di fiducia per scoprire maggiori dettagli e approfittare subito dei vantaggi di Purina Q⁺

personal trainer



bovini

DAIRY ENTELIGEN®, LIBERA IL POTENZIALE DELLA TUA STALLA

Migliorare l'efficienza di un sistema complesso come un allevamento richiede strumenti capaci di raccogliere tutte le informazioni disponibili e di elaborarle in modo da fornire indicazioni utili per il management. Un obiettivo a cui contribuisce la piattaforma digitale messa a punto da Cargill®



GRAZIE A DAIRY ENTELIGEN® L'ALLEVATORE HA AL SUO FIANCO UN SISTEMA IN GRADO DI ACCOMPAGNARLO NELLE SCELTE GESTIONALI

Nel corso degli ultimi decenni il comparto agro-zootecnico ha vissuto grandi cambiamenti beneficiando di innovazioni che vanno dalla meccanica,

alla chimica, fino ad arrivare alla genetica, riuscendo ad incrementare notevolmente la resa dei fattori di produzione; solo per citare alcuni esempi, la

meccanizzazione ha incrementato la resa della manodopera, l'industria chimica ha consentito di aumentare le rese colturali per ettaro, mentre la selezione

genetica ha permesso di ottenere bovine fortemente più produttive. Ma il processo evolutivo del settore non si ferma, anzi, diventa tremendamente più veloce grazie soprattutto alle tecnologie informatiche che, divenute finalmente accessibili a costi contenuti, si stanno facendo strada nelle aziende zootecniche a vari livelli (software di gestione della mandria, riproduzione, alimentazione, mungitura, raffrescamento, ecc.) e forniscono agli allevatori una gran quantità di dati e informazioni; quantità talmente elevata che diventa paradossalmente impossibile — o molto difficile — da consultare e sfruttare, se non in minima parte, per due ragioni principali:

- **Mancanza di tempo:** le operazioni di stalla e la gestione della campagna hanno la priorità, e spesso impongono ritmi di lavoro frenetici che difficilmente lasciano il tempo di sedersi ad analizzare a fondo pagine di numeri, tabelle o grafici
- **Formati non compatibili:** nelle aziende si trovano contemporaneamente software di vari costruttori che generano dati in formati diversi e non confrontabili nemmeno all'interno della stessa azienda. In altri termini, è iniziata una vera e propria trasformazione digitale che nel corso dei prossimi 10 anni è destinata a rivoluzionare le aziende da latte per come le conosciamo e che necessita di partner fidati e specializzati in



grado di affiancare gli allevatori nel cogliere e capitalizzare il valore dei dati.

Supporto alle decisioni

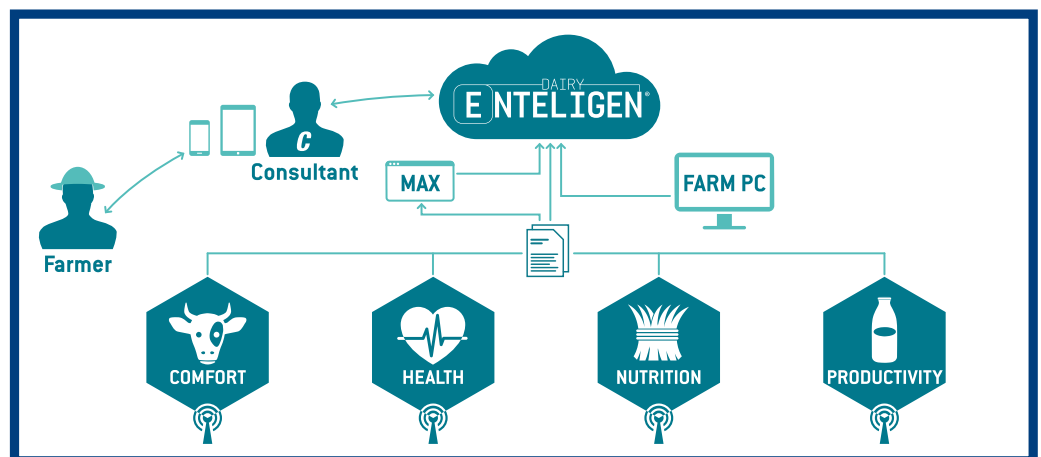
Proprio per questo Cargill® ha sviluppato **Dairy Enteligen®**, l'unica piattaforma digitale al mondo in grado di ricevere i dati, 24 ore su 24, dai diversi sistemi informatici presenti nelle stalle, elaborarli automaticamente in un ambiente

ultra-protetto e riservato, ed individuare facilmente le aree di miglioramento guidando l'allevatore verso una maggior efficienza e profittabilità. Grazie a **Dairy Enteligen®** gli specialisti Purina® sono in

grado di supportare gli allevatori nell'avere il controllo di tutte le operazioni aziendali, assicurare la salute del business a lungo termine e pianificare una crescita profittevole facilitando il ricambio generazionale. ←

Dairy Enteligen®: la piattaforma digitale Cargill® che ti guida verso le migliori decisioni, sempre!

Chiedi subito maggiori informazioni su Dairy Enteligen® al tuo concessionario Purina® di zona



DAIRY
E NTELIGEN®

SPRIGIONA IL POTENZIALE DELLA TUA STALLA



© 2017 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®

Cargill®

riunioni tecniche

Sospiro (Cr), Brembio (Lo), Collecchio (Pr)

IL GRAND TOUR ITALIANO DELLA PURDUE UNIVERSITY

In **Purina®** siamo convinti che i giovani talenti siano alla base del futuro della zootecnia per questo collaboriamo costantemente, anno dopo anno, con le più prestigiose Università americane coltivando le relazioni, supportando gli scambi culturali e offrendo agli studenti la possibilità di vivere esperienze formative indimenticabili.

Lo scorso luglio è stato il turno della **Purdue University** (Indiana, Usa) che ha premiato le proprie 20 migliori studentesse di Produzioni Animali con un **viaggio studio in Italia** per conoscere tutta la filiera di produzione del latte fino alla trasformazione in formaggio, in collaborazione con **Purina®**.

Il percorso è iniziato presso il sito produttivo di Sospiro (Cr) dove la comitiva, accolta dal Direttore di Stabilimento **Claudio Tizzoni**, ha potuto seguire tutto il processo di produzione del mangime, dal ricevimento, al controllo qualità delle materie prime fino alla pellettatura e al carico del

prodotto finito. Terminata la visita in stabilimento è stata la volta del Laboratorio Servizio Clienti, dove **Monica Galli** e il suo team hanno mostrato alle studentesse tutta la strumentazione di analisi chimica e predittiva, vero e proprio fiore all'occhiello del servizio di assistenza **Purina®**.

Dalla produzione del mangime il gruppo ha successivamente proseguito lungo la filiera facendo tappa a Brembio (Lo) presso l'**Azienda Sabbiona** della famiglia **Ciserani**, encomiabile testimonianza di passione per l'allevamento, con le sue 500 bovine in lattazione il cui latte viene destinato alla produzione di Grana Padano Dop, e internazionalmente nota per l'altissimo livello genetico della mandria. È quindi venuto il momento di attraversare il fiume Po e spostarsi in area Parmigiano Reggiano, ospiti a Collecchio (Pr) dell'**Azienda Montecoppe** in cui il latte delle



IL GRUPPO PRESSO IL SITO
PRODUTTIVO CARGILL®
DI SOSPIRO (CR)

300 bovine di razza Frisona e Bruna viene lavorato direttamente nel caseificio aziendale di recentissima costruzione: struttura ultra-moderna che consente da un lato di raggiungere elevatissimi standard igienico-sanitari nel processo di caseificazione e, dall'altro, di concedere ai visitatori di osservare le fasi della lavorazione da un percorso totalmente sopraelevato, prospettiva unica nel suo genere.

Ultima e immancabile tappa del percorso formativo, la degustazione, gentilmente offerta

dalla **Concessione Purina® Ronconi S.r.l.**, si è svolta nello spaccio dell'Azienda Montecoppe, anch'esso recentemente rinnovato, dove alle studentesse americane hanno potuto assaporare il formaggio aziendale in 3 diversi gradi di stagionatura (24, 36 e 48 mesi), apprezzando il risultato finale di una filiera rigorosamente controllata a tutela del valore del prodotto. ➔

IL MOMENTO DEI SALUTI
DOPO LA VISITA PRESSO IL
CASEIFICIO DELL'AZIENDA
MONTECOPPE
(COLLECCHIO - PR)





Sibari (Cs)

DA SINISTRA IL VETERINARIO VINCENZO LIPPOLIS
E IL DIRETTORE ANTONIO VAVOLIZZA

GLI IMPEGNATIVI TRAGUARDI DELL'AGRICOLA F.LLI NOLA



LA RIDUZIONE DEL
NUMERO DI MANZE DA
ALLEVARE È STATO IL
CENTRO DEL PROGETTO
COSTRUITO INSIEME AI
TECNICI CARGILL®

Siamo nella piana di Sibari (Cs) ospiti dell'**Agricola F.lli Nola**, cliente storico di **Purina®** e una delle più belle realtà della zootecnia meridionale. L'allevamento consta di 2000 capi, di cui con 850 bovine da latte e 770 fra vitelle e manze.

L'obiettivo della Agricola F.lli Nola è sempre stato quello di una moderna ed evoluta gestione della propria azienda e di massimizzarne l'efficienza tecnica ed economica. Tutto inizia in un incontro di pianificazione del budget per l'anno 2016, con gli imprenditori **Luigi, Federico e Camillo Nola**, i tecnici aziendali e il consulente **Matteo Salcuni** di **Cargill®**. Nell'analisi dei costi aziendali, la seconda voce di spesa dopo l'alimentazione era quella per l'allevamento del giovane bestiame. Così è stata messa in campo una strategia per ridurre i costi dell'allevamento. Obiettivo dichiarato: diminuire il numero di manze da allevare, passando da 880 a 770 manze e vitelle. Un cambiamento che avrebbe consentito di non alimentare più 110 manze, riducendo all'incirca del 20%, i costi alimentari e gestionali.

Idee chiare

La variabile su cui agire, a parità di tasso di rimonta, è stata ridurre l'età al parto. Per ridurre 110 capi bisogna abbassare l'età al primo parto di 100 giorni, quindi dai 790 giorni di età al primo parto, raggiungere i 690 giorni. L'investimento sulla riduzione dell'età al parto, avrebbe anche portato un vantaggio produttivo in termine di produzione di latte nella prima lattazione.

Vi è infatti una correlazione negativa tra produzione e età al primo parto, più è alta l'età al primo parto, minore è la produzione della primipara, dati che si desumevano analizzando la produzione delle primipare in base all'età nel corso degli ultimi cinque anni. Una scommessa complessa anche perché parliamo di un'azienda di grande dimensioni, ma all'Agricola F.lli Nola piace sfidare le proprie capacità manageriali.



IN VITELLAIA NESSUN ERRORE, PER NON INFICIARE LA FUTURA CARRIERA PRODUTTIVA DELLA BOVINA

Linee di intervento

La razionalizzazione dell'allevamento è stata focalizzata su tre ambiti:

- alimentazione
- fertilità
- stato sanitario.

L'applicazione di programmi specifici in ogni fase dell'allevamento, fornendo alimentazione e ricoveri

adeguati nelle diverse fasi e controllare l'accrescimento, misurando i target di altezza e peso corporeo intermedi, stabiliti per le diverse fasce di età. Le fasce di età in cui gli animali vengono monitorati sono le seguenti:

- alla nascita,
- alla discesa dalle gabbie che avviene intorno ai 75-80 giorni

• alla età di 11 mesi
• al settimo mese di gravidanza
“L'applicazione di questo protocollo - spiega Il direttore **Antonio Vavolizza** - ci ha fatto comprendere diversi errori che commettevamo precedentemente, soprattutto in campo alimentare. Il controllo della crescita ci ha fatto adeguare in maniera più corretta l'apporto proteico e l'importanza fondamentale della qualità dei foraggi nelle varie fasi. Il nostro traguardo? Avere un tasso di accrescimento tra lo svezzamento e la pubertà di 800 grammi/giorno”.

Nutrizione mirata

I momenti più critici per il successo del programma sono

la gestione dell'alimentazione:

• fino allo svezzamento
l'obiettivo è che il vitello raddoppi il peso alla nascita nei primi 60 giorni, questa è una fase dove si vuole cercare di ottenere risultati ancora più soddisfacenti.

• l'alimentazione dopo lo svezzamento deve avere un apporto di proteine di elevata qualità, soprattutto nel periodo tra i due mesi e gli otto mesi di età.

Antonio Vavolizza specifica: “Dopo la pubertà cerchiamo di massimizzare l'ingestione dei foraggi e creare dei corretti equilibri ruminali, a tale fine è molto importante l'NDF digeribile dei concentrati. Non trascuriamo l'ingestione totale

Razioni Manze		
	fase 200-330 gg (kg)	fase 330-630 gg (kg)
Fieno loietto	3,5	6,0
Silo mais 30% s.s.	10	8,0
4924 Milk Performer 270	3,5	3,0

Razioni Vitelle			
	fase 0-45 gg	fase 45-90 gg	fase 90-200 gg
latte unico pasto	4 lt	----	----
4911 Rescue Calves	a volontà	a volontà	----
4909 Top grower max	----	----	3,5
Fieno loietto	----	a disposizione	a disposizione
Paglia	a disposizione	----	----

Mortalità vitelle e manze		
	Realizzato	Obiettivo
Mortalità perinatale (vitelli morti al parto o nelle prime 24 ore)	1,82%	< 5%
Mortalità neonatale (vitelli morti tra le 24 ore e i 30 gg di vita)	4,86%	< 4%
Mortalità o eliminazione (dai 30 gg al parto)	2,70%	< 1%



PER RAGGIUNGERE GLI OBIETTIVI FISSATI L'AZIENDA HA LAVORATO SU ALIMENTAZIONE, FERTILITÀ E SANITÀ DELLA MANDRIA

testimonianze

MASSIMA IGIENE IN
VITELLAIA

dei gruppi, infatti monitoriamo giornalmente gli scarichi e gli eventuali residui.”

Attualmente, alla verifica dei 11 mesi di età delle manze, si ha un peso tra i 300 e 320 kg e una altezza tra i 122 e i 128 cm. Tutti gli animali che superano i 125 cm di altezza e i 310 kg di peso, passano nel gruppo fecondazione e dopo circa 30 gg sono soggetti ad un piano di sincronizzazione dei calori e di controllo gravidanza dopo 27-32 gg. Al controllo dei 7 mesi di gravidanza si verifica, sia il BCS delle manze sia l'altezza che il peso. Il direttore precisa:

” Questa verifica viene fatta perché vogliamo animali in ottima forma per l'ultima fase di gestazione. Se ci sono dei dati che non ci soddisfano abbiamo il tempo per poter fare dei correttivi nella fase di allevamento che va dai 30 gg di gravidanza ai 200 gg.”

Salute animale

A vigilare sulla salute della mandria **Vincenzo Lippolis**, il veterinario aziendale, che ci conferma come le sue attenzioni verso i giovani animali siano elevate, per evitare l'insorgenza di patologie nel giovane bestiame, che possano dare



una negativa impronta sulla futura carriera della bovina. Oltre ad un protocollo vaccinale per prevenire le patologie respiratorie e importante la cura degli ambienti e il rispetto degli spazi, bisogna sempre verificare gli spazi per capo soprattutto tra i due e i sei mesi dove necessitano almeno 3,7 mq per capo. Attualmente, l'età al parto è di 699 giorni (dati DairyComp),

mentre l'età al parto prevista è di 689 gg (dati DairyComp). Spesso non c'è coscienza della rilevanza economica, che il giovane bestiame rappresenta per la stalla e ci sono enormi margini di miglioramento in questo segmento nelle aziende da latte. Il raggiungimento degli obiettivi prefissati è il risultato di una proficua e lunga collaborazione tra **Cargill®** e **Agricola F.lli Nola. <**



Agricola F.lli Nola & C. s.a.s.

C.da Cammarata
87012 Castrovillari (CS)



- Superficie coltivata: 850 ettari di cui 250 ettari a orzo e mais
- Capi totali: 1985
- Vacche presenti: 850
- Produzione giornaliera: 220 q.li
- Destinazione latte: Granarolo alta qualità

VN Balancer

Il nuovo integratore Purina® che aiuta a ridurre i problemi tipici del parto e aumenta l'efficienza dell'allevamento.

Formulato ad-hoc per le Vacche Nutrici di razza piemontese.



Apporto ottimale di Vitamine, Oligoelementi chelati e Selenio

Rinforza il sistema immunitario



Risorsa di minerali altamente biodisponibili

Meno problemi al parto



Ricco di lieviti e modulatori ruminali

Maggior efficienza alimentare



Per conoscere la nostra linea Bovini Carne, rivolgiti al tuo Concessionario di zona: saprà fornirti tutte le informazioni relative ai Prodotti, Programmi e Servizi Purina®.



Purina

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

suini

PARTI PIÙ EFFICIENTI E SUINETTI PIÙ SANI CON LIVAPIG™

A distanza di un anno dal suo lancio sul mercato, il **nuovo programma** alimentare di Cargill® consolida il consenso trovato tra gli allevatori e conferma elevate performance in allevamento



GRAZIE A LIVAPIG™ IL SUINETTO PUÒ ESPRIMERE AL MEGLIO LA SUA "LIVABILITY"

LivaPig™, una delle ultime tecnologie sviluppate da Cargill® e presente nei mangimi dell'omonima linea per scrofe in fase di transizione e lattazione, è sul mercato ormai da un anno e ha confermato il suo impatto

positivo negli allevamenti italiani.

Più suinetti, più pesanti e più vitali, grazie a una migliore efficienza al parto e una ridotta natimortalità, una promessa che potrebbe sembrare difficile mantenere, ma gli allevatori che hanno introdotto i nuovi mangimi nel loro allevamento affermano di avere ottenuto tali risultati.

Franco, allevatore a Brescia, ha dichiarato di essere rimasto molto colpito dall'immediato miglioramento delle performance: «La durata del parto è quasi dimezzata, così come il numero dei suinetti nati morti. I suinetti sono visibilmente più vitali sin dai primi istanti dopo il parto e le nidiare più omogenee rispetto a prima. Oggi, in allevamento, sto utilizzando il programma **LivaPig™** su tutte le scrofe».

Un'ulteriore conferma arriva dai dati di vendita a meno di un anno di distanza dal lancio: in un comparto, quello delle scrofe, in cui i volumi sono stazionari, il venduto nella fase di lattazione è infatti aumentato del 5,6% e il 65% delle vendite in questa fase è rappresentato oggi dai mangimi **LivaP** (cfr. grafico). Un risultato raggiunto sia grazie all'acquisizione di nuovi clienti nella fase di lattazione sia a numerosi clienti in essere che hanno introdotto i nuovi mangimi in sostituzione dei prodotti già in uso.

Incontri tecnici

La bontà e l'efficienza del mangime sono fattori necessari per raggiungere elevate performance, ma anche le scelte di conduzione e l'attenzione alla gestione della mandria



MIGLIOR BENESSERE PER LA SCROFA E I SUINETTI, ECCO UNO DEGLI OBIETTIVI DELLA LINEA LIVAPig™

svolgono un ruolo chiave in questo senso. Per questo motivo, tra novembre e maggio, Cargill® ha organizzato una serie di incontri tecnici rivolti agli allevatori, con l'obiettivo di promuovere una formazione costante sulla gestione della scrofaia. A tali incontri hanno partecipato circa 250 persone tra allevatori e tecnici di campo, oltre a due grandi nomi della suinicoltura internazionale: Antonio Palomo Yagüe ed Enric Marco.

Temi chiave di questi incontri: la gestione nutrizionale e sanitaria della scrofaia e le strategie per un maggiore ritorno economico, oltre a diversi spunti di riflessione sull'uso responsabile di antibiotici in allevamento.

Prospettive future

Proprio in prospettiva futura di una legislazione che sarà sempre più stringente riguardo all'uso responsabile degli antibiotici in zootecnica, vale la pena ricordare il concetto che sta alla base dell'offerta **LivaP** ovvero quello di livability, un termine che non

ha traduzione in italiano, ma che si riferisce all'abilità di vivere dei suinetti. Con questo si intende non solo una maggiore sopravvivenza, ma anche una migliore condizione generale di benessere data da una maggior vitalità e robustezza — aspetti funzionali a una miglior crescita nelle fasi successive. Questo, il prossimo obiettivo di Cargill®. ←

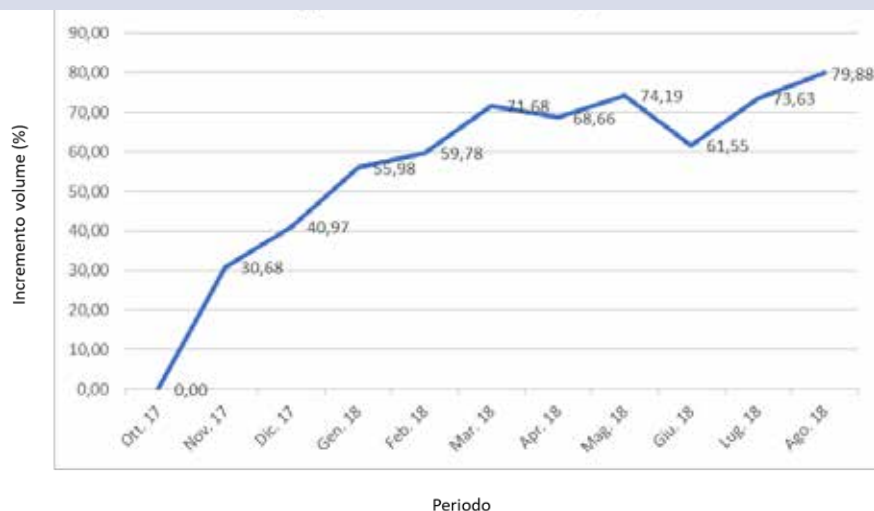
I benefici di LivaPig™

Il nuovo programma alimentare **LivaPig™** di Cargill® inizia 5 giorni prima del parto con il mangime di transizione e prosegue con il mangime di lattazione fino allo svezzamento. Oltre ai mangimi finiti, l'offerta include anche due nuclei al 20% e al 30% per gli autoproduttori che desiderano valorizzare le proprie materie prime.

I benefici della tecnologia **LivaPig™** sono:

- riduzione della natimortalità;
- suinetti più vitali;
- riduzione della mortalità precoce;
- miglior benessere di scrofa e suinetti;
- maggior profitto per l'allevatore.

I volumi di venduto dei mangimi LivaPig™



LIVAPIG®

*Suinetti così
pesanti non se
li aspettava
nessuno.*



LivaPig™ è la nuova tecnologia di Cargill per i mangimi di transizione e lattazione, che aiuta le tue scrofe a partorire suinetti più pesanti e vitali. Aumentando l'apporto di ossigeno e nutrienti ai suinetti, facilita il momento del parto e nella fase di lattazione stimola la produzione di latte. E così anche lo svezzamento sarà più facile, per loro e per te.

Cargill



LO STAFF PURINA® AL COMPLETO NELLO STAND DELLA CONCESSIONE MONVISO A SALUZZO

Saluzzo (Cn)

GRANDE PUBBLICO E GRANDI VACCHE ALLA MOSTRA REGIONALE DELLA FRISONA

La **mostra di Saluzzo** è sempre una certezza e anche quest'anno ha regalato grandi emozioni, grazie allo spettacolo reso possibile 13 allevamenti piemontesi che si sono sfidati nel foro Boario, portando nel ring una ottantina tra manze e vacche di razza Frisona.

Campionessa assoluta tra le vacche è risultata **Bel Vela Et**, sua riserva **Muri McCutchen Uragano** e Menzione d'onore per **Piniere Farm Zapa**.

Tra le manze, vincono ancora i **Beltramino** di Buriasco con **Bel Solomon Cri**, sua riserva **Piniere Farm Solomon Alga** e Menzione d'onore per **Magnolia Burrasca** di Balma.

Un vero spettacolo per tutti gli amanti della Frisona, grazie alla preparazione dei soggetti



presentati nel ring e alla loro splendida morfologia, come più volte rimarcato dal giudice **De Antoni**. **Purina®** era presente

con l'affollato stand della Concessione Monviso di Massimo e Laura Beltramino, a cui vano i complimenti per l'ottima riuscita della mostra ➔

NEL RING DELLA MOSTRA IL MEGLIO DELLA SELEZIONE FRISONA DEL PIEMONTE

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.** ←



JUST DRIVE

— Guida in Sicurezza —



Chi usa il cellulare guida come chi è ubriaco

l'80% degli incidenti stradali sono causati dalla distrazione

Santa Cristina e Bissone (Pv)

INSIEME PER IL MUSEO CONTADINO DELLA BASSA PAVESE



Cargill Cares, in collaborazione con l'**Oratorio Sant'Eurosia** di Spessa (Pv) ha organizzato una serata benefica i cui proventi sono stati devoluti al **Museo contadino della Bassa Pavese** di Santa Cristina e Bissone (Pv).

Il Museo è stato fondato nel 1984 da un gruppo di cittadini appassionati di storia e tradizioni locali, in particolare del mondo contadino. È sorto anche dall'esigenza delle comunità locali di riappropriarsi della propria storia e costituisce un importante tassello della memoria collettiva delle popolazioni residenti sul territorio della Bassa Pavese e consente alle future generazioni di conoscere non solo la civiltà contadina che è stata preminente in quest'area, ma anche gli aspetti sociali che hanno caratterizzato le nostre genti. Il patrimonio del Museo consta di oltre

2.000 pezzi ordinati per tipologia d'attività. Oltre alla continua raccolta di attrezzi e al loro riordino, l'attività è concentrata nella realizzazione di ricerche e pubblicazioni effettuate in collaborazione con appassionati, scuole elementari e medie inferiori. Un ringraziamento speciale va a **Domenico e Stefania**, i gestori dell'Oratorio che si rendono sempre disponibili all'organizzazione di eventi, ai colleghi che hanno partecipato alla cena, e a **Cargill®** per aver messo a disposizione i premi della lotteria. **Abbiamo dimostrato ancora una volta che "insieme si può"!** ←

NELLE IMMAGINI, IL MUSEO CONTADINO DELLA BASSA PAVESE



Alimenta i tuoi successi

La linea esclusiva di nutrimenti
per le tue bovine da show



Champion



UN MOMENTO DEL GREEN DAY PRESSO
LO STABILIMENTO DI SPESSA PO (PV)

I VALORI CARGILL® SONO ALLA BASE DEL GREEN DAY

Lo scorso 20 giugno tutti i dipendenti **Cargill®** hanno festeggiato il **Green Day**, l'evento annuale dedicato alla celebrazione e alla condivisione dei valori e della cultura di **Cargill®**. Siamo parte di un unico grande Team che accoglie e dà valore alle nostre

differenze, e che ogni giorno si assicura di mettere le persone al primo posto. Il Green Day è stata anche l'occasione per fare il punto sui risultati dell'anno fiscale appena concluso. L'Evento si è svolto in un'atmosfera di grande serenità e coinvolgimento

di tutti i dipendenti. Dopo la presentazione, c'è stata una simpatica attività **Cargill Cares** che attraverso un quiz ha coinvolto i dipendenti con l'obiettivo di premiare un progetto di una ONLUS locale. A seguire pranzo all'aperto in un'atmosfera conviviale. ➔

IL GRANDE E AFFIATATO
GRUPPO CHE HA PARTECIPATO
AL GREEN DAY 2018 DI
FIORENZUOLA



*Extend.
La sua carriera
non è mai stata così lunga.*

FINO A 7 LATTAZIONI PER LE TUE VACCHE.

Extend è il nuovo programma alimentare di Purina® che include nutrimenti, tecnologia all'avanguardia e servizio tecnico per semplificare al massimo la gestione aziendale e garantire prestazioni elevate e costanti nel tempo. Scegli Extend, allunga la carriera produttiva delle tue vacche. Così, il tuo allevamento andrà sempre più lontano.



Purina



Purina
Nutrition for the world's animals

**LA GIUSTA
ENERGIA,
PER UN
EQUILIBRIO
PERFETTO.**



CON PURINA® POTRAI FORNIRE AL TUO CAVALLO UN'ENERGIA CALIBRATA SULLE SUE CARATTERISTICHE ED ESIGENZE SPECIFICHE.

Nati da una ricerca costante e da tecnologie sempre all'avanguardia, i piani nutrizionali Purina® offrono nutrienti di qualità adeguati allo stato psicofisico del tuo cavallo, alla sua età e al tipo di attività sportiva svolta. Perché solo con la giusta energia, il tuo cavallo manterrà un equilibrio perfetto e le performance di sempre.