

Rivista della
Federazione
Provinciale
Allevatori
Trento

L'allevatore *trentino*

Anno XXXI *n. 3* maggio-giugno 2010



Sommario

Zootecnia: segnali di speranza dalla cooperazione	p. 3
Assemblea dei soci 2010.....	p. 5
Studio dei consumatori e delle abitudini di spesa nel Punto Vendita della Federazione Allevatori	p. 12
Cellule somatiche.....	p. 18
Il tempo del fotovoltaico	p. 20
Asta del bestiame	p. 23
A Malga Juribello ritorna l'aggiornamento per i pastori	p. 25
Cavallo e natura: un binomio vincente	p. 26
Attività dello Junior Club Trentino	p. 28
Consorzio "Superbrown" - Tori in prova di progenie	p. 32

Copertina: **Rendene a Malga Juribello** (foto di G. Frisanco)

Direttore responsabile:
Claudio Valorz

Comitato di redazione:

Claudio Valorz, Giovanni Frisanco, Massimo Gentili, Walter Nicoletti
Direzione - Redazione - Amministrazione - Pubblicità:
38121 Trento - Via delle Bettine, 40 - Tel. 0461 432111 - Fax 0461 432110
Aut. Trib. di Trento - N. 302 - 29.1.1980

Stampa:

Litotipografia Alcione - 38015 Lavis (Trento) - Via Galileo Galilei, 47
È permessa la riproduzione degli articoli pubblicati sulla rivista solo citando la fonte





Zootecnia: segnali di speranza dalla cooperazione

di Walter Nicoletti

La crisi innescata a livello nazionale dalla recessione economico-finanziaria mina alle radici lo sviluppo delle regioni alpine. Tuttavia alcuni segnali di speranza possiamo raccoglierci all'interno del sistema cooperativo trentino che nel settore zootecnico indica, realisticamente e senza facili illusioni, qualche segnale di incoraggiamento e stabilità rispetto al trend nazionale ed europeo.

Segnali che possiamo cogliere dai dati presentati dal vicepresidente della Federazione Trentina della Cooperazione Silvano Rauzi nel corso del convegno di settore del 28 maggio scorso.

Il settore che più di tutti ha sofferto del clima di recessione, ma obiettivamente anche di alcuni errori gestionali, è stato quello viticolo con un calo del 20% medio del liquidato ai soci.

Il settore frutticolo vede la tenuta del "sistema Melinda", con una flessione costante delle remunerazioni da parte delle altre organizzazioni di produttori.

Di sostanziale tenuta parlano anche i dati riguardanti i piccoli frutti, dove i bilanci relativi alle annate 2008 e 2009 si equiparano.

La congiuntura mondiale – ha spiegato Rauzi – ha certamente pesato sul settore zootecnico e lattiero caseario, anche se questi comparti soffrivano già da alcuni anni di una crisi strutturale.

Ma la nostra organizzazione cooperativa dei caseifici è riuscita ad ammortizzare la débacle dei mercati, garantendo una remunerazione media ai soci di 49 centesimi al litro, con punte superiori ai 50 quando negli altri paesi europei non si è arrivati ai 30 centesimi.



In questa congiuntura – ha spiegato Rauzi nella sua relazione – va evidenziato il ruolo propositivo e di proficua sinergia giocato dalla Federazione Trentina e dal suo presidente Diego Schelfi nel trovare adeguate risposte alla vicenda del caseificio di Pinzolo-Fiavé-Rovereto che è ora sulla buona strada grazie alla fusione con Latte Trento. In questo modo si arriverà alla costituzione di un "colosso" con più di 600.000 ettolitri di latte pari alla metà della produzione trentina.

Accanto al buon andamento del prezzo del siero in polvere va registrata anche la valida attività commerciale garantita dal Trentingrana, efficienza che dovrebbe aumentare grazie anche all'unificazione, sotto un'unica regia, della commercializzazione sia del grana che dei formaggi trentini.

Buoni infine anche i risultati della Latte Trento, legati soprattutto alla

produzione del latte alimentare nelle sue numerose varietà.

Anche il caseificio Fiavé-Pinzolo-Rovereto, nonostante le disavventure degli ultimi anni, liquiderà ai soci un prezzo superiore alle aspettative di qualche mese fa.

Altri obiettivi riguardano la ricerca continua verso la qualità dei formaggi, Trentingrana in testa, l'ottenimento della Dop per il Puzzone di Moena e il rafforzamento dell'unità del settore, attraverso un ruolo responsabile e positivo dei presidenti e dei gruppi dirigenti dei singoli caseifici.

Presidente Rauzi tornerai sulla sostanziale tenuta delle cooperative agricole del settore zootecnico. Come si spiega tutto questo?

L'unione fa sempre la forza e questa assemblea è la conferma che senza cooperazione non ci sarebbe la possibilità di rendere competitive le nostre micro aziende di montagna.

Un concetto che non vale solo per la zootecnia, ma che potremmo estendere anche agli altri settori produttivi.

Se guardiamo al liquidato possiamo intendere che il Trentino, anche nei confronti di paesi come la Baviera, mantiene per così dire una posizione di leadership?

Direi di sì. Il prezzo di quest'anno è stato sicuramente una sorpresa specie se confrontato alla catastrofe dell'anno precedente. Un dato che ci conforta, lo devo dire, anche se lo confrontiamo con le altre aziende private di trasformazione che operano sul nostro territorio.

Il 2013 e la fine delle quote latte. Cosa succederà dopo?

Siamo ovviamente preoccupati in quanto verranno a mancare misure di protezione per i soggetti deboli come sono gli allevatori di montagna.

Dobbiamo per questo mettere a punto una strategia di protezione valida per tutto l'arco alpino dentro il quale deve essere riconosciuto il valore intrinseco dei nostri prodotti e la loro valenza ambientale.

L'ambiente diventa dunque la carta da giocare a livello agricolo nei prossimi anni?

Certamente. Tuttavia dobbiamo anche invitare una parte dell'opinione pubblica, che appare sempre più intollerante nei confronti dei nostri sistemi di produzione, ad aprire un dialogo costruttivo al fine di individuare una mediazione percorribile.

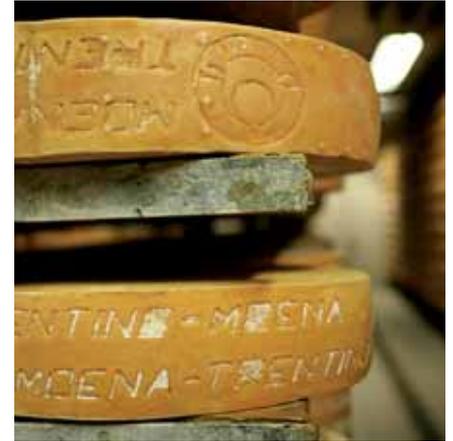
Dobbiamo infatti anche considerare le difficoltà nelle quali si muovono le nostre aziende le quali operano in fasce di territorio dove convivono tutte le attività umane a differenza delle pianure dove gli spazi sono evidentemente più grandi.

Tutti amano i prati falciati e le campagne coltivate, ma se ci mettiamo in mezzo senza comprendere le difficoltà dei produttori allora l'alternativa sarà per forze di cose l'abbandono e l'incuria.

Sulla vicenda di Fiavé ha usato parole incoraggianti relativamente al progetto intrapreso dopo la fusione con Latte Trento. È pensabile anche un progetto di riconversione di quelle aziende dentro i

cosiddetti parametri produttivi ed aziendali di tipo alpino?

Direi che questa è la strada obbligata in quanto anche l'Unione Europea va in questa direzione. I regolamenti e la politica di sostegno al reddito prevede per la zootecnia di montagna un ruolo fortemente legato all'ambiente e alla cura del territorio. Quindi la strada della riconversione appare come un percorso logico senza il quale non potranno esserci ulteriori sostegni e misure di accompagnamento.





Assemblea dei soci 2010

di Claudio Valorz

Si è svolta il 10 maggio la tradizionale assemblea dei soci della Federazione. Il clima tra gli allevatori era quello di un cauto ottimismo, sia per il buon risultato gestionale della Federazione Allevatori (un utile nel 2009 di € 116.017,43), come anche per i primi bilanci dei caseifici (in leggera crescita se confrontati con il 2008, ma decisamente positivi rispetto alle previsioni ed al confronto con i prezzi della pianura). Non è mancata qualche critica o meglio qualche stimolo a migliorare. Nei confronti della politica le lamentele hanno riguardato i ritardi nell'erogazione dei premi. È stata auspicata una maggiore indipendenza della Federazione Allevatori, ma anche di tutto il mondo della cooperazione dalla politica e a San Michele è stato rivolto un invito ad occuparsi di più di zootecnia, in particolare nella ricerca. Anche nei programmi di selezione, in particolare quello sulla razza Bruna, si raccomanda una maggiore pressione selettiva sui caratteri di funzionalità ed efficienza delle vacche.

Nel complesso però il clima era positivo, il bilancio e le altre deliberazioni sono stati approvati all'unanimità e la sensazione è che gli allevatori stiano intravedendo qualche spiraglio di luce per uscire dal tunnel della crisi.

Nella votazione per il rinnovo delle cariche sono stati nominati tre nuovi consiglieri: Giacomo Broch del Primiero in sostituzione di Eric Cemin, Alberto Mazzola dell'Alto Garda e Valle di Ledro al posto di Daniele Bonomi e Mario Carli delle Giudicarie in sostituzione del dimissionario Agostino Fustini. Conferme invece per Francesco Paternoster della Val-



le di Non e Maurizio Polla della Val Rendena.

La compagine sociale della Federazione Allevatori è stabile con n° 1.208 soci, dei quali 1.024 rappresentano allevamenti in selezione e n° 184 aziende che fruiscono dei servizi

commerciali. Nel 2009 si sono avuti 20 nuovi soci e 19 recessioni.

Riportiamo di seguito alcuni dati ed alcune informazioni illustrati in assemblea, relativi alle attività ed ai servizi che la Federazione Allevatori ha organizzato nel corso del 2009.

DISTRIBUZIONE PATRIMONIO BESTIAME PER INDIRIZZO PRODUTTIVO

	n° capi	uba	uba/az	min/uba	max/uba	n° az
Bovini misti	312	160	16,1	0,4	74	10
Bovini da carne	6.831	4.290	15,4	0,4	632	278
Bovini latte	38.661	32.015	28,8	0,4	414	1.111
Caprini	9.456	1.075	2,6	0,2	72	417
Ovini	21.603	3.457	10,3	0,2	225	334
Equini	2.230	1.922	4,2	1,0	47	458
Avicoli	---	3.193	48,4	0,1	717	66
Suini	4.048	1.995	66,5	0,6	755	30

Tabella 1

Patrimonio bestiame in provincia di Trento

La tabella 1 (pagina precedente) ci dà la misura della distribuzione del patrimonio bestiame in provincia di Trento dalla quale si evidenzia come il grosso dell'attività sia legato all'allevamento del bovino da latte; buona anche la presenza dell'allevamento degli ovini, contraddistinto da alcuni greggi transumanti.

Nella tabella 2 sono illustrate le tipologie di azienda dedite all'allevamento bovino; l'83% dei capi appartengono al settore latte, meno del 10% all'indirizzo carne, mentre persiste ancora (370 aziende) l'allevamento familiare di uno o pochi capi.

La tabella 3 evidenzia le caratteristiche del settore latte dove il 78% delle UBA è rappresentato dalle vacche da latte; per quanto riguarda le razze abbiamo la Bruna con il 38% e la Frisona con il 34% delle UBA, seguite da Pezzata Rossa (10%), altre razze (10%), Rendena 5%) e Grigia con (3%).

Carico zootecnico nei comuni della provincia di Trento

La figura 1 rappresenta la distribuzione delle aziende zootecniche bovine nei comuni della provincia di Trento; con i puntini sono indicati i comuni con meno di 10 aziende, con i pallini intermedi quelli che hanno un numero di aziende tra 11 e 30 e con i pallini più grossi quelli ove vi è la presenza di più di 30 stalle.

La figura 2 (pagina 8) rappresenta la distribuzione del numero di capi per comune; con i pallini piccoli sono indicati i comuni con meno di 100 capi, con i pallini intermedi quelli che hanno un numero di capi tra 101 e 500 e con i pallini più grossi quelli ove vi è la presenza di capi è superiore a 500.

La figura 3 rappresenta invece la distribuzione delle UBA per ha di superficie agricola utilizzata; è chiaramente il dato più importante e delicato da monitorare e l'immagine ci mostra le aree con il maggior carico di bestiame per ettaro (Giudicarie Esteriori, Alta Valle di Non e Bassa Valsugana).

DISTRIBUZIONE PATRIMONIO BOVINO PER INDIRIZZO PRODUTTIVO

tipologia	N° aziende	N° capi	% capi
carne bianca	4	505	1,10
ingrasso	47	4.215	9,20
vacca-vitello	153	1.320	2,88
best. riprod.	13	271	0,59
prod. latte	1.152	38.390	83,81
all. familiare	370	791	1,72
altri allev.	26	312	0,68

Tabella 2

DISTRIBUZIONE PATRIMONIO BOVINO LATTE PER RAZZA

	n°capi	uba	uba/az	% uba	n° az
Bovini latte	38.661	32.015	28,8	66,55	1.111
Bovini allevam.	13.521	7.075		22,1	
Vacche latte	24.940	24.940	23,2	77,9	1.074
- Bruna	9.328	9.328	15	37,4	800
- Frisona	8.529	8.529	22,2	34,2	495
- Grigio Alpina	723	723	4,6	2,9	204
- Rendena	1.297	1.297	11,8	5,2	141
- Pezzata Rossa	2.519	2.519	6,5	10,1	506
- Altre razze	2.544	2.544	4,3	10,2	768

Tabella 3

Carico zootecnico a livello comunale

Numero di aziende zootecniche per comune

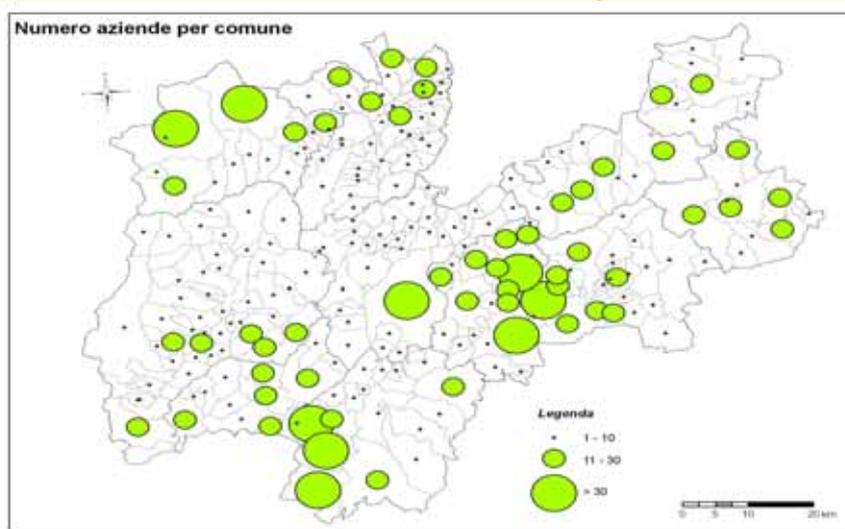


Figura 1

Il Libro Genealogico

Come si evidenzia dalla tabella 4 il grosso delle attività dei LL.GG. e controlli è rivolto al settore delle vacche da latte (negli ultimi dieci anni stabile nel numero delle vacche ed in flessione per quanto riguarda il numero di aziende); in crescita l'adesione ai controlli da parte del settore ovicaprino.

Caratteristiche delle aziende da latte iscritte ai controlli

Nonostante le numerose trasformazioni e le nuove costruzioni degli ultimi anni ancora più del 73% delle stalle di vacche da latte è a stabulazione fissa (tabella 5); nella stabulazione libera prevale nettamente la soluzione a cuccette rispetto alla lettiera permanente nelle vacche da latte, mentre la situazione si inverte per quanto riguarda la gestione della rimonta e delle asciutte.

La tabella 6 mette in evidenza il sistema di alimentazione dove ancora troviamo un 81% di aziende con alimentazione tradizionale (distribuzione del fieno o degli alimenti in mangiatoia e somministrazione del mangime o in mangiatoia o con alimentatori) e solo il 19% che utilizza il carro unifeed.

Quasi l'80% delle aziende di vacche da latte produce letame, nel 10% si produce solo liquame, mentre nel restante 10% troviamo la soluzione mista letame/liquame; più del 56% delle aziende porta le vacche da latte in malga (almeno una parte), mentre ben il 92% pratica l'alpeggio del giovane bestiame (tabella 7).

Consistenza razze bovine

Tra le razze delle vacche da latte che aderiscono ai programmi di selezione troviamo la Bruna e la Frisona con il 39% cadauna, la Pezzata Rossa con l'11%, la Rendena con il 5% e la Grigio Alpina con il 3% (figura 4)

Risultati produttivi

La figura 5 illustra l'evoluzione della produzione del latte e del contenuto in grasso e proteina delle vacche in controllo negli ultimi 15 anni; gli andamenti evidenziano un trend decisamente positivo per il latte (da 58 a 71 q.li/lattazione), una certa costanza nel tenore di grasso ed un discreto miglioramento nella proteina (da 3,20 a 3,41); gli andamenti sono in linea con gli obiettivi di selezione perseguiti.



Figura 2

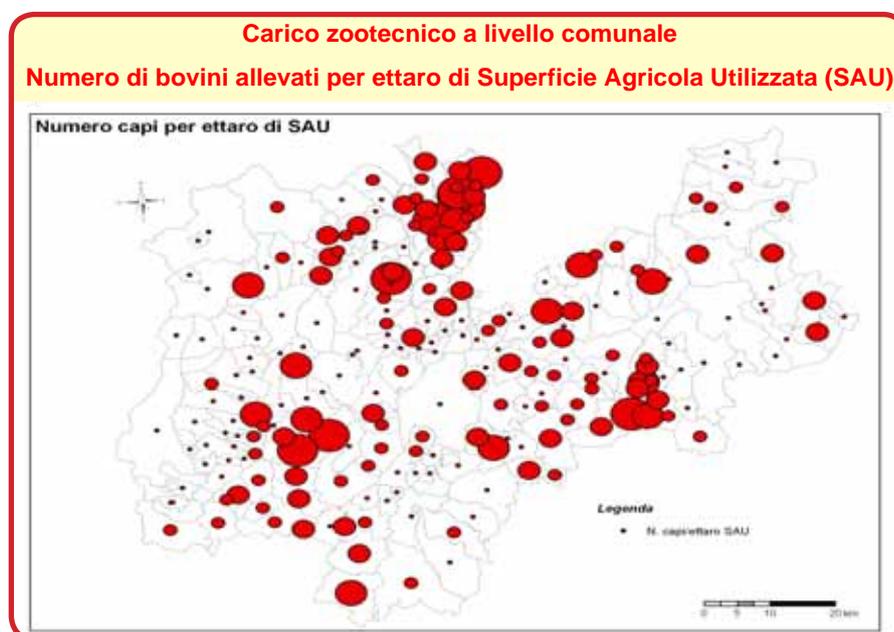


Figura 3

Libri genealogici:	N° aziende	N° capi
Vacche da latte	735 (+14)	22.967 (+139)
Ovini	13 (+1)	232 (-21)
Equini	222 (-23)	335 (+24)
Caprini	41 (+3)	1053 (-29)
Conigli	13 (-)	472 (+12)

Tabella 4

Indagine aziendale sugli allevamenti in controllo (706 stalle)

TIPO DI STABULAZIONE

	Vacche da latte	%	Rimonta e asciutta	%
Fissa	524	73,6	382	56,5
Libera lettiera	19	2,7	290	42,9
Libera cuccette	169	23,7	4	0,6

Tabella 5

Indagine aziendale sugli allevamenti in controllo (706 stalle)

GESTIONE REFLUI - ALPEGGIO

	Vacche da latte	%	Rimonta e asciutta	%
Letame	561	79,5	567	83,7
Liquame	74	10,5	57	8,5
Misto	71	10,0	52	7,8
Alpeggio (anche parziale)	399	56,5	620	92,0

Tabella 7

Indagine aziendale sugli allevamenti in controllo (706 stalle)

TIPO DI ALIMENTAZIONE

	Vacche da latte	%	Rimonta e asciutta	%
Tradizionale	573	81,0	564	83,0
Unifeed	133	19,0	112	17,0
Senza insilati (di cui unifeed)	583 (54)	82,6	574 (46)	84,9
Silomais (di cui unifeed)	102 (71)	14,5	88 (60)	13,1
Siloerba (di cui unifeed)	16 (4)	2,2	10 (3)	1,48
Silomais + siloerba (di cui unifeed)	5 (4)	0,7	4 (3)	0,6

Tabella 6

Consistenza razze - anno 2009

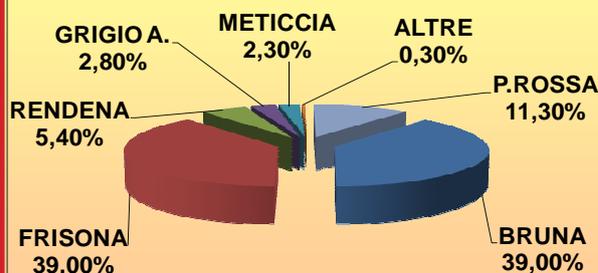


Figura 4

Risultati produttivi vacche in controllo

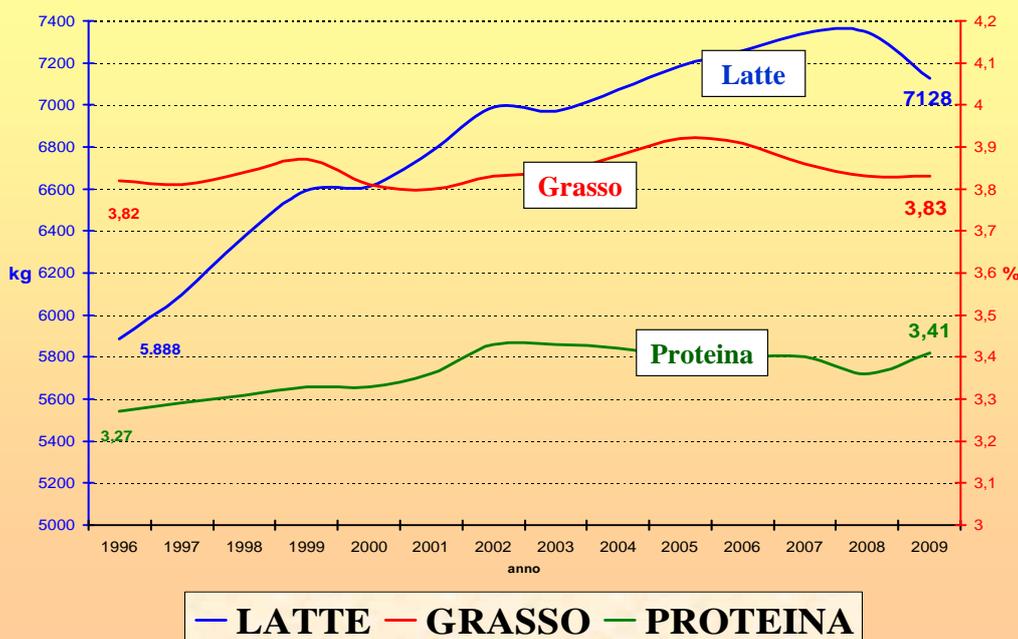


Figura 5

Commercializzazione bestiame da vita

Anche nel 2009 sono state organizzate le consuete 7 aste per il bestiame da vita; dopo un periodo favorevole di crescita delle quotazioni che durava ormai dal 2003, l'anno scorso si è avuto un decremento del prezzo delle manze di ben 91 euro rispetto all'anno precedente (figura 6); il servizio commerciale della Federazione ha inoltre collocato altri 560 capi acquistati per lo più alle aste di Bolzano.



Figura 6

Servizio raccolta vitelli

Sono stati quasi 5.500 i vitelli baliotti ritirati nel 2009 e di questi ben 2.527 sono entrati a far parte del "Progetto di valorizzazione della carne trentina" (figura 7); i prezzi sono stati interessanti per gli incroci Blu Belga e per gli incroci con la Piemontese, soddisfacenti per i Pezzati Rossi, i Grigio Alpini ed i Rendeni e come al solito decisamente bassi per i Frisoni ed i Bruni.



Figura 7

Raccolta vacche da macello

Il servizio vacche da macello ha interessato 3.544 capi con un peso medio delle carcasse di 256 kg ed un valore di € 1,90/kg; il prezzo medio liquidato agli allevatori ammonta a € 486,00 a capo, naturalmente molto variabile in funzione del peso e della qualità degli animali conferiti (figura 8).



Figura 8

Servizio carcasse

A 4.387 ammonta il numero delle carcasse ritirate negli allevamenti di bestiame della provincia di Trento (figura 9); il servizio si completa con la raccolta e lo smaltimento del materiale biologico degli allevamenti di polli e di conigli e delle piscicoltura.



Figura 9

Progetto di valorizzazione della carne trentina

Nell'ambito di questo progetto nel 2009 sono stati collocati 2.025 soggetti per lo svezamento, mentre 1.973 sono stati i vitelloni da carne ritirati e macellati (figura 10); la collocazione di questi ultimi ha riguardato 396 capi commercializzati attraverso il Punto Vendita della Federazione, 1.346 capi conferiti al SAIT e commercializzati dalle Famiglie Cooperative della provincia di Trento e 231 (quelli in esubero rispetto all'offerta) conferiti al macello Unipeg.



Figura 10

Punto Vendita Carni

È proseguito anche nel 2009 il trend di crescita del fatturato del Punto Vendita (+ 4%); in figura 11 sono indicati i capi di bestiame lavorati e commercializzati nella struttura; l'attività del Punto Vendita si completa con l'offerta di diversi prodotti dell'agricoltura trentina (il fatturato di questo settore ha raggiunto il 10% del totale).

PUNTO VENDITA CARNI

435 Vitelloni (268 maschi + 167 femmine)

246 Vitelli a carne bianca

1.540 Suini

138 Capretti

85 Agnelli

4.300 Conigli



Figura 11



Studio dei consumatori e delle abitudini di spesa nel Punto Vendita della Federazione Allevatori

Massimo De Marchi UNI-PD

Ad aprile 2010, nel corso della manifestazione “Festa di Primavera”, è stata realizzata, presso il negozio della Federazione Allevatori, un’indagine allo scopo di studiare i comportamenti dei consumatori nei confronti dell’acquisto di carne e formaggi tipici del territorio trentino.

In un’epoca come la nostra, in cui sempre più spesso la mancanza di tempo e la vita frenetica spingono i consumatori a recarsi volentieri presso la Grande Distribuzione Organizzata per la vasta gamma di prodotti offerta e per la presenza di alimenti veloci da preparare, c’è una fetta consistente di soggetti che preferisce allontanarsi da quello che è il consumo di massa e orientarsi verso produzioni tipiche legate al territorio e percepite come “proprie”. Il punto vendita della Federazione Allevatori di Trento è ben organizzato per soddisfare questo tipo di esigenza dato che propone ai clienti una buona varietà di prodotti alimentari, derivanti principalmente dalle produzioni animali e dalla trasformazione lattiero-casearia, che si legano in maniera profonda al territorio. L’attività del negozio della Federazione Allevatori valorizza in questo modo le produzioni locali e fa sì che il consumatore possa conoscere più da vicino gli aspetti rurali e le tradizioni del territorio in cui si trova a vivere.

L’indagine, condotta in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Animali dell’Università degli Studi di Padova nei giorni 24 e 25 aprile 2010, presso il negozio della Federazione Allevatori, aveva lo scopo

di sondare le abitudini di spesa del consumatore e di raccogliere considerazioni riguardanti sia l’acquisto di carne e formaggi che il grado di soddisfazione nei confronti dei prodotti acquistati. A questo scopo sono stati definiti due questionari (uno per la carne e l’altro per il formaggio) che sono stati elaborati personalmente a circa duecento persone.

Settore carne

Per questo settore è emerso che circa l’88% degli intervistati proveniva dalla provincia di Trento e che per la maggior parte si trattava di persone sposate (73%). Il livello di istruzione è apparso essere piuttosto elevato (più del 70% dei clienti intervistati ha dichiarato di possedere un titolo di studio uguale o superiore al diploma di scuola superiore) e questo potrebbe evidenziare un maggior interesse e una maggiore sensibilità verso i prodotti tipici o di nicchia da parte di chi possiede uno status

culturale superiore alla media. Ciò era prevedibile in quanto il legame tra questi prodotti e il territorio non si esaurisce sul piano gastronomico, ma affonda le radici direttamente nel substrato culturale. L’analisi dei dati ha evidenziato una maggiore frequentazione alla manifestazione da parte di impiegati o dipendenti pubblici (35%), seguiti da casalinghe e pensionati (29%), mentre chi svolge un lavoro autonomo, come i dirigenti o gli imprenditori, non è risultato molto presente.

Molto interessanti sono risultati i dati relativi al consumo di carne bovina; il 92% degli intervistati ha affermato di consumare carne bovina minimo due-tre volte la settimana: in particolare il 5% ha ammesso di portare in tavola questa tipologia di carne tutti i giorni. Per quel che riguarda la carne di suino e il pollame, la prima è consumata in almeno due-tre volte la settimana nel 68% dei casi, mentre il pollame dall’82%.



Interessante è stato analizzare le motivazioni che portano il consumatore ad orientarsi verso l'acquisto di un certo tipo di carne. La più importante fra tutte è stata senza dubbio il colore, che è stato indicato come principale elemento di scelta nel 30% del totale delle risposte, seguito dalla tenerezza (26%) e dall'assenza di grasso (21%). Al contrario di quello che ci si poteva attendere in questo periodo di crisi economica, poco fondamentale nella scelta della carne da acquistare è risultato il prezzo (12%) a dimostrazione che il consumatore tende comunque a mettere al primo posto la qualità di ciò che porta in tavola e non il vantaggio economico. Infatti, circa il 66% dei clienti intervistati ha dichiarato di spendere mediamente più di 20 euro ogni volta che si reca allo spaccio; in particolare il 22% ha indicato una spesa superiore ai 50 euro. Del tutto trascurabili come criteri di scelta sono apparsi il tipo di animale (9%) e la razza (2%). Nonostante questo, però, i questionari hanno rivelato che il 48% degli intervistati conosce la razza bovina Piemontese (maggior conoscenza di questa razza da parte dei clienti maschi rispetto alle femmine e da parte di chi proviene da fuori città rispetto ai residenti a Trento). I dati relativi all'etichettatura della carne hanno evidenziato che il 96% degli intervistati dimostra di essere a conoscenza dell'esposizione obbligatoria dell'etichetta delle carni in negozio, ma non più del 79% ammette di leggere le informazioni in essa riportate.

Infine sono state analizzate le risposte riguardanti il rapporto con il negozio della Federazione Allevatori ed il grado di soddisfazione rispetto al prodotto acquistato. Il dato emerso dal questionario è rafforzato dal fatto che la maggior parte dei consumatori non si trovava lì per la prima volta, ma vi aveva già acquistato della carne in precedenza e come riportato in precedenza quasi il 62% fa la spesa al punto vendita almeno due volte alla settimana. Questa scelta "alternativa" a quella che è l'offerta della Grande Distribuzione Organizzata sembra essere motivata soprattutto dal fatto che il consumatore è certo di trovarvi carne di qualità superiore. In altre parole chi si reca al negozio della

Federazione Allevatori ci va perché è sicuro di acquistare carne più buona (44%). Questa convinzione non è per nulla errata poiché le carni in vendita allo spaccio sono sicuramente di qualità superiore anche solo per il fatto che derivano per la maggior parte da scottone (animali di sesso femminile di età superiore all'anno che non abbiano ancora partorito) allevate esclusivamente in provincia di Trento, seguendo un preciso disciplinare di produzione. Altri motivi che spingono il consumatore verso questa scelta sembrano risiedere in una maggior sicurezza del prodotto (28%) e nel desiderio di acquistare carne prodotta interamente in Trentino (24%). In effetti uno degli obiettivi che si propone lo spaccio è proprio quello di offrire al cliente una trasparente conoscenza dell'animale, non solo attraverso la tracciabilità delle diverse fasi di produzione, ma anche fornendo informazioni legate al tipo genetico e all'allevamento da cui l'animale proviene. Anche in questo caso, il vantaggio derivante da prezzi più accessibili alle tasche dei consumatori non appare come il motivo fondamentale che porta a preferire lo spaccio della Federazione rispetto all'ipermercato: solo il 4% degli intervistati, infatti, lo ha segnalato. La maggior parte dei consumatori hanno dichiarato una elevata soddisfazione nei confronti della professionalità del personale della macelleria.

Settore formaggi

Gli intervistati del questionario relativo al formaggio sono risultati distribuiti meno equamente tra i sessi (maschi 63% contro un 27% di femmine). Il 21% ha detto di essere fumatore e meno dell'1% di essere vegetariano. Inoltre circa il 58% proveniva da Trento città, il 29% dalle valli e solo il 13% era arrivato da fuori provincia. Per la maggior parte si trattava di persone sposate (76%) e circa la metà (54%) ha indicato un titolo di studio uguale o superiore al diploma di scuola secondaria di secondo grado. Per lo più si è trattato di pensionati (24%) e liberi professionisti (19%), categoria, quest'ultima, che era apparsa molto meno presente nel questionario relativo alla carne.

Anche in questo caso sono stati analizzati i dati riferiti al consumo

settimanale di formaggio. Ben il 44% degli intervistati consuma formaggio ogni giorno e questo è un risultato estremamente significativo, un altro 51% lo consuma dalle due alle cinque volte a settimana. I prodotti della caseificazione appaiono quindi come un fondamentale alimento della dieta e molto probabilmente vengono portati in tavola abitualmente anche come fine-pasto, segno che il formaggio si afferma in tutto e per tutto come uno dei generi alimentari più importanti e apprezzati.

Scendendo nel particolare, i clienti hanno mostrato di scegliere soprattutto formaggi a lunga stagionatura, come il Grana e il Vezzena: il 38% li porta in tavola tutti i giorni e più del 36% dalle due alle cinque volte a settimana. Un consumo così elevato trova spiegazione anche nel fatto che i prodotti di lunga stagionatura sono utilizzati, ad esempio, come condimento per la pasta. Ben apprezzati sono anche i prodotti caseari di media stagionatura, quale il Casolet che viene consumato con quotidiana frequenza dal 32% dei clienti a cui è stato posto il questionario e due-cinque volte a settimana dal 40%. Il consumo quotidiano di formaggi freschi invece si assesta su una frequenza leggermente inferiore rispetto alle due categorie precedenti: infatti solo il 25% degli intervistati li sceglie tutti i giorni per i propri pasti. Alla luce di questi risultati era prevedibile che il 72% considerasse il formaggio come un alimento completo dal punto di vista nutrizionale. Di certo questa grossa fetta di consumatori non ha affermato una cosa lontana dalla realtà in quanto il formaggio, con la sua alta percentuale di proteine di elevato valore biologico e l'importante apporto energetico e di sali minerali e vitamine, si può ritenere senza alcun dubbio un alimento fondamentale nella dieta, anche se è consigliabile che il suo consumo si abbini a quello di cereali, verdura e frutta, in quanto i prodotti della caseificazione sono piuttosto poveri di carboidrati, ferro e vitamina C.

Il formaggio viene acquistato prevalentemente presso i caseifici (36% delle risposte) e i supermercati (32%). Abbastanza consistente è anche la percentuale di chi si reca nei negozi specializzati (26%), mentre



solo in pochi si rivolgono direttamente al produttore (5%) o vanno al mercato (1%). È stato rilevato uno scarso interesse da parte del consumatore all'acquisto di forme intere: solo il 20%, infatti, dichiara di farle rientrare nella spesa e molto probabilmente si tratta o di persone che fanno largo consumo di formaggio o di gente che possiede esercizi di ristorazione. Per gli altri la difficoltà maggiore risiede, con ogni probabilità, nella conservazione delle forme in idonei locali.

L'82% degli intervistati ha dichiarato di conoscere il significato della sigla "DOP" e ciò porta a pensare che chi si reca al negozio della Federazione Allevatori lo fa perché sa di trovarvi prodotti tipici del luogo. Inoltre più del 70% dei clienti ha sostenuto di consumare con regolarità formaggi di malga: ancora una volta ci ritroviamo quindi ad evidenziare come vengano apprezzati dal consumatore i prodotti ottenuti attraverso metodi appartenenti alla tradizione e che presentano caratteristiche organolettiche peculiari dovute all'intimo legame che viene a crearsi tra il prodotto e un territorio con caratteristiche geologiche, agronomiche e climatiche inimitabili.

Nell'ultima parte del questionario sono state analizzate le risposte relative alla conoscenza e al livello di gradimento di alcuni formaggi tipici del Trentino. Innanzitutto è stato valutato quanto effettivamente questi formaggi siano conosciuti e la frequenza con cui vengono portati in tavola.

Il più conosciuto fra tutti è senza dubbio il Trentingrana: la totalità degli intervistati, infatti, ha dichiarato di aver già provato o sentito nominare questo prestigioso prodotto. L'80% lo fa rientrare quotidianamente nella propria dieta e solo il 5% dei clienti intervistati ha ammesso di non consumarlo mai. Il Trentingrana è stato anche il prodotto scelto con maggior frequenza durante la degustazione proposta durante la manifestazione: l'85% delle persone ha infatti voluto provare proprio questo formaggio e gli esiti del "test" sono stati senz'altro positivi. Il giudizio sul colore, infatti, è risultato pari a 4,5 (su una scala da 1 a 5, dove 1 era il valore di minimo gradimento e 5 di massimo gradimento) e quello relativo al profumo si è assestato a 4,5; ancor meglio è andato il giudizio sul gusto, arrivato a 4,6. L'apprezzamento complessivo del Trentingrana, insomma, si è decisamente collocato vicino all'eccellente e questo giustifica la meritata fama di cui gode questo prodotto, che è molto ricercato proprio per le sue particolari caratteristiche organolettiche derivanti, in primo luogo dalla produzione di materia prima (il latte) di straordinaria qualità.

Come il Trentingrana, anche il Puzzone di Moena gode di ampia fama e, tra i clienti dello spaccio, il 95% ha dichiarato di conoscerlo. Solo il 23% ha ammesso di non portarlo mai in tavola: si tratta comunque di una percentuale più consistente rispetto a quella del Trentingrana e questa maggior ri-

trosia molto probabilmente risiede proprio nelle caratteristiche stesse del formaggio, che presenta un profumo e un sapore intenso. È un prodotto che sicuramente incontra il favore dei consumatori che amano i sapori decisi e infatti chi l'ha assaggiato ha espresso un giudizio che si avvicina molto al livello d'eccellenza (4,7).

Per quel che riguarda in formaggio Casolet il 78% degli intervistati aveva già fatto esperienza di questo formaggio e quasi il 43% dice di consumarlo tutti i giorni, mentre un ulteriore 28% di tanto in tanto. Anche il Vezena è risultato ampiamente conosciuto dagli intervistati: il 92% infatti aveva già avuto modo di apprezzare tale formaggio che rispetto ad altri arriva meno frequentemente sulle tavole dei consumatori: solo il 55% afferma di mangiarlo abitualmente e questo si spiega sia con le esigenze imposte dal rigoroso disciplinare del Vezena (può essere ottenuto solo dal latte estivo di vacche lasciate al pascolo) sia con il particolare gusto piccante che assume con la lunga stagionatura, sapore che rende difficile l'inserimento di questo prodotto nei pasti di tutti i giorni.

La Spressa delle Giudicarie è conosciuta dall'87% dei clienti e consumata abitualmente dal 51%, mentre il 28% dichiara di portarla in tavola solo di tanto in tanto. Essendo un formaggio strettamente legato alla Val Rendena, in cui viene prodotto da tempi antichissimi, è logico pensare che quella fetta di intervistati proveniente da fuori provincia non possa avere facile o abituale accesso all'acquisto della Spressa.

L'entusiasmo e l'interesse mostrato dai clienti del negozio verso la conoscenza e l'acquisto di prodotti tipici permettono certamente di affermare che la tutela di queste produzioni che, anche dopo i necessari adeguamenti in termini di innovazioni tecnologiche alla produzione, hanno mantenuto un forte legame ai sapori e alle tradizioni di un tempo, diventa necessaria a far sì che il legame tra territorio-animale-prodotto e uomo non scompaia, ma anzi diventi l'ancora, anche economica, a cui aggrapparsi per poter conservare nel tempo l'identità e la tipicità delle nostre valli.



Cellule somatiche

Alcune considerazioni dall'elaborazione dei dati dei controlli

a cura di Massimo Gentili

La Federazione Allevatori esegue nelle stalle degli associati i controlli della produttività delle bovine in lattazione con cadenza mensile. Oltre alla pesa del latte ed al rilievo degli eventi, è effettuato un prelievo di latte di ogni singolo capo sul quale sono eseguite presso il laboratorio di Trento, con le modalità viste nel numero scorso, le determinazioni del contenuto in grasso, proteine, caseina, urea e cellule somatiche. I dati ottenuti sono inviati all'AIA che li utilizza a fini selettivi e all'allevatore per le proprie scelte gestionali.

In questo breve lavoro sono stati presi in esame i dati archiviati dal 2008 all'aprile 2010 relativamente al solo parametro delle cellule somatiche. Fatte le dovute pulizie di dati incongruenti, è stato elaborato un archivio di oltre 360 mila analisi. La prima valutazione, complessiva per la provincia, è stata quella dell'andamento mensile dei campioni nei diversi anni, riportato nel grafico 1. Le medie sono ponderate per le produzioni e manca il mese di agosto, dove tradizionalmente si compie il salto di controllo. L'andamento nei due anni completi, 2008 e 2009, è sovrapponibile e mostra un aumento sensibile nei mesi estivi, da giugno a settembre con molta probabilità dovuto, oltre all'effetto del caldo, all'incidenza dei controlli effettuati in malga. Per quanto riguarda il confronto tra i due anni considerati, si nota un miglioramento apprezzabile delle medie mensili che, sembra proseguire anche nel primo trimestre del 2010. In questo caso è ipotizzabile l'effetto dell'applicazione da parte dei servizi veterinari delle norme sulla conformità del latte.

Per quanto riguarda il solo 2009 è stata approfondita l'analisi e i dati



sono stati aggregati per ciascun mese per azienda: si tratta di una media mensile ponderata paragonabile, con le dovute cautele, al dato di massa. Nel grafico 2 è riportata la frequenza con la quale le aziende considerate hanno sfiorato il limite delle 400 mila cellule somatiche. Dalla stima, all'incirca un terzo delle aziende non ha mai superato la soglia in esame durante l'anno; un altro 30% delle stalle è andato oltre almeno una volta, ma meno del 25% dei controlli. Più preoccupante la coda del grafico: se si sommano le ultime 3 classi si vede come oltre il 18% delle aziende ha superato il limite delle 400 più

della metà dei controlli mensili nel 2009 con circa un 1% di stalle sempre oltre tale soglia.

I dati dei singoli controlli dei due anni, 2008 e 2009 sono poi stati aggregati per razza: nel grafico 3 sono riportate le medie mensili. L'andamento vede un aumento del contenuto in cellule somatiche durante i mesi estivi comune a tutte le razze a conferma dell'effetto caldo. L'incremento riscontrato però è decisamente più marcato per Rendena e Grigio Alpina dove la pratica dell'alpeggio riguarda la quasi totalità degli allevamenti. Complessivamente il contenuto in cellule somatiche par-

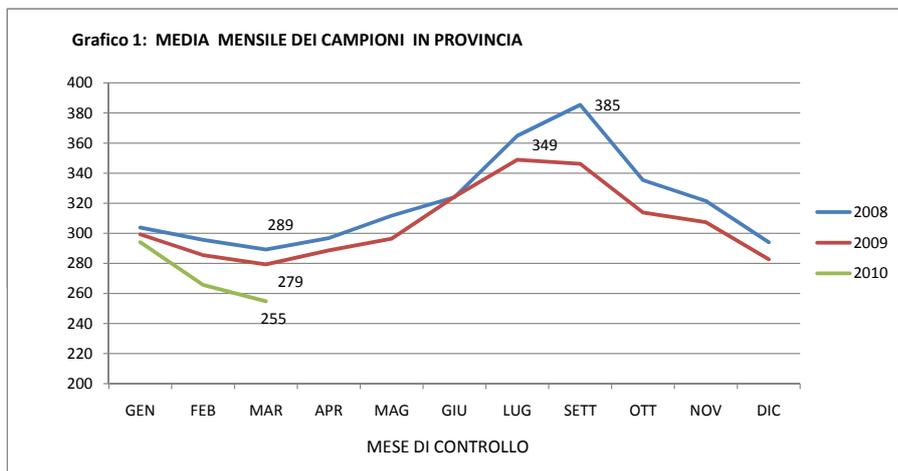


Grafico 2: MEDIA MENSILE PER AZIENDA OLTRE 400MILA

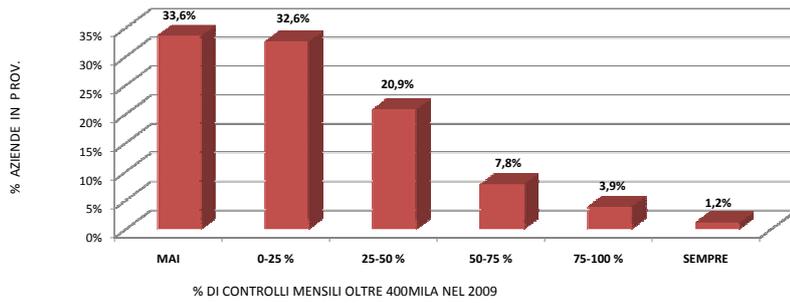
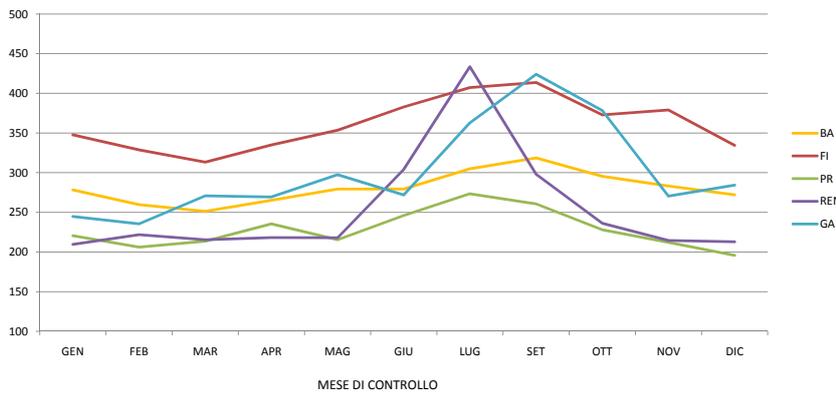


Grafico 3: MEDIA MENSILE PER RAZZA SULLA PROVINCIA (2008 e 2009)



rebbe premiare la Pezzata Rossa e, a parte l'estate, la Rendena. In ombra la Frisona, costantemente ai livelli più alti: intermedia la situazione per Bruna e Grigio Alpina.

Questa prima indagine ha toccato solo superficialmente l'argomento considerando pochi aspetti generali. In futuro sarà interessante approfondire altri aspetti quali ad esempio l'effetto del livello produttivo o della consistenza dell'allevamento. L'obiettivo è di fare il quadro della situazione e tenere alto l'interesse per una tematica che ha importanti risvolti economici per l'allevamento; immediati, quali le penalità sul pagamento qualità e costi di trattamento, e indiretti, come mancata consegna di latte, riduzione del livello produttivo, impegno nella gestione degli animali trattati e rischio di presenza di residui. Ogni allevatore ha a disposizione mensilmente uno strumento per il monitoraggio della mandria quale il report spedito dopo ciascun controllo con lo storico delle analisi per ciascun soggetto. Per ulteriori esigenze, si ribadisce ancora la disponibilità della Federazione Allevatori, tramite i propri controllori e il laboratorio.



Il tempo del fotovoltaico

di Walter Nicoletti

Il 2010 sarà probabilmente ricordato come l'anno del fotovoltaico. Per una serie di motivi contingenti infatti questo sembra il tempo dell'energia alternativa.

Da una parte gli incentivi statali, dall'altra quelli provinciali accompagnati dal credito cooperativo, hanno creato una condizione particolarmente ideale per questo tipo di investimento.

L'energia del sole è inoltre una strada particolarmente interessante in ambito agricolo e zootecnico in particolare, in quanto, specie nell'arco alpino, ha preso corpo un vero e proprio progetto di sviluppo che può fare dell'azienda contadina anche un produttore di elettricità.

Energia pulita, basso impatto ambientale, risparmio energetico

sono le nuove strade per un'agricoltura pulita, aperta all'innovazione e perfettamente inserita nelle nuove politiche territoriali improntate all'alleanza con il turismo.

Alla base di questa politica rimane il famoso Conto Energia, il provvedimento varato ancora dal governo Prodi che prevede una serie di incentivi per le rinnovabili legati al protocollo di Kyoto. Il provvedimento prevede ad esempio la possibilità, sia per il privato che per l'azienda agricola (o di qualsiasi altro settore produttivo), di cedere alla rete il surplus di energia prodotta.

Il Conto Energia prevede inoltre che tutta l'energia prodotta da un impianto venga valorizzata dal gestore ad un prezzo che può arrivare anche a tre volte quello di mercato.

A tutto questo si aggiunge poi il fatto che il costo a kilowattora

dell'impianto fotovoltaico è passato in questi anni dai 6/7.000 € ai 3/3.500 € attuali.

Nello specifico della situazione trentina va poi aggiunta l'importante novità contenuta nella delibera della Giunta Provinciale del maggio scorso, che prevede una serie di nuovi incentivi per interventi di risparmio energetico e di produzione di energia da fonti rinnovabili.

Fino ai 3 kw di potenza viene previsto un contributo a fondo perduto pari al 20% del costo complessivo.

Per una potenza che oscilla tra i 3 e i 20 kw è previsto un contributo fino al 15%, mentre per impianti che superano i 20 kw è previsto un intervento fino al 10%.

Il cerchio si chiude con gli interventi sulle rinnovabili lanciati dal sistema del credito cooperativo provinciale.





Presso le nostre Casse Rurali è quindi possibile accedere a mutui con tasso fisso che può variare dal 3,9 al 4% per 12 anni.

Combinando opportunamente i vari incentivi e calcolando la migliore installazione è dunque possibile dare vita ad un'esperienza, civile o produttiva, con ampi margini di vantaggio, almeno per la durata dei provvedimenti.

Fatto salvo il criterio di non reversibilità della legge (i contributi promessi non possono essere tolti),

bisogna però tenere presente che il governo attuale ha già promesso che metterà mano all'attuale normativa

riguardante le rinnovabili.

È dunque il caso di approfittarne finché siamo in tempo.

Prezzi di acquisto dell'energia elettrica, per il 2010, al produttore privato

Potenza impianto	Impianto non integrato	Impianto parzialmente integrato	Impianto integrato
Da 1 a 3 kw	0,384	0,422	0,470
Da 3 a 20 kw	0,365	0,403	0,442
Oltre 20 kw	0,346	0,384	0,422

Nella tabella le tariffe incentivanti del Gestore Nazionale espresse in €/kwh



Asta del bestiame

Istruzioni per l'uso

La Federazione Provinciale Allevatori (FPA) organizza da parecchi anni aste per la commercializzazione del bestiame da riproduzione. Annualmente sono organizzate 7 manifestazioni, due ad inizio anno, a febbraio e maggio, e 5 in autunno, una ogni tre settimane a partire da settembre. Il calendario è stabilito ad inizio anno dal Consiglio di Amministrazione. La FPA fornisce tutta l'assistenza necessaria sia ai venditori che agli acquirenti: gli allevatori interessati possono contattare per qualsiasi necessità il proprio controllore di zona

Soggetti ammessi:

Possono essere posti in vendita **soggetti da riproduzione** (tori con requisiti per monta, vitelle, manze, vacche in latte ed asciutte), iscritti **ai Libri genealogici** delle rispettive razze. Tali soggetti devono essere di **proprietà dei soci** e detenuti da **almeno 3 mesi**. Per le vacche è prevista la categoria da utilizzo che ricomprende soggetti con distanza dal parto o stato della mammella non ottimali. I soggetti devono provenire da allevamenti in regola con i requisiti sanitari.

Modalità di partecipazione dei soggetti:

L'iscrizione deve pervenire tassativamente **entro 1 mese dall'asta**, per tramite del **proprio controllore**, su apposito **modulo d'iscrizione** avendo cura di fornire tutte le informazioni richieste. Nel caso di animali gravidi deve essere allegata la **bolletta di fecondazione completa**.

La FPA richiederà all'ASL la prevista documentazione sanitaria per la quale saranno effettuati i necessari prelievi di sangue. **All'approssimarsi della data dell'asta, nel caso non siano ancora stati eseguiti i prelievi, dovrà essere cura dell'allevatore sollecitare i veterinari competenti per il proprio territorio.**

In nessun caso saranno portati a Trento soggetti privi della certificazione sanitaria, privi di passaporto o non identificati con le apposite marche auricolari al momento del carico.

Il trasporto a Trento sarà organizzato a cura della FPA nelle giornate di lunedì e martedì precedenti l'asta. Salvo diverse indicazioni da sottoscrivere al momento dell'iscrizione, custodia, foraggiamento e mungitura sono a carico della FPA. A Trento, i soggetti sono ispezionati per verificare l'idoneità alla vendita, la presenza di eventuali difetti non segnalati, e stabilire il valore base per l'asta. **La presentazione dei soggetti in asta è a cura del venditore.**

Modalità di acquisto:

Chiunque intenda acquistare all'asta deve registrarsi ritirando la paletta presso l'ufficio nella sala aste aperto dal mattino. Presso la sala aste saranno disponibili il catalogo e la lista di presentazione riportante i difetti. I rilanci sono di 20 €, il prezzo chiamato dal battitore è IVA esclusa. Solo ad avvenuta aggiudicazione sarà indicato il prezzo IVA compresa. Il trasporto in provincia è a carico della FPA. Per trasporti fuori provincia è bene che l'acquirente concordi in anticipo il trasporto con il responsabile Commerciale.

Garanzie:

Per quanto riguarda difetti non segnalati, modalità e tempi di reclamo, riduzioni di prezzo, la materia è delicata e difficilmente comprimibile in poche righe. Si rimanda quindi al regolamento pubblicato nelle prime pagine del catalogo.

Quote di partecipazione

- Iscrizione: **gratuita**
- Non presentati: € 25 se comunicato entro il giovedì precedente, € 100 se non comunicato.
- Soggetti venduti: **5%** del prezzo Iva comp. (per i **sogg. da utilizzo € 100** fisso)
- Rimborso spese per sogg. non venduti: € 75 (per i **sogg. da utilizzo € 100** fisso)

Per qualsiasi ulteriore approfondimento si rimanda al regolamento pubblicato sul catalogo.



A Malga Juribello ritorna l'aggiornamento per i pastori

Conservazione dell'ambiente, benessere degli animali al pascolo, valorizzazione dei prodotti ottenuti dalla trasformazione del latte, apporto dell'attività di malga al comparto turistico, sono alcuni dei temi che ricorrono ad ogni inizio della stagione d'alpeggio.

Anche quest'anno il "Gruppo di lavoro permanente per Malga Juribello", composto di rappresentanti della Stazione Forestale e del Parco Paneveggio, della Federazione Provinciale Allevatori, della Fondazione E. Mach e dell'Assessorato all'Agricoltura PAT, si è riunito per discutere dei progetti in atto e per proporre nuove iniziative da attuarsi a Malga Juribello, gestita dall'associazione degli allevatori trentini.

Proprio in questa occasione è stata rilevata la necessità di attivare una modalità di aggiornamento per i pastori e conduttori di malga, memori di quanto si faceva fino ad ormai molti decenni fa a Juribello, come testimoniato dalle numerose documentazioni fotografiche che ritraggono i partecipanti ai "Corsi per pastori" tenuti fin dal lontano 1929.

L'imminenza della nuova stagione di malga ha consigliato di approntare da subito un incontro con i gestori e il personale delle malghe gravitanti nell'areale di Passo Rolle che conferiscono il latte al Caseificio Comprensoriale di Primiero.

Tale incontro, svoltosi nella mattinata del 16 giugno presso l'accogliente struttura di Malga Juribello, ha visto l'attenta presenza di una decina di pastori, i quali hanno ascoltato con interesse le relazioni del Comandante la Stazione Forestale M.llo Giuliano Zugliani sugli aspetti ambientali nella gestione della malga, e dei dottori Giovanbattista Turra e Ferruccio Chenetti dei Servizi

Veterinari sugli aspetti normativi e la gestione sanitaria della mandria.

A seguire, la dott.ssa Erika Partel del servizio di consulenza della Fondazione E. Mach-Istituto Agrario di San Michele a/A ha illustrato le problematiche della filiera latte dalla mungitura alla consegna al caseificio, mentre il dott. Claudio Valorz, Dirigente dell'Area Tecnica della Federazione Allevatori ha relazionato sulle tematiche generali legate al pascolo, con accenni economici sull'attività d'alpeggio.

I presenti hanno manifestato interesse per gli argomenti trattati, dovuto anche al fatto di essere relativamente giovani e talvolta d'origine straniera, con una formazione culturale e professionale diversa e quindi bisognosa di apprendimento per l'adeguamento agli standard oggi necessari per la migliore ge-

stione delle attività di malga. Da qui, l'auspicio di proporre per il futuro analoghe iniziative in altre aree del Trentino zootecnico, oppure di organizzare, analogamente a quanto accade in altri comparti, un breve corso inserito nei programmi di aggiornamento attivati presso il Centro Istruzione e Formazione di San Michele.

Una soddisfazione anche per i relatori, i quali hanno potuto dare un valido contributo al raggiungimento di obiettivi che vanno a beneficio di tutta la comunità.

Da parte dei partecipanti un doveroso apprezzamento va al M.llo Zugliani per la disponibilità e la sensibilità dimostrate, ed un vivo ringraziamento al dott. Valorz per la sollecita organizzazione dell'incontro e la bella e ospitale accoglienza presso la Malga Juribello.



Il corso allievi pastori - 1933



Cavallo e natura: un binomio vincente

di Angelo Fedrizzi

Domenica 6 giugno 2010 la Federazione Provinciale Allevatori ha organizzato una gita a Ebbs, in Austria, dove si svolgeva la mostra più importante del cavallo Haflinger, a cinque anni dalla precedente edizione. Ebbs è ubicata in un magnifico paesaggio caratterizzato dal verde dei prati e dai mille colori dei fiori primaverili, incastonato in un contorno di montagne rocciose.

La manifestazione ha messo in risalto l'ottima selezione che è stata portata avanti in questi anni, mostrando soggetti eleganti, leggeri e morfologicamente adatti al tipo di utilizzo che si va diffondendo in Italia per ottenere ottimi soggetti da sella e da sport equestri.

In evidenza è stato messo il notevole sviluppo del cavallo in statura, nella conformazione degli arti e nella correttezza degli appiombi, con un garrese ben evidente adatto alla sella e soprattutto delle andature ampie e rilevate. Un'altro aspetto che abbiamo potuto apprezzare sono stati i mantelli più affascinanti e corretti rispetto al passato, con animali che si presentavano sauro scuro e in alcuni casi anche bruciato rispetto al sauro dorato che risulta attualmente l'ideale. La Mondiale del cavallo Haflinger anche questa volta ha messo in risalto l'eccellente organizzazione nella gestione delle aree interne alla mostra, garantendo sia un'ottima sistemazione dei cavalli, sia confortevoli servizi per gli allevatori e per il pubblico presente, nonché un'eccellente gestione delle aree adibite alle valutazioni.

Il Trentino era presente con 2 soggetti. Narnja di Schwanauer Enrico e Degol Alessandra a cui facciamo i complimenti, un soggetto che si è



Narnja fotografata ad Ebbs

affermato in parecchie manifestazioni, non ultima la mostra primaverile di Trento. A Ebbs ha avuto una valutazione I°A, risultando il miglior soggetto del gruppo italiano. Bella figura ha fatto anche lo stallone Antiss-WF che opera come riproduttore con tenentario Sandri Alessandro di Villagnedo.

In serata il gruppo dei partecipanti è rientrato in Italia, lasciando con un po' di nostalgia quei posti stupendi. Per concludere vorrei ringraziare Beozzo Fernanda per la sua disponibilità nella gestione della gita e per la sua simpatia e tutti i partecipanti per il loro grande spirito di gruppo dimostrato.



Partita di calcio fra Haflinger

Ricordiamo agli allevatori interessati che per l'iscrizione alle rassegne autunnali verranno spediti appositi moduli.

Sollecitiamo inoltre la denuncia delle nascite **2010** o al controllore o presso l'ufficio competente.



Il gruppo dei partecipanti alla mostra di Ebbs

A

ttività dello Junior Club Trentino

Preparazione e conduzione dell'animale in mostra

L'azienda di Flavio Sighel, presidente della sezione Frisona della Federazione Allevatori, ha ospitato a fine maggio un incontro di giovani

allevatori aderenti all'AGAFI, il movimento che comprende e coordina, a livello nazionale, i gruppi di giovani delle varie provincie.

Specialmente nell'ambito delle mostre ufficiali i giovani allevatori si sono conquistati spazi che permettono loro di vivacizzare tali manifestazioni e di avere visibilità e possibilità di mettersi "in mostra".

Fra l'altro il 2010 per la Frisona in Italia sarà un anno speciale in quanto a Cremona, nell'ambito della più importante esposizione zootecnica italiana, verrà organizzato il confronto europeo, una vera e propria mostra di bovine provenienti dai più importanti paesi europei (si prevedono circa 120-140 capi).

Nella kermesse un ruolo importante lo giocheranno anche i giovani dei vari paesi con gare di toelettatura e di conduzione: per selezionare i componenti della squadra nazionale l'ANAFI ha predisposto una serie di prove, una delle quali si è appunto svolta in Trentino.

I Sighel hanno preparato una decina di manze (lavate e abituate alla capezza), con le quali i giovani hanno potuto cimentarsi nella tosatura sotto l'attenta supervisione di Dante Parietti, uno dei più abili preparatori di vacche da mostra che lavorano in Italia. Anche alcuni giovani trentini hanno avuto l'occasione per confrontarsi con tutti gli altri e questo sarà stato sicuramente molto utile per loro.

Un'altra attività della giornata ha riguardato la prova di conduzione dell'animale alla capezza: come mettere la capezza da esposizione, come impugnarla, come posizionarsi rispetto alla manza, come farla vedere al giudice, sia quando si è in movimento, che quando si è in stazione e così via. Maestro dell'argomento è stato Elio Noci persona molto conosciuta per la sua frequentazione dei ring italiani e, fra le altre cose, col-



Elio Noci mostra come tenere correttamente la capezza

laboratore dell'azienda Ferrarini di Reggio Emilia, storico allevamento di elevato livello.

Nel pomeriggio, dopo il pranzo in azienda, ai giovani si sono uniti anche alcuni allevatori, nella valutazione di un paio di categorie di animali (un gruppo di manze e un gruppo di vacche in lattazione) con la stesura della relativa graduatoria. Né è scaturito un vivace e partecipato confronto sulla morfologia della vacca da latte e sulle caratteristiche correlate con la funzionalità e con la longevità, caratteristiche sempre più sotto osservazione nel moderno allevamento da latte.

Un sentito ringraziamento va rivolto a tutti i Sighel, che, come sempre, hanno dimostrato grande capacità organizzativa e voglia di mettere a disposizione tempo e risorse per coinvolgere i loro colleghi allevatori ed i giovani in particolare. Preparare gli animali per la mostra non è un qualcosa di scontato e prefissato, ma va adattato al livello della mani-



Gruppo di giovani e gli allevatori al meeting

festazione stessa: specialmente nelle nostre mostre autunnali assistiamo spesso però a performance tutt'altro che apprezzabili. Animali letteralmente "presi per la corda" un momento prima nella sfilata nel ring non qualificano di certo la mostra, ma spesso

costituiscono pericolo per loro stessi, per gli allevatori che li conducono e addirittura per il pubblico che assiste: non sarebbe un'idea migliore quella di portarne qualcuno in meno, ma un po' più in condizione di essere fatto sfilare e di essere visto dal giudice?

CALENDARIO ASTE 2010

La Federazione Provinciale Allevatori ha stilato il calendario per le aste del 2010. Tali manifestazioni avranno luogo tutte presso il Centro Zootecnico di Trento in via delle Bettine 40 con inizio ad ore 10.00. Le aste sono riservate a soggetti iscritti ai Libri Genealogici di tutte le razze.

È in vigore il Regolamento approvato dal Consiglio d'Amministrazione il 14/10/2009.

Mercoledì 17 febbraio

Mercoledì 12 maggio

Mercoledì 08 settembre

Mercoledì 29 settembre

Mercoledì 20 ottobre

Mercoledì 10 novembre

Mercoledì 01 dicembre

Ricordiamo agli allevatori che le domande d'iscrizione devono pervenire all'Ufficio Centrale **tassativamente entro e non oltre TRENTA GIORNI** dalla data dell'asta tramite i controllori di zona; ciò per poter trasmettere in tempi utili gli elenchi dei soggetti iscritti alle rispettive ASL di competenza.

Gli allevatori che iscriveranno soggetti in ritardo per cause motivate, dovranno mettere in contatto personalmente la propria ASL per il rilascio dei necessari certificati sanitari.

Si ricorda inoltre che la Federazione si riserva, in caso di problemi tecnico-organizzativi, di escludere o spostare parte dei soggetti ad aste successive dandone comunicazione agli interessati quindici giorni prima dell'Asta.



CONSORZIO "SUPERBROWN" di Bolzano e Trento

**TORI IN PROVA
DI PROGENIE
6° GRUPPO 2010**

**DISTRIBUTORE
PER L'ITALIA
E PER L'ESTERO**

**A
L
P
E
N
S
E
M
E**

**38010 Toss di Ton (TN)
Via Castello, 10
Tel. 0461/657602
Fax 0461/657930**

 ERMO *TM IT021001683366	Padre EMEROG DE000935822459 Latte Kg + 642 Grasso Kg + 27 + 0,02 % Proteine Kg + 25 + 0,03 % I.T.E. + 432 Rank 91	Nonno paterno EMERALD ET US 187361
	Madre STERNA IT021001525751 Latte Kg + 486 Grasso Kg + 20 + 0,00 % Proteine Kg + 33 + 0,23 % I.T.E. + 841 Rank 99 1 2,02 305 8076 3,80 310 4,10 329	Nonno materno MOIADO*TW*TM BZ 582001 Latte Kg + 530 Grasso Kg + 35 + 0,18 % Proteine Kg - 36 + 0,24 % I.T.E. + 1024 Rank 99

 NASSY *TW*TM IT022990109896	Padre NESTA IT024000366344 Latte Kg + 831 Grasso Kg + 29 - 0,06 % Proteine Kg + 34 + 0,06 % I.T.E. + 1005 Rank 99	Nonno paterno ACE ET *TM US 190202
	Madre BARBI (W*) *TM IT022000173655 Latte Kg + 912 Grasso Kg + 30 - 0,09 % Proteine Kg + 28 - 0,05 % I.T.E. + 393 Rank 91 1 2,04 305 7233 4,40 316 3,70 268 4 5,03 305 10704 3,70 399 3,40 362	Nonno materno HUSSLI DE000808024689 Latte Kg + 940 Grasso Kg + 41 + 0,05 % Proteine Kg + 41 + 0,11 % I.T.E. + 873 Rank 99

CALENDARIO MANIFESTAZIONI AUTUNNALI ANNO 2010

MOSTRE BOVINI



Sabato 21 agosto	Romeno
Sabato 28 agosto	Pinzolo
Domenica 5 settembre	Fucine
Sabato 18 settembre	Cogolo
Lunedì 20 settembre	Malé
Martedì 21 settembre	Castelnuovo Valsugana
Giovedì 23 settembre	Fiera di Primiero
Sabato 25 settembre	Predazzo
Sabato 25 settembre	Pieve di Ledro
Sabato 25 settembre	Roncone

RASSEGNE HAFLINGER

Giovedì 23 settembre	Fiera di Primiero
Sabato 25 settembre	Pieve di ledro
Sabato 16 ottobre	Borgo Valsugana
Domenica 17 ottobre	Predazzo
Sabato 23 ottobre	Castelfondo



