

Luigi Sambugaro alleva vacche di alta genealogia con medie di 110 quintali, ma quattro mesi all'anno se ne va in alpeggio. Con tanto di carro unifeed

Frisonisti in malga

di GIOVANNI DE LUCA



Biglietto da visita

Azienda agricola Sambugaro

SEDE

Gazzo (Pd)

L'AZIENDA

- Mandria: 110 frisone e brune in lattazione
- Produzione media: 110 quintali
- Destinazione latte: Consorzio fra i caseifici dell'Altopiano di Asiago
- In malga: dal 1° giugno al 30 settembre



Se passate da "Casa Girardi", malga storica fra Asiago e Bassano del Grappa, non stupitevi di vedere una trincea di insilato e un carro unifeed al lavoro. È la stalla della famiglia Sambugaro, che da giugno a ottobre si sposta da Gazzo (Pd) a Conco (Vi), senza rinunciare ad una razione per vacche da 32-33 litri al giorno. Una scelta imprenditoriale che paga in termini di produzione, qualità del latte e salute animale. Interpretando in maniera moderna quello che gli avi hanno sempre fatto da almeno un paio di secoli

Se qualcuno pensa ancora che le Frisone siano capaci di produrre 110 quintali di latte solo in stalle super accessoriate deve cambiare idea. Perché la mandria di **Luigi Sambugaro**, un nome conosciuto nel mondo bianconero, trascorre un terzo della sua vita in malga vicino a Conco (Vi) e continua a produrre come se fosse nella stalla di Gazzo (Pd), dove invece vive da inizio ottobre a fine maggio.

Certo, non sono tutte rose e fiori, perché quando si carica la malga, Sambugaro e la sua famiglia trasferiscono tutta la stalla in montagna, dal trattore al carro unifeed, per quattro mesi e questo complica un po' la vita, ma Luigi e i suoi sono abituati. E anche le loro vacche, che su questi pascoli hanno iniziato a sgambare da vitelle e pascolano serene vicine ai Quarter horse, l'altra passione di questi allevatori veneti.

"La nostra famiglia – ricorda Luigi – viene in questa malga dal 1960, e per noi è un vero e proprio ritorno alle origini per-

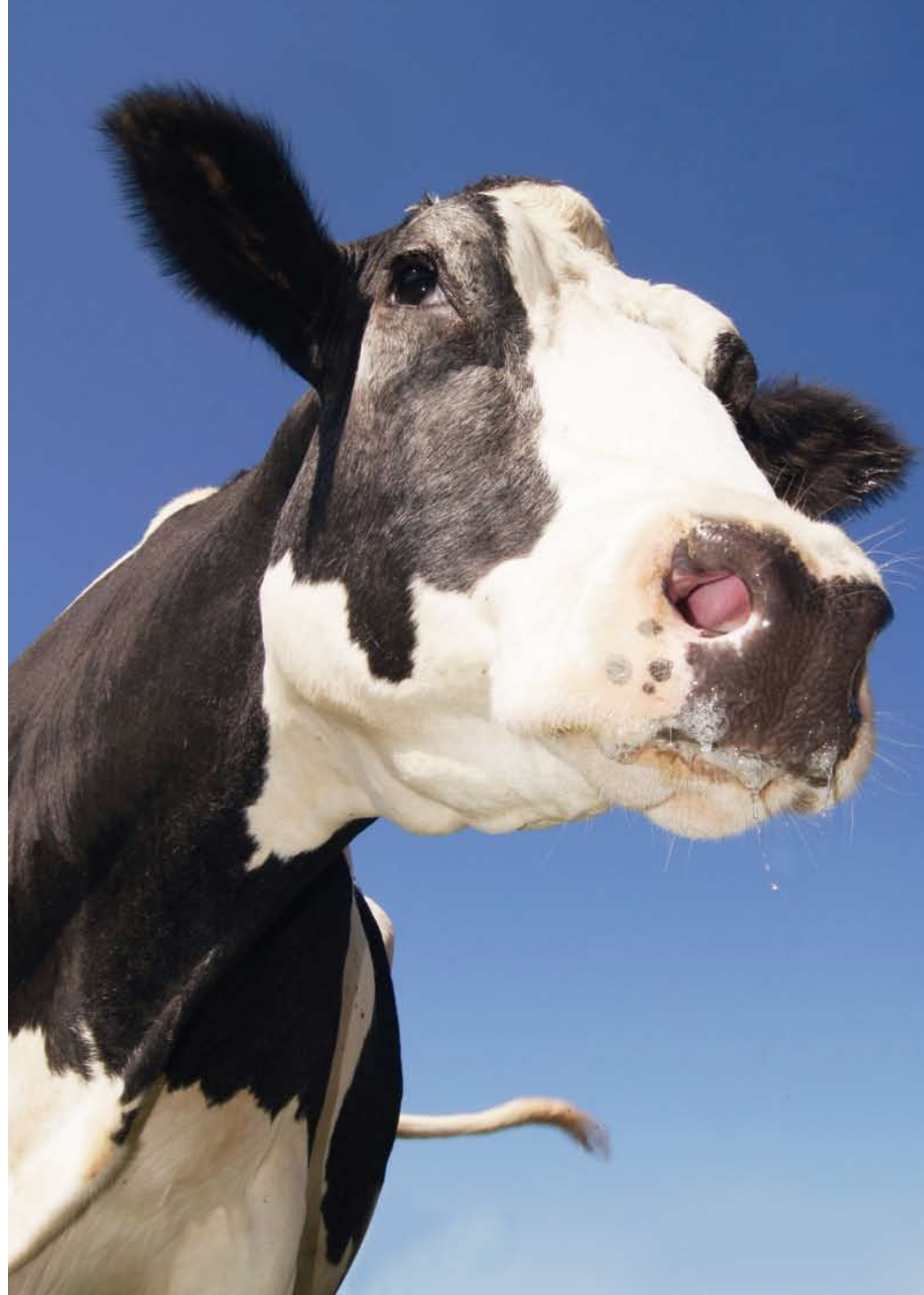




FOTO SOPRA, DALL'ALTO
Anche in malga il carro unifed è essenziale per tenere alta la produzione della mandria

Una famiglia unita: attorno alla signora Maria Berica, gli uomini della famiglia Sambugaro. Da destra Luigi, Roberto e Giorgio, il più giovane. All'appello mancano Francesco e Giacomo che non erano in malga al momento dello scatto

FOTO SOTTO
Da Gazzo alla malga Casa Girardi bastano 50 minuti in automobile, ma in trattore ci vuole quasi un'ora e mezza



ché i Sambugaro provengono da Gallio, un paese vicino ad Asiago e da oltre 200 anni sono allevatori. Una volta chi viveva in montagna scendeva a valle per svernare con i propri animali e poi, appena la stagione lo permetteva, saliva di nuovo in alto. Una vita pesante, destinata a cambiare con l'acquisto di qualche piccola azienda agricola nella "bassa", dove metter su casa e dare stabilità alla propria famiglia.

Gli avi di Sambugaro si sono fermati a Gazzo in provincia di Padova, ma ancora oggi, appena la malga è pronta per accogliere gli animali si torna in alpeggio, come si è sempre fatto. La particolarità è che la malga dei Sambugaro è privata e non comunale, una differenza non secondaria perché in questo modo il nostro allevatore può portarsi dietro anche il carro unifed (che altrimenti sarebbe vietato) per continuare ad alimentare le sue campionesse con una razione adeguata alla loro produttività. E questo spiega la trincea di insilato che si vede vicino alla vecchia malga, una immagine non consueta in montagna: "Per noi andare in malga non è solo un modo per rispettare la tradizione, ma è una scelta aziendale ben precisa – ricorda Luigi – e, avendo bovine selezionate da 32-33 litri di latte al giorno, non possiamo permetterci di sacrificare l'alimentazione e anche qui garantiamo loro almeno 18 kg di insilato, più i concentrati, così come faremmo a

casa. Il resto lo trovano fuori al pascolo. Ma per la nostra mandria è del tutto naturale vivere qui e non sempre in stalla, con il vantaggio che in malga le bovine non soffrono il caldo estivo e soprattutto possono fare quella ginnastica funzionale che tanto aiuta sotto il profilo della salute animale". Attorno a Casa Girardi (questo è il nome della malga) gli animali in latte hanno a disposizione 22 ettari, mentre il bestiame in asciutta e le manze vengono ospitate alla malga Melagòn, gestita da Fabio, fratello di Luigi, insieme alla moglie Silvia e ai figli Filippo e Beatrice.

Largo ai giovani

Una famiglia unita quella dei Sambugaro con i figli Roberto, Francesco e Giorgio che hanno deciso di restare in azienda e che condividono con Luigi la stessa passione per le Frisone e per le mostre. Roberto, oltre ad essere l'esperto di tori di famiglia è anche giudice Anafi, mentre Francesco è il preparatore della campionesse di casa Sambugaro quando si tratta di entrare in un ring e far bella figura. Giorgio, il più piccolo, ha finito da poco gli studi e deve ancora decidere che fare, ma fra le vacche c'è nato e l'imprinting non si cancella. "È chiaro che se tutti si fermano – dice Luigi – occorrerà crescere ancora per dare spazio lavorativo ai figli e garantire loro il giusto reddito. L'idea è quella di costruire

una stalla nuova e di lavorare direttamente una parte del latte prodotto, da vendere poi nello spaccio aziendale, un investimento da 800mila euro che stiamo valutando con attenzione perché sono belle somme e non si possono fare scelte affrettate, ma la strada potrebbe essere quella. Al momento il latte viene venduto al Consorzio fra i caseifici dell'Altopiano di Asiago, che nel 2010 ha liquidato 0,42 centesimi/litro, che per i Sambugaro diventano 0,44 centesimi con i premi, a testimonianza della qualità del lavoro svolto. Ma quando si parla di scelta dei riproduttori la parola passa di diritto a Roberto, orgoglioso del livello genetico della mandria, che ospita più di una madre di toro, senza dimenticare una nutrita serie

FOTO SOTTO
I Quarter horse, l'altra passione dei Sambugaro, pascolano vicini alle vacche a poca distanza dalla malga



FOTO SOPRA
Il latte viene conferito al Consorzio fra i caseifici dell'Altopiano di Asiago

di campionesse di categoria alla nazionale di Cremona o nel ring del Dairyshow di Verona, per non parlare del Confronto europeo dell'anno scorso, che ha visto nella squadra italiana anche soggetti dei Sambugaro. "Ci piace andare alle fiere e sulle vacche che destiniamo ai concorsi puntiamo molto alla morfologia, privilegiando i tori canadesi, mentre sul resto della mandria, quella che deve produrre, utilizziamo molti tori italiani e diamo grande spazio, almeno un 30%, ai tori di progenie.

Campioni made in Italy

È una scelta che paga e della quale non ci siamo mai pentiti – spiega Roberto – anche perché guardando bene alle famiglie dei giovani tori, si possono fare scelte con un buon margine di sicurezza. Qualche nome di tori italiani che ci sono piaciuti? I primi che mi vengono in mente sono Berryhill, Goldfish, Tarajal, End Story, riproduttori che danno soddisfazioni in sala mungitura e garantiscono animali funzionali. E poi c'è l'effetto malga – continua Roberto – che non è per nulla secondario, perché la ginnastica che le vacche fanno al pascolo risolve qualche problema di arti e piedi e anche sotto quel punto di vista andiamo tranquilli. La soddisfazione è duplice – interviene Luigi – perché a vincere sono spesso le famiglie che abbiamo costruito in azienda, a testimonianza dell'impegno di

tutti noi. Poi è chiaro che il reddito viene dal latte e non dalle gare, ma partecipare alle mostre è un modo per stare insieme fra allevatori, confrontarsi e migliorare il proprio modo di lavorare. Un confronto che Luigi Sambugaro, neoeletto presidente dell'Ara Veneto vuole portare anche nel suo nuovo incarico: "Sono un allevatore e ho sempre partecipato alla vita del sistema allevatori, prima come socio e poi come presidente dell'Apa di Padova. Oggi c'è una sfida nuova, perché occorre far decollare l'Ara di primo grado, costituita da poche settimane e che dal prossimo gennaio entrerà in piena attività. È la risposta che, come allevatori, abbiamo dato al taglio dei finanziamenti, cercando di ottimizzare le risorse disponibili per dare a tutti i soci ciò di cui hanno bisogno. Non ci sono altre finalità che non siano queste, ma il nostro impegno personale non basta e occorre che tutti gli allevatori capiscano l'importanza di unire le forze per garantire alle nostre aziende i servizi necessari al nostro lavoro, ad un costo accessibile. È l'unica strada che abbiamo a disposizione e vogliamo percorrerla tutti insieme, superando le incertezze". Parola di allevatore. ■