

Nel maso della famiglia Schelfi di Brentonico (Tn) sono nate generazioni di tori famosi, non ultimo il rank 99 più "originale" del momento

# Brunisti very Hot

di ALESSANDRO AMADEI



## Biglietto da visita

Azienda agricola Al Castello

### SEDE

Località Castello, Brentonico (Tn)

### L'AZIENDA

- Superficie disponibile: 20 ha, tenuti a prato stabile
- Vacche in lattazione: 50, prevalentemente di razza Bruna
- Produzioni medie (anno 2010): 25 kg al 4,22% di grasso e al 3,85% di proteina
- Destinazione del latte: Consorzio produttori latte delle valli trentine (recentemente nato dalla fusione di Latte Trento con il Caseificio sociale di Pinzolo-Fiavè-Rovereto)
- Altre produzioni: uva da vino, coltivata su una superficie di 1,5 ha e destinata alla produzione di spumante



Eugenio Schelfi è da sempre una personalità di spicco della zootecnia trentina, oltre che un grande appassionato di razza Bruna. Numerosi i ruoli istituzionali ricoperti nel corso degli ultimi anni, tra cui la presidenza del caseificio sociale di Pinzolo, Fiavè e Rovereto (attualmente confluito nel Consorzio produttori latte delle valli trentine). Ma forse non tutti sanno che nel suo maso, arrampicato sulle pendici del monte Baldo e gestito insieme alla moglie Daniela e al figlio Giorgio, Eugenio ha tirato su tori famosi come Hot, il fuori linea più apprezzato del momento e autentico campione di funzionalità. Senza contare che le sue vacche, pur venendo spedite ogni anno all'alpeggio, danno fior di risultati...



## Appassionati allevatori

Da sinistra: Eugenio Schelfi, la moglie Daniela, la collaboratrice aziendale Laura e Giorgio Schelfi, unico figlio maschio di Eugenio e Daniela

FOTO SOPRA

I trofei vinti nel corso degli anni sono esposti in una parete della cucina del vecchio maso

Gli scettici sono serviti. Se qualcuno nutrisse ancora qualche dubbio sull'importanza del miglioramento genetico e sull'utilità di pianificare con intelligenza gli accoppiamenti, è pregato di arrampicarsi sull'altopiano del Brentonico (niente paura, la strada statale che parte da Rovereto è comodissima) e visitare l'azienda "Al Castello" di Eugenio e Giorgio Schelfi. E qui, nella stalla costruita di fianco al vecchio maso in stile alpino, troverà una mandria fatta in prevalenza di Brune che nel 2009, su 48 lattazioni chiuse, hanno mediamente prodotto la bellezza di 77,70 quintali di latte – una decina in più rispetto alla media della provincia di Trento – al 4,09% di grasso e al 3,78% di proteina (contro rispettivamente il 3,95% e il 3,55% della media provinciale). Cifre sicuramente ragguardevoli, eppure facilmente superabili "spingendo" sull'alimentazione. Ma non è certo questa la strada seguita dalla famiglia Schelfi. Anzi, semmai è proprio il contrario: a inizio estate la stalla si spopola, e circa la metà delle vacche in mungitura segue il destino delle asciutte: tutte in malga. Le prime a



FOTO SOPRA, DA SINISTRA  
Qualità del latte e funzionalità: questi i punti di forza della genetica di casa Schelfi

Presso il Centro genetico di Toss, di proprietà della Federazione provinciale allevatori di Trento, vengono allevati i riproduttori maschi di tutte le razze bovine tipiche dell'arco alpino

FOTO SOTTO  
L'essiccatoio a recupero di calore dove vengono prodotti i fieni aziendali

brucare l'erba dei prati circostanti la malga Iuribello (vedi l'Allevatore magazine n. 14/2010, pagina 30-31: *ndR*), le seconde a sgranchirsi le gambe insieme alle manze sui pascoli del vicino monte Baldo. Per carità, anche quando sono in stalla alle lattifere non viene fatto mancare nulla: la razione unifeed segue i dettami del disciplinare



## La nostra Storia

FOTO SOPRA, DA SINISTRA  
Anche nell'azienda della famiglia Schelfi le vacche vengono alimentate secondo le prescrizioni contenute nel disciplinare produttivo del Trentingrana

Il toro Hot, nato nella stalla del Castello nel 2004 e attualmente in produzione presso il Centro genetico di Toss (Tn)

del Trentingrana, ed è costituita per il 55% circa da foraggi di buona qualità, in netta prevalenza (70% circa) raccolti dai prati intorno al maso ed essiccati in azienda, e per il 45% da concentrati acquistati all'esterno. I buoni livelli produttivi sono forse merito, allora, di un management aziendale particolarmente attento e scrupoloso? Sicuramente sì, considerato che al Castello i germi mastidogeni, assolutamente nefasti per la mammella e dunque per la secrezione di latte, non hanno vita facile e che è in corso d'opera un piano di risanamento nei confronti dello *Staphylococcus aureus*.

### Buona base

Ma come si diceva il vero segreto delle performance del Castello è nella genetica. "Nella nostra famiglia – sottolinea Eugenio Schelfi, volto noto della zootecnia trentina in qualità di vicepresidente della Federazione provinciale allevatori, presidente della sezione razza Bruna della stessa Federazione, presidente del caseificio sociale di Pinzolo, Fiavè e Rovereto (attualmente confluito nel Consorzio produttori latte delle valli trentine) e delle tante cariche ricoperte nel corso degli anni – la razza Bruna è sempre stata di casa. Era così ai tempi di mio nonno, di mio padre e di mio zio, e quando nel 1969 ereditai questo maso, all'epoca sfortunatamente privo di stalla e di bestiame, decisi di continuare questa tradizione; feci costruire *ex novo* gli attuali ricoveri e acquistai il primo



FOTO A FIANCO  
Eugenio Schelfi è attualmente vicepresidente della Federazione provinciale allevatori di Trento, presidente della sezione razza Bruna della Federazione stessa, nonché presidente del Comitato allevatori della Vallagarina

nucleo di bovine: 20 vacche di razza Bruna di buon livello genetico". Da qui inizia il certosino lavoro di costruzione e selezione della mandria, progressivamente ampliata nel corso degli anni e inesorabilmente cresciuta di valore genetico. "Negli anni '90 – puntualizza nel corso del racconto Eugenio – mi è capitato di acquistare anche qualche capo appartenente ad altre razze da latte, ma alle fine mi sono accorto che le brune italiane si adattano meglio di tutte le altre ai nostri ambienti montani e che te lo dimostrano in latte e qualità". Chiediamo allora per quale motivo la stalla ospiti attualmente anche frisone e pezzate rosse, e la pronta risposta di Eugenio fugge ogni dubbio: "non è certo perché vogliamo fare un circo – afferma infatti con la consueta ironia – è solo perché recentemente abbiamo rilevato l'intera mandria di un'azienda che ha chiuso l'attività".

### Shopping oculato

Ed è proprio grazie a una lunga serie di acquisti oculati e di cross indovinati se le

brune del Castello sono diventate famose, in Trentino come nel resto d'Italia, per il livello di assoluta eccellenza. In particolare per ciò che riguarda la qualità del latte e la funzionalità. "Mio marito – interviene briosa la moglie di Eugenio, Daniela – ha sempre messo l'azienda davanti alla casa. E quando si trattava di acquistare vitelle ed embrioni, era capace di attraversare l'oceano".

E non è una metafora: in un passato non troppo remoto Eugenio ha fatto shopping di materiale genetico in giro per gli Stati Uniti. "È vero, mi è capitato – sdrammatizza il presidente – ma non così frequen-

temente. Una volta, ad esempio, ero negli Usa con un gruppo di allevatori trentini e ho acquistato una manzetta che avevo appena visto sul ring. Negli anni, poi, ho comprato anche qualche embrione, ma adesso non più: oggi la genetica italiana è nettamente superiore a quella a stelle e strisce, e dagli americani dovremmo solo imparare a vendere". Stessa identica musica anche sul fronte della scelta del seme: la maggioranza del materiale utilizzato in azienda proviene da tori italiani provati, a cui viene aggiunto un tocco di imprevedibilità con il seme di soggetti ancora in prova di progenie, più un pizzico di "made in Usa". E qualunque sia la provenienza, la scelta ricade sistematicamente su tori forti a proteine e caseina, molto solidi a mammella e arti, e con buoni diametri trasversali. E se appartengono a linee genetiche inconsuete, tanto di guadagnato. "Non abbiamo mai cercato il primo toro in classifica" puntualizza a questo proposito Giorgio, figlio di Eugenio e oggi vero *deus ex machina* della genetica del Castello.

### Fuori linea

Ed è così facendo che è nato, ad esempio, Hot, l'ormai famoso Hucus x Mazilo che in Italia come all'estero sta conquistando il cuore degli allevatori, ma che è solo l'ul-



FOTO A FIANCO  
L'azienda si trova in alta montagna, sulle pendici del monte Baldo

timo di una lunga serie di tori famosi nati in questa bella realtà della montagna trentina. "Un vero e proprio fuori linea, sia in linea paterna che materna – scrissero su l'Allevatore magazine i genetisti dell'Anarb in occasione della prima uscita di Hot, risalente allo scorso agosto – con indici produttivi ben bilanciati tra quantità e qualità e con un buon indice di longevità". Oggi Hot condivide il destino dei suoi predecessori di successo: anche lui vive e produce presso il Centro genetico di Toss, di proprietà della Federazione provinciale allevatori di Trento.

Ma niente illusioni: anche dal punto di vista commerciale, per la famiglia Schelfi i maschi sono una cosa e le femmine un'altra: "in effetti – osserva Eugenio – non abbiamo mai venduto una sola manza, anche quando alcuni anni fa ricevemmo un'offerta stratosferica per un paio di animali veramente strepitosi dal punto di vista morfologico. Ma è stato meglio così: di lì a poco una di quelle bovine ci morì ed avremmo senz'altro fatto una pessima figura con l'acquirente". Il presidente è fatto così: non sa rinunciare all'humour. Né tanto meno alle sue vacche... ■