

Grazie alla tenacia degli allevatori e al lavoro delle Apa presenti sul territorio, le aziende agricole locali hanno tenuto il passo con il progresso tecnologico e sono sempre più vicine alle esigenze del consumatore

La qualità è sempre di casa nelle Marche

di ALESSANDRO AMADEI



Biglietto da visita

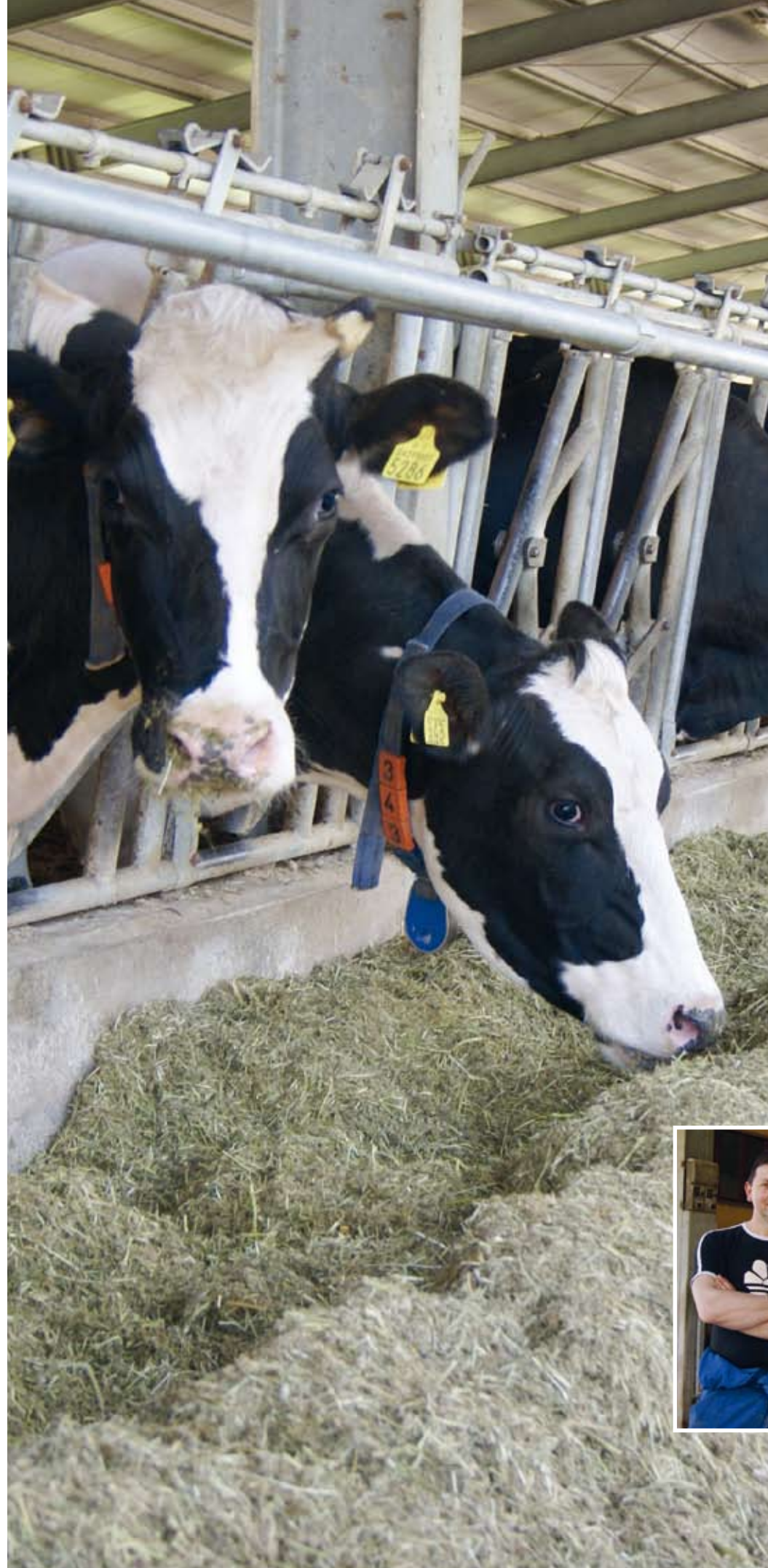
Società agricola Marinelli Fabrizio e Luca

SEDE

San Severino Marche (Mc)

L'AZIENDA

- Superficie disponibile: 60 ha collinari, di cui 20 irrigabili coltivati a mais e loietto
- In stalla: 70 Frisone in mungitura
- Produzioni medie: 35 litri, al 3,30% di proteina e al 3,90% di grasso
- Manodopera: 3 unità familiari
- Canali di commercializzazione del latte (di alta qualità e a marchio QM): tradizionale attraverso la Cooperativa Latte Marche e vendita diretta attraverso un distributore di latte crudo
- Altre produzioni: incrocio da carne. I vitelli meticcii vengono ingrassati in azienda e le carni vengono commercializzate su prenotazione, in pacchi famiglia



Nonostante i mercati del latte e della carne siano ormai da tempo avari di soddisfazioni, gli allevatori marchigiani si sono ancora una volta rimboccati le maniche, e anche grazie alle preziose consulenze offerte dai tecnici delle Apa presenti sul territorio, sono riusciti a stare al passo coi tempi e a offrire al consumatore qualità, sicurezza alimentare, salvaguardia dell'ambiente. Un sistema essenziale ai fini della competitività, e che adesso, con i chiarori di luna sul fronte dei finanziamenti alle Apa, rischierebbe una battuta di arresto. Con profonde ripercussioni tanto nelle piccole e medie imprese, quanto nelle realtà più "strutturate"

Integrazione al reddito

Il latte delle Frisone dell'azienda Marinelli viene venduto in piccola parte anche attraverso il distributore, collocato nel centro di San Severino Marche

Foto sotto

Da sinistra: Fabrizio, Luca ed Elio Marinelli



A tutti coloro che non avessero ancora Amesso a fuoco l'importanza del lavoro svolto dal sistema allevatori a favore della zootecnia nazionale e del consumatore, una gita di istruzione su e giù per le campagne marchigiane sarebbe certamente utile. Con partenza dal cuore del marchigiano, dove si trova la società agricola gestita da **Fabrizio e Luca Marinelli**, due giovani allevatori di vacche da latte che da quando sono al timone dell'azienda agricola ereditata dai padri non hanno esitato a procedere a generosi investimenti per valorizzare il proprio capitale e per darsi un futuro in zootecnia.

Dal punto di vista prettamente tecnico i risultati sono finora eccellenti: la mandria di Frisone – di buona genealogia – è oggi allevata in una moderna stalla a cuccette su pavimento in grigliato, costruita nel 2006 e dotata di una sala di mungitura a spina di pesce da 8+8 poste, molto funzionale e ben gestita sotto il profilo igienico. In stalla il cow comfort regna sovrano, per



FOTO SOPRA, DA SINISTRA
Le deiezioni raccolte sotto i grigliati vengono separate e la componente liquida viene destinata alla fertirrigazione per interrimento

L'azienda Marinelli mantiene intatto un territorio collinare di rara bellezza

Azienda Marinelli: la carne dei vitelli ingrassati in stalla viene sezionata nel laboratorio aziendale e venduta sottoforma di pacchi famiglia



di soddisfazioni: “quest’anno – lamenta Luca – abbiamo ricevuto 38,5 centesimi al litro più Iva. Un prezzo che ci consente a malapena di pareggiare le spese, ma unicamente per il fatto che nella nostra azienda i costi alimentari sono più contenuti che altrove: oltre agli insilati e ai fieni di nostra produzione, le nostre Frisone vengono alimentate anche con una miscela aziendale i cui ingredienti sono acquistati sul mercato e trasferiti in azienda a nostre spese”.

Nuove strade

Ma nemmeno negli anni passati erano tempi di vacche grasse, per cui Fabrizio e Luca hanno pensato bene di diversificare l’indirizzo produttivo e di esperire la strada della vendita diretta: “una piccola parte del nostro latte – spiega infatti Fabrizio - viene commercializzata attraverso il distributore collocato nel centro di San Severino Marche. Purtroppo da quando la legge ci in giunge di ricordare la necessità di bollire il latte crudo, le vendite si sono dimezzate e oggi non vanno oltre il quintale al giorno”. Ma ad integrare il reddito aziendale concorre anche la vendita di carne: “visto che per la rimonta interna utilizziamo soltanto le manze, che vengono inseminate con del seme sessato, sulle bovine adulte praticiamo l’incrocio con le razze da carne, in genere Marchigiana o Blu belga. I vitelli vengono in parte destinati agli ingrassatori, e in parte vengono cresciuti e ingrassati qui

in stalla per alimentare lo spaccio aziendale di carne. Che funziona così: quando raggiungono un peso vivo di 4-4,5 quintali, i vitelli meticcii vengono macellati presso un mattatoio della zona, che ci rende le mezzene: noi le froliamo, le sezioniamo e approntiamo i pacchi famiglia, che vengono venduti su prenotazione”. La carne, tenera e gustosa, piace al consumatore, il passaparola sta correndo veloce e la clientela – assicurano i due cugini Marinelli - non manca.

Ma per quanto riguarda il futuro, Fabrizio e Luca coltivano altri, importanti progetti: “l’esperienza della vendita diretta è stata finora positiva – osserva Luca – ma non ancora sufficiente dal punto di vista economico. Ecco perché ci piacerebbe puntare sul caseificio aziendale, ma senza ricorrere a manodopera esterna”.

La mission - scherzano i giovani Marinelli – è dunque diventare a breve genitori.

Ma senza l’apporto dei tecnici Apa – sottolineano i nostri interlocutori - tutto il castello crollerebbe: è l’Apa di Macerata, infatti, che oggi fornisce l’assistenza veterinaria indispensabile alla buona riuscita tecnica dell’allevamento, che sovrintende per mezzo dei suoi esperti all’applicazione dei manuali di corretta prassi igienica, e che realizza infine i prelievi di latte nel quadro dei controlli funzionali al miglioramento genetico. “Delle prime due attività – osserva Luca - non potremmo mai fare a

meno, per cui qualora le Apa fossero costrette all’inattività, dovremmo rivolgerci a liberi professionisti. Allo stesso modo, se dovessimo rinunciare alle attività connesse al miglioramento genetico, per noi e per la nostra zootecnia sarebbe un enorme passo indietro”.

Carne ed energia

E se per tutte quelle piccole e medie imprese agricole che costituiscono il nerbo della zootecnia marchigiana il mancato finanziamento al sistema allevatori sarebbe una *débacl*e, non meno grave sarebbe l’impatto anche nelle aziende più strutturate. Come in quella che si trova ad Agugliano (An), e che da circa 1 anno appartiene alle tenute agricole di proprietà della famiglia Lazzarini, attiva anche nel settore alberghiero. “Questa struttura – ci spiega infatti il responsabile aziendale, **Enzo Carrer** – è

FOTO SOPRA
Azienda agricola Campomaggio 86: la mandria di fattirici è suddivisa in 6 gruppi, ciascuno provvisto di un toro per la fecondazione naturale

uno dei tre corpi facenti parte delle proprietà agricole di **Antonio Lazzarini**. In un primo sito, nei pressi di Perugia, è collocato un allevamento da ingrasso di bovini di razza Charolaise, Limousine e Chianina; a Corridonia (Mc), vengono invece stabulate circa mille Frisone in mungitura, la cui rimonta, 400 capi circa, viene allevata qui ad Agugliano.

Ma oltre alle manze di razza Frisone, che teniamo dal terzo mese di età fino al quinto-sesto mese di gravidanza, qui alleviamo anche una mandria di 370 capi di razza Marchigiana in linea vacca vitello, e gestiamo al momento due impianti fotovoltaici, disposti su un totale di 5 ettari di terreno



Biglietto da visita

Azienda agricola Campomaggio 86

SEDE
Sito di Agugliano (An)

L’AZIENDA

- Superficie disponibile: 180 ha collinari, destinati a colture foraggere
- In stalla: 370 capi di razza Marchigiana allevati in linea vacca vitello e 400 manze di razza Frisone
- Produzioni: ristalli maschi di razza Marchigiana da 250-270 kg; manze gravide di razza Frisone per la rimonta aziendale
- Altre produzioni: energia elettrica attraverso un impianto di biogas da 0,8 Mw (in costruzione) e 3 impianti fotovoltaici (uno su tetto, in costruzione, e due a pieno campo da 1 Mw di potenza complessiva)



STRUTTURE



IMPIANTI ZOOTEKNICI COMPLETI



www.antoniniduea.it www.antoniniduea.com

DUE A srl Via dell’Industria, 6-35010 Villalta di Gazzo (PD)
tel. +39 049/9455629 fax. +39 049/9426269
commestero@antoniniduea.it



FOTO SOPRA, DA SINISTRA
L'impianto di biogas da 0,8 Mw verrà alimentato esclusivamente con le deiezioni dei bovini e con gli scarti di un'industria alimentare

I vitelli vivono con le madri fino a 6-7 mesi di età

FOTO SOTTO
Sul tetto della stalla al momento in costruzione verrà collocato un impianto fotovoltaico da circa 1 Mw di potenza elettrica

Enzo Carrer, responsabile dell'allevamento di Agugliano (An)



collinare. A cui verranno a breve affiancati anche un impianto di biogas da 0,8 Mw di potenza, alimentato esclusivamente con le deiezioni dei bovini e con gli scarti di un'industria alimentare, e per finire un terzo impianto fotovoltaico di 300 metri quadrati di superficie, collocato sul tetto di una stalla attualmente in corso di costruzione e che ospiterà altre Marchigiane". Ma nelle stalle di Campomaggio 86 – questo il nome dell'azienda di Agugliano - l'allevamento di questa nobile razza da carne non può affatto vantare una tradizione particolarmente lunga, come magari in altre realtà della provincia anconetana: tutto ha inizio, infatti, circa un anno fa, allorché Antonio Lazzarini rileva dal precedente proprietario della tenuta di Agugliano una mandria bell'e fatta.

"Ma ci stiamo appassionando" assicura Enzo, che da buon veneto è piuttosto navigato sulla Frisone e sui bovini all'ingrasso, ma che, per sua stessa ammissione, sull'allevamento della vacca nutrice si sta ancora facendo le ossa.

"Si tratta – sottolinea Carrer - di una razza dal temperamento particolare: da manze le Marchigiane sono molto paurose, ma da fattrici manifestano tutto il loro istinto materno e in presenza del vitello possono essere molto aggressive. Tra di loro, inoltre, vige una rigida osservanza delle gerarchie, che vengono stabilite dopo aspre lotte: ecco perché cerchiamo di ridurre al mini-

mo il rimescolamento dei gruppi o anche lo spostamento di un singolo animale dai box di gruppo a quelli individuali".

Progresso genetico

Qui ad Agugliano, infatti, le Marchigiane vengono allevate in regime stallino, nelle strutture lasciate in eredità da una mandria di Frisone in stabulazione libera: le fattrici sono state dunque suddivise in 6 grandi gruppi, ciascuno costituito da un toro e dal suo harem di 40 femmine con i relativi vitelli.

In questo modo la fertilità del maschio risulta ottimale, e dal punto di vista riproduttivo le fattrici possono essere gestite esattamente come delle Frisone, con visite ginecologiche a tempi fissi dopo il parto e dopo l'inseminazione: "così facendo – spiega trionfante Carrer - siamo già riusciti a portare l'interparto a 380 giorni. Con la speranza di arrivare presto all'obiettivo di un vitello per vacca all'anno". Un aspetto non secondario, questo, in un'azienda che vuol spingere sulla Marchigiana e arrivare presto alle 350 fattrici. Ma mentre le bovine adulte vengono fecondate con il toro, il progresso genetico è affidato alle manze, sistematicamente sottoposte a FA. "Per quanto riguarda la scelta del seme – sottolinea a questo proposito Carrer - determinante è l'assistenza che ci viene fornita dal tecnico dell'Apa di Ancona". Come volevasi dimostrare... ■