

TAURUS

Anno XVI - N. 1/2005 - Bimestrale



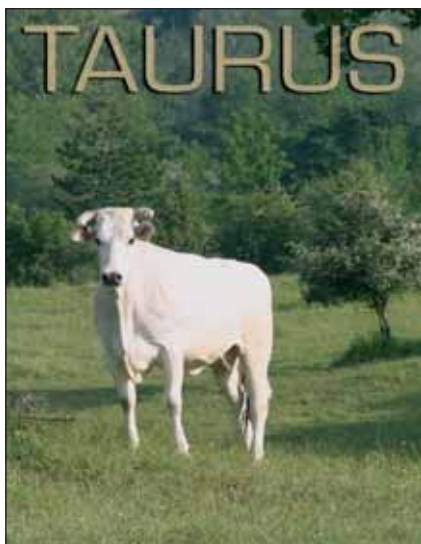
PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE ALLEVATORI BOVINI ITALIANI DA CARNE
PER LA CONOSCENZA E DIFFUSIONE DELLE RAZZE CHIANINA,
MARCHIGIANA, ROMAGNOLA, MAREMMANA E PODOLICA

La banca che riflette la tua attività

Con Banca delle Marche valorizzare la tua attività sarà più semplice, grazie ad un'ampia gamma di prodotti e servizi.

Presso tutte le nostre filiali troverai consulenti esperti, sempre pronti ad ascoltarti e consigliarti per mettere in primo piano le tue esigenze. Banca delle Marche riflette i tuoi interessi e i tuoi valori. Riflettici.

 **Banca delle Marche**
www.bancamarche.it



Chianina - Azienda Le Querce De' Chiari - Firenze

Periodico dell'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne

Presidente
Francesco Lemarangi

Direttore
Paolo Canestrari

TAURUS

Direttore Responsabile di Redazione
Paolo Canestrari

Comitato di Redazione:
Roberta Guarcini, Matteo Ridolfi,
Lucio Migni, Andrea Quaglia, Antonio
Vagniluca, Francesco Filippini,
Flavio Forabosco

Segretaria di Redazione:
Giuseppina Tarducci

Referenze fotografiche:
Andrea Gaddini, Lucio Migni, Gaetano
Panza, Archivio Anabic, Piero Boni

Foto di copertina:
Gaetano Panza

Stampa
Tipolitografia Grifo s.n.c.
Str. Bellocchio S. Faustino, 44 - Perugia

Fotolito
CIAB Prestampa - Perugia

Veste grafica
Donatella Ricci

Autorizzazione del Tribunale di Perugia
n. 810 del 12 novembre 1987

Le bibliografie dei vari articoli sono
disponibili presso la Redazione di
TAURUS

Per abbonarsi a TAURUS occorre inviare
richiesta scritta all'ANABIC:
06070 S. Martino in Colle (Perugia)

SOMMARIO

Anno XVI • 1/2005 - Bimestrale



4° Congresso Mondiale delle Razze
Bovine Italiane da Carne - Programma

Roberta Guarcini

ASTE

Posticipo d'inverno:
Il miglior viatico per il 2005!

Lucio Migni



ESPERTI

Aggiornamenti autunnali:
Molte novità per gli esperti

Matteo Ridolfi



Riunione del comitato
consultivo esperti

TECNICA

"Un fiore all'occhiello" ...
della Razza Chianina

Roberta Guarcini
Matteo Ridolfi



VETERINARIA
Infezione dell'ombelico

Piero Boni



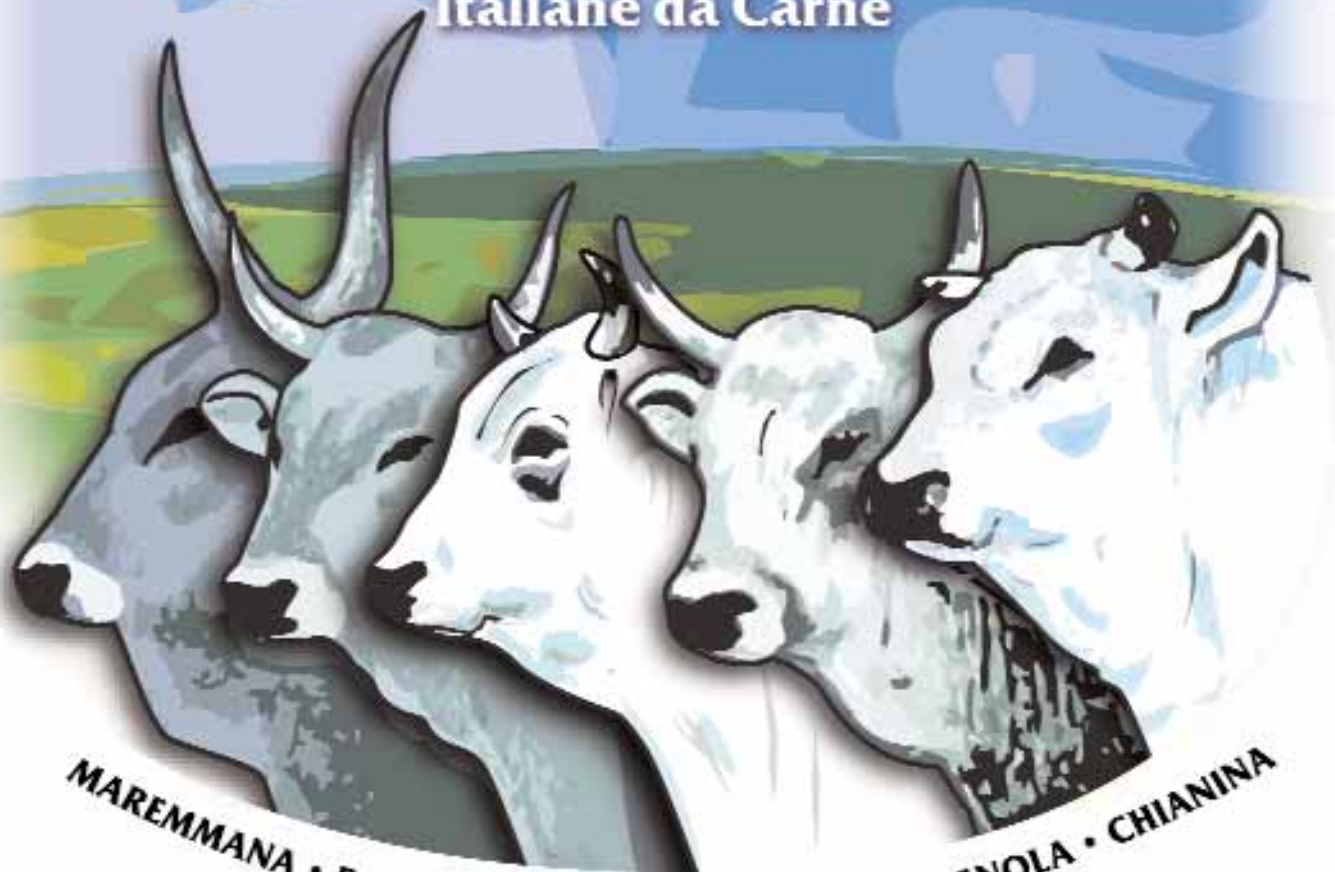
CARNE & QUALITA'
Analisi sensoriale della carne:
lo svolgimento del test

Andrea Gaddini

TACCUINO

4th WORLD ITALIAN BEEF CATTLE CONGRESS

4° Congresso Mondiale delle Razze Bovine
Italiane da Carne



MAREMMANA • PODOLICA • MARCHIGIANA • ROMAGNOLA • CHIANINA

29 aprile • 1 maggio 2005

Park Hotel "Ai Cappuccini"

Gubbio (Perugia) • Umbria • Italia

Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani Carne

S. Martino In Colle • 06070 Perugia • ITALIA

Tel. 075 6070011 • Fax 075 607598

anabic@anabic.it • www.anabic.it

di **Roberta Guarcini**
Ufficio Mostre

4° Congresso Mondiale delle Razze Bovine Italiane da Carne

Quasi un anno è passato dal primo annuncio dato su Taurus della realizzazione in Italia del Quarto Congresso Mondiale delle Razze Bovine Italiane da Carne.

Nel frattempo una grande quantità di lavoro è stata portata avanti, ottenendo risultati notevolmente superiori alle nostre aspettative. Moltissimi infatti sono i lavori scientifici pervenuti all'Anabic, numerose le Università

rappresentate. Forte l'adesione dei paesi stranieri, grazie alla presenza di Australia, Stati Uniti, Messico, Brasile, Sud Africa, Ungheria, Albania, Svezia, Olanda, Inghilterra, Irlanda.

Importante la collaborazione degli allevatori italiani e delle APA, coinvolti nella realizzazione di diverse iniziative congressuali. Grande la sensibilità dimostrata dal Ministero delle Politiche Agricole e dalle Istituzioni a cui ci

siamo rivolti, che hanno assicurato il loro sostegno alla manifestazione, dimostrando vivo interesse nei confronti delle Razze Italiane e dei loro allevatori.

A due mesi dalla data del Congresso pubblichiamo il programma definitivo, cercando di dare quanti più dettagli ed informazioni possibili a tutti coloro che sono interessati a partecipare alla manifestazione.

PROGRAMMA

• Venerdì 29 aprile 2005

8.30 Apertura della Segreteria Organizzativa - Registrazione al Congresso

9.45 - 12.30 Cerimonia di apertura del congresso

Relazione introduttiva del Presidente dell'ANABIC

Dr. Francesco Lemarangi

Saluti e interventi delle Autorità

13.00 - 14.00 Colazione di lavoro presso la sede del Congresso

14.00 - 15.30 "La filiera delle carni italiane: dalla genetica alla valorizzazione del prodotto"

Viene presentata l'evoluzione della filiera dei Bovini Italiani da Carne nei suoi principali aspetti: selezione e miglioramento genetico, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti tipici di qualità, tracciabilità e certificazione, sviluppo di servizi per il mercato. Le relazioni tratteranno le problematiche tecniche, normative e di mercato.

Relatori:

Canestrari P. - A.N.A.B.I.C. Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne, Perugia, Italia; Fedeli F. - C.C.B.I. Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane, Perugia, Italia; Mengoli S. - Consorzio di Tutela dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, Perugia, Italia; La Torre M.L., Scala F. - Mi.P.A.F. - Ministero per le Politiche Agricole e Forestali., Roma, Italia; Papa P. - Regione Umbria, Perugia, Italia; Bianchi F., Mariotti F. - 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, Perugia, Italia.

15.30 - 16.30 "Le razze bovine italiane da carne nel mondo" (I Parte)

Sono illustrate le realtà di allevamento, selezione e mercato nei vari Paesi del mondo in cui sono allevate le Razze Bovine Italiane da Carne.

Intervengono i presidenti delle Associazioni Nazionali di Razza dei Paesi presenti al Congresso.

16.30 - 17.00 Coffee break

17.00 - 19.00 "Le razze bovine italiane da carne nel mondo" (II Parte)

21.30 Cena presso il centro fieristico "Umbriafiere Maschiella" di Bastia Umbra - Perugia, con il contributo del Centro Agroalimentare dell'Umbria e la collaborazione di Umbriafiere spa.

Visita al salone dell'antiquariato.

• Sabato 30 aprile 2005 - Sessioni Scientifiche

Sessione I - "Genetica e miglioramento"

I lavori riguardano aspetti innovativi ed approfondimenti sulla selezione dei bovini da carne: trattano argomenti relativi ai caratteri rilevati in prova di performance (accrescimento, muscolosità, dimensioni, efficienza riproduttiva), negli allevamenti (longevità, pesi, morfologia) e alla macellazione (pesi e accrescimenti). Ampio spazio è dedicato inoltre alle ricerche sulla variabilità genetica e di genetica molecolare.

Autori ed Istituti presenti:

Vieira V.R. - A.B.C.M. Associacao Brasileira dos Criadores de Marchigiana, Brasile; Fioretti M. - A.I.A. Associazione Italiana Allevatori, Italia; Berti C., Filippini F., Forabosco F., Migni L., Palazzo R., Quaglia A., Ridolfi M., Sbarra F. - A.N.A.B.I.C. - Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne, Perugia, Italia; Panella R., Petrini A. - C.C.B.I. Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane, Perugia, Italia; Boettcher P. - CNR IBBA Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria, Milano, Italia; Di Meo G.P., Iannuzzi L. - CNR ISPAAM Istituto per il sistema produzione animale in

ambiente Mediterraneo, Italia; Failla S. - C.R.A. Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura, Monterotondo, Roma, Italia; Lazzari B., Mariani P., Nardelli Costa J., Panzitta F. - Fondazione Parco Tecnologico Padano, Polo Universitario, Lodi - Italia; Gera I. - Hungarian Grey Cattle Breeders Association, Ungheria; Bongioni G., Capoferri R., Galli A. - Istituto Sperimentale Italiano L. Spallanzani, Milano, Italia; Jávorka L., Maroti-Agots A. - SZIE Università Szent István, Budapest, Ungheria; Ajmone Marsan P., Milanese E., Negrini R., Silveri L. - Università Cattolica del S.Cuore, Piacenza, Italia; Bianconi G., Cappuccio I., Crisà A., Marchitelli C., Negretti P., Pariset L., Savarese M.C., Valentini A., Verny M. - Università della Tuscia, Viterbo, Italia; Cianci D. - Università di Bari, Italia; Gentile A. - Università di Bologna, Italia; Berì B., Bodò I., Radacsi A. - Università di Debrecen, Ungheria; Bozzi R. - Università di Firenze, Italia; Casaleggi M., Crepaldi P., De Giovanni A., De Lorenzi L., Fornarelli F., Fusi M., Marilli M., Molteni L., Succi G. - Università di Milano, Italia; Bittante G., Mantovani R. - Università di Padova, Italia; Cardinali R., De Martino F., Gallastroni L., Gargiulo A.M., Sylla L., Lasagna E., Martuscelli G., Monaci M., Panella F., Parillo F., Pieramati C., Rossetti E., Sarti F.M., Sorbolini S. - Università di Perugia, Italia; Stradaioi G. - Università di Udine, Italia; Cecchi F., Cetica V., Ciampolini R., Ciani E., Mazzanti E. - Università di Pisa, Italia; Andreoni F., Laguardia M.E., Magnani M., Serafini G. - Università di Urbino, Italia; Bijma P., Groen A.F., Van Arendonk J.A.M., - Università di Wageningen, Olanda;

8.30 - 10.30 Sessione I - "Genetica e miglioramento" (I Parte)

Chairman: Prof. G. Bittante

10.30 - 11.00 Presentazione Poster

Affissione entro le ore 9.30

11.00 - 11.30 Coffee Break

11.30 - 13.30 Sessione I - "Genetica e miglioramento" (II Parte)

Chairman: Prof. A. Valentini

13.30 - 14.30 Colazione di lavoro presso la sede del Congresso

Sessione II - "Produzione e Management"

Sono presentati lavori relativi ai sistemi di allevamento, alla alimentazione e alle performance in vivo, al benessere animale, agli aspetti riproduttivi, alle rese alla macellazione ed al sezionamento. Sono trattati inoltre alcuni temi concernenti i profili ormonali e l'assetto immunologico dei bovini.

Vengono infine presentati i risultati di alcuni progetti di sviluppo in varie aree italiane e straniere.

Autori ed Istituti presenti:

Filippini F., Forabosco F., Lemarangi F., Palazzo R., Sbarra F. - A.N.A.B.I.C. Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne, Perugia, Italia; Bonanzinga M. - A.R.S.I.A. Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel settore Agricolo-Forestale, Firenze, Italia; Tufi C. - A.R.S.I.A.L. Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura del

Lazio, Roma, Italia; Maiwashe A., Matjuda L.E. - Agricultural Research Council, Sud Africa; Giomini R. - Associazione Provinciale Allevatori di Grosseto, Italia; Di Gennaro A. - Azienda Sanitaria Locale Cassino, Italia; De Nardo M. - Camera di Commercio Industria e Artigianato, Frosinone, Italia; Diaz Rivera P. - Colegio de Postgraduados, Campus Veracruz, Messico; Albanesi E. - COMES srl, Ascoli Piceno, Italia; Caproli C. - Istituto Tecnico Agrario "Garibaldi", Macerata, Italia; Battistacci L., Mangili P.M., Marchi S., Moscati L., Sensi M. - Istituto Zooprofilattico Marche ed Umbria, Perugia, Italia; Beltempo S., Carelli T., Cazzola P.L. - Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Torino, Italia; Boni P., Italia; Piermatti S., Italia; Tombarelli F., Italia; Marini L. - Regione Marche, Italia; Ronchietto P., Sud Africa; Gambacorta M., Maiorano G. - Università del Molise, Italia; Cosentino C., Cosentino E., Freschi P., Gambacorta E., Marsico D., Perna A., Santarsiere L.A., Satriani A. - Università della Basilicata, Italia; Bondioli K.R., Godke R.A. - Università della Louisiana, Stati Uniti; Mattii S., Trombetta M.F. - Università di Ancona, Italia; Cocca C., Di Turi L., Dimatteo S., Ragni M., Vicenti A. - Università di Bari, Italia; Canestrari G., Falaschini A. - Università di Bologna, Italia; Beghelli D., Fabbri G., Lebboroni G., Polidori P., Valbonesi A. - Università di Camerino, Italia; Bozzi R., Giorgetti A., Lorenzini G., Lupi P., Martini A., Moretti M., Perez Torrecillas C., Sargentini C. - Università di Firenze, Italia; Bittante G., Schiavon S., Tagliapietra F. - Università di Padova, Italia; Antonini C., Asdrubali G., Avellini P., Branciarì R., Casagrande Proietti P., Cioffi A., Franceschini R., Fruganti G., Mammoli R., Marenzoni L., Miraglia D., Pennacchi M., Ranucci D., Rueca F., Tacconi G., Tralbalza Marinucci M. - Università di Perugia, Italia; Balestri G., Benvenuti M.N., Casarosa L., Ferruzzi G., Giuliotti L., Goracci J., Pistoia A. - Università di Pisa, Italia

14.30 - 16.30 Sessione II - "Produzione e Management" (I Parte)

Chairman: Prof. F. Panella

16.30 - 17.00 Coffee break

17.00 - 19.00 Sessione II - "Produzione e Management" (II Parte)

Chairman: Prof. A. Falaschini

20.30 Cena presso Villa Benveduti, Gubbio: "Le produzioni tipiche regionali italiane"

• Domenica 1 Maggio 2005 - Sessioni Scientifiche

Sessione III - "Qualità e Mercato"

Nella sessione vengono trattati argomenti relativi agli effetti di differenti diete, sistemi di allevamento e linee genetiche sui caratteri quant-iqualitativi della carcassa e della carne: caratteristiche fisiche, composizione chimica e degli acidi grassi, analisi sensoriale.

Sono inoltre presentati i lavori relativi ai costi di produzione, alla redditività di mercato, ai valori economici dei parametri produttivi e riproduttivi ed al valore aggiunto per i prodotti di

carne bovina certificati IGP o tracciati.

Autori ed Istituti presenti:

Vieira V.R. - A.B.C.M. Associacao Brasileira dos Criadores de Marchigiana, Brasile; Filippini F., Forabosco F., Palazzo R., Sbarra F. - A.N.A.B.I.C. Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne, Italia; Giampieri G. - A.R.S.I.A. Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel settore Agricolo-Forestale, Firenze, Italia; Caimmi D. - Associazione Provinciale Allevatori di Ancona, Italia; Cortesi F. - Associazione Provinciale Allevatori di Pescara, Italia; Andregretti G. - C.L.A.I., Bologna, Italia; D'Andrea S., Di Giacomo A., Failla S., Gigli S., Iacurto M., Menesatti P., Mormile M., Pincu M., Rossi E., Settineri D., Signorelli F., Vincenti F. - C.R.A. Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura, Monterotondo, Roma, Italia; Corradini E., De Roest K., Montanari C. - C.R.P.A. - Centro Ricerche Produzioni Animali spa, Reggio Emilia, Italia; Boettcher P. - CNR IBBA Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria, Milano, Italia; Fiammenghi R., Guerrieri M., Tassinari V. - COOP ITALIA, Bologna, Italia; Federici C. - Istituto di servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, Roma, Italia; Battistacci L., Moscati L., Timi M. - Istituto Zooprofilattico Marche ed Umbria, Perugia, Italia; Brajon G., Deni D., Fagiolo A., Focardi C., Mari M. - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, Roma, Italia; Bigi M., Reggio Emilia, Italia; Del Re C. - Regione Toscana, Settore Produzioni Agricole e Zootecniche, Firenze, Italia; Carlucci A. - Smell & Taste Association C.A.T. Confesercenti, Potenza, Italia; Cavone C., Ciarlariello A., Di Cesare C., Maiorano G., Manchisi A., Palazzo M. - Università del Molise, Italia; Braghieri A., Cosentino E., Gambacorta E., Girolami A., Marsico D., Musto M., Napolitano F., Pacelli C., Perna A., Riviezzii A.M., Santarsiere L.A - Università della Basilicata, Italia; Mattii S., Trombetta M.F. - Università di Ancona, Italia; Falaschini A. - Università di Bologna, Italia; Bozzi R., Campodoni G., Sargentini C. - Università di Firenze, Italia; Albenzio M., Caroprese M., Marino R., Muscio A., Sevi A. - Università di Foggia, Italia; Grasso F. - Università di Napoli, Italia; Avellini P., Branciaro R., Cavalletti C., Cioffi A., Cozza F., Dal Bosco A., D'Ovidio V., Frascarelli A., Giordano F., Lasagna E., Lomartire C., Maidani M., Mammoli R., Miraglia D., Morbidini L., Panella F., Pauselli M., Pollidori P., Ranucci D., Rossetti E., Rossi R., Sarti D.M., Sarti F.M., Servili D. - Università di Perugia, Italia; D'Agata M., Fabiani O., Lenzi C., Mele M., Pellegrini S., Pirone A., Prezioso G., Russo C., Serra A. - Università di Pisa, Italia; Formigoni A., Martino G., Pezzi P. - Università di Teramo, Italia; Bijma P., Van Arendonk J.A.M. - Università di Wageningen, Olanda;

8.30 - 10.30 Sessione III - "Qualità e Mercato" (I Parte)

Chairman: Prof. S. Gigli

10.30 - 11.00 Presentazione Poster

11.00 - 11.30 Coffee Break

11.30 - 13.30 Sessione III - "Qualità e Mercato" (II Parte)

Chairman: Prof. A. Giorgetti

13.30 - 15.00 Colazione di lavoro presso la sede del Congresso

16.00 - 19.00 Visita di Gubbio

21.00 Serata di Gala presso la sede del Congresso con il contributo del CCBI - Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane e del Consorzio di Tutela dell'IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

PROGRAMMA SOCIALE PER ACCOMPAGNATORI

Durante il Congresso è previsto un programma turistico per gli accompagnatori con visite a luoghi di interesse storico e artistico dell'Umbria e shopping nei migliori negozi del made in Italy.

- Venerdì 29 aprile

8.30 - 16.30 Visita guidata a Perugia

- Sabato 30 aprile

8.30 - 16.30 Visita guidata ad Assisi e Spello

TOUR ZOOTECNICI POST CONGRESSO

RAZZA MARCHIGIANA



- Lunedì 2 Maggio

9.00 Partenza dalla Sede del Congresso

10.00 Visita ad ANABIC - Centro Genetico, S. Martino in Colle, Perugia

12.30 Buffet presso ANABIC

14.00 Partenza per il tour di visite agli allevamenti

16.00 Visita Macelleria IGP di Ricciotti Lina, Castelbellino, Ancona

17.00 Visita Allevamento Armando Donninelli (stabulazione libera), Falconara Marittima, Ancona
 18.30 Visita Allevamento Franco Salciccia (stabulazione fissa), Osimo, Ancona
 20.00 Cena e pernottamento ad Osimo, Ancona

• Martedì 3 Maggio:

8.30 Partenza per Chieti
 10.30 Visita allo stabilimento di sezionamento carni "Soalca" di Jubatti Carlo, Pretoro, Chieti
 12.00 Partenza per Pescara
 13.00 Pranzo a Pescara
 14.30 Visita Allevamento Renato Ciarcelluti (stabulazione libera), Loreto Aprutino, Pescara
 15.30 Partenza per Morrovalle, Macerata
 17.00 Visita Allevamento Mei Pio Eredi (stabulazione libera), Morrovalle, Macerata e cena in azienda
 21.30 Trasferimento in albergo a Macerata

• Mercoledì 4 Maggio:

9.00 Visita Allevamento "Fratelli Mei Carni" (stabulazione libera), Civitanova Marche, Macerata
 11.00 Visita al Centro Tori per la F.A. dell'APA di Macerata;
 12.30 Pranzo a Macerata
 14.30 Visita alla città di Recanati
 18.00 Partenza per Perugia, cena e pernottamento presso Hotel "Le Querce", S. Martino in Campo, Perugia

RAZZA CHIANINA



• Lunedì 2 Maggio

9.00 Partenza dalla Sede del Congresso
 10.00 Visita ad ANABIC – Centro Genetico, S. Martino in Colle, Perugia
 12.30 Buffet presso ANABIC
 14.00 Partenza per il tour di visite agli allevamenti
 14.30 Visita Allevamento Luchetti Basilio (stabulazione libera), Collazzone, Perugia
 17.00 Visita Allevamento Conestabile della Staffa (stabulazione libera), Montemelino, Perugia
 18.30 Partenza per Arezzo

20.00 Arrivo e sistemazione in albergo, cena e visita alla Città

• Martedì 3 Maggio

9.00 Visita alla Macelleria Faralli, Arezzo
 10.00 Visita allevamento Giovanni Pucci (stabulazione fissa), Cortona, Arezzo
 12.30 Pranzo a Cortona
 14.00 Partenza per Livorno
 16.00 Visita Allevamenti Remo Mecherini e Fosco Mecherini (stabulazione libera), Bibbona, Livorno
 17.00 Visita Allevamento Edilio Giannellini (stabulazione libera), Venturina, Livorno
 Cena in Azienda
 20.00 Partenza per Siena, sistemazione e pernottamento in albergo e pernottamento

• Mercoledì 4 Maggio

9.00 Visita Allevamento F.lli Fabbrini (stabulazione libera), Vico d'Arbia, Siena
 11.00 Visita Tenuta "La Fratta" di Galeotti Ottieri (stabulazione libera), Sinalunga – Siena
 Colazione in Azienda
 16.00 Visita Azienda Agrituristica "Il Forteto" (allevamento al pascolo), Vicchio, Firenze
 18.00 Visita Allevamento "Le Querce de' Chiari" (allevamento al pascolo), Mugello, Firenze
 Cena in Azienda
 21.00 Partenza per Perugia, cena e pernottamento presso Hotel "Le Querce", S. Martino in Campo, Perugia

RAZZA ROMAGNOLA



• Lunedì 2 Maggio

9.00 Partenza dalla Sede del Congresso
 10.00 Visita ad ANABIC – Centro Genetico, S. Martino in Colle, Perugia
 12.30 Buffet presso ANABIC
 14.00 Partenza per il tour di visite agli allevamenti
 15.30 Visita Allevamento Mascheri Marinello (allevamento

al pascolo), Verghereto, Forlì

18.30 Visita "Iper Montebello" (Gruppo Finiper): Banco vendita carni Romagnola IGP, Savignano sul Rubicone- Forlì

20.30 Arrivo a Ravenna, sistemazione in albergo, cena e pernottamento

• Martedì 3 Maggio

9.00 Visita Allevamento Renzo Scozzoli (stabulazione libera), Villa Pianta, Forlì

11.00 Visita Impianto di Macellazione "CLAI", Faenza, Ravenna

12.30 Pranzo a Mezzano, Ravenna

14.30 Visita Allevamento "La Viola" di GianMichele

Graziani (stabulazione libera) Santerno, Ravenna

18.30 Visita Allevamento F.lli Babini (stabulazione libera), Godo di Russi, Ravenna

20.00 Arrivo a Ravenna, cena e pernottamento

• Mercoledì 4 Maggio

9.00 Partenza per Bologna

10.30 Visita Allevamento Mario Rimondi (centro d'ingrasso), Sala Bolognese, Bologna

12.00 Pranzo a Calderara, Bologna

14.00 Visita turistica alla città di Dozza

17.00 Partenza per Perugia, cena e pernottamento presso Hotel "Le Querce", S. Martino in Campo, Perugia



Ben 105 lavori, di cui 71 orali e 34 poster, divisi nelle diverse Sessioni congressuali, rappresentano la mole di relazioni che il Comitato scientifico del Congresso ha esaminato nei mesi trascorsi. Le foto mostrano le sottocommissioni al lavoro nella recente riunione del due febbraio u.s.



"GRAZIE AI NOSTRI PARTNERS"

Il Quarto Congresso Mondiale delle Razze Bovine Italiane da Carne è organizzato da:

ANABIC, Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne

MiPAF, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Dipartimento della qualità dei prodotti agroalimentari e dei servizi

Direzione generale per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore - ex div. II - prod. animali.

Con il patrocinio di:

ASPA, Associazione Scientifica per la Produzione Animale

EAAP, European Association for Animal Production

ICAR, International Committee for Animal Recording

Con il patrocinio ed il contributo di:

Regione ABRUZZO

Regione BASILICATA

Regione CALABRIA

Regione EMILIA ROMAGNA

Regione LAZIO

Regione MARCHE

Regione MOLISE

Regione TOSCANA

Regione UMBRIA

Comune di Gubbio

Con il contributo di:

Camera di Commercio di Perugia

Centro Agroalimentare dell'Umbria

Sviluppumbria

CCBI - Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane

Consorzio di Tutela dell'IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"

Provincia di Arezzo

Con la collaborazione di:

Umbriafiere spa

Associazione Regionale Allevatori Abruzzo

Associazioni Provinciali Allevatori di:

Ancona, Arezzo, Bologna, Chieti, Cosenza, Firenze, Forlì, Grosseto, Livorno, Macerata, Matera, Perugia, Pescara, Potenza, Ravenna, Roma, Siena, Taranto.

Un Ringraziamento particolare a tutti gli Allevatori che con la loro disponibilità contribuiscono alla realizzazione del Congresso.

POSTICIPO D'INVERNO: IL MIGLIOR VIATICO PER IL 2005!

Finalmente, nonostante il forzato rinvio di un mese rispetto alla data prevista, causato dalla blue tongue, le aste invernali hanno potuto avere un regolare svolgimento. Lo slittamento a gennaio ha indubbiamente contribuito ad accrescere l'attesa per i tori in uscita, che ancora una volta, hanno tenuto fede in pieno alle aspettative. I soggetti in lizza hanno infatti proposto, senza distinzione di razza, una ottimale combinazione di indici genetici, accrescimenti, morfologia, spessore e originalità dei pedigree; preambolo ideale per il buon esito delle aste, che sono state vivaci e frequentate da un pubblico numeroso.

A calcare il ring per prima è stata la Marchigiana, con 8 riproduttori ripartiti in 5 abilitati alla IA e 3 idonei alla FN, provenienti da allevamenti di Ascoli Piceno, Macerata, Pescara, Ancona e Pesaro.

Particolarmente significativo il fatto che ben 2 soggetti avessero raggiunto AMG superiori a 2 kg. A raggiungere il top price, pari a 4.350 euro è stato l'ascolano Pergolo, figlio di Gomero e di Fidenza, una gigantesca Cirio, allevato da Giovanni Maurizi ed acquistato per 4.350 euro dall'APA-Centro Tori di Macerata. Pergolo si è presentato con un IST ed un AMG stellari (151,2 e 151,1 rispettivamente) e con AMG pari a 2.089 grammi. Relativamente alla morfologia, il toro spiccava per forza e lunghezza del tronco, ampiezza della groppa ed uniformità della copertura muscolare. Per 3.750 euro è stato successivamente aggiudicato Poseidone del Conero, allevato ad Osimo da Franco Salciccia ed acquistato da Antonello Balchesini., outsider aretino della razza, dato che alleva a Sestino, località ove tradizionalmente è di scena la Chianina. Poseidone presentava un rispettabile AMG, che ha sfiorato i 1.900 grammi,

un IST pari a 123.3 e 85 punti alla valutazione morfologica, con un Ottimo alla muscolosità. Questo toro è figlio di Mirino 2° e di Lussy, la Erode della famiglia di Manola, al suo terzo figlio testato ed abilitato alla FA. La successiva quotazione, in ordine decrescente è stata raggiunta da Potente, allevato a Pescara da Camillo D'Agostino ed acquistato per 3.550 euro da Serafino Coalizzo di Chieti. Questo giovane riproduttore, in evidenza per taglia e lunghezza del tronco, vanta un AMG di gr. 1887 e 143.9 quale Indice Muscolosità. Potente, figlio di Mugello, origina dalla famiglia di Mazza, una Erro che ha calcato con successo i ring delle mostre nazionali.

A seguire registriamo la quotazione di Ponente, l'ultimo tra gli idonei alla IA, figlio del noto Lupo e di una Belindo, allevato a Macerata da Franco Cingolani ed acquistato per 3.400

euro dall'Az. Giuseppe Di Girolamo di Latina. Rilevante, in questo torello, l'AMG di ben 2.026 gr e 85 punti per la morfologia, con un Ottimo alla muscolosità. Da segnalare infine, tra gli idonei alla fecondazione naturale, la quotazione di 3.550 euro raggiunta da Paestum, un fuori linea figlio di Caucaso, che è però stato difeso dal proprietario, l'Az. dei F.lli Mattei di Pesaro. I restanti soggetti idonei alla FN hanno siglato quotazioni intorno ai 3.000 euro.

La seconda giornata di aste ha poi visto una rappresentanza particolarmente folta di intervenuti raccogliersi attorno alla Chianina, più che mai attesa a confermare i brillanti risultati dell'annata appena conclusa. L'evento è stato preceduto dal breve saluto del direttore Anabic, dr. Canestrari, che ha rivolto un pensiero affettuoso alla memoria di Massimo Guerrieri e del Dr. Furio Fè, due allevatori ben noti

Priamo, Top Price dell'Asta Chianina





Aste al Centro Genetico

*San Martino in Colle
ore 11,00*

2005

*22 Marzo
Razza Marchigiana*

*23 Marzo
Razza Chianina*

*24 Marzo
Razza Romagnola*

nell'ambiente della razza, recentemente scomparsi, ai quali i presenti hanno tributato un applauso profondamente sentito.

Successivamente la kermesse è entrata nel vivo con ben 11 torelli molto uniformi, dei quali 8 idonei alla IA e 3 abilitati alla FN, figli di riproduttori estremamente attuali e provenienti dai migliori allevamenti toscani e umbri. La bagarre si è accesa all'ingresso nel ring del primo toro per continuare senza discontinuità fino all'ultimo soggetto e facendo registrare il " tutto esaurito " con una media generale di aggiudicazione pari a ben 5.045 euro per lotto! E' stata senza dubbio " l'asta ideale ", come vorremmo che fossero tutte quelle che si svolgono al centro genetico.

Il top price della giornata è stato siglato dal livornese Priamo, figlio di Mandrillo con madre Iovoso, allevato dall'Az. Cason Vecchio di Frosini e acquistato dalla tenuta senese " La Fratta " di Galeotti Ottieri. Questo soggetto di grande vigore, con diametri longitudinali e trasversi eccezionali e muscolosità da manuale, ha reso l'asta incandescente, venendo aggiudicato per ben 8.100 euro.

La cosa non stupisce considerati i suoi vertiginosi indici di selezione (153.4), di accrescimento (151,7) e di muscolosità (139.3), l'AMG che ha sfiorato i 2 Kg e gli 87 punti per la morfologia con un Ottimo alle dimensioni, che lo abilitano alla IA. Protti ha così rinverdito gli allori ottenuti dal padre Mandrillo, un riproduttore tra i più interessanti nel panorama attuale della razza Chianina. Il secondo miglior prezzo, pari a 6.300 euro, è stato ottenuto da Pluto de' Chiari, muscoloso figlio di Mirko e di Figlia, una Dono protagonista sui ring nel recente passato, presentato dalle " Querce de' Chiari " di Firenze. Pluto, abilitato alla IA con un IST pari a 132,3 ed un altissimo Indice Muscolosità (143.9), è stato acquistato dall'Az. Poggiovale di Terni. La successiva quotazione ha riguardato il tuderte Prado di Moglie, che presentava credenziali " pesanti ", essendo

fratello pieno di Nurso, recente top price sul medesimo ring. Ancora una volta, quindi, il vecchio Eugenio ha mostrato il suo valore al pari di Edaca, la Icarus di Giancarlo Marcucci, vera e propria " gallina dalle uova d'oro ". Pardo si è messo in luce per lo straordinario AMG in test, ben 2.154 grammi, l'elevato Indice Accrescimento (139) ed il notevole vigore, suffragato da 85 punti per la morfologia. Ad aggiudicarselo, per 5.650 euro è stata l'Azienda Ferri Marini di Sestino. Alla rispettabile soglia dei 5000 euro sono stati inoltre aggiudicati 2 soggetti allevati a Perugia: si tratta di Patroclo di Lamberto Lombardi e di Plutone dell'azienda Basilio Luchetti. Il primo è figlio di Macigno, riproduttore non nuovo agli appassionati per aver fatto vedere diversi soggetti interessanti in uscita dal centro genetico. Per questo torello erano rimarchevoli l'AMG (ben 2.013 grammi), l'IST (142.6) e l'Indice Muscolosità (141.7), oltre al rilievo morfologico di 85 punti con due Ottimo a muscolosità e dimensioni. Ad aggiudicarselo è stata l'azienda grossetana " La Selva " di Karl Egger. Il secondo soggetto, Plutone, figlio del noto Moriero e di una Fondo, può vantare nel pedigree due campioni nazionali e si è imposto all'attenzione per il tronco lungo e cilindrico, oltre che per la spiccata muscolosità.

Il suo IST è risultato pari a 123,5 mentre l'AMG ha sfiorato i 1.900 grammi. Plutone rimarrà in provincia di Perugia, essendo stato acquistato dall'Az. " I Girasoli " di Umbertide. La carrellata su quest'asta da brividi prosegue con altri due interessanti torelli accomunati dal prezzo di aggiudicazione pari a 4.750 euro. Il primo, Palladio, allevato da Silvia Baroncelli di Firenze, è figlio di Nurso e di Giostra, la " Dono del Colle ", una celebrata campionessa e madre di campioni. Questo soggetto, idoneo alla IA, si è presentato in asta con un notevole Indice Accrescimento (146.6), propiziato da un AMG di poco inferiore a 1900 grammi e con una morfologia interessante principalmente per le dimensioni. Ad acquistarlo è stato

Giuseppe Mazzocchi di Sestino, AR. Il successivo lotto ad ottenere la medesima quotazione è stato il pisano Palco di Maria Bianca il cui allevatore, Pietro Paoletti, è avvezzo alle brillanti affermazioni in asta. Palco è figlio di Lio, il toro del momento, e di una Ghiotto, proponendo un pedigree interlinea su Urpino e un IST pari a 117,7 che lo abilita alla FN. Da segnalare, per questo bel soggetto, una morfologia armoniosa e accattivante per distinzione, qualità, lunghezza del tronco e finezza della base ossea, confermata dagli 86 punti e dalle qualifiche Ottimo ai caratteri di razza e alle dimensioni. Palco ritornerà a Pisa, essendo stato acquistato dai F.II Minutella di Gianfaldoni.

Di poco inferiore, 4.600 euro, è risultata la quotazione del senese Padrone, un Diro con madre Iovoso valutata 89 punti, presentato dall'Az. Palazzi di Nardi, risultato idoneo alla IA ed acquistato dai F.II Tosti di Pietralunga, PG. Muscoloso e corretto, Padrone spiccava per muscolosità e correttezza degli arti, oltre che per il rispettabile AMG di 1,882 grammi.

Un ulteriore interessante soggetto, aggiudicato per 4.100 euro, è stato Pippo Accattatane, allevato a Livorno da Donatella Favilli, abilitato alla FN ed acquistato da Pietro Paoletti di Pisa. Figlio di Ligio e di una Deodato, Pippo era in evidenza per la muscolosità e l'apertura della groppa.

I due restanti soggetti, Penso, un Galluro di Conte Bartolo e Pegaso della Favorita, un Ammiraglio di Danilo Migni dalla famiglia di Creola, hanno siglato rispettivamente prezzi pari a 3.550 e 3.700 euro, concludendo alla grande un'asta da incorniciare. La " tre giorni " è stata conclusa infine dalla Romagnola, con 8 torelli dei quali ben 7 idonei alla IA ed uno solo abilitato alla monta naturale. Era presumibile che sarebbe stata un'asta " calda ", considerando sia l'alta qualità media del gruppo che la accesa competizione tra i numerosi acquirenti. A far registrare l'ambito top price d'inverno è stato il ravennate Piro, un figlio di Mercurio Babini da una

Tonante dei F.lli Batani. I suoi equilibrati dati in prova erano sostenuti dal pedigree aperto e da una morfologia di prim'ordine, con diametri trasversi e muscolosità notevoli, come testimoniano i suoi 86 punti. Ad aggiudicarselo è stato l'allevamento Sensi-Belluzzi di Verghereto, FC, dopo una "acerrima" disputa conclusa dal colpo di martello a quota 8.100 euro. Questo rispettabile prezzo eguaglia il top price ottenuto dalla Chianina nel medesimo brillante trittico di aste, un evento accaduto raramente sinora e che inorgoglisce i Romagnolisti. La seconda miglior quotazione è stata siglata da Patroclo, figlio di V.U. Imbattibile e di una Assalto di Giuseppe Mariani. L'eleganza, la muscolosità e la correttezza di questo soggetto erano sostenuti dall'IST pari a 122.6, da un AMG di poco inferiore a 1.800 grammi e da una morfologia di rilievo, con 87 punti ottenuti alla valutazione di fine prova. Patroclo è stato acquistato per 6.400 euro da Astro Turrini di Sassoleone, BO.

Il terzo prezzo nell'ordine, 5.850 euro, è stato raggiunto da Picador della Radice, un figlio di V.U. Imothep e di Ilde, una bella Emiro, presentato dal veterano Renato Stoppa ed acquistato da Mauro Salimbeni, di Verghereto. Picador presentava un interessante IST (124.4) e Indice Muscolosità (123), oltre ad un tipo moderno per stile, espressione razziale, muscolosità e lunghezza del tronco, tratti che gli sono valsi 85 punti alla valutazione morfologica.

E' stato il forlivese Pegaso, figlio di Denaro dalla famiglia di Furia, presentato da Piero Tassinari, a stabilire il prezzo di 5.050 euro, che ne ha sancito la vendita alla Cooperativa Territorio Ambiente di Premilcuore, FC.

Soggetto muscoloso e corretto, con ampi diametri trasversi, Pegaso presentava un AMG elevato (1.816 grammi) ed un Indice Accrescimento (127.5) tra i più alti in questo gruppo di tori. Non paghi del brillante risultato ottenuto da Piro, i fratelli Batani hanno presentato un ulteriore soggetto, Pippo, un figlio di V.U.

Inverno caratterizzato dal tronco particolarmente lungo, che vantava nel pedigree ben 3 vacche Ottimo. Pippo, con un IST pari a 121,3, che lo abilita alla IA, è stato acquistato per 4.400 euro da Angelo Dongellini di Bologna. Di poco inferiore stato il prezzo ottenuto da Pavel, un Giosuè con madre Eros, presentato da Silvano Fabbri di Ravenna, che apriva l'asta con un IST pari a 126 ed un rispettabile Indice Muscolosità (130.5) avvalorato dalla qualifica ottimo per questo tratto morfologico. Pavel è stato acquistato per 4.050 euro dall'Az. Onofri Giuseppe di Monteaguzzo, FC. Un ulteriore interessante soggetto, Petrarca, figlio di V.U. Navaho e di

Edda, una Bartolo dell'allevamento Scozzoli, tra i più attesi per via del pedigree inusuale, è stato ritirato dal proprietario, venendo però convenzionato da Semenitaly. Su queste note di malcelata soddisfazione cala il sipario sulle aste invernali, che dopo averci inizialmente tenuti in apprensione, costringendoci addirittura a rinviarle, ci hanno regalato il piacere di ritrovare gli allevatori motivati, più che mai determinati e, considerato l'andamento delle aste, appagati dalla qualità dei tori in uscita.

E' stata l'iniezione di fiducia che aspettavamo da tempo e adesso, sulle ali dell'entusiasmo, occorre solo continuare a crederci!

agrisystem

PERUGIA

Per la moderna gestione della filiera
produttiva negli allevamenti zootecnici

Agrisystem vi propone:







- Impianti idroponici per la produzione del foraggio verde tutto l'anno
- Sistemi di alimentazione automatici (mangiatoia meccanizzata)
- Impianti di mungitura per bovini - ovini - caprini - bufalini
- Impianti per lo stoccaggio e la trasformazione del latte aziendale (caseifici - raffreddatori)

agrisystem PERUGIA Via Mercalli, 37 - Ponte San Giovanni - Tel. 075 397149

AZIENDA AGRICOLA

“LA VIOLA” S.r.l. *di Gian Michele Graziani*

*Il nostro biglietto da visita?
... 600 capi di razza Romagnola
in selezione...*



*La Viola Ilaria Campionessa Assoluta Femmine Senior
Mostra Nazionale Reggio Emilia 2004*

Contattateci!

RIPRODUTTORI, SEME ED EMBRIONI SEMPRE DISPONIBILI

LA VIOLA S.r.l. Via Cogollo, 30 - 48012 BAGNACAVALLO (RA)
Tel. 0545.61909 cell. 337.604272 - e-mail: la-viola@libero.it

di **Matteo Ridolfi**
Ufficio Valutazioni Morfologiche

AGGIORNAMENTI AUTUNNALI: MOLTE NOVITA' PER GLI ESPERTI

Secondo un collaudato programma si è conclusa, anche per il 2004, la nutrita serie degli incontri tecnici di aggiornamento riservati agli esperti del LGN, che, per quanto concerne gli appuntamenti in azienda ha avuto il seguente svolgimento:

5 Ottobre: razza Chianina

Az. Agricola Luchetti Basilio e Claudio, Collazzone - PG

7 Ottobre: razza Marchigiana

Az. Agricola F.lli Mei Carni, Civitanova Marche - MC

12 Ottobre: razza Romagnola

Az. Agricola Prato di Pietro Tassinari, Premilcuore - FC

14 Ottobre: razza Maremmana

Az. Agricola Ceri, Cerveteri - Roma

19 Ottobre: razza Podolica:
Masseria Colombo. Dr. Bettino Siciliani; Mottola - TA

Cogliamo l'occasione per esprimere uno speciale ringraziamento a tutte le Aziende coinvolte, per la disponibilità con la quale siamo stati accolti. In ciascun allevamento, oltre ad effettuare la valutazione morfologica e la successiva discussione su alcuni gruppi di soggetti, è stato simulato anche il giudizio in mostra, con relative classifiche e motivazioni da parte degli esperti.

Il risultato degli aggiornamenti è stato successivamente discusso in occasio-

ne del successivo incontro teorico di aggiornamento, svolto presso gli uffici dell'Associazione nei giorni 9-11 Novembre scorsi. In questa occasione, che ha visto riunito l'intero Corpo Esperti presso la sede dell'Associazione, è stato fatto il punto sull'attività svolta, esaminandone come di consueto i risultati ed i punti critici. Come è stato reso noto nell'occasione, il 2004 non ha visto gli esperti superare il record delle oltre 23.000 valutazioni acquisite nell'anno precedente, anche se il bilancio dell'annata, non ancora conclusa, sembra decisamente promettente.

Le lezioni presentate dai vari relatori, intervenuti nella medesima occasio-

Il gruppo degli Esperti della Razza Chianina



ne, hanno sviluppato argomenti di attualità e sono state seguite con vivo interesse dai convenuti. Un grazie particolare deve essere quindi rivolto agli illustri relatori di diversi Atenei italiani, per la qualità delle loro esposizioni, inerenti temi in linea con le più recenti delibere della Commissione Tecnica Centrale, e che citiamo di seguito: i Professori Arcangelo Gentile, della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Bologna, i Professori Francesco Panella e Mariano Pauselli, della Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia ed il Prof. Roberto Mantovani, del Dipartimento Scienze Zootecniche dell'Università di Padova. Un momento particolarmente atteso dagli esperti è coinciso con l'assegnazione dei titoli di "Esperto dell'Anno" per le rispettive razze. Come noto, si tratta di un riconoscimento assegnato al migliore esperto di ciascuna razza in funzione dei seguenti parametri:

- Numero di capi valutati e di aziende visitate nel corso dell'anno e per giornata di attività.
- Rispetto del calendario stabilito.
- Distribuzione percentuale delle classi lineari attribuite.
- Presenza agli incontri di aggiornamento e relativi risultati.
- Numero dei piani di accoppiamento personalizzati richiesti (per le sole razze specializzate).

Ad aggiudicarsi i meritati riconoscimenti sono stati i seguenti Esperti:

Razza Marchigiana: Antonio Politano, per la zona di Avellino - Benevento

Razza Chianina: Simone Caliani, per la zona di Siena - Firenze

Razza Romagnola: Duilio Bondi, per la zona di Forlì - Cesena

Razza Maremmana: Natale Carelli, per la zona di Viterbo - Rieti

Razza Podolica: Giovanni Lamanna, per la zona di Cosenza

Per completare la disamina degli aspetti salienti che hanno contraddistinto gli aggiornamenti, deve essere sottolineata la crescente importanza della popolazione femminile nello schema di selezione. Tale aspetto ha costituito il vero filo conduttore dell'intero incontro di aggiornamento.

La valorizzazione delle madri di toro,

infatti, passa attraverso l'operato degli esperti, che dovranno visionare e tenere sotto controllo le bovine più interessanti delle rispettive zone, programmandone gli accoppiamenti e segnalandone i prodotti per l'ingresso al centro genetico.

Il servizio Valutazioni Morfologiche sta continuamente evolvendosi.

Come noto, ciascun esperto può ora accedere a Data-Gest con la propria password e acquisire i capi da valutare per la zona di pertinenza. Il numero degli esperti attrezzati con il cattura-dati, che acquisiscono ad oggi il 50% delle valutazioni, verrà progres-

sivamente incrementato, riducendo i tempi ed i costi relativi alla acquisizione dei rilievi, che risulteranno qualitativamente migliori. Anche la programmazione meccanizzata degli accoppiamenti è andata progressivamente estendendosi ad un maggior numero di aziende, subendo una continua evoluzione.

E' stato infine particolarmente piacevole ritrovarci e confrontarci sulle problematiche inerenti l'attività oltre che sulle linee di sviluppo del servizio, che mirano ad accrescere l'efficacia dello schema di selezione e ad aumentare il coinvolgimento degli allevatori.

SULLE TRACCE DELLA CHIANINA

Andar per stalle per scoprire come si alleva in Umbria il "Gigante Bianco"

14-15 maggio '05

D'UMBRIA

Logo: Centro Agro-Alimentare dell'Umbria

Per informazioni: Tel. +39 0742 344214 - Fax +39 0742 341001
E-mail: info@umbriadbc.com - www.umbriadbc.com

RIUNIONE DEL COMITATO CONSULTIVO ESPERTI

Il 25 Gennaio scorso ha avuto luogo, presso la sede dell'Associazione, l'annuale riunione del Comitato Consultivo del Corpo Degli Esperti del LGN. La riunione, presieduta dal direttore Anabic, Dr. Canestrari e coordinata da Matteo Ridolfi, responsabile del servizio Valutazioni Morfologiche, ha proceduto, dopo un breve resoconto sull'attività svolta nell'annata appena conclusa, alla pianificazione dell'operatività degli esperti per il 2005, relativamente a:

Proposte di inserimento nell'Albo d'Onore

Viene proposta al Comitato Direttivo dell'Associazione, la nomina dell'esperto Sig. Mauro Giani, a far parte dell'Albo d'Onore degli Esperti per la professionalità dimostrata nel proprio ruolo di esperto e per la pluri-decennale attività svolta a favore della razza Chianina negli allevamenti delle province di Livorno e Pisa.

Designazioni dei giudici ed assistenti per il calendario mostre 2005:

Gli incarichi, relativi alle sessioni espositive delle 5 razze, verranno comunicati agli esperti e alle APA nel corso dell'annata, sperando che il calendario mostre

non subisca rimaneggiamenti a causa della blue tongue.

Meccanizzazione delle Valutazioni:

Allo stato attuale operano con il cattura dati 15 esperti ed il 50% delle valutazioni viene acquisito su supporto informatico. Sono in arrivo per il 2005 altri 3 nuovi catturadati che verranno assegnati seguenti esperti:
Serafino Vulcano , zona CS
Giovanni Lamanna, zona KR
Umberto Basagni , zona AR -GR

Attività di Aggiornamento teorico e pratico per gli Esperti e Giudici LGN:

A tale proposito sono state individuate le sedi degli aggiornamenti pratici per le diverse razze e gli argomenti delle lezioni sulle quali verrà incentrato l'aggiornamento teorico di fine anno.

Corso di Formazione per Esperti Collaboratori LGN:

Si svolgerà, a distanza di 5 anni da quello precedente, nel mese di Ottobre 2005.

Ampliamenti di razza per Esperti Collaboratori LGN:

Gli esperti impegnati negli

ampliamenti sono 4. I tirocini pratici sono in corso.

Le sedi e le date degli esami pratici verranno stabiliti nel corso dell'anno.

Ispezioni sulle Valutazioni Morfologiche:

L'apposito calendario è già stato inoltrato agli Esperti e alle APA, contestualmente al calendario delle valutazioni morfologiche relativo al 1° semestre 2005.

Esperti dell'Anno:

Il premio, attribuito agli esperti maggiormente distintisi per il lavoro svolto durante l'annata, verrà intitolato, relativamente alla razza Chianina e a partire dal 2005, alla memoria di Massimo Guerrieri, giovane esperto recentemente scomparso.

Nuovi servizi on line per gli esperti:

Verranno entro breve messe in rete, a disposizione degli esperti, previa un opportuno periodo di prova, le liste mensili dei candidati delle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola da ispezionare per il centro genetico e delle madri di toro più interessanti per ISV, morfologia e basso coefficiente di consanguineità.

ALBO D'ONORE

Fiorucci Maurizio - Giardinieri Giuseppe - Martirano Francesco
Paoletti Giuseppe - Saltari Euro - Giani Mauro

ESPERTI GUIDA

Migni Lucio - Ridolfi Matteo - Vagniluca Antonio

Razza CHIANINA

Esperti Nazionali

Basagni Umberto - Basville Francesco - Bibi Mario - Caliani Simone - Casetti Elio - Chiavini Antonio - Del Re Claudio - Filippini Francesco - Luchetti Marco - Migni Lucio - Montagnoli G. Paolo - Paghi Gilberto - Ridolfi Matteo - Vagniluca Antonio

Esperti Collaboratori

Boncio Paolo - Carelli Natale - Conti Giovanni - Corbianco Stefano - Dominici Paris - Forabosco Flavio - Franchi Franco
Giani Mauro - Guarcini Roberta - Lenzi Elisa - Luchetti Marco - Migni Mauro - Valigi Andrea

Razza MARCHIGIANA

Esperti Nazionali

Caimmi Daniele - Chiavini Antonio - Filippini Francesco - Guerrini Giannetto - Gugliotta Andrea - Migni Lucio
Lupi Fabio - Politano Antonio - Ridolfi Matteo - Saltari Euro - Vagniluca Antonio - Valori Massimiliano

Esperti Collaboratori

Carazzi Claudio - Di Cicco Caterina - Guarcini Roberta - Mattei Simone - Mei Andrea - Traversini Marco

Razza ROMAGNOLA

Esperti Nazionali

Chiavini Antonio - Filippini Francesco - Giuliani Gianluca - Mengoli Stefano - Migni Lucio - Pattuzzi Fabio - Ridolfi Matteo
Scozzoli Maurizio - Vagniluca Antonio - Verlicchi Raul

Esperti Collaboratori

Bondi Duilio - Giorgio Rocco - Guarcini Roberta - Matassoni Paride - Tonetti Lorenzo

Razza MAREMMANA

Esperti Nazionali

Aliffi Romano - Basville Francesco - Carelli Natale - Cortesi Stefano - Guarcini Roberta - Migni Lucio - Pezzali Guido
Ridolfi Matteo - Sabelli Alessandro - Vagniluca Antonio

Esperti Collaboratori

Del Re Claudio - Moretti Giuseppe

Razza PODOLICA

Esperti Nazionali

Aliffi Romano - Di Tommaso Rocco - Giorgio Rocco - Marcantonio Vito - Migni Lucio - Morelli Albino - Nigro Salvatore
Ridolfi Matteo - Vagniluca Antonio - Vulcano Serafino

Esperti Collaboratori

Falcone Francesco - Guarcini Roberta - Lamanna Giovanni - Masino Carlo - Urga Domenico

"Un fiore all'occhiello" ... della Razza Chianina



La serie di articoli dedicati a quelle aziende che, per qualità genetica del bestiame e capacità manageriali dell'allevatore, rappresentano la punta di diamante nell'allevamento delle razze italiane, continua oggi con la Chianina. Vi presentiamo l'azienda Le Querce de' Chiari, di Borgo San Lorenzo, in provincia di Firenze.

Tutto quello che fa, Mario Chiari vuole farlo al meglio. E va giustamente orgoglioso della CHI-MA, la lavanderia industriale che negli anni ha sviluppato e consolidato a partire da una piccola attività familiare, e che oggi grazie al suo ingegno ed alla sua inventiva, conta ben cento dipendenti.

La campagna e l'allevamento ce l'ha però nel sangue e negli anni si è cimentato con successo nell'allevamento di suini, pecore Suffolk, cavalli da trotto e Chianine, ottenendo molte soddisfazioni, come testimoniano coccarde, trofei e foto disseminati un po' dovunque in casa e in azienda.

La passione per la Chianina è scattata nel 1996 quando, in occasione della Fiera di Gonzaga, ha occasione di vedere bestiame di qualità che lo colpisce per la sua eleganza e la sua bellezza; acquista così la sua prima femmina, Elda, dall'azienda Vanni Ottorino

(AR) decidendo di avviare un allevamento in selezione. Negli anni successivi acquista riproduttori da molte eccellenti aziende delle province di Siena e Livorno (Massi Emilio, La Fratta, Fabbrini, Fontarronco, Il Pollaiolo, Mecherini Fosco, Giannellini Edilio) e utilizza in FA molti dei migliori tori disponibili (Deodato, Dono, Eugenio, Fanfullo, Ammiraglio).

Oggi il suo allevamento conta circa 80 pregevoli capi; i 200 ettari di magnifici boschi e pascoli avuti in affitto dalla Provincia e dalla Curia sono compresi tra i Comuni di Scarperia, Firenzuola e Borgo San Lorenzo e si innalzano fino ai 960



Mario Chiari

L'AZIENDA

Azienda Agricola Le Querce de' Chiari di Mario Chiari.

Località: Borgo San Lorenzo (FI)

Superficie aziendale: 200 ettari

Consistenza dell'allevamento: 80 capi bovini Chianini



Vitelli chianini al pascolo

metri del Passo del Giogo. Altissima la qualità del bestiame che conta ben 22 vacche valutate tra gli 86 ed i 91 punti di valutazione morfologica e nessuna sotto gli 83.

La carriera espositiva delle Querce de' Chiari inizia già nel '97, con la prima partecipazione alla Mostra Nazionale di Bastia Umbra (PG); da allora l'azienda non è mai mancata

a nessun appuntamento importante per la razza. Nel '98 e nel '99, sia a Bastia Umbra che a Ponte a Tressa (SI) piazza molti suoi soggetti ai primo posti cominciando a conquistare una certa notorietà nell'ambiente degli addetti ai lavori; ciò anche grazie all'abilità di



Mauro Rimini, collaboratore dell'azienda ed handler di classe che si aggiudicherà il titolo di Miglior conduttore della mostra.

Alla Nazionale di Ponte a Tressa del 2000 l'azienda coglie il suo primo grande successo con Fadia, bellissima figlia di Eugenio, acquistata dall'azienda Massi Emilio (SI) e proclamata prima classificata della 7° categoria nonché Campionessa Assoluta Senior di mostra.

Di spiccata femminilità e tipicità razziale, corretta, muscolosa ed estremamente potente, Fadia si afferma su concorrenti di altissimo livello, regalando una grande vittoria alla provincia di Firenze (foto su taurus 5/2000 pag 14).

Dopo la sospensione delle mostre del 2001 dovuta all'afta, l'azienda torna a calcare i ring



Mirko di Polledraia



Isonzo de' Chiari

getti come Narciso ed Isonzo de' Chiari. In particolare nell'asta di gennaio 2005, il secondo miglior prezzo, pari a 6.300 euro, viene ottenuto proprio da Pluto de' Chiari, abilitato alla IA con un IST pari a 132,3 ed un altissimo Indice Muscolosità (143.9) e acquistato dall'Azienda Poggiovalle di Terni.

Al centro genetico Mario Chiari ha anche acquistato diversi ottimi riproduttori, tra cui Mammuth del Chiostro e Mirko di Polledraia, attualmente in azienda.

Un vero vulcano di idee e di energia, Mario è anche Consigliere del Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, della Cooperativa di macellazione dell'Alto mugello, dell'APA e dell'Unione Provinciale Agricoltori di Firenze.

nel 2002 più agguerrita che mai. Con Mammuth del Chiostro, un bellissimo figlio di Dazzo dell'azienda Fabbrini, conquista il primo posto nella 5° categoria maschi; con Isonzo dei Chiari, uno straordinario figlio di Fanfullo e di Fadia, molto tipico, lungo e muscoloso, presentato dall'azienda Atanasi (PG) si aggiudica il titolo di Campione Assoluto Senior di mostra. La bellissima Fadia bisca il successo del 2000 e, nonostante la non più verde età, viene proclamata Campionessa Assoluta Senior di mostra.

Dopo una nuova sospensione delle fiere del 2003 dovuta alla Blue Tongue, nel 2004 l'azienda si presenta puntuale all'appuntamento di Bastia Umbra, segnando un bel goal con Ostia, una figlia di Isonzo prima classificata nella quarta categoria e ottenendo diversi altri buoni piazzamenti. Ad affiancare Mauro Rimini e Stefano Chiari nella conduzione dei soggetti, c'è Massimo Generini, un

nuovo giovanissimo collaboratore che vince al suo esordio il Concorso Giovani Conduttori.

Ai brillanti risultati delle esposizioni, Chiari affianca altri importanti traguardi: entra molto presto a far parte del circuito degli allevatori che conferiscono vitelli al Centro genetico, dove ottiene ottime quotazioni in asta per diversi suoi sog-

Lavoro, determinazione, intelligenza, il sostegno di una famiglia unita sono gli ingredienti che gli hanno permesso di raggiungere traguardi di tutto rispetto non solo nell'allevamento ma in ogni aspetto della sua vita.



Fadia

INFEZIONE DELL'OMBELICO

L'infezione e conseguente infiammazione dell'ombelico sono processi patologici che si verificano subito dopo la nascita.

A volte la disinfezione che viene effettuata non è da sola sufficiente o meglio non viene fatta in tempo. A nulla o poco servono le applicazioni di tintura di iodio se l'ombelico si è già imbrattato di feci.

È pertanto necessario ricordare da subito che per prevenire questa patologia, oltre alla già citata disinfezione, occorre tenere il luogo dove partorisce la bovina ben impagliato e più pulito possibile.

L'ombelico si può infiammare in una delle sue parti ed avremo quindi un'onfalite se l'infezione è sottocutanea, un'onfaloflebite se l'infezione interessa la vena ombelicale, un'onfaloarterite se l'infezione interessa una delle due arterie o un'infezione dell'uraco (l'uraco è il dotto che collega la vescica con i sacchi fetali, funzionante durante la vita embrionale).

Generalmente siamo abituati a vedere la forma più frequente di questa pato-



Foto 1 - Regione ombelicale con fistola e pelo imbrattato di pus

logia ovvero l'onfalite che si manifesta con una tumefazione a livello ombelicale sottocutaneo dapprima dura e dolente con moderato rialzo febbrile e

risentimento generale e quindi con formazione di un ascesso che fistolizza da solo o con applicazione di pomate a base di iodio o con l'apertura chirurgica.

Ben più insidiose sono le altre forme che spesso non vengono osservate immediatamente e che sono sempre accompagnate da un risentimento generale grave e difficile da guarire.

In questi casi le complicazioni più frequenti sono le localizzazioni dell'infezione a carico del fegato, dei reni, dei polmoni, del cuore e delle articolazioni. Mentre nelle onfaliti la terapia antibiotica generalmente è sufficiente, negli altri casi da sola non basta e occorre intervenire chirurgicamente per rimuovere la parte del cordone ombelicale interessata dall'infezione e localizzata all'interno della cavità addominale.

Qui di seguito riportiamo il caso di un



Foto 2 - Regione ombelicale disinfettata prima dell'intervento

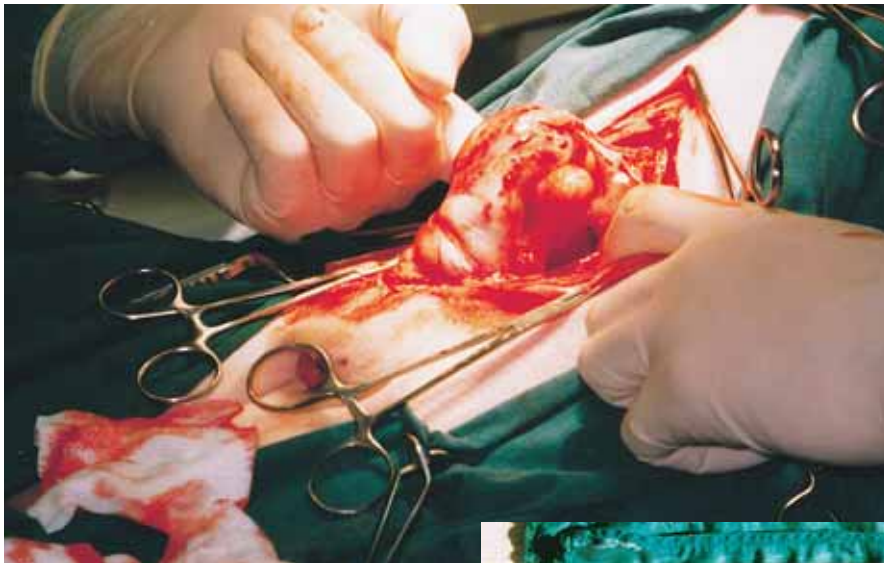


Foto 3 - Particolare del cordone ombelicale infetto

vitello che è stato affetto da un'onfalo-flebite ovvero da infezione della vena ombelicale che è collegata al fegato. Alla visita clinica l'animale presentava temperatura febbrile, scarso appetito e diarrea intermittente; una tumefazione del cordone ombelicale che alla palpazione addominale si estendeva come una formazione cilindrica del diametro di 3 cm circa fino al fegato. Osservando la cute intorno all'ombelico si poteva notare che il pelo era imbrattato di pus e che era presente

una piccola fistola [foto 1 e 2]. L'intervento chirurgico che viene effettuato in anestesia generale consiste nella rimozione della parte di ombelico interessata dall'infezione (in questo caso arrivava fino al fegato) [foto 3 e 4]. L'intervento prosegue quindi con la chiusura della parete addominale, una buona disinfezione della parte e copertura antibiotica per 10 giorni [foto 5].

Foto 4 - Cordone infetto ripieno di pus della lunghezza di 20 cm circa dopo rimozione chirurgica

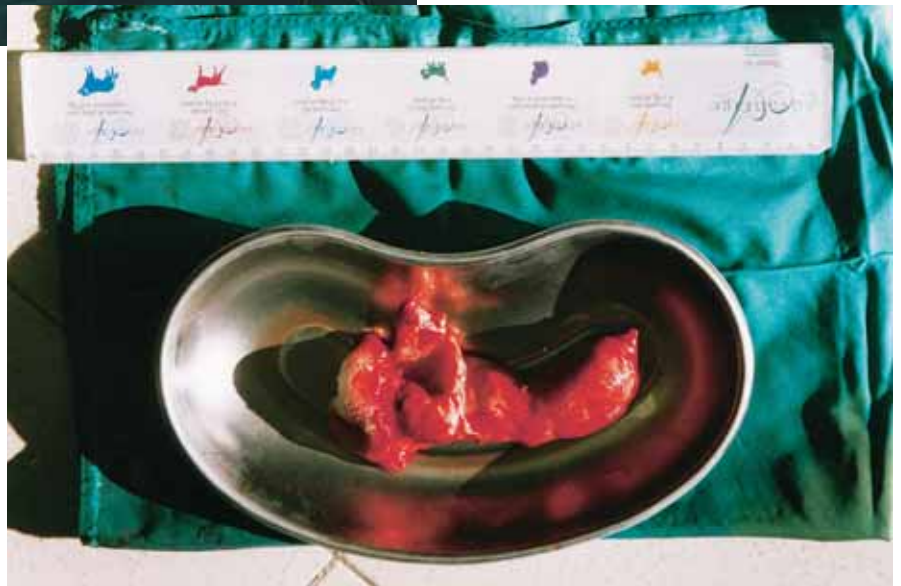


Foto 5 - Vitello durante il risveglio





Agriumbria

XXXVII edizione
1-2-3 aprile 2005



MOSTRA NAZIONALE

- > AGRICOLTURA
- > ZOOTECNIA
- > ALIMENTAZIONE



orario 9-19



Piazza Moncada
06083 Bastia Umbra Perugia
t. +39 075 8004005 - 8004140 f. +39 075 8001389
www.umbriafiere.it
info@umbriafiere.it

di **Andrea Gaddini**
Dottore in Agraria

ANALISI SENSORIALE DELLA CARNE: LO SVOLGIMENTO DEL TEST

In precedenti lavori sono stati descritti a grandi linee i parametri presi in considerazione nella valutazione sensoriale della carne (panel test) e la procedura di sele-

zione e addestramento dei componenti dei gruppi di assaggiatori. Analizziamo ora i dettagli pratici dello svolgimento delle prove di assaggio, come le modalità, i locali

e le attrezzature, cercando di mettere a fuoco alcuni errori da non compiere.

LA NECESSITÀ DELLA CONCENTRAZIONE

Tutti coloro che mangiano carne hanno esperienza di valutazioni sensoriali collettive di tale alimento, soprattutto in occasione di feste o riunioni con amici o parenti, con carni di particolare pregio e preparazioni molto accurate. In queste situazioni il fattore psicologico incide molto sul giudizio che si esprime: si hanno aspettative sulla carne prima ancora di assaggiarla, si è influenzati dalle abitudini e dalle tradizioni alimentari della famiglia, in particolare dalla modalità di cottura e dai condimenti, i quali possono essere aggiustati a proprio piacere, c'è anche l'influenza dei contorni e l'accompagnamento dei vini, che possono esaltare o meno la pietanza, e soprattutto il giudizio espresso dagli altri commensali può portare a modificare la propria impressione iniziale, specie in persone influenzabili: tutto questo porta all'espressione di un giudizio affettivo piuttosto che analitico.

Il giudizio del componente di un panel deve essere di tutt'altro genere: innanzitutto deve essere individuale e privo di qualunque influenza esterna, deve essere riferito solo alla carne, senza le modificazioni di ingredienti aggiunti (compreso il sale), deve essere sganciato da qualunque influsso culturale o tradizionale, deve essere espresso su carne cotta in modo standardizzato, per poter essere paragonabile con altri giudizi, e soprattutto deve essere espressione della specifica preparazione tecnica ricevuta dall'esperto, la quale richiede il massimo della concentra-



Foto 1

Carne di Qualità Protetta e Certificata

delle razze bovine italiane
Chianina, Marchigiana, Romagnola

Il marchio **IGP** garantisce origine e qualità



CHIANINA



MARCHIGIANA



ROMAGNOLA



Prodotto garantito dal Ministero per le Politiche
Agricole e Forestali ai sensi dell'Art. 10
del Regolamento CEE 2081/92



“**Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale**” è il marchio di *Indicazione Geografica Protetta* che tutela le migliori carni prodotte dai bovini di razza **Chianina, Marchigiana e Romagnola**.

Il riconoscimento comunitario unico in Italia nel settore delle carni bovine, premia le caratteristiche di pregio di questi animali, allevati con sistemi tradizionali e migliorati attraverso un'attività di selezione rigorosa.

Piccole aziende che utilizzano ampiamente il pascolo insieme ad una alimentazione fondata sull'uso di foraggi e concentrati prodotti sui terreni aziendali.

Dal 1961 il *Ministero dell'Agricoltura* ha affidato all'*Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne* il compito del miglioramento genetico delle razze autoctone, della loro promozione e diffusione.

Oggi le razze **Chianina, Marchigiana**

e Romagnola sono ben note sia in Italia che all'estero come razze specializzate nella produzione di carne di altissima qualità.

Qualità che dipende anche dal suo particolare patrimonio genetico e da un naturale e specifico equilibrio ormonale che favorisce l'ottenimento di soggetti maturi per la macellazione a pesi elevati ma a giovane età.

Conseguentemente i contenuti delle carni in grasso ed in colesterolo sono ridotti ed il rapporto tra acidi grassi insaturi/saturi resta più elevato e simile a quello delle altre carni indicate dieteticamente per contrastare i problemi cardiovascolari.

Il compito della valorizzazione di queste carni spetta al *Consorzio Carni Bovine Italiane - CCBI* che ha gestito in passato il marchio di qualità “5R”, primo marchio ufficialmente riconosciuto dal *Ministero*

per le Politiche Agricole e Forestali.

Attualmente, avendo dato rapida attuazione al Regolamento CE 2081/92, il *Consorzio* gestisce il marchio *IGP* che qualifica la carne di **Chianina, Marchigiana e Romagnola** attraverso l'effettuazione di severi controlli previsti dal Disciplinare di Produzione approvato a Bruxelles con Regolamento CE 154 del 20 gennaio 1998, pubblicato in G.U.CEL. del 21 gennaio 1998.

Oltre alla provenienza dall'area tipica di allevamento il Disciplinare vincola i sistemi di gestione e di alimentazione, fissa le età di macellazione e i parametri qualitativi della carcassa e della carne.

Attraverso il marchio *IGP* il *Consorzio Carni Bovine Italiane - CCBI* garantisce ai consumatori l'origine, la qualità e la salubrità delle proprie produzioni.

CONSORZIO PRODUTTORI CARNE BOVINA PREGIATA DELLE RAZZE ITALIANE

Perugia - Tel. 075 6079508 - e.mail: ccbi@anabic.it www.ccbi.it

Progetto realizzato con il contributo del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali D.M. 61655





Foto 2

zione durante l'assaggio.

Di conseguenza è necessaria un'accurata progettazione della prova e la predisposizione di locali adatti, per garantire agli assaggiatori il massimo isolamento l'uno dall'altro e dall'ambiente esterno per permettere loro di esprimere un giudizio analitico.

ORGANIZZAZIONE DELLA PROVA

Gli assaggiatori vanno avvertiti per tempo della data e dell'orario della prova, che nella maggior parte dei panel test è in tarda mattinata, tra le 10 e le 11, sia perché la mattina è il momento di maggiore efficien-

za percettiva, sia per essere abbastanza lontani dalla colazione, senza essere troppo vicini all'ora di pranzo, dato che la fame o la sazietà influenzano notevolmente il giudizio sugli alimenti.

Seguendo le prescrizioni del Regolamento dell'Unione Europea sull'assaggio degli oli vergini di



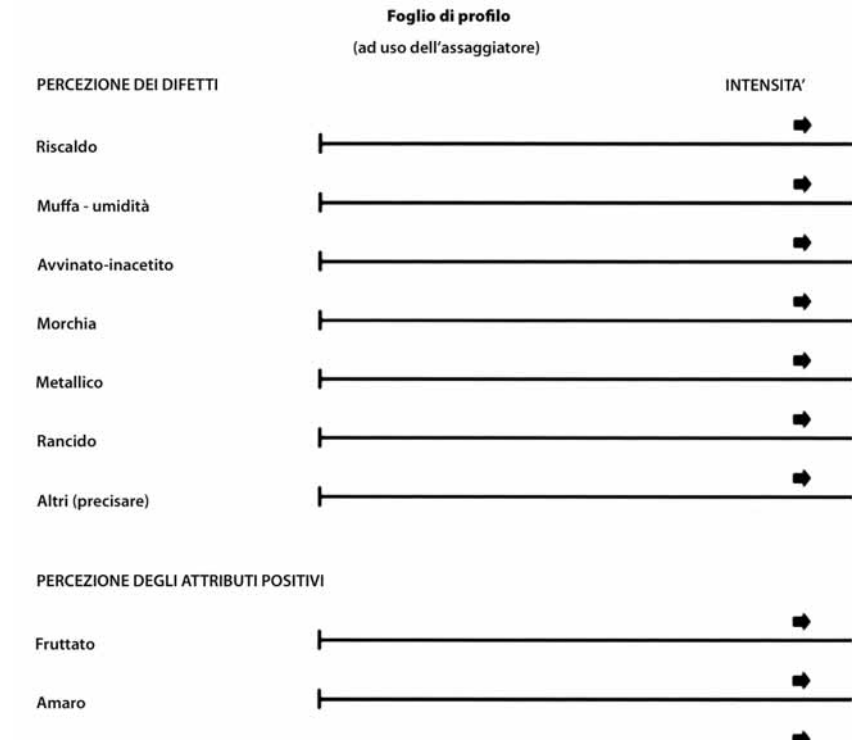
Foto 3

oliva (n. 2568/91) è consigliabile chiedere agli assaggiatori di non fumare nei 30 minuti prima del test, di non usare saponi o profumi che lascino odori persistenti e di non mangiare nell'ora che precede la prova; inoltre si chiede loro di comunicare al capo panel l'esistenza di disturbi temporanei che impediscano la percezione o di particolari condizioni psicologiche che impediscano la concentrazione, perché venga valutata la loro eventuale esclusione dalla prova.

Le tecniche di cottura utilizzabili sono diverse: su piastra elettrica (foto 1), al forno, in umido con pentola a pressione, fritta o a bagno maria, con diverso impatto sui parametri da valutare, perciò è consigliabile usare quella più diffusa a livello internazionale, cioè la cottura su piastra elettrica, possibilmente doppia, per standardizzare i risultati e renderli confrontabili con le prove eseguite da altri gruppi di ricerca; la piastra va scaldata inizialmente per almeno 10 minuti per raggiungere la temperatura di esercizio.

Tutti i campioni di carne in ogni caso devono essere forniti agli assaggiatori alla temperatura prevista per la prova (di solito 70°C), evitando che si raffreddi, visto che nella carne la maggior parte degli aromi si sviluppa a caldo; la temperatura va controllata durante la cottura con termometri a sonda di alta precisione tarati spesso e accuratamente, e bisogna evitare di superare la temperatura prevista, per non modificare l'aroma e soprattutto la succosità della carne. Nella cottura si deve prestare attenzione a non sporcare la piastra, per evitare che gli ultimi campioni assumano sapore di bruciato: la soluzione migliore a questo problema è avvolgere le fette da cuocere in fogli di alluminio (foto 2).

Per esigenze organizzative può essere conveniente cuocere anticipatamente le fette di carne da cui



si ricaveranno i campioni, che andranno poi avvolti uno per uno in fogli di alluminio per evitarne il disseccamento e conservati alla temperatura scelta per l'assaggio in apparecchi termostatici: se si sceglie di consegnare tutti i campioni all'inizio della sessione, il che è utile per limitare i contatti dei panellisti con l'esterno e limitarne le distrazioni, si possono usare apparati come quelli usati per sciogliere la cera per depilazione, riempiti di sabbia (foto 3), disposti in ogni postazione di assaggio, se invece si sceglie di consegnare i campioni uno alla volta, si possono usare gli scaldavivande in uso nella ristorazione collettiva o qualunque altro apparato adatto all'uso.

I piatti su cui sono serviti i campioni devono essere di coccio e vanno tenuti sempre molto caldi, per questo dopo un certo numero di assaggi devono essere sostituiti con altri, conservati in scaldapiatti o qualunque altro apparato con la stessa funzione; i tempi delle sostituzioni vanno sperimentati empiricamente

in quanto dipendono dalla rapidità di raffreddamento dei piatti, e quindi dall'ambiente.

È bene assicurarsi che stoviglie e posate non conservino l'odore del detersivo usato per lavarli.

Come visto in un precedente lavoro, i campioni vanno identificati con dei numeri, ma per evitare che questi numeri influenzino positivamente o negativamente il giudizio, essi non devono essere progressivi ma casuali, di tre cifre; inoltre anche la posizione di ogni campione nella sequenza deve essere casuale e diversa per ogni assaggiatore, per minimizzare alcuni effetti di disturbo che non sono eliminabili, come l'effetto posizione, che porta a sottovalutare i campioni assaggiati per ultimi e gli effetti contrasto e convergenza, secondo i quali un campione influenza la valutazione di quelli successivi. L'ordine, nel caso si consegnino i campioni tutti insieme, è letto dall'assaggiatore sulla scheda di valutazione fornitagli, ed è opportuno ricordargli di seguire scrupolosa-

QUALITÀ ITALIANA

Chianina, Marchigiana, Romagnola...
...le 3 razze amiche della salute



La vera carne italiana garantita dai marchi

Ufficialmente riconosciuti dalla Commissione Europea
Regolamento CE 134/98 del 20/01/98 - G.U.C.E. 21/1/98 L15/6

CONSORZIO PRODUTTORI CARNE BOVINA PREGIATA DELLE RAZZE ITALIANE - C.C.B.I. - 5R
S. Martino in Colle - Perugia Telefono 075/6079308 Fax 075/6079309
internet: www.anabic.it e-mail: ccbi@anabic.it

mente la sequenza.

Per evitare influenze reciproche bisogna far presente agli assaggiatori che l'ordine dei campioni è diverso per ognuno, e quindi che i loro vicini di postazione assaggeranno di volta in volta dei campioni di carne diversi dai loro.

In ogni caso si deve iniziare somministrando un campione di prova, cioè non oggetto di giudizio, per evitare l'effetto di disturbo del primo campione e "tarare lo strumento".

Ogni volta che la quantità di carne a disposizione lo renda possibile sarà opportuno fornire a ogni panellista almeno due campioni da ciascun pezzo di carne, per minimizzare gli errori, ma questo è ovviamente molto difficile per tagli piccoli, come quelli di vitello o, ancora di più, di agnello.

DURATA DELLA SESSIONE

Le condizioni della prova favoriscono la concentrazione dell'assaggiatore solo su alcune caratteristiche sensoriali della carne e lo isolano, per quanto possibile, dalle influenze esterne, ma si deve ricordare che la capacità di concentrazione di un individuo su un compito complesso come quello di giudice o di valutatore organolettico non può essere molto prolungata, e questo limita il numero dei campioni che si possono sottoporre all'assaggio in ogni singola sessione.

L'intervallo tra un campione ed il successivo dovrebbe essere di due o tre minuti: un tempo più breve porta ad un accavallarsi di sensazioni troppo rapido mentre un tempo più lungo toglie concentrazione; anche quando tutti i campioni vengono consegnati all'inizio della prova va comunque chiesto al panellista di iniziare ogni assaggio solo quando il capo panel gli comunica di farlo.

Quanto alla cadenza delle sessioni, due volte alla settimana sono più che sufficienti per non stancare i



panellisti e non creare loro problemi per eccessive assenze dal lavoro. Il numero dei parametri da analizzare va limitato: in genere si chiede agli assaggiatori di esprimersi su solo tre parametri, la tenerezza, la succosità e l'aroma, anche se dalla carne si potrebbero ricavare più informazioni, come ad esempio la descrizione e la valutazione dei singoli componenti dell'aroma oppure

il rilevamento di odori e sapori anomali; bisogna però valutare il grado di addestramento del panel per capire quante informazioni si possano chiedere di fornire su campioni di carne di pochi grammi in pochi secondi di masticazione. Nel caso si decida di esaminare il profilo sensoriale della carne, i singoli componenti dell'aroma e del sapore possono essere individuati

dagli stessi componenti del panel, in seduta congiunta: ognuno di essi può segnalare quali aromi o sapori percepisce nel campione e il capo panel può scegliere quelli più "votati", comunque in numero limitato, per includerli in una scheda per una successiva valutazione in cui si valuti l'intensità di ogni odore.

La tendenza più diffusa oggi è di valutare l'intensità degli aromi e degli odori con una scala non strutturata, in cui si individua su un segmento di retta dove si situa il campione in esame, rispetto agli estremi del segmento.

Nella foto 4 è riportato un esempio di scheda con tale tipo di scala tratta dal Regolamento CE n.796/2002 sull'olio di oliva, che ha modificato il già citato Regolamento 2568/91.

I LOCALI PER LA PROVA SENSORIALE

La concentrazione richiesta per la valutazione sensoriale della carne può essere disturbata da stimoli esterni, per questo è necessario che l'ambiente in cui opera lo distraiga il meno possibile dal compito che sta svolgendo. La situazione migliore è quella in cui si dispone di locali adibiti solo ai panel test, composti di cabine singole (anche smontabili) o di postazioni separate da divisori (foto 5), che isolino gli assaggiatori l'uno dall'altro e dall'ambiente esterno, in caso contrario si deve cercare di sfruttare i locali che si hanno, cercando comunque di avvicinarsi il più possibile a una condizione di isolamento sensoriale dall'ambiente circostante, assegnando agli assaggiatori delle postazioni distanziate e, in

ogni caso, vincolando tutti al massimo silenzio durante la prova.

Le cabine o le postazioni, devono essere di dimensioni confortevoli per l'assaggiatore: il citato Regolamento dell'Unione Europea n. 2568/91 consiglia le seguenti dimensioni: larghezza: 0,75 m (0,85 m con lavandino), profondità della tavola: 0,50 m, eccesso del paravento: 0,20 m, altezza minima dei paraventi a partire dalla tavola: 0,60 m, altezza della tavola: 0,75 m. Nelle cabine o postazioni può essere presente un piccolo lavandino, sostituibile con una bacinella, per permettere dall'assaggiatore di sputare il campione, il che è necessario per l'assaggio di vino o di olio, molto meno nel caso della carne.

Le pareti delle cabine o dei locali devono essere di tinta uniforme, neutre, meglio se bianche, di mate-



Foto 6

TAURUS

Anno XVI - N.3/2004 - Bimestrale

TAURUS

Anno XVI - N.5/2004 - Bimestrale



PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE ALLEVATORI BOVINI ITALIANI DA CARNE
PER LA CONOSCENZA E DIFFUSIONE DELLE RAZZE CHIANINA,
MARCHIGIANA, ROMAGNOLA, MAREMMANA E PODOLICA

Rinnova l'abbonamento a **TAURUS**

**Periodico
dell'Associazione
Nazionale Allevatori Bovini
Italiani da Carne
per la conoscenza
e diffusione
delle razze CHIANINA,
MARCHIGIANA,
ROMAGNOLA,
MAREMMANA,
PODOLICA**

12
mesi

**5 numeri bimestrali
+ il supplemento a carattere
scientifico "TAURUS SPECIALE"**

€ 20

sconto soci APA

€ 15

Per informazioni: ANABIC S. Martino in Colle - Perugia 06070
Tel. 075.6070011 - Fax 075.607598
e-mail: tarducci@anabic.it - www.anabic.it

riali facilmente lavabili.

L'illuminazione nel caso del panel sulla carne deve essere bassa e in genere si usano lampade a luce rossa, che impedisce di percepire il colore del campione, in modo che il panellista non ne sia condizionato nel giudizio sugli altri parametri; questo ovviamente non vale nel caso della valutazione del colore, che richiede invece un'illuminazione ottimale.

L'isolamento acustico dall'esterno è necessario e, in mancanza di cabine insonorizzate, lo si deve ottenere con mezzi alternativi; in caso di panel in locali temporanei questi ultimi dovrebbero essere situati in luoghi con bassi rumori di fondo. È possibile prevedere la diffusione di musica di sottofondo se questo aiuta la concentrazione dei panellisti, che possono essere consultati in proposito.

Va assolutamente assicurato l'isolamento olfattivo dai locali in cui la carne viene cucinata, ad esempio con impianti di ventilazione che mantengano un flusso d'aria diretto dalla sala d'assaggio verso i locali di cottura: questo è un problema specifico dell'assaggio di prodotti cotti e in particolare della carne, che durante la cottura, specialmente su piastra, sprigiona odori molto intensi che possono condizionare fortemente la valutazione organolettica. Inoltre bisogna curare che la pulizia dei locali e delle superfici non venga effettuata con detersivi profumati, che possano lasciare odori e, in caso di utilizzo di locali non adibiti permanentemente a sala d'assaggio, bisogna evitare di scegliere quelli nei quali si svolgano attività che lasciano tracce olfattive, come ad esempio alcune prove di laboratorio, e sarebbe il caso di evitare anche locali in cui si fuma abitualmente.

I locali per l'assaggio devono avere una temperatura confortevole, che non costringa gli assaggiatori a distrarsi per il troppo freddo o il troppo caldo, quindi, visto che gli

assaggi possono compiersi in diversi periodi dell'anno, si devono predisporre impianti di riscaldamento e condizionamento per garantire il comfort in qualsiasi stagione. Il citato regolamento comunitario n. 2568/91 consiglia una temperatura di 20-22°C e una umidità relativa del 60-70 %.

I locali destinati ai panel test vanno attentamente protetti dall'ingresso accidentale di estranei, con avvisi ben visibili o anche con la presenza di personale addetto.

L'accesso alla sala di assaggio durante la prova deve essere quindi permesso solo agli addetti alla prova, e comunque deve essere limitato per quanto possibile: per questo le cabine o le postazioni per l'assaggio se possibile vanno dotate di dispositivi per la consegna dei campioni ed il ritiro dei piatti sporchi, come doppi sportellini scorrevoli (foto 6), cilindri rotanti o ribaltate, e comunque, in assenza di tali accorgimenti, è preferibile che una sola persona distribuisca i campioni passandoli agli assaggiatori da dietro e in silenzio. Ricordiamo comunque che nessuno deve informare i panellisti su cosa stiano assaggiando.

I contatti tra assaggiatori e organizzazione della prova per non disturbare gli altri panellisti si svolgono di preferenza tramite segnali luminosi, come l'accensione di lampadine colorate: ad esempio l'assaggiatore può azionare una luce rossa per segnalare di aver completato l'assaggio e, quando tutte le luci rosse saranno accese, gli organizzatori potranno comunicare tramite luce verde che i piatti possono essere restituiti o che è stato consegnato un nuovo campione, da ritirare dallo sportellino, o ancora che la prova è terminata.

Se un assaggiatore ha necessità di chiarire dei dubbi o segnalare problemi al capo panel lo deve fare in sede separata per non disturbare gli altri componenti del panel. In alternativa alle schede cartacee

la valutazione può essere espressa mediante computer, possibilmente collegati in rete, che presentano il vantaggio di non richiedere la successiva digitazione dei dati, con notevole risparmio di tempo per gli organizzatori, ma è evidente che ciò richiede la disponibilità di un alto numero di computer, difficilmente ottenibile dagli Istituti di ricerca.

Bibliografia

ASPA - Associazione Scientifica di Produzione Animale (1996), Metodiche per la determinazione delle caratteristiche qualitative della carne. Università degli Studi di Perugia.

Cross H.R., Durland P.R., Seideman S. C. (1986) Sensory qualities of meat. In "Muscle as food" a cura di P.J. Bechtel, Academic Press, Orlando, USA.

Gaddini A., Iacurto M. (2004) La valutazione sensoriale della carne. *Taurus*, 1: 13-17.

Gaddini A. (200..) Analisi sensoriale della carne: la valutazione degli assaggiatori. *Taurus*. 5-2004.

Lawrie R.A. (1983), Scienza della carne. Edagricole, Bologna p. 271-281.

Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti *Gazzetta ufficiale delle Comunità Europee* n. L 248 del 05/09/1991 pag. 0001 - 0083

Regolamento (Ce) n.796/2002 della Commissione del 6 Maggio 2002 recante modifica del regolamento (CEE) n.2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti e le note complementari di cui all'allegato del regolamento (CEE) n.2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune. *Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee* n. L 128/8 del 15.5.2002.

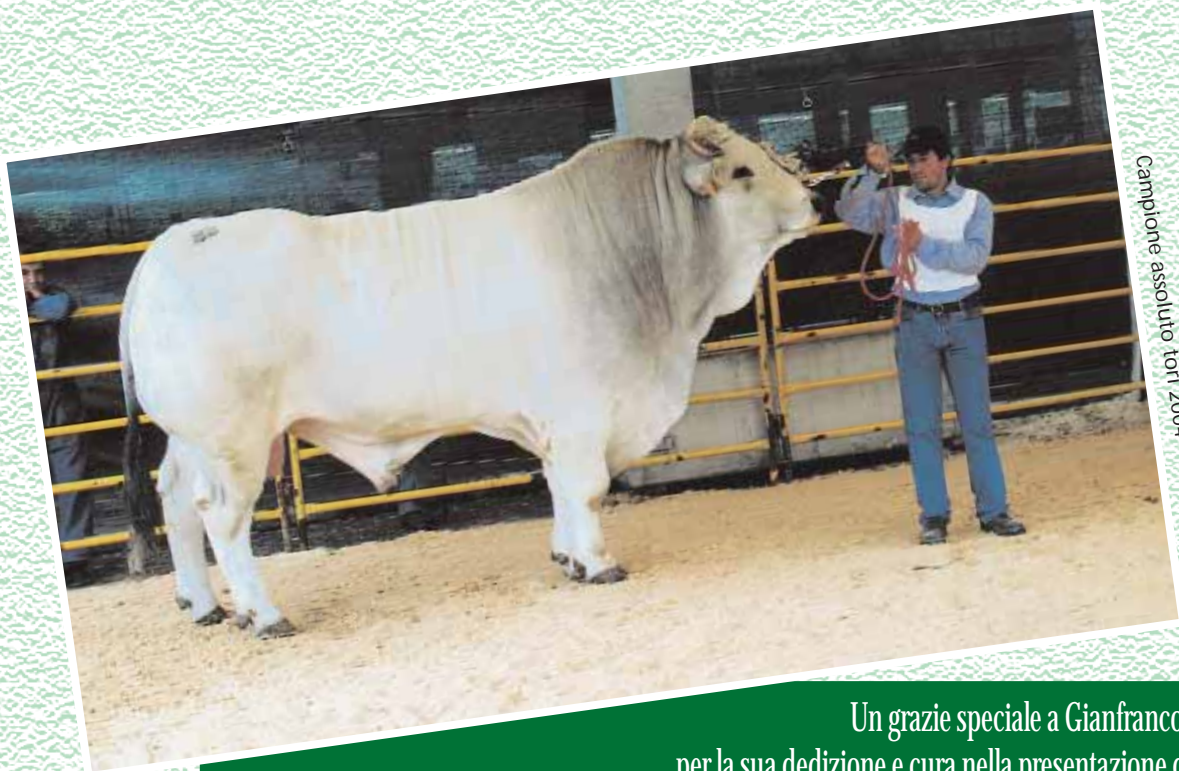


Ville Unite Romagnola

17^a MOSTRA NAZIONALE RAZZA ROMAGNOLA
REGGIO EMILIA 16 - 18 APRILE 2004

Un Campione che si conferma!

Ville Unite Manso



Campione assoluto tori 2004

Un grazie speciale a Gianfranco Carapia
per la sua dedizione e cura nella presentazione di Manso

VILLE UNITE ROMAGNOLA

Via Viazza, 27 - 48010 Gambellara (RA)

Telefono e fax +39 544 551 298 - Cell. +39 335 280100

E-mail: villeunite@sira.it web page: www.romagnola.it

INCONTRO CON GLI ALLEVATORI DI CHIANINA DELLA PROVINCIA DI PERUGIA

Il 9 dicembre scorso si è svolto presso le strutture dell'Anabic un incontro con gli allevatori perugini della razza Chianina. L'evento, organizzato dall'Associazione congiuntamente all'APA di Perugia si prefiggeva lo scopo di sensibilizzare gli allevatori relativamente alle tematiche che contraddistinguono lo schema selettivo della razza, la quale sta vivendo nella regione una fase di forte crescita. Ad aprire ufficialmente l'incontro sono stati il direttore Anabic, Dr. Paolo Canestrari, che ha rivolto ai presenti un cenno di benvenuto sottolineando l'importanza del connubio tra progresso genetico e valorizzazione commerciale delle produzioni, e da I dr. Marco Prepi. Direttore dell'APA di Perugia, il quale ha illustrato brevemente il programma della mattinata introducendo di volta in volta i diversi relatori. La prima relazione è stata presentata da Matteo Ridolfi, dell'ufficio Valutazioni Morfologiche, che ha introdotto l'importanza dei rilievi di morfologia in funzione della valutazione genetica dei riproduttori per il tipo, dell'Indice selezione Vacca e del servizio Accoppiamenti Programmati, che si prefigge la massima valorizzazione delle risorse genetiche della razza. A seguire, la relazione

di Flavio Forabosco, dell'ufficio Valutazioni Genetiche, ha posto l'accento sui indici di morfologia con particolare riferimento alla longevità funzionale delle fvatrici.

Il successivo intervento in programma, svolto da Andrea Petrini, tecnico del CCBI, ha tracciato un excursus dell'attività svolta nell'ambito della valorizzazione e commercializzazione delle carni contraddistinte dal marchio IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", che ha imposto all'attenzione della grande distribuzione le razze bianche italiane da carne e principalmente la Chianina. Il clou dell'evento era però rappresentato dalla esposizione sulla normativa relativa alla Blue Tongue, che ha visto impegnato il Dr. Sergio Scorcelletti in una ampia e interessante disamina, particolarmente sentita e apprezzata dagli intervenuti, che hanno posto al relatore numerose domande. La lezione del Dr. Scorcelletti, in virtù della sua chiarezza e dell'interesse che ha generato, sarà oggetto di un approfondimento che comparirà prossimamente sulle pagine della rivista. A concludere la mattinata è stata la colazione offerta dall'anabic, che ha concluso in maniera conviviale questo interessante incontro.

NUOVO ANNO E ANCORA PROMOZIONE PER IL CCBI INIZIANDO CON "MIA 2005"

Anche il 2005 inizia all'insegna della promozione per il CCBI, con la partecipazione ad una delle fiere di settore più prestigiose ed importanti in Italia, il "MIA 2005" svoltasi a Rimini dal 5 all'8 febbraio.

Il "MIA" è la fiera leader nel settore dei consumi alimentari extra domestici, rivolgendosi specificamente al mercato della ristorazione fuori casa, come ristorazione commerciale (ristoranti, catering, etc.) e ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziendali, etc.).

All'interno della manifestazione si è svolta, inoltre, una tavola rotonda dal titolo "Da prodotto agricolo a marketing territoriale: la carne di razza Romagnola" con molti importanti interventi, tra cui quello di Stefano Mengoli (presidente del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale) organizzata dalla provincia di Rimini, a cui è seguita una degustazione di piatti a base di carne Romagnola IGP.

Molti sono stati i contatti commerciali

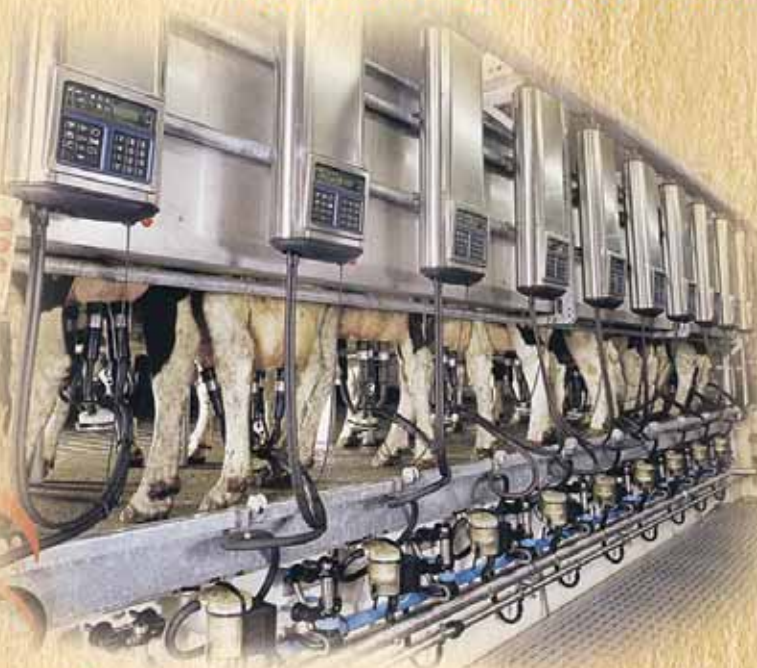
intrapresi dal CCBI, che prospettano un forte interesse da parte della ristorazione per il prodotto a marchio IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", a dimostrazione della indiscussa qualità riconosciuta della carne prodotta dalle nostre razze (grazie anche all'ottimo lavoro di miglioramento genetico svolto in questi anni) e dell'indirizzo che sta prendendo gran parte della ristorazione, sempre più interessata al prodotto di qualità certificato e garantito.

I prossimi appuntamenti primaverili a cui

il consorzio parteciperà attivamente con una propria rappresentanza e in cui sarà lieto di incontrare tutti coloro che desiderano avere informazioni e contatti, saranno:

- Tirreno C.T. : Massa Carrara dal 27 febbraio al 3 marzo;
- Agrifood: Verona dal 3 a 6 marzo;
- Agriumbria 2005: Bastia Umbra (PG) dal 1 al 3 aprile;
- Degusta 2005: Bologna il 18 aprile;
- Brixia Expo: Brescia dal 20 al 23 maggio.





Sala di mungitura



Doppiofondo per ricotta



Polivalente e tavolo per la trasformazione del latte in formaggio



Refrigeratore latte da stalla

CR INOX IMPIANTI
ATTREZZATURE ED IMPIANTI
PER IL LATTE E LA SUA TRASFORMAZIONE

COMUNICATO STAMPA

ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI

Indicate dal presidente Nino Andena all'Assemblea AIA LE PRIORITA' PER IL RILANCIO DELLA ZOOTECNIA.

Nella relazione di apertura del Presidente il punto sulla situazione e le prospettive del settore e su attività e programmi dell'Organizzazione.

Migliorare il reddito dell'azienda zootecnica e conquistare la completa fiducia del consumatore: questi per il presidente dell'AIA, Nino Andena, gli obiettivi prioritari per il rilancio della zootecnia italiana, alle prese con una crisi economica tra le più difficili di sempre.

Lo ha ribadito con forza nella sua relazione di apertura all'Assemblea dell'Associazione Italiana Allevatori, tenutasi a Roma presso l'Hotel Quirinale mercoledì 15 dicembre 2004. Dopo alcuni importanti adempimenti statuari ed un commosso ricordo in memoria del Presidente Onorario dell'AIA, Carlo Venino, recentemente scomparso, il presidente Andena ha fatto il punto sulla situazione e le prospettive del settore zootecnico, coinvolto in un profondo processo di ristrutturazione, e su attività e programmi dell'Organizzazione.

La crisi – ha ricordato – sta ormai interessando la generalità dei comparti dell'allevamento nazionale, sia da latte che da carne, e colpisce anche aziende che per dimensioni e collocazione territoriale fino a poco tempo fa non avevano avuto significativi problemi. In grave pericolo gli allevamenti ubicati in aree montane e marginali. Anche se la loro chiusura – ha sottolineato Andena - non comporta particolari conseguenze dal punto di vista della produzione globale, avrà invece pesanti ripercussioni a livello di equilibrio territoriale e della presenza stessa dell'attività zootecnica in molte aree svantaggiate.

Le cause della crisi sono ovviamente molteplici ma, per il Presidente dell'AIA, il problema vero, quello che rischia di diventare insopportabile, è l'inarrestabile perdita di redditività delle imprese. Una redditività compromessa non solo da un decennio di ripetute emergenze e da un indebitamento verso le banche che ha ormai raggiunto livelli insostenibili, ma soprattutto dal crollo dei prezzi all'origine e dal divario inaccettabile tra i prezzi che vengono pagati all'impresa zootecnica e quelli imposti al consumatore. A titolo di esempio, dalle stalle alla tavola, si registrano aumenti per il latte alimentare fresco del 300%; per il formaggio pecorino del 400%; per la bistecca di manzo del 250% e del 500% per il salame. Un'evidente conferma della mancanza di potere contrattuale del settore.

Per il Presidente dell'AIA è quindi più che urgente creare condizioni idonee per intese interprofessionali capaci di definire prezzi alla stalla, sia per il latte bovino ed ovicaprino che per la carne, soddisfacenti, in grado di assicurare una più corretta redistribuzione del valore aggiunto tra le varie componenti della filiera e quindi una più giusta remunerazione all'imprenditore, comparabile con quella di altri settori economici. Andena si è anche detto preoccupato, a livello di mercato, per il calo dei consumi e, sotto l'aspetto sociale, per l'invecchiamento degli addetti al settore che rende problematico il ricambio generazionale, favorendo lo spopolamento di vaste aree del territorio nazionale.

Sulla crisi – ha poi aggiunto – pesa molto anche un fattore psicologico. L'incertezza del futuro sta bloccando gli investimenti e quindi l'innovazione, fattori indispensabili alla crescita delle capacità produttive e competitive del nostro allevamento.

Una situazione di difficoltà – ha rimarcato Andena - che abbiamo denunciato da tempo, a partire dalla Conferenza Zootecnica Nazionale del gennaio scorso, che ha aperto le celebrazioni per i sessant'anni di fondazione dell'AIA, fino alla recente presentazione del Rapporto sulla Zootecnia Bovina in Italia.

Iniziative forti, di denuncia e proposta, di elaborazioni di azioni e programmi a sostegno di un progetto di sviluppo basato sul confronto e l'intesa fra le componenti istituzionali, professionali e produttive del sistema zootecnico e della filiera agroalimentare italiana.

Il Presidente dell'AIA ha poi invitato a riflettere sulla necessità per il nostro Paese, fortemente deficitario di prodotti zootecnici, di fissare limiti invalicabili di autoapprovvigionamento per le produzioni di origine animale, per non compromettere il patrimonio agroalimentare "made in Italy", basato sulla materia prima di matrice nazionale. Un patrimonio non solo economico, ma anche di tradizione e di cultura. In questo contesto, Andena si è anche detto d'accordo con il ministro delle Politiche Agricole e Forestali, Gianni Alemanno, sulla necessità di difendere il regolamento comunitario sulla protezione delle denominazioni di origine, in particolare di quelle dei prodotti caseari, e del loro riconoscimento internazionale.

Il Presidente dell'AIA non ha mancato inoltre di esprimere apprezzamento per l'attenzione dimostrata dal ministro Alemanno ai pressanti problemi ed alle istanze del mondo zootecnico e organizzativo. Se la crisi non ha raggiunto

livelli irreversibili – ha riconosciuto Andena - lo si deve in gran parte ai provvedimenti finanziari e legislativi varati su iniziativa Mipaf. Tra queste misure ha ricordato in particolare la legge su quote e latte fresco, il decreto sulla "blue tongue" e, di recente, quello sulle assicurazioni – fortemente caldeggiato dall'AIA – che estende la copertura assicurativa agevolata ai danni causati dalle epizootie negli allevamenti e morti in stalla del territorio nazionale. Una copertura assicurativa, con contributo statale, che rende le polizze facilmente sottoscrivibili dagli allevatori.

Da parte sua, a livello interno, l'Organizzazione degli Allevatori – ha sottolineato Andena - è impegnata in un generale processo di "rivitalizzazione" del Sistema organizzativo teso a razionalizzare risorse umane e finanziarie ed assicurare nuovi e sempre più efficienti servizi per il miglioramento dell'allevamento nazionale e delle capacità professionali dei produttori, che devono saper governare i grandi cambiamenti in atto nello scenario europeo e mondiale. In questo contesto ha ricordato gli incontri organizzativi per Direttori delle Associazioni Allevatori di Catania e Montesilvano e la creazione di un unico polo informatico a supporto dell'operatività del Sistema allevatori ed in particolare delle procedure di etichettatura e tracciabilità dei prodotti della filiera zootecnica-agroalimentare, a tutela della sicurezza sia del consumatore che

dell'azienda.

Un piano di sviluppo – ha tenuto a precisare il Presidente dell'AIA - che passa attraverso la diffusione in tutti gli allevamenti di tecniche moderne orientate alla sostenibilità dei processi produttivi, alla qualità di prodotti garantiti con l'adesione a sistemi collaudati e monitorati di produzione. Nel contempo gli allevatori per primi si fanno carico della buona pratica zootecnica, non dettata dalla sola convenienza economica bensì nel consapevole rispetto di un'etica che gli è propria, imperniata sulla gestione eco-compatibile dell'allevamento, sul benessere degli animali, la sicurezza alimentare, il presidio del territorio.

Servono dunque – ha ribadito - azioni mirate a migliorare la competitività dei prodotti zootecnici italiani, sia sul mercato nazionale che internazionale; servono indicazioni chiare per capire quale zootecnia serve per il futuro.

Solo a queste condizioni – ha infine concluso il presidente AIA Andena – saremo in grado di invertire i trend negativi, rinnovare le basi della nostra redditività e competitività e di continuare a fare la nostra parte, con passione, professionalità ed impegno totale, per conseguire quegli obiettivi di sviluppo e di crescita che sono nell'interesse generale del Paese.

Roma, 15 dicembre 2004

COMUNICATO STAMPA ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI E ASSOCIAZIONE NAZIONALE ALLEVATORI FRISONA ITALIANA

NASCE IL POLO INFORMATICO AIA-ANAFI

Le Assemblee dell'ANAFI e dell'AIA, svoltesi rispettivamente il 14 e 15 dicembre scorsi, hanno deliberato la creazione di un polo informatico unico del Sistema, attraverso la costituzione della "Nuova Italservice". La Società nasce dalla fusione del Ced dell'AIA e l'Italservice dell'ANAFI ed i pesi societari sono del 51% dell'Associazione Italiana Allevatori, che esprimerà la Presidenza e del 49% dell'ANAFI, alla quale sarà deputata la Direzione.

Si tratta di un evento storico per il mondo allevatorio, hanno più volte sottolineato nella loro presentazione congiunta i presidenti delle due Associazioni Allevatori, Nino Andena e Maurizio Garlappi. Una decisione auspicata e condivisa anche dal MIPAF, che permetterà all'AIA di fornire agli allevatori, attraverso lo sfruttamento multifunzionale del dato, le diverse risposte alle loro molteplici neces-

sità. La nuova società nasce da un accordo tra l'AIA e l'ANAFI e sarà aperta ad un eventuale ingresso di altre associazioni del sistema allevatori.

In una congiuntura zootecnica particolarmente difficile l'AIA e l'ANAFI hanno avuto il coraggio di prendere una decisione molto importante. Una scelta che ha l'obiettivo di razionalizzare i costi, sfruttando a 360° i dati che il sistema degli allevatori raccoglie e gestisce, controlli funzionali e libro genealogico. Questa sinergia permetterà lo sviluppo di un sistema informativo multifunzionale sia nelle diverse tipologie di dati, nel loro valore aggiunto e nella disponibilità per tutte le strutture pubbliche e dell'organizzazione che ad essi vorranno accedere.

Roma, 24 gennaio 2005

IGS

**Semen and
embryoes
available all
over the world**

Italiana Genetica e Servizi
San Martino in Colle 06070 Perugia
Tel. + 39 (0)75 6079201 Fax 607598
Website: www.anabic.it E-Mail: igs@anabic.it



CIRIO Marchigiana
Matricola/Tattoo: MC 128587
Nato/Born: 02 - 10 - 1993



MIRINO Marchigiana
Matricola/Tattoo: PE 105642
Nato/Born: 04 - 01 - 1990



DAMASCO Marchigiana
Matricola/Tattoo: MC 131056
Nato/Born: 11 - 09 - 1994



DAINO Marchigiana
Matricola/Tattoo: MC 130819
Nato/Born: 20 - 10 - 1994



BIRBO Marchigiana
Matricola/Tattoo: AN 123271
Nato/Born: 20 - 11 - 1992



LOTAR Marchigiana
Matricola/Tattoo: 51IT042000030051
Nato/Born: 24 - 07 - 1999



ERODE Marchigiana
Matricola/Tattoo: PS 116651
Nato/Born: 07 - 06 - 1995



DEODATO Chianina
Matricola/Tattoo: SI 129233
Nato/Born: 28 - 04 - 1994



ISIDORO Marchigiana
Matricola/Tattoo: 51IT007PS029C035
Nato/Born: 12 - 04 - 1998



ETTORE Chianina
Matricola/Tattoo: SI 132821
Nato/Born: 24 - 12 - 1995



L st ss r tm

Gl st ss r tt

L st ss m n



felicità, l'eccezione, un'immagine che è in
comune. Gli st ss r tm v r l v r n m n n l
risultato. Il risultato, L st ss m n tt n l ult
che, quindi, tt r t r n t n n l l e t n
il risultato. L st ss r tt c r s r n s m n n m,
e s r n t r u c c e s s u s l s.

V r n s s s tutt r u s t
r s s r l v str r t n r l
Il risultato, e s t r c n n m n
n l l v r n e, n l l r u z n l m n t z t e n e
S r n t r n l v s r n z n l l c r n l s s n, c h c r m t
r p e l l e n n t u s s m l s f l f u t u r l n r,
n e s s u n t r e s t r u n' z n s m r m n
e d i t e n n m n m r t l v s t r f u e.



1952-2 2

C n u n' m e n l l o t r.