



TAURUS

Anno XVI - N. 2/2005 - Bimestrale

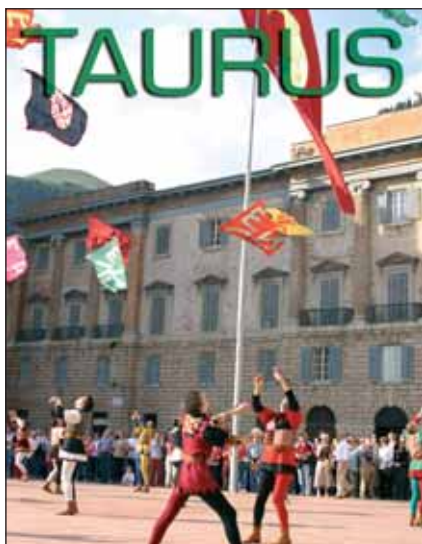
PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE ALLEVATORI BOVINI ITALIANI DA CARNE
PER LA CONOSCENZA E DIFFUSIONE DELLE RAZZE CHIANINA,
MARCHIGIANA, ROMAGNOLA, MAREMMANA E PODOLICA

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



Congresso Mondiale delle Razze Bovine Italiane da Carne
Gubbio 2005

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:

Gaetano Panza, Piero Boni, Umbria
Fiere S.p.a., Roberto Gatto

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 • 2/2005 - Bimestrale



CONGRESSO

4

4° Congresso Mondiale delle Razze
Bovine Italiane da Carne
Un Congresso che passerà alla storia

Roberta Guarcini

CENTRO GENETICO

27

Aste di Pasqua... senza sorpresa!

Lucio Migni



MOSTRE

29

Chianina esaltante a Bastia!

Matteo Ridolfi

ESTERO

34

Speciale Marchigiana in Brasile:
Campo Grande e Londrina 2005

Giannetto Guerrini



VETERINARIA

38

La colica nel bovino

Piero Boni



un Congresso che passerà alla storia

Si è concluso con un successo superiore alle più rosee previsioni il Quarto Congresso Mondiale delle Razze Bovine Italiane da Carne, svoltosi a Gubbio (PG) nei giorni 29 aprile -1 maggio 2005, nella splendida sede del Park hotel Ai Cappuccini. Gli spazi ampi ed eleganti a disposizione, la grande professionalità dell'equipe dei Cappuccini, hanno permesso di ospitare al meglio le 500 persone, di cui oltre 60 ospiti internazionali, che hanno partecipato al congresso.

Vincente la scelta di aprire la manifestazione, nella mattina di venerdì, con un breve ed incisivo spot, che con suggestive immagini delle Razze Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica, ha voluto fin dalle prime battute catturare l'attenzione del pubblico e rendere onore alle grandi protagoniste dell'evento. Al termine della proiezione, il

Presidente dell'Associazione ha preso la parola dando lettura al telegramma augurale del Segretario Generale della Presidenza della Repubblica Gaetano Gifuni:

"In occasione del Quarto Congresso Mondiale delle Rzze Bovine Italiane da Carne Il Presidente della Repubblica esprime apprezzamento all'Associazione per il valore scientifico ed economico di questa iniziativa che valorizza e promuove un settore importante del mercato globale. A Lei, egregio presidente, ai partecipanti e a tutti i presenti il Capo dello Stato invia un cordiale augurio di buon lavoro, cui unisco il mio personale.

Il Dr. Lemarangi ha quindi aperto ufficialmente il Congresso rivolgendosi così al pubblico in sala:

"Gentili Signore, Egregi signori, Autorità tutte, gentili ospiti e delegati di altri paesi. E' con vivo piacere che, in qualità di

Presidente dell'Anabic, apro i lavori del "IV° CONGRESSO MONDIALE DELLE RAZZE BOVINE ITALIANE DA CARNE" tornato in Italia dopo 11 anni, in un periodo di grande attenzione verso le nostre razze, che con orgoglio abbiamo voluto definire una opportunità per la zootecnia moderna.

Questo Congresso sarà, ci auguriamo, una grande occasione di confronto e di riflessione: verranno presentate l'evoluzione della filiera dei Bovini Italiani da Carne, le realtà di allevamento nei diversi paesi, e, nelle sessioni scientifiche, molti qualificati lavori sui temi della Genetica e del Miglioramento, della Produzione e del Management, della Qualità e del Mercato. **D e s i d e r o** dunque esprimere a nome dell'ANABIC e di tutti gli allevatori italiani di Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica, che qui rappresentano, la gratitudine alle Autorità

di **Roberta Guarcini**
Ufficio Mostre

presenti e verso le Istituzioni, gli Enti e le persone che hanno permesso di realizzare questo grande evento celebrativo delle nostre razze.

E' doveroso ringraziare il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed il Ministro Alemanno per la fiducia riposta nella nostra Associazione e nelle razze che essa rappresenta; per il contributo ed il sostegno che offrono al lavoro di selezione e di miglioramento, anche in occasione di questo Congresso. Grazie alle Regioni che hanno prontamente risposto alla nostra richiesta e che patrocinano l'evento. Al proposito, è doveroso ricordare le Regioni e gli Assessorati di Abruzzo, Basilicata, Calabria, Emilia-Romagna, Lazio, Marche, Molise, Toscana ed Umbria che hanno contribuito, anche finanziariamente, all'organizzazione dell'evento. Uno speciale ringraziamento va alla Regione Umbria che supporta ed accoglie il nostro Congresso, al Comune ed al Sindaco di Gubbio, che ospitano nella loro splendida città tutti i partecipanti. Grazie, poi, all'Associazione Scientifica di Produzione Animale, alla

Federazione Europea di Zootecnia, all'International Committee for Animal Recording, per il patrocinio che hanno concesso al Congresso ed al mondo scientifico che ha portato un ricchissimo contributo, con lavori di grande spessore tecnico.

Un sentito ringraziamento ancora va alla Camera di Commercio di Perugia, al Centro Agroalimentare, alle Province di Ancona e di Arezzo per aver contribuito all'accoglienza dei congressisti nelle tre giornate dei lavori congressuali e durante i tour post Congresso, in cui, i partecipanti potranno toccare con mano le realtà produttive di cui parleremo in questa sede.

Un ringraziamento fraterno al Consorzio Carni Bovine Italiane ed al Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, per le iniziative organizzate che potremo apprezzare in questi giorni.

Grazie anche, a Sviluppumbria, a Umbriafiere, alle Associazioni Regionali e Provinciali Allevatori tutte, per la collaborazione preziosa che hanno dato. Un ringraziamento particolare va all'Associazione Italiana Allevatori per il rinnovato impegno verso la filiera carne bovina, che, ci auguriamo, possa contribuire ad un ulteriore rilancio del settore. Grazie poi agli allevatori dei bovini delle nostre 5 razze, perché, è comunque grazie a loro e per loro che questo Congresso è stato indetto. Senza il loro coraggio e la loro perseveranza oggi non saremmo qui a celebrare le nostre razze. Da ultimo, non per importanza, ma perché i complimenti, in casa, vengono per ultimi, desidero ringraziare i componenti del comitato scientifico: Prof.



*Il Presidente dell'ANABIC
dr. Francesco Lemarangi*

Giovanni Bittante Presidente, Dr. Angelo Ciardiello, Prof. Adalberto Falaschini, Prof. Sergio Gigli, Prof. Alessandro Giorgetti, Prof. Francesco Panella, Prof. Alessio Valentini per il prezioso lavoro svolto. E ancora il personale tutto dell'ANABIC che si è adoperato, a volte, al limite della sua pazienza e resistenza fisica e mentale, per organizzare e realizzare tutto quello che in questi tre giorni vivremo e che, mi auguro, resterà come un ricordo positivo nei cuori e nelle menti di tutti noi".

Al termine, il Primo Cittadino di Gubbio, Dr. Orfeo Goracci, ha voluto dare il proprio personale benvenuto ai congressisti, esprimendo grande apprezzamento per l'iniziativa dell'Anabic ed invitando i convenuti italiani e stranieri a gustare la calda accoglienza della città eugubina e le molte bellezze dell'Umbria.

A fare gli onori di casa anche la Presidente della Regione Umbria, Dr.ssa Maria Rita Lorenzetti, che si è soffermata sul momento estremamente favorevole allo sviluppo delle Razze Bianche, citando il significativo aumento delle consistenze, che ha riguardato tutte e cinque le razze tutelate dall'Anabic; il processo di



*Il Sindaco di Gubbio
dr. Orfeo Goracci*

Carne di Qualità Protetta e Certificata delle razze bovine italiane Chianina, Marchigiana, Romagnola

Il marchio IGP garantisce origine e qualità



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



razionalizzazione delle strutture aziendali che ha portato verso un lento ma costante aumento delle dimensioni medie; l'attività dei Centri genetici, che evidenzia negli anni un trend nettamente positivo nelle prestazioni produttive delle cinque razze italiane; lo sviluppo del Consorzio Carni Bovine Italiane testimoniato dal consistente incremento delle macellerie convenzionate e dei rapporti con la grande distribuzione organizzata; la recente costituzione del Consorzio di Tutela dell'Indicazione Geografica Protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" con compiti di vigilanza e di salvaguardia dell'immagine della relativa produzione; l'intensificarsi dei contatti e dei rapporti commerciali con gli operatori stranieri. Un contesto estremamente positivo, sia a livello nazionale che internazionale, che ha considerato una premessa importante per la migliore riuscita della manifestazione. Al termine del Suo saluto, la Dr.ssa Lorenzetti ha accolto insieme al Sindaco e al Presidente gli ospiti internazionali; fra l'emozione generale, il direttore dell'Anabic, Dr. Paolo Canestrari, ha presentato i responsabili delle delegazioni estere di Messico, Brasile, Stati Uniti, Australia,

Sudafrica, Olanda, Inghilterra, Svezia, Irlanda e Ungheria, che hanno sfilato nella sala con le bandiere dei rispettivi paesi, accompagnati dal caloroso applauso dei presenti; particolare commozione hanno suscitato, in chiusura, la bandiera italiana e le note dell'Inno di Mameli. Conclusa la cerimonia di apertura, il Presidente ha illustrato la propria relazione "L'evoluzione della zootecnia italiana da carne nel nuovo panorama europeo", al termine della quale hanno portato il proprio saluto il Presidente dell'AIA Dr. Nino Andena ed il Prof. Pierlorenzo Secchiari, Presidente di Aspa; presenti inoltre il Presidente Nazionale di Confagricoltura Dr. Federico Vecchioni, con il Presidente Regionale Dr. Carlo Sagrini, il Vice Presidente Nazionale di Cia Dr. Alessandro Salvadori ed il Direttore regionale di Coldiretti Umbria Francesco Lisi. Assente purtroppo, a causa di una concomitante riunione del Consiglio dei Ministri, il Ministro dell'Agricoltura On.le Gianni Alemanno che ha formu-



*Il Presidente della Regione Umbria
dr.ssa Maria Rita Lorenzetti*

lati i migliori auguri ed espresso rammarico per la mancata presenza.

LA FILIERA DELLE CARNI ITALIANE: DALLA GENETICA ALLA VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO

Al termine della cerimonia di apertura e dopo la colazione di lavoro, si è tenuta la sessione speciale "La filiera delle carni italiane: dalla genetica alla valorizzazione del prodotto". In que-



La cerimonia di apertura

sto ambito, le relazioni del Direttore dell'Anabic, del Dr. Francesco Scala e della Dottoressa Laura Marisa La Torre del Mipaf, del Sig. Stefano Mengoli del Consorzio di Tutela dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, del Sig. Francesco Fedeli del CCBI, del Dr. Federico Mariotti del Parco Tecnologico dell'Umbria, hanno dato una panoramica esaustiva dell'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 RAZZE BOVINE ITALIANE DA CARNE NEL MONDO

Ampio spazio è stato dato alle Associazioni straniere di razza che, in questa apposita sessione, hanno illustrato le realtà di allevamento, selezione e mercato nei vari Paesi del mondo in cui sono allevate le nostre Razze Bovine Italiane da Carne. In particolare sono intervenuti:



*Il dirigente del MIPAF
dr. Francesco Scala*

Adolfo J. Treviño Garza (Chianina, Marchigiana e Romagnola del Messico), José Louis Bilha Balan (Marchigiana del Brasile), Tom Rijken (Marchigiana del Benelux), John Omphray (Marchigiana del Regno Unito), Lucia Marini (Marchigiana in Albania), John Adams (Chianina dell'Australia), Ing-Mari Abrahamsson (Chianina in Svezia), John Onley (Romagnola in Australia), Armando Balocco (Romagnola in Sudafrica), Nancy Laxton (Romagnola negli Stati Uniti), Joe Garrett (Romagnola in Irlanda), Imre Bodó (Grigia ungherese)

GENETICA E MIGLIORAMENTO

La giornata di sabato e la domenica mattina sono state interamente dedicate alle sessioni specificamente di carattere scientifico. I lavori si sono aperti con la sessione di genetica nell'ambito della quale sono state presentate ben 16 relazioni. I lavori hanno riguardato aspetti innovativi ed approfondimenti sulla selezione dei bovini da carne: in particolare 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 stato dedicato inoltre alle ricerche sulla variabilità genetica e di genetica molecolare. Come chairman della sessione si sono alternati il Prof. Giovanni Bittante, Presidente del Comitato Scientifico del Congresso e della Commissione Tecnica Centrale dell'Anabic ed il prof. Alessio Valentini dell'Università di Viterbo.

PRODUZIONE E MANAGEMENT

In questa sessione sono stati presentati 15 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 stati trattati inoltre alcuni temi concernenti i profili ormonali e l'assetto immunologico dei bovini e presentati i risultati di alcuni progetti



*Il Direttore dell'ANABIC
dr. Paolo Canestrari*

di sviluppo in varie aree italiane e straniere. Alla presidenza si sono alternati il prof. Francesco Panella dell'Università di Perugia ed il prof. Adalberto Falaschini dell'Università di Bologna.

QUALITÀ E MERCATO

17 lavori sono stati presentati in questa sessione, affidata alla autorevole guida del Prof. Alessandro Giorgetti dell'Università di Firenze ed al Prof. Sergio Gigli, dell'Istituto sperimentale per la Zootecnia di Tormancina. Gli argomenti trattati erano relativi agli effetti di differenti diete, sistemi di allevamento e linee genetiche sui caratteri quanti-qualitativi della carcassa e della carne: caratteristiche fisiche, composizione chimica e degli acidi grassi, analisi sensoriale. Sono inoltre stati presentati 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.

L'AREA ESPOSITIVA

All'interno dei Cappuccini, una delle



*In alto: gli stand
A destra: la sessione poster
In basso: una delle tappe
del programma turistico*

due sale congressi disponibili è stata adibita ad area espositiva. Qui sono stati realizzati gli stand dell'Anabic e dell'IGS srl, del CCBI e del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, dell'AIA, delle ARA di Umbria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Lazio, Abruzzo, Basilicata, Calabria, Sicilia, delle Apa di Potenza e Matera, del Centro Agroalimentare dell'Umbria, del Centro Tori Chiacchierini.

Una parte della sala è stata riservata alla sessione poster, nutrita al pari delle altre con ben 33 lavori presentati in questa modalità.

GLI ATTI DEL CONGRESSO

Gli oltre 100 lavori, fra orali e poster, presentati al Congresso sono stati raccolti nel volume degli Atti, curato dal dottor Francesco Filippini, responsabile della Segreteria Scientifica.

Disponibili anche su CD, gli atti sono stati distribuiti in occasione del congresso. Chi fosse interessato a ricevere la pubblicazione può inoltrare la richiesta alla segreteria dell'Anabic.

IL PROGRAMMA TURISTICO

Per gli accompagnatori, nelle giornate di venerdì e sabato, sono state

organizzate visite guidate in alcune fra le più belle cittadine umbre.

A Perugia, i partecipanti hanno potuto ammirare la Rocca Paolina, un inatteso percorso sotterraneo che si apre tra antiche case nobiliari e moderne tecnologie; la Fontana Maggiore ed il Palazzo dei Priori, gioielli architettonici e scultorei dell'età comunale della Perugia medievale, l'Arco Etrusco, monumentale porta urbana risalente all'epoca etrusca e le molte altre bellezze della principale città dell'Umbria.

Assisi, città della pietra rosa e del misticismo umbro, ha mostrato tutto il suo splendore nella Basilica di





Nella foto: domenica pomeriggio, aperitivo in Piazza dei Consoli a Gubbio, durante il suggestivo spettacolo degli Sbandieratori

Francesco, centro della spiritualità francescana e culla dell'arte medievale europea, nella Basilica di Santa Chiara, fondatrice dell'ordine delle Clarisse, nella superba Piazza del Comune.

Anche Spello, adagiata su uno sperone del Monte Subasio, ha ammaliato i partecipanti con le molte sue bellezze di epoca romana, medioevale e rina-

scimentale. Infine nel pomeriggio di domenica, dopo la conclusione delle sessioni scientifiche, per tutti i congressisti è stata organizzata una piacevole passeggiata alla scoperta di Gubbio, la città della folle Corsa dei Ceri che offre un centro cittadino ottimamente conservato nel suo aspetto medievale. Con la collaborazione ed il contributo dell'ammi-

nistrazione comunale, è stato possibile visitare il Duomo, la Chiesa di San Francesco, il Quartiere San Martino, concludendo la passeggiata nella trecentesca Piazza dei Consoli, dove è stato offerto un delizioso aperitivo accompagnato da una splendida e coloratissima esibizione degli Sbandieratori di Gubbio.

HANNO PARLATO DI NOI

L'Ufficio stampa, affidato a Segni e Suoni s.r.l. di Ancona, ha lavorato molto per promuovere l'evento prima, durante e dopo la sua realizzazione. Notevole è stata l'attenzione dei media, con passaggi televisivi ripetuti su Tg 5 Nazionale, Tg 3 Nazionale, Tg 3 Umbria, Tg 3 Toscana, Tg 3 Marche, Gambero Rosso Channel, Tele Gubbio, TEF Umbria. Comunicati radio sono stati diffusi da Radio Rai 1 e Radio Rai 3. E' stato inoltre realizzato un web tg quotidiano nelle tre giornate congressuali con commenti ed interviste. Molti articoli sono stati pubblicati su Il Sole 24 Ore, La Nazione, Il Messaggero, Il Corriere dell'Umbria, Il Giornale dell'Umbria, L'Informatore Zootecnico, L'Informatore Agrario, Professione Allevatore etc.

LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ITALIANE DI QUALITÀ

La buona cucina italiana e la ricchezza delle produzioni tipiche nazionali contribuiscono a rendere il turismo in Italia una esperienza indimenticabile. Particolare attenzione è stata quindi posta nella valorizzazione delle produzioni regionali e, segnatamente, delle carni italiane,



La cena al Salone del Gusto d'Umbria presso Umbria Fiere Maschiella, Bastia Umbria

sia durante le colazioni di lavoro sia nelle tre serate congressuali.

Venerdì il Centro agroalimentare dell'Umbria ha organizzato, in collaborazione con Umbriafiore Spa, una magnifica serata per i congressisti, che si è svolta nel suggestivo Teatro del Gusto d'Umbria all'interno del centro fieristico Maschiella a Bastia Umbra.

Un raffinato viaggio alla scoperta dei sapori, colori e profumi della terra

Umbria che ha deliziato gli ospiti, allietati dall'esibizione di un gruppo in costume che ha eseguito piacevoli canti e danze medievali.

Per valorizzare al meglio il "made in Italy" è stata programmata, sabato 30 aprile, nella splendida cornice della settecentesca Villa Benveduti di Gubbio, una serata dedicata ai prodotti tipici regionali italiani nel corso della quale sono state offerte molte ricercate prelibatezze che il nostro ter-

Lo staff





La cena di gala, sponsorizzata dal Consorzio del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

ritorio è in grado di offrire. Dopo cena, uno dei momenti clou del congresso: la parata dei campioni delle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola, descritta in dettaglio più avanti. La serata di gala, organizzata in chiusura del Congresso, si è tenuta al Park Hotel Ai Cappuccini.

Sponsorizzata dal CCBI e dal Consorzio di Tutela del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", la serata ha celebrato le carni italiane, protagoniste dei raffinati piatti del menù. Come da tradizione, il Presidente ed il Direttore dell'Anabic hanno ceduto la parola agli ospiti internazionali, che hanno espresso tutto il loro entusiasmo ed apprezzamento per la perfetta organizzazione della manifestazione, per i contenuti tecnici e scientifici, per le molte iniziative collaterali che hanno permesso di scoprire le infinite opportunità che il nostro territorio può offrire sotto il profilo culturale, storico, artistico, gastronomico. Una vera e propria ovazione è stata tributata a tutto lo staff, poi premiato dal Presidente e dal Direttore

dell'Associazione per un lavoro davvero impegnativo ma fatto con passione e soprattutto compensato da tanta soddisfazione.

Conclusa la parte "ufficiale", gli invitati si sono lanciati in balli scatenati sulle note della band "Turno di Guardia". Alla chitarra elettrica Andrea Petrini che, smessi i panni di funzionario del CCBI, si è trasformato in un simpatico

e bravo musicista; ma l'Anabic non ha voluto essere da meno e come "Voce" ha schierato Carla Ercolanoni, passata dall'Ufficio del Libro Genealogico alle luci della ribalta, grazie ai suoi trascorsi di apprezzata cantante. Una serata di grande calore e avvolgente simpatia e, alle tre di notte, le prime fitte di nostalgia per le straordinarie giornate trascorse.

La Band che ha allietato la serata di domenica



IL VIDEO, LO SPOT, LA MOSTRA FOTOGRAFICA

Le riprese del bestiame, utilizzate per il video e lo spot realizzati in occasione del Congresso, sono iniziate nel maggio 2004, quando una piccola troupe costituita da Gaetano Panza, nostro fotografo ed operatore di fiducia, e dai tecnici dell'Anabic, che si sono alternati nel corso di numerose uscite, ha cominciato a raccogliere immagini negli allevamenti che proponevano, accanto al bestiame di altissimo livello per le diverse razze, anche ambienti caratteristici e suggestivi.

Le numerose levatacce mattutine ed i lunghi trasferimenti nelle diverse aree di allevamento, si sono rivelate, tutto sommato, piacevoli e, cosa assai più importante, sono state sempre sostenute dalla cortesia e dalla disponibilità degli allevatori, più volte messi "a dura prova" dalle nostre richieste. Desideriamo perciò rivolgere a tutte le aziende coinvolte, che vengono citate di seguito, il più sincero grazie da parte dell'Associazione. Alle riprese sul campo, tradottesi in molte ore di "girato" ed in numerosissimi scatti, hanno fatto seguito la stesura della sceneggiatura del video, successivamente tradotta anche in inglese, la scelta delle migliori immagini abbinata a quella delle musiche ed interminabili giornate di montaggio. Questa mole di lavoro si è concretizzata nello spot di apertura e di presentazione del Congresso, nel video consegnato in DVD come gadget ai congressisti insieme agli Atti e, non ultima, nella mostra fotografica allestita presso la reception del Park hotel Ai Cappuccini.

Quando le immagini dello spot sono apparse sullo schermo nella mattinata di apertura del

Congresso, alcuni tra noi le mandavano a memoria a forza di averle osservate, eppure l'emozione era particolarmente intensa e la bellezza degli animali che scorrevano sullo schermo era lì a ricordarci che le nostre razze sarebbero state le vere protagoniste ed era grazie a loro se stavamo vivendo un grande evento, oggetto dell'interesse di operatori provenienti da tutto il mondo.

Allevamenti presso i quali sono state effettuate le riprese:

Razza MARCHIGIANA

- Anabic, Centro Genetico - PG
- Az. Agr. Piero Smargiassi - AN
- Az. Agr. Giannetto Guerrini - AN
- Az. Agr. Conforti Gino e Giuliano - MC
- Az. Agr. Martinelli Pietro Paolo - PE
- Az. Agr. Renato Ciarcelluti - PE
- Az. Agr. Biagio De Vico - PE
- AZ. Agr. F.Ili Mei Carni - MC

Razza CHIANTINA

- Anabic, Centro Genetico - PG
- Az. Agr. Le Querce dei Chiari - FI
- Az. Barbara Pittalis - RI

Razza ROMAGNOLA

- Anabic, Centro Genetico - PG

- Az. Agr. Stoppa Renato e C.S.S., FC
- Az. Agr. Mascheri Marinello e C.S.S., FC
- Damiani Pier Giuseppe - FC
- Az. Agr. "La Viola" di Graziani G. Michele - RA
- Az. Agr. Bacci Edi - BO
- Az. Agr. Turrini Domenico e Astro - BO
- Righini F.Ili - Sassoleone - BO

Razza MAREMMANA

- Anabic-Centro Selezione Torelli di Alberese - GR
- Tenuta Presidenziale di Castel Porziano, Roma
- Alberese Natura Srl., GR

Razza PODOLICA

- Anabic - Centro Selezione Torelli di Laurenzana, PZ
- Masseria Colombo, di Bettino Siciliani, TA
- Az. Agr. Luigi Forciniti, CS
- Az. Agr. Natale Gaetana Filomena, PZ

Uno speciale ringraziamento alle APA di: Macerata, Ancona, Pecara, Firenze, Rieti, Bologna, Forli-Cesena, Ravenna, Roma, Grosseto, Cosenza, Matera, Potenza e Taranto



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

"CAMPIONI SOTTO LE STELLE"

Matteo Ridolfi

Tra i numerosi eventi collaterali organizzati durante il congresso, quello svoltosi nella serata di sabato 30 aprile è stato sicuramente di grande effetto ed ha avuto, quale splendida cornice, la settecentesca e bellissima villa Benveduti, a due passi da Gubbio.

Questa nobile residenza di campagna, presso la quale era stata organizzata nella medesima serata una caratteristica cena a base di produzioni tipiche regionali, ha accolto i visitatori in una veste resa ancora più accattivante dalla sapiente illu-

minazione del bellissimo parco che la circonda.

L'evento, che abbiamo chiamato "Campioni sotto le stelle", intendeva proporre una anticipazione di quanto gli ospiti internazionali hanno successivamente potuto vedere nel corso dei tours post-congressuali delle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola.

Per ovviare alla mancanza di traduzione simultanea, che la ubicazione della serata non consentiva, il testo della presentazione, fatta in italiano dal dr. Canestrari, è stato tradotto in inglese, portoghese e spagnolo e distribuito ai rappresentanti delle

numerose delegazioni straniere.

Due schermi al plasma hanno consentito inoltre ai presenti di potere seguire agevolmente la parata da diversi punti di osservazione. Inoltre, con un gesto di calda ospitalità, gli allevatori italiani hanno voluto riservare agli ospiti stranieri i posti più vicini, per consentire loro di seguire al meglio l'evento.

La sfilata, avvenuta sul ring allestito in un angolo dello spazio antistante la villa, è stata valorizzata da una appropriata illuminazione e da un sottofondo musicale di grande effetto. La "passerella" era riservata a 9 soggetti, comprendenti una

Villa Benveduti



manza, una vacca e un toro per ciascuna delle tre razze, che pur essendo in numero limitato, sono stati ritenuti particolarmente rappresentativi degli indirizzi selettivi attuali sotto il profilo genetico e morfologico.

Ad aprire la parata dei campioni è stata la razza Marchigiana, che aveva tra il pubblico numerosi estimatori provenienti dal Brasile, dall'Olanda, dalla Gran Bretagna e dagli USA, Paesi nei quali la razza sta dando ottimi risultati sia in purezza che in incrocio.

A sfilare per prima è stata Quaglia, una manza di 15 mesi, presentata dall'Allevamento Mei Pio Eredi di Macerata. Valutata con 88 punti e con un Indice Selezione Vacca 108, Quaglia è figlia di Milo, della linea Birbo e di Desosa figlia del grande Mirino, toro simbolo della razza. Questa manza, distinta e femminile, ha proposto il suo forte sviluppo in

relazione all'età, oltre al tronco lungo, cilindrico, sorretto da arti solidi, migliore premessa sia ad una lunga carriera produttiva che al successo nelle mostre, dove sicuramente diventerà protagonista.

La successiva rappresentante della razza a sfilare è stata Nemìa, una vacca di 4 anni presentata dall'allevamento Gaetano Ercoli, di Macerata.

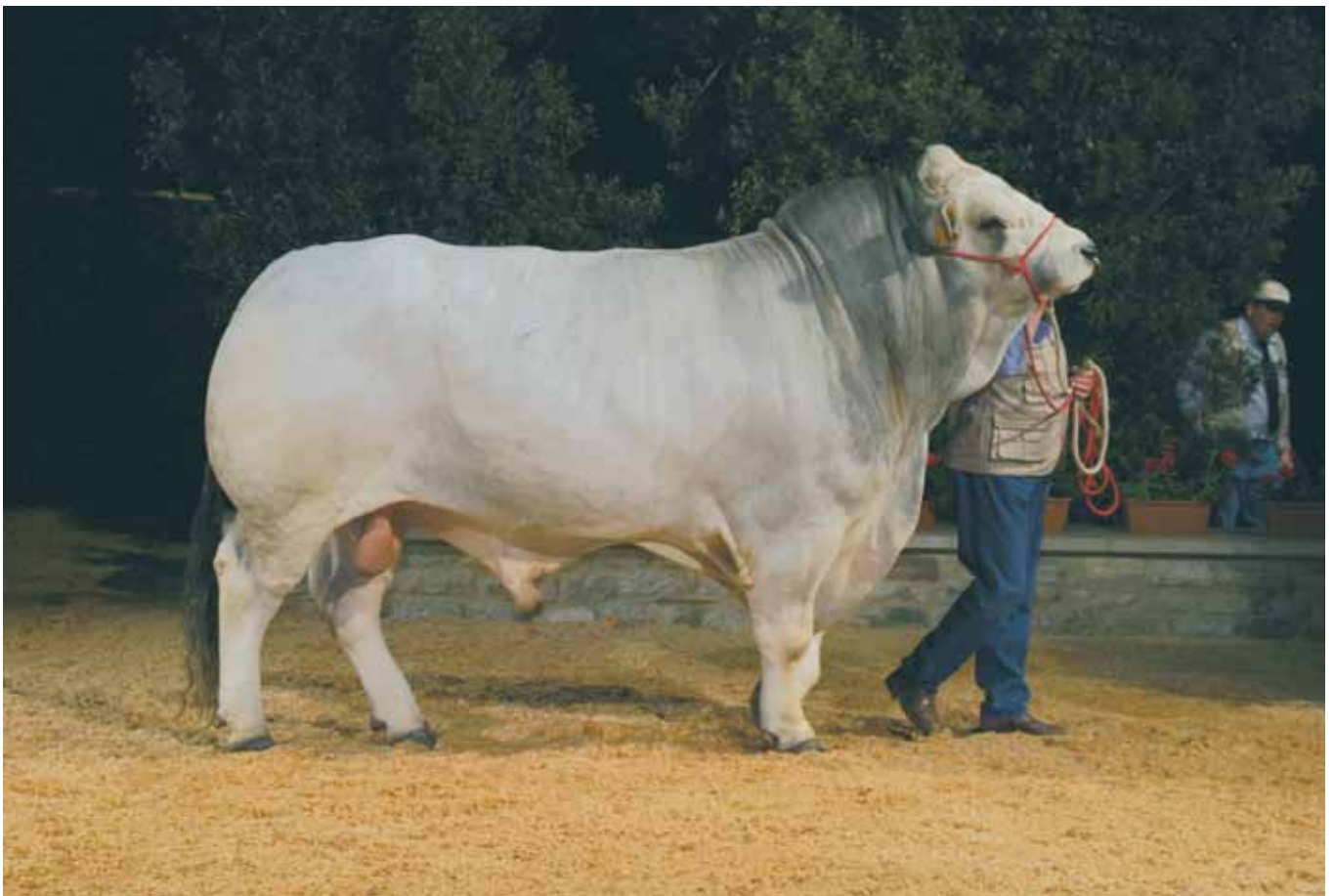
Questa bovina, gravida di 4 mesi, ha impressionato per la estrema lunghezza del suo tronco cilindrico, con diametri traversi accentuati e arti corretti, tratti ereditati dalla linea paterna. Il padre è infatti il noto Erode, testato ed abilitato alla IA con IST 124, mentre la madre, Ermanna, figlia di Cavour, ha avuto trascorsi prestigiosi sul ring, essendo stata Campionessa Junior della Mostra Nazionale 1996. Nemìa, rappresenta la 2° generazione valutata Ottimo con 90 punti ed è qualificata

Madre di Toro con Indice Selezione Vacca 106. Per la sua combinazione di muscolosità, lunghezza e femminilità è certamente una tra le migliori figlie di Erode esistenti nella razza.

A completare il trio della razza Marchigiana è stato Nido, un toro di 4 anni proveniente dalla provincia di Macerata, dove è nato in uno dei nuclei più prestigiosi della razza: l'allevamento Bertini-Bonvecchi. A condurlo nel ring è stato il suo proprietario, Pierino Staffolani, veterano di tante mostre.

Nido è stato testato in prova di performance al Centro Genetico dell'ANABIC e nel suo pedigree compagno Cirio, Birbo e Lario. Punti forti di questo riproduttore sono risultati la tipicità, la correttezza strutturale e la muscolosità, resa evidente dalla estrema convessità dei profili. Da segnalare la sua gropa da manuale per ampiezza delle

Ville Unite Manso uno dei protagonisti della sfilata





Alcuni degli handlers

sue dimensioni e per la corretta inserzione della coda. Nido, lo ricordiamo, è stato 1° classificato della 5° categoria tori alla Mostra Nazionale di Macerata 2003.

Dopo l'applauso di rito, la terna dei soggetti della razza Marchigiana è ritornata sul ring per farsi ammirare al completo, riscotendo ampi consensi e cedendo successivamente la ribalta alla Romagnola, che, per la capacità di acclimatarsi nei diversi ambienti è divenuta da tempo una razza cosmopolita, allevata in Gran Bretagna, Irlanda, USA, Messico, Argentina, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda.

La rappresentativa di soggetti è stata aperta da Primula delle Querce, una manza di 22 mesi nata nell'allevamento Verdicchi Dino e figli di Ravenna e presentata dall'Azienda Mezzacà dei F.lli Daga, un allevamento al pascolo nel comune di Rocca S.Casciano, in provincia di Forlì.

Primula, vigorosa ed equilibrata per taglia e muscolosità, con arti forti, in

giusto appiombio e dalla spiccata espressione razziale è stata valutata con 89 punti a soli 19 mesi ed è madre di toro con un indice selezione vacca pari a 101. Il padre è Ville Unite Ivanhoe, toro testato e abilitato alla IA della linea Bandolero, mentre la madre, Moira, è una Boy dalla famiglia di Faina, fattrice valutata Ottimo e Campionessa Assoluta Senior della Mostra Nazionale 1990. Primula, gravida da V.U. Navaho, ha tutte le credenziali per una brillante carriera sia in allevamento che nelle mostre, dove la rivedremo presto.

Dopo un ulteriore giro questa giovane promessa ha ceduto il ring a La Viola Ilaria, una vacca di 7 anni, al culmine della carriera. Nata a Ravenna, nell'allevamento "La Viola" di Gian Michele Graziani, Ilaria ha proposto il particolare vigore, il tronco lungo, la groppa incredibilmente corretta, ed una muscolatura spessa ed uniforme. Questa figlia di Pupo ha un pedigree costruito sulla linea Vano, toro

esportato in Sud-Africa. Valutata Ottimo con 90 punti, Ilaria ha un ISV 112 ed è madre di soggetti testati in prova di performance. Nel suo curriculum espositivo spicca il titolo di Campionessa Assoluta Senior della Mostra Nazionale 2004, affermazione raggiunta grazie alla notevole forza strutturale che questa vacca esprime.

A concludere la sfilata della Romagnola è stato Ville Unite Manso, un toro di 5 anni, Campione Senior uscente delle ultime due edizioni della Mostra Nazionale.

Nato a Ravenna, nell'allevamento "Ville Unite" di Gianluca Giuliani, Manso è stato presentato dal suo attuale proprietario, Marinello Mascheri, di Verghereto, Forlì.

Allevato al pascolo sull'alto Appennino romagnolo, Manso è figlio di Ville Unite Guru, toro testato e abilitato alla IA e di Ville Unite Fiaba, madre a sua volta di tori testati, dalla famiglia di Avana-Sofia. Valutato Ottimo, con ben 92 punti, questo riproduttore ha propo-

sto espressione razziale, muscolosità, taglia e struttura, combinate in una sintesi più unica che rara. ed è padre di alcuni soggetti con prova di performance in corso.

Manso ha completato il trio della Romagnola, che è tornato a farsi ammirare sul ring ancora una volta, tra gli applausi.

Ultima a sfilare, nel ruolo di "padrona di casa" è stata la Chianina, razza già nota in epoca etrusca e successivamente nell'età romana, originaria della Val di Chiana, che le ha dato il nome.

Le sue spiccate capacità di adattamento ai diversi climi ne hanno da tempo favorito la diffusione in numerosi Paesi: Messico, Brasile, Argentina, Australia, Gran Bretagna, Germania e Svezia dove viene allevata sia in purezza che in incrocio per le eccellenti capacità di accresci-

mento che trasmette sistematicamente alla progenie.

Il primo soggetto ad entrare nel ring è stata Para, una manza di 18 mesi nata sulle colline senesi, nell'allevamento di Alessandro Ceccobao, che l'ha impeccabilmente presentata sul ring.

Questa giovane femmina è figlia di Liso, toro testato in prova di performance ed abilitato alla IA, della linea Elinio ed il suo pedigree è costruito sulla linea Zuvello.

Para ha un indice genetico di punti 104, mentre la sua valutazione morfologica di 88 punti, ottenuti grazie ad evidenti caratteri di tipicità razziale, correttezza, forti diametri trasversali e notevole copertura muscolare. La sua groppa presenta una conformazione ideale per ampiezza e impostazione, al pari degli arti, puliti ed in perfetto

appiombato.

Para ha proposto la sintesi perfetta tra gli indirizzi selettivi, volti alla produzione di carne e la longevità funzionale, delineati per la razza Chianina.

Dopo il "defilé" di Para è stata accolta con un applauso Melinda di Moglie, una vacca di 5 anni proveniente dalla provincia di Perugia e presentata dal suo allevatore, Giancarlo Marcucci, di Todi.

Melinda, Madre di Toro con un Indice Selezione Vacca 106 e valutata Ottimo con 92 punti, è una vacca estremamente tipica, femminile, fine, con ossatura leggera, groppa di eccezionali proporzioni, perfettamente livellata ed arti particolarmente corretti. Nella sua genealogia troviamo Deodato, lero e Verano, nomi ben noti agli appassionati della razza.

Questa bellissima vacca ha svezzato il suo 2° vitello, entrato in prova di performance al Centro Genetico ANABIC, ed era gravida di circa 5 mesi del toro Lio.

Melinda ha calcato con successo fin da vitella i ring più importanti, risultando in ben tre diverse occasioni campionessa assoluta di Mostra.

Melinda ha poi lasciato la scena all'ultimo rappresentante della Chianina, Lio di Maria Bianca, un toro di 5 anni, nella sua piena maturità, che con la propria imponenza ed eleganza ha rappresentato il più bel tributo a questa razza prestigiosa.

Lio è stato testato in prova di performance e abilitato alla IA con un indice altissimo, 149,0 che lo pone nel miglior 1% dei tori sin ad oggi testati, ai vertici assoluti della razza.

Estremamente tipico e muscoloso, è figlio di Eman, della linea Esco, e di Franca, una figlia di Ghiotto della Favorita, valutata Ottimo, fattrice di grande spessore e continuità.

Lio, uno tra i riproduttori attualmente più interessanti, è padre di numerosi tori testati e idonei alla IA ed è sicuramente il "toro caldo" del momento perché il suo pedigree,

Bovine marchigiane a "Campioni sotto le stelle"



di **Roberta Guarcini**
Ufficio Centro Genetico

estraneo alla linea Zuvello, lo propone quale rinsanguatore ideale in molti allevamenti.

Con Lio ancora sul ring sono ritornare a farsi ammirare Para e Melinda, che insieme al toro hanno onorato brillantemente la Chianina, "fiore all'occhiello" della zootecnia italiana e che hanno concluso brillantemente la parata delle tre razze specializzate.

Questo breve show, come accennato in apertura dal dr. Canestrari, è stato l'anticipazione di quanto proposto alle delegazioni straniere durante i tours post-congressuali, che hanno avuto luogo durante i primi tre giorni della settimana successiva nelle aree di allevamento delle diverse razze e nel corso dei quali sono stati visitati oltre ad allevamenti di grande interesse, anche centri d'ingrasso, mattatoi e punti vendita delle carni prodotte da queste razze, per mostrare i diversi segmenti della loro filiera produttiva.

La realizzazione di questa parata di stelle ha accomunato il lavoro di diverse persone, alle quali è stato rivolto un doveroso apprezzamento:

Il primo ringraziamento è stato rivolto alle autorità veterinarie ufficiali della Regione Umbria. e in modo particolare al dr. Gonario Guitini, che si è personalmente adoperato per consentire la realizzazione di questo evento, con la collaborazione delle autorità veterinarie delle regioni Emilia Romagna e Marche.

Un ringraziamento particolare è stato poi rivolto alla famiglia Colajacovo, proprietaria di Villa Benveduti, che ci ha permesso di ospitare il bestiame, valorizzandolo in questa splendida cornice.

Una menzione speciale e particolarmente calorosa è stata successivamente riservata allo staff tecnico ANABIC, che ha curato con passione, la scelta, la presentazione e la logistica di questa parata, nelle persone di Lucio Migni, Matteo Ridolfi, Roberta Guarcini, Antonio

Vagniluca, Andrea Quaglia e Paolo Rocchi.

I soggetti della razza Chianina hanno poi fornito la coreografia ideale agli allevatori protagonisti dell'evento ed ai proprietari dei capi scelti come riserve, che citiamo al completo ringraziandoli ancora una volta dalle pagine della rivista.

Per la razza Chianina:

Alessandro Ceccobao allevatore storico della provincia di Siena;

Giancarlo Marcucci, uno tra i migliori allevatori della razza in Umbria;

Marco Luchetti, grande appassionato e garanzia per il futuro dell'Azienda Luchetti;

Lorenzo Ugolini, dell'Allevamento "Il Colle" di Silvia Baroncelli, di Firenze;

Ottorino Vanni, allevatore di Arezzo e presenza fissa ad ogni evento della Chianina;

Giuseppe Fabbrini, altro appassionato allevatore senese;

Per la razza Romagnola:

Gian Michele Graziani, dell'allevamento "La Viola" di Ravenna;

Marinello Mascheri, un allevatore emergente nel panorama della razza;

Emilio Donati, presenza abituale alle mostre romagnole;

Gianni Daga, new entry nell'ambiente della Romagnola;

Per la razza Marchigiana:

Azienda Mei Pio Eredi, allevamento di antiche tradizioni nella razza;

Gaetano Ercoli, un altro allevatore di grande spessore;

Pierino Staffolani, presenza abituale agli eventi della razza;

Gianni Vissani, giovane allevatore e grande handler più volte premiato per sua abilità.

La serata, assistita dalla clemenza del tempo, ha riscosso ampi consensi ed è proseguita con lo spettacolo musicale "Cantamaggio", offerto simpaticamente dalla famiglia Colajacovo.

Gli addetti ai lavori si sono dati invece ritrovo alle stalle che ospitavano il bestiame per un brindisi con gli allevatori, che ha coronato in allegria due giorni di lavaggi, di toelettature e di prove insistenti fino alle ore piccole, per fare in modo che le nostre razze potessero essere valorizzate ai massimi livelli, venendo mostrate ad un pubblico esigente con la dovuta professionalità ed in condizioni di totale sicurezza. E ora possiamo dire finalmente, e con soddisfazione: "Missione Compiuta!".

L'esibizione del gruppo folk in chiusura della serata di sabato



I TOUR POST CONGRESSO

A conclusione del Congresso sono stati organizzati, per le delegazioni estere, tour nelle zone di origine delle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola, con visite ad aziende rappresentative, a centri di fecondazione artificiale, a strutture di macellazione e a macellerie aderenti al Consorzio di Tutela. Lunedì due maggio i partecipanti sono stati trasferiti dal Park hotel Ai Cappuccini alla sede dell'Anabic, per la

visita della struttura ed in particolare per approfondimenti sulla morfologia e sulla genetica del bestiame in prova di performance. Nel pomeriggio i tre gruppi, costituiti da allevatori estremamente interessati e competenti, sono partiti per le destinazioni pre-stabilite; a seguire il resoconto di quelle giornate, a cura dei tecnici Anabic che hanno accompagnato i graditi ospiti.

RAZZA CHIANINA **di Antonio Vagniluca** **e Fiorella Sbarra**

Al nostro tour hanno preso parte alcuni autorevoli e appassionati rappresentanti di questa splendida razza. Per il Messico, erano presenti: Adolfo Trevino Sr. e signora, Adolfo Trevino Jr. e signora e Mr. Mario Tamez;

dall'Australia Jan Ketter e Patrick Kearney; portacolore del Sud Africa Christian De Jager e Brigitta Wessels ed infine Darren Todd per l'Irlanda. Ecco "il diario" dei nostri tre giorni.

02/05/05

Lasciata l'Associazione, il Tour vero e proprio ha avuto inizio presso l'Azienda Luchetti di Collazzone (PG), dove è stato possibile ammirare circa

120 eccellenti fattrici. Il ruolo di protagonisti è stato però ricoperto dai tori Lio di Maria Bianca e Moriero, entrambi molto apprezzati dai partecipanti per le caratteristiche di muscolosità e gigantismo somatico.

Ricordiamo che il primo era presente quale soggetto di rappresentanza della Chianina a "Campioni sotto le stelle".



I partecipanti al tour della Razza Chianina

In questa Azienda, tra le più importanti dell'Umbria, i partecipanti hanno anche potuto visitare la macelleria aziendale IGP e gustare prodotti particolari e innovativi quale il salame di Chianina.

La seconda visita pomeridiana è stata presso l'Azienda Conestabile della Staffa di Montemelino (PG). Presenti circa 100 vacche di alta genealogia, anche in questo caso il più "ammirato" è stato un toro, Inno della Favorita che ha colpito l'attenzione per il notevolissimo sviluppo e per la sua impeccabile correttezza scheletrica abbinata a spiccati caratteri di razza.

La giornata si è conclusa in uno splendido agriturismo di Arezzo, dove i nostri ospiti hanno potuto degustare la celebre fiorentina, nel corso di una raffinata cena offerta dall'APA e dalla Provincia di Arezzo.

03/05/05

Il Tour è proseguito con la visita alla Macelleria IGP Tognoloni Antonio, una delle più antiche della città, situata nel centro di Arezzo. Degne di nota le preparazioni di piatti pronti a cuocere, il pregio dei singoli tagli, la conformazione delle carcasse IGP di Chianina, ammirate per l'ottimo stato di ingrassamento e per il loro colore. Molto interesse è stato manifestato per il processo di certificazione che sta alla base di tutta la filiera IGP.

Dopo un breve tragitto, ci siamo spostati nell'azienda Pucci, sita in località Pergo. Qui l'attenzione si è soffermata in particolare su due fantastiche vacche (Lieta e Gedda) tra le circa venti presenti in azienda, che spiccavano per i loro eccezionali caratteri di razza, muscolosità e al contempo femminilità. Abituate al vecchio giogo, le due splendide fattrici sono state presentate anche in questa veste, con un tocco di folklore molto apprezzato e fotografato.

Nel primo pomeriggio abbiamo ripreso il nostro viaggio per la visita all'allevamento Mecherini Fosco & Remo di Bibbona (LI). Complessivamente qui vengono allevate circa 100 fattrici, tutte di ottima genealogia; tra queste le più ammirate sono state Gisella ed

Innata, dotate di muscolosità, eleganza e caratteri di razza molto spiccati. Con le vacche i titolari dell'Azienda hanno presentato il Toro Poldo anch'esso apprezzato per le notevoli doti di muscolosità e correttezza scheletrica.

Sempre in provincia di Livorno, è stata visitata l'Azienda Giannellini Edio e Edilio di Venturin. Qui abbiamo potuto ammirare la splendida vacca Lauretta (Dazzo x Iovoso), la vacca Onorata (Giove x Drea) e la manza Quota (Mandrillo x Dazzo), tutti soggetti con ottima genealogia, dagli ottimi caratteri di razza e spiccate doti di muscolosità. In particolare Quota abbina eccezionali caratteri di razza ad un incredibile sviluppo somatico, tipico della Chianina.

04/05/05

La prima Azienda visitata è stata quella dei Fratelli Fabbrini, di Vico d'Arbia in provincia di Siena.

Questo allevamento ha dato i natali a numerosi e importanti tori di fondazione degli ultimi decenni, quali Dazzo, Iovoso, Falto, Erico etc. Al momento della nostra visita i più pregevoli capi in allevamento erano il toro Napoleone del Chioistro e la manza Postumia del Chioistro, soggetto che ha favorevolmente impressionato tutti i componenti della delegazione per la notevole muscolosità e correttezza scheletrica.

Sempre a Siena, non poteva mancare la visita alla storica Tenuta "La Fratta" di Giuliana Galeotti Ottieni - Sinalunga (SI), una delle stalle più vecchie di fondazione della razza Chianina in Toscana.

In questo allevamento a stabulazione libera, è stata inaugurata da pochi mesi la nuova stalla, particolarmente funzionale e interessante dal punto di vista tecnico, dotata sia di ingrasso per i vitelloni che di box parto per le vacche. Abbiamo potuto ammirare nel complesso un ottimo gruppo di vacche dalle ottime caratteristiche morfo-funzionali.

Nel pomeriggio, la visita alla Cooperativa Agricola "Il Forteto" di

Vicchio (FI) in provincia di Firenze, particolarmente attesa per l'interesse nei confronti del noto riproduttore Mandrillo di Polledraia. Onestamente il toro non ha disatteso le aspettative dei partecipanti i quali sono rimasti molto impressionati dall'ottimo stato di forma, muscolosità e correttezza scheletrica, in cui si è presentato. Degna di nota la uniformità dei suoi vitelli ed il loro sviluppo muscolare. Apprezzata anche la visita alla Macelleria aziendale che propone ovviamente pregiate carni di Chianina certificate IGP.

Il Tour si è concluso nel tardo pomeriggio presso l'Azienda "Le Querce dei Chiari" - Borgo San Lorenzo (FI) che si caratterizza per avere una mandria, allevata al pascolo tra le colline del Mugello, estremamente omogenea e con soggetti di ottimo valore morfologico quali Mammuth del Chioistro (Dazzo x Grido) e la figlia del toro Eugenio Fadia, campionessa di Mostra 2002.

Al rientro a Perugia, tutti i partecipanti erano provati dai tanti chilometri e dai numerosissimi spostamenti, ma al contempo entusiasti per aver potuto visitare i migliori allevamenti di Chianina in Italia e per l'eccellente ospitalità ricevuta. Hanno enormemente apprezzato l'occasione di ammirare i migliori riproduttori della Razza e di godere dei dolci paesaggi umbri e toscani davvero unici al mondo! Un caloroso ringraziamento alle Aziende che ci hanno ospitato, illustrando con professionalità e grande disponibilità le peculiarità del loro bestiame e dei loro prodotti, alle APA coinvolte sempre puntuali e collaborative ed ai nostri ospiti stranieri che si sono rivelati estremamente gentili ed interessati al nostro mondo zootecnico.

RAZZA MARCHIGIANA di Giannetto Guerrini e Gaia Martuscelli

Al nostro tour, durante il quale i rappresentanti di vari paesi hanno avuto la possibilità di apprezzare e confron-

tare la filiera delle razze da carne italiane con le diverse realtà in cui la Marchigiana viene allevata nel mondo, hanno partecipato un gruppo di allevatori simpatici e assai preparati: J.L.Bilha Balan e R. V. Vieira per il Brasile, i coniugi Best per il Texas, la famiglia Knudsen per il Kansas e i coniugi Rijken per l'Olanda.

La prima tappa del tour ha interessato la Macelleria IGP di Ricciotti Lina a Castellsellino in provincia di Ancona dove è in vendita esclusivamente carne IGP di razza Marchigiana. Qui abbiamo avuto modo di vedere ottime carcasse di bovini Marchigiani valutandone la magrezza e la conformazione e prendere visione della certificazione che garantisce le carni IGP. I congressisti hanno potuto, inoltre,

apprezzare i vari tagli e degustare una specialità tipica: lo stinco al forno, gentilmente offerto dai proprietari del punto vendita. Particolarmente gradito l'omaggio di prodotti tipici regionali gentilmente offerti ai partecipanti dalla Amministrazione Provinciale di Ancona.

Tappa successiva è stato l'allevamento di Armando Donninelli situato a Falconara Marittima, in provincia di Ancona, una grande azienda che conta circa 300 bovini allevati in stabulazione libera con la linea vacca vitello. Quest'ultimo aspetto è stato molto apprezzato dai congressisti che hanno espresso parere favorevole sulla tecnica del creep-feeding per i vitelli.

Nell'azienda di Franco Salciccia situata

ad Osimo, dove gli animali sono allevati a stabulazione fissa, abbiamo potuto ammirare un magnifico esemplare di vacca Marchigiana "Lussy del Conero" figlia del toro Erode e madre di Ombroso del Conero. Abbiamo rivolto particolare attenzione a questo allevamento in quanto ha ospitato nascite importanti come Giove, Musone, Dolce e Fiore, tori molto usati e apprezzati in passato.

Il giorno seguente la visita ha interessato lo stabilimento di sezionamento carni "Soalca" di Carlo Jubatti, situato nella provincia di Chieti, dove è stato possibile confrontare le carcasse di razza Marchigiana con quelle di altre razze e constatare come la filiera dei prodotti IGP segua un percorso indipendente e garantito; ogni singo-

L'Allevamento Ciarcelluti in provincia di Pescara



lo taglio, infatti, è contraddistinto in tutta la filiera produttiva da un certificato che lo accompagna fino al momento del confezionamento per garantire una maggiore sicurezza al consumatore.

Ci siamo quindi spostati in provincia di Pescara, dove l'APA ha organizzato una piacevole colazione di lavoro per i nostri ospiti.

Presso l'allevamento di Marino Ciarcelluti situato a Loreto Aprutino PE, abbiamo potuto osservare il finissaggio di bovini IGP ingrassati in box multipli. In allevamento sono inoltre presenti numerose vacche con un punteggio di 90 punti. Un tecnico dell'APA ci ha illustrato brevemente tutte le linee di sangue presenti in azienda suscitando grande interesse soprattutto verso quei tori di cui si è esportato il seme.

La giornata si è conclusa con la visita all'allevamento di Mei Pio Eredi situato a Morrovalle in provincia di Macerata, dove abbiamo potuto ammirare alcuni ottimi esemplari tra cui il toro Otello.

La serata è stata coronata da una cena a base di carne Marchigiana

gentilmente offerta dall'allevatore. L'ultimo giorno abbiamo visitato il Centro Tori per la Fecondazione Artificiale di Macerata e preso visione di numerosi tori di alto valore genealogico. I congressisti hanno mostrato notevole interesse nel vedere tori come Lupo, Ombroso, Paolo, Ponzio e Pergolo ed hanno appreso tutte le informazioni possibili sulle linee di sangue per poter diffondere tale patrimonio genetico nel loro paese. Il tour si è concluso con la visita all'allevamento dei "Fratelli Mei Carne", nella provincia di Macerata. La stalla presenta animali di ottimo valore, tra cui il toro Nomade, ma la vera particolarità sono i due punti vendita situati a pochi chilometri dall'azienda, dove la carne IGP di razza Marchigiana sembra riscuotere un notevole successo.

RAZZA ROMAGNOLA *di Matteo Ridolfi e Chiara Berti*

Il programma delle visite previste nel tour della razza Romagnola era piut-

tosto nutrito ed il gruppo degli ospiti stranieri che vi ha partecipato era il più numeroso tra quelli dei 3 tour in programma. Lo componevano sedici persone delle quali cinque provenienti da Australia, nove dal Sud Africa, tre dalla Croazia e due dalla Repubblica d'Irlanda.

La nostra prima visita è stata all'allevamento "Fardini" di Mascheri Marinello, Verghereto (FC) nella quale la delegazione è stata accolta dal Dr. Franco Mercuri, direttore dell'APA di Forlì, Cesena e Rimini, oltre che da alcune autorità della Comunità Montana dell'Appennino Cesenate: il Presidente Dott Oscar Graziani, il vice Presidente Giona Simoni e l'Assessore all'agricoltura Dott. Gilberto Graziati. In questa Azienda, situata sull'Appennino Romagnolo a 1000 metri slm, vengono allevate un centinaio di fattrici di razza Romagnola. Il bestiame vive al pascolo durante il periodo primaverile estivo quando la biomassa dei pascoli e il clima lo permette e rientra in stalla durante l'inverno. I vitelli vengono venduti in parte allo svezzamento e,



I partecipanti al tour della Razza Romagnola

in minor misura, ingrassati in azienda. La selezione viene condotta acquistando i riproduttori alle aste del centro genetico Anabic e impiegandoli in monta naturale, facendo inoltre ampio ricorso alla F.A. Tra i tori più importanti che hanno lavorato in azienda ricordiamo Magico, Argo, V.U. Eolo, V.U. Inverno, Olmo della Radice, V.U. Navaho e, più recentemente V.U. Manso, Campione Nazionale 2003-2004. In particolare V.U. Eolo, 1° toro per IST, ha prodotto molte madri di toro e in azienda ci sono 20 fattrici comprese tra le migliori 250 della razza. Tra le vacche più famose citiamo Lisona, campionessa di Riserva Nazionale 2004 e recentemente presentata all'edizione 2005 di Agrifood, a Verona. L'azienda Fardini, che conferisce regolarmente i migliori vitelli al centro genetico, alleva anche ovini da carne delle razze Suffolk e Berrichonne, oltre a suini di razza Cinta Senese.

Abbiamo poi proseguito per Savignano sul Rubicone (FC), visitando l'ipermercato Iper- Montebello del gruppo Finiper, per mostrare la parte terminale della filiera produttiva che contraddistingue la razza Romagnola. Qui infatti è stato possibile non solo osservare come la carne di Romagnola si possa ritrovare anche nella GDO estremamente ben rappresentata attraverso prestigiosi banchi, interamente ad essa dedicati, ma anche verificare alcuni elementi che contraddistinguono la certificazione IGP nella sua fase conclusiva della vendita al consumatore: dai tagli anatomici marchiati a fuoco, al certificato di macellazione che certifica la provenienza di ogni capo posto in vendita.

Il giorno seguente siamo stati letteralmente "accolti" dalla squisitezza e dalla professionalità di Renzo Scozzoli, il capostipite e intestario dell'azienda, dal figlio Maurizio e dalla moglie Daniela, presso Villa Pianta, a Forlì. Si tratta di un allevamento storico per la selezione della razza Romagnola, ben integrato nello schema selettivo. In azienda vengono alle-

vate circa 30 fattrici a ciclo chiuso e a stabulazione libera. I vitelloni ingrassati in stalla sono pochi perché il giovane bestiame viene interamente commercializzato per la riproduzione. In questo allevamento hanno lavorato molti tori importanti, quali Ribò, Lamone, Sogno, Mincio e Baleno. Tra le vacche più significative citiamo: Lola, Magdali, Dalidà, Bice, Furia e, più recentemente Maga, Aressa, Aprilia, Chiara e Clarissa. Attualmente i tori aziendali sono Oberon, figlio di Titano, e Petrarca, un interessante figlio di V.U. Navaho nato in azienda, testato al centro genetico ed abilitato alla FA.

Particolarmente gradita durante questa visita è stata la presenza dell'Assessore provinciale all'agricoltura di Forlì, Dott Gianluca Bagnara, accompagnato nell'occasione dal Dott Franco Mercuri. Sono inoltre intervenuti la Dott.ssa Roberta Chiarini della Regione Emilia Romagna e Stefano Mengoli, presidente del Consorzio di Tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

Per comprendere e approfondire quale sia l'importanza della razza Romagnola all'interno della filiera carne IGP, si è ritenuto importante mostrare successivamente anche il segmento di trasformazione dall'allevamento alla commercializzazione, attraverso la visita allo stabilimento di macellazione CLAI, S.Silvestro, Faenza(RA), struttura di macellazione e di riferimento per il circuito IGP della razza Romagnola, con oltre 2.500 capi macellati e certificati per anno.

Nella zona pulita si è avuta anche la possibilità di osservare la conformazione e lo stato di ingrassamento delle carcasse di vitelloni di razza Romagnola, approfondendo la classificazione SEUROP, di verificare la marchiatura a fuoco eseguita sui diversi tagli anatomici nonché successivamente l'iter della certificazione prevista dal protocollo IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", illustrato nei dettagli da Stefano

Mengoli. La tappa successiva è stata l'Azienda "la Viola" di Gian Michele Graziani, a Santerno di Ravenna. L'azienda, come appare evidente al primo sguardo, data l'estensione delle sue stalle, ha vocazione preminentemente zootecnica, e può contare su una superficie coltivabile di oltre 100 ettari.

Gian Michele Graziani è inoltre leader in Europa nell'allevamento di fagiani per utilizzo venatorio (400.000 soggetti/anno).

In azienda vengono allevati circa 600 capi bovini di razza Romagnola in selezione, ripartiti in due nuclei aziendali. I migliori vitelli vengono regolarmente conferiti al centro genetico ed i riproduttori impiegati in monta naturale sono per la maggior parte testati in prova di performance.

Tra i tori più importanti dell'Azienda ricordiamo Vano, Usignolo, Zeus, Pupo, Danilo, Esodo, Baio e Mambo. In questa azienda è inoltre nato Boy, un riproduttore ampiamente usato in FA. Tra le vacche di spicco citiamo Sofia, Ice, Ralla, Moira, Nave, Amanda e, più recentemente, Ilaria, campionessa della Mostra Nazionale 2004. Nella medesima occasione un altro soggetto, La Viola Orizio, è stato proclamato campione dei tori junior. L'azienda è a ciclo chiuso e il bestiame viene ingrassato con prodotti aziendali ed interamente commercializzato nel circuito IGP, con ottime rese in carne ed eccellenti valutazioni secondo la griglia SEUROP. In questa azienda è stata simulata da Matteo Ridolfi, la scelta dei candidati in ingresso al centro genetico, seguita con particolare interesse dai convenuti e soprattutto dal Prof. Matjuda, responsabile di una stazione di controllo genetico del bestiame in Sud Africa.

Successivamente è stato visitato un altro nucleo storico per l'allevamento della Romagnola: "La Rivalona" dei fratelli Babini a Godo di Russi, Ra. Si tratta di un'azienda agricola a conduzione familiare, di piccole dimensioni ma con bestiame di grande valore genetico, nella quale vengono alleva-



Romagnole al pascolo

te attualmente circa 20 fattrici a stabulazione libera ed a ciclo chiuso. Viene fatto ricorso unicamente alla fecondazione artificiale con programmazione degli accoppiamenti e i vitelli maschi nati in azienda vengono regolarmente segnalati per l'ingresso al centro genetico. Tra le molte vacche importanti di questa azienda ricordiamo Neafa, Samanta, Susanna, Vanessa e Donatella. Più recentemente Godina e Isabella sono state campionesse junior rispettivamente delle nazionali 1998 e 2000.

Tra i tori citiamo Quadro, Rondò e Tarcisio. Più recentemente, si sono distinti Lambrusco B., Ivan B. e soprattutto Mercurio Babini, ampiamente utilizzato in FA. Il display del bestiame presentato in azienda è stato particolarmente accurato e ha permesso di osservare al meglio ogni singolo capo, risultando particolarmente interessante. Durante le nostre visite agli allevamenti della provincia di Ravenna hanno fatto gli onori di casa il Dott. Gianmarco Casadei, Direttore dell'A.P.A. di Ravenna e dell'Associazione Regionale Allevatori dell'Emilia Romagna e il Prof. Adalberto Falaschini, uno dei componenti del Comitato Scientifico del Congresso. Un'ulteriore tappa del tour post congressuale della razza Romagnola è stata riservata ad un centro di ingrasso che si trova nella

"bassa bolognese" appartenente alla famiglia Rimondi. In azienda si trovano circa 400 vitelloni all'ingrasso di razza Romagnola, interamente commercializzati dalla grande distribuzione nell'ambito del circuito IGP. I vitelli vengono prevalentemente acquistati, ad avvenuto svezzamento, dagli allevamenti pascolativi dell'Appennino romagnolo ed ingrassati con prodotti aziendali secondo il protocollo IGP, che vieta la somministrazione dell'insilato di mais nella fase terminale dell'ingrasso, con conseguente minor ritenzione idrica e migliori qualità organolettiche delle carni. Il management è molto accurato e il Sig. Mario Rimondi, un appassionato della razza Romagnola, è stato entusiasta di mostrare i suoi animali, "viziati" come li ha chiamati lui, ci ha poi accompagnati nella magica atmosfera della sua villa ottocentesca facendoci assaporare alcune delle prelibatezze di questa generosa terra.

Qui abbiamo salutato la Dott.ssa Roberta Chiarini affezionata supporter della razza Romagnola presso l'ente Regionale dell'Emilia Romagna, che ci ha accompagnato per queste due ultime giornate e che ha distribuito ai partecipanti, oltre ad alcuni gadgets, la mappa dei prodotti tipici regionali. Non sono infine mancate nel tour, per altro molto apprezzate dai nostri ospiti,

curiosità eno-gastronomiche tipiche e regionali che si sono concluse in bellezza con la visita all'enoteca regionale di Dozza, magnifico borgo medievale, situato nei pressi di Imola. La visita alla locale rocca organizzata con cura dalla Dott.ssa Annarosa Aresu della Regione Emilia Romagna, che ringraziamo, ci ha regalato un momento memorabile con una pausa ristoratrice al gusto nettario dei prelibati vini di Romagna che è stata la degna conclusione del tour. Forse i nostri ospiti saranno tornati a casa con un po' di stanchezza sulle spalle, per il sole, che fortunatamente ha regnato sovrano per tutte e tre le giornate e per il tempo che, tiranno, ci ha costretto a tenere una marcia un po' forzata, ma sicuramente riporteranno a casa un bel ricordo all'insegna del calore umano e di una zootecnia di qualità, tutta made in Italy.

A margine di queste note desideriamo rivolgere a tutti gli ospiti stranieri partecipanti al tour della Romagnola il nostro apprezzamento per averci permesso di trascorrere insieme questa avventura in un modo estremamente piacevole, che ci ha personalmente arricchito.

Intendiamo inoltre dedicare un pensiero speciale ai due bimbi dei coniugi Van Rensburg e soprattutto alla nostra mascotte, il piccolo e simpaticissimo Brady Alers.

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

ASTE DI PASQUA... SENZA SORPRESA!

Dopo un rigido inverno che ha pro-
posto neviccate senza tregua, la
tanto attesa stagione primaverile
è coincisa con le aste al centro genetico,
svoltesi nei giorni 22, 23 e 24 Marzo
scorsi e che, precedendo di pochi giorni
le festività pasquali, sono state anche
l'occasione per scambiarsi gli auguri.
Dopo le esaltanti aste invernali, che
hanno fatto registrare i top price per
Chianina e Romagnola, si auspicava un
promettente inizio d'annata in virtù della
qualità dei soggetti in uscita, interes-
santi per i risultati in test, la solidità dei pedi-
gree e la loro correttezza morfologica.
L'asta della Marchigiana, che ha aperto
la serie, ha registrato una buona affluen-
za di pubblico, che ha visionato il nutri-
to drappello di ben 12 soggetti, suddivi-
si in 9 abilitati alla IA e 3 idonei alla FN. I
tori in asta provenivano da molte delle
province che compongono l'area di alle-
vamento, avevano tutti padri diversi e
presentavano elevata uniformità. A rag-
giungere il top price, pari a 3.850 euro,
sono stati due soggetti: Pedro, allevato a
Frosinone da Piloizzi Mariannina e ido-
neo alla FA, e l'anconetano Quasimodo,
allevato da Stefano Giorgi e idoneo alla
fecondazione naturale. Pedro, estrema-
mente corretto, muscoloso e fine, con
arti perfetti e groppa da manuale è figlio
di Cirano con madre Damasco e si è pre-
sentato con un IST pari 121.7, ben
125.4 per l'Indice di Muscolosità, e 86
punti per la morfologia. Speriamo che
questo "apripista" frosinate sia il primo
di una lunga serie di soggetti in ingresso
da una provincia, che sembra essersi
risvegliata dopo un lungo letargo. Pedro
è stato acquistato dall'Azienda Mei
Marco di Macerata. Quasimodo, l'altro
soggetto ad ottenere il top price, combi-
na le linee di Damasco, Dolce e Musone
ed è risultato idoneo alla FN con un IST
pari 101.5. Da segnalare, per questo
torello, l'espressione razziale, lo sviluppo
somatico e la particolare lunghezza del
tronco. Quasimodo è stato acquistato
dall'Azienda Tullio Coalizzo di Chieti. La
seconda migliore quotazione è stata

siglata, a 3.350 euro, da Quaquero, un
Gomero su madre Erico, allevato da
Antonio Antonimi di Ascoli ed acquista-
to da Luigi Mancini di Macerata. Si trat-
ta di un "classico" figlio di Gomero per
muscolosità e forza dei diametri traversi,
risultato idoneo alla FA con un IST pari a
115,7.

Il successivo prezzo di aggiudicazione è
stato raggiunto dal pesarese Quarto,
allevato da Primo Giacomucci ed acqui-
stato per 3.300 euro dall'Azienda
Tatangelo dell'Aquila. Figlio di Daino con
madre Cirano, questo riproduttore pro-
poneva la qualifica Ottimo alla muscolo-
sità, con ossatura leggera e generale
correttezza strutturale. A seguire segna-
liamo il prezzo spuntato da Pasquale, un
figlio di Nimrod del Conero presentato
dall'Azienda Mattei di Montegrimano,
PU, ed acquistato per 3.200 euro
dall'Azienda Rossi Paolo, della stessa
provincia. Lungo, distinto, con arti cor-
retti, questo soggetto proponeva un IST
pari a 131.2 un AMG di 1.700 grammi
e 85 punti per la morfologia. Un altro
soggetto di Pesaro ha ottenuto un'ag-
giudicazione inferiore di soli 50 euro a
quella precedente. Si tratta di Pongo,
della linea Erode con madre Erro, alleva-
to a Mercatello sul Metauro (PU) dai F.III
Benedetti ed acquistato da Guerrino
Giorgini di Urbino. Segnaliamo, per que-
sto torello di grande vigore, un Indice di
Accrescimento ragguardevole: 145.2.
Ultima quotazione degna di nota è quel-
la ottenuta da Quasar, muscoloso e cor-
retto, idoneo alla IA con IST 122, pre-
sentato dall'Azienda De Luca di
Macerata ed acquistato per 3.100 Euro
dall'Az. Cappella Costantino, della stes-
sa provincia. I restanti soggetti in asta
hanno raggiunto una quotazione media
pari a 3.000 euro.

La mattinata successiva, riservata alla
Chianina, proponeva un gruppo di ripro-
duttori altrettanto interessante ed anco-
ra più numeroso di quello della
Marchigiana. Erano infatti in aggiudica-
zione ben 14 lotti provenienti da 13
allevamenti toscani ed umbri. Ripartiti in

8 abilitati alla IA e 6 idonei alla FN, i sog-
getti Chianini hanno mantenuto fede
alla tradizione, confermando il trend
positivo delle ultime aste, grazie anche
alla nutrita partecipazione di un pubbli-
co ricco di potenziali acquirenti.

A siglare il top price è stato Quarto, un
figlio di Nurso idoneo alla IA allevato a
Siena da Emilio Massi, che è stato il
primo ad entrare nel ring grazie al suo
elevato IST (145.4) e ad un Indice di
Accrescimento "stellare", pari a 160.8!
Corretto, profondo e muscoloso, Quarto
è stato acquistato per 6.050 euro
dall'Azienda Casini di Arezzo. La secon-
da migliore quotazione della giornata è
stata raggiunta da Pratico, un soggetto
senese idoneo alla IA della linea Gigante
con madre Demo, allevato da Lido Pecci
ed acquistato per 5.050 euro dai F.III
Nardi di Siena. Questo torello, struttural-
mente corretto, proponeva un lusinghie-
ro 130 quale Indice di Muscolosità. Altri
due soggetti, entrambi idonei alla IA,
hanno ottenuto il medesimo prezzo di
4.050 euro: si tratta del livornese
Quintino di Polledraia, allevato da Edilio
Giannellini, e del perugino Quago, un
figlio di Moriero presentato da Basilio
Luchetti. Il primo, figlio di Mandrillo con
madre Drea, ha ben figurato per espres-
sione razziale, taglia e dimensioni, è
stato acquistato dal Dr. Andrea Consoli,
e lascerà il centro genetico con destina-
zione Potenza, dove ci auguriamo possa
contribuire all'affermarsi della razza. Il
secondo dei due tori in questione,
Quago, spiccava per muscolosità e
taglia, è stato valutato con 85 punti ed è
stato acquistato da Manuele Benedetti
di Firenze. Un altro figlio di Mandrillo,
Quirino della Villa, allevato a Pisa
dall'Azienda La Villa di Mengozzi, è
stato aggiudicato per 3.850 euro all'AZ
Santucci Claudio di Pisa e proponeva un
IST rimarchevole, pari a 135.7 con 85
punti alla valutazione morfologica.
Terminato il novero delle migliori ag-
giudicazioni tra i soggetti abilitati alla IA,
passiamo ai torelli idonei alla monta
naturale, tra i quali spiccava Quinto dei

Melograni, un promettente soggetto allevato a Livorno da Fosco Mecherini ed acquistato dall'Azienda Fedeli Francesco e Andrea di Città di Castello, PG. Distinto, corretto e di buono sviluppo, come testimoniano i suoi 87 punti, Quinto è figlio di Nurso e di Innata, una Ditolo valutata Ottimo e Campionessa Junior all'ultima Nazionale di Tressa. I rimanenti soggetti hanno ottenuto aggiudicazioni medie pari a 3.000 euro.

L'asta conclusiva ha visto per la Romagnola una rappresentativa più contenuta rispetto a quelle delle altre due razze: 7 soli soggetti, 4 dei quali abilitati alla IA e 3 idonei alla monta naturale. Da segnalare la generale qualità dei lotti, soprattutto in riferimento ai loro pedigree, ricchi di famiglie interessanti. A scaldare maggiormente il martello, ottenendo il top price è stato "La Fattoria Quark", figlio di Ville Unite Maracanà e di Amanda, la nota figlia di Azzurro, 2° generazione Ottimo e Campionessa Senior alla Nazionale di Piacaldoli. Vigoroso e strutturalmente corretto, come attestano i suoi 87 punti, Quark è idoneo alla IA con un IST 116.5 e forti deviazioni per muscolosità e dimensioni. Ad acquistarlo, per la rispettabile somma di 5.400 euro è stato Sandro Dongellini, che lo convenzionerà con l'INFA di Bologna. La seconda migliore aggiudicazione è stata raggiunta da Fardini Pilota, un figlio di V.U. Navaho idoneo alla IA, presentato da Marinello Mascheri di Verghereto. Pilota, primo soggetto ad entrare in asta, proponeva un IST 134.5 ed un indice di accrescimento di poco inferiore: 131.4. Il soggetto, muscoloso con ampi diametri della groppa, è stato acquistato per 4.800 euro dall'Azienda Polgrossi Emilio e Paola di Forlì. La successiva quotazione, pari a 3.600 euro è stata ottenuta da La Viola Quarto, un soggetto idoneo alla IA della linea Vano, presentato dall'Azienda "La Viola" di Ravenna, che però è stato difeso dal proprietario e ritirato.

A seguire, due soggetti, entrambi ravennati, sono stati accomunati da un identico prezzo di aggiudicazione di

3.000 euro: La Viola Quinto di G. Michele Graziani e Quadro, allevato dai F.lli Barnabè di Faenza. Quinto, della linea Usignolo, era abilitato alla IA con IST 112.7 ed è stato acquistato dall'Azienda Fernando Mazzoli di Forlì-Cesena. Quadro, figlio di Neff da una delle migliori famiglie della razza, era idoneo alla FN ed è stato acquistato dall'Azienda Mezzacà dei F.lli Daga di Rocca S. Casciano, FC. L'ultimo prezzo degno di nota, 2.600 euro, è stato siglato da "La Fattoria Quoto", un vigoroso figlio di V.U. Inverno dalla famiglia di Pastora, presentato da

Emilio Donati, abilitato alla FN ed acquistato da Bezzi Antonio di Forlì. Concluse le aste primaverili, registriamo con soddisfazione la fiducia dimostrata ancora una volta dagli allevatori verso il Centro Genetico, a conferma di quanto, nonostante lo spauracchio della blue tongue, l'ambiente sia vivace, permettendo alla selezione delle nostre razze di proseguire a pieno ritmo. Non ci sono stati gli acuti delle grandi occasioni, ma il "sold-out" dei lotti in aggiudicazione è un segnale non meno positivo, che ci fa ben sperare per il futuro!

**Aste
al Centro
Genetico**

**San Martino in Colle
ore 11,00**

**21 Giugno
Razza Marchigiana**

**22 Giugno
Razza Chianina**

**23 Giugno
Razza Romagnola**

di **Matteo Ridolfi**
 Ufficio Valutazioni Morfologiche

CHIANINA ESALTANTE A BASTIA!

Ancora una volta la Chianina ha onorato alla grande una consolidata tradizione che la vuole presente ad Agriumbria, la nota manifestazione agricolo-zootecnica svoltasi a Bastia Umbra dall'1 al 3 Aprile scorsi. Dopo le incertezze legate alla blue tongue che hanno tenuto tutti sulla corda, rendendo incerta la partecipazione del bestiame fino all'ultimo minuto, la razza è calata a Bastia Umbra con 126 capi iscritti a catalogo da parte di 16 espositori delle province di Perugia e Terni, il che la dice lunga sulla determinazione degli allevatori!

L'evento, organizzato dall'APA di Perugia, con la collaborazione dell'Anabic, vedeva esposti, accanto

alla Chianina, anche soggetti di razza Frisona e Pezzata Rossa, oltre ad una folta rappresentativa di cavalli della razza Caitpr e a suini della razza cinta Senese. Ben coordinata dagli staff delle APA di Perugia e Terni e assistita dal bel tempo, la mostra ha avuto un decorso regolare ed è stata visitata da un numerosissimo pubblico.

Considerata la elevata qualità degli allevamenti umbri che solitamente partecipano alle mostre c'era da attendersi una accesa competizione e questo presupposto non è stato disatteso. A darsi battaglia accanto ai molti consumatori attori delle mostre, c'erano degli esordienti, che ricordiamo con particolare simpatia, sperando di rivederli pre-

sto sul ring con i rispettivi soggetti: Roberto Posati di Todi, oltre a Ruggero Maccaglia e all'Azienda Fabiani, entrambi di Terni. Questi allevatori sono stati premiati nel pomeriggio conclusivo della mostra, dal Dr. Lazzaro Bogliari, presidente di Umbriafiere.

Tra i molti elementi di particolare interesse in questa mostra il più piacevole è coinciso con il ritorno di Lucio Migni, giudice in questa edizione, sul prestigioso ring di Bastia. Lucio, un veterano del ring che non ha certo bisogno di presentazioni, si è disimpegnato con la consueta professionalità e naturalezza, dando consistenza alle graduatorie con motivazioni impeccabili. Ad assistere il giudice è stata Elisa Lenzi, che ha svol-

Agriumbria



to al meglio il proprio compito.

L'evento espositivo è stato aperto, per quanto concerne la Chianina, dalla gara di giudizio riservata agli studenti degli Istituti Tecnici agrari. Coordinata dal sottoscritto, questa competizione si è svolta nella giornata di venerdì e ha visto in lizza 8 squadre in rappresentanza di 3 istituti agrari: l'Itas Vegni di Cortona, AR, l'Itas Ciuffelli di Todi e l'Itas di Siena. Oggetto della valutazione sono state quattro manze cortesemente rese disponibili dall'Azienda Luchetti, che ringraziamo.

Particolarmente combattuta e contraddistinta dal consueto tifo, questa simpatica gara ha visto affermarsi al 1° e 2° posto due squadre delle "Capezzine" di Arezzo, davanti ad una squadra tuderte del Ciuffelli. Consumati "speakers" sono stati, in ordine di classifica, Gabriele Chiodini, Elisa Politini e Gabriele Famoso, ai quali vanno vivi complimenti per la precisione con la quale hanno motivato le rispettive graduatorie. A premiarli è stato chiamato il giudice ufficiale Lucio Migni.

Dopo questa fase introduttiva la mostra è entrata nel vivo, proseguendo nella giornata di sabato e svolgendosi in maniera lineare fino alle attese e bel-

lissime finali, che hanno avuto luogo nel pomeriggio conclusivo e delle quali segue il resoconto relativamente ai piazzamenti più ambiti.

Tra i maschi junior si è imposto Quoto di Moglie, un figlio di Nurso presentato da Giancarlo Marcucci che, per la superiore taglia ed espressività razziale ha preceduto Quirino, figlio di Oddone dei F.lli Gobbi, il finalista più giovane, che aveva nello sviluppo, nell'ampiezza della groppa e nella muscolosità i suoi tratti migliori.

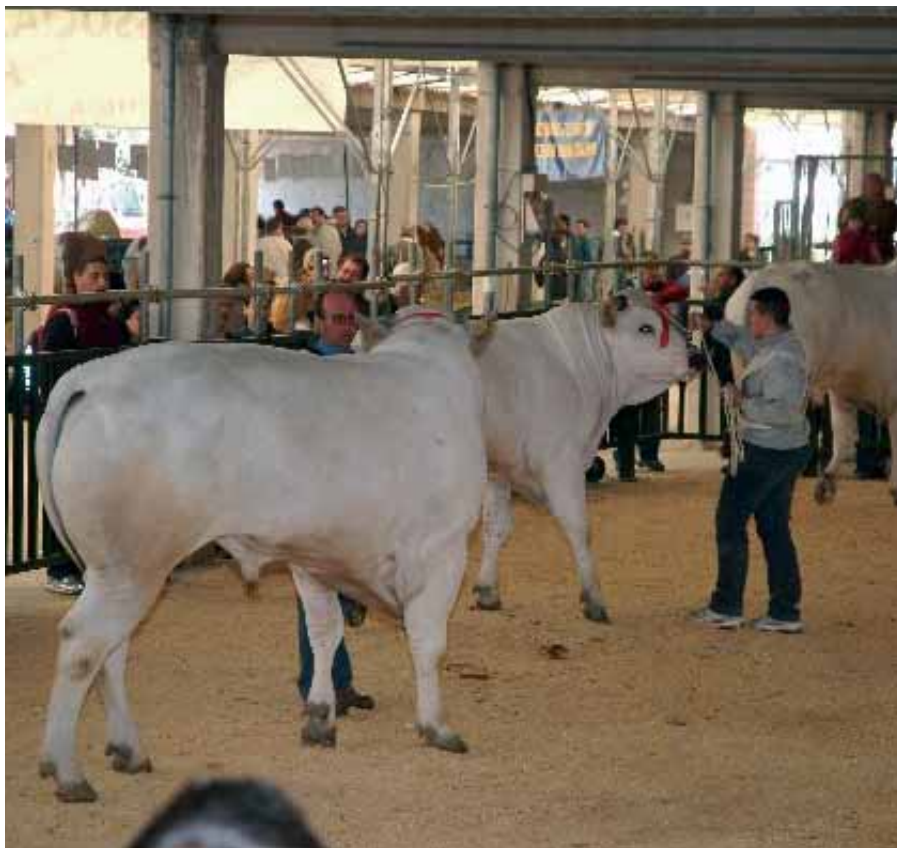
Decisamente infuocata la finale dei tori, che ha visto il noto Lio di Maria Bianca, presentato dall'azienda Luchetti, prevalere per la superiore maturità ed il portamento accattivante sulla sua riserva, Pascià della Favorita, promettente figlio di Ianto presentato dai F.lli Atanasi, che si può definire estremo per tipicità razziale e attualità del modello, ma che per i suoi 24 mesi era ancora molto giovanile nell'aspetto. Da segnalare, nelle posizioni di rincalzo anche Mito, ottimamente presentato da Ilio Lombardi, e Luccio, il veterano di Francesco Fedeli.

Tra le giovani promesse femminili della finale Junior la competitività era alta ed il gruppo ha proposto un magnifico colpo d'occhio. A spuntarla è stata

Olimpia, la Moriero di Luchetti, già Riserva Junior della Nazionale di Bastia 2004, che si è imposta per il grande equilibrio tra distinzione, taglia, muscolosità e diametri davanti a Quenda di Moglie, una Icarus ET, la finalista più giovane, che si è distinta per la muscolosità, la forza del tronco e la perfezione della groppa. Le restanti concorrenti, tutte di altissimo livello, erano presentate dai F.lli Atanasi e dall'Az. Luchetti, una delle maggiori protagoniste in questo evento. La "gemma" più preziosa di tutta la mostra è stata però la categoria delle vacche da 3 a 5 anni, nella quale le 6 contendenti, tutte di straordinaria fattura, hanno dato vita ad una competizione memorabile, tra le più belle viste sui ring della Chianina nel corso degli ultimi anni. Per renderne l'idea ricordiamo che le prime tre classificate, rispettivamente Melinda e Nocca di Marcucci e Nara di Luchetti, sono state valutate Ottimo e hanno raggiunto in precedenza, in varie occasioni, il titolo di campionesse assolute di mostra. Da questa infuocata categoria sono uscite la Campionessa e la Riserva Senior della mostra, rispettivamente Melinda e Nocca, che portano entrambe il noto affisso "di Moglie" dell'allevamento

La Mostra della Chianina





Un momento delle valutazioni

A conclusione dei concorsi ufficiali in scaletta, il Dr. Marco Prepi, direttore dell'APA di Perugia, ha rivolto parole di apprezzamento per la ferma determinazione con la quale gli allevatori della Chianina hanno voluto essere presenti a Bastia. Le tante incertezze della vigilia non li hanno distolti dalla preparazione del bestiame, ben toelettato e presentato sul ring con grande professionalità.

Un altro appuntamento prestigioso di questa bella mostra regionale è conciso con l'assegnazione del trofeo intitolato alla memoria del Dr. Augusto Chiacchierini, una delle figure che maggiormente hanno contribuito allo sviluppo e al miglioramento della razza Chianina. Il concorso, riservato ai soli discendenti dei riproduttori funzionanti presso il Centro Tori Chiacchierini, ha visto in competizione 9 soggetti figli di Eugenio, Diro, Nurso, Icarus ET, Esco, Mandrillo e Fabio. Ad aggiudicarsi l'ambito trofeo, consegnato da Anna Chiacchierini, figlia del Dr. Augusto, è stata Nara, una Fabio presentata alla grande da Marco Luchetti. Ultimo concorso in programma è stato quello riservato ai giovani conduttori, nel quale i sette concorrenti si sono disimpegnati ottimamente nella conduzione

Marcucci. La motivazione del giudice ha evidenziato in Melinda, la vincitrice, una superiore distinzione, impostazione della groppa e correttezza degli arti, pur riconoscendo a Nocca, sua riserva, dimensioni invidiabili ed una muscolosità di prim'ordine.

A seguire ha avuto luogo la competizione riservata ai gruppi di allevamento, che ha visto imporsi uno strepitoso terzetto di giovani promesse composto da Nara, Olimpia e Penny, presentate dall'Azienda Luchetti Basilio e Claudio di Collazzone, ancora una volta in grande evidenza. Al secondo posto si è classificato il gruppo dei F.lli Atanasi, con tre manzette notevoli, indicative della significativa crescita di cui questo allevamento sta dando prova. A premiare i gruppi è stato il Dr. Lazzaro Bogliari, presidente di Umbriafiore, che ha successivamente ricevuto, dalle mani di Francesco Fedeli, presidente del Consorzio CCBI, una targa a simbolo della disponibilità e collaborazio-

ne riservata agli allevatori della razza Chianina, che gli hanno rivolto un caloroso applauso.



La degustazione delle carni chianine e dei prodotti umbri di qualità

dei rispettivi beniamini e che ha visto classificarsi al primo posto Francesco Bosi davanti a Marco Blasioli e a Michele Lombardi, tutti sedicenni. Il giudice ha inoltre ritenuto di classificare a pari merito tutti i restanti conduttori, premiati simpaticamente, al pari dei primi classificati, dal Dr. Bogliari, soffermatosi lungamente sul ring della Chianina.

La giornata conclusiva di Agriumbria ha avuto un ritmo incalzante, con un susseguirsi di eventi iniziati in mattinata, con l'asta delle manze, alla quale erano iscritti 9 soggetti delle Aziende Bosi, Posati, Atanasi e Fiorucci. Stelline dell'asta, che ha visto Romano Aliffi al martello, sono state Quiroga e Quilinda, due giovani promesse presentate dai F.II Atanasi, distintesi in precedenza nelle rispettive categorie ed aggiudicate rispettivamente per 3.350 e 3.000 euro.

A conclusione del commento alla Regionale Umbra della Chianina, non va dimenticata la premiazione del giudice di mostra e dell'assistente, Lucio

Migni e di Elisa Lenzi, che hanno dimostrato nei rispettivi ruoli, una professionalità esemplare. Desidero rivolgere un particolare ringraziamento a Fausto Luchetti, presidente dell'Apa di Perugia, per avermi concesso il privilegio di premiare Lucio in sua vece e di poter testimoniare il mio personale apprezzamento ad un amico oltre che a un grande giudice, in una cornice importante e piena di significati.

Nelle battute conclusive, Fausto Luchetti ha infine avuto parole di ringraziamento per l'Anabic, che ha collaborato alla realizzazione dell'evento, oltre che per l'intero staff dell'APA di Perugia, con un particolare apprezzamento rivolto a Giampaolo Montagnoli e Marco Corbucci, infaticabili nel backstage della mostra.

Terminata la cronaca degli eventi che si sono svolti sul ring, occorre però sottolineare che la Chianina è stata protagonista anche in altri eventi. La presenza del Consorzio Carni bovine Italiane nel vicino "teatro dei sapori", uno spazio espositivo appositamente

allestito, ha permesso di illustrare compiutamente la filiera produttiva della razza e promuovere la qualità delle sue carni contraddistinte dal marchio IGP, "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". Le numerose degustazioni a base di carne Chianina, cucinate in differenti modi da importanti chef, è stata affiancata da dettagliate presentazioni sulla razza e sulla relativa certificazione per la tutela del consumatore, che hanno visto impegnati il direttore Anabic, dr. Paolo Canestrari, il presidente del Consorzio di tutela del Marchio IGP, Stefano Mengoli, oltre a Francesco Fedeli, allevatore di Chianina e presidente del CCBI, presente in fiera con tutto lo staff tecnico.

A sipario oramai calato sulla manifestazione resta la sensazione di un evento ben riuscito, contraddistinto da un clima disteso, che ha dato alla razza una eccezionale visibilità e a noi, tecnici del settore, la possibilità di promuoverla a 360 gradi, come indiscutibilmente merita!

LA ROMAGNOLA IN FIERA A VALSENIO

La giornata dell' 8 Maggio scorso ha visto la razza Romagnola protagonista di un meeting svoltosi a Casola Valsenio, sull'appennino ravennate.

L'evento, organizzato dall'Apa di Ravenna e coordinato dall'esperto nazionale dr. Matteo Ridolfi, si è svolto nell'ambito della tradizionale fiera di Valsenio, che ha visto esposti 40 soggetti di razza Romagnola provenienti dai migliori allevamenti dei comuni di Casola e Brisighella. La manifestazione, particolarmente sentita dagli allevatori, coincide con una antica fiera le cui origini sono plurisecolari.

I soggetti a catalogo provenivano dalle Aziende Furma dei F.II Giacometti, Cenni Giacomo, Toschi Neri, Toschi Visani, Ceroni, Galeotti e Galassi, tutte ben note agli addetti ai lavori.

Dopo un esame preliminare dei soggetti esposti sono stati scelti dall'esperto alcuni dei capi più rappresentativi che sono stati presentati nel ring e commentati di fronte ad un folto pubblico. Successivamente sono stati gli intervenuti a cimentarsi nel giudizio su due categorie di femmine delle quali è stata successivamente proposta la graduatoria ufficiale. Infine sono stati proclamati due campioni assoluti di questa mostra, individua-

ti nel toro Nettuno, figlio di Tarcisio dell'Azienda Toschi-Neri e nella vacca Isola, una figlia di Eros dell'Azienda Cenni Giacomo. A fare gli onori di casa, salutandoci calorosamente gli allevatori ed il pubblico è stato Giovanni Liverani, presidente dell'APA, che pur non sottacendo le difficoltà del settore, ha evidenziato il momento favorevole che le razze italiane da carne stanno attraversando, identificando nella valorizzazione della filiera e nella determinazione degli allevatori i presupposti per lo sviluppo del settore.

Le successive premiazioni, che hanno visto impegnati il dr. Gian Marco Casadei, direttore APA, e il controllore Fabrizio Morozzi, si sono svolte in presenza delle autorità locali ed hanno concluso la mattinata, a completamento della quale non poteva mancare il pranzo che ha proposto una apprezzata degustazione di carne Romagnola IGP. Il successo dell'evento testimonia non solo la validità del supporto tecnico agli allevatori impegnati nella selezione della razza, ma anche la importanza delle produzioni tipiche fortemente vincolate al territorio, per il quale costituiscono non solo una risorsa culturale ed economica, ma anche un elemento chiave per la tutela dell'ambiente.



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

di **Giannetto Guerrini**
Esperto Nazionale Razza Marchigiana

SPECIALE MARCHIGIANA IN BRASILE: CAMPO GRANDE E LONDRINA 2005

Con il mese di Aprile ha avuto inizio il circuito espositivo della Marchigiana in Brasile: dal 01 al 07 Aprile, la razza è stata protagonista all'esposizione zootecnica di Campo Grande nello stato del Mato Grosso, mentre nella seconda settimana di Aprile è stata presente alla 45° esposizione rurale di Londrina nello stato del Paraná.

CAMPO GRANDE

Nel Mato Grosso si è svolta la prima grande esposizione per bovini da carne brasiliana del 2005.

L'Associazione Brasiliana allevatori della Razza Marchigiana ha articolato la sua presenza nel seguente modo: mostra ufficiale dei bovini iscritti al Libro Genealogico, asta di animali puri e da ingrasso e presenza per una intera giornata sul canale televisivo Canal do Boi. La mostra dei soggetti di Razza Marchigiana si è svolta nel parco espositivo Laucidio Coelho il 5 Aprile. I soggetti iscritti a catalogo erano 54 provenienti da 8 allevamenti. Il Giudice unico è stato il Dr. Sergio Felix Pessoa, un tecnico che da anni collabora con l'ABCM ed è anche stato in Italia presso l'ANABIC per uno stage formativo sulla razza Marchigiana.

Di seguito riportiamo i risultati della mostra di Campo Grande.

Sezione maschi:

Campione assoluto

Alaide AB, figlio di Erede

Riserva Campione assoluto

Absolute Rancho JC, figlio di Lotar

Sezione femmine:

Campionessa assoluta

Valenza da Cachoeira, figlia di Lezio

Riserva Campionessa assoluta

Zorana das Unitas, figlia di Damasco.

I soggetti presentati erano tutti di buon livello morfologico e genetico e provenivano dai migliori allevamenti brasiliani di Marchigiana; di seguito riportiamo la

classifica espositori e allevatori della mostra:

Classifica allevatori

1° Unitas Agricola con 514 punti

2° Regina Marchesi da Silva con 440 punti.

Classifica espositori

1° Regina Marchesi da Silva con 712 punti

2° Joao Carlos da Costa con 416 punti.

La presenza sul canale tematico "CANAL DO BOI" è durata per tutta la giornata del 5 Aprile; il palinsesto televisivo prevedeva la messa in onda di filmati precedentemente registrati in alcune aziende dove è allevata con successo la Razza Marchigiana in purezza ed in incrocio. Inoltre sono stati programmati degli interventi dal parco espositivo nei quali venivano intervistati allevatori e tecnici. Anche il sottoscritto è stato intervistato in qualità di esperto di Razza Marchigiana e rappresentante dell'ANABIC. Questa iniziativa è stata realizzata grazie ad un progetto di collaborazione tra Regione Marche, ANABIC e ABCM.

L'asta si è svolta il pomeriggio del giorno 6 Aprile; sul catalogo d'asta erano presenti 50 tori di Razza Marchigiana già testati positivamente a livello andrologico e 650 vitelli maschi e femmine meticcii Marchigiana/Zebù tra gli 8/11 mesi. Si è iniziato con i lotti dei meticcii, costituiti ognuno da da 20/30 vitelli. I prezzi d'aggiudicazione sono risultati essere del 10-15% superiori ai vitelli d'ingrasso delle altre razze bovine venduti durante l'esposizione di Campo Grande. Quindi posso affermare che per il secondo anno consecutivo, dato che ero presente anche nel 2004, la Razza Marchigiana ha ottenuto le quotazioni più alte per i meticcii da ingrasso nel Mato Grosso.

Ciò rappresenta un grande e importante risultato per tutti gli allevatori e i tecnici. Dopo la vendita del bestiame commerciale l'asta è proseguita con la ven-



dita dei tori di razza pura. E' doveroso ricordare che nel Mato Grosso gli allevamenti sono estensivi e la base femminile è costituita da bovini zebuini di Razza Nellore.

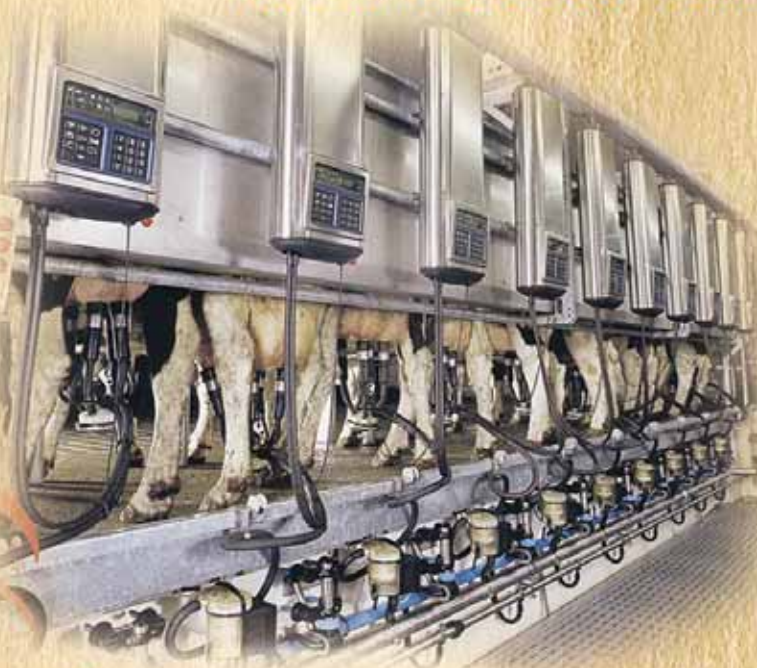
Al fine di aumentare le produzioni di bovini da carne in Brasile è molto diffuso l'incrocio industriale che consiste nell'incrociare tori di razza Marchigiana (con il rapporto di un toro ogni 30/35 vacche), al fine di migliorare le performances produttive nei meticcii. Pertanto il mercato del Mato Grosso richiede tori pronti per l'utilizzo in incrocio. I 50 tori in asta presentavano le caratteristiche richieste per essere utilizzati in incrocio nell'ambiente tropicale, che sono: buon apparato riproduttore, adeguato sviluppo muscolare, buoni appiombi e piedi forti, ottima pigmentazione e provenienza da allevamenti estensivi.

Da segnalare che l'asta dei tori è stata trasmessa in diretta per via satellite del "Canal do Boi" su tutto il territorio brasiliano. Anche l'asta dei soggetti in purezza ha seguito il trend degli animali commerciali e al termine della serata tutti i soggetti sono stati aggiudicati a prezzi davvero interessanti.

LONDRINA

La settimana successiva i riflettori dell'ambiente zootecnico brasiliano si sono spostati su Londrina.

Questa esposizione è la più importante del Sudamerica; infatti sono esposte sia le razze bovine europee (Bos Taurus), sia le razze zebuine (Bos Indicus).



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

In questo caso il programma dell'ABCМ prevedeva la mostra nazionale e l'asta del bestiame.

La mostra nazionale del Libro genealogico brasiliano della razza Marchigiana ha registrato la presenza di 120 soggetti provenienti da 11 allevamenti. Di seguito riportiamo le classifiche.

Sezione femmine:

- **Campionessa assoluta**
Valenza da Cachoeira, figlia di Lezio
Riserva Campionessa assoluta
Arizona da Tamoio, figlia di Erode
- **Campionessa vitelle**
Briosa da VK, figlia di Lotar
- **Campionessa manze giovani**
Banda da VK, figlia di Erode
Riserva Campionessa manze giovani
Bartira da Agua, figlia di Erode
- **Campionessa manze**
Arizona da Tamoio, figlia di Erode
Riserva Campionessa manze
Assis da Cachoeira, figlia di Erode
- **Campionessa manze adulte**
Zuleide da Tamoio, figlia di Damasco
Riserva Campionessa manze adulte
Astorga AS, figlia di Lupo
- **Campionessa vacche giovani**
Zorana das Unitas, figlia di Damasco
Riserva campionessa vacche giovani
Zalaca da Tamoio, figlia di Erode
- **Campionessa vacche**



Alaide AB, Campione Assoluto alla Mostra di Campo Grande e Riserva a Londrina

Valenza da Cachoeira, figlia di Lezio
Riserva campionessa vacche
Zuina da Paraiso, figlia di Erode.

Anche quest'anno la Campionessa assoluta di mostra è stata Valenza da Cachoeira, una Lezio molto tipica, che presenta un corpo perfettamente cilindrico con una omogenea distribuzione dei volumi tra anteriore e posteriore, piantato su quattro arti dagli appionbi da manuale. Inoltre l'espressione e la femminilità della testa, con la sua marcata pigmentazione, non possono che colpire qualsiasi appassionato di Razza

Marchigiana. La sua riserva Arizona da Tamoio è una manza di 24 mesi e una tipica ERODE; una femmina di sviluppo, con una lunghezza del tronco eccezionale e con una groppa ampia e perfetta che solo la progenie femminile di ERODE è in grado di esprimere con notevole frequenza.

Sezione maschi:

- **Campione assoluto**
Zorro da Santa Rita, figlio di Sino da S.R
Riserva campione assoluto
Alaide AB, figlio di Erode
- **Campione vitelli**
Brilhoso da MV, figlio di Damasco
Riserva Campione vitelli
Barolo da Tamoio, figlio di Mirino
- **Campione junior minore**
Bolero da VK, figlio di Lotar
Riserva Campione junior minore
Brillo da Tamoio, figlio di Mirino
- **Campione junior maggiore**
Alaide Ab, figlio di Erode
Riserva Campione maggiore
Adriano II da Tamoio, figlio di Damasco
- **Campione toro giovane**
Zelote da Tamoio, figlio di Erode
Riserva Campione toro giovane
Zurique da Tamoio, figlio di Erode
- **Campione toro adulto**
Zorro da Santa Rita, figlio di Sino



Valenza da Cachoeira, Campionessa Assoluta alle Mostre di Campo Grande e Londrina



Meticci Marchigiana X Nelore, in vendita all'asta di Londrina

Il campione assoluto maschi è stato proclamato Zorro da Santa Rita della linea Cirio. Un Toro di 37 mesi che esprime tutte le potenzialità della Marchigiana; si è imposto sul ring di Londrina per il suo spiccato sviluppo muscolare al livello del lombo, della groppa e della coscia. Presenta inoltre una convessità e lunghezza della natica eccezionali; tutte caratteristiche che troviamo sulla linea Cirio, ma in Zorro queste caratteristiche sono davvero espresse al massimo.

La sua riserva è Alaide AB da AB un giovane toro della linea Erode, che presenta una lunghezza del tronco eccezionale, larghezze agli ilei ed ischi da capogiro, arti corretti e fini ma nello stesso tempo solidi.

Classifica allevatori

- 1° Antonio Dellamuta 824 punti
- 2° Valdir Kucinski 432 punti
- 3° Regina Marchesi da Silva 394 punti

Classifica espositori

- 1° Antonio Dellamuta 908 punti

- 2° Valdir Kucinski 570 punti
- 3° Regina Marchesi da Silva 538 punti

Essendo alla mia terza presenza alla mostra di Londrina in qualità di giudice unico incaricato dall'ANABIC, desidero esprimere i miei complimenti a tutti gli allevatori e tecnici brasiliani.

Infatti il miglioramento morfofunzionale che si è verificato sul bestiame di razza Marchigiana negli ultimi 8/10 anni in Brasile è veramente impressionante. Forse l'aggettivo sembra esagerato, ma posso garantire che la prima volta che visitai alcune aziende di razza Marchigiana in Brasile, nel 1994, il bestiame risultava non in linea con i moderni indirizzi selettivi per i bovini da carne. Quindi sono diretto testimone dell'ottimo lavoro svolto dall'ABCM, da tutti gli allevatori e tecnici locali, al fine di selezionare soggetti più produttivi e funzionali orientandosi su standard e tipologia di bestiame da carne moderni e all'avanguardia a livello mondiale. Anche a Londrina la presenza della Marchigiana si è conclusa con l'asta del bestiame, sempre articolata in alcuni lotti di meticci da ingrasso e quindi 30 tori pronti per l'incrocio. I prezzi del bestiame da ingrasso 1/2 Marchigiana 1/2 Zebù si sono attestati sui valori di Campo Grande, mentre per i Tori i prezzi d'aggiudicazione sono risultati superiori.

AGRIFOOD 2005

La tradizionale "Fieragricola" di Verona per quest'anno ha lasciato il posto ad "Agrifood - salone internazionale del prodotto agroalimentare di qualità" che si è tenuto dal 3 al 6 marzo scorso. La nuova manifestazione ha come obiettivo quello di valorizzare le produzioni agricole ed agroalimentari nazionali di qualità ed è stata esaltata da una massiccia e qualificata presenza della zootecnia italiana. In quest'ottica A.N.A.B.I.C. ha partecipato all'evento all'interno del padiglione riservato ad Itallialleva con soggetti di razza Chianina e Romagnola degli allevamenti Vanni F.lli A.G.O. e Mascheri Marinelli rispettivamente. Purtroppo, per restrizioni di tipo sanitario, non è stato possibile esporre soggetti di razza Marchigiana, Maremmana e

Podolica. La manifestazione, completamente nuova nel modo di intendere una mostra agricola, aveva tra i suoi eventi di maggiore importanza il carosello degli animali esposti (di tutte le razze e di tutte le specie) nel quale, ovviamente, i soggetti delle nostre razze hanno monopolizzato l'attenzione di tutti i presenti. Numerosi sono stati i contatti di allevatori del nord Italia, curiosi di conoscere le caratteristiche del nostro bestiame e la programmazione delle mostre nazionali e regionali per apprezzare ancora più da vicino le nostre magnifiche razze. Interessanti contatti sono stati presi anche con allevatori stranieri interessati ad esportare il nostro bestiame nei loro Paesi.

LA COLICA NEL BOVINO

(foto1)

Quando si parla di colica nel bovino si intende una sintomatologia dolorifica grave che interessa l'addome e gli organi in esso contenuti (abomaso, intestino, vie urinarie, utero), e che si manifesta nei casi più gravi con alterazioni del comportamento come calci all'addome, l'alzarsi ed il coricarsi frequentemente, l'agitazione continua, i tremori muscolari, ecc.

Inizialmente si osserva una diminuzione dell'assunzione del cibo fino alla scomparsa dell'appetito che eventualmente può essere seguita da scariche diarroiche prima dell'arresto della defecazione.

A causare una colica possono essere diverse forme morbose a carico dell'intestino, dell'abomaso, delle vie urinarie e dell'utero.

Oggi parleremo della dilatazione e torsione del cieco che è una patologia relativamente frequente in bovini adulti sia da latte che da carne.

Delle cause si conosce ancora poco e

(foto3)



(foto2)



pertanto è difficile dare dei suggerimenti sulla prevenzione; piuttosto risulta fondamentale inquadrare il problema molto precocemente al fine di intervenire nel modo migliore dato che non tutti i casi di colica hanno una risoluzione medica o chirurgica possibile e conveniente. Pertanto è necessario avere le idee chiare e formulare una diagnosi precoce. Nella dilatazione semplice del cieco è indicato inizialmente la somministrazione di una purga (solfato di sodio alla dose di 100 mg/q per bocca con un'unica somministrazione) e se questa non sortisce effetto o si tratta di

una torsione dell'organo occorre ricorrere alla chirurgia.

L'intervento consiste nell'esteriorizzare l'intestino cieco (foto1) attraverso la breccia operatoria ed operare un completo svuotamento dell'organo.

Prima che questo venga suturato occorre essere sicuri che non vi sia più alcun contenuto in gas od alimenti fermentescibili (foto2).

Dopo il riposizionamento e la sutura della parete addominale si effettua una terapia antibiotica ed eventualmente fluidoterapie accompagnate dall'uso di purganti (foto3).

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

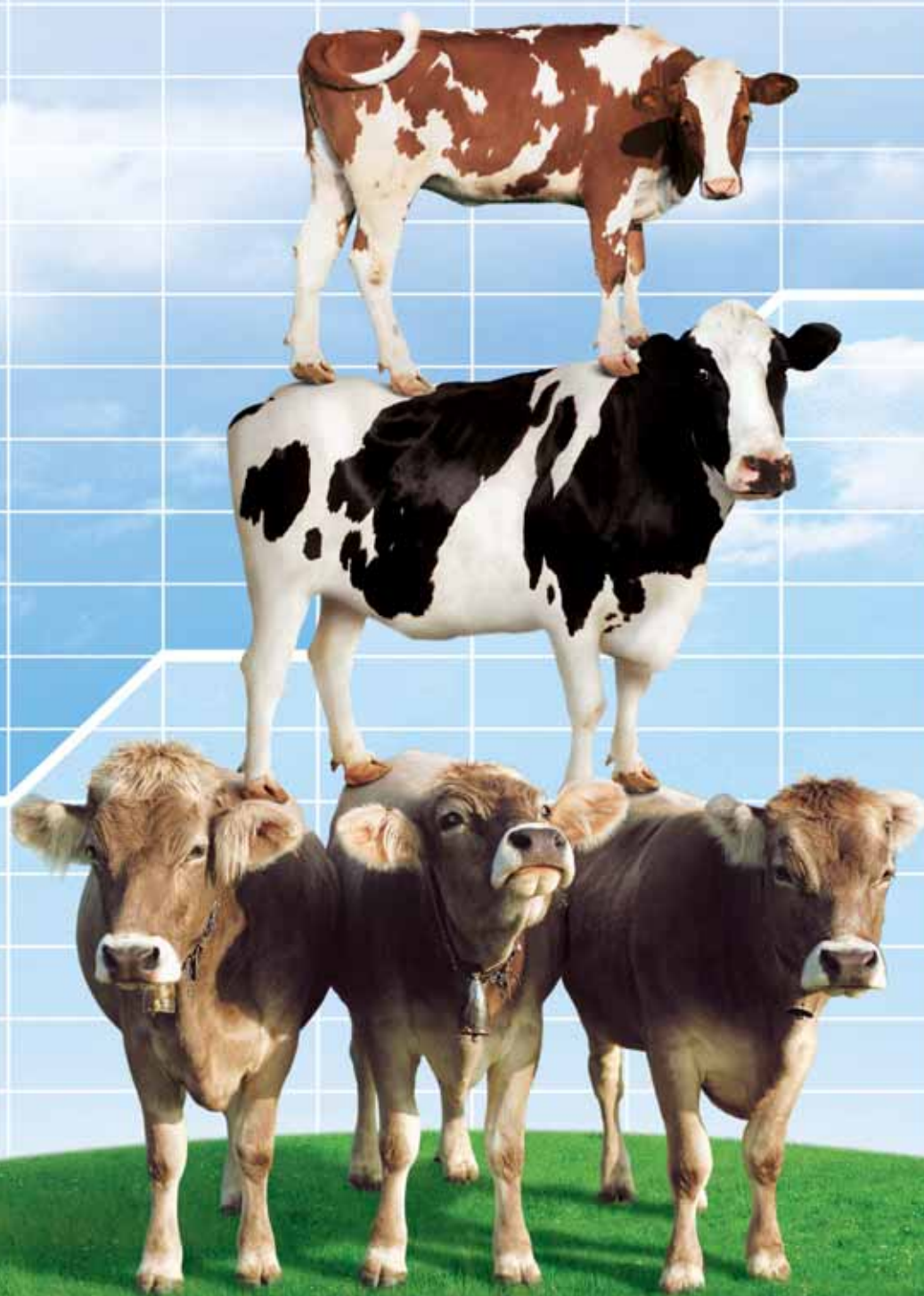


ISIDORO Marchigiana
Matricola/Tattoo: 51IT007PS029C035
Nato/Born: 12 - 04 - 1998



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

Facciamo crescere i tuoi interessi



È facile andare d'accordo quando si hanno tanti interessi comuni. Veronesi possiede tutti i requisiti per essere il vostro partner ideale: la competenza, acquisita in oltre 50 anni di impegno nella produzione di alimenti zootecnici, ma anche nell'allevamento e nella trasformazione delle carni; la passione, che permette di raccogliere con entusiasmo le sfide del futuro; l'energia, necessaria per costruire un'azienda sempre più moderna ed efficiente. Un grande impegno che merita la vostra fiducia.



da allevatore ad allevatore

Veronesi Verona S.p.A.
Via Valpantena, 18 - 37034 Quinto (VR)
Tel. 045 8097511 - Fax 045 551589
E-mail: veronesi@veronesi.it