

TAURUS

Anno XVII - N. 5/2006 - Bimestrale
"Poste Italiane S.P.A.
Spedizione in abbonamento postale 70%
DCB CENTRO 1 PERUGIA"



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

mi tratta da

Re



Banca Marche è la Banca che parla la tua lingua perché ha le tue stesse radici e, con te, si è rinnovata nel tempo diventando più moderna ed efficiente. Ecco perché ha pensato PRIMIZIA, il conto corrente a misura di imprenditori e società agricole, ricco di servizi e con finanziamenti agevolati destinati a soddisfare le particolari esigenze del settore.

Banca Marche, i nostri strumenti hanno il tuo ritmo.



Banca Marche
www.bancamarche.it

Sicura di sé, si cura di te



Romagnola al pascolo (FC)



Periodico dell'Associazione Nazionale
Allevatori Bovini Italiani da Carne

Presidente

Fausto Luchetti

TAURUS

Capo Redattore:

Roberta Guarcini

Comitato di Redazione:

Matteo Ridolfi, Andrea Quaglia, Antonio Vagniluca, Francesco Filippini

Segreteria di redazione, abbonamenti, pubblicità:

Giuseppina Tarducci

Referenze fotografiche:

Archivio ANABIC,
APA Ancona, Ascoli Piceno e Perugia,
Vincenzo Brunetti,
Deik Cultura e Turismo,
Andrea Gaddini,
Gaetano Panza,
Andrea Valigi

Foto di copertina:

Gaetano Panza

Stampa

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

Fotolito

GRAFOX - Perugia

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

ANABIC

06070 - San Martino in Colle - PG
Tel. 075 6070011
Fax 075 607598
e-mail: anabic@anabic.it
Internet: www.anabic.it

ASTE

Chianina Superstar alle aste d'autunno

Antonio Vagniluca

4

VALUTAZIONI MORFOLOGICHE

Accoppiamenti programmati perché no?

Matteo Ridolfi

5

ESPERTI

Gli esperti operativi nel 2006

Matteo Ridolfi

9

MOSTRE

5ª Mostra Provinciale della Razza Chianina

Matteo Ridolfi

12

12ª Rassegna Agricola della Vallata del Tronto

Fabio Lupi

14

Sempre più bella la Chianina a Ponte Presale

Claudio Bovo

17

La "Gran Disfida" di Savigliano

Roberta Guarcini

20

Il mercato concorso dei Bovini Marchigiani ad Osimo

Daniele Caimmi

22

TECNICA

Il primo anno di attività del Centro Manze di Ancona

Daniele Caimmi

23

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

Roberta Guarcini

25

MEETINGS

Meeting della Marchigiana a Roccapalumba (PA)

Dalla Redazione

27

CURIOSITÀ

La Razza Bovina Istriana

Andrea Gaddini

28

APPROFONDIMENTI

L'etichettatura delle carni bovine

33

CHIANINA SUPERSTAR

ALLE ASTE D'AUTUNNO

La sessione autunnale delle aste di fine prova al Centro Genetico ha visto in aggiudicazione i soggetti nati nei mesi di Luglio e Agosto 2005. Anche in questa occasione le rappresentative delle tre razze si sono rivelate di grande interesse per risultati in test, tipo e genealogie, nelle quali erano rappresentate famiglie tra le più importanti in ciascuna delle tre razze.

La Marchigiana ha inaugurato il trittico di aste con 6 soggetti suddivisi in 2 abilitati alla IA e 4 idonei alla FN. In apertura d'asta il Dr Paolo Canestrari ha salutato gli allevatori illustrando gli sviluppi previsti per le strutture del Centro Genetico e sottolineando l'intensa attività che l'Associazione sta svolgendo per la selezione sia relativamente alla linea maschile che a quella femminile, contraddistinta dall'inizio dell'attività di ben tre centri Manze per le razze Marchigiana, Chianina e Podolica. Il direttore dell'Anabic ha infine sollecitato gli allevatori della razza Marchigiana e le rispettive A-pa a collaborare segnalando con continuità i candidati da ispezionare per l'ingresso al Centro Genetico.

La presenza di numerosi acquirenti ha reso l'asta vivace fin dalle prime battute e a raggiungere il top price è stato il teramano Rubino, un potente figlio di Mino con madre Nevro idoneo alla IA, presentato da Nicola Sanlorenzo e acquistato per 5050 euro da Orazio Tatangelo de L'Aquila.

La seconda quotazione, pari a 4.850 euro è stata invece ottenuta da Romolo, un figlio di Mirino con madre Erode abilitato IA e presentato da Silvio Dall'Armellina di Vicenza. Questo promettente soggetto, che aveva nella finezza e nella lunghezza del tronco le sue armi migliori, è stato acquistato dall'allevamento Armando Donninelli di Ancona. A Silvio Dall'Armellina, appassionato

supporter delle razze italiane in terra vicentina, auguriamo di ripetere presto questo successo alle prossime aste. Le quotazioni dei restanti lotti, tutti idonei alla FN, si sono attestate intorno ai 3.500 Euro.

La successiva giornata, riservata alla Chianina, può essere definita esaltante, sia per il bellissimo gruppo di tori in aggiudicazione, che per il favore tributato loro dagli acquirenti con una competizione accesa dal primo all'ultimo lotto. Dopo il breve saluto rivolto dal direttore dell'Associazione ai numerosi intervenuti, l'evento è entrato nel vivo.

Gli 8 torelli in asta erano ripartiti in 6 abilitati alla IA e 2 idonei alla FN e hanno fatto registrare un brillante prezzo di vendita medio pari a 4750 euro! La quotazione più alta, pari a 5.300 euro, è stata ottenuta da Romeo della Favorita., un figlio di Giove con madre lanto, idoneo alla IA e allevato da Danilo Mignì. Questo promettente riproduttore, tipico ed equilibrato in tutti i tratti morfologici, proponeva un IST pari a 123,5 e 86 punti alla valutazione morfologica ed è stato acquistato dal Centro Tori Chiacchierini di Perugia. Romeo ha offerto a tutti i presenti lo spunto per ricordare, con immutabile affetto, la figura di Lucio.

Di poco inferiore è stata la quotazione raggiunta dal senese Remo, un figlio di Lio su madre Iovoso, allevato dall'Az. Palazzi di Nardi ed acquistato per 5.150 euro dall'allevamento Ciccioni Nello e Michele di Arezzo. Anche Remo, abilitato alla IA con un IST pari a 122,1 è stato convenzionato con il Centro Tori Chiacchierini.

L'asta conclusiva, riservata alla Romagnola, ha visto nel ring un gruppo di 9 torelli suddivisi in 4 idonei alla IA e 5 abilitati alla FN, provenienti da alcuni dei migliori allevamenti delle province di Bologna, Forlì e Ravenna.

Gli allevatori intervenuti, che ci aspettavamo più numerosi, hanno comunque ravvivato l'asta e il top price è stato siglato dal forlivese Ringo, un figlio di Oberon presentato da Renzo Scozzoli e aggiudicato per 4.700 euro all'Az. Stoppa Ferdinando di S. Piero (FC). Questo promettente soggetto, abilitato alla FN, con un IST pari a 111,3 e 86 punti per la morfologia, origina dal piano di recupero per le linee genetiche a rischio di estinzione e si è imposto all'attenzione per la muscolosità, il vigore e l'ampiezza dei suoi diametri trasversali. La sua quotazione è risultata superiore di soli 50 Euro a quella ottenuta da Raul, un figlio di V.U. Imbattibile, dalla famiglia di Bice, presentato dall'Az. dei F.lli Mariani di Forlì e acquistato da Vittorio Nuti di S. Piero in Bagno (FC).

Per questo torello, idoneo alla IA con un IST pari a 119, sono stati la tipicità, lo sviluppo e i diametri a fare la differenza. Quest'ultimo soggetto è stato inoltre convenzionato con Semenitaly.

Il valore di aggiudicazione dei restanti soggetti, che hanno comunque reso onore alla loro razza nell'ultima asta in programma, si è attestato intorno ai 3.500 euro.

Le aste autunnali hanno confermato ancora una volta l'apprezzamento degli allevatori per i tori in uscita dal Centro Genetico.

Da segnalare anche i favorevoli commenti che gli intervenuti hanno espresso per il tono e la brillante condizione di forma dei riproduttori in asta. Il risveglio della Marchigiana, l'acuto della Chianina e la affidabilità della Romagnola hanno dato all'ambiente una iniezione di fiducia e fanno ben sperare per le aste invernali, che torneranno finalmente a proporre i "canonici" tre gruppi per razza e per le quali auspichiamo, sin da ora, un esito altrettanto favorevole.

ACCOPPIAMENTI PROGRAMMATI PERCHÉ NO?

La programmazione meccanizzata degli accoppiamenti è uno strumento di miglioramento genetico utilizzato da tempo nella selezione del bestiame sia da latte che da carne e può essere di valido aiuto agli allevatori che fanno ricorso alla FA. Relativamente alle razze bianche tutelate dall'Anabic, in particolare per Marchigiana, Chianina e Romagnola, gli allevamenti che praticano la FA variano


dal 30 al 50% circa di quelli totali iscritti al Libro, mentre per Maremmana e Podolica, allevate allo stato brado per tutto l'arco dell'anno, la monta naturale rappresenta la norma. Per chi insemina artificialmente le proprie bovine è fondamentale la scegliere con cura i riproduttori utilizzati per procedere in modo efficace e consapevole del miglioramento genetico della propria mandria. Questa regola

essenziale del miglioramento genetico trova però nella nostra realtà vari elementi contrari alla sua attuazione sistematica. Sono infatti ancora troppo pochi gli allevatori che fecondano direttamente le proprie vacche, mentre per la maggior parte si fa ricorso a un fecondatore esterno all'azienda. In molti casi, inoltre, l'allevatore non dispone del tank per il seme e a determinare la validità dell'accoppiamento è principalmente la casualità. Le variabili che incidono sul risultato finale sono numerose e vanno dalla disponibilità o meno di taluni riproduttori presso i recapiti delle Apa e/o da parte dei fecondatori, al costo delle dosi, alle "mode" che tendono a privilegiare alcuni tori a scapito di altri e infine, ultima ma non certo per importanza, dalla determinazione dell'allevatore nel gestire da protagonista lo sviluppo della propria mandria.

Deve essere inoltre sottolineato, per le nostre razze, il diffuso impiego dei tori aziendali che riguarda sia gli allevamenti al pascolo che gli allevamenti stallini, gradualmente convertiti dalla stabulazione fissa a quella libera, con progressivo aumento del numero di fattrici per azienda.

Un ulteriore aspetto che impone la necessità di un maggiore controllo sui riproduttori da impiegare è dato dalle consistenze limitate delle razze bianche, nell'ambito delle quali la inadeguata gestione dei riproduttori in fecondazione artificiale, e soprattutto un loro ricambio troppo lento, possono non solo limitare il progresso genetico delle razze stesse ma anche determinare un crescente imparentamento nell'ambito delle loro popolazioni.

Consapevole di questa situazione L'Anabic ha attivato da oltre 10 anni il



Accoppiamenti Programmati

Scheda di Rilevamento Aziendale

VM-M-0006 Rev. 00 del 28-02-2003

Razza: _____
 Allevamento: _____ Codice AUA: _____
 Indirizzo: _____
 N. Capi: _____ Vacche: _____ Manze: _____

Obbiettivi di selezione minimi richiesti

Indice di Selezione: _____
 Indice di Accrescimento: _____
 Indice di Muscolosità: _____

Parametri Genetici

Obbiettivi di selezione minimi richiesti

Peso a 365gg minimo: _____
 Punteggio minimo: _____ Car. Raz.: _____ Mus.: _____ Dim.: _____ Arti: _____
 Facilità di parto (A+B) per i tori da usare sulle manze: _____

Parametri Fenotipici e Funzionali

Restrizioni

Tori desiderati: 1 _____ 2 _____ 3 _____
 % impiego tori desiderati: 1 _____ 2 _____ 3 _____

Tori Indesiderati: 1 _____ 2 _____ 3 _____
 Numero massimo di tori nel piano: _____
 % Massima di tori giovani: _____

Caratteri prioritari da correggere:

Caratteri di Razza _____	Dimensioni _____
Muscolosità _____	Arti e Struttura _____
Finezza _____	
Difetti _____	

Note _____

Data _____ Cod. Esperto: _____ Firma _____



Ville Unite Romagnola

Tradizione & Genetica d'avanguardia

***Dietro i nostri risultati
solo passione, dedizione
e vacche come questa***



Ville Unite Ira

***Ottimo 90 punti (000M) ISV 117 Rank 97 (V.U. Eolo x V.U. Clara by Azzurro)
Campionessa Assoluta Senior della 18ª Mostra Nazionale LG
Rocca S. Casciano, Forlì 3-5 Giugno 2005***

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

servizio" Accoppiamenti Programmati", che si prefigge, mediante l'utilizzo mirato dei riproduttori, una adeguata valorizzazione del parco femminile e in particolare delle madri di toro, destinate a produrre i riproduttori del futuro. I parametri presi in considerazione per gli accoppiamenti sono numerosi e passiamo a considerarli in dettaglio.

COME FUNZIONA IL PROGRAMMA

I programmi di accoppiamento vengono elaborati per le vacche e le manze presenti in allevamento che risultino valutate dagli esperti e per le quali sia calcolabile il coefficiente di consanguineità, utilizzando i tori abilitati alla IA e con seme disponibile. Viene inoltre preso in considerazione il coefficiente di consanguineità (F) espresso dall'accoppiamento, che non viene consigliato qualora tale coefficiente risulti superiore al 6%. Il programma si pone come obiettivo il miglioramento genetico in popolazione prendendo in considerazione gli indici genetici dei genitori (Indice Selezione Toro per il padre e Indice Selezione Vacca per la madre, predisponendo ad un indice pedigree più alto possibile per il nascituro. Relativamente alla morfologia il programma effettua l'accoppiamento in modo compensativo per caratteri di razza, muscolosità, dimensioni, struttura e finezza. Nessun toro viene inoltre consigliato in misura superiore al 20% delle bovine presenti in allevamento. Il programma considera ogni toro con un valore = 100. Qualora il toro venga preso in considerazione per l'accoppiamento, tale valore può subire delle detrazioni a seconda del coefficiente di consanguineità, della inidoneità a compensare la vacca per la morfologia e, relativamente agli indici, per la versione personalizzata del programma, a seconda dei parametri minimi richiesti dall'allevatore. Il toro che subirà meno detrazioni sulla base degli elementi precedentemente elencati sarà quello indicato per l'accoppiamento.

VERSIONI E OPERATIVITA' DEL SERVIZIO

Il servizio Accoppiamenti Programmati è disponibile in due versioni:

- Standard
- Personalizzata

Relativamente alla versione Standard, gratuita, gli accoppiamenti, che prevedono un solo toro consigliato per ciascuna bovina presente in allevamento, vengono elaborati semestralmente in Anabac e successivamente inviati alle APA, che li consegnano agli allevatori. Per ciascun toro in accoppiamento vengono indicati il pedigree e il relativo indice IST. Relativamente a ogni bovina sono inoltre riportati il punteggio finale alla valutazione morfologica, le quattro qualifiche parziali che lo determinano, l'ISV e la eventuale qualifica di Madre di Toro. Vengono infine indicati gli indici IST, AMG e Muscolosità pedigree del nascituro.

La versione Personalizzata è a pagamento, con un costo pari a 2,5 Euro per bovina inclusa nel piano e si avvale della collaborazione degli esperti incaricati a svolgere le valutazioni morfologiche. Durante la visita in allevamento, l'allevatore può richiedere all'esperto il piano di accoppiamento personalizzato per la propria mandria. Confrontandosi con l'allevatore l'esperto compila quindi la Scheda di Rilevamento Aziendale, che serve a definire gli obiettivi di selezione, i parametri minimi di tipo genetico (indici IST, AMG e Muscolosità) e fenotipico (punteggio finale e relativi parziali, peso a 12 mesi, Percentuale di parti facili su primipare) richiesti dall'allevatore per i tori da inserire nel piano. L'allevatore può scegliere fino a tre tori che desidera impiegare ed escluderne altrettanti, potendo inoltre indicare il numero massimo totale dei tori in accoppiamento e la percentuale massima dei tori giovani consigliati. Sulla scheda di rilevamento aziendale è infine previsto uno spazio riservato all'esperto, il quale può indicare quali tratti morfologici, tra quelli ricorrenti in allevamento, debbano essere corretti in maniera prioritaria. E' importante

ricordare che in questa versione l'accoppiamento può essere consigliato anche solo su una parte della mandria, nel qual caso l'allevatore dovrà indicare le bovine che intende includere nel piano.

Una volta che la scheda di rilevamento sarà pervenuta in Anabac tramite l'esperto, unitamente agli elaborati delle valutazioni svolte, viene tempestivamente elaborato il piano di accoppiamento personalizzato, che verrà spedito all'APA interessata e da questa consegnato all'allevatore.

CONSIGLI UTILI

L'impiego anche parziale della fecondazione artificiale andrebbe sempre messo in cantiere perché predispone, grazie ai cosiddetti "tori di connessione", impiegati anche in altri allevamenti, ad una più accurata valutazione genetica della mandria. La possibilità di pianificare l'accoppiamento anche solo per alcune vacche è stata pensata per agevolare sia gli allevamenti al pascolo che, più in generale, gli allevatori che impiegano il toro aziendale, che possono dover ricorrere alla FA per la copertura di una parte della mandria.

Raccomandiamo agli esperti e agli allevatori di non essere troppo restrittivi nella indicazione dei parametri genetici e fenotipici relativi ai tori da inserire nel piano per non limitare troppo la rosa dei riproduttori consigliati.

Si consiglia di impiegare negli accoppiamenti circa un 20% di tori giovani, riservando qualora sia possibile, le loro figlie per la rimonta. E' inoltre prudente utilizzare sulle manze i tori con il dato più affidabile relativamente all'alta percentuale di parti facili su primipare, riportato, come noto, sul Top Sires.

PIANO DI ACCOPPIAMENTO: COME LEGGERLO

La stampa relativa al piano di accoppiamenti è estremamente semplice:

- la prima pagina riporta i dati anagrafici ed il Codice AUA dell'Azienda.

Successivamente vengono indicati i seguenti parametri segnalati dall'Esperto sulla Scheda di Rilevamento Aziendale :

- Obbiettivi di Selezione minimi richiesti circa IST, Indice Accrescimento e Indice Muscolosità
- Parametri Fenotipici e Funzionali relativi ai tori da inserire nel piano, che sono i seguenti :
peso a 365 gg, punteggio minimo, qualifiche minime per i relativi parziali riassuntivi della scheda di valutazione e percentuale relativa ai parti facili su primipare.
- Tori desiderati (compare solo la matricola LGN): come accennato l'allevatore può escludere dal piano alcuni tori indesiderati e sceglierne fino a tre, ciascuno dei quali può essere utilizzato sulla mandria in ragione non superiore al 20%
- Difetti da correggere: tenendo conto delle indicazioni dell'esperto sulla Scheda di Rilevamento compilata in azienda.
- Sulla 2ª pagina vengono indicate, relativamente alle bovine inserite nel piano (massimo 10 per pagina), il nome, la matricola, la valutazione morfologica dei singoli tratti, le qualifiche, il punteggio finale, la eventuale abilitazione della vacca come quale Madre di Toro, ed il relativo Indice Selezione Vacca (ISV).

Vengono inoltre riportati di seguito i 3 tori consigliati in 1a, 2a e 3a scelta, con la relativa valutazione morfologica, i rispettivi Indici di Selezione Toro (IST) ed infine viene indicato l'Indice (IST) Pedigree dei nascituri da ciascun accoppiamento indicato.

- In ciascuna delle ultime tre pagine vengono elencati i tori suggeriti rispettivamente in 1a, 2a e 3a scelta su tutte le bovine inserite nel piano, indicandone, oltre al nome e alla matricola, il punteggio, l'indice di Selezione Toro, l'Indice Accrescimento, l'Indice Muscolosità, il Centro FA di riferimento per l'acquisto del seme, il numero di fecondazioni previste dal piano e il numero di dosi necessarie per ottemperare alle medesime.

A piè di ciascuna pagina viene infine riportata la media relativa a punteggio, IST, Indice Accrescimento e Indice Muscolosità dei tori indicati nella elaborazione dei diversi piani.

Il costo previsto per la versione personalizzata dei piani tiene conto del fatto che ciascun piano deve essere definito ed elaborato singolarmente. In ogni caso il rapporto costo/beneficio è ampiamente favorevole.

Sono oltre 30.000 i piani di accoppiamento nella versione standard elaborati annualmente dall'anabic, mentre quelli personalizzati, pensati

per assecondare gli allevatori più interessati ed esigenti stentano a decollare.

Se questo stato di cose dipende da una inadeguata promozione al riguardo da parte dell'associazione e degli esperti, cercheremo di colmare la lacuna, con una migliore divulgazione.

Nel caso gli allevatori abbiano suggerimenti in merito da rivolgerci la nostra disponibilità ad accoglierli è totale, ritenendo il servizio funzionale ad un adeguato controllo delle risorse genetiche delle nostre razze.



Aste al Centro Genetico

*San Martino in Colle
ore 11,00*

2007

*20 Marzo
Razza Marchigiana*

*21 Marzo
Razza Chianina*

*22 Marzo
Razza Romagnola*

GLI ESPERTI OPERATIVI NEL 2006

A partire dal primo numero di Taurus 2006 abbiamo ritenuto opportuno presentare gli esperti incaricati a svolgere le valutazioni morfologiche nelle varie zone di attività previste per le cinque razze, secondo il calendario delle valutazioni per l'anno in corso. L'intento è quello di far conoscere meglio le figure professionali preposte alla raccolta in campo dei rilievi di morfologia, indispensabili per la iscrizione, la qualificazione e la valutazione genetica dei riproduttori nell'ambito del Libro Genealogico Nazionale. Dopo gli esperti delle razze Marchigiana, Chianina, Romagnola e Maremmana, terminiamo la serie con le note biografiche relative agli esperti operativi per la razza Podolica.

Rocco Giorgio

Nato a Potenza, nel 1959, sposato dal 1993 con Maria, come lui medico veterinario, e padre di due figli, ha conseguito la laurea in Medicina Veterinaria

nel 1987 presso l'Università degli Studi di Napoli. Dal 1988 al 1992 ha avuto un rapporto di consulenza libero professionale con l'Apa di Potenza. Dal gennaio 1993 è dipendente dell'ESAB, (poi ALSIA), con mansioni di addetto ad attività socio-sanitarie. Per conto del medesimo Ente ha svolto anche attività professionale di veterinario presso l'Azienda Zootechnica "Pantano" di Pignola. Dal 1998 presta servizio presso gli uffici della Regione Basilicata, prima presso il Servizio Veterinario Regionale e successivamente presso il Settore Zootechnico. Ha curato, per conto della Regione Basilicata diverse pubblicazioni. E' divenuto Esperto LGN nel 1995 ed è attualmente Esperto Nazionale per la razza Podolica e Esperto Collaboratore per la razza Romagnola. Sicuramente una figura di riferimento per la professionalità che lo contraddistingue, valuta in numerose province (L'Aquila, Bari, Foggia, Taranto e Potenza) ed è stato riconosciuto "Esperto

dell'Anno" per la razza Podolica in ben tre occasioni, nel 2000, 2001 e 2002, oltre ad essere membro del Comitato Consultivo del Corpo degli Esperti. Rocco è stato inoltre assistente di ring in occasione delle Mostre Nazionali 1998 e 2000. E' un appassionato fotografo e alcuni dei suoi scatti sono stati esposti sia in occasione del Congresso Mondiale delle Razze Italiane di Gubbio, che in una rassegna fotografica organizzata in concomitanza con la Mostra Nazionale della razza Podolica svoltasi a Potenza nel novembre 2005.

Vito Marcantonio

Nato a Picerno (PZ), nel 1956, sposato con la signora Dina e padre di due figli, ha conseguito il diploma di Agrotecnico ed ha lavorato per un certo periodo presso l'Istituto Sperimentale per la Zootechnia venendo poi assunto dall'Apa di Potenza, in qualità di Controllore Zootechnico dal 1982. Divenuto Esperto Collaboratore nel 1985, è attualmente Esperto Nazionale della razza Podolica e valuta stabilmente nella parte occidentale della provincia di Potenza, attività per la quale è stato riconosciuto Esperto dell'Anno 2005. Partecipa della vita sociale della sua comunità, Vito è stato prima Assessore all'Agricoltura e poi Vice-sindaco del Comune di Picerno. Nel tempo libero conduce la propria azienda agricola ad indirizzo vivaistico. Oltre agli hobby del ciclismo e della fotografia può vantare brillanti trascorsi agonistici di lanciatore del peso, avendo vinto i campionati nazionali militari e avendo detenuto per 20 anni il record regionale di specialità.

Giovanni Lamanna

Nato a Castelsilano (KR) nel 1967, dove risiede, e sposato dal 1999 con Ro-



Al centro, Rocco Giorgio



empatia.com

Gli esperti consigliano

primizia
IMPRESE AGRICOLE

Banca Marche parla la tua lingua perché ha le tue stesse radici. Ecco perché ha pensato **primizia**, il conto corrente studiato appositamente per soddisfare le particolari esigenze di imprenditori e società agricole, ricco di servizi e di idee, con un sistema di finanziamenti agevolati riservati al settore. **primizia**: il conto corrente per gli agricoltori ad un costo fisso, chiaro e trasparente con condizioni bloccate sino al 31/12/2006.



Sicura di sé, si cura di te

sa Maria, è padre di due figli. Ha conseguito nel 1986 il diploma di Agrotecnico presso l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura di S. Giovanni in Fiore, e successivamente la laurea in Scienze della Produzione Animale presso l'Università degli Studi di Bologna nel 1991. Dal 1994 ad oggi è Divulgatore Agricolo Polivalente per conto dell'ARSSA Calabria ed è stato tecnico per il Comitato Promotore "Olio di Oliva DOP Alto Crotonese" dal 1997 al 2000. Giovanni è uscito dal Corso per Esperti LGN del 2000 ed è attualmente Esperto Collaboratore per la razza Podolica, svolgendo dal 2003 le valutazioni morfologiche in provincia di Crotona, attività per la quale è stato riconosciuto "Esperto dell'Anno" nel 2004. Giovanni, che conduce nel tempo libero la propria azienda agricola ad indirizzo ulivicolo, nella quale alleva per passione anche alcuni cavalli, è assaggiatore ufficiale di olio di oliva e ha partecipato in questa veste a numerose manifestazioni del settore.

Rocco di Tommaso

Nato nel 1953 a Calvello (PZ) dove attualmente risiede, è sposato e padre di due figli. Laureatosi in Medicina Veterinaria nel 1983, presso l'Università degli Studi di Napoli, ha conseguito nel 1985 la specializzazione in Fisiologia della Riproduzione negli Animali Domestici e ha ottenuto, nell'anno 2002, 17 crediti formativi ECM. Rocco ha un rapporto di consulenza libero-professionale con l'Apa di Potenza e segue dal punto di vista sanitario i soggetti in prova di performance presso il Centro Selezione Torelli di Laurenzana. Allevatore di bovini Podolici, è divenuto Esperto LGN nel 1985, e successivamente Esperto Nazionale dal 1996. "Zaraf", come viene soprannominato tra gli esperti della Podolica, valuta attualmente nelle province di Matera, Potenza e Avellino.

Salvatore Nigro

Nato a Pietrapertosa (PZ), nel 1943, sposato con la signora Silvana e padre di 3 figli, è uno degli esperti di maggiore esperienza del novero della Podolica, della quale è anche un appas-

sionato allevatore che conferisce i suoi migliori prodotti al Centro Selezione Torelli di Laurenzana. E' infatti nato nel suo allevamento il toro Foggiano, testato in prova di performance e abilitato alla I.A. Dopo un periodo di lavoro in qualità di insegnante di scuola media inferiore, Salvatore è stato assunto nel 1981 dall'APA di Potenza in qualità di Controllore Zootecnico. E' divenuto Esperto Collaboratore LGN nel 1985, ed è attualmente Esperto Nazionale, qualifica con la quale valuta regolarmente in provincia di Potenza. Nel 2003, in occasione dell'annuale incontro di aggiornamento degli esperti, gli è stata consegnata dall'Associazione una targa "alla carriera" per la sua lunga e appassionata militanza a supporto della razza.

Serafino Vulcano

Nato a Bocchigliero (CS) nel 1953 e residente a Rossano, è sposato dal 1981 con la signora Rosa ed è padre di due figli. Ha conseguito nel 1974 il diploma di Perito Agrario e nel 1981 è stato assunto dall'Apa di Cosenza in qualità di Controllore Zootecnico. Appassionatissimo di Podolica, è divenuto Esperto Collaboratore LGN nel 1985 ed è attualmente Esperto Nazionale. Serafino, vulcanico di nome e di fatto, è oggi uno degli esperti di maggiore e-



Serafino Vulcano
tra due giovani allevatori podolici

sperienza nel panorama della razza ed è considerato un punto di riferimento sia dagli allevatori della Provincia di Cosenza, dove opera da anni come valutatore, che per la formazione dei giovani esperti. Nel tempo libero coltiva la passione per la caccia.

Albino Morelli

Nato a Catanzaro nel 1956, sposato dal 1985 con la signora Marina e padre di due figli, ha conseguito nel 1974 la maturità scientifica ed è impegnato nella conduzione della propria azienda agricola, nella quale vengono allevati bovini di razza Podolica. Albino, che tra le altre cose è un appassionato di motociclismo, è diventato Esperto Collaboratore LGN nel 1985 ed attualmente, in qualità di Esperto Nazionale, valuta nella zona di Catanzaro, oltre a venire correntemente incaricato per la scelta dei candidati in ingresso al Centro Selezione Torelli di Laurenzana.

E' stato riconosciuto "Esperto dell'Anno" per la razza Podolica nel 2003 ed ha giudicato la Mostra Nazionale in due edizioni, nel 1998 a Castel Lagopesole e nel 2000 a S. Giovanni Rotondo. E' attualmente membro del Comitato Consultivo del Corpo degli Esperti.

Francesco Falcone

Nato a Longobucco (CS) nel 1962, e residente a Rossano (CS), è sposato e padre di 2 figli. Ha conseguito nel 1983 il diploma di Geometra presso l'Istituto Statale per Geometri di Corigliano e quello ulteriore di Dattilografo nel 1985, a Rossano.

E' stato assunto dall'Apa di Cosenza nel 1985 e nel 1991 è divenuto Esperto Collaboratore LGN per la razza Podolica. E' fecondatore laico e dal 1997 è Capo-controllore presso l'Apa di Cosenza. Esperto dal 2000 delle razze ovine Merinizzata, Gentile di Puglia e Sopravvissana per conto dell'Assonapa, ha partecipato, nel 2005, anche al Corso di formazione per Esperti della razza Pezzata Rossa organizzato dall'Anapri. Nel corso del 2006 opera per l'Anabic in qualità di valutatore per la provincia di Salerno.

5^a MOSTRA PROVINCIALE DELLA RAZZA CHIANINA

*Fiere di S. Bartolomeo,
Città di Castello (PG)
26-27 Agosto 2006*

La Fiera di S. Bartolomeo, al compimento del suo primo lustro, si è confermata un appuntamento di spicco nel novero degli eventi espositivi che vedono protagonista la razza Chianina. Per la prima volta in questa edizione la mostra si è svolta in due giornate, arricchendosi di eventi collaterali e consentendo una migliore valorizzazione del bestiame, che comprendeva 61 capi iscritti a catalogo ad opera di 10 espositori della provincia di Perugia.

Sabato mattina la manifestazione si è aperta con la Tavola Rotonda "Chianina, oltre la bistecca" alla quale hanno preso parte il Sindaco di Città di Castello Fernanda Cecchini, l'Amministratore Unico di Arusia Adolfo Orsini, il Presidente della Comunità Montana Alto Tevere Umbro Mauro Severini, oltre a qualificati Esperti Nutrizionisti ed ai Rappresentanti dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura, delle Organizzazioni degli Allevatori, dei Consorzi di Tutela, delle Associazioni dei Consumatori.

L'iniziativa è stata ospitata nelle strutture rinnovate della Scuola "G. Bufalini", importante punto di riferimento per l'attività formativa non solo dei giovani della Regione Umbria ma anche per le Regioni limitrofe.

Dai percorsi formativi rivolti ai settori della falegnameria, della meccanica etc. l'offerta è stata di recente ampliata ai servizi ristorativi, formando diverse figure in grado di operare con flessibilità e competenza nel settore della ristorazione; il raffinato pranzo a base di carne Chianina, offerto al termine del dibattito, ha ampiamente testimo-

niato il talento e la fantasia dei Docenti di cucina della scuola e la preparazione degli allievi dei corsi di ristorazione coinvolti nell'iniziativa.

Dopo questo piacevole intermezzo, sono iniziati i lavori di valutazione del bestiame. Le tensostrutture predisposte per il ricovero dei capi e per la copertura del ring hanno permesso all'evento di svolgersi regolarmente nonostante l'inclemenza del tempo.

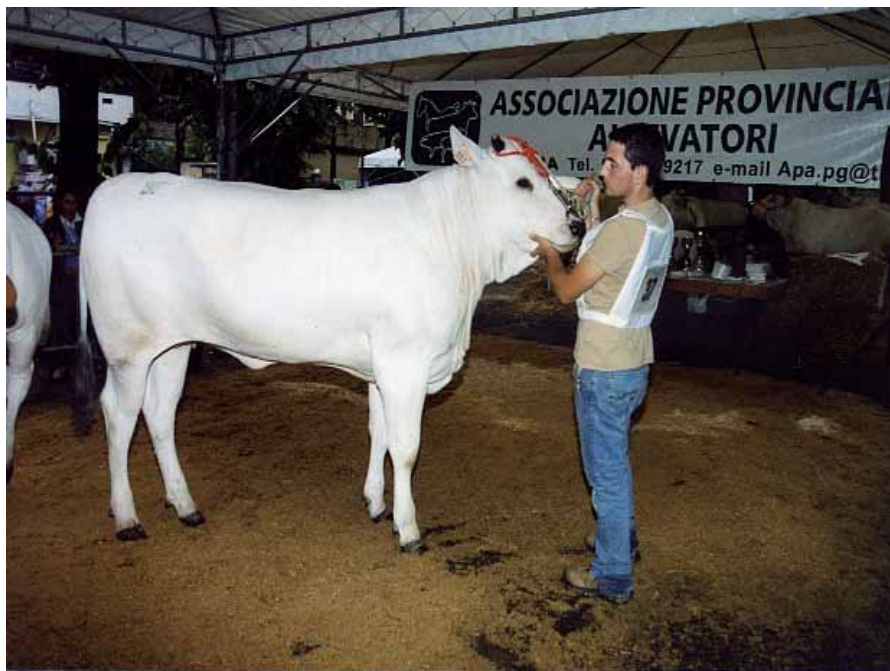
Organizzata dall'Apa di Perugia, con la collaborazione del Comune di Città di Castello, della Comunità Montana, dell'Arusia, del CCBI e dell'Anabic, la mostra ha visto impegnato al completo lo staff dell'Apa ospitante.

La competizione è risultata di estremo interesse in tutte le categorie e principalmente in quelle femminili, decisamente più numerose. Ad operare in qualità di giudice è stato l'esperto na-

zionale Elio Casetti, assistito nel ring da Romano Palazzo.

La indiscutibile qualità del bestiame presente ha reso a tratti entusiasmante la competizione, concentrando i migliori soggetti in tre finali di estremo interesse, che si sono svolte, per la prima volta "in notturna" nella serata di sabato.

A salire sul gradino più alto del podio sono stati i tre soggetti seguenti, che gli appassionati conoscono per averli visti imporsi sui ring più importanti. Il Campione dei Maschi Junior è stato infatti Rubino, presentato dall'Azienda Luchetti Basilio e Claudio di Collazzone, che ha bissato il titolo ottenuto all'ultima edizione della Mostra Nazionale di Bastia. Dal medesimo prestigioso allevamento origina anche Radiosa, una Moriero di grande taglia, stile e tipicità, che è risultata Campio-



Un momento della finale Femmine Junior

nessa tra le Femmine Junior in una finale strepitosa. Tra le veterane è prevalsa invece la pluridecorata Melinda di Moglie, la gigantesca fattrice presentata in grande condizione da Giancarlo Marcucci di Todi.

La competizione tra l'allevamento dei Luchetti e quello di Marcucci è stata l'elemento ricorrente della mostra, anche se occorre ricordare tutti gli altri bravissimi allevatori intervenuti e oramai ben noti nel circo della Chianina, quali i fratelli Gobbi di Spoleto, Francesco Fedeli, che ha fatto "gli onori di casa", il veterano Pietro Fioruc-

ci, i fedelissimi Ilio e Lamberto Lombardi, i fratelli Tosti di Gubbio e Roberto Posati di Todi. A tutti vanno i più vivi complimenti dell'Anabic per il significativo progresso compiuto dalla Chianina di Perugia in questi ultimi anni.

A corollario della mostra ha avuto luogo, nella giornata conclusiva, l'incontro di aggiornamento dei giudici Anabic, al quale si sono ottimamente prestate alcune delle categorie più rappresentative.

Il pomeriggio ha visto invece l'assegnazione del trofeo intitolato alla me-

moria dei F.lli Lucaccioni a Melinda di Moglie dell'allevamento Marcucci, ritenuta dal giudice il soggetto più completo tra quelli esposti.

Il concorso riservato ai gruppi di allevamento è stato vinto invece dall'azienda Luchetti, che ha preceduto nell'ordine, il gruppo dell'allevamento Marcucci e quello dei F.lli Gobbi.

Il Concorso riservato ai Giovani Conduttori ha visto imporsi Debora Posati davanti a Daniele Luchetti e a Luca Tosti, disimpegnatisi alla grande nella conduzione dei propri soggetti durante l'intero arco della manifestazione.

MEETING A GROSSETO

Lunedì 11 settembre a San Donato di Orbetello (GR), presso l'azienda bioagricola La Selva ha avuto luogo un nuovo appuntamento con gli allevatori di razza Chianina, organizzato dall'A.P.A. di Grosseto in collaborazione con l'ANABIC.

Questo appuntamento si è aggiunto all'ormai tradizionale meeting di primavera che normalmente si tiene nei primi giorni di marzo.

La manifestazione, oltre alla presenza di 38 allevatori provenienti da tutta la provincia, ha attirato l'attenzione di numerose televisioni locali che hanno ripreso l'evento, indice questo della popolarità di cui gode oggi la nostra razza.

Tema della giornata è stata la valutazione morfologica lineare e l'importanza che riveste sia nelle scelte aziendali che nello schema di selezione del LGN.

Gli argomenti trattati e discussi con gli allevatori dal Dr. Andrea Valigi (incaricato dall'a.n.a.b.i.c.), sono stati diversi, dalla descrizione del tipo della razza Chianina, alla valutazione morfologica lineare in senso stretto fino ad arrivare successivamente ai piani di accoppiamento personalizzati, con particolare riferimento alla

scelta del giusto toro per ogni singola vacca della mandria.

Queste discussioni hanno permesso di chiarire molti aspetti inerenti gli argomenti trattati e la loro importanza nella conduzione di tutti gli allevamenti.

La giornata, dopo un pantagruelico pranzo gentilmente offerto dall'azienda La Selva, si è conclusa con una mostra simulata su due gruppi di

manze, occasione per un confronto diretto tra allevatori e l'esperto di razza permettendo di chiarire molti aspetti riguardanti la valutazione morfologica e la scelta delle manze per la rimonta. Ringraziamo per la preziosa collaborazione l'inossidabile Dr. Giomini (direttore APA di Grosseto) e l'Azienda Bioagricola La Selva per l'ospitalità e la disponibilità dimostrate.



Il bestiame dell'Azienda "La Selva"

di **Fabio Lupi**
Esperto Nazionale Razza Marchigiana

12^a RASSEGNA AGRICOLA DELLA VALLATA DEL TRONTO

Nei giorni 1-2 settembre 2006, a Castel di Lama (AP), si è svolta durante la ormai nota Fiera del SS. Crocifisso, la "12^a Rassegna Agricola della Vallata del Tronto".

La presenza dell'APA all'interno della Fiera aveva l'intento di evidenziare il notevole valore morfologico, produttivo e culturale di diverse razze ovine, bovine e suine, allevate in selezione e l'attività svolta dall'Associazione Provinciali Allevatori di Ascoli Piceno relativamente alla gestione dei Libri Genealogici e dei Controlli Funzionali.

La prima giornata è stata principalmente dedicata all'allevamento ovino, protagonista del convegno "L'ovinicoltura Marchigiana, situazione attuale e prospettive".

Il programma contemplava inoltre l'asta per la vendita di gruppi di agnelle di razza Sopravissana ed arieti di razza Fabrianese, degustazioni di piatti a base di carni ovine e simpatiche dimostrazioni di caseificazione del latte

ovino locale, fatta con metodi del tutto tradizionali.

Nella seconda giornata, l'attenzione si è spostata sul settore bovino ed in particolar modo sulla razza Marchigiana.

L'APA di AP, infatti, ha organizzato la 3^a Mostra Provinciale della razza bovina Marchigiana che ha visto sfilare, per essere valutati, splendidi soggetti Marchigiani in selezione, allevati in Provincia.

La bellezza e la maestosità di questi soggetti ha stupito ed incuriosito un pubblico appassionato ma anche profano al settore, che ha saputo però apprezzare la particolare bellezza morfo-funzionale degli animali esposti, la loro mole e la convessità dei profili.

A ricoprire il difficile ruolo di Giudice di mostra è stato l'Esperto Nazionale dell'Anabac Giannetto Guerrini, assistito nel ring da Filippo Fanesi, Capo controllore zootecnico dell'APA di Ascoli Piceno.

Partecipavano alla mostra 16 aziende con oltre 50 riproduttori.

Il Giudice si è complimentato vivamente con gli allevatori per gli animali esposti nelle diverse categorie ed in particolar modo per le manzette da 15 a 18 mesi, le giovenche da 24 a 36 mesi e le vacche da 5 ad 8 anni, mettendo in evidenza le loro qualità morfo-funzionali a livello dei diametri longitudinali e trasversali, l'evidente muscolosità e convessità, la correttezza degli arti e la complessiva armonia. Al termine dei giudizi delle diverse categorie, il giudice ha proclamato i Campioni assoluti della manifestazione, esaltando la bellezza funzionale dei soggetti che più si avvicinavano allo standard di razza.

Per la sezione maschi, non molto rappresentata, è stato proclamato campione unico di mostra il toro Paniere, appartenente alla 7^a categoria, tori oltre i 36 mesi, un figlio di Lirto di proprietà dell'azienda Marchionni Nazareno di Francavilla D'Ete (AP).

L'animale è stato premiato per la sua grande qualità, il notevole sviluppo somatico, la correttezza degli arti, la muscolosità accentuata in tutti i tratti somatici.

Per la sezione femminile riportiamo il commento del Giudice Giannetto Guerrini:

"MORETTA, la Campionessa Senior di Mostra, è una vacca ormai nota a molti appassionati di Marchigiana, avendo gareggiato anche in altri importanti ring di mostra.

Figlia di Birbo, nata nel settembre del 2000, presenta delle eccezionali caratteristiche di razza e dei diametri trasversi così ampi che possiamo osservare in ben poche altre bovine. Quest'anno Moretta prima ha vinto la

Il giudizio



categoria vacche da 5 a 8 anni poi si è aggiudicata il titolo di Campionessa Senior. Allevata e presentata da Mercatili Livio ormai è una veterana del ring. Come Campionessa di Riserva ho scelto PIVA di Cameli Antonia. Nata nel 2003 è una "classica" figlia di Erode, con arti corretti e spiccati diametri longitudinali.

Ha vinto la categoria vacche da 24 a 36 mesi partorite, con un'età al primo parto di 27 mesi.

REGINA, la Campionessa Junior di mostra, è una manzetta dell'aprile 2005. Figlia del grande Cirio prima si è imposta nella categoria 15/18 mesi poi ha vinto la finale femmine Junior. Per Regina è stato un grande esordio sul ring, dove si è imposta per la sua

correttezza strutturale e lo sviluppo somatico presentando già precocemente un tronco perfettamente cilindrico e ricoperto di ottime masse muscolari come richiesto dal moderno standard di razza.

Allevata e presentata da Maurizi Giovanni, allevatore del Top Sire Pergolo, Regina ha di fronte a sé un sicuro avvenire sui ring della Marchigiana; speriamo quindi di rivederla nel 2007 alla Nazionale di Macerata"

Da segnalare inoltre Genova, campionessa della categoria vacche oltre gli 8 anni, presentata da Marchionni Nazzareno.

Questa figlia di Mirino nata nel 1996, con un'età al primo parto di 27 mesi, si è fatta notare anche per la correttezza

degli arti e la femminilità, rappresentando uno splendido esempio di fattrice longeva e produttiva".

La manifestazione si è conclusa nel tardo pomeriggio con la premiazione degli animali e delle aziende vincitrici. Notevoli sono stati gli apprezzamenti rivolti al Giudice Giannetto Guerrini, da parte non solo del pubblico, ma soprattutto degli allevatori gareggianti, i quali hanno condiviso pienamente i piazzamenti di merito degli animali.

Vista l'eccellente riuscita della manifestazione, l'Associazione Provinciale Allevatori di Ascoli Piceno ringrazia tutti coloro che vi hanno collaborato e ripropone l'iniziativa per il prossimo anno.

ROMAGNOLA ALLA "FIERA DEI SANTI"

*Civitella di Romagna (FC)
1 novembre 2006.*

La tradizionale Fiera dei Santi, svolta annualmente in occasione della omonima festività, viene organizzata dal Comune di Civitella, dalla Provincia di Forlì-Cesena, dalla Camera di Commercio di Forlì-Cesena, dalla Comunità Montana Appennino Forlivese, dall'Associazione "l'Altra Romagna" e, ultima ma non per importanza, dall'APA di Forlì-Cesena.

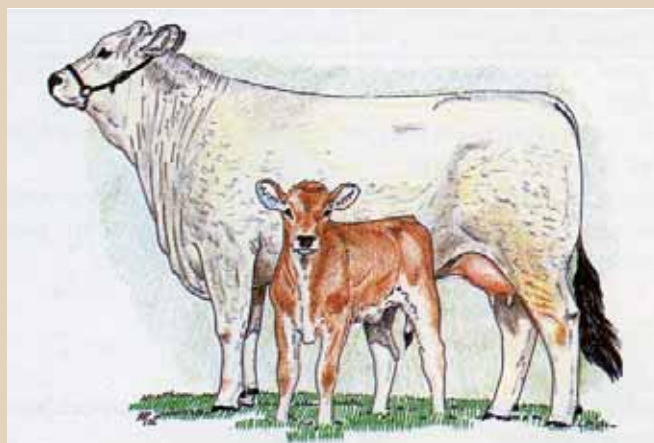
La razza Romagnola è oramai divenuta una presenza abituale, grazie in particolare agli allevatori della vallata del Bidente. I 30 soggetti esposti hanno ben figurato e sono stati giudicati dall'esperto nazionale Antonio Chiavini, tecnico del Centro Genetico Anabic, al suo esordio sui ring della Romagnola.

La manifestazione vivacizzata dalla partecipazione di un numeroso pubblico, ha raggiunto il culmine con la

sfilata dei campioni, nel corso della quale i soggetti classificati ai primi posti sono stati commentati dal giudice e fatti oggetto della meritata attenzione.

Ricordiamo, tra questi, il toro Nembokid, figlio di Abero allevato dall'Azienda Silvestroni di Forlì, il torello Rombo, figlio di Imbattibile dell'Azienda Polgrossi, la vacca Biella e la manza Renata di Lauro dell'Amore e il bel gruppo di vitelle presentato da Luciana Pondini. Accanto ai bovini di razza Romagnola era presente anche una piccola rappresentanza della razza Limousine, oltre ad al-

cuni suini di razza Mora Romagnola, a una rappresentanza di ovini e ad una piccola mostra di animali da cortile. Questo simpatico evento, che chiude solitamente la stagione delle mostre, è stato ben organizzato e ha raggiunto lo scopo di dare visibilità alle produzioni zootecniche dell'Appennino Forlivese, tra le quali la razza Romagnola ha un ruolo da protagonista.



AZIENDA AGRICOLA

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

*Il nostro biglietto da visita?
... 600 capi di razza Romagnola
e Chianina 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

SEMPRE PIÙ BELLA LA CHIANINA A PONTE PRESALE

Il 27, il 28 ed il 29 settembre, per me, nuovo Direttore dell'APA di Arezzo, è stata una tre giorni entusiasmante ed indimenticabile!

Una tre giorni inserita in un contesto territoriale "magico" con un clima meraviglioso che ha ulteriormente esaltato e valorizzato l'ambiente. La Mostra Nazionale di Ponte Presale 2006 è stata quindi una insostituibile vetrina degli allevamenti bovini di razza Chianina allo stato semibrado e stabulazione libera iscritti al L.G. che ha coniugato in maniera stupefacente il territorio, l'ambiente e le capacità allevatoriali.

Infatti l'allevamento al pascolo, che è "eco-compatibile per eccellenza", trova piena esaltazione sulla dorsale appenninica dell'Italia Centrale. Questo è lo scenario in cui l'APA Aretina e l'ANABIC si sono trovati ad organizzare questa bella Mostra, che è stata sì baciata dalla fortuna del clima e dell'ambiente, ma soprattutto è stata un momento organizzativo esaltante per la estrema collaborazione fra tutti.

Devo quindi, prima di rendicontare brevemente la "tre giorni", ringraziare enormemente, oltre al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali per il patrocinio, la Regione Toscana in quanto senza il Suo contributo ed il Suo sostegno non si sarebbe potuta realizzare questa importante manifestazione. Identica sensibilità e collaborazione sono state espresse dalle istituzioni locali, e quindi un "grazie particolare" all'Amministrazione Provinciale di Arezzo, alla Comunità Montana Valtiberina, ai Comuni di SESTINO e BADIA TEDALDA, alla Camera di Commercio Aretina ed al Consorzio Agrario di Arezzo e Siena. Infine, ma non sicuramente per ultimo, un sentito grazie agli allevatori, che con la loro presenza, la loro dedizione e passione, ma soprattutto con la loro spiccata capacità im-

prenditoriale, hanno permesso ancora una volta alla "nostra montagna" di essere teatro espositivo dei migliori soggetti di Chianina. Un grazie particolare inoltre all'ANABIC ed ai collaboratori dell'APA di Arezzo che grazie alla loro disponibilità ed esperienza hanno esaltato l'aspetto organizzativo.

Interessante il programma che ha visto gli Istituti Tecnici e Professionali Agrari confrontarsi in una "gara di giudizio" dei soggetti Chianini presenti alla mostra, oltre al Convegno "Quali strategie per la zootecnia nel territorio dell'appennino centrale previste dal nuovo Piano di Sviluppo Rurale" dove Istituzioni ed Associazioni hanno portato il proprio contributo; particolarmente interessanti le conclusioni del Dr. Marco Remaschi, Presidente della Commissione Agricoltura della Regione Toscana che ha tracciato lo scenario che si presenterà dal 2007 al 2013.

Il 28 settembre è stato anche l'occasione per organizzare il pranzo a tema "La Chianina incontra il consumatore", mentre il 29 dopo l'asta dei vitelli/e da ristallo e la premiazione, la manifestazione si è conclusa in allegria con il "pranzo dell'allevatore". Valorizzare il territorio, migliorando la qualità alimentare, è stato anche l'obiettivo che ha coinvolto i ristoranti e gli agriturismi dei Comuni di Badia Tedalda e di Sestino che con notevole successo hanno organizzato dal 23 settembre al 1 ottobre il 1° Festival gastronomico "...vivi di Chianina..." con menù a base esclusivamente di carne Chianina IGP.

Queste iniziative sono state tutte caratterizzate dall'estrema trasparenza del rapporto con il consumatore e la "tracciabilità dell'origine della carne" è stata la grande regola, obbligatoria per tutti, che ha visto come risultato centinaia e centinaia di consumatori gustare piatti

veramente e tipicamente nostrani.

Infine, è doveroso rammentare come le strutture messe a disposizione dal Consorzio Alpe della Luna abbiano oggi raggiunto una dimensione adeguata ed una estrema funzionalità, ma soprattutto tutti hanno potuto ammirare la ormai completa realizzazione del "Complesso Zootecnico Silvio DATTI". E' facile per me, ultimo arrivato, esprimere questi giudizi, ma sicuramente voglio con queste poche parole, esprimere un profondo ringraziamento a tutti quelli che prima di me hanno voluto, deciso, e con sacrificio, realizzato questa struttura che è, si indispensabile per occasioni di mostre ed iniziative di questo genere, ma soprattutto, è destinata a diventare un fondamentale punto di riferimento per la selezione in linea femminile.

Come è stato annunciato e concordato, infatti, nell'incontro serale con gli allevatori del 28 settembre, dalla fine di novembre il Complesso zootecnico Silvio DATTI diventerà il Centro Nazionale di Selezione Manze Chianine, con l'avvio del primo ciclo di performance che terminerà nel luglio 2007.

Si sono quindi spenti i riflettori sulla XIII^a Mostra Nazionale Chianina di Ponte Presale, manifestazione carica di positivi risultati ed all'insegna di nuove aspettative, ma come si è potuto riscontrare non diminuirà l'impegno, la dedizione e la rinnovata energia che l'APA Aretina metterà a disposizione di tutti gli allevatori.

IL COMMENTO TECNICO Di Matteo Ridolfi

La Mostra Nazionale della razza Chianina allevata al pascolo e a stabulazione libera rappresenta un momento di particolare interesse del calendario espositivo, sia per la qualità del bestiame, che per la



Chianine al pascolo

valorizzazione della linea vacca-vitello e la promozione del territorio. Come sopra ricordato dal nuovo Direttore dell'Apa di Arezzo Claudio Bovo, la veste rinnovata del Centro intitolato a Silvio Datti, con i nuovi padiglioni e l'allestimento del funzionale spazio per le aste, hanno dato lustro a questa area espositiva che, grazie al Centro Manze gestito dal Consorzio Alpe della Luna, diventerà presto un punto di riferimento per la selezione della razza Chianina.

Anche quest'anno quindi Ponte Presale si è confermato un appuntamento di rilievo, ben gestito dall'Apa di Arezzo al quale desideriamo rivolgere un particolare apprezzamento, sia per il "collaudato" supporto organizzativo alla realizzazione dell'evento che per la ospitalità dimostrata nell'accogliere i numerosi visitatori.

Questa edizione, la cui vigilia aveva destato qualche preoccupazione dal punto di vista sanitario, ha visto comunque una buona partecipazione degli allevatori e, non meno importante, un netto crescendo nella qualità dei capi esposti, provenienti, oltre che dalla provincia di Arezzo, anche da quelle di Rimini, Perugia e Siena.

A seguire il commento tecnico della manifestazione e il resoconto della ormai storica e accesissima gara di giudizio fra studenti degli Istituti Tecnici Agrari.

IL GIUDIZIO

La rappresentativa dei gruppi a concorso era composta da 13 espositori provenienti dalle province di Arezzo, Forlì-Cesena, Rimini, Perugia e Siena, suddivisi in 12 per la sezione Allevamenti Semibradi e 1 per quella a Stabulazione Libera. L'adozione delle norme sanitarie relative alle Mostre Nazionali LGN, che contemplano il test per la IBR, ha diminuito il numero dei capi esposti, parsi però di una qualità significativamente superiore a tutte le trascorse edizioni. Il giudizio è stato svolto dall'Esperto Nazionale Simone Caliani e il livello della competizione è risultato piuttosto elevato, grazie anche al tono del bestiame, presentato in ottime condizioni espositive. Ciò ha avvalorato le graduatorie ufficiali che sono risultate le seguenti:

- Sezione Allevamenti Semibradi

Questo concorso mette solitamente alla prova le capacità del giudice, che deve tenere conto del valore complessivo di ciascun gruppo, composto, da quattro vacche, due manze e due vitelli. Dato il valore elevato delle diverse rappresentative sono state le piccole differenze a determinare la classifica. Il giudice Simone Caliani ha scelto quale vincitore il gruppo dell' Azienda Pecci Lido di Siena, che spiccava principalmente per caratteri razziali e taglia sia nelle vacche che nel-

le manze. Grazie alla loro muscolosità e all'ampiezza dei diametri trasversali le due manze di questo gruppo si sono infatti aggiudicate anche il Trofeo Casini. Solo le superiori dimensioni hanno permesso a questa rappresentativa di prevalere sul gruppo della Ex-ASFD di Pieve S.Stefano, ancora una volta ai vertici con 4 vacche di grande consistenza per uniformità, taglia, ampiezza delle groppe, assai ben impostate, e solidità degli arti. Questo gruppo ha preceduto quello dell'Az. Tosti-Ercoli di Pietralunga (PG). Quest'ultima rappresentativa, apparsa subito come una delle più competitive, comprendeva individualità notevoli ed è stata classificata al 3° posto solo per le dimensioni più contenute rispetto ai due gruppi precedenti. Da segnalare, sempre a proposito di questo allevamento, la qualità dei due vitelli, aggiudicatisi il trofeo intitolato alla memoria del Dr. Silvio Datti.

La competizione per le migliori piazze è stata agguerrita, come testimonia l'attribuzione delle coccarde gialle fino al 7° gruppo classificato, secondo la classifica che riportiamo di seguito: al quarto posto, Ciccioni Nello e Michele (AR); quinto: Ferri Marini Libero (AR); sesto: Angelini Leo (AR); settimo: Az. Agr. Bassopiano di Giustizi (AR).

- Sezione Allevamenti a Stabulazione Libera

La sezione riservata agli allevamenti a Stabulazione Libera, vedeva in gara il solo gruppo dell'Azienda Casini Fattoria Ponte al Ramo di Arezzo; ma il vigore generale dei componenti di questo gruppo, contraddistinto da taglia elevata e dai caratteri razziali evidenti, lo ha subito posto in luce come uno tra i più interessanti tra quelli esposti in questa edizione.

CONCORSI SPECIALI

Per la prima volta, a partire da questa edizione, sono stati istituiti, oltre ai concorsi riservati ai gruppi e a quelli intitolati alla memoria dei Presidenti scomparsi Dr. Mario Casini e Dr. Silvio Datti, anche alcuni concorsi individuali, riservati alla migliore vacca, alla migliore manza e al migliore vitello/a, aggiudicati ai soggetti indicati di seguito.

Migliore Vacca: Ilenia, figlia di Ercole, allevata dalla Coop. S. Patrignano e presentata da Gori Marcello di Badia Tedalda (AR). Si tratta di una bovina con marcate tipicità, muscolosità e vigore, combinate ad una eccellente struttura.

Migliore Manza: Rachele, figlia di Orazio allevata e presentata dalla Coop. di S. Patrignano.

Questa manza, distinta e femminile, si è imposta all'attenzione per la correttezza e il marcato sviluppo in relazione all'età. Migliore Vitella: Smeralda, figlia di Macario, allevata e presentata dall'Az. F.lli Angioloni di Bibbiena (AR). Questa giovane femmina dal tronco lungo, con ampi diametri trasversali, si è imposta per la accentuata muscolosità.

Per la prima volta è stato inoltre attribuito il titolo di "Best in Show" per il soggetto ritenuto dal giudice più rappresentativo dell'intera manifestazione. Questo ambito riconoscimento è stato ottenuto da Cevoca, vigorosa anche se non più giovanissima fattrice presentata da Lido Pecci e facente parte del gruppo 1° classificato.

A concludere un tour de force che ha severamente impegnato gli organizzatori è stata l'asta dei vitelli da ristallo, oggetto di un forte interesse da parte di numerosi acquirenti, che ha visto in aggiudicazione, sotto i colpi del martello di Romano Aliffi, ben 37 gruppi in rappresentanza di 12 allevamenti.

Da segnalare la vendita di 60 soggetti sui 70 a catalogo, destinati a centri di ingrasso del Centro e Nord Italia. Più in dettaglio, i vitelli maschi svezzati hanno siglato un prezzo medio pari a Euro 1523, le vitelle si sono attestate sui 1.089 euro mentre le manze hanno ottenuto un prezzo medio di 1551 euro.

PREMIAZIONI

La premiazione, avvenuta nella conclusiva mattinata del 29 settembre, si è svolta alla presenza di numerose autorità, quali il Prof. Giancarlo Renzi, Sindaco di Sestino, il Dr. Roberto Vasai, Assessore Provinciale all'Agricoltura di Arezzo e il Sig. Fabrizio Giovannini, Assessore all'Agricoltura della locale Comunità Montana. Erano presenti inoltre il Presidente dell'APA di Arezzo, Sig.ra Luisa Rubechi

e Fausto Luchetti, Presidente dell'Anabic. La cerimonia è iniziata con il saluto del Dr. Claudio Bovo, direttore dell'Apa di Arezzo, al suo predecessore Dr. Maurizio Kovacevich, infaticabile promotore della razza Chianina allevata al pascolo sull'Alta Val Tiberina, concretizzatosi in questi ultimi anni con la nascita del Consorzio Alpe della Luna e del Centro di Selezione della linea femminile.

Al Dr. Kovacevich è stato tributato un applauso particolarmente lungo e sentito da parte di tutti i presenti.

Le successive premiazioni degli allevatori che hanno ottenuto i migliori risultati ha visto impegnato il giudice, Simone Callani, nel fornire le motivazioni e sono state seguite da una tavolata che ha concluso in allegria un evento ben riuscito, relativamente al quale l'appuntamento è fissato sin da ora per l'edizione 2007.

LA GARA DEGLI ISTITUTI

Per il successo di questa competizione occorre esprimere un particolare apprezzamento ai ragazzi in gara e ai loro docenti, intervenuti in mostra con ben 9 squadre in rappresentanza di 6 Istituti che citiamo di seguito: ITAS Duca degli Abruzzi di Padova, IPSAA di S. Benedetto da Norcia di Padova, ITAS Vegni di Cortona e l'Istituto Camaiti di Pieve S. Stefano (AR), ed infine l'ITAS della Valnerina (PG).

La gara, contraddistinta dal tifo e dalla vivacità degli studenti, è stata coordinata dal sottoscritto, svolgendosi su 4 gruppi della sezione "Allevamenti Semibradi" ed ha espresso la seguente graduatoria:

- 1° Classificato: IPSAA S. Benedetto da Norcia (PD); Speaker: Giulia Ferro.
- 2° Classificato: ITAS Vegni di Cortona (AR); Speaker: Marco Rosignoli.
- 3° Classificato: ITAS Vegni di Cortona (AR); Speaker: David Capecchi.

Il migliore commento alla classifica è stato dato da Giulia Ferro, speaker della squadra vincitrice.

La premiazione della gara è stata svolta dal sottoscritto, fornendo a ciascuna squadra la motivazione del rispettivo piazzamento.

Il successo dell'iniziativa conferma la valenza tecnica e promozionale di questi eventi per far conoscere in un ambito più

vasto uno dei segmenti più rappresentativi nell'allevamento delle razze italiane. Relativamente alla gara di giudizio presentiamo in allegato a queste note l'albo d'oro del concorso.

GARA DI GIUDIZIO TRA ISTITUTI TECNICI AGRARI "ALBO D'ORO"

Anno 1998

- 1° ITAS Firenze
- 2° ITAS "A.Ciuffelli" di Todi - PG
- 3° ITAS "D.Anzillotti" di Pescaia - PT

Anno 1999

- 1° ITAS "Duca degli Abruzzi" Padova
- 2° ITAS "A.Vegni" - AR
- 3° ITAS Firenze

Anno 2000

- 1° ITAS "A. Vegni" - AR
- 2° ITAS Duca degli Abruzzi - Padova
- 3° ITAS Firenze

Anno 2001

- 1° ITAS "Duca degli Abruzzi" Padova
- 2° ITAS D. Anzillotti, Pescaia - PT
- 3° ex-aequo ITAS "A.VEGNI" - AR
- 3° ex-aequo ITAS "A. Ciuffelli" di Todi - PG

Anno 2002

- 1° ITAS "A. Vegni" - AR
- 2° ITAS Duca degli Abruzzi - Padova
- 3° ITAS "A. Vegni" - AR

Anno 2003

- 1° ITAS "A. Vegni" - AR
- 2° ITAS "A.Ciuffelli" - Todi - PG
- 3° ITAS "Duca degli Abruzzi" - PD

Anno 2004

- 1° ITAS "D. Anzillotti", Pescaia - PT
- 2° ITAS "A.Ciuffelli" - Todi - PG
- 3° ITAS Siena

Anno 2005

- 1° ITAS "Duca degli Abruzzi", PD
- 2° ITAS "A.Vegni" - AR 1° squadra
- 3° ITAS "A.Vegni" - AR 2° squadra

Anno 2006

- 1° IPSAA "S. Benedetto da Norcia" - PD
- 2° ITAS "A.Vegni" - AR 3° squadra
- 3° ITAS "A.Vegni" - AR 1° squadra

LA "GRAN DISFIDA" DI SAVIGLIANO

Dal 22 al 24 settembre per le piazze di Savigliano, accogliente comune della provincia di Cuneo, la Chianina ha sfidato la razza di casa, la Piemontese e la vicina d'oltralpe, la Charolais, in una kermesse varia e scintillante, svoltasi in grande spirito di amicizia e di collaborazione. Il cortese invito a partecipare ci era stato rivolto nello scorso mese di giugno dall'Assessore al Bilancio ed alle Manifestazioni Lorenzo Gramaglia, dal Presidente dell'Ente Manifestazioni di Savigliano Gino Ponsi e dal Project manager della "Deik Cultura e Turismo", Giorgio Baravalle, organizzatori della manifestazione "Madama La Piemonteisa".

Proprio a Savigliano infatti, come in tutta la provincia di Cuneo c'è una forte e antica tradizione per l'allevamento della nota razza bovina Piemontese; la "Madama" di cui si parla,

in particolare, è una squisita bistecca di fassone piemontese che viene servita accompagnata da una gustosa salsa recuperata dalle antiche tradizioni locali.

La manifestazione prevedeva la valorizzazione dell'intera filiera produttiva della razza Piemontese, da conseguire anche attraverso un confronto serrato, ora serio ora scherzoso, con le "rivali" Chianina e Charolais. Dagli animali vivi, alla macelleria, alla ristorazione, fino ai territori di origine, la competizione, sempre corretta e gioviale, ha toccato ogni ambito facendo leva sull'orgoglio dei padroni di casa e su quello delle delegazioni ospiti.

Per ciascuna razza il bestiame

è stato ospitato in recinti capaci e funzionali, sistemati ai tre estremi della pittoresca Piazza del Popolo; la nostra Chianina era ben rappresentata da un eccellente gruppo di cinque soggetti

*La Chianina (Az. Graziani)
in mostra a Savigliano*



Piazza Santarosa

(un toro, due vacche, due vitelli) presentati dall'Azienda La Viola di Gianmichele Graziani di Ravenna. Allevamento ben noto nel mondo della Romagna, si è di recente affacciato anche al mondo della Chianina, acquistando capi nelle migliori aziende di allevamento umbre e toscane. Questioni di carattere sanitario ostacolavano lo spostamento di soggetti dall'Umbria e dalla Toscana per cui la gentile disponibilità, e la qualità del bestiame dell'azienda Graziani, ci ha consentito di onorare al meglio un impegno che ha contribuito ad aprire nuove opportunità per la nostra Chianina e per altre produzioni di qualità dell'Italia centrale, cementando i rapporti di amicizia tra i paesi e le Istituzioni presenti.

Accanto al bestiame, erano stati predisposti gli stand delle Associazioni di razza, al cui interno era allestito un percorso illustrativo delle caratteristiche del bestiame, delle tipologie di allevamento, della certificazione del prodotto etc. Adiacente allo stand, il banco delle carni, gestito dai rispettivi Consorzi di tutela, che ha richiamato un folto pubblico di acquirenti, grandi estimatori della nostra fiorentina. In prossimità infine erano stati allestiti gli stand delle Regioni tipiche di allevamento, in cui hanno trovato spazio le produzioni di qualità rispettivamente dell'Umbria, del Piemonte e della Borgogna.

In "Casa Umbria" in particolare, hanno "brillato" le più pregiate etichette della Cantina Colli Perugini di Marsciano, dal Landone, al Colle Regio, al Grechetto, al Merlot, a tutte le altre tipologie introdotte dal nuovo Disciplina di produzione; ma hanno tenuto alto il nome dell'Umbria anche i prodotti più noti della Grifo Latte, dal Roccaccio, al Testa Nera, ai pecorini e le caciotte di Norcia e Colfiorito. E ancora, ha meravigliosamente valorizzato le pregiate carni di Chianina il famoso olio di Trevi, che può fregiarsi della prestigiosa DOP Umbria Colli Assisi-Spoleto. Un ringraziamento caloroso per il sostegno ed il contributo va al Sindaco del Comune di Marsciano, Gianfranco Chiacchieroni, e per la

preziosa collaborazione all'appassionato "gastronomo" Alfio Erbezzi.

Al centro della piazza, erano costantemente accesi durante la manifestazione dei grandi bracieri, che hanno sfornato nei tre giorni migliaia di piatti a base di carni delle tre razze presenti.

Alle spalle dei bracieri e delle cucine, erano invece allestiti i "set" delle disfiende fra le tre squadre umbra, piemontese e francese. Le competizioni amichevoli ed educative in piazza sono state seguite da migliaia di curiosi: tutti attentissimi ai piatti preparati ed ai preziosi consigli degli chef e dei macellai in gara. Le sorti della Chianina erano affidate alle esperte mani di Massimo Infarinati, chef di prim'ordine e docente presso l'Università dei Sapori di Perugia. Con semplicità e classe, Massimo ha presentato i piatti della tradizione umbra riscuotendo notevoli successi e simpatia personale.

L'intera manifestazione è stata seguita con attenzione da Rai Uno, presente con gli staff al gran completo di Linea Verde e La vita in diretta.

Molte iniziative hanno fatto da corollario alle "Disfide". Nella mattina di Sabato 23 settembre presso palazzo Taffini D'Acceglio si è tenuta la Tavola Rotonda: "Carni della Razza Bovina Piemontese: produzione, commercializzazione, valorizzazione e sicurezza alimentare - Discutiamone insieme", dove Anabic e Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale sono stati invitati ad intervenire riportando l'esperienza della razza Chianina.

Nelle giornate di sabato e domenica, particolarmente apprezzato è stato il Mercatino "Campagna in città: la spesa alternativa" direttamente dal produttore al consumatore. Decine e decine di bancarelle di prodotti agricoli e dell'artigianato hanno circondato Piazza del Popolo, creando una pittoresca e variopinta cornice attorno al bestiame.

Non sono mancate a fine giornata animazioni per le vie del centro storico, musiche, tradizioni, cibi di strada ed arte locale e dei paesi ospiti, per celebrare in una grandiosa festa notturna la cultura dell'allevamento.

Nei tre giorni della manifestazione è stato possibile inoltre visitare le molte bellezze di Savigliano: il Museo Civico "A. Olmo", la Gipsoteca "D. Calandra", i Palazzi Taffini d'Acceglio e Muratori Cravatta e girare in carrozza per le vie del centro storico. Con il contributo di CIA e Coldiretti era stato infine organizzato un servizio navetta gratuito per quanti fossero interessati a visitare le tipiche cascine piemontesi.

Insomma una manifestazione bella e piena di eventi, che si è confermata ricca di opportunità non solo sotto il profilo tecnico ma anche dal punto di vista umano. Per la calda accoglienza, l'amicizia e la simpatia che abbiamo ricevuto, vogliamo ringraziare tutti gli amici di Savigliano, confidando che le basi gettate in questi giorni portino per tutti nuovi frutti e che sia presto "Sua Maestà La Fiorentina" a poter ricambiare l'ospitalità di "Madama La Piemontesa".



I bracieri

IL MERCATO CONCORSO DEI BOVINI MARCHIGIANI AD OSIMO

Finalmente, dopo due anni di assenza forzata per motivi sanitari legati alla Blue Tongue, nel 2006 l'A.P.A. di Ancona ha potuto di nuovo realizzare il Mercato Concorso Bovini Marchigiani di Osimo, patrocinato dal Comune di Osimo, dalla C.C.I.A.A., dalla Provincia di Ancona e dalla Regione Marche.

La manifestazione, giunta alla 50° edizione, si è svolta il 30 settembre scorso.

Si è voluto sottolineare la ricorrenza del cinquantenario della Mostra attraverso un convegno, organizzato in collaborazione con il Comune di Osimo, che ha avuto luogo il 28 settembre presso la Sala Consiliare del Comune, dal titolo "50 anni di zootecnia. Nuove prospettive per il futuro". Il Presidente Franco Salciccia, nell'introduzione dei lavori, ha ricordato l'evoluzione che questa manifestazione ha avuto nel corso degli anni, durante i quali l'A.P.A. ha sempre messo in atto un impegno costante per la sua organizzazione; una Mostra importante, punto di riferimento e vetrina del miglioramento genetico della razza Marchigiana.

Si è ricordato come la manifestazione sia cresciuta nel corso degli anni, visitata da allevatori di provenienza nazionale e, per alcune edizioni, anche da delegazioni straniere; si è sottolineato che, per l'importanza che essa ricopre, questa Mostra non può morire a causa dei continui tagli dei finanziamenti che le istituzioni regionali hanno attuato negli ultimi anni.

Il convegno è stato anche l'occasione per presentare l'attività ed i progetti che l'A.P.A. di Ancona sta portando avanti attualmente ed ha in programma per il futuro.

Uno dei più importanti è sicuramente

il Centro Manze, avviato nella primavera 2006.

Ospitato dall'Azienda del Comune di Fabriano, esso è stato realizzato in collaborazione con l'ANABIC e l'Istituto Tecnico Agrario di Fabriano.

Al termine del convegno il Presidente ha consegnato tre targhe agli allevatori Eugenio Pirani di Osimo, Luigi Zitti di Filottrano e Livio Romagnoli di Jesi, quale riconoscimento per la costante partecipazione nel corso degli anni alla Mostra di Osimo e ha concluso dando a tutti l'appuntamento alla manifestazione per il 30 settembre seguente al Foro Boario di Osimo. La Mostra è stata ben organizzata dall'APA, con la presenza di 16 aziende per un totale di circa 90 capi, ben presentati, e di ottimo livello.

Il Giudice Internazionale Antonio Vagniluca, coadiuvato dall'Assistente

Romano Palazzo, ha svolto un ottimo lavoro di giudizio, riscuotendo il consenso degli allevatori e dei visitatori.

Si sono aggiudicati i titoli più prestigiosi le aziende: Baleani Adriano di Osimo con Nerina (Campionessa Assoluta Senior); Priori Nazzarena di Apiro con Sibilla (Campionessa Junior di mostra); Zitti Paolo di Filottrano con Quarzo (Campione Assoluto Senior); Salciccia Franco di Osimo con Romeo del Conero (Campione Assoluto Junior)

A fine mattinata si è svolta la consueta asta di manze marchigiane, tutte vendute a prezzi remunerativi. In conclusione, il buon successo della manifestazione ci fa sperare di poter riproporre anche nel 2007 il Mercato Concorso dei Bovini Marchigiani.

Quindi arriverci alla prossima edizione!



Un momento delle valutazioni

IL PRIMO ANNO DI ATTIVITÀ DEL CENTRO MANZE DI ANCONA

Nel 1999 l'A.P.A. di Ancona fu contattata dal Comune di Fabriano, proprietario di un'azienda ad indirizzo zootecnico, per studiare un progetto con l'obiettivo di rilanciare e potenziare l'allevamento che in quel periodo avevano deciso di dismettere.

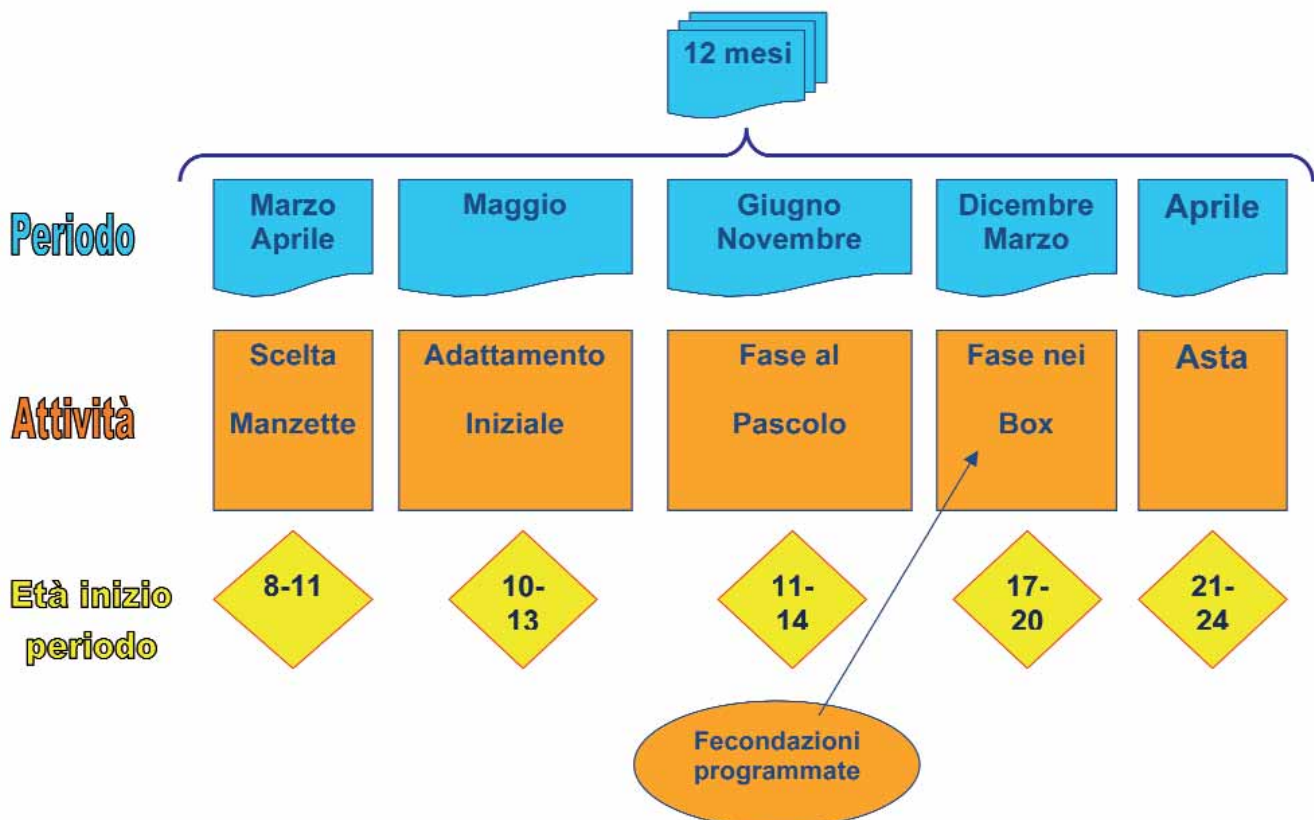
L'A.P.A. contattò i tecnici dell'ANABIC, in particolar modo Lucio Migni, ed insieme ipotizzammo il potenziamento delle fattrici e la nascita di un Centro Manze, in concomitanza a prove di pascolamento con una sperimentazione delle essenze foraggere più resistenti al calpestio.

L'idea piacque e venne presentata e portata avanti dal Professore di Zootecnia dell'Istituto Tecnico Agrario di Fabriano, che in quel momento aveva avuto il compito dal Comune di scongiurare la chiusura dell'allevamento. Nell'elaborazione del progetto vennero coinvolti l'A.P.A. di Ancona, il Comune di Fabriano, l'Istituto Tecnico Agrario di Fabriano, la Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche, l'ANABIC ed infine anche la Regione Marche, perché fu presentato un progetto di ristrutturazione della stalla tenendo conto della realizzazione del Centro Manze.

Dopo diverse riunioni, il progetto era pronto: "Centro di adattamento al pascolo per manze di razza Marchigiana".

Il progetto riguardante la prova di pascolamento partì subito ed è attualmente concluso con risultati interessanti. Nel frattempo, nel corso di questi anni, si è avuta l'approvazione del progetto di ristrutturazione ed ampliamento della struttura; di conseguenza sono stati effettuati i lavori relativi, che sono stati ultimati alla fine del 2005: finalmente eravamo pronti per partire. Ma quali sono gli obiettivi e lo schema operativo?

Schema di gestione del centro manze



Obiettivi

1. Aumentare il livello e la variabilità genetica degli allevamenti di razza Marchigiana
2. Ampliare il mercato delle manze da riproduzione con alto valore genetico ed elevati livelli di garanzie sanitarie
3. Scongiorare la possibilità che manze di alto valore genetico siano avviate alla macellazione per motivi di mercato
4. Individuare le linee genetiche che maggiormente si adattano al pascolo

Le 15 manze scelte sono state individuate attraverso gli indici elaborati dall'ANABIC.

L'appuntamento più importante è il momento dell'asta, prevista per fine marzo. Per quella data le manze avranno terminato il periodo di adattamento al pascolo; esse verranno poste all'asta gravide, seguendo gli accoppiamenti programmati elaborati dall'ANABIC.

Gli allevatori residenti nelle Marche potranno usufruire di un contributo della

Regione Marche pari al 40% del prezzo di acquisto, fino ad un massimo di €1.000,00.

La data precisa dell'asta verrà comunicata nel prossimo numero di Taurus, quindi vi aspettiamo numerosi.



Il Centro Manze di Fabriano

LA CHIANINA CONQUISTA GLI OLANDESI

L'Olanda, che conta da diversi anni un nutrito gruppo di allevatori di razza Marchigiana, ha più recentemente scoperto anche la nostra Chianina. Dopo l'esportazione di manze di razza Chianina effettuata 2 anni fa dai fratelli Capelli, acquistate attraverso l'I.G.S., dall'azienda "Der Kleine Linde" del Sig. Renè de Groot, lo scorso 24 ottobre una delegazione olandese ha visitato l'allevamento "La Pratolina" dei fratelli Capelli a Badia Pavese (PV).

La visita, richiesta dal K.N.S. (Koninklijke Nederlandse Siagersorganisatie) Organismo di categoria dei Macellai Olandesi, è stata guidata dal Sig. Ton Lindeman, addetto alle

pubbliche relazioni dell'organizzazione. Ad accogliere il gruppo di 20 rappresentanti di macellerie olandesi, oltre ad Alessandro e Nando Capelli, c'era l'esperto di razza Chianina Dr. Andrea Valigi, che ha provveduto ad illustrare le caratteristiche della razza Chianina sia dal punto di vista allevatorio che dal punto di vista della qualità delle carcasce.

I componenti del gruppo hanno manifestato notevole interesse per questa razza italiana tanto che hanno palesato la volontà di importare sia altri animali da vita che carcasce. La visita ha avuto termine con un pranzo-degustazione a base di carne Chianina, tanto per mettere in

pratica quanto discusso nel corso della mattinata, che i nostri ospiti hanno gradito moltissimo.



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



La serie di articoli dedicati alle aziende che, per qualità genetica del bestiame e capacità manageriali dell'allevatore, rappresentano la punta di diamante nell'allevamento delle razze italiane, continua oggi con la Podolica. Vi presentiamo in questo numero l'azienda agricola La Sulla in provincia di Cosenza.

di **Roberta Guarcini**
Ufficio Mostre

Vincenzo Brunetti può essere giustamente considerato come una delle rivelazioni della Mostra Nazionale Podolica 2006. Nato in una famiglia dedita all'allevamento di bovini meticci, matura presto una passione fuori dal comune per la Podolica, che ha modo di osservare sui pascoli della Sila. Un interesse che coltiva anche studiando e approfondendo le sue conoscenze sulla razza, fino a decidere di lasciare la facoltà di Giurisprudenza che frequenta a Firenze e di avviare presso l'azienda di famiglia un allevamento in purezza.

Acquista i suoi primi animali nel magnifico allevamento di Caligiuri a Crucoli, in provincia di Crotone, e poi in altri storici allevamenti della provincia di Cosenza, come Pignataro, Liguori, Serafini.

A parlarci, emerge uno straordinario rispetto per questo bovino estremamente frugale, adattabile e longevo in grado di produrre a costi estremamente ridotti.

Azienda sentinella, esente dai problemi sanitari purtroppo piuttosto

AZIENDA AGRICOLA "LA SULLA" di Vincenzo Brunetti

Località: Migliuzzi Paludi (CS)
Superficie aziendale: 66 ettari
Consistenza dell'allevamento: 50 capi bovini Podolici

diffusi, "La Sulla" non pratica la transumanza ed alleva il proprio bestiame sui terreni aziendali, 66 ettari

di prati-pascoli e pascoli cespugliati. Durante l'inverno da novembre a febbraio, la mandria sta presso il



Vincenzo Brunetti, intervistato dalla Dr.ssa Roberta Guarcini

di **Roberta Guarcini**
Ufficio Mostre



Vacche Podoliche

centro aziendale, ricevendo un'integrazione alimentare a base di fieno, paglia, fave e rami di ulivo.

In primavera le fattrici vengono imbrancate con il toro, mentre le manze fino ai due anni di età vengono tenute separate in un pascolo a parte.

I vitelli, le cui nascite sono concentrate tra dicembre e aprile, alla mattina si ricongiungono con le madri per l'allattamento; un solo quarto viene lasciato al vitello mentre il resto viene munto. I vitelli raggiungono quindi i loro pascoli dai quali torneranno la sera per incontrare le madri e prendere la seconda poppata, stavolta con tutti i capezzoli a loro disposizione!

La pratica della mungitura si protrae da fine febbraio ai primi di giugno. Le fattrici mature producono in media 5-6 litri di latte, fino ad arrivare anche a 8 litri nei soggetti migliori. Molto ricco in grasso e proteine, il latte viene trasformato in caciocavallo e ricotta secca (in particolare da 1 quintale di latte si ottengono circa 10 kg di caciocavallo e 5 kg di ricotta secca).

Nel mese di settembre i vitelli vengono ricoverati in stalla dove vengono gestiti con l'aiuto di un operaio stagionale. Qui resteranno fino al momento della vendita, che avviene intorno ai 13-16 mesi di età e ad un peso di 4-5 quintali. Ogni anno, scel-

ta la rimonta interna, l'azienda vende circa venti vitelli il cui prezzo si aggira intorno ai 2 euro per chilo di peso vivo.

Dal 2005 l'azienda ha intrapreso anche l'attività espositiva, partecipando come esordiente alla Mostra Nazionale 2005 a Potenza, dove si piazza al terzo posto nella categoria vacche da 6 a 8 anni.

Nell'edizione 2006 presenta un notevole gruppo di animali tra i quali spiccano Agnellina, che si piazza al terzo posto nell'affollata categoria manze da 18 a 24 mesi, e Annibale uno splendido toro figlio di Rosario dal notevole stile e lunghezza del tronco, con arti solidi, che si piazza

terzo in una categoria di tori adulti di altissimo livello, dopo 2 soggetti di straordinaria qualità.

Proprio di Annibale, acquistato dall'azienda Pignataro, è figlio il primo vitello che l'azienda segnala per l'ingresso al Centro Genetico di Laurenzana.

Accanto alle Podoliche, Brunetti alleva biologicamente 10 fattrici della pregiata razza Suino Nero di Calabria, ma le prospettive di sviluppo dell'azienda sono legate al raddoppio della mandria podolica. A questo scopo ha presentato un progetto di miglioramento aziendale, in via di approvazione, che prevede la costruzione di tettoie per l'alimentazione del bestiame, una rimessa per il foraggio e le attrezzature, la costruzione di un lago per irrigazione, le recinzioni per la turnazione dei pascoli, la realizzazione di un minicaseificio aziendale per la vendita del formaggio e, in futuro, un minispaccio aziendale anche per la carne prodotta in azienda.

Un modo positivo di guardare al futuro che si basa sulla consapevolezza dell'accresciuto interesse, sia da parte degli allevatori che dei consumatori, per una razza davvero speciale e sulla convinzione che la Podolica saprà far valere i propri pregi ottenendo, nel giro di due anni, il giusto riconoscimento ed un adeguato compenso per il lavoro dell'allevatore.



Toro Podolico

MEETING DELLA MARCHIGIANA A ROCCAPALUMBA (PA)

Il 13 ottobre 2006 la tenuta Morello (PA) ha ospitato il 1° Meeting della razza bovina Marchigiana, grazie all'impegno dell'imprenditrice Emanuela Morello e dell'esperto dell'ARAS, Vincenzo Canale. L'ANABIC ha accolto volentieri il suggerimento rivolto dalla stessa Emanuela, nel giugno scorso, in occasione della Mostra Nazionale della Marchigiana e sono scesi quindi nell'isola il direttore Paolo Canestrari e l'esperto nazionale Giannetto Guerrini. Erano presenti all'incontro il direttore regionale e il direttore tecnico dell'ARAS, rispettivamente Carmelo Meli e Andrea Truscelli; il presidente del Consorzio provinciale allevatori e Consigliere Anabic, Gaetano Saeli; il responsabile dell'Ufficio provinciale dell'ARAS, Alessandro Noto; il capo del Servizio Produzione animale dell'Assessorato regionale Agricoltura, Nino Colombo, e il suo collaboratore Giovanni Vigliani; lo zootecnico dell'Ispettorato Agrario, Claudio Megna; il presidente onorario dell'Anamod, Ignazio Margiotta; il sindaco di Roccapalumba, Giovanni Giordano, e molti allevatori e tecnici provenienti da ogni parte della provincia.

Il meeting tecnico è iniziato con la valutazione morfologica degli animali da parte dell'Esperto di razza, che ha espresso un'ottimo giudizio sul livello del bestiame siciliano; anche in considerazione del fatto che alcuni allevamenti sono inseriti nel Libro genealogico da circa 20 anni ed hanno un'ottima genetica alle spalle.

In particolare l'azienda Morello è un'azienda leader, che segue le tecniche più moderne ed investe molto in genetica. L'augurio è stato quello di continuare a progredire in termini di performances produttive e riproduttive, lavorando con la passione e l'impe-

gnone che gli allevatori ed i tecnici siciliani hanno dimostrato fino ad ora. Le potenzialità zootecniche e le condizioni ambientali della Sicilia fanno inoltre sperare, in un futuro prossimo, in un incremento degli allevamenti di razze italiane da carne.

Al termine delle valutazioni, si è passati nel magazzino adibito a salone delle conferenze dove ha aperto i lavori Alessandro Noto; per la parte politica è intervenuto il sindaco di Roccapalumba: "L'ARAS può svolgere un ruolo importantissimo nel settore, ma esorto gli allevatori a stare insieme. In loro favore la mia amministrazione sta proponendo interessanti progetti volti a valorizzare la qualità dei prodotti e a favorire il loro inserimento nel mercato. Il mio auspicio è che l'ARAS nel nostro territorio sia sempre più presente per iniziare un percorso nuovo".

E' quindi intervenuto il direttore Meli che ha confermato il messaggio associazionistico: "Cooperazione per affrontare la globalizzazione del mercato. Ma solo questo non basta. La via da battere è quella di tracciare le nostre produzioni col marchio italiano e,

se vi riusciamo, anche con un marchio col valore aggiunto siciliano. In questo modo vogliamo sostenere gli allevatori, esortandoli a mettere amore in ciò che sanno fare".

Il dirigente dell'Assessorato Nino Colombo ha ricordato infine le opportunità offerte dal POR Sicilia agli allevatori, in merito alla qualità delle produzioni ed alle strutture aziendali.

Per la parte tecnica i dati relativi alla presenza della razza in Sicilia sono stati esposti e commentati dal Dr. Truscelli. A seguire, il Dr. Canestrari ha fatto il punto sul trend della razza a livello nazionale, aumentata di 10.000 capi in 6 anni. Questo per la concomitanza di diversi fattori tra cui la BSE, la crisi del settore latte, gli orientamenti della PAC. Ha sottolineato il costante incremento delle performances produttive che, negli ultimi dieci anni, hanno portato ad un sensibile aumento del peso e degli accrescimenti medi giornalieri del bestiame e delineato le strategie per lo sviluppo della razza in Sicilia, fondato sulla costruzione di una filiera regionale in grado di valorizzare il prodotto di qualità.



La Marchigiana dell'Az. Morello

di **Andrea Gaddini**
Dottore in Scienze Agrarie

LA RAZZA BOVINA ISTRIANA

L'Istria, penisola adriatica che fu territorio italiano nel periodo tra le due guerre, ha dato origine a due razze zootecniche, entrambe oggi a rischio di estinzione: la razza ovina Istriana (detta anche Carsolina o Pramenka) e la razza bovina Istriana.

Il nome ufficiale della razza bovina Istriana è Istarsko govedo, ma è anche molto usato il nome popolare di Boškarin, che deriva da uno dei nomi che in passato erano dati affettuosamente ai buoi, considerati quasi membri della famiglia e, in particolare, sarebbe l'adattamento del nome veneto Boscarin, che deriva da "bosco". Altri nomi popolari dell'Istriana, sempre derivati dai nomi propri dei buoi, sono Bakin e Kaparin.

La razza è diffusa esclusivamente nella parte croata dell'Istria, mentre non è presente nella parte della penisola che appartiene alla Slovenia.

Origini

L'Istriana appartiene alla popolazione di bovini di ceppo podolico, di grande mole, grigi e dalle ampie corna, diffusa dalla Puglia alla Dalmazia, e condivide con le altre razze podoliche le controversie sulla propria origine.

Infatti, secondo alcune teorie, essa proverrebbe dalla Podolia, nell'attuale Ucraina, e sarebbe arrivata in Istria a metà del 5° secolo d.C. al seguito degli Unni di Attila, e secondo altri sarebbe stata introdotta nella penisola istriana dai Romani.

Altri ancora la ritengono una razza autoctona, originatasi in Istria dal progenitore selvatico dei bovini, l'uro (*Bos primigenius*), di cui sono stati ritrovati i resti, risalenti al Pleistocene superiore, a Šandalja, presso Pola.

Quest'ultima ipotesi è scaturita da una ricerca condotta da Dejana Brajković e collaboratori, dell'Istituto di paleontologia del Quaternario e geologia, dell'Accademia Croata di Scienze e Arti di Zagabria,.

Storia

La razza era originariamente a triplice attitudine, ma era apprezzata in particolare per il lavoro, per la notevole docilità e longevità dei buoi (localmente detti manzi), in grado di lavorare anche fino ai 20 anni di età.

I buoi istriani erano, tra l'altro, usati dalla Repubblica di Venezia per il trasporto dei tronchi di rovere, per la costruzione delle navi da guerra, che provenivano dal bosco istriano di San Marco, proprietà del demanio veneziano.

Gli alberi crescevano piegati, con la punta legata a terra, in modo da acquisire la curvatura che sarebbe servita ai mastri d'ascia dell'Arsenale di Venezia per costruire la chiglia e il fasciame delle galee.

La forma curva dei tronchi ne impediva però il trasporto lungo il fiume Quieto (oggi detto Mirna), e si allestiva quindi la "carrettada", cioè il trasporto grazie alla forza motrice dei buoi istriani, che venivano requisiti in

gran numero, fino anche a ventimila capi.

Il bue istriano era prezioso per il lavoro nei campi, e il possesso di una pariglia di buoi, o "cubia de manzi" era considerata una ricchezza, anche perché significava avere abbastanza terra da arare, mentre i piccoli proprietari dovevano accontentarsi di un asino.

A partire dall'inizio dell'Ottocento i bovini istriani furono incrociati con bestiame podolico italiano (Pugliese del Veneto e Romagnolo) e dal 1905 ci furono nuovi incroci con tori romagnoli, con buoni risultati sulla produttività e la fecondità. Gli incroci proseguirono durante il possesso italiano dell'Istria, quando furono promosse le prime associazioni di allevatori, che tentarono di migliorare la razza, utilizzando anche tori maremmani.

I bovini incrociati risultarono però meno adatti al lavoro in quanto avevano unghioni più teneri, quindi al congresso zootecnico di Padova del 1931 si decise di sospendere gli incroci e di se-



Bue Istriano

lezionare gli animali più aderenti al tipo Istriano primitivo, aprendo anche stazioni di monta.

Nel dopoguerra, passata l'Istria alla Jugoslavia, il nuovo governo decise di migliorare le produzioni zootecniche introducendo massicciamente bestiame di razze estere, in particolare Simmental e Bruna Alpina, e cercando, senza successo, di selezionare le vacche istriane per la produzione di latte, senza comunque riuscire a raggiungere le prestazioni produttive della razza Montafonac, la Bruna Alpina locale.

I test effettuati di recente sulla frequenza dei geni che determinano i gruppi sanguigni, comunque, hanno evidenziato una notevole distanza dell'Istriana dalle razze alpine, il che indica che gli incroci con Simmental e Bruna Alpina non hanno inciso in modo significativo sul patrimonio genetico della razza.

L'introduzione delle razze estere e la meccanizzazione agricola provocarono una drastica diminuzione della razza dai 60.000 capi degli anni '60 alle poche centinaia degli anni '80, tanto che nel 1986 Mirko Prijatelj girò un film intitolato "Boskarin", con l'intento di salvare almeno la memoria di questi bovini, prevedendone l'imminente estinzione.

Solo la passione e la lungimiranza di pochi allevatori permisero di evitare la scomparsa totale della razza, grazie a una efficace attività di salvataggio, iniziata nel 1988 con l'istituzione del libro genealogico. Nel 1989 i fratelli Aldo e Marino Štifanić di Višnjan (Visignano d'Istria) e Miroslav Haber di Rovinj (Rovigno) fondarono l'associazione allevatori S.U.I.G. (Savez uzgajivača Istarskog goveda), con sede a Višnjan.

Il recupero

Chi vuole salvare la razza Istriana spera in incentivi, per ora limitati, dal governo croato e dall'Unione Europea, nella quale la Croazia farà prossimamente ingresso. La rinascita punta sulla produzione di carne, molto apprezzata per la sua mazzatura di grasso, in manzi castrati di 18-20 mesi, anche se la razza è tardiva e gli accrescimenti medi giornalieri sono bassi.

Al momento però la preoccupazione principale è la scarsità di riproduttori, quindi la castrazione è praticata raramente, anche se comunque la produzione dei buoi prosegue.

Infatti, anche se non sono più necessari per il lavoro nei campi, oggi affidato ai trattori, essi sono richiesti per manifestazioni folcloristiche, in una regione a forte vocazione turistica come l'Istria.

Attualmente la razza conta 310 vacche in riproduzione, circa 100 manze in attesa del primo parto e circa 20 tori, oltre a 40 buoi. L'inseminazione artificiale e l'embryo transfer sono correntemente praticati.

Il supporto scientifico al salvataggio dell'Istriana è dato dal prof. Pavo Caput e dai suoi collaboratori, della facoltà di Agraria dell'Università di Zagabria.

Diverse istituzioni italiane collaborano con quelle istriane allo sviluppo della produzione della carne, in particolare Slow-food ha istituito il "Presidio del Bue Gigante Istriano", e collabora con l'Agenzia per lo sviluppo rurale dell'Istria Azri (Agencije za ruralni razvoj Istre), e con l'assessorato regionale istriano all'agricoltura, con sede a Parenzo, nel progetto: "Tutela perma-

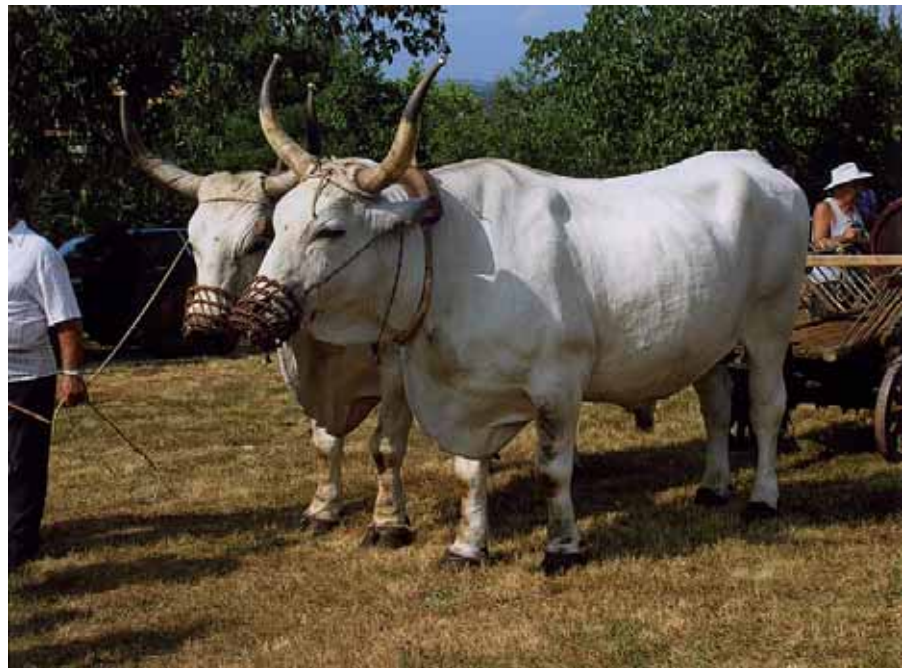
nente del bue istriano mediante lo sfruttamento economico del sistema dello sviluppo rurale in Istria".

Anche la Regione Toscana ha collaborato al progetto, in particolare nell'elaborazione di un modello di tutela, sulla base dell'esperienza maturata con la razza Chianina.

Il Presidio Slow-food del Bue Gigante Istriano collabora anche con il Presidio della Razza Piemontese, in virtù della comune origine di animali da lavoro dei bovini istriani e piemontesi, per studiare il modello organizzativo dell'Associazione "La Granda", che riunisce piccole aziende che allevano bovini da carne secondo un disciplinare proprio.

Nel Friuli Venezia Giulia il "Circolo Istria" di Trieste ha messo in atto diverse iniziative legate alla produzione agricola in Istria, grazie all'impegno del suo presidente Livio Dorigo, veterinario di origine istriana, e appassionato di questa razza bovina.

Presso l'azienda dei fratelli Štifanić è stato istituito nel 1997 il primo parco genetico della razza Istriana, la "Stančija boškarin", e inoltre alcuni capi si trovano nel parco nazionale dell'arcipelago di Brijuni (Brioni), già residenza del Maresciallo Tito. Diversi agriturismi



Jakovlja 2006 - Pariglia di buoi aggiogati al carro



Jakovlia 2006 - Gara di aratura

istriani vantano tra le proprie attrazioni la presenza dei bovini locali.

Anche la Slovenia, che non possiede più bestiame di razza istriana, sta cercando di reintrodurlo tramite l'associazione "Boskarin" di Koper (Capodistria).

Caratteristiche della razza

Il mantello dell'Istriana è grigio uniforme, più chiaro nelle vacche e con aree più scure nei tori, in particolare su collo, spalle, torace, ventre, parte della faccia e lato anteriore degli arti anteriori. Il musello e gli occhi sono bordati di bianco. I vitelli nascono fromentini e a tre mesi prendono il colore grigio.

Devono essere neri le estremità delle corna, il ciuffo della coda, il fondo dello scroto, le ciglia e mucosa delle palpebre, il bordo delle orecchie, il musello, la lingua ed il palato; un carattere molto apprezzato è la presenza di due righe verticali sulla faccia.

La testa è allungata con occhi neri e vivaci, le corna sono molto lunghe e misurano circa un metro ciascuna, grigie o grigio giallastro, con punte nere, a lira nella vacca ed a mezza luna nel toro. Ai buoi, e a volte anche ai tori e alle vacche, si applicano delle palline di ottone sulle punte delle corna, per

evitare ferimenti, anche accidentali, dovuti alla loro ampiezza.

Lo scheletro è robusto, con arti potenti, dotati di articolazioni spesse e di unghioni duri e resistenti.

L'altezza media al garrese è di 148 cm nel toro e 138 cm nella vacca, mentre il peso vivo è di 900 kg per il toro e 625 kg per la vacca; i buoi superano agevolmente i 1000 kg alla maturità, che è molto tardiva, intorno ai 6 anni,

I bovini istriani hanno un ottimo adattamento alla regione carsica e sono molto resistenti alle alte temperature estive ed

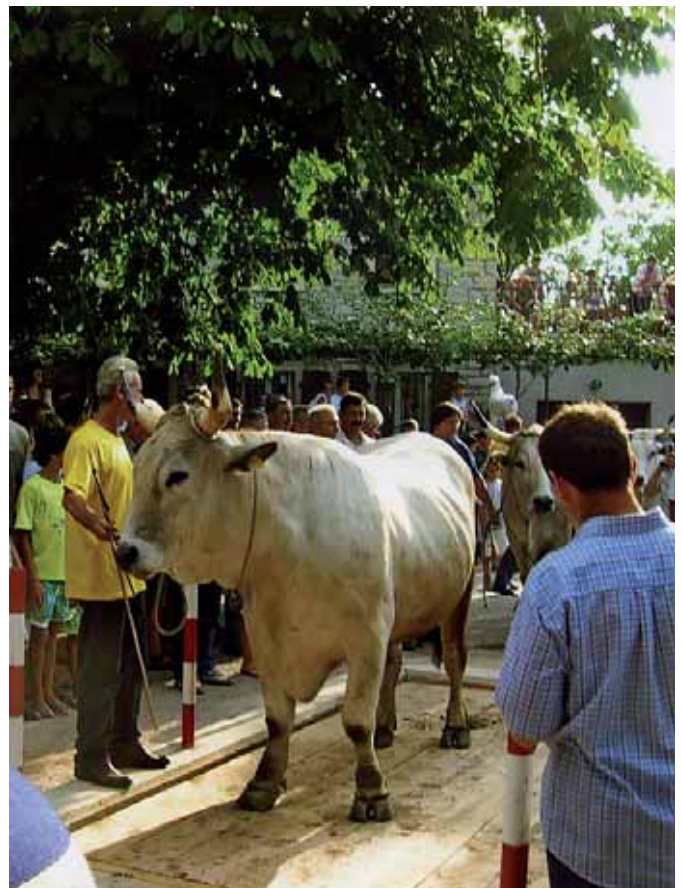
alla ridotta disponibilità di alimenti e d'acqua.

Infatti la notevole frugalità permette loro di sfruttare i pascoli rocciosi e aridi dell'Istria, che costituiscono la loro principale fonte di alimento, e di brucare le fronde degli alberi e degli arbusti, contribuendo così anche alla pulizia dei boschi.

La dieta prevede solo poche integrazioni di fieno, paglia o foglie secche di mais e la crusca è fornita solo a vacche in lattazione e buoi impegnati in lavori pesanti. Il periodo di stabulazione va dai 2 ai 6 mesi l'anno.

Le vacche producono 800-1200 litri di latte per ogni lattazione, che è interamente a disposizione del vitello, mentre dopo lo svezzamento può venire munta la produzione residua di 6-8 litri al giorno, che ha un'ottima percentuale di grasso (può arrivare al 7%), e una buona percentuale di proteine.

Il latte, spesso misto a quello di pecore della citata razza istriana, viene



Jakovlia 2006 - Pesatura

trasformato in formaggi per uso familiare.

Le vacche si distinguono per una grande facilità di parto, un'alta prolificità e una lunghissima carriera riproduttiva, con parti anche oltre i 30 anni di età.

La mansuetudine dei bovini Istriani, in particolare dei buoi da lavoro, è testimoniata da numerosi aneddoti, e gli allevatori assicurano che una pariglia di buoi è in grado di arare da sola un campo, se solo la si assiste mettendo l'aratro nel solco a ogni voltata.

La guida è affidata soprattutto a comandi vocali (ad esempio "sa" per andare a sinistra e "sti" a destra), mentre l'uso frequente del frustino è considerato segno di scarsa abilità da parte del conduttore ("cazador de manzi").

È curioso notare che, tra gli animali iscritti al libro genealogico, ricorrono spesso gli stessi nomi: tra le vacche Galjarda, trascrizione slava dell'italiano "Gagliarda", Savina, Furmina, Srneja e Viola.

Per i tori ed i buoi sono frequenti i nomi distintivi della razza, Boškarin, Bakin e Kaparin, ma anche Galjardo, e Napoli, nome dato ai discendenti di un omonimo toro di razza pugliese.

Eventi

I bovini Istriani sono protagonisti di due eventi annuali, molto vicini tra loro: il mercato di Višnjan, l'ultimo giovedì di luglio, e la festa di S. Giacomo (Jakovlja), a Kanfanar (Canfanaro), l'ultimo sabato di luglio.

Quest'ultima festa, ripristinata nel 1991, è tutta dedicata ai buoi istriani, che giungono da tutta la regione. Gli animali sono in competizione per l'estetica, per il peso (nel 2006 ha vinto un bue di 1254 kg), e per l'obbedienza, con prove di aratura su un campo ai margini del paese.

Durante la festa i buoi con i loro conduttori sfilano per le vie del paese, sciolti o aggiogati in pariglie, trainando i tradizionali carri agricoli istriani.

Gli animali vincitori di premi nelle varie categorie sono festeggiati e premiati con corone di alloro; infine la Jakovlja si chiude con una festa a ba-

se di musica, danze e birra che dura fino al mattino.

Ringraziamenti:

Si ringraziano Anton Meden e Aldo Štifanić per le preziose notizie fornite.

Testi consultati

AA.VV. (1999) Monografia sul bovino istriano. Associazione allevatori del bovino istriano, Višnjan, Croazia.

Livio Dorigo (1995) Il boscarin, reliquia genetica. Jurina i Franina, 59: 71-73. Libar od Grozda, Pula, Croazia.

(citato su: <http://www.istrianet.org/istria/fauna/cattle/boskarin1-ita.htm>)

Neven Rimani (1990) Gonii i avrinke,

Kalendar 1990. Franina i Jurina, p. 130-132. Libar od Grozda, Pula, Croazia.

(citato su: <http://www.istrianet.org/istria/fauna/cattle/boskarin-endangered-eng.htm>)

Siti internet:

<http://www.brijuni.hr/Home.aspx?PageID=87>

<http://www.hssc.hr/goveda/istarsko.htm>

<http://www.istrianet.org/istria/fauna/cattle/boskarin-spasen-eng.htm>

<http://www.tiho-hannover.de/einriicht/zucht/eaap/descript/242.htm>

http://www.papagenonline.it/ed_mes1.asp?id=446

agrisystem

PERUGIA

Per la moderna gestione della filiera
produttiva negli allevamenti zootecnici

Agrisystem vi propone:







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

agrisystem PERUGIA

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

TAURUS

Anno XVII - N. 4/2006 - Bimestrale
"Poste Italiane S.p.A. - Spediz. in abb. postale 70%
DCB C/

TAURUS

Anno XVII - N. 1/2006 - Bimestrale



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

Rinnova l'abbonamento a TAURUS

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

12
mesi

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

€ 20

sconto soci APA

€ 15

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

di **Andrea Gaddini**
Dottore in Scienze Agrarie

L'ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE

La crisi della BSE ha prodotto una imponente mole di provvedimenti legislativi nazionali e comunitari, nell'ipotesi che la malattia potesse trasmettersi agli esseri umani. Finora questo evento non è avvenuto, e oggi la malattia appare sotto controllo, con un numero molto ridotto di nuovi casi bovini ed un numero ancora più ridotto di esseri umani affetti da nvCJD, la malattia che alcuni ritengono derivata dalla BSE. Tuttavia la maggior parte delle norme, nate con l'emergenza, è tuttora in vigore ed oggi esse sono in accordo con la tendenza della normativa comunitaria a garantire la tracciabilità e la rintracciabilità di tutti gli alimenti.

TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ

Questi due termini sono molto usati di recente e sono strettamente legati tra loro: la tracciabilità consiste nella registrazione di ogni singolo passaggio della filiera produttiva di un alimento, in modo da consentirne la rintracciabilità, cioè la possibilità di risalire dall'alimento alle materie prime, ai processi produttivi e agli stabilimenti da cui proviene. Oggi l'intero settore agroalimentare è sottoposto alla rintracciabilità dal regolamento CEE n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 (lo stesso che istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare), che la definisce come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della pro-

duzione, della trasformazione e della distribuzione" (art.3, punto 15) Lo stesso regolamento, all'art. 18, prescrive che la rintracciabilità sia garantita in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. Quindi gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione e mettere queste informazioni a disposizione delle autorità di controllo. È da mettere in evidenza che la carne bovina è stato il primo prodotto per il quale, già nel 2000, è stato introdotto l'obbligo della tracciabilità.

LA NORMATIVA

Il regolamento 1760/2000, integrato dal successivo Reg. (CE) n.1825/2000 che ne ha stabilito le modalità di applicazione, ha istituito un sistema completo di tracciabilità per la carne bovina, che parte dalla registrazione completa dei singoli animali, con i marchi auricolari, i passaporti e i registri aziendali (titolo I: artt. 1-10), fino all'etichettatura obbligatoria della carne (titolo II: artt. 11-15). Questo regolamento ha abrogato il Reg. (CE) n. 820/1997, trasformando così il precedente sistema di etichettatura volontaria in un sistema obbligatorio, eventualmente integrato da uno facoltativo. La norma prevede infatti la possibilità di inserire nell'etichettatura delle carni bovine delle informazioni aggiuntive su caratteristiche o modalità di



Fig.1 - Cartello tipo per vendita al taglio

produzione delle carni o dell'animale da cui sono tratte. Queste indicazioni devono però far parte di un disciplinare esplicitamente approvato e controllato (titolo II: artt. 16-18).

La legislazione italiana ha previsto poi diversi strumenti per chiarire e fornire indicazioni circa l'applicazione dei regolamenti europei, come vari Decreti e Circolari Ministeriali elencati in calce a questo articolo.

La normativa si riferisce alla carne bovina, fresca (codice doganale 0201) o congelata (codice doganale 0202) e al diaframma (hampes) e pilastri del diaframma (onglets), con codici doganali 0206 1095 e 0206 2991, con l'eccezione quindi delle frattaglie e delle preparazioni a base di carne, cioè i prodotti ottenuti aggiungendo alla carne bovina degli altri ingredienti.

Le indicazioni obbligatorie vanno utilizzate anche per le carni dotate di denominazioni di origine, come quella del "vitellone bianco dell'Italia centrale".

Vediamo in dettaglio come devono essere le etichette per le varie tipologie di carne previste dalla normativa.

LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Alcune delle diciture obbligatorie in etichetta sono utili al consumatore per conoscere meglio il prodotto e acquistare con maggiore cognizione di causa, come l'indicazione del paese di nascita ed il paese (o i paesi) di allevamento e ingrasso, e l'indicazione della nazione in cui sono avvenuti la macellazione ed il sezionamento.

Altre indicazioni, come il codice di tracciabilità, sono utili agli organi di controllo in caso si dovesse manifestare una crisi sanitaria, per poter intervenire, risalendo la filiera produttiva, dal singolo taglio di carne all'allevamento da cui proviene l'animale che lo ha fornito, agli altri animali allevati insieme ad esso e, percorrendo la filiera in senso contrario, ai singoli punti vendita dove si è distribuita la carne oggetto di indagine.

Il sistema di tracciabilità, unito all'analogo sistema previsto per gli ali-

menti zootecnici, consente anche di intervenire in caso di rinvenimento di partite di mangimi potenzialmente pericolose per la salute umana ed animale, permettendo di conoscere tutti gli allevamenti in cui quella partita è stata venduta, come anche in quali punti vendita sia reperibile la carne proveniente da animali alimentati con il mangime sospetto, permettendone eventualmente il ritiro dal mercato.

L'indicazione dello stabilimento di macellazione e di quello di sezionamento o di preparazione, permette inoltre di intervenire in caso di problemi igienico-sanitari legati sia all'animale, sia alla lavorazione dell'alimento.

Carni vendute al taglio (fig. 1): secondo il Reg 1760/2000 deve essere indicato il codice di tracciabilità, cioè "un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali. Tale numero può essere il numero d'identificazione del singolo animale da cui provengono le carni o il numero d'identificazione di un gruppo di animali;" (art. 13). Il primo numero è quello riportato sul marchio auricolare, oppure è il numero progressivo di macellazione, da cui si può risalire al

primo, mentre il secondo si identifica con il numero di lotto, costituito da un gruppo di animali sezionati o macellati nello stesso giorno (purché non compaia in etichetta la data di macellazione).

Quindi le dimensioni del lotto non possono essere superiori alla capacità giornaliera di lavoro dello stabilimento di macellazione (art.4 Reg. (CE) n.1825/2000).

Il lotto quindi deve intendersi come un insieme di animali omogeneo per origine, altrimenti si fornirebbero indicazioni non chiare, ad esempio nel caso in cui si riunissero nello stesso lotto animali nati in nazioni diverse.

Inoltre in etichetta vanno indicati il paese di nascita e di ingrasso dell'animale e la nazione in cui è avvenuta la macellazione (macellato in ...) seguito dal nome o il codice (numero di approvazione) dello stabilimento di macellazione, espresso con il nome del paese ed il numero di identificazione, seguito dalla lettera M; va poi indicato il paese in cui è avvenuto il sezionamento con relativo codice dello stabilimento di sezionamento, seguito dalla lettera S.

Se la nascita, l'allevamento e la macellazione sono avvenute nello stesso paese è però permesso indicare "Ori-



Fig.2 - Etichetta tipo di carne preincartata senza indicazioni facoltative



Fig. 3 - Etichetta tipo di carne preincartata con indicazioni facoltative

gine: (nome del paese)".

Carni confezionate: sono distinte in preconfezionate, cioè preparate e confezionate in stabilimenti appositi e preincartate, cioè preparate e confezionate nello stesso punto vendita. Oltre alle indicazioni specifiche per le carni al taglio devono riportare quelle generali per gli alimenti confezionati previste dal D.Lgs. 109/1992, cioè il nome, la ragione sociale o il marchio del confezionatore o del venditore, la denominazione di vendita, il peso netto, la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento, ovvero riportando anche il solo bollo sanitario CE, come previsto anche dal citato D.Lgs. 109/1992.

Nel caso di carni preincartate (figure 2 e 3) va poi indicata la data di preincarto, per quelle preconfezionate (figure 4 e 5), il termine minimo di conservazione e per entrambi i tipi devono essere specificate le modalità di conservazione, in particolare la temperatura.

L'obbligo di etichettare ogni singola confezione vale anche quando diversi pezzi di carne o confezioni, anche aventi la stessa provenienza, siano riuniti in contenitori sigillati (cartoni, carrelli, ecc.).

Si deve poi precisare che i punti vendita privi del reparto macelleria possono vendere solo carni bovine preconfezionate, e non quelle pre-incartate, anche se provenienti da altri punti vendita.

Carni macinate (figura 6): si deve indicare il codice di tracciabilità, il pae-

se (o i paesi) di macellazione, quello di preparazione e quello di origine, in caso differisca da quello di preparazione. Inoltre, come per le carni confezionate, si devono indicare le diciture previste dal D. Lgs. 109/92, cioè la ragione sociale o il marchio del confezionatore o del venditore, la denominazione di vendita, il peso netto, la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento e le modalità di conservazione.

Inoltre il regolamento (CE) n. 853/2004, che ha fissato criteri d'igiene per i prodotti di origine animale, prevede che le carni macinate di bovino e di pollame debbano indicare in etichetta che il prodotto va consumato cotto (allegato III, sez. V, capitolo IV).

I ritagli, le rifilature e i muscoli del massetere (facciali) bovini non sono assimilati alla carne macinata, quindi seguono le norme viste in precedenza per la carne al taglio o confezionata.

Le carni macinate miste appartenenti a specie diverse devono recare in etichetta le indicazioni relative alla tracciabilità solo quando siano in maggioranza bovine, come previsto dalla Circolare del Ministero delle Politiche



Fig. 4 - Etichetta tipo di carne preconfezionata senza indicazioni facoltative

Agricole e Forestali 15 ottobre 2001, n. 5.

ETICHETTATURA FACOLTATIVA

Oltre alle indicazioni obbligatorie è ammessa la presenza di indicazioni facoltative, secondo un disciplinare che deve essere presentato per l'approvazione al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali da parte di un operatore del settore o di un'organizzazione di operatori.

Il disciplinare

Il disciplinare deve indicare le informazioni facoltative da indicare in etichetta e come sarà organizzato il controllo sulla veridicità di queste informazioni.

Si deve descrivere il sistema interno di autocontrollo, sia a carico del singolo operatore (ad esempio il responsabile del supermercato) sia attraverso ispettori.

L'intera filiera deve essere controllata da un organismo indipendente autorizzato (o più di uno, se la filiera comprende più paesi), scelto dall'organizzazione e rispondente ai criteri delle norme europee.

Deve esistere un sistema di controllo

della tracciabilità su tutta la filiera, consistente in una banca dati informatizzata, aggiornata almeno ogni settimana, e la cui documentazione va conservata per almeno due anni.

La banca dati deve contenere l'elenco delle aziende agrarie interessate con relativo numero di iscrizione all'anagrafe nazionale degli allevamenti, l'elenco dei numeri di identificazione dei capi macellati, l'elenco dei macelli con relativo codice univoco di identificazione, l'identificazione dei lotti commerciali, l'elenco degli esercizi di vendita e lo scarico dei singoli animali e dei lotti.

Per i disciplinari gestiti da organizzazioni di operatori, si devono indicare le penalità previste per i membri della filiera che violino il disciplinare stesso.

Le informazioni facoltative possono riguardare:

- la macellazione: nome del macello e del laboratorio di sezionamento, età alla macellazione, data di macellazione e/o di preparazione, durata della frollatura, ecc.;
- l'allevamento: azienda di nascita e/o di allevamento, tecnica di allevamento, metodo di ingrasso, indicazioni sull'alimentazione, ecc.;

- l'animale: razza o tipo genetico, categoria, ecc.; è da precisare che l'indicazione della razza (ad es.: "Chianina") può essere indicata solo se l'animale è iscritto al libro genealogico o registro anagrafico della razza o, in caso di vitelli, se figlio di entrambi i genitori iscritti al libro o al registro.

In assenza della certezza dell'iscrizione, se il dato si ricava solo da altre fonti, come il passaporto, si potrà indicare solo il tipo genetico (ad es. "chianino").

- eventuali altre informazioni diverse da quelle obbligatorie.

In ogni caso in etichetta (figure 3 e 5) va indicato il codice alfanumerico assegnato al momento dell'approvazione ed il logo dell'operatore che, in caso di filiera composta da più segmenti, è quello dell'ultimo operatore della filiera.

Su confezioni contenenti pezzi di carni provenienti da bovini diversi, in etichetta, oltre alle indicazioni obbligatorie, si possono riportare solo quelle facoltative comuni a tutte le carni.

Nelle fasi precedenti il sezionamento si deve specificare la localizzazione delle etichette sulle carcasse, sulle mezzene e sui quarti, mentre per la vendita al taglio va apposta un'etichetta, non riutilizzabile, con le informazioni facoltative, oppure un cartello di vendita con le stesse indicazioni.

Se nel punto vendita sono esposte carni con e senza disciplinare o con diversi disciplinari, queste vanno separate, per non creare equivoci.

Alcune catene di distribuzione hanno introdotto la possibilità anche per il consumatore di risalire ad alcune indicazioni facoltative, come l'allevamento di provenienza dell'animale che ha fornito la carne, sia tramite terminali installati nei supermercati, sia da casa, mediante internet, digitando il codice di tracciabilità su un modulo elettronico presente sul sito web del distributore.

L'approvazione del disciplinare

Il disciplinare è presentato dai propo-



Fig.5 - Etichetta tipo di carne preconfezionata con indicazioni facoltative



Fig.6 - Etichetta tipo di carne bovina macinata

nenti (un operatore o un'organizzazione) ad una commissione ministeriale composta da funzionari del Ministero e delle Regioni e Province autonome, che devono pronunciarsi sull'autorizzazione e occuparsi della supervisione dei disciplinari.

La commissione deve dare una risposta entro due mesi, approvando, rifiutando o richiedendo altre informazioni, altrimenti il disciplinare si considera approvato.

Insieme al disciplinare i proponenti allegano una relazione tecnica che descriva la filiera, in particolare i volumi ed i luoghi di produzione, e l'organismo indipendente autorizzato scelto.

Se la filiera comprende paesi esteri si devono allegare i disciplinari relativi a quei paesi.

Ovviamente i disciplinari poco chiari o con informazioni ingannevoli non possono essere approvati.

VIGILANZA

Il D.M. (MiPAF) 30 agosto 2000 stabilisce che la vigilanza sull'applicazione della normativa è affidata al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, alle Regioni e alle Pro-

vince autonome di Trento e Bolzano, ferme restando le competenze in materia igienico-sanitaria attribuite al Servizio Sanitario Nazionale.

Sanzioni

In caso di violazione delle norme sull'etichettatura, se non si ravvisano ipotesi di reato, quali la frode in commercio, si applicano le sanzioni amministrative previste dal D.Lgs. 58/2004, che vanno da 1000 a 18000 euro, a seconda della norma violata; le sanzioni sono di competenza delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano.

Conclusioni

Le norme che rendono obbligatoria la tracciabilità e l'etichettatura delle carni bovine, sebbene impongano un carico supplementare di adempimenti burocratici ai vari operatori della filiera, possono avere comunque riflessi positivi sugli allevatori e sui consumatori italiani.

Infatti questi ultimi hanno la possibilità di riconoscere e scegliere il prodotto nazionale, e questo di conseguenza può dare un'opportunità in più anche agli allevatori italiani.

Altre notizie e aggiornamenti si pos-

sono trovare sul sito del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali al seguente indirizzo: <http://www.politicheagricole.it/>

Riferimenti legislativi:

Regolamento (CEE) n. 2658/87 del 23 luglio 1987 relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune.

G.U.C.E. n. L 256 del 07/09/1987.

Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109. Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

GU.R.I. n. 39 del 17/02/1992.

Decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1998, n. 309. Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 94/65/CE, relativa ai requisiti applicabili all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazione di carni.

GU.R.I. n. 199 del 27/08/1998.

Regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 luglio 2000, che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio.

G.U.C.E. n. L 204 del 11/08/2000.

Regolamento (CE) n. 1825/2000 della Commissione, del 25 agosto 2000, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.

G.U.C.E. n. L 216 del 26/08/2000.

Decreto Ministeriale 30 agosto 2000 (MiPAF) Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina.

G.U.R.I. n. 268 del 16/11/2000.

Decreto del Presidente della Repubblica 19 ottobre 2000, n. 437. Regolamento recante modalità per la identificazione e la registrazione dei bovini.

G.U.R.I. n. 30 del 06/02/2001.

Decreto Ministeriale 18 luglio 2001 (Min. Sanità) Modifica degli allegati al decreto del Presidente della Repubblica del 19 ottobre 2000, n. 437, riguardante "Regolamento recante modalità per la identificazione e la registrazione dei bovini".

G.U.R.I. n. 205 del 04/09/2001.

Circolare 15 ottobre 2001, n. 5 (MiPAF) Regolamento (CE) 1760/2000, Titolo II Etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine - Chiarimenti sulla predisposizione dei disciplinari previsti dal decreto 30 agosto 2000.

G.U.R.I. n. 268 del 16/11/2000.

Decreto Ministeriale 13 dicembre 2001 (MiPAF) Disposizioni applicative al Regolamento (CE) n. 1760/2000 - Titolo II. Etichettatura carni bovine.

G.U.R.I. n. 23 del 28/01/2002.

Decreto Interministeriale 31 gennaio 2002 recante disposizioni in materia di funzionamento dell'anagrafe bovina.

G.U.R.I. n. 72 del 26/03/2002.

Decreto Interministeriale 7 giugno 2002 recante approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe bovina.

G.U.R.I. n. 152 del 01/07/ 2002.

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

G.U.C.E. n. L 031 del 01/02/2002.

Circolare 9 aprile 2003, n. 1 (MiPAF). Ulteriori chiarimenti sulle modalità applicative previste dal decreto 30 agosto 2000. Regolamento (CE) 1760/2000, Titolo II etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.

G.U.R.I. n. 93 del 22/04/2003.

Decreto Legislativo 29 gennaio 2004, n. 58 Disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei Regolamenti (CE) numeri 1760 e 1825 del 2000, relativi all'identificazione e registrazione dei bovini, nonché all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, a norma dell'articolo 3

della legge 1°marzo 2002, n. 39.

G.U.R.I. n. 51 del 02/03/2004.

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

G.U.C.E. n. 39 del 30/07/2004.

Decreto 27 agosto 2004 (MiPAF) recante definizione dell'attività di vigilanza sulle strutture autorizzate a svolgere il controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari regolamentate da norme comunitarie.

G.U.R.I. n. 266 del 11/11/2004.

Decreto Ministeriale 13 ottobre 2004 (Min. Salute) Modifica del decreto 31 gennaio 2002, concernente «Dispo-

sizioni in materia di funzionamento dell'anagrafe bovina».

G.U.R.I. n. 237 del 11/10/2005.

Decreto Ministeriale 25 febbraio 2005 (MiPAF) Linee guida per i controlli sulla etichettatura delle carni bovine.

G.U.R.I. n. 101 del 03/05/2005.

(n.b.: G.U.R.I. : Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

G.U.C.E.: Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee.)

I testi delle leggi italiane si possono reperire sul sito: <http://gazzette.comune.jesi.an.it/>, quelle europee sul sito: http://www.europa.eu.int/eurlex/it/search/search_lif.html.



INOX IMPIANTI S.n.c.

Tel. e Fax 075.396663 - Cell. 338.2436532 / 338.7485202



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

CR INOX IMPIANTI S.n.c. di Cupertori G. e Racanella L. Via Chiusi, 136 - 06126 Ponte della Pietra (PG)
e-mail: crinoxsn@hotmail.com



Semen and embryos directly from Italy

Seme ed embrioni della migliore genetica italiana

Contact www.anabic.it • igs@anabic.it • fax ++39.075.607.598 • tel ++39.075.607.51.21

Chianina



Romagnola

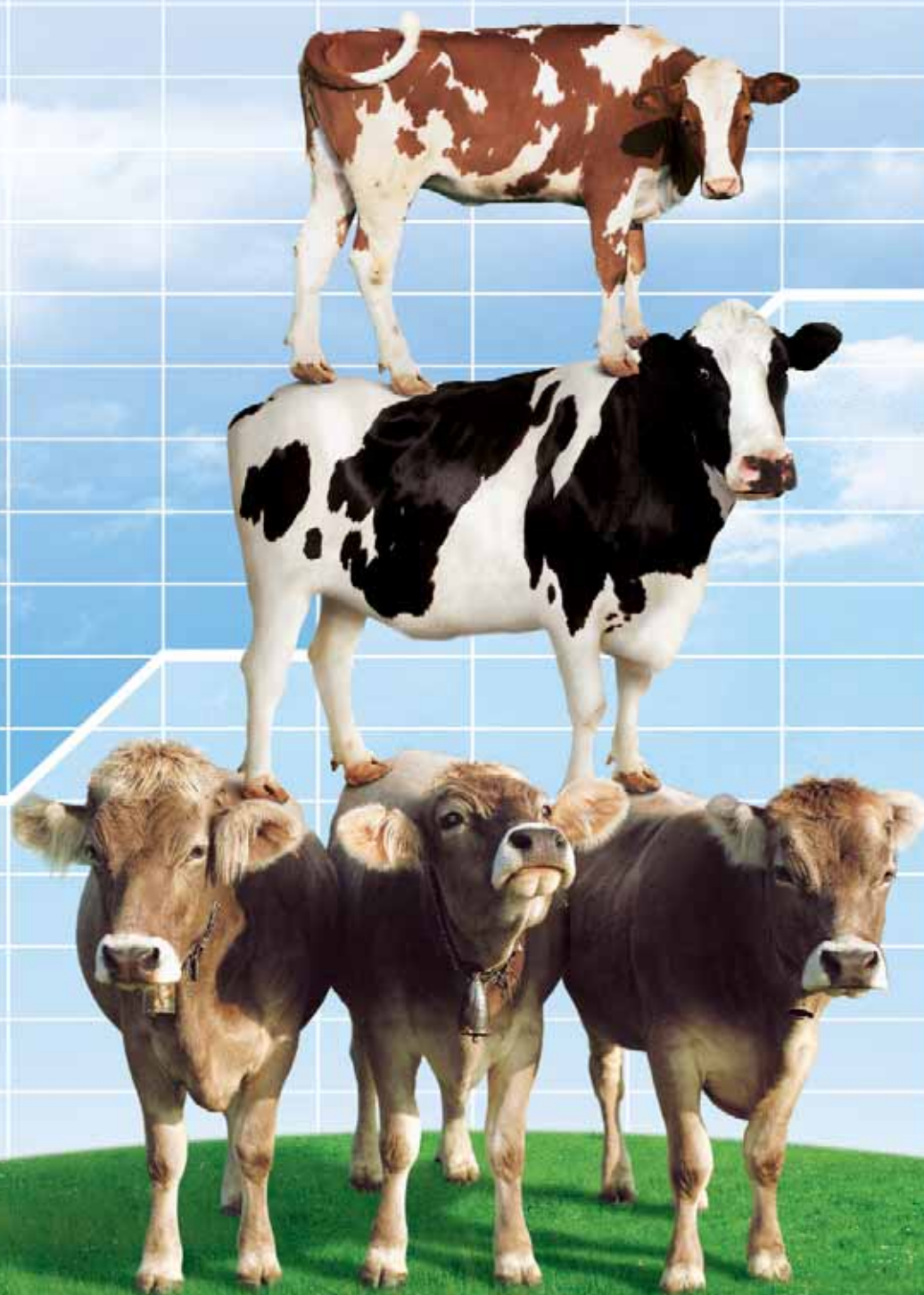


Marchigiana



Italiana Genetica & Servizi • San Martino in Colle • 06070 Perugia

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