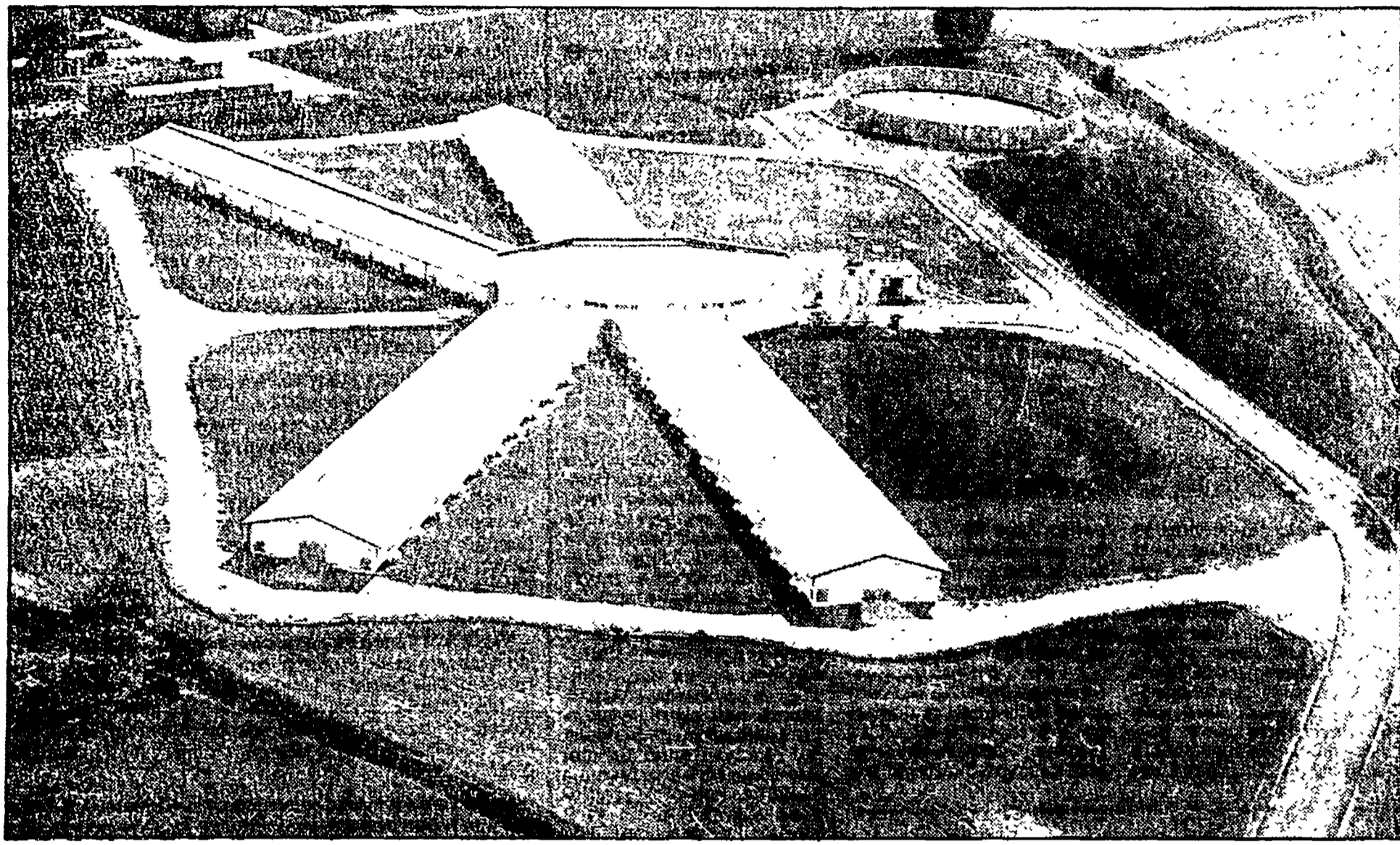


L'esperienza dell'allevamento CONAZO-Plasmon di Gonzaga

# Ecco come migliora il vitello con il computer nella stalla



Dal nostro inviato

**GONZAGA** — Nel centro della stalla c'è il computer, il simbolo della più moderna tecnologia al servizio di uno dei più antichi lavori dell'uomo: l'allevamento degli animali. Siamo a Gonzaga, in quella parte del Mantovano che confina e si confonde con la terra emiliana. Qui sorge l'allevamento modello Plasmon-Conazo, una delle più moderne strutture per l'allevamento dei vitelli. L'edificio è stato costruito di recente, ha solo un anno di vita ed è estremamente funzionale. Una parte centrale (dove appunto si trova il computer) e 4 stalle disposte a raggiera (che presto diventeranno 6) che possono ospitare, ciascuna di esse 300 vitelli. L'allevamento di Gonzaga è attualmente in grado di allevare 1.200 capi che tra qualche mese saliranno a 1.600. Questo allevamento è sorto sulla base di un accordo fra un'azienda privata e un consorzio aderente alla Lega delle cooperative per produrre carne di vitello assolutamente esente da estrogeni, antibiotici, pesticidi e metalli pesanti. Impresa non certo facile e che esige la massima attenzione ed un continuo e rigoroso controllo. Non è certo casuale che questo allevamento sia sorto proprio a Gonzaga. In questa zona si concentra, ormai da decenni, circa la metà della produzione della carne di vitello italiana (l'altra metà è prodotta in allevamenti che si trovano in Piemonte e nel Veneto). C'è quindi una collaudata esperienza che qui viene adeguatamente sfruttata.

A dirigere l'allevamento Plasmon-Conazo di Gonzaga c'è un giovane veterinario, Roberto Benevelli e con lui lavorano altre tre persone. Con Benevelli cerchiamo quindi di seguit-

re i vitelli dal momento della nascita a quello della macellazione. Il vitello entra nell'allevamento di Gonzaga quasi a 50-60 chili. Ne uscirà 200 giorni dopo quando il suo peso avrà raggiunto i 300 chili per essere portato al Macello cooperativo di Pegognaga. Scegliere i vitelli è uno dei compiti principali del veterinario Benevelli. È lui che visita le stalle dei soci del Macello cooperativo di Pegognaga e le altre stalle sociali di diverse regioni e compie la selezione. Sono tutti vitelli maschi di razza frisona canadese, ottima anche per la produzione di latte. Da queste parti è ancora vivo il ricordo del periodo in cui i vitelli venivano acquistati solo dai mediatori di bestiame e il contadino, soprattutto nel periodo di maggior nascita dei vitelli, che va da dicembre a marzo, era costretto a venderli a prezzi «stracciati». Oggi con l'assistenza del movimento cooperativo molte cose sono cambiate e anche l'allevamento di Gonzaga contribuisce ad equilibrare il mercato. Immediatamente dopo il suo ingresso in questo allevamento ogni vitello è contrassegnato da un marchio auricolare (in pratica un numero fissato come un orecchino) e munito di una sua cartella clinica che lo accompagnerà fino alla macellazione. Il vitello entra quindi nella stalla, suddivisa in tante box da cinque capi l'una dove vi rimarrà per 200 giorni. Per avere un vitello sano è necessario innanzitutto una alimentazione altrettanto sana e anche questo si ottiene con l'aiuto del computer. La sala dove il computer è installato viene detta comunemente «la cucina» perché è qui che si prepara l'alimentazione fatta di latte qualora i

vitelli sono piccoli, pol di latte e orzo e successivamente quasi solo di orzo. Ogni giorno, alle ore 5.30 del mattino e alle ore 14.30 del pomeriggio, il collettore, preventivamente programmato, si mette in funzione. Vengono portati a 42 gradi 3250 litri di acqua che in una grande tramoggia viene mescolata con 325 chili di latte in polvere. Quando il latte è pronto, passa in secchielli muniti di telerrotte posti sui carrelli che vengono trasportati davanti al box dei vitelli. Tutte queste operazioni avvengono senza manipolazioni e quindi evitando al massimo il rischio di inquinamento. Altrettanto avviene per l'orzo flocato (cioè precedentemente trattato per renderlo più digeribile) che integrato con nuclei proteici vitaminici, costituisce l'alimento dei vitelli più adulti. Questa alimentazione garantisce l'assenza assoluta non solo di estrogeni (il cui uso è proibito in Italia ma consentito in altri Paesi europei e che quindi sono presenti in carne importata); ma anche l'assenza assoluta di pesticidi e di metalli pesanti, quali il piombo proveniente dagli scarichi delle auto e che si deposita in grande quantità sui prati ai margini delle strade di grande traffico. Altrettanta attenzione si pone nella cura delle malattie. Una delle condizioni necessarie è la salubrità dell'ambiente in cui i vitelli vivono. Utilizzando il computer si regola non solo la temperatura all'interno delle stalle, ma anche la ventilazione che elimina i gas pesanti. I liquami dal pavimento passano in una condotta che li porta direttamente in una grande vasca coperta, ai margini dell'allevamento e che vengono poi prelevati dai contadini per essere

usati come concime. I vitelli di 20 giorni, al loro ingresso nella stalla, sono vaccinati contro le malattie respiratorie ed enteriche. Ma, come avviene per l'uomo, qualcuno può ammalarsi. Sulla scheda di ogni vitello sono segnate le eventuali malattie e medicinali che sono stati usati per curarlo, in particolare gli antibiotici. È accertato infatti che gli antibiotici restano un periodo di tempo nel corpo degli animali, prima di essere totalmente eliminati. Se questi animali vengono macellati prima, l'antibiotico passa direttamente nel corpo di chi consuma la carne. I vitelli dell'allevamento di Gonzaga, nei rari casi in cui si ammalano, subiscono quindi un periodo di sospensione fra la somministrazione dell'ultima dose di antibiotico e il giorno della macellazione, un periodo che varia da 15 giorni ad un mese a seconda del prodotto usato. Si ha così la certezza che la carne di vitello è assolutamente esente da antibiotici. La Plasmon effettua naturalmente tutti i controlli necessari, sui mangimi, sulle carni, sulle urine, sui reni, per avere la massima garanzia che la carne di questi vitelli sia realmente del tutto esente da estrogeni, antibiotici, pesticidi e metalli pesanti. Così escono dall'allevamento di Gonzaga i vitelli più sani che oggi si possa vantare. Una parte di questa carne è destinata agli omogeneizzati prodotti dalla Plasmon. L'altra parte viene venduta al pubblico attraverso la rete degli spacci della Coop Nord-Emilia.

Bruno Enriotti

NELLA FOTO: l'allevamento di vitelli CONAZO-Plasmon di Gonzaga.

A colloquio con l'assessore Ernesto Vercesi

# Lombardia sud-est, un salto di qualità

Le finalità del progetto agricolo integrato che riguarda Cremona, Mantova, Brescia e alcuni comuni del Bergamasco Sviluppo di un sistema



«La zona sud-orientale della Lombardia presenta caratteristiche omogenee di produzione agricola, la Regione ha quindi ritenuto logico e necessario intervenire con leggi e programmi opportuni al fine di conseguire tre fondamentali risultati e precisamente: aumento della quantità del prodotto complessivo, miglioramento della sua qualità, ampliamento della commercializzazione in zona e fuori zona. Tutto ciò, in sintesi, porterà a un incremento reale del valore aggiunto che, in altre parole, vuol dire più reddito per le popolazioni agricole per quelle legate al settore agro-alimentare». Chi parla è l'assessore regionale all'Agricoltura e Foreste, Ernesto Vercesi, e il riferimento a leggi e programmi concerne l'attuazione dell'ambizioso progetto integrato della Lombardia sud-orientale che in particolare interessa le province di Cremona, di Mantova, di una parte di quella bresciana e alcuni comuni del Bergamasco.

L'intervento regionale, dunque, si basa sul principio cardine che per superare l'attuale grave crisi congiunturale è necessario far compiere all'agricoltura un vero e proprio salto di qualità integrando cioè compiutamente la produzione agricola al sistema agro-alimentare. Che cosa significa ciò in concreto? Risponde ancora l'assessore Vercesi: «Innanzitutto il potenziamento delle strutture atte alla trasformazione dei prodotti agricoli specifici del territorio in questione quindi, nel nostro caso, si tratterà di caseifici, salumifici e macelli. Ma voglio aggiungere che un intervento organico dovrà prevedere anche la creazione o la razionalizzazione, ad esempio, dei magazzini e dei frigoriferi per lo stoccaggio dei cereali, dei prodotti ortofruttili e delle carni, nonché mercati alla produzione e ancora: impianti per la trasformazione e l'utilizzazione dei prodotti sottoprodotto, vitivinicoli e zootecnici; e infine, impianti di depurazione. Seguendo negli esempi, posso dire che poiché quest'area lombarda produce grandi quantità di latte, vanno favorite quelle strutture capaci di trasformarlo: poiché si allevano milioni di bovini, si presenta la necessità di razionalizzare i macelli esistenti e a questi aggiungere di nuovi. Si tratta dell'unica strada possibile da battere se vogliamo parlare di sviluppo di tutto il sistema agricolo e agro-alimentare. E in questa direzione sono già stati compiuti importanti passi in avanti. Vediamo allora di ricostruire tutto il progetto nel suo quadro operativo e legislativo ricordando innanzitutto che la sua durata complessiva è di cinque anni e che gode di finanziamenti regionali, statali e comunitari. Il coordinamento dell'attività è inoltre assicurato da un comitato presieduto

dall'assessore regionale e ne fanno parte i presidenti delle amministrazioni provinciali di Cremona, Mantova e Brescia e il presidente dell'Ente regionale di sviluppo agricolo (ER-SAL). Le norme per l'attuazione del progetto integrato sono state fissate dalla legge 40 approvata dal Consiglio regionale il 27 luglio 1981. In attesa dell'attuazione, avvenuta recentemente, la Giunta ha predisposto un programma straordinario di interventi, diretti a soddisfare le esigenze considerate urgenti e prioritarie. Con atti deliberativi successivi, del dicembre '81 e ottobre '82, la Giunta regionale ha approvato il programma straordinario finanziando 19 iniziative per un importo complessivo di 29 miliardi e 750 milioni in parte a contributo in conto capitale (il 50 per cento) e in parte con il concorso nel pagamento degli interessi per l'acensione di mutui da parte dei beneficiari da stipularsi con gli istituti di credito. In sostanza venivano impegnati 15 miliardi per il contributo e un miliardo per il concorso nel pagamento degli interessi. Ora, come precedentemente accennato, il Consiglio regionale ha approvato il progetto integrato, stabilendo l'assegnazione di 10 miliardi per l'esercizio in corso (1984) e per l'utilizzazione quali contributi per opere eseguite e in parte già finanziate con il programma straordinario, per

quelle che produrranno i titoli per usufruire dei finanziamenti comunitari. Tornando all'operatività del programma straordinario, va ricordato che dei 15 miliardi a disposizione per contributi diretti — a tutt'oggi — ben 12 miliardi e 900 milioni sono già erogati ai beneficiari e che la sua definitiva chiusura è prevista entro il primo semestre del 1985.

Insomma, il meccanismo per rilanciare l'agricoltura in un'area decisiva della nostra regione e del Paese, pur fra mille difficoltà, sta girando a pieno regime, con benefici effetti per l'economia e l'occupazione nel territorio di competenza della legge regionale. E ciò è confermato dai positivi risultati già ottenuti dal Consorzio Casalese del pomodoro a Rivarolo del Re, da quelli dell'Aica di Ca' Andrea e dal Consorzio agrario provinciale di Cremona (zona porto) per quanto riguarda la provincia di Cremona. Analoghi effetti positivi produrrà la realizzazione o il potenziamento delle strutture quali quelle di Verolanuova del Consorzio agrario provinciale di Brescia, della cooperativa CO.MA.ZOO di Montichiari, per quanto riguarda il Bresciano, oppure quelle legate al macello di Pegognaga o quelle delle cooperative CO.NA.FR.U.V.T. di Quistello o ancora quelle del Caseificio sociale Frizza di Pegognaga, per quanto riguarda la provincia di Mantova.

«In un momento di crisi congiunturale come l'attuale — conclude l'assessore Vercesi — questi primi risultati non possono che far ben sperare per un futuro di ripresa economica del mondo agricolo che dovrà, è il caso di insistere, essere strettamente legata alla trasformazione e alla commercializzazione dei suoi prodotti. Il progetto integrato Lombardia sud-orientale si propone proprio il conseguimento di questo obiettivo».



**MACELLO COOPERATIVO**  
per la lavorazione delle carni  
**PEGOGNAGA**

Una grande struttura al servizio dei produttori ed a tutela dei consumatori

46020 PEGOGNAGA (MN) Str. Chiaviche 36  
Tel. 0376/558471 - TELEX 303341

Intervista con Paolo Falceri, presidente del Macello coop. di Pegognaga

# Un grido d'allarme per la zootecnia

La zootecnia ha una parte rilevante nell'economia agricola della provincia di Mantova; in particolare gli allevamenti dei bovini da carne sono numerosissimi e molti di rilevanti dimensioni. Il Macello cooperativo di Pegognaga associa oltre 2200 di questi allevatori e costituisce quindi un'importante realtà sociale ed economica con rilievo nazionale: 59 miliardi di volume d'affari e 41.000 capi macellati nel 1983. Il presidente di questa grande cooperativa al servizio dei produttori agricoli della provincia di Mantova e limitrofe, il dott. Paolo Falceri, ha risposto ad alcune nostre domande.

I produttori di bovini da carne lamentano una situazione di particolare crisi e non pochi hanno in animo, nella migliore delle ipotesi, di ridurre il numero dei capi allevati; come mai?

In effetti la situazione si presenta in questi termini e molti sono i motivi di preoccupazione anche per i soci del nostro Macello cooperativo. Oggi gli allevatori si trovano a produrre dei capi con dei costi che poi non vengono coperti dai prezzi di vendita; l'anno in corso ha segnato l'acuirsi delle incongruenze e delle distorsioni della politica agraria nazionale e di quella comunitaria; dipendiamo dall'estero

per l'approvvigionamento dei vitelli e delle materie prime per la alimentazione dei bovini, dipendenza aggravata dai rapporti monetari; il costo del denaro che nell'ultimo anno è diminuito in misura irrisolvibile contribuisce a mantenere alti i costi di produzione nel nostro Paese. Quando poi arriva il momento della commercializzazione il prodotto non trova la giusta remunerazione essendo il mercato condizionato fortemente dalla merce estera che in grande quantità viene importata a prezzi fortemente concorrenziali.

Il calo dei consumi di carne bovina nel nostro Paese non ha forse contribuito a determinare una sovrapproduzione?

La contrazione del consumo interno è un dato che certamente ha contribuito ad aggravare la situazione dei produttori, ma non è possibile parlare di sovrapproduzione in presenza di importazioni pari al 40% del consumo totale; è il prezzo concorrenziale del prodotto estero che condiziona l'assorbimento del prodotto nazionale, soprattutto nel momento di calo del prodotto nazionale quando l'operatore commerciale è molto più attento e sensibile al problema del costo. Ciò che non è accettabile è che tale concorrenza derivi in parte consistente dalla applicazione dei mecca-

nismi comunitari e dalla inadeguatezza dei controlli sanitari alle importazioni, inadeguatezza che facilita l'ingresso nel nostro Paese di carne più o meno «trattata»; inoltre il fatto che vi sia difformità di legislazione in materia sanitaria tra l'Italia, la più restrittiva, e gli altri Stati membri della CEE aggiunge un altro elemento di confusione che penalizza il nostro produttore. In tal senso è auspicabile che si giunga rapidamente ad una omogeneizzazione delle normative a livello della CEE, altrimenti i nostri produttori continueranno ad essere fortemente penalizzati.

Negli ultimi mesi sono emersi nella CEE gravi problemi finanziari, oltre che politici; da più parti si impongono queste difficoltà soprattutto alla politica agraria comunitaria, in particolare alle forti spese per sostenere il mercato di alcuni prodotti agricoli, non ultimi zootecnici; ma il vantaggio per i nostri produttori esiste veramente?

Nel nostro settore gli interventi dell'AIMA hanno in alcuni momenti permesso ai produttori di bovini da carne di realizzare una giusta remunerazione ma ora il meccanismo di intervento sta mostrando notevoli limiti ed incongruenze; il discorso è abbastanza complesso ma alcune

considerazioni vanno fatte. Prima di tutto si deve rilevare come anche nel nostro Paese una parte degli allevatori abbia orientato la propria attività in funzione degli interventi AIMA, introducendo nel mercato un elemento di distorsione; il fatto che quest'anno la CEE abbia ritardato, soprattutto per i suoi problemi finanziari, di alcuni mesi la tradizionale apertura dell'intervento per le carnesse ha acuito la forte crisi già in atto. Le modalità di intervento sono stabilite soprattutto in funzione delle produzioni e delle esigenze commerciali degli altri Stati membri della CEE che sono sostanzialmente diverse dalle nostre; da pochi giorni è stato aperto l'intervento per le carnesse ed i prezzi hanno già subito un aumento, ma ormai il grosso della produzione è stato smaltito a prezzi non remunerativi e non è da escludere che tra qualche mese vi sia carenza di offerta, anche perché molti allevatori in questo clima di incertezza e di perdite economiche hanno limitato le immissioni di nuovi capi nelle stalle.

Il meccanismo di intervento così come è strutturato non rischia di portare beneficio soprattutto alle industrie di trasformazione, a scapito dei veri destinatari che sono i produttori?

È vero, attualmente l'intervento favorisce soprattutto chi attua l'ammasso dopo averne acquistato i capi dal produttore e chi dispone di rilevanti mezzi finanziari. Il Macello cooperativo di Pegognaga non è certamente estraneo a questo discorso ma la sua natura cooperativa permette di far sì che i vantaggi derivanti dagli ammassi AIMA vadano veramente a favore di chi produce in primo luogo attraverso un adeguato conguaglio a fine anno del prezzo di conferimento, ed indirettamente attraverso il potenziamento dell'azienda che prima di tutto è una struttura di servizio per i soci.

Il Macello cooperativo di Pegognaga è una azienda di rilievo nel panorama economico del Mantovano e nel settore della macellazione di carne bovina ha rilevanza nazionale; ha quindi potenzialità per contribuire a risolvere i problemi che affliggono i produttori della zona: quali sono gli obiettivi che vi ponete in tal senso? Il nostro può essere solo un contributo e piccolo in quanto la soluzione dei problemi sta a livello più generale con la riforma della politica agraria comune e con la definizione di una serie ed adeguata politica nazionale. Gli obiettivi che ci poniamo sono sostanzialmente il consolidamento e potenziamento

della attuale vendita di carne in esso, lo sviluppo di produzioni legate alla lavorazione della carne e la valorizzazione della produzione dei nostri soci, oltre naturalmente l'allargamento della base sociale e l'ulteriore rafforzamento dell'azienda. Riteniamo che in futuro si andrà intensificando il ricorso a carne lavorata e preparata, soprattutto da parte della ristorazione collettiva ed in quest'ottica stiamo progettando il miglioramento delle nostre attuali strutture produttive e l'installazione di nuove linee di lavorazione. Sul terreno della qualità della carne dei nostri soci stiamo approntando, assieme al CONAZO (Consorzio Nazionale Zootecnico della Lega Nazionale Cooperative e Mutue) ed altre cooperative di macellazione che ne fanno parte, una serie di iniziative che dovrebbero portarci a qualificare sul piano della qualità, della genuinità e della igienicità la carne prodotta dai soci favorendo quindi una giusta valorizzazione del prodotto da un lato e tutelando il consumatore dall'altro; non è un obiettivo facile da raggiungere, ma riteniamo che questa sia una delle strade da percorrere per aiutare le nostre produzioni a rapportarsi correttamente con il mercato e per educare il consumatore a scegliere con più oculatazza la qualità della carne.



Un'impresa di livello europeo nel settore degli Alimenti e Integratori Zootecnici. Avanzata e dinamica per capacità produttiva, processi tecnologici e ricerca, gamma di prodotti, servizi di consulenza e assistenza qualificata, offerti agli allevatori, ai mangimifici, agli operatori tecnici.

**AUMENTI A BASE DI LATTE**, per lo svezzamento dei vitelli, suinetti, agnelli e per l'ingrasso del vitello a carne bianca.  
**INTEGRATORI VITAMINICI, MEDICATI, OLIGOMINERALI** per l'equilibrio della razione alimentare, la terapia e profilassi sanitaria.  
**MANGIMI COMPOSTI CONCENTRATI INTEGRATI**, per la preparazione di alimenti nell'industria mangimistica e negli allevamenti.

**UNIZOO**  
Ricerca alimentare per la nuova zootecnia  
UNIZOO s.r.l., via Emilia 373/A, 40011 Anzola dell'Emilia, BOLOGNA  
telefono: (051) 73 97 72-73 97 58-73 97 68; telex 51112.