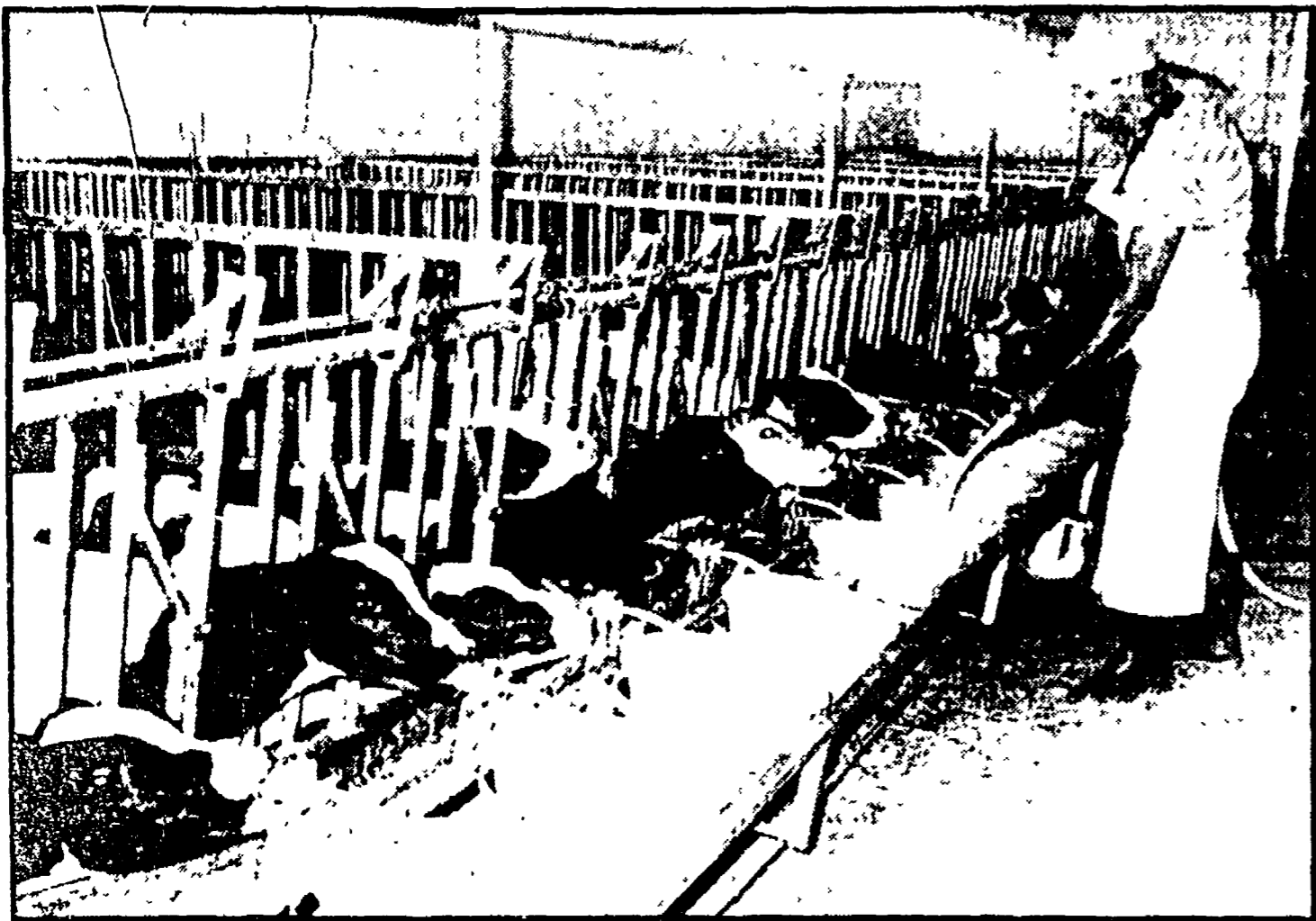


carne

I vantaggi di un accordo fra cooperazione e industria privata



Carta d'identità del vitello Doc

L'allevamento dei vitelli Plasmon/Co na zo avviene in modernissime stalle-modello site in Gonzaga (Mantova). Si tratta di un allevamento non intensivo, in quanto gli animali possono circolare liberi dentro i box che contengono un massimo di 5 capi.

Tutti i vitelli — che appartengono alle razze Frisone europea, frisone canadese e bruno-alpina — sono identificati all'atto dell'ingresso nella stalla con un apposito contrassegno e per ognuno vengono compilate e tenute costantemente aggiornate due schede una clinica e una di stalla. Sono alimentati due volte al giorno, a distanza di 10 ore, con latte ricostituito.

L'allevamento dispone di un computer centrale che controlla tutti gli automatismi necessari per un funzionamento ottimale. Dal computer dipendono i processi di alimentazione, aerazione, ventilazione, riscaldamento delle singole stalle.

CHI È — La mandria Plasmon-Co na zo è costituita da giovani capi nati in Emilia, Lombardia, Veneto, tutti di origine nazionale, prevalentemente maschi, di razza frisone o bruno-alpina, rispettivamente a macchie bianco-nera e color biscotto. Perché maschi? La frisone e la bruno-alpina sono razze prevalentemente da latte, che vedono va-

lorizzate le femmine ma non i maschi, poco idonei come vitellini perché scarsamente adatti all'ingrasso. Essi danno, invece, ottimi risultati se allevati come vitellini.

DOVESI ALLEVA — Oggi i vitelli Plasmon-Co na zo hanno a disposizione un allevamento modello, tecnologicamente avanzato. Perché i vitelli crescano sani e producano una carne buona e nutriente è importante che vivano in un ambiente sano e vengano quotidianamente seguiti, uno per uno. Questo impianto razionale e confortevole può ospitare 1200 vitelli in 240 box. Tecnologicamente all'avanguardia, esso dispone di un computer che tiene di continuo sotto controllo tutti gli automatismi necessari per un funzionamento ottimale. Sono infatti molti i momenti critici di un allevamento, che la tecnologia può contribuire a risolvere.

L'ALIMENTAZIONE — Il vitello, come qualsiasi animale nel primo periodo di vita, per stare bene deve mangiare bene. Concentrazione ottimale e temperatura del latte sono fattori essenziali per una corretta nutrizione. Nella sala latte dell'allevamento Plasmon-Co na zo, la preparazione del latte per i vitelli avviene in modo del tutto automatico. Sotto il controllo del computer, il latte in polvere viene

miscelato al 10% con acqua a 60° e portato alla temperatura di 40° perché il vitello lo possa bere alla stessa temperatura del latte materno. Il latte così preparato viene poi convogliato ai box dove si trovano i vitelli attraverso un ciclo chiuso di condutture. All'altezza di ciascun box si aprono dei rubinetti che permettono il riempimento diretto dei secchi di latte e cioè la «popolata» di ciascun vitello.

LA PULIZIA — Uno dei problemi più importanti della stalla è rappresentato dalla pulizia della lettiera. Una lettiera sporca insudicia inevitabilmente i vitelli che vi si sdraiano e favorisce infezioni e contagi. Questo problema è stato risolto nell'allevamento Plasmon-Co na zo, pavimentando i box di stallo con un sistema di griglie, che lasciano colare il liquame in vasche sottostanti. Le sostanze di rifiuto vengono poi canalizzate e pompate in una vasca all'aperto, dove si trasformano in concime.

L'AERAZIONE — Per allontanare i cattivi odori, ossigenare l'aria e favorire la respirazione dei vitelli, sono state installate sotto le lettiere pompe speciali, che aspirano i gas ammoniacali e migliorano la circolazione di aria pulita. Le pompe vengono messe in moto direttamente dal computer quando la temperatura

ambiente supera i 21,6°.

IL RISCALDAMENTO — Una ventilazione costante tende a raffreddare le stalle. Tale raffreddamento viene regolato nei mesi invernali con un impianto di riscaldamento. Anche questo impianto è azionato dal computer, che lo avvia quando la temperatura ambiente scende al di sotto dei 21,6°.

COME VIVE — In ciascun box convivono cinque vitelli, in gruppi omogenei: i più robusti insieme, i più famelici e i più magrolini con i loro simili, per evitare che l'uno, prevalendo sull'altro, possa danneggiare la salute e la crescita. Il peso dei vitelli varia dai 50 kg all'arrivo in stalla ai 270 dopo 200 giorni di permanenza. I pasti sono due al giorno, a distanza di dieci ore l'uno dall'altro. I vitelli poppano da 4 a 8 litri di latte al giorno, secondo l'età. Varia il menu e stimola la crescita un'aggiunta in quantità variabili di orzo in fiocchi. Quando i vitelli hanno raggiunto i 200 chili di peso non prendono più latte ma solo orzo e un integratore proteico, a base di soia, frumento, sorgo, con aggiunta di sali minerali e vitamine. Tutti i vitelli vengono identificati all'atto dell'ingresso nella stalla con un apposito contrassegno e per ognuno viene compilata una scheda sanitaria.

Sono passati ormai quattro anni dall'inizio della collaborazione tra Co Na Zo aderente alla Lega delle cooperative e la Plasmon sulla base del progetto «Produzione di carni garantite di prima qualità per uso alimentare» (leggi Omogeneizzati per la prima infanzia) e, come prevedevamo, questa iniziativa è andata avanti con soddisfazione reciproca delle parti, si è consolidata e ormai si va ampliando; le stalle modello passano da una a tre (Gonzaga, Roncoferro e Ca' d'Andrea). Si passa da una produzione di circa 3000 a 5000 vitelli, da 0 a 1000 vitellini per anno. Animali che durante la loro vita in allevamento non hanno e non avranno mai subito alcun trattamento con antibiotici chimici e/o biocidi (intendi estrogeni, tireostatici e antibiotici) per gonfiarli o accelerarne la crescita prematuramente e che saranno alimentati con alimenti privi di residui tossici quali piombo o tossine vegetali.

Conti alla mano si dimostra così che con una buona e moderna organizzazione industriale, in un clima di grande rigore igienico-sanitario e secondo una efficiente strategia alimentare e nutrizionale i nostri allevatori possono vincere la concorrenza dei più avanzati produttori del mondo pur garantendo prodotti di altissima qualità. Si dimostra così che l'agricoltura e la zootecnia italiane non hanno bisogno di farsi trascinare dall'industria per mantenere la propria produzione e le proprie rese produttive su livelli competitivi. Si dimostra altresì che non c'è alcun bisogno di tornare a procedure e metodologie antiche di sapore bucolico o virgiliano per ottenere produzioni zootecniche «naturali» e salubri o non sospettabili di insalubrità per presenza nelle carni di residui tossici di origine organica.

A tre anni dall'accordo Co Na Zo - Plada e a poco più di un anno dall'inaugurazione dell'allevamento modello di Gonzaga — afferma l'ing. Lino Ghirardato, vicedirettore generale della Plasmon D.A. — ci ritroviamo per fare il punto su questa iniziativa, che se non unica nel suo genere rappresenta certamente un caso poco frequente di collaborazione tra una tipica attività del settore primario, quale l'allevamento, e una altrettanto specifica del secondario, quale l'attività industriale della Plasmon Dietetici Alimentari.

La storia dell'accordo è anche un poco la storia del disagio, dell'allarme, del disorientamento che hanno colpito i consumatori di carni bovine del nostro Paese e in particolare gli affezionati alla carne di vitello.

A questo punto, un inciso sulla tradizione così italiana di attribuire alla carne di bovino giovani virtù particolari: troverebbe ampio lo spazio per raccogliere motivatissime critiche è un tema che lasciamo agli organi di governo con l'augurio, sia come industriali sia come cittadini consapevoli, che prima o poi si riesca a mettere in soffitta questo relitto di un'Italia del passato.

La storia ha inizio nel 1981, quando la Plada prese una decisione che appariva in contrasto con l'atteggiamento negativo fino allora tenuto nei confronti delle cosiddette inter-

lo importante quale l'omogeneizzato — soprattutto per la qualità e la sicurezza dei vitelli allevati.

La sicurezza di poter contare su un continuo approvvigionamento di carne di vitello qualitativamente ottima — una carne che potremmo definire «di origine controllata» — è un problema che ha sempre interessato l'industria alimentare, in particolare quella specializzata in prodotti destinati alla nutrizione dell'infanzia. Una collaborazione intesa a risolvere tale problema è sorta circa due anni fa tra la Plasmon e il CO.NA.ZO.

Nel corso della conferenza stampa in programma a Gonzaga (Mantova), presente l'on. Paola Cavighasso, sottosegretario di Stato del ministero della Sanità, sono stati resi noti i risultati finora raggiunti da questa «joint venture».

Il CO.NA.ZO, è una cooperativa che raggruppa le aziende e i consorzi provinciali specializzati nella macellazione e trasformazione della carne. La Plasmon ha scelto il CO.NA.ZO, come suo fornitore di carne — destinata a un prodot-

to importante quale l'omogeneizzato — soprattutto per la qualità e la sicurezza dei vitelli allevati.

Il ruolo del Macello cooperativo di Pegognaga

to importante quale l'omogeneizzato — soprattutto per la qualità e la sicurezza dei vitelli allevati.

Il ruolo del Macello cooperativo di Pegognaga

Il ruolo del Macello cooperativo di Pegognaga

Il ruolo del Macello cooperativo di Pegognaga

Il ruolo del Macello cooperativo di Pegognaga

Il ruolo del Macello cooperativo di Pegognaga

cause che sono state alla base dell'evoluzione storica di questo consumo.

L'influenza del reddito disponibile è sempre stata sufficiente a spiegare l'evoluzione della domanda di un prodotto cui veniva spesso attribuito il valore di «status symbol», piuttosto che di alimento ad alto valore nutrizionale.

Il fatto che il consumo di carni bovine sia in costante flessione nella maggior parte dei Paesi industrializzati e a reddito in espansione, com'è il caso degli Stati Uniti, ci ha portati a riflettere sull'atteggiamento del consumatore, individuando la presenza di una certa disaffezione al consumo in parte dovuta ad atteggiamenti di moda e in massima parte dovuta a uno scadimento qualitativo delle carni che oggi vengono offerte al consumatore. Siamo pertanto convinti che la strada da seguire sia quella di puntare al recupero del consumatore, offrendo sul mercato carni bovine di buona qualità, assolutamente garantite sotto l'aspetto della salubrità.

Riteniamo che questa sia la strada in grado di portare agli allevatori italiani qualche boccata di ossigeno per poter resistere nelle attuali difficoltà che il settore della produzione di carne bovina attraversa.

«Non sarà certamente l'unico provvedimento risolutore di tutti i problemi dei produttori: il nuovo piano agricolo nazionale e i provvedimenti che in sede Cee sapremo ottenere, dovranno avere la loro parte».

«Non siamo fra coloro che presentano come il male primo della nostra zootecnica da carne l'impedimento all'uso delle sostanze anabolizzanti che metterebbe in condizioni di inferiorità i nostri produttori rispetto a quelli degli altri Paesi della Comunità. Ben altro occorre fare nei loro confronti».

«Per un Consorzio come il Co.Na.Zo che associa aziende cooperative di macellazione e lavorazione carni, cui partecipano migliaia di produttori singoli e associati e che nel 1984 ha macellato oltre 240.000 bovini, l'offerta di carni di qualità a garanzia certificata rappresenta un obiettivo a breve termine, tenuto conto che non siamo nuovi a risposte del genere».

«L'accordo con La Plasmon rappresenta per noi un'esperienza di estrema importanza in termini di risposta data ai consumatori di carne destinata alla prima infanzia. Vogliamo rivolgere ora la stessa attenzione a quelli della maggiore età».

Paolo Calceri
Presidente Macello cooperativo di Pegognaga

Plasmon.

Qualità produce qualità.

A partire dal 4° mese, l'alimentazione del bambino va integrata con alimenti capaci di soddisfare correttamente le esigenze della crescita: da questo momento assume un ruolo importante la carne che - data la destinazione - va somministrata «omogeneizzata», cioè sminuzzata in parti finissime, in modo tale da renderla più digeribile.

Lavorare nel campo degli omogeneizzati significa dunque operare scelte responsabili, sviluppare un impegno serio di ricerca, promuovere controlli severi lungo tutto l'iter della vita del prodotto. L'imperativo qualità si impone già a monte, nella scelta delle materie prime: gli allevamenti cui attinge la Plasmon sono infatti rigorosamente selezionati e controllati allo scopo di avere sempre garantita l'assoluta «sicurezza» della carne.

Ecco perché alla Plasmon la qualità non è solo un punto d'arrivo...



Plasmon

scienza della alimentazione

