

IL FUTURO È YOUNG

3 AZIENDE VINCENTI CON UN DENOMINATORE COMUNE: I GIOVANI.



all'interno

L'ESTATE È ARRIVATA

Gestione e alimenti ideali per contrastare lo stress da caldo

editoriale

2016-2017: ESPLODE L'EXPORT AGROALIMENTARE ITALIANO

Il 2016 è stato caratterizzato dal record delle esportazioni del settore agroalimentare e si può dire che anche i primi mesi del 2017 siano partiti con il piede giusto, segnando già a gennaio un +10% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, un traguardo storico per l'Italian Food all'estero. La notizia è stata comunicata a Tuttofood (Milano, 8-11 maggio 2017 dati Istat).

Nel 2016, il commercio estero del **settore agroalimentare** in Italia ha raggiunto una quota di

38,4 miliardi di euro con una crescita del +4% rispetto al 2015. Questo valore è una media tra il **settore agricolo**, che ha segnato +3% e 6,8 miliardi di euro, e l'**industria alimentare**, che ha avuto l'aumento maggiore con un +4,2% e 31,5 miliardi di euro (Vedi Tabella pagina successiva). Se diamo uno sguardo alle esportazioni agroalimentari dal 2010, la crescita è stata costante con un tasso medio annuo del 5,5%.

Segue nelle pagine seguenti



A cura del Dr Loris Cortese
Amministratore delegato
Cortal extrasoy S.p.A.

2016-2017: ESPLODE L'EXPORT AGROALIMENTARE ITALIANO

Segue dalla pagina precedente

Dove vanno i nostri prodotti "Made in Italy?"

Nel 2016 l'Unione Europea si conferma la destinazione a maggior consumo, con un 65% del totale esportato. I paesi che acquistano di più sono la Germania, che si aggiudica il primo posto con 6,7 miliardi di euro e un +3,3% rispetto al 2015, la Francia ed il Regno Unito. Il paese che ha il primato fuori dall'UE per l'import dei nostri prodotti sono gli USA che occupano inoltre il terzo posto nella classifica degli stati acquirenti, per un valore di 3,8 miliardi di euro ed un +5,8% rispetto al 2015. Menzione al merito al Giappone per l'incremento percentuale maggiore (+17,9%) anche se ancora si trova al 10° posto (Vedi Grafico 1).

Tabella 1. Export italiano. Confronto tra 2010, 2015 e 2016. Fonte Ismea.

	2010	2015	2016	Var.% 16/15
EXPORT (milioni di Euro)				
Totale	337.346	412.291	417.077	1,2
Agroalimentare	27.792	36.894	38.363	4,0
Agricoltura	5.614	6.620	6.818	3,0
Industria alimentare	22.179	30.274	31.545	4,2

Analizzando settore per settore, il comparto "Animali e carni" occupa il 5° posto con +2,9% rispetto al 2015, seguito subito da "Latte e derivati" con ben un +6% rispetto al 2015.

Nel 2016, le esportazioni di formaggi UE hanno segnato un +11% rispetto al 2015. Gli incrementi maggiori si sono verificati verso Giappone (+15%), Arabia Saudita (+16%), Sud Corea (+23%) e Australia (+23%), forse anche aiutati dal cambio euro/dollaro che ha favorito l'acquisto di beni nella valuta americana. La stima per il 2017 è di un ulteriore aumento delle esportazioni di un altro +3%.

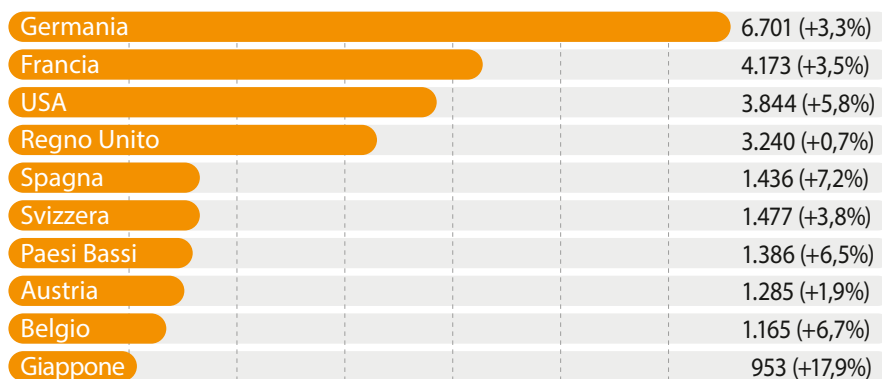
Ed i prezzi?

Grazie all'andamento positivo delle esportazioni, i prezzi dei formaggi sono tornati sui valori medi del periodo 2011-2015. Ne hanno beneficiato soprattutto Grana Padano (+9,3% del 1° trimestre 2017 rispetto al 1° trimestre 2016) e Parmigiano Reggiano (+19,5% del 1° trimestre



Grafico 1. Principali paesi di sbocco dell'export agroalimentare italiano (milioni di euro).

Fonte Ismea.



2017 rispetto al 1° trimestre 2016). Gli altri formaggi sono rimasti più o meno invariati, ma la speranza è che l'alto trend positivo si distribuisca su tutti i prodotti.

Parlando di latte, a gennaio 2017 il prezzo medio europeo alla stalla ha registrato un +12% rispetto allo stesso mese dell'anno 2016. In Italia vi è stato un incremento del +10% a marzo rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso, che diventa un +13% se confrontiamo marzo 2017 con il periodo aprile-agosto 2016 (Fonte Clal).

Notizie molto positive anche dal fronte dell'export, che lasciano pensare ad un periodo finalmente favorevole agli allevamenti italiani. Speranze realistiche, supportate anche dalle previsioni del mercato europeo: i prezzi del latte sono previsti in crescita, mentre i prezzi degli alimenti per gli animali dovrebbero assestarsi attorno al livello del 2015 (fonte Eu Agricultural Outlook 2016-2026).

Quali sono le motivazioni della ripresa?

Le motivazioni sono legate ad un concatenarsi di eventi positivi per

l'agroalimentare italiano. Dal fronte oltre oceano troviamo l'ex presidente USA Barack Obama che durante gli 8 anni del suo mandato ha fatto crescere le importazioni di prodotti italiani di un incredibile 73%. Questo ha dato ancora più valore al binomio tra **prodotto italiano e qualità-sicurezza alimentare**, ciò che più contraddistingue il nostro agroalimentare. L'Italia, infatti, è l'unico paese al mondo con 4.965

prodotti alimentari tradizionali censiti,

289 specialità Dop/Igp riconosciute a livello comunitario, 415 vini Doc/Docg, quasi 60mila aziende agricole biologiche e dove sono proibite le coltivazioni Ogm e la carne agli ormoni. Scelte che sono difficili da mantenere se ci troviamo di fronte a consumatori troppo attenti solo al prezzo. Fortunatamente, però, esistono buoni segnali verso un cambio di direzione, con un consumatore più attento a caratteristiche come qualità, genuinità e origine.

Purtroppo non siamo gli unici ad usare il brand Italia. All'estero quasi 2 prodotti identificati italiani su 3 sono imitazioni che richiamano l'Italia ma che di italiano non hanno nulla, anche se l'incremento del dato sulle esportazioni fa capire come il consumatore finale stia iniziando a riconoscere la differenza tra l'imitazione ed un originale prodotto italiano.

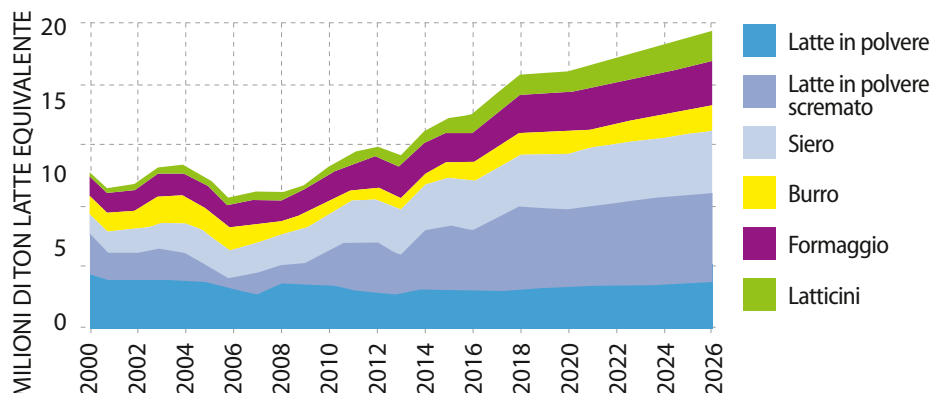
Possiamo quindi affermare che, grazie all'efficace lotta alle imitazioni e alle previsioni positive (Grafico 2), le esportazioni del vero "Made in Italy" avranno ancora moltissimo margine di crescita nei prossimi anni, dimostrando, ancora una volta, che la qualità a lungo termine paga sempre.

A cura del Dr Loris Cortese

Amministratore delegato Cortal extrasoy S.p.A.

**SOLO NEGLI USA
IN QUESTI ULTIMI
OTTO ANNI LE
IMPORTAZIONI DI
PRODOTTI ITALIANI
SONO CRESCIUTE
DEL 73%**

Grafico 2. Previsioni sulle esportazioni (fonte Eu Agricultural Outlook 2016-2026)



SPAZIO AI GIOVANI!

ABBIAMO INTERVISTATO TRE AZIENDE VINCENTI CON IN COMUNE UNA GESTIONE GIOVANE E TANTA PASSIONE PER LE VACCHE. SCOPRIAMO CHI SONO!

AZ AGR DE CET MODESTO - FELTRE (BL)



segue degli standard precisi. Le variazioni sono ridotte al minimo per evitare troppi cambi alimentari.

Lo svezzamento avviene a 90-100 giorni con unifeed a secco formulato per le vitelle somministrato poi fino ai 7-8 mesi, dopo i quali viene sostituito con unifeed delle manze. Modesto crede nell'importanza di gestire bene le vitelle fin dal primo giorno di vita perché ha capito che sono l'investimento dell'azienda. Le manze hanno la possibilità di andare in malga per tre mesi l'anno, stimolando così la funzionalità ed il rafforzamento fisico.

In azienda troviamo anche Rino, padre di Modesto, un arzillo signore di 91 anni, che oltre alla passione per le vacche, ha tramandato al figlio la passione per le fiere. Modesto, infatti, partecipa spesso a manifestazioni zootecniche e la preparazione e l'alimentazione dei soggetti da mostra sono seguite da Monia e Michela. Questo impegno è comunque rimasto una passione, non una necessità. Se i risultati non arrivano non è comunque un problema.

Ma i risultati arrivano eccome! Lo dimostra una parete piena di coccarde, le più recenti ottenute alla Mostra Nazionale Razza Bruna di Montichiari dove i De Cet hanno portato a casa il titolo di campionessa di categoria 20-24 mesi ed anche tre 4° posti ed un 3° posto nelle altre categorie.

Modesto è una persona precisa ed esige altrettanta precisione dai suoi collaboratori. Per questo ha scelto Cortal, ritenendola una azienda seria, affidabile e puntuale, ma soprattutto in grado di fornire alimenti di qualità e controllati.

Nel futuro dell'azienda c'è l'ampliamento della sala di mungitura che, con l'aumento del numero di capi, è diventata un fattore limitante. Modesto vorrebbe aumentare la stalla per mettere più animali ma è subito fermato da Michela che dice - "aumentare la superficie sì, ma per dare più spazio alle vacche che ci sono ora!" -.

Il futuro dell'az De Cet sarà quindi orientato al benessere animale, tema sempre più sentito dagli allevatori della "new generation".

L'azienda De Cet nasce con i genitori di Modesto, emigranti, che nel 1960 cominciano ad allevare le prime 6 vacche. In seguito l'azienda si è evoluta e dai pochi animali iniziali si è arrivati oggi a 300 capi di cui 180 in lattazione, mantenendo per tradizione 100% razza bruna. Modesto è aiutato della moglie Manuela e dalle giovani figlie Monia e Michela. Sono le ragazze il motore trainante dell'azienda. Entrambe esperte di razza Bruna, gestiscono tutto il lavoro con la massima efficienza e con grande attenzione al benessere animale. Monia, in particolare, segue anche la tracciabilità, mentre Michela ha il compito di gestire l'armadietto dei farmaci e la genetica. La gestione degli animali è organizzata con tre gruppi in lattazione: freschissime fino a circa 40 giorni e comunque anche in base alla condizione dell'animale, fresche e avanti. Questo permette di modulare l'alimentazione per i diversi fabbisogni e di avere maggiore controllo degli animali nei diversi gruppi. Tutta la gestione della stalla



La famiglia De Cet con il Dr Alfredo Protopapa

Queste tre aziende, oltre ad avere una gestione giovane e ad allevare soggetti campioni, hanno anche un altro aspetto in comune: il Dr Alfredo Protopapa, Tecnico Cortal che assieme al Coordinatore Cortal Giancarlo Spiller, da anni le affianca proponendo prodotti innovativi e nuovi sistemi di gestione in un clima di reciproca collaborazione con l'obiettivo di raggiungere assieme gli obiettivi fissati. Auguriamo a tutti una vita piena di successi!

A cura della Dr.ssa Erika Mazzerò
Ufficio Tecnico Cortal extrasoy S.p.A.

AZ AGR. PIAZZA CARLO – FELTRE (BL)



Lucio durante la Nazionale di Montichiari

Vicino di casa di Modesto De Cet, nonché ottimo amico, il Sig Carlo Piazza ci accoglie nella sua azienda, fondata all'epoca su 5 soggetti capostipiti di razza Bruna, 2 ereditati dal nonno e 3 acquistati. Nel tempo ha incrementato il suo allevamento arrivando a 105 animali. In azienda oltre alla moglie Emilia che segue la vitellaia, lavora il giovane figlio Lucio, mentre la figlia, Irene, ancora studentessa, in estate fa la casara nella Malga Cavallara di Castello Tesino (TN) che hanno in gestione. Carlo ogni mattina munge 52 vacche divise in due gruppi produttivi: fresche (fino a 30 giorni) e in lattazione. All'esterno della stalla ci sono dei paddok dove gli animali possono accedere ogni volta che lo desiderano. Molto spesso riposano fuori, soprattutto d'estate, per trovare comodità e refrigerio. Questo li stimola anche a fare ginnastica funzionale influenzando positivamente sul loro benessere.

Lo svezzamento avviene a 70-80 giorni impiegando latte di vacca e unifeed a secco. Anche i vitelli dopo lo svezzamento e le manze hanno accesso ai paddok tutto l'anno. I parti programmati permettono poi di avere animali giovani sufficientemente grandi da poter essere portati in malga assieme alle vacche a fine lattazione.

È Lucio a seguire i piani genetici ed a preparare gli animali per le mostre. Qui si effettua anche embryo transfer. Lucio impiega seme sessato per 15-20 gravidanze all'anno. Sulle altre vacche usa seme di toro da carne. Anche l'azienda Piazza ha partecipato alla Mostra Nazionale Razza Bruna di Montichiari ricevendo prestigiosi riconoscimenti. La manza NESLY è stata eletta campionessa assoluta 24-30 mesi nonché migliore genetica di categoria. Con un altro animale ha vinto anche il titolo di

riserva manze nella categoria 16-20 mesi.

Ottime le produzioni con oltre 32 kg di latte, 4% di grasso e 3,6% di proteina. Il latte Alta Qualità è consegnato a Lattebusche e segue anche il disciplinare Qualità Verificata Veneto.

Lucio vorrebbe costruire una nuova stalla a lettiera permanente. Anche lui crede nell'importanza di assicurare il massimo benessere alle vacche. Mentre sogna ad occhi aperti, papà Carlo scorre la sua pagina personale su Facebook e mi mostra le foto ed i video girati alla fiera di Montichiari, orgoglioso del figlio e del lavoro che sta facendo. Il suo "animo social" si spegne quando si ricorda che a breve, per la prima volta, entrerà nell'allevamento una vacca Frisona... idea di Lucio che, siamo sicuri, realizzerà presto il suo obiettivo di stalla Dairy friendly!



La famiglia Piazza

SPAZIO AI GIOVANI!

AZ AGR MASO PLAZ DI ANSELMI – BREZ (TN)

Nel cuore della Val di Non si può trovare l'azienda MASO PLAZ, una bellissima realtà gestita dalla Famiglia Anselmi. Azienda con oltre quarant'anni di storia, nel 2009 termina la costruzione della nuova stalla dove ospita le 60 vacche, tra asciutta e lattazione, metà di razza Bruna e metà Frisona.

A seguire l'azienda il Sig. Franco, aiutato dai figli Stefano e Matteo. Anche qui massima libertà ai giovani per la gestione delle vacche in produzione... e i risultati si vedono!

33 litri di media, con punte di 36 litri in maggio, e produzioni di 100 quintali a lattazione per le Brune e 112 quintali per le Frisone. In questa stalla un occhio di riguardo è dato al benessere con impianto di ventilazione per raffrescare e cuccette in paglia.

Le vitelle, seguite da Stefano, vengono svezzate a 60 giorni con latte e mangime.



Matteo con la moglie Alessandra assieme a Pays Sly Birba

Solo dopo lo svezzamento si introduce il fieno. La rimonta è totalmente interna ed alloggiata nella vecchia stalla a pochi metri di distanza. I parti vengono concentrati in primavera ed i giovani animali hanno la possibilità di passare tre mesi in estate in malga. Tutta la rimonta e le asciutte vengono alimentate con fieno e mangime. Il carro viene fatto solo per gli animali in lattazione.

Il miglioramento genetico in questa azienda è fatto in funzione di longevità e morfologia. Questa scelta gli ha permesso di ottenere ottimi soggetti tra i quali una madre di toro con rank 99 che però nei suoi tre parti ha generato solo femmine! Anche gli Anselmi partecipano alle Mostre di razza: la loro

vacca PAYSSLY BIRBA (Rank 99) ha vinto recentemente il titolo di Campionessa assoluta della Mostra Provinciale della Bruna, svoltasi a Trento dall'8 al 9 aprile, assieme al titolo di Miglior mammella nonché quello di Campionessa per la categoria vacche junior. I progetti futuri vedono l'installazione di un essiccatoio per garantire una qualità costante dei foraggi, sempre più difficili da affienare negli ultimi anni. Per la qualità degli altri alimenti, invece gli Anselmi si affidano a Cortal extrasoy alla quale riconoscono anche puntualità e precisione nelle consegne. Il servizio di analisi delle materie prime, rapido ed efficiente, è sicuramente un altro punto di forza, fondamentale per la gestione di un'azienda efficiente.



Matteo, Stefano e Franco Anselmi assieme al Dr Alfredo Protopapa

IL CALDO STA ARRIVANDO... E IL LATTE SE NE VA!



LO STRESS DA CALDO È UNA DELLE PROBLEMATICHE CHE L'ALLEVATORE DEVE AFFRONTARE OGNI ESTATE. GLI INTERVENTI SONO NECESSARI PER SALVAGUARDARE L'EFFICIENZA PRODUTTIVA E RIPRODUTTIVA DI TUTTA LA MANDRIA, NON SOLO DELLE VACCHE IN PRODUZIONE

COME SI VERIFICA E QUALI SONO GLI EFFETTI

Gli effetti dello stress da caldo sono conseguenza della combinazione di temperatura e umidità relativa, ma anche di velocità dell'aria, concentrazione di gas nocivi e presenza di particelle di polvere. L'animale sottoposto allo stress da caldo risponde con:

- una minore quantità di latte prodotto (20-35%) e un calo della qualità
- una riduzione della fertilità e abbassamento delle difese immunitarie
- un aumento delle problematiche sanitarie (mastiti, zoppie, ecc..).

Questo comporta evidenti **perdite economiche** e i danni si protraggono poi anche dopo la fine del periodo critico (stress ossidativo autunnale).

L'aspetto che maggiormente influenza tali effetti è legato all'evidente **calo di ingestione che dipende per il 50% da una fisiologica risposta dell'organismo** e per il restante 50% alla scarsa qualità degli alimenti usati in razione od alle **alterazioni dell'unifeed** in mangiatoia.

La ridotta ingestione altera la funzionalità ruminale, aumentando il rischio acidosi, in quanto agisce direttamente sul valore negativo del **bilancio energetico (BEN)**, condizione ancora più pericolosa per le vacche fresche e in close up.

Le alte temperature determinano poi un aumento della frequenza degli atti respiratori e della sudorazione con **perdite anche importanti di elettroliti** (K e Na in particolare) causando una acidificazione a livello metabolico dell'animale.

COME AGIRE

Si può intervenire a livello **ambientale** ad esempio installando sistemi di raffrescamento più bagnatura (metodo israeliano) da abbinare a sistemi di ombreggiamento, ecc. Molta attenzione va posta anche al dimensionamento e posizionamento degli abbeveratoi ed alla disponibilità e qualità dell'acqua di bevanda.

Si può anche agire a **livello alimentare:**

1. impiegando prodotti di qualità:

- a. concentrare la razione con differenti

fonti di **carboidrati e zuccheri**, usando **fibre digeribili** per salvaguardare l'attività ruminale e favorire l'insalivazione

b. usare **alimenti estrusi** perché stabilizzati e sanificati

c. impiegare **proteine by pass** allo scopo di alleggerire il lavoro ruminale → MULTIPASS, AMINOPIÙ by pass Cortal

d. **concentrare l'amido** valutando la **forma fisica** degli alimenti → MAIS SCREEN Cortal

e. integrare con **sali minerali, vitamine, probiotici e antiossidanti** → ALCAHYDRO, MV+08 REIDRA, RUMENTECH, MV+ ANTIOX 015 Cortal

f. usare **zuccheri e prodotti in forma liquida** altamente energetici nell'unifeed o nell'acqua di bevanda → Linea

Supplementa Cortal

g inserire grassi che bypassano il ruminante → **saponi ed idrogenati**

2. ponendo attenzione alla modalità di somministrazione dell'unifeed: da distribuire più volte al giorno, possibilmente nelle ore più fresche, avvicinando spesso l'alimento. Attenzione alla omogeneità dell'unifeed.

3. mantenendo sempre fresco ed appetibile l'unifeed in mangiatoia: è necessario porre attenzione alla **salubrità degli alimenti** (ossidazione lipidica e stabilità degli insilati), impiegando prodotti arricchiti con **acidi organici** direttamente nel **carro miscelatore** in grado di ridurre le fermentazioni anomale in mangiatoia.

Cortal extrasoy S.p.A.

Novità!

Prodotto suggerito

SUMMERTECH 03

La soluzione Cortal allo stress estivo

Con la sua nuova formulazione, **Summertech 03 Cortal** è l'alimento ideale per le tue vacche in estate perché:

- **reidrata** garantendo una migliore condizione fisiologica ed una migliore capacità di adattamento al caldo;
- ha **azione immunostimolante** ed antistress;
- **aumenta la resistenza** dei tessuti al caldo.

Per maggiori informazioni chiedi a infoweb@cortal.it

Incontri tecnici

ALLA FIERA DI ARBOREA SI È PARLATO DI STRESS DA CALDO

Sabato 29 aprile si è tenuto ad Arborea il convegno tecnico organizzato dall'AIA in collaborazione con l'ARA Sardegna sul tema "Gestione dello stress da caldo nella bovina da latte".

Moderato dal direttore Aras Marino Contu ed aperto dal vicepresidente Aia Claudio Destro, il convegno tecnico ha

approfondito aspetti relativi alle tecniche ed agli strumenti più adatti ad affrontare lo stress da caldo nelle bovine da latte.

Illustri i relatori: Luigi Calamari dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Umberto Bernabucci dell'Università della Tuscia di Viterbo, Stefano Biffani dell'Ufficio Ricerca e Sviluppo Aia, Matteo Boggian responsabile zootecnico della Maccarese S.p.a.

Il convegno si è chiuso con la relazione di



Cortal extrasoy S.p.A. che grazie all'intervento del Dr Adriano Bosco, coordinatore Cortal, ha affrontato il tema della gestione alimentare estiva con l'impiego di alimenti ideali e tecnologici.

All'incontro sono intervenuti anche il Presidente dell'Apa di Oristano, Sandro Lasi, l'Assessore regionale all'Agricoltura Pierluigi Caria ed il Direttore generale di Aia, Roberto Maddé.



Cortal extrasoy S.p.A.
Via Postumia di Ponente, 342
35013 Cittadella (PD)
tel. 049 9448111
infoweb@cortal.it
www.cortalruminanti.it

Segui Cortal extrasoy su Facebook

