

ESEMPI DI SOSTENIBILITA' DI ALCUNE AZIENDE ZOOTECNICHE DI MONTAGNA IN CUI SI ALLEVANO BOVINE DI RAZZA PEZZATA ROSSA ITALIANA

Menta G.¹, Venuti M.²

¹ASSOCIAZIONE NAZIONALE ALLEVATORI BOVINI DI RAZZA
PEZZATA ROSSA ITALIANA - Udine

²CENTRO DI RICERCA E INNOVAZIONE TECNOLOGICA IN AGRICOLTURA - Udine

Riassunto

La zootecnia montana ha una notevole rilevanza economica non solo per la produzione di latte e carne, ma anche per l'influenza che ha sull'ambiente. Purtroppo dal dopoguerra ad oggi il numero di aziende e di bovine allevate è diminuito in modo ragguardevole. Le cause sono diverse e, fra le tante, vanno anche annoverate il prezzo del latte e della carne non differente dalla pianura. A ciò si aggiunga una tipologia di animali non sempre adatta a condizioni di allevamento problematiche. Le provincie di Bolzano e Trento oltre ad alcune lodevoli, seppur limitate, realtà di caseifici montani, sfuggono a questa regola. Peraltro, per ovviare ad una remunerazione del latte non soddisfacente, alcune singole aziende di razza Pezzata Rossa Italiana, site in aree montane, si sono specializzate anche nella produzione e nella vendita di prodotti caseari con risultati economici incoraggianti anche se non facilmente replicabili.

Abstract

Sustainability examples of some mountain livestock in which Italian Simmental cows are bred - Livestock is of particular economic importance in mountain production systems not only for the production of milk and meat, but also for the influence it has on the environment. In the eastern Italian Alps since the second world war the number of farms and cattle heads bred decreased remarkably. This decline has several causes and among them are the higher production costs of milk and meat not associated to higher market prices, compared to similar lowland products. In addition, local breeds were often replaced with specialized breeds resulting in adaptation difficulties to traditional mountain husbandry practices. Mountain cheese factories in the provinces of Bolzano and Trento together with few cases in other provinces are exceptions to this rule. A successful example is provided by mountain farms that were able to make good returns producing and selling mono-breed dairy products from Italian Simmental cows.

Introduzione

Le zone montane del nostro Paese stanno vivendo un periodo critico per quanto riguarda le attività agricole presenti sul territorio; testimone del fatto è la diminuzione del numero di allevamenti e dei capi bovini degli ultimi decenni (Tabella 1).

Tabella 1 - Andamento del numero di allevamenti e dei capi bovini nella zona montana italiana (Fonte ISTAT)

	1982	1990	2000	2010
Numero allevamenti	146828	100622	58973	45021
Numero capi bovini	1422555	1353765	1089945	1018064

In questi ultimi anni l'aumento dei costi di produzione si è fatto sentire soprattutto in questi territori dove la già complicata situazione economica degli allevamenti si è aggravata. Generalmente non esiste una differenziazione del prezzo pagato fra zona montana e zona di pianura ed al latte viene dato lo stesso valore commerciale. Fanno eccezione le province di Trento e Bolzano dove il prodotto viene quotato generalmente ad un prezzo lievemente superiore ai 50 centesimi al litro; valore decisamente più alto se confrontato con le quotazioni del latte in pianura. In queste province il buon prezzo per il produttore è conseguenza di una politica mirante a sviluppare prodotti caseari ad alto valore aggiunto. A Trento vi sono 6 DOP, 6 Presidi Slow Food, 19 prodotti tradizionali, mentre Bolzano possiede una posizione di assoluta preminenza a livello nazionale nel mercato dello yogurt ed una buona posizione nella vendita dei formaggi freschi. Purtroppo, fatta eccezione per Trento e Bolzano e per altre lodevoli ma, generalmente, medio piccole realtà locali, nel resto della montagna italiana, il prezzo del latte al produttore ha una remunerazione non difforme dalla pianura, ma con costi di produzione peraltro ben più alti ed una produttività dei bovini di molto inferiore.

Di conseguenza, per avere un reddito adeguato, l'allevatore di montagna deve puntare ad un prezzo che ripaghi i maggiori costi di produzione attraverso la trasformazione in prodotti ad alto valore aggiunto. Altri fattori che risultano essere essenziali per il sostentamento degli allevamenti montani sono la produzione di foraggi aziendali in elevata quantità e l'utilizzo di razze adatte a questi territori.

La Razza Pezzata Rossa Italiana, grazie alla sua caratteristica duplice attitudine, alla sua rusticità, alla qualità del suo latte, alle sue capacità di pascolatrice, è da sempre considerata una razza adatta a tutti i territori, ma ancor di più a quelli montani. In questi ultimi anni la popolazione di PRI ha visto crescere i suoi numeri prevalentemente in queste zone (Tabella 2).

Tabella 2 - Andamento della consistenza della razza Pezzata Rossa Italiana in alcune zone montane (fonte bollettino AIA 2013)

	2003	2013	Diff
Cuneo	509	1.869	+1.360
Torino	975	2.097	+1.122
Novara	109	436	+327
Bergamo	122	507	+385
Brescia	319	496	+177
Sondrio	578	1.171	+593
Bolzano	13.066	15.224	+2.158
Trento	1.575	3.774	+2.199
Verona	270	564	+294
Vicenza	798	1.128	+330
Belluno	998	1.785	+787

Materiali e metodi

L'indagine sulla situazione attuale nel territorio montano è stata effettuata intervistando le due maggiori realtà del Trentino-Alto Adige dalle quali sono emersi i due dati di prezzo del latte: il Consorzio Caseifici Trentini e la Federazione Latterie Altoatesine. Nel primo caso il prezzo medio del latte alla stalla risulta essere di circa 51 centesimi, passando da un minimo di 46 ad un massimo di 70. Nel secondo caso il prezzo medio del latte si attesta sui 52 centesimi al litro.

Oltre a queste due importanti realtà, vi sono caseifici come quello di Suttrio in Carnia, Lattebusche a Belluno, e pochi altri che, negli ultimi anni, hanno conferito ai soci un prezzo del latte che permette di guardare al futuro con più fiducia rispetto al recente passato.

Fra quelli che non hanno la fortuna di conferire a strutture che remunerano sufficientemente i costi di produzione e che sono stati costretti a risolvere autonomamente i loro problemi, sono state individuate due aziende che allevano Pezzata Rossa Italiana in montagna. Essi sono riusciti a trarre vantaggio dall'aver un'ubicazione in aree montane e non risentono gravemente della situazione economica di questi ultimi anni. Le aziende in oggetto sono: Azienda Agricola Eggiolini Germano (Brescia) e Azienda Agricola Di Domenico Claudio (L'Aquila). Entrambi i titolari di queste strutture sono stati intervistati per rilevare le metodologie di gestione aziendale ed il tipo di prodotti ottenuti e commercializzati (Tabella 3).

Tabella 3 - Caratteristiche produttive delle due aziende considerate

	Az. Agr. Eggiolini Germano	Az. Agr Di Domenico Claudio
Consistenza vacche	19	27
Kg latte	6861	7089
% grasso	3,99	4,60
% proteina	3,22	3,57

Risultati e discussione

L'Azienda Agricola Eggiolini Germano è situata nel comune di Magasa, in provincia di Brescia e possiede stalla e caseificio in una zona di montagna situata fra il Lago di Garda e quello di Idro. L'azienda conta 19 vacche (18 bovine di Pezzata Rossa Italiana e 1 Bruna), con una produzione di latte di 6861 kg a lattazione, con un tenore di grasso del 3,99% e di proteina del 3,22%. Essendo situata a 1200 metri slm, durante il periodo estivo le manze sono pascolate fino alla quota di 1800 metri slm, prevalentemente su terreni in affitto. Gli animali in produzione sono allevati al pascolo in prossimità della struttura aziendale e ricevono in mangiatoia 3 kg di erba medica, 8 kg di mangime e siero di latte. In mangiatoia poi è sempre presente il fieno aziendale. Tutto il latte prodotto viene trasformato in Tombea, un formaggio registrato con "Marchio d'impresa collettivo" che certifica che il formaggio è stato prodotto rispettando un rigido disciplinare di produzione, le cui condizioni essenziali sono l'antico sistema artigianale di lavorare il latte crudo nel territorio di Magasa e la stagionatura tradizionale. Il prezzo del prodotto è di 14 euro al kg e le richieste di formaggio sono superiori alla sua capacità produttiva. Oltre al Tombea viene prodotto il burro che viene venduto a 10 euro kg.

L'Azienda Agricola Di Domenico Claudio è sita nel comune di Villetta Barrea, in provincia dell'Aquila, sugli Appennini. La consistenza aziendale è di 27 vacche di razza Pezzata Rossa Italiana, che producono mediamente 7089 kg di latte al 4,60% di grasso e 3,57% di proteina. L'azienda ha un'estensione di 70 ettari (la quasi totalità in affitto) ad un'altitudine che varia dai 1000 ai 1800 metri slm. La produzione di fieno è quasi autosufficiente e gli acquisti di alimenti esterni all'azienda riguardano l'erba medica (4 kg capo/giorno), mangimi e cereali (9 kg capo/giorno, che diventano 13 per gli animali più produttivi). A differenza della precedente azienda, qui il latte lavorato viene trasformato in diversi prodotti: mozzarella, scamorza, caciocavallo, Formaggio Monte Greco, ricotta fresca, ricotta

stagionata, yogurt, burro, primo sale e giuncata. A questa varietà di prodotti va accoppiata anche l'elevata resa, che per i formaggi è mediamente superiore all'11% (Tabella 4).

Tabella 4 - Rese e prezzi dei prodotti dell'Azienda Agricola Di Domenico Claudio

Prodotto	Prezzo €/kg	RESA %
Mozzarella	10	15%
Scamorza	10	12%
Caciocavallo	15	11%
Formaggio Monte Greco	14	12%
Ricotta fresca	8	5% sul latte
Ricotta stagionata	16	2,5% sul latte
Yogurt	8	100 %
Burro	12	
Primo sale	10	12%
Giuncata	10	20 %

A conti fatti in quest'azienda per produrre un litro di latte si spendono 0,36 centesimi di euro al litro; la retribuzione media per un litro di latte è di 1,65 euro/litro. Ne consegue che per ogni litro di latte prodotto si ha un guadagno di 1,29 euro.

Conclusioni

Questa breve analisi sulla situazione degli allevamenti montani ha permesso di mettere in evidenza alcuni punti che risultano essere fondamentali per riuscire ad avere un reddito, e sono: a) un prezzo del latte che ripaghi i maggiori costi di produzione attraverso la trasformazione in prodotti ad alto valore aggiunto; b) produzioni di latte in termini quanti-qualitativi almeno di livello medio (Tabella 5); c) produzione di foraggi in termini quanti-qualitativi che copre in buona parte i fabbisogni alimentari della mandria; d) reddito aggiuntivo dalla vendita di carne e quindi buona remunerazione di vitello e vacche a fine carriera; e) produzione di rimonta autonoma; f) buona adattabilità al pascolo anche in terreni impervi; g) elevata resistenza alle principali malattie bovine; h) avere l'azienda in una località in cui esiste un discreto afflusso turistico capace di apprezzare e, conseguentemente pagare, un prezzo elevato per i formaggi prodotti; i)

essere dotati di uno spirito imprenditoriale e una forza lavoro familiare adeguata alle differenti attività.

Tabella 5 - Situazione produttiva al 2013 in Friuli-Venezia Giulia

	Kg latte	% grasso	% proteina
Pianura	7816	3,96	3,45
Montagna	6149	3,88	3,37

Tutte queste condizioni sono difficilmente riscontrabili assieme e, ancor più difficilmente, riproducibili in scala.

Peraltro la razza Pezzata Rossa Italiana ha dimostrato, con un aumento numerico consistente nelle aree montane, di prestarsi benissimo a queste realtà medio-piccole, nelle quali la unica fonte di reddito non può essere la vendita del latte, giocoforza prodotto a costi non competitivi rispetto alla pianura.

Urge quindi riconsiderare criticamente l'assioma: più latte eguale più reddito e ricorrere a produzioni in cui si deve vedere un guadagno attraverso la valorizzazione del prodotto finale.

A tutto ciò va sommato uno strumento (in questo caso la razza), in grado di sfruttare al massimo le risorse del territorio montano.

Bibliografia

- Associazione Italiana Allevatori, 2013. *Bollettino dei controlli della produttività del latte*. Censimento dell'agricoltura, ISTAT. Consultato il 14 ottobre 2013.
- Piasentier E., Menta G., Degano L. *Passato, presente e futuro della Pezzata Rossa Italiana sull'arco alpino*. Quaderni SoZooAlp, 6, 197 – 206.
- Battaglini L., Bovolenta S., Gusmeroli F., Salvador S., Sturaro E. *Environmental sustainability of Alpine livestock farms*. Italian Journal of Animal Science, 2014, 13:3155