



La stesura di una serie di articoli, tutti ambientati nel territorio circostante **Roccapalumba** (PA) e riferiti al periodo dello scorso **Novembre 2012**, nasce dalla necessità di far conoscere cosa c'è dietro un bicchiere di latte o dietro una fetta di carne: le tecniche di allevamento, le performance degli animali, le malattie riscontrate, le razze da latte e quelle da carne, le loro caratteristiche e le modalità di gestione aziendale, ma anche dalla speranza di scuotere l'immobilismo di un settore che oggi rischia di scomparire, consegnando sempre di più la nostra tavola alla globalizzazione selvaggia. Inizierò con la descrizione delle aziende e razze più rappresentative del territorio per poi passare alle malattie, alla produzione del latte ed alle considerazioni finali.

Le malattie

Oltre alla descrizione delle caratteristiche delle razze bovine, sia da carne che da latte, illustrate durante il mio giro nell'area di **Roccapalumba**, vorrei soffermarmi anche sulle malattie più comuni riscontrate nella razze citate, poiché esse influenzano direttamente la qualità dei loro prodotti. Ovviamente non bisognerà allarmarsi, poiché in Italia il sistema di controllo degli allevamenti è particolarmente efficiente, soprattutto dopo gli eventi che hanno portato alla diffusione della **BSE**, comunemente conosciuta come **Morbo della Mucca Pazza**. Queste malattie, nei bovini da latte, sono principalmente la già citata "**mastite**" e, per quanto riguarda i bovini da carne, essendo molto più numerose, si dividono in: malattie ereditarie, come "**l'ipertrofia muscolare**", oppure **malattie intestinali, respiratorie e alimentari**. La mastite è uno dei principali problemi che affliggono l'allevamento bovino da latte, è stato inoltre calcolato che essa rappresenta la più importante voce nella spesa sanitaria negli allevamenti.

Malattie da latte



La **mastite** è una patologia multifattoriale che può essere favorita da molte cause quali: una gestione carente, una macchina mungitrice inefficiente, inadeguate condizioni di allevamento e di stabulazione. Questa patologia è anche legata a fattori in parte dipendenti dell'animale, come la predisposizione della razza, l'ordine di parto, lo stadio di lattazione, il livello produttivo, le caratteristiche morfologiche, ed in parte dalla conduzione di allevamento. Si può dire quindi affermare che la mastite è il risultato dell'interazione tra animale, ambiente e microrganismi. I microrganismi che possono causare la mastite sono moltissimi, più di 140, e sono rappresentati in massima parte da batteri. Essi vivono sull'animale, nella mammella e nell'ambiente (pavimento, lattiere, feci, suolo, alimenti ecc..) e svolgono il loro indesiderato compito penetrando all'interno della ghiandola mammaria. In risposta all'invasione e alla moltiplicazione batterica, le cellule somatiche passano dal circolo sanguigno alla mammella e al latte, al fine di combattere l'infezione. A ciò corrisponde la risposta infiammatoria dei capezzoli, che può essere molto severa e comportare anche cambiamenti fisici, chimici e batteriologici del latte, di conseguenza la mastite provoca una riduzione della sua produzione e della sua qualità, immediatamente traducibile in perdita economica e rischio sanitario per il consumatore. Gli effetti sulla produzione del latte sono pari al 6% sull'intera lattazione, e dipende dal grado di infiammazione che può essere stimato grazie alla conta delle cellule somatiche presenti nel latte. Con l'aumento di queste cellule, infatti, si riscontrano riduzioni crescenti della produzione latte, sia a livello individuale che a livello di mandria, di conseguenza cambia anche la qualità del latte. Man mano che il grado di infiammazione aumenta, la composizione chimica del latte si avvicina sempre di più a quello del sangue.

La bovinicoltura a Roccapalumba: le malattie

Scritto da Francesco Schifano
Lunedì 14 Gennaio 2013 00:00

Tabella perdita di latte in funzione del numero di cellule somatiche

<i>linear score</i>	<i>cellule somatiche (* 1000)</i>	<i>perdite di latte (kg/d)</i>
0	12,5	-
1	25	-
2	50	-
3	100	-0,7
4	200	-0,7
5	400	-0,7
6	800	-0,7
7	1600	-0,7
8	3200	-0,7

Tabella perdita dei valori chimici del latte

<i>Componente</i>	<i>Tendenza dell'alterazione</i>	<i>Qualità (%)</i>
Grasso	diminuzione	5
residui secco non grasso	diminuzione	15
Proteine	leggero aumento	2
Caseina	diminuzione	8
sieroproteine	aumento	20
Lattosio	diminuzione	10
Na	aumento	35

La bovinicoltura a Roccapalumba: le malattie

Scritto da Francesco Schifano
Lunedì 14 Gennaio 2013 00:00

	o	
Cl	aument o	25
P	diminuzi one	20
Ca	diminuzi one	5

Un altro rischio provocato dalla mastite, e di conseguenza quello più importante, è quello sulla salute del consumatore, anche in caso di piccole quantità di latte infetto, mescolato accidentalmente con il latte normale, si possono determinare patologie a volte gravi per l'uomo. Fortunatamente, però, il latte munto da vacca affetta da mastite presenta anomalie macroscopiche che possono essere prontamente osservate, consentendo lo scarto immediato del latte da parte dell'allevatore o del mungitore. Benché la pastorizzazione consente in genere di eliminare tutti i microrganismi patogeni per l'uomo, può esistere un rischio in caso di consumo di latte non pastorizzato o nel caso in cui la pastorizzazione sia effettuata in maniera non corretta. Un altro problema relativo alla salute pubblica, e connesso con la mastite, riguarda l'eventuale presenza di residui di antibiotici nel latte, che può determinare una sensibilizzazione allergica nell'uomo e lo sviluppo di antibiotico-resistenza ad alcuni ceppi batterici.

Malattie da carne

Una delle malattie che viene riscontrata più comunemente nella razza da carne è la "**brucellosi**", malattia infettiva causata da batteri e trasmissibile dagli animali all'uomo; un tempo era diffusa ovunque si praticasse allevamento di bovini mentre oggi, in seguito ai piani di eradicazione predisposti contro questa malattia, la sua diffusione è più contenuta. Nella specie bovina la malattia si trasmette per contagio o per via indiretta attraverso alimenti, acque, lattiera e materiale vario contaminato. La via di penetrazione nell'organismo animale è prevalentemente quella digerente per ingestione di alimenti contaminati. Questa malattia si manifesta con l'aborto e può contaminare tutti gli animali limitrofi dell'allevamento.

Una seconda malattia è "**l'avvelenamento da trifoglio dolce**". Il trifoglio dolce contiene due glucosidi cumarinici: melitossina e cumarigenina, tali sostanze non sono di per se tossiche, ma lo possono diventare in particolari condizioni, a tal proposito si ricorda l'azione della muffa sul foraggio conservato, la percentuale di proteine grezze del foraggio ecc... Questa patologia si manifesta con l'emissione di saliva rosea ed emorragie e viene curata con la somministrazione endovenosa di vitamina K. Queste malattie vanno ad intaccare moltissimo la qualità della carne e dipendono dal tipo di allevamento e anche dalla mancata ed errata alimentazione dei bovini.