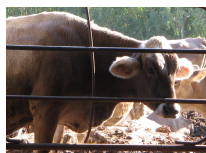




La stesura di una serie di articoli, tutti ambientati nel territorio circostante **Roccapalumba** (PA) e riferiti al periodo dello scorso **Novembre 2012**, nasce dalla necessità di far conoscere cosa c'è dietro un bicchiere di latte o dietro una fetta di carne: le tecniche di allevamento, le performance 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.

Azienda Filippo Giunta



Nello scorso mese di **Novembre 2012**, ho quindi iniziato il mio giro tra la natura e le varie aziende di **Roccapalumba** (PA), la prima che ho visitato è stata quella di **Filippo Giunta**, fondata nel 1998. Prima di arrivare agli stabilimenti già sentivo il muggito degli animali e il profumo intenso di stalla e di fieno fresco, l'azienda è situata tra il territorio di **Vicari** e quello di **Roccapalumba**. **Filippo** alleva bovini di razza **Bruna Alpina**, conosciuta dal dopoguerra semplicemente come Bruna (ceppo svizzero) a duplice o triplice attitudine e incrociata poi col ceppo americano **Brown Swiss**. È la seconda razza da latte specializzata allevata in Italia con un peso di 620 kg. La **Bruna Alpina** può produrre circa 69 quintali di latte all'anno con una percentuale del 4% di grasso e 3.5% di proteine, ottimo prodotto da avviare alla caseificazione. Essa ha il mantello bruno, con tonalità più o meno chiare, e viene facilmente riconosciuta grazie ad una sua particolare caratteristica: il musello nero con aureola bianca. Gli animali di **Filippo Giunta** sono allevati allo stato semi-brado e, considerando che l'azienda zootecnica è anche cerealicola, parte della produzione di quest'ultima viene utilizzata per integrare l'alimentazione degli animali. Il fieno prodotto è di Sulla, un ottimo alimento per i bovini, esso viene riservato agli animali durante il periodo invernale. I 23 bovini di **Filippo** godono di ottima salute fisica, metabolica e di un bassissimo stress. Lo stress nei bovini provoca una minore produzione di ossitocina e quindi una minore produzione di latte, ecco perché è importante mantenerlo basso, curando bene gli animali. La mungitura viene fatta meccanicamente, mentre tutte le altre tecniche di gestione sono operate manualmente.

Azienda Giovanni Fusci



Salendo per le colline della **Massariazza** sono stato abbagliato da un bellissimo esemplare di **Pezzata Rossa**. La **Pezzata Rossa** italiana, diffusa nel dopoguerra solo in Friuli come **Pezzata Friulana**, deriva da meticciammenti tra **Simmental Svizzera** e bovini autoctoni, progressivamente è stata poi sostituita con il ceppo Austriaco e Bavarese. La razza è a duplice attitudine (latte e carne), ha una taglia medio alta con un peso di 650 kg, muscolosa con ossatura grossa, testa pesante e pelle spessa. Il mantello pezzato rosso, con caratteristica "faccia bianca" che è dominante negli incroci, ha una longevità ridotta a causa della rimonta volontaria per scelta manageriale, è un bovino con media rusticità e fertilità.

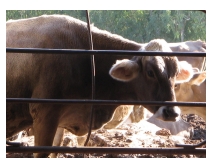
La bovinicoltura a Roccapalumba: le aziende e le razze

Scritto da Francesco Schifano
Lunedì 07 Gennaio 2013 00:00

La produzione di latte è di 64 quintali l'anno con il 3.9% di grasso e al 3.4 % di proteine, il suo latte ha un'alta incidenza dell'allele B della K-caseina, parametro che determina l'attitudine alla caseificazione.

L'animale in questione era dell'azienda di **Giovanni Fusci**, nata nel 1978 e fondata su antiche e profonde tradizioni di allevamento. I 22 bovini posseduti da **Fusci** sono misti tra **Pezzata Rossa** e **Bruna** e la doppia attitudine dei bovini permette sia la produzione di latte che la vendita di carne in tutta la **Valle del Torto**. Il Sig. **Fusci**, mentre rispondeva alle mie domande, stava eseguendo la cernita manuale del grano da seminare, importante indizio che fa capire come ancora oggi tutti i processi agricoli vengano da lui eseguiti alla vecchia maniera, i suoi capi sono infatti allevati allo stato semi-brado e alimentati con fieno e mangime prodotto direttamente nelle terre aziendali. Infine, in azienda si trova anche un bellissimo esemplare in purezza di razza bovina **Limousine**.

Azienda Rosalia Guccione



A **Roccapalumba**, ormai da molto tempo, è presente una grossa azienda zootecnica, particolare poichè in zona detiene il primato del numero di capi da latte e di purezza genetica, sto parlando dell'azienda di **Rosalia Guccione**. I suoi 100 capi di **Bruna Alpina** producono giornalmente 600 litri di latte, gli animali sono tenuti in adeguati stabilimenti. La modalità di gestione è mista, intensiva e semi-brado, con 50 parti l'anno e mungitura eseguita meccanicamente.

La mungitura viene definita come una tecnica per l'estrapolazione del secreto mammario: il latte, io però la definirei come una vera arte, poichè se non viene eseguita in modo corretto può avere effetti negativi sulla produzione quanti-qualitativa di latte ed influenzare lo stato di salute della mammella. In particolare, l'eccesso o l'insufficienza del vuoto, le fluttuazioni dello stesso, la scarsa manutenzione delle guaine della mungitrice meccanica, la sovra-mungitura e l'insufficiente preparazione alla mungitura posso provocare una grave malattia chiamata "mastite", la quale causa una diminuzione del latte, in caso di mungitura incompleta una fuoriuscita di latte acido, ed una riduzione della percentuale di grasso, (la percentuale di grasso è infatti più elevata negli ultimi kg di latte che vengono munti che non nei primi). Per attuare correttamente la mungitura, è senza ombra di dubbio necessario rispettare le caratteristiche sopra citate ed avere una grande esperienza alle spalle.

Azienda Zarcarni



Proseguendo per la mia ricerca sono andato a visitare l'azienda **Zarcarni** di **Carmelo e Stefano Zarcane**, con 400 capi **Limousine**, razza di origine Francese dal mantello di colore rossiccio, con muscolatura elevata, attitudine da carne ed alta predisposizione materna, facilità al parto e una ridotta ipertrofia muscolare. Questa razza ha una precocità somatica ridotta, una elevata velocità di crescita, 2 kg/d, ma anche ottime rese nette in macellazione, 69%, con una carne dalle ottime caratteristiche qualitative.

La bovinicoltura a Roccapalumba: le aziende e le razze

Scritto da Francesco Schifano
Lunedì 07 Gennaio 2013 00:00

Zarcone ha una linea produttiva da carne e una modalità di gestione intensiva, gli animali vengono alimentati con fieno, paglia e barbabietola macinata nel mulino aziendale, e può contare su una linea produttiva a chilometro zero, poichè possiede un macello e un punto vendita propri.

I capi dei fratelli **Zarcone** sono allevati con indirizzo produttivo, secondo la linea vacca-vitello, dove quest'ultimo viene ingrassato, venduto oppure auto-consumato. Una piccola azienda, ma con grande attenzione alla qualità ed alla salute dei suoi animali e quindi della carne prodotta.

Azienda Fratelli Golfo



A pochi chilometri da **Roccapalumba** sorge la piccola borgata di **Regalgioffoli**, dove sono stato a visitare una piccola ma tradizionale azienda: quella dei fratelli **Golfo**. I loro 50 capi sono tenuti in stalle di vecchia concezione, le razze sono in purezza o frutti di incroci e meticciamenti, hanno parti stagionali con estate asciutta e pascolo su ristoppie. Gli animali godono di un'ottima salute grazie al loro metabolismo, regolato da foraggi e miscele aziendali non insilate, tra essi c'è anche un toro in purezza di razza **Charolaise**.

Come cita Wikipedia: *“la charolaise è una razza bovina francese originaria del cantone di charolaise, essa presenta un mantello color bianco o crema con il musello roseo, con ha una statura media di circa 1 metro e mezzo. Ha una testa corta e larga, con corna bianche giallastre; il collo, come anche le natiche e le cosce, è grosso e muscoloso, il dorso e i reni sono dritti e larghi.*

Utilizzata anticamente per lavoro, con l'avvento della meccanizzazione in agricoltura, è ora allevata solo per la produzione della carne. Negli allevamenti intensivi viene portata a pesi di macellazione di circa 700-800 kg, raggiunti a una ventina di mesi: sono normali accrescimenti giornalieri di 1,2-1,5 kg.

Assieme alla Limousine, è la principale razza da carne che gli allevamenti italiani importano dalla Francia per l'ingrasso; tipicamente si tratta di animali di 8-10 mesi di età e pesi di circa 300 kg, che in una decina di mesi vengono "finiti" con una ottimale messa in carne basata su alto uso di concentrati (farine di cereali, soia, sottoprodotti dell'industria dello zucchero e delle farine per la panificazione).

La resa alla macellazione (peso delle mezzene in % del peso vivo) raggiunge e supera il 60%; nella variante "a groppa doppia", caratterizzata da ipertrofia di varie masse muscolari (caratteristica di elevato pregio che condivide con altre razze selezionate per la produzione della carne) raggiunge e supera il 65%. I buoi ingrassati pesano da 750 a 1200 kg e hanno carni molto apprezzate, per l'ottimale infiltrazione di grasso; la castrazione era praticata per avere animali mansueti e di elevata mole che permettevano grandi capacità di lavoro.”