

l'ALLEVATORE **VENETO**

A CURA DELL'ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DEL VENETO



SOMMARIO

3

EDITORIALE

Floriano De Franceschi

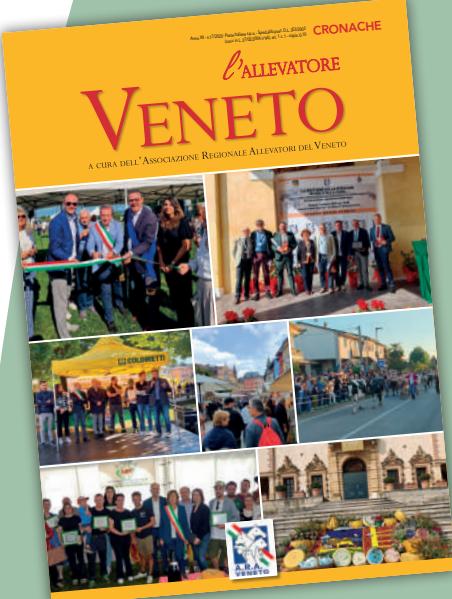
Dalla progettualità al benessere animale per realizzare l'efficienza dei nostri allevamenti

Matteo Crestani

BRESSANVIDO

I vitelli, il biglietto da visita delle stalle venete ed il salvagente della linea da carne

4



8

Redazione

TRANSUMANZA

Rinnovato l'antico rito della Transumanza a Bressanvido

Matteo Crestani
VERONELA IN GRADELA

9

Matteo Crestani

10

CASEUS 2025

Produzioni venete al top!

Redazione

CATENA DI VILLORBA

12

Redazione

13

29^a RASSEGNA DEI FORMAGGI DEL GRAPPA

Redazione

MADE IN MALGA 2025

14

Matteo Crestani

15

BUE GRASSO 2025

 Periodico associato USPI

EDITORIALE

Floriano De Franceschi, presidente ARAV



Dalla progettualità al benessere animale per realizzare l'efficienza dei nostri allevamenti

Programmare e progettare l'impegno nelle stalle venete attraverso una consulenza tecnica specifica, è l'impegno che ARAV persegue da anni al fine di realizzare l'efficientamento degli allevamenti, che passa necessariamente attraverso il benessere animale. Questa è la linea che abbiamo da tempo tracciato e che si legge, tra le righe dei cinque progetti CSR 2023-2027 SRG01, che vedono ARAV come capofila, ed hanno avviato le attività previste nei rispettivi cronoprogrammi. Per ciascun progetto è stata realizzata un'attività di divulgazione attraverso il numero di luglio de L'Allevatore Veneto, che ha dedicato una pagina specifica a ogni iniziativa, a cui va coniugata una sezione dedicata di questi progetti inserita sul sito web dell'Associazione.

Operativamente, come ci stiamo muovendo?

Per quanto concerne CARBONEUTRAL, attraverso il coinvolgimento di almeno 400 allevamenti veneti, l'obiettivo è quello di sviluppare una mappatura ampia e rappresentativa dell'impronta carbonica nel comparto latte e carne. È questa una tematica molto cara ad ARAV, in quanto risponde a pieno alla sostenibilità ambientale degli allevamenti veneti. La capacità della nostra Associazione di guardare al futuro, poi, risulta anche dal progetto BLUEBEEF, attraverso cui ci siamo posti l'obiettivo di analizzare in modo dettagliato il consumo di acqua negli allevamenti di vitelloni da ingrasso e specializzati nella linea vacca-vitello. Al recente convegno di Bressanvido è stato confermato che la vitellaia è il biglietto da visita di un allevamento. Si tratta di uno degli aspetti della gestione di una stalla di bovine da latte che, coinvolgendo un ampio numero di stalle, intendiamo approfondire attraverso il progetto STALLA SANA, incentrato su tre aree di intervento: sanità della mammella, vitellaia e sanità del piede. Proseguendo, tra l'altro, nell'approfondimento scientifico e tecnico del processo di produzione e utilizzo del lisato piastrinico su più ampia scala nella cura della mastite bovina in asciutta.

E, parlando di benessere animale, non si può certo dimenticare lo stress da caldo, alla base del progetto HITHEAT, focalizzato su quello che non possiamo più considerare un problema ma un dato di fatto dei cambiamenti climatici in corso. Opereremo attraverso un monitoraggio continuo che interesserà un cospicuo numero di allevamenti, raccogliendo dati e misure che si integreranno con le informazioni provenienti dalla nostra quotidiana attività di raccolta dati in stalla funzionale al miglioramento genetico delle razze. Come da tempo sostengo, i numeri che ogni giorno andiamo a rilevare nei nostri allevamenti si riveleranno determinanti, perché solo conoscendo si può agire. Infine, ma non per importanza, nell'ambito del progetto BIOPLASTICA VEGETALE, verrà realizzata una caratterizzazione qual-quantitativa dell'insilato di mais non destinabile al consumo animale che non è possibile destinare ad una digestione anaerobica atta a produrre biogas o biometano, su cui condurre analisi chimico-fisiche approfondite, utili per avviare prove di compounding e caratterizzazione per arrivare ad ottenere bioplastiche da utilizzare per produrre utensili e attrezzature utili in campo zootecnico.

Nel contempo, in applicazione dell'intervento SRH01 del CSR Veneto 2023-2027, nella terza decade di settembre siamo ripartiti nella tanto apprezzata attività di consulenza orientata al benessere animale nel bovino da latte e negli allevamenti specializzati nella linea vacca vitello, un percorso di assistenza tecnica che, su nostra specifica richiesta viste le sollecitazioni degli allevatori, non durerà 12 bensì 18 mesi.

Sono tutte progettualità che non possono prescindere dal costante supporto dei nostri tecnici e consulenti, che deve partire dall'assioma che l'attività in stalla è complessa, perciò dobbiamo convincerci e abbracciare un modello di impresa che colga le opportunità che giungono dalle consulenze orientate ad un benessere animale sinonimo di redditività aziendale.

Matteo Crestani

BRESSANVIDO

I VITELLI, IL BIGLIETTO DA VISITA DELLE STALLE VENETE ED IL SALVAGENTE DELLA LINEA DA CARNE

Il presidente Floriano De Franceschi: "La raccolta, l'analisi e l'applicazione corretta dei dati ci permettono di prendere decisioni più mirate, di migliorare le pratiche operative e di anticipare eventuali criticità"



Il gruppo dei relatori intervenuti a Bressanvido



Un momento del convegno

"La vitellaia è il biglietto da visita dell'azienda in quanto mostra la qualità della gestione e la sensibilità verso il benessere animale. Le buone pratiche nella fase giovanile contribuiscono alla credibilità dell'intera filiera (latte e carne). Sulle patologie e sulla mortalità in vitellaia incidono il livello di immunizzazione con l'assunzione del colostro, l'igiene e cura della zona parto, l'igiene e cura delle gabbiette/igloo e l'igiene e pulizia dell'attrezzatura utilizzata per la somministrazione del colostro prima e del latte poi". Con queste parole la **prof.ssa Flaviana Gottardo** del Dipartimento Medicina Animale, Produzioni e Salute dell'Università di Padova è intervenuta alla Fattoria Pagiusco di Bressanvido (Vi), in occasione del convegno promosso da ARAV, nell'ambito del Festival dell'Agricoltura sul tema "La gestione della vitellaia in una stalla sana: l'evoluzione della professione di allevatore tra nuove regole, buone pratiche, resilienza ambientale", ponendo l'accento sul fatto che "uno studio del 2017 eseguito in cento stalle venete ha rilevato un'alta percentuale di vitelli non colostrati correttamente (41%), prevalentemente a causa di ritardata somministrazione del colostro o da un'insufficiente quantità a fronte di una buona qualità dei colostri ed il 36% delle aziende aveva una mortalità superiore al 10% nei pri-

mi 12 mesi di vita e concentrata soprattutto nel primo mese". Concetti, questi, rappresentati nel progetto "Stalla Sana", che la prof.ssa Gottardo ha illustrato in occasione dell'incontro moderato dal **direttore di ARAV, Walter Luchetta** ed introdotto dal **presidente di ARAV Foriano De Franceschi**. "Il contesto attuale ci impone di contenere il rischio di antibiotico-resistenza attraverso un uso prudente dell'antibiotico, migliorare le prestazioni ambientali e gestionali dell'azienda. Attraverso il progetto Stalla Sana - ha spiegato la prof.ssa Gottardo - intendiamo valorizzare, sviluppare e diffondere buone pratiche di allevamento, così da migliorare il benessere animale, ridurre il ricorso al farmaco e migliorare la redditività aziendale. Obiettivi che si possono raggiungere adottando le migliori tecniche di gestione per aumentare il livello di benessere animale, inserendo innovazioni nella pratica quotidiana come ad esempio la diagnostica di campo, strumenti di acquisizione e interpretazione dei dati, formazione del personale ed effettuando analisi tecnico-economiche sugli interventi attuati".

La biosicurezza negli allevamenti è imprescindibile, come ha spiegato il **dr. Antonio Barberio, responsabile del Laboratorio Diagnostico della Clinica dell'Istituto Zooprofilattico**: "Le diagnosi non risolvono il pro-

blema delle malattie. La biosicurezza negli allevamenti gioca un ruolo determinante. Un'attività che si può sintetizzare in tre azioni: diagnosi precoce con individuazione agente causale (laboratorio diagnostico), diagnosi sia da animali in vita e animali morti ed applicazione di misure di prevenzione per evitare la diffusione della malattia. Nella vitellaia è fondamentale agire tempestivamente quando si presenta un'infezione, isolando subito l'animale malato attraverso la bio-compartimentazione. Sulla carica infettante occorre agire efficacemente con la pulizia e la disinfezione, per eliminare l'agente scatenante, ricordando che la colostratura dei vitelli e la vaccinazione rappresentano elementi di prevenzione ineludibili".

Parallelamente, l'uso dei farmaci dev'essere attento, come ha aggiunto il **prof. Matteo Gianesella del Dipartimento Medicina Animale, Produzioni e Salute dell'Università di Padova**: "I medicinali antimicrobici non sono utilizzati in modo sistematico né impiegati per compensare un'igiene carente, pratiche zootecniche inadeguate o mancanza di cure, o ancora una cattiva gestione degli allevamenti. Nella vitellaia occorre adottare misure di biosicurezza (interna ed esterna), limitare lo stress (stress climatici, ventilazione, lettiera), prenderci cura dell'igiene di ambienti, strutture ed attrezzature,



Nel corso del Convegno di Bressanvido, il Presidente di ARAV, Floriano De Franceschi, a nome di tutta l'Associazione ha premiato con una targa il Direttore dell'Area Marketing territoriale, Cultura, Turismo, Agricoltura e Sport della Regione Veneto, il Dr. Andrea Comacchio, che con il 31 ottobre 2025 ha raggiunto la meritatissima pensione. Questo quanto riportato sulla targa consegnata: "Al Dottor Andrea Comacchio con stima e riconoscenza per l'importante, concreto, positivo lavoro svolto a favore degli allevatori e degli agricoltori veneti!!! Buona, meritata Pensione!!!



Il dr. Antonio Barberio, responsabile del Laboratorio Diagnostico della Clinica dell'Istituto Zooprofilattico



La prof.ssa Flaviana Gottardo del Dipartimento Medicina Animale, Produzioni e Salute dell'Università di Padova



Il direttore di Arav, dr. Walter Luchetta



Il prof. Matteo Ganesella del Dipartimento Medicina Animale, Produzioni e Salute dell'Università di Padova



Il dr. Andrea Comacchio, direttore Area Marketing territoriale, Cultura, Turismo, Agricoltura e Sport della Regione Veneto



Il sen. Luca De Carlo, presidente della Commissione Agricoltura del Senato della Repubblica

evitare sovraffollamento e adottare una colostratura e una nutrizione adeguata. I medicinali antimicrobici sono utilizzati per profilassi in casi eccezionali, per la somministrazione a un singolo animale o a un numero ristretto di animali quando il rischio di infezione o di malattia infettiva è molto elevato, mentre sono impiegati per metafilassi solo quando il rischio di diffusione di un'infezione o di una malattia nel gruppo di animali è elevato e non sono disponibili alternative adeguate". Concret-

ti che hanno un forte impatto sull'informazione e sulla popolazione, in quanto non vengono mai correttamente trasferiti, come ha spiegato il **sen. Luca De Carlo, presidente della Commissione Agricoltura del Senato della Repubblica**: "Il mondo agricolo rappresenta solo il 2,5 per cento degli occupati, per questo abbiamo una grande difficoltà a trasferire messaggi chiari e trasparenti alla popolazione generale, specie a chi vive in città e non percepisce alcune situazioni, tra cui il pericolo



Il presidente di Arav, Foriano De Franceschi



Il prof. Massimo De Marchi del Dipartimento Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente dell'Università di Padova



Il dr. Luigi Bertocchi dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna

dei grandi predatori, in particolare il lupo. Serve una Regione forte, che abbia il coraggio di trasmettere un messaggio: bisogna abbattere di più, perché non possiamo continuare a portare in malga le nostre vacche per sfamare i lupi. Tutto ciò se vogliamo un'agricoltura sostenibile, che si prenda cura dei territori e continui a garantire produzioni di qualità alle quali siamo abituati". L'esempio portato dal **prof. Massimo De Marchi del Dipartimento Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente dell'Università di Padova** ne è la riprova: "La zootecnia mondiale produce il 5 per cento dei gas totali e negli ultimi anni abbiamo assistito ad una forte riduzione, ma questo dato ci fa comprendere che non possiamo risolvere, da soli, il problema del surriscaldamento globale o dell'inquinamento ed è fondamentale informare i cittadini. Con il progetto Fame sulla predizione delle emissioni di metano nella bovina da latte, per una genetica a supporto dell'allevatore, abbiamo sviluppato dei modelli di predizione per determinare i livelli di emissione di ogni animale, così da lavorare sul miglioramento genetico. Il progetto, infatti, ha permesso lo studio fenotipico e genetico della produzione di metano nella popolazione di vacche da latte in Veneto ed i fenotipi raccolti hanno mostrato un'adeguata variabilità per obiettivi di miglioramento genetico e sono nelle mani delle Associazioni Nazionali

Allevatori per il miglioramento genetico a livello di popolazione". Che ci sia ancora parecchio lavoro da fare l'ha evidenziato il **dr. Luigi Bertocchi dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna**: "Nell'ultimo decennio la mortalità dei vitelli è rimasta stabile al 9-10 per cento, quindi ogni anno su 1.250.000 vitelli nati oltre 100 mila muoiono. Un numero inconcepibile, se si pensa che la vitellaia ed i vitelli dovrebbero essere considerati una risorsa per l'azienda, tanto più oggi in un'ottica di interesse economico rappresentata dalla linea vacca-vitello", ponendo l'accento sul fatto che "l'utilizzo non appropriato del colostro, così come una generale scarsa attenzione per la vitellaia, sono gli elementi che portano a questi numeri preoccupanti. Nelle stalle gli indici di miglioramento sono sensibili, ma sui vitelli siamo fermi al palo da decenni e questo deve preoccupare e, soprattutto, deve portarci ad un'inversione di tendenza. Le azioni concrete da porre in atto sono chiare: occorre adottare una buona gestione del colostro, effettuare la vaccinazione delle vacche a fine gestazione contro gli agenti della diarrea neonatale e delle patologie respiratorie, effettuare il cambio frequente della lettiera e la disinfezione dei locali e adottare rigorose misure di biosicurezza nell'area dei vitelli". A chiudere l'incontro sono stati il **dr. Andrea Comacchio, direttore Area Marketing territoriale, Cultura, Turismo, Agricoltura e Sport della Regione Veneto**, che ha ringraziato ufficialmente ARAV per la capacità di interlocuzione e confronto manifestata negli anni, quindi il presidente De Franceschi, che ha posto l'accento su come "l'evoluzione della professione di allevatore, richiede un'attenzione crescente ai dettagli, alla diagnosi precoce e al benessere animale, elementi fondamentali non solo per la salute degli animali, ma anche per la sostenibilità economica e ambientale delle aziende zootecniche. La raccolta, l'analisi e l'applicazione corretta dei dati ci permettono di prendere decisioni più informate, di migliorare le pratiche operative e di anticipare eventuali criticità. In un'epoca in cui l'innovazione tecnologica è alla portata di tutti, il vero valore aggiunto risiede nella capacità di interpretare i dati, di condividerli e di agire di conseguenza".

TRANSUMANZA

RINNOVATO L'ANTICO RITO DELLA TRANSUMANZA A BRESSANVIDO

La mandria, partita da Marcesina, dopo 80 km e tre giorni di cammino, ha raggiunto con 600 capi Villa Pagiusco a Bressanvido (Vi)



La Transumanza di Bressanvido è sempre più un evento di portata nazionale e internazionale. Con i suoi 80 km e tre giorni di cammino percorsi da oltre 600 capi, infatti, questo grande evento, giunto alla 27a edizione, è sbarcato persino alla Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia, con il docufilm "Transumando". A Bressanvido abbiamo assistito ad una vera e propria festa di popolo, che ha esaltato il ruolo degli allevatori, unici, veri custodi del territorio e dell'ambiente, e messo in evidenza l'importanza delle tradizioni e della cultura che permeano dalla civiltà contadina.

L'evento, inserito nell'ambito della Festa dell'Agricoltura, ha visto tra i protagonisti anche ARAV, con la partecipazione del grande popolo degli allevatori transumanti, accompagnati dal Presidente e dal Direttore dell'Associazione, Floriano De Franceschi e Walter Luchetta, che si sono accomunati ai presenti nel ringraziare chi questa iniziativa la esalta e la incoraggia con il suo entusiasmo e il suo carisma, l'ideatore di questo evento, che sa far riunire attorno a se oltre 150 tra allevatori e volontari, fondamentale per l'ottima riuscita della manifestazione: Marino Pagiusco!

Transumanza, riconosciuta dall'Unesco come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, di cui a lungo si è parlato e si parla a livello istituzionale. Il Parlamento, in particolare la IX Commissione permanente del Senato (Industria, commercio, turismo, agricoltura e produzione agroalimentare), ha svolto una serie di audizioni in merito ai disegni di legge n. 1216 e 1329 sulla "Valorizzazione della Transumanza". Tra i soggetti intervenuti non sono mancati AIA e ARAV, che hanno portato il proprio punto di vista rispetto all'importanza di preservare tradizioni di grande valore, come questa pratica che ha visto i suoi albori molto prima dell'ascesa dell'Impero Romano. Alla base di queste audizioni, l'intenzione del Parlamento di raccogliere pareri e approfondimenti da parte degli operatori del settore e delle comunità locali per definire al meglio i disegni di legge volti a valorizzarne specificità, peculiarità, storia, significati sociali e antropologici.

Matteo Crestani

VERONELA IN GRADELA

“NECESSARIO UN PIANO STARORDINARIO PER LA FILIERA DELLA CARNE BOVINA”

Convegno promosso a Veronella da ARAV, Coldiretti Verona e Unicarve

Dal 10 al 13 luglio e dal 18 al 22 luglio, in quel di Veronella è andata in scena: “Veronella in Gradaela” la festa delle carni rosse. L’evento ha goduto del patrocinio della Regione Veneto e della Provincia di Verona, oltre che del sostegno di ARAV, Coldiretti Verona e Unicarve.

Protagonista indiscussa dell’evento è stata la carne bovina marchiata “Consorzio Sigillo Italiano”, che è stata servita ogni sera negli stand gastronomici ed è stata al centro del convegno e show cooking “Per la filiera carne bovina serve un piano nazionale straordinario e un patto con il settore bovino da latte!”, promosso il 10 luglio, in apertura della manifestazione, da ARAV con Coldiretti Verona e Unicarve, nel Campo Eventi della locale Pro Loco. Una serata appassionata, che ha incuriosito i partecipanti, tra i quali non solo addetti ai lavori, ma soprattutto molti consumatori. L’incontro, presentato da Elisa Bagordo, ha visto quali relatori: il direttore di ARAV Walter Luchetta, il dr. Pier Andrea Odorizzi dell’Area Economica Coldiretti Veneto, il presidente di OP Unicarve Andrea Mezzanato, il Direttore di OI Intercarne Italia Giuliano Marchesin e il presidente di ARAV Floriano De Franceschi. A conclusione, lo show cooking a cura della Lady Chef Tiziana Garbo con Carpaccio SQNZ di Sigillo Italiano.

Al centro del dibattito strategie e progetti protesi a bloccare il tasso di autoapprovvigionamento di animali bovini da carne oramai sceso sotto il 40 per cento, sia attraverso il rilancio dell’allevamento della linea vacca-vitello, che dell’incremento condiviso con il mondo del bovino da latte dell’incrocio tra bovine da latte e seme di tori da carne, meglio conosciuto come “Beef on dairy”, il cui prodotto, siano essi vitelle o vitelli, ha raggiunto quotazioni impensabili fino a pochi mesi fa. Il tutto, mettendo in evidenza che non c’è più spazio per le parole, ma che è indispensabile agire in modo coordinato e coerente, unendo le forze dall’allevatore, allo svezzatore, all’ingrassatore per arrivare al macello.



Matteo Crestani

CASEUS 2025

PRODUZIONI VENETE AL TOP!

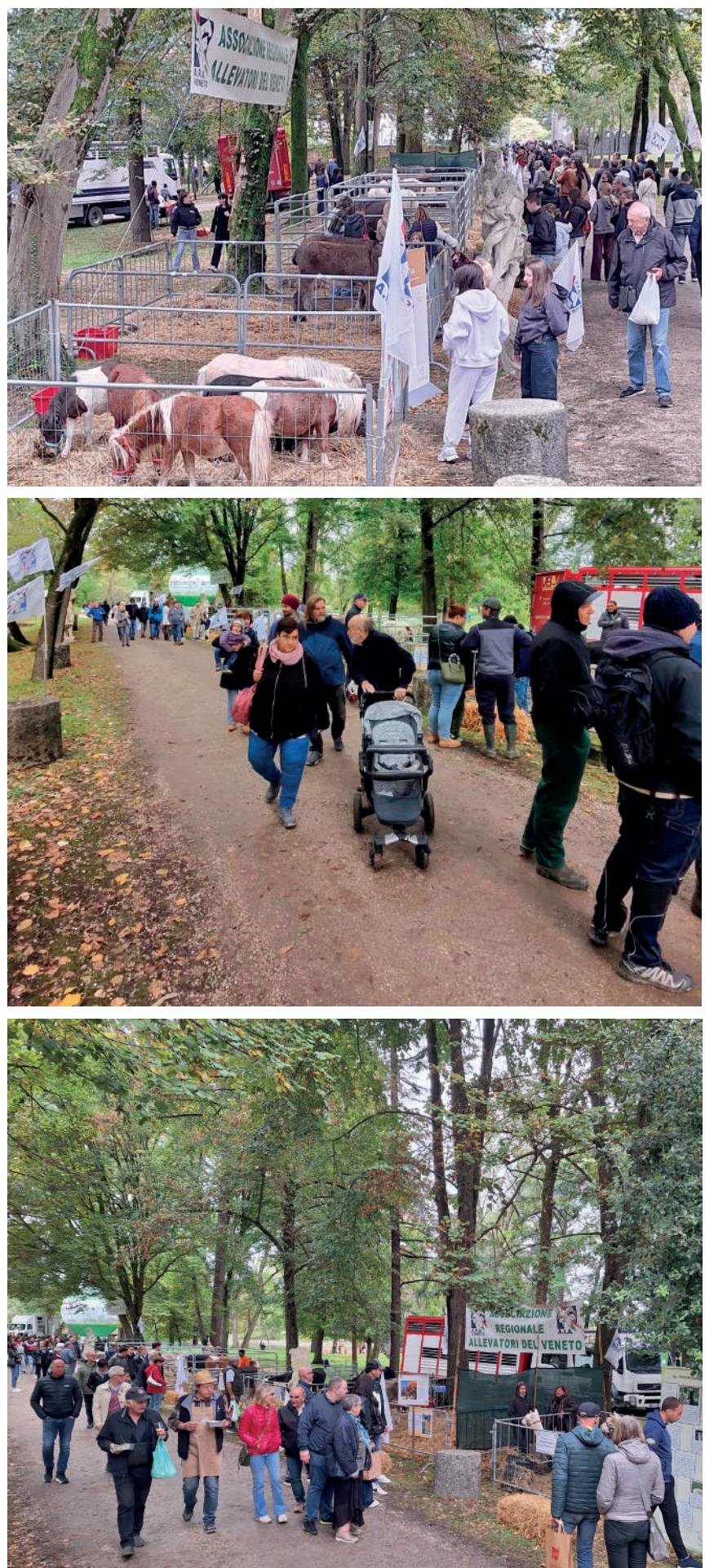
ARAV al centro dell'evento con la Vetrina di Italialleva, visitata da migliaia di persone pur in presenza di un tempo non amico.



Quest'anno, sul podio di Caseus Italy, svoltosi a Villa Contarini di Piazzola sul Brenta divenuta oramai sede "istituzionale" della manifestazione, 18 formaggi trevigiani, 12 formaggi veronesi, 8 formaggi vicentini, 3 formaggi veneziani e 2 bellunesi, selezionati tra 370 in concorso.

Grandi soddisfazioni anche per la nostra Associazione per una mole assai importante di pubblico che, pur in presenza di un tempo non amico, ha visitato la Vetrina di Italialleva, spazio espositivo in cui erano presenti esemplari di: bovini delle razze Friesona, Bruna, Pezzata Rossa, Rendena, Burlina, Piemontese; equini di razza TPR unitamente ai mini pony Summano assieme ad alcuni esemplari di Asino dell'Amiata; molta sorpresa ha destato la presenza di camelidi della specie degli Alpaca. Animali che hanno catturato l'attenzione di appassionati e famiglie. Peccato per l'assenza di ovini e caprini per la emergenza Blue Tongue.

A parlare chiaro per il settore lattiero-caseario della nostra regione sono i numeri, ben il 56% del latte prodotto in Veneto viene trasformato in formaggi Dop: Asiago (1.422.569 forme prodotte), e poi Grana Padano (830.632), Cassatella Trevigiana (478.383), Montasio (334.800), Piave (336.589), Provolone Valpadana (437.118) e Monte Veronese (104.845), per un totale di 3.921.718 forme prodotte a denominazione nel 2024. "I formaggi premiati sono stati valutati dai componenti dell'ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi e, successivamente, dalla giuria aurea, composta da giornalisti ed esperti di settore, quindi direttamente dai consumatori finali, che rappresentano la cosiddetta giuria popolare. Possiamo dire, senza timore - ha spiegato il Presidente di APROLAV, Terenzio Borga - che al consumatore giovane piacciono sempre di più i formaggi a pasta molle, ma si osserva anche una ripresa degli allevo e dei formaggi stagionati. Sulla qualità, non ci sono dubbi, ogni anno aumenta ed i nostri formaggi acquistano valore in termini di qualità. Analogamente, sul fronte della sicurezza alimentare, anche alla luce delle questioni sollevate sul latte crudo, c'è sempre più attenzione da parte dei trasformatori a fare le cose bene. La rincorsa alla qualità ed all'essere i primi ha portato senza dubbio ad un miglioramento delle produzioni, che si osserva anche sul consumatore, come ci viene trasmesso dalla grande distribuzione. In Italia non c'è ripresa per quanto riguarda il consumo di formaggi, ma la qualità paga, mentre l'estero cerca sempre di più formaggi Made in Italy, sinonimo di grandi eccellenze. L'italiano è un consumatore difficile ed attento e noi l'abbiamo viziato con un'infinità di produzioni di nicchia ed eccellenti". I buoni risultati ottenuti dai formaggi veneti, unitamente al boom di presente alla Vetrina di Italialleva, non possono che riempire di soddisfazione il Presidente di ARAV, Floriano De Franceschi, che conclude: "Vedere la curiosità dei visitatori ci riempie di soddisfazione e ci sprona a proseguire convinti nel nostro lavoro per il miglioramento genetico e del benessere animale. Temi particolarmente cari a noi allevatori, che cerchiamo di trasferire anche al consumatore finale, in quanto si traducono nelle produzioni di qualità che tutti possono apprezzare".



CATENA DI VILLORBA

BUONA PARTECIPAZIONE ALL'85A EDIZIONE DELLA FIERA BOVINA

L'Assessore Regionale Federico Caner: "Fondamentali le sinergie stimolate da ARAV e APROLAV per valorizzare il latte bovino, lo sviluppo del settore lattiero caseario, il miglioramento del bestiame allevato e la promozione dei prodotti tipici locali"

Con oltre 80 anni di storia la Fiera bovina di Catena è uno degli appuntamenti più sentiti del territorio trevigiano, rappresentando una delle poche fiere bovine ancora attive nella provincia di Treviso.

Oltre tremila persone hanno preso parte, nella mattinata di lunedì 5 agosto, all'85^a edizione della Fiera agricola di Catena di Villorba, parte integrante della sagra paesana di Sant'Elisabetta, nota anche come Sagra della trippa, organizzata dall'Associazione APS-ASD "Polisportiva di Catena".

Grande entusiasmo e interesse per l'esposizione zootecnica che ha visto presenti capi: bovini delle razze Friulana, Bruna, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Piemontese; equini di razza Sella Italiano unitamente ad esemplari dell'Asino dell'Amiata; camelidi della specie degli Alpacca.

La Fiera bovina si sta affermando, anno dopo anno, in una vera e propria fattoria didattica dedicata non solo ai più piccoli, ma anche come momento espositivo e divulgativo circa le peculiarità dell'allevamento bovino e della produzione del latte. A sottolineare l'importanza



dell'evento per il territorio, la presenza di numerose autorità, tra cui il sindaco di Villorba Francesco Soligo, l'assessore regionale all'Agricoltura e turismo Federico Caner, il presidente della Provincia di Treviso Stefano Marcon e il presidente del Consorzio Prosecco Doc Giancarlo Guidolin, nonché, naturalmente, il presidente di ARAV Flaminio De Franceschi, che ha posto l'accento sull'importanza degli eventi locali per tenere vivo il rapporto tra allevatori e promuovere un sano e costruttivo confronto tra loro, per la crescita delle singole attività e dell'economia dei luoghi.

"Questa fiera sta crescendo di anno in anno – ha dichiarato il sindaco Soligo – attrattiva migliaia di visitatori", mentre l'assessore regionale Caner ha sottolineato l'importanza per il settore zootecnico delle sinergie poste in essere dagli enti coinvolti, Regione del Veneto, Associazione Regionale Allevatori del Veneto (ARAV) e l'Associazione regionale produttori latte del Veneto (APROLAV) per valorizzare il latte bovino, lo sviluppo del settore lattiero caseario, il miglioramento del bestiame allevato e la promozione dei prodotti tipici locali.



Redazione

29^a RASSEGNA DEI FORMAGGI DEL GRAPPA

OLTRE 150 MILA VISITATORI AD ASIAGO PER L'EVENTO NAZIONALE DEI FORMAGGI DI MONTAGNA

*ARAV con i formaggi del Grappa protagonisti nell'annuale rassegna
Numerosi visitatori in località Val Rossa. Messe in luce le difficoltà che devono affrontare i produttori dell'area montana*

Giornata dedicata ai prodotti lattiero-caseari di montagna, quella di domenica 3 agosto, in occasione della 29^a Rassegna dei formaggi del Grappa promossa da APROLAV, Associazione regionale produttori latte del Veneto, che si è svolta al Rifugio Campocroce, in località Val Rossa a Borsò del Grappa, e resa possibile grazie anche all'impegno dell'amministrazione comunale e, naturalmente, agli allevatori di ARAV.

Tra le autorità presenti, il sindaco di Borsò del Grappa Fiorella Ravagnolo, la senatrice Mara Bizzotto, il consigliere regionale Nazareno Gerolimetto, l'assessore all'Agricoltura Federico Caner, il presidente dell'Ipa Fabio Marin, il presidente dell'Unione Montana del Grappa Paolo Mares, il rappresentante della Provincia di Treviso Claudio Sartor, il presidente di Coldiretti Treviso e del Consorzio Agrario Treviso e Belluno Giorgio Pogato assieme al direttore Mauro Donda, il presidente e il direttore di ARAV Floriano De Franceschi e Walter Luchetta, i presidenti delle Latterie Cooperative Lattebusche, Modesto De Cet, Latteria di Soligo, Lorenzo Brugnera e Latterie Vicentine, Alessandro Mocellin, il presidente della Strada del Vino Asolo e Montello Simone Rech.

Protagonisti indiscussi della giornata, però, sono stati i formaggi del Grappa e della montagna italiana e i produttori; molti i malghesi del Massiccio del Grappa presenti all'inaugurazione e alle premiazioni del Con-



corso dei formaggi Bastardo e Morlacco del Grappa, che ha messo in luce da una lato le numerose difficoltà che devono affrontare i produttori delle aree montane, dall'altra l'eccellente qualità dei formaggi proposti e il loro forte legame con il territorio.

Tra i premiati della sezione Bastardo del Grappa al primo posto Malga Cason del Sol, al secondo Malga Pat e al terzo posto a parimerito Malga Monte Asolone e Malga Coston da Quinto. Sul podio della sezione Morlacco del Grappa, primo premio per Malga Paradiso, secondo premio a Malga Piz e terzo premio a parimerito per Malga Val dee Foie e Malga Gasparini. Importante anche la partecipazione al 12° Concorso dei formaggi della Montagna Italiana, al quale hanno partecipato produttori da Campania, Alto Adige, Trentino, e Veneto. I vincitori sono stati i seguenti: primo premio per il Caseificio D&D sas di Cecca Luigi di Calitri (Av), la Latteria Tre Cime - Mondolatte di Dobbiaco (Bz) e l'Azienda Agricola Liliana di Gosaldo (Bl), al secondo posto Malga Dosso di Sotto di Asiago (Vi) e al terzo posto Malga Biancoia di Lusignana Conco (Vi). Infine sono state assegnate anche due Menzioni Speciali a Malga Marcai di Levico Terme (Tn) e a Malga Valles Alto di Falcade (Bl).



MADE IN MALGA 2025

OLTRE 150 MILA VISITATORI AD ASIAGO PER L'EVENTO NAZIONALE DEI FORMAGGI DI MONTAGNA

Presenti 120 espositori provenienti dalle montagne di tutta Italia, con ben 36 degustazioni guidate

Asiago si conferma capitale dei formaggi di montagna. La 13^a edizione di Made in Malga si è conclusa con numeri da record: più di 150 mila visitatori, la presenza di 120 espositori provenienti dalle montagne di tutta Italia e ben 36 degustazioni guidate tra Masterclass, Asiago Experience ed Eventi Despar. Naturalmente, come consuetudine, protagonisti dei due weekend consecutivi, dal 5 al 7 e dal 12 al 14 settembre, sono stati i formaggi veneti, ricercati da molti visitatori, anche da fuori regione, lungo le vie e le piazze del centro, che per l'occasione si sono trasformate in un grande palcoscenico del gusto, accogliendo migliaia di appassionati e curiosi che hanno potuto scoprire i sapori autentici della montagna.

Il cuore della manifestazione è stato la mostra mercato, con i migliori produttori caseari e artigiani del gusto.

L'Osteria di montagna in Piazza Carli ha offerto piatti tipici e reinterpretazioni creative a base di Asiago Dop e altre eccellenze alpine, mentre il Mountain Beer Festival ha animato i giardini della piazza con birre artigianali, aperitivi musicali e DJ set. Grande partecipazione anche per le Masterclass e le degustazioni guidate, che hanno condotto il pubblico



in un viaggio sensoriale tra le Alpi e non solo, grazie ad abbinamenti esclusivi con vini estremi e specialità internazionali. Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago, main partner della manifestazione,

con al fianco ARAV, ha proposto un ricco calendario di attività: dall'ASIAGO POINT alla prima edizione di Voci di Malga, fino al ritorno di Asiago Experience.

Made in Malga 2025 si è quindi chiusa come un'edizione in forte crescita, capace di unire tradizione e innovazione, raccontando attraverso il gusto la ricchezza delle montagne italiane e trasformando Asiago in una vetrina internazionale delle eccellenze casearie.

L'appuntamento, quindi, è per il 2026: dal 4 al 6 settembre e dall'11 al 13 settembre. Entusiasta dell'ottima riuscita dell'evento il sindaco di Asiago, Roberto Rigoni Stern: "Il successo straordinario di Made in Malga 2025 conferma come la valorizzazione delle nostre eccellenze casearie

sia la leva perfetta per attrarre turismo di qualità.

Questa edizione dimostra che settembre è ormai una stagione turistica consolidata e di grande richiamo per l'Altopiano. Il nostro impegno sarà quindi quello di potenziare sempre più questo evento, facendo di tutto il mese di settembre un periodo di attività, all'insegna dell'autenticità e dei sapori della nostra montagna".

Parole cui fa eco anche il presidente di ARAV, Floriano De Franceschi: "La piazza di Asiago è sempre coinvolgente e rappresenta un approdo irrinunciabile per gli allevatori, in particolare per chi crede, come noi, nella necessità di lavorare sulla qualità del latte, quindi sulle produzioni di montagna e, senza dubbio, sul benessere animale e la sostenibilità ambientale, concetti sempre più nelle corde anche dei cittadini consumatori".



Matteo Crestani

BUE GRASSO 2025

GRANDE SUCCESSO PER IL TRADIZIONALE EVENTO BASSANESE

Animali protagonisti di una splendida giornata tra fattoria e laboratori didattici

Le aspettative sono state assolutamente tradite. La prima volta di ARAV alla Fiera Franca – Concorso Bue Grasso 2025, che si è svolta a Bassano del Grappa (Vi) ai primi di ottobre, infatti, si è rivelata un vero successo.

La Fattoria di Italialleva ha catturato la curiosità e l'attenzione degli oltre 250 piccoli studenti delle scuole locali che l'hanno visitata, che non hanno mancato di rivolgere domande al personale presente, per saperne di più sugli animali, il loro comportamento e come si svolge il processo produttivo.

"Questa prima occasione a Bassano del Grappa – spiega il presidente De Franceschi – è stata decisamente positiva, sia in termini di partecipazione, non solo degli studenti, ma anche della cittadinanza, nonché per l'attenzione dimostrata dai visitatori. Un valore aggiunto, questo, che non va dato per scontato, in quanto

trovare cittadini e giovani che vogliono approfondire tematiche relative al mondo animale, produttivo e alimentare è tanto importante quanto difficile". Occhi puntati al benessere animale. I visitatori della Fiera Franca – Concorso Bue Grasso 2025 hanno dimostrato grande attenzione a come gli animali venivano trattati dagli operatori di ARAV e il risultato è stato premiato senza indugio. Proprio gli animali della Fattoria di Italialleva, infatti, sono stati i protagonisti della giornata, con al fianco i laboratori didattici Semi'nsegni proposti da Coldiretti Vicenza e che hanno catalizzato l'interesse dei più piccoli, con al seguito nonni e famiglie. Divertimento e formazione in primo piano. "Attraverso i laboratori didattici ed il mercato



a km0 – prosegue il presidente De Franceschi – siamo riusciti ad avvicinare le giovani generazioni al consumo di prodotti genuini e locali, nonché a far comprendere quanto sia importante il rapporto con la terra ed i valori che il mondo rurale rappresenta da sempre, primo fra tutti la famiglia quale perno della società".

"Il Concorso Bue Grasso – conclude il presidente De Franceschi – oltre a rappresentare uno degli eventi della tradizione vicentina e veneta, in cui l'agricoltura e l'allevamento si approcciano ai cittadini facendo conoscere quanto sia duro, ma anche ricco di soddisfazioni, il lavoro nei campi, è anche un importante momento di confronto per gli addetti ai lavori, un momento in cui ci si ferma a riflettere sulla qualità del lavoro svolto e si pongono obiettivi di crescita sempre più ambiziosi".





Liquid Winter

Accendi l'inverno

Affronta l'inverno valorizzando al meglio i tuoi foraggi. Liquid Winter, con la sua formulazione a base di zuccheri diversificati, glicerolo e maltodestrine, è pensato per supportare la mandria nei mesi più freddi, favorendo la digeribilità della fibra ed esaltando il valore della razione.



sugarplus.it

Contatta lo 051 27 70 42

La gamma di mangimi liquidi Sugar Plus
è commercializzata da ED&F MAN srl

ED&F
MAN

**SUGAR
PLUS** Ⓡ