

VALLEVATORE *veneto*

INFORMAZIONI TECNICHE



ECONOMICHE E DI ATTUALITÀ



VALLEVATORE
veneto

1.2026

SOMMARIO

3	EDITORIALE ARAV: elemento funzionale alla resilienza delle stalle venete
4-5	PASSIONE VENETA 2026
6-8	PASSIONE VENETA. Allevatori "Manager del DNA"
9	PASSIONE VENETA. Gli allevatori veneti premiati
10-11	PROGETTO DI.L.CA.VE. "Valori e Autenticità" in campo
12	SANT'ANTONIO ABATE ARAV alla XIX Giornata dell'Allevatore
13	LATTERIE VICENTINE Inaugurato il nuovo caseificio per il Grana Padano
14-15	117 ^a FIERAGRICOLA VERONA
16	AGRIMONT 2026
17-19	INCONTRI TERRITORIALI PROGETTO STALLA SANA

L'Allevatore Veneto
n. 1/2026

**Informazioni tecniche,
economiche e di attualità
a cura dell'Associazione Regionale
Allevatori del Veneto**

Programma di assistenza tecnica
specialistica nel settore zootecnico
(LR n. 40/2003, art. 65 bis).
Attività realizzata con il contributo
della Regione Veneto

Coordinamento
Floriano De Franceschi
Presidente Arav
Walter Luchetta
Direttore Arav

Direttore editoriale
Floriano De Franceschi

Redattore capo
Matteo Crestani

CRONACHE
Periodico - Aut. Trib. n. 6
del 20/11/14
Direttore responsabile:
Barbara L.
Redazione e Amministrazione:
Media

Stampa
Nuova Grafica


Associato
All'Unione Stampa Periodica Italiana
(USPI)





ARAV: elemento funzionale alla resilienza delle stalle venete

Il settore lattiero-caseario del Veneto sta attraversando una delle fasi più complesse della sua storia recente. Il comparto si trova stretto in una morsa tra l'eredità della crisi pandemica e l'instabilità geopolitica globale. I conflitti bellici in corso hanno innescato un "effetto domino" sui mercati internazionali, determinando **rincari senza precedenti per le materie prime**, con una estrema volatilità dei costi energetici. Per un allevamento da latte, dove l'energia è fondamentale per la mungitura e la refrigerazione, queste voci di spesa gravano pesantemente sui bilanci aziendali, mettendo a rischio la marginalità delle nostre imprese.

In questo scenario critico, **ARAV vuole porsi quale elemento funzionale della resilienza delle stalle venete**. L'Associazione, infatti, non agisce solo come organo di rappresentanza, ma prima di tutto rinnova quotidianamente l'obiettivo di essere centro di competenza strategica che guida gli allevatori verso la modernizzazione. La **parola d'ordine è efficienza: ottimizzare i processi per produrre meglio con meno risorse**. Attraverso consulenze tecniche mirate e l'analisi dei dati aziendali, ARAV permette alle stalle venete di affrontare i costi elevati trasformando la crisi in un'opportunità di innovazione tecnologica.

Un focus imprescindibile è quello sul benessere animale e sulla sostenibilità ambientale. La nostra Associazione, perché ciascun Socio deve

sentirla propria, supporta le aziende nell'adozione di protocolli rigorosi che garantiscono agli animali standard di vita elevati, consapevoli che una vacca sana e meno stressata è anche più produttiva e richiede meno trattamenti farmacologici. Parallelamente, **la sostenibilità non è più solo un obbligo normativo, ma un valore aggiunto**: la gestione corretta dei reflui, la riduzione dell'impronta di carbonio e il miglioramento dell'economia circolare in stalla sono obiettivi concreti che ARAV promuove quotidianamente. Al centro di questo ecosistema di eccellenza si colloca il nostro **Laboratorio, fiore all'occhiello tecnologico per l'intera regione**. Ogni giorno vengono effettuati in questa struttura migliaia di controlli indispensabili per certificare la qualità e la sicurezza del latte veneto. Attraverso analisi chimiche e microbiologiche d'avanguardia, il laboratorio fornisce agli allevatori parametri precisi sulla salute del patrimonio zootecnico e sulle caratteristiche nutrizionali del prodotto. È proprio grazie a questo monitoraggio costante e capillare che il consumatore finale può avere la certezza di portare in tavola un latte che non è solo buono, ma è il risultato di una filiera trasparente, sicura e profondamente radicata nel territorio veneto. In un mondo che cambia rapidamente, la sinergia tra allevatori e ARAV rappresenta la miglior difesa per un patrimonio economico e culturale inestimabile.

PASSIONE VENETA 2026

Cresce l'attenzione dei cittadini per gli allevamenti

Passione Veneta, la due giorni realizzata tra fine febbraio e inizio marzo in collaborazione con **Lattebusche**, **Caseificio Sociale Ponte di Barbarano**, **Latteria Soligo**, **Latterie Vicentine**, **Consorzio Grana Padano**, **Consorzio Formaggio Asiago Dop**, **Aprolav** ed **Onaf**, nell'ambito di **VicenzaAgri**, ha confermato il successo delle precedenti edizioni. Nel padiglione 6 della Fiera di Vicenza si sono alternate la mostra mercato dei for-



maggi ed eccellenze venete, con degustazioni guidate dei migliori formaggi veneti a latte crudo, le ec-

cellenze dell'agricoltura contadina con il mercato di **Campagna Amica Vicenza**. E, per intrattenere famiglie



Lo stand di Latterie Vicentine



Lo stand di Lattebusche



Lo stand del Caseificio Sociale Ponte di Barbarano



Lo stand di Latteria Soligo



Lo stand di Aprolav



I laboratori di Coldiretti - Campagna Amica Vicenza

e bambini, all'insegna della biodiversità e dell'agricoltura circolare, i laboratori proposti da **Coldiretti Vicenza** ed il Battesimo della Sella. ARAV, inoltre, ha portato in Fiera a Vicenza la **Fattoria di Italiasleva**, con le razze bovine: Bruna, Burlina, Frisona, Pezzata Rossa, Rendena, Piemontese, Angus e Hereford; ovicaprine: Alpagota, Foza, Lacaune e Camosciata delle Alpi, nonché gli Alpaca, l'Asino Amiatino e Mini pony. "Un appuntamento, quello con **Passione Veneta**, che vede ARAV ed AIA da anni impegnate – spiega il **presidente Floriano De Franceschi** – e rappresenta un'opportunità per gli allevatori veneti e le migliaia di appassionati del settore. Richiamare in Fiera a Vicenza così tante persone, infatti, ci dà una grande carica e ci porta a guardare al futuro con pragmatismo ed un rinnovato entusiasmo. I nostri consolidati partner rendono ancor più qualificato l'evento, nell'ambito del quale erano previsti momenti di informazione e formazione, laboratori didattici ed un'esposizione di animali per le famiglie ed i più piccoli. Non è mancato, inoltre, l'appuntamento con il Salone della Zootecnia, che ha ospitato numerosi espositori con le ultime novità in fatto di attrezzature per gli allevamenti". Sabato 28 febbraio, sempre in Fiera di Vicenza, si è svolto il convegno, promosso da ARAV sul tema "Milk 4 cheese: strategie per il miglioramento della resilienza degli allevamenti di vacche da latte", di cui diamo ampio spazio di seguito. Al termine dell'incontro è avvenuta la consegna del Premio Benessere Animale agli allevatori che nel 2025 si sono distinti in termini di risultati di valutazione Classyfarm e nei Controlli Funzionali e di un riconoscimento al Personale dipendente di ARAV andato in pensione nel 2025.

Premio Pensionati 2026



Fabrizio Bassani



Patrizia De Silvestro



Paolo Giusto

ALLEVATORI “MANAGER DEL DNA” L’intelligenza artificiale entra in stalla

“Non possiamo rinunciare al latte crudo, perché un prodotto standardizzato non ha personalità. Siamo l’unico paese al mondo che ha deciso di penalizzare i formaggi a latte crudo, generando costi enormi a carico delle imprese, con il rischio di perdere fette di mercato di produzioni d’eccellenza”. Con queste parole l’Assessore Regionale all’Agricoltura, Foreste, Montagna, Politiche Venatorie e Pesca, Dario Bond, è intervenuto lo scorso 28 febbraio in occasione del convegno “MILK 4 CHEESE: strategie per il miglioramento della resilienza degli allevamenti di vacche da latte” promosso da ARAV e AIA nell’ambito di **Passione Veneta 2026 - Il Salone della**

Zootecnia. .

Il settore allevatorio in Veneto è in pieno fermento, come ha evidenziato l’Assessore Bond: “Ci sono molte richieste di giovani che vogliono intraprendere questo mestiere difficile, ma purtroppo le risorse a disposizione sono limitate. Per questo, già nei prossimi giorni, interpellerrò il Ministro competente Lollobrigida, affinché trasferisca al Veneto le risorse non indifferenti che altre otto regioni non hanno impiegato”.

Un fermento di cui, almeno in parte, ARAV sente di potersi assumere la paternità, come ha evidenziato il **presidente di ARAV, Floriano De Franceschi** in apertura dell’incon-



Il Presidente di ARAV, Floriano De Franceschi



L’Assessore Regionale all’Agricoltura, Foreste, Montagna, Politiche Venatorie e Pesca, Dario Bond



Il numeroso pubblico intervenuto al convegno in Fiera a Vicenza



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



Il dr. Andrea Rosati, segretario generale della Federazione europea di scienze animali (Eaap)



Il prof. Samuele Trestini del Dipartimento Tecnico e Sistemi Agro-Forestali dell'Università di Padova

tro: “Da anni abbiamo reso i nostri incontri sempre più divulgativi, consapevoli dell’importanza di avvicinare il consumatore alle imprese, per far comprendere, senza veli, come si svolge il lavoro nelle nostre stalle e trasmettere messaggi chiari e precisi sul percorso di qualità intrapreso e sulla centralità del benessere animale. E questo si è concretizzato grazie ad un’attenzione crescente alla genetica, al rapporto costante con il mondo della ricerca universitaria e al sostegno della biodiversità di cui i nostri territori sono ricchi”.

Tutto ciò è reso possibile anche dai dati quotidianamente raccolti nelle **stalle venete, come ha spiegato il prof. Massimo De Marchi del Dipartimento Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente dell'Università di Padova**, sottolineando il fatto che la qualità del latte condiziona la resa. “Oltre il 60 per cento del nostro latte è destinato, attraverso la caseificazione, alla produzione di formaggi DOP, STG e PAT (Produzioni Agroalimentari Tradizionali). E l’importanza dei numeri è presto svelata – spiega il prof. De Marchi – se pensiamo che un latte con lo 0,16 per cento in più di proteine è in grado di aumentare dello 0,20 per cento la resa casea-

ria. Analogamente, una maggior consistenza del coagulo porta a produrre più formaggio. Gli allevatori veneti fanno ogni giorno uno straordinario lavoro di stalla, operando sul benessere animale e sulla riduzione dello stress a cui gli animali, specie nel periodo estivo, sono sottoposti. Intervenire sui versanti della genetica, della nutrizione, del benessere animale e dello stress da caldo, infatti, significa avere animali più sani, meno esposti alle patologie, meno sottoposti a terapie antibiotiche e, in definitiva, più produttivi. Nei nostri caseifici c’è ancora da lavorare in fatto di innovazione, fondamentale per la competitività dell’industria lattiero-casearia e per la restituzione di valore alla filiera attraverso l’implementazione di tecnologie innovative e l’adozione di moderni sistemi di pagamento latte qualità. Appare indispensabile, quindi, dare priorità ad un percorso di formazione e trasferimento del know-how agli operatori del settore”.

Gioca un ruolo fondamentale la genetica, come illustrato nel corso del convegno coordinato dal **direttore di Arav, Walter Luchetta**, dal **dr. Andrea Rosati, segretario generale della Federazione europea di scienze animali (Eaap)**: “Dobbiamo pas-

sare da produrre di più a produrre in modo più efficiente ed efficace. Pensando all’aumento del costo dei mangimi, considerando che l’alimentazione dei bovini rappresenta il 50-60 per cento dei costi, alimentare correttamente gli animali si traduce in un risparmio di 1-1,5 kg di sostanza secca al giorno per capo. Su una stalla media di cento capi significa risparmiare ogni anno oltre 36500 kg di alimento. Stesso discorso può essere fatto pensando alle spese veterinarie. Oggi il test genomico ci fornisce dati precisi sulla resistenza a mastiti e cellule somatiche, patologie podali (zoppie) e malattie metaboliche (chetosi, metriti), quindi è possibile selezionare animali con un sistema immunitario naturalmente più forte. Questo permette di avere una vacca più sana, che resta in stalla per più lattazioni, spalmando il costo di allevamento della vitella su più anni. Inoltre, risponde perfettamente alle richieste etiche dei consumatori, in termini di benessere animale e filiere antibiotic-free. Analogamente, una vacca che vive e produce più a lungo “spalma” le emissioni della fase di accrescimento (quando non produceva) su molti più litri di latte, fermo restando che la causa dell’inquinamento globale



Il dr. Giampaolo Gaiarin, referente della filiera casearia di Slow Food Italia



Il dr. Walter Luchetta, direttore di ARAV



Claudio Destro, vicepresidente dell'Associazione Italiana Allevatori

non sono certo gli allevamenti, come da più parti dimostrato.

In definitiva, possiamo affermare che il futuro non si corregge in stalla, ma si programma nel Dna: la genetica permette di mappare e selezionare le proteine specifiche del latte, di aumentare la produzione in chilogrammi di grasso e proteine. In questo modo l'allevatore si vedrà remunerare il latte non per "volume di liquido", ma per la materia utile alla trasformazione casearia".

Una rivoluzione fondamentale, quella di cui si è parlato in Fiera a Vicenza, specie se si pensa all'instabilità dei mercati. Sul tema è intervenuto il **prof. Samuele Trestini del Dipartimento Tecnico e Sistemi Agro-Forestali dell'Università di Padova**, che ha evidenziato come la gran parte dell'Europa ha ammentato la produzione del latte, perciò non possono non preoccupare i crescenti costi di produzione, "influenzati – ha spiegato il prof. Trestini – dal metodo di produzione, dalla qualità della materia prima, dalle tecnologie adottate e dall'efficienza in generale. Da indagini recentemente effettuate su 250 allevamenti risulta che le imprese più piccole hanno maggiori costi sul lavoro, in quanto sono meno efficienti. Nel 2025 il

prezzo del latte è stato superiore agli indici dei principali fattori di produzione (energia, spese veterinarie, mangimi, beni strumentali e costruzioni agricole), ma negli ultimi mesi la situazione è profondamente mutata e la marginalità si è pesantemente ridotta. A fronte di questa situazione il Veneto, nel 2020, è stato la prima Regione ad aver pensato ad un fondo di stabilizzazione, ma lo stesso è attivo per 2,2 milioni di euro solo nelle province autonome di Trento e Bolzano. Questo fondo sarebbe stato prezioso per i nostri allevamenti, consentendo di ammortizzare le perdite". E come se questa situazione non bastasse, si è aggiunta la demonizzazione del latte crudo, come ha sottolineato il **dr. Giampaolo Gaiarin, referente della filiera casearia di Slow Food Italia**. "Sul latte crudo è stata condotta una disinformazione vergognosa – chiosa Gaiarin – stigmatizzando l'escherichia coli nei formaggi (3,1 casi ogni 100 mila persone, con una mortalità dello 0,25 per cento), ma non dicendo che nel 2023 in Europa ci sono zoonosi con un'incidenza decisamente maggiore, quali la campilobatteriosi (45,7 casi su 100 mila persone) e la salmonellosi (18 casi su 100 mila persone). Se il futuro andrà nella

direzione del trattamento termico del latte significa distruggere le Dop, quindi la biodiversità dei nostri territori. Non solo, ciò si tradurrà anche nel raddoppio dei costi energetici di trasformazione, nel maggior consumo di acqua e nell'appiattimento degli aspetti organolettici. Un percorso che sarebbe distruttivo per il nostro Paese e le nostre eccellenze lattiero casearie".

A concludere i lavori della giornata è stato **Claudio Destro, vicepresidente della Associazione Italiana Allevatori**, che si è soffermato sulle sfide che attendono il settore allevatorio e sull'esigenza che lo stesso sia supportato dalle istituzioni. "Il patrimonio bovino del nostro Paese è rimasto invariato negli ultimi anni – ha concluso Destro – ma il numero delle imprese si è drasticamente ridotto. Questo significa che molte famiglie hanno deciso di dedicarsi ad altro, abbandonando il territorio a sé stesso e non salvaguardando le nostre tradizioni. Non possiamo permettere che tutto questo avvenga, perciò occorre che le istituzioni e la politica reagiscano in modo deciso per salvaguardare un settore che non può essere lasciato solo".

GLI ALLEVATORI VENETI PREMIATI

Al termine del convegno, il Presidente di ARAV, Floriano De Franceschi e il Direttore Walter Luchetta, hanno consegnato il Premio BENESSERE ANIMALE agli allevatori che nel 2025 si sono distinti in termini di risultati di valutazione Classyfarm e nei Controlli Funzionali.



Azienda Campogallo società agricola di Vicenza
riceve il Premio Benessere animale 2025 Razza Frisona oltre 200 vacche



Azienda Cà Mascari società agricola di Vicenza
riceve il Premio Benessere animale 2025 Razza Bruna



Azienda Rosset Ennio di Belluno
riceve il Premio Benessere animale 2025 Razza Pezzata Rossa



La Pineta di Rampazzo Stefano e Claudio di Vicenza
riceve il Premio Benessere animale 2025 Razza Frisona fino a 100 vacche



Azienda Francescato Moreno di Vicenza
riceve il Premio Benessere animale 2025 Razza Rendena



Azienda Sambugaro Filippo di Padova riceve il Premio Benessere animale 2025
Razza Frisona da 100 a 200 vacche



Rossato Brunone di Quinto Vicentino, classe 1946, riceve il Premio Fedeltà,
da oltre 40 anni aderisce alle attività istituzionali dei Controlli Funzionali

Premio Fedeltà



Il progetto **D.I.L.C.A.V.E. “Valori e Autenticità”**, finanziato, in applicazione del **D.M. n. 0461776 del 18 settembre 2024**, nell’ambito del Contratto di Distretto del Distretto del Cibo Lattiero-Caseario del Veneto, ha avviato ufficialmente le attività di ricerca scientifica nel settembre 2025. L’obiettivo del progetto è valorizzare la filiera lattiero-casearia veneta, rendendola un punto di riferimento per sostenibilità, innovazione e qualità. Attraverso interventi coordinati e l’impiego di tecnologie avanzate, la ricerca si integra con le migliori pratiche aziendali per costruire un sistema produttivo sempre più efficiente, resiliente e attento all’ambiente.

I risultati attesi riguardano il miglioramento della qualità e della sicurezza dei prodotti, una maggiore competitività delle imprese e una risposta concreta alla crescente domanda dei consumatori per alimenti sostenibili, tracciabili e autentici.

Le attività di ricerca saranno svolte dall’Università di Padova e, nello specifico, da docenti e ricercatori che afferiscono ai quattro Dipartimenti del Campus di Agripolis: **Il Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE)** che ha assunto il ruolo di capofila, con il coordina-

PROGETTO D.I.L.C.A.V.E.

“Valori e Autenticità” in campo

mento del Prof. Alessio Cecchinato, il **Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute (MAPS)**, il **Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione (BCA)** e il **Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali (TESAF)**.

Il progetto si articola in tre sezioni strategiche, pensate per accompagnare l’intera filiera lattiero-casearia veneta verso un modello più sostenibile, sicuro e orientato alla qualità. **La prima sezione è dedicata alle innovazioni per la sostenibilità am-**

bientale, economica e sociale. Le attività mirano a ridurre l’impatto ambientale degli allevamenti, migliorare l’efficienza produttiva e rafforzare la competitività delle aziende. Tra le azioni principali rientrano la valorizzazione delle risorse foraggere locali, l’introduzione di colture alternative più resilienti, lo sviluppo di strumenti per il monitoraggio del benessere animale e la riduzione delle emissioni, oltre alla gestione sostenibile degli effluenti e dei sottoprodotti. Un’attenzione



specifica è rivolta anche alla raccolta e analisi di indicatori di sostenibilità di una produzione di Asiago DOP, rappresentativa per l'intero distretto, per supportare decisioni basate su dati oggettivi e favorire un miglioramento continuo della filiera.

La seconda sezione è orientata al **miglioramento della salubrità e della sicurezza dei prodotti lattiero-caseari**. Il cuore delle attività è l'applicazione di una tecnologia innovativa a infrarossi quale trattamento di risanamento del latte crudo, finalizzata a ridurre la carica microbica e inattivare eventuali patogeni, mantenendo al tempo stesso le caratteristiche qualitative del prodotto. Sono previsti studi di quantificazione della shelf-life, analisi avanzate della microflora mediante approcci di metagenomica e coltura, e test sperimentali per lo studio del potenziale di inattivazione di microrganismi target. I risultati consentiranno di offrire prodotti sicuri, in linea con le aspettative di consumatori sempre più attenti alla qualità e alla sicurezza alimentare.

La terza sezione si concentra sulle **innovazioni per migliorare la qualità dei prodotti lattiero-caseari**, sia dal punto di vista nutrizionale sia sensoriale. Le attività includono lo studio delle relazioni tra genetica animale e qualità del latte, la sperimentazione di coagulanti vegetali come alternativa sostenibile al caglio tradizionale, lo sviluppo di ingre-

dienti funzionali a base vegetale e l'adozione di sistemi ottici per il monitoraggio in tempo reale dei processi di trasformazione. Queste innovazioni permettono di valorizzare le produzioni locali, rafforzare l'identità del territorio e rispondere alle nuove esigenze del mercato, mantenendo un forte legame con la tradi-

zione casearia veneta.

In definitiva quindi, attraverso innovazione, ricerca, multidisciplinarietà e collaborazione tra mondo scientifico e imprese, il progetto contribuirà a costruire una filiera lattiero-casearia sempre più sostenibile, sicura e competitiva. Un percorso che valorizza il territorio e rafforza la

DI.L.CA.VE.

Cos'è

Il Distretto Lattiero Caseario del Veneto - DI.L.CA.VE., è stato costituito il 12 aprile 2022 (e riconosciuto con Decreto regionale n. 81 del 08/06/2022) per raggruppare i vari attori della filiera lattiero casearia veneta, incentivando la coesione tra di essi, valorizzando i prodotti e promuovendo l'innovazione e la ricerca per il settore e riconosciuto. Rappresenta la stragrande maggioranza del latte veneto, comprendendo tutta la filiera a partire da aziende agricole, aziende di trasformazione (cooperative e private), enti di assistenza tecnica, enti di ricerca, innovazione e Università, fino alla promozione con i Consorzi di Tutela.

Il comparto lattiero caseario è tradizionalmente radicato nella nostra regione, anche grazie alla morfologia del territorio stesso. Basti pensare che il Veneto, producendo il 9% della produzione nazionale, si colloca al terzo posto sul podio dei principali produttori di latte dopo Emilia Romagna (16%) e Lombardia (47%).

La regione vanta la produzione di ben otto tipologie di formaggi DOP (Asiago, Casatella Trevigiana, Grana Padano, Montasio, Monte Veronese, Piave, Provolone Valpadana e Taleggio), una tipologia identificata come STG (Mozzarella), nonché cinque Produzioni Agroalimentari Tradizionali - PAT (Bastardo del Grappa, Casel, Formaiolo Imbriago, Malga Bellunese, Morlacco del Grappa), prodotti apprezzati e invidiati per l'eccellente qualità e le inconfondibili caratteristiche.

Il Direttivo

Presidente:

Borga Terenzio

Vicepresidenti:

De Cet Modesto

De Franceschi Floriano

Consiglieri:

Benvegnù Roberto

Brugnera Lorenzo

Calliman Alessandro

Cecchinato Alessio

Cobalchini Francesco

Puozzo Gianluca

Revisore Legale:

Lorenzon Adriano

Segretario:

Bernardi Bruno



Vendita materiale seminale e prodotti zootecnici

Diego Tessari - 336.358923

Mirco Poli - 337.1108752

Gianluca Bordin - 331.2404753

Guglielmo Zanotto - 333.6262244

Alberto Rossa - 335.7630744

Raccolta vacche - vitelli

Thomas Pedron - 348.2868605

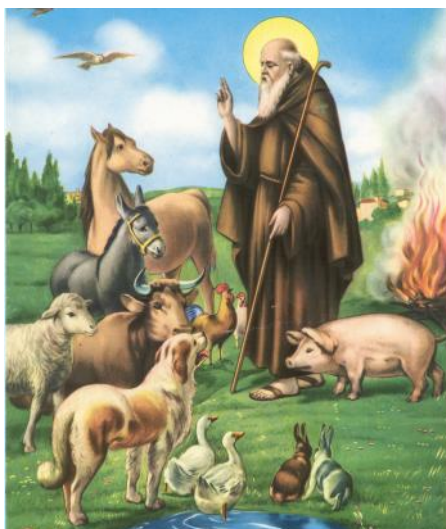
Giancarlo Passarini - 348.2889314

Recapito Vicenza:

0444 396931

Recapito Feltre (BL):

0439 310383



“Con grande emozione abbiamo preso parte ad uno degli appuntamenti che sta più a cuore agli Allevatori, la Giornata dell’Allevatore, che celebra Sant’Antonio Abate, il Santo protettore degli animali. Un’occasione per fermarci a riflettere sul ruolo sociale della nostra professione e sulla necessità che le istituzioni siano sempre più sensibili verso questa attività che non può essere considerata alla stregua di molte altre realtà commerciali, ma rappresenta un punto di riferimento irrinunciabile del Made in Italy e delle tipicità che rendono distintivi ed unici i nostri territori”. Così il **presidente di ARAV, Floriano De Franceschi**, ha commentato la XIX Giornata dell’Allevatore svoltasi il 17 gennaio scorso a Roma e che ha visto il momento più intenso con la santa messa all’Altare della Cattedra, nella Basilica di San Pietro, celebrata dal Vicario Generale di Sua Santità per la Città del Vaticano, il **card. Mauro Gambetti**, alla presenza di una delegazione di **oltre 170 allevatori veneti**.

AIA, che organizza da sempre questo importante appuntamento, ha portato in Piazza Pio XII la “Fattoria sotto il cielo”, un’esposizione degli animali rappresentativi degli alleva-

SANT’ANTONIO ABATE

ARAV alla XIX Giornata dell’Allevatore

menti italiani e dell’importante lavoro che quotidianamente gli allevatori svolgono prendendosi cura di loro con attenzione ed una crescente sensibilità.

“Non possiamo dimenticare che siamo imprenditori – ha spiegato il **presidente di AIA, Roberto Nocentini** – per questo accogliamo con grande attenzione delle recenti parole del Santo Padre: l’economia non vale in sé, ma per quanto tutela dignità umana e Creato. E il successo non si misura unicamente sul guadagno, ma anche sulla capacità di generare sviluppo e coesione sociale”. Ed ancora: “Il mondo, quindi, ha bisogno di imprenditori al servizio del bene comune, e noi allevatori vogliamo confermare la nostra scelta di lavorare per contribuire a realizzare prodotti che costituiscano un cibo giusto e sufficiente per il maggior numero di persone”.

È stato come sempre molto intenso, ma anche scenografico, il momento rappresentato dalla sfilata di cavalli e cavalieri lungo Via della Concilia-

zione, così come la benedizione degli animali in Piazza Pio XII.

“La Giornata ci ha permesso di riflettere sul momento complesso che il settore zootecnico sta vivendo – conclude il presidente De Franceschi – ma siamo abituati ad affrontare le difficoltà ed a pensare al futuro con ottimismo, orientandoci sempre ad investire per continuare a crescere e garantire ai cittadini consumatori le produzioni di qualità che ci contraddistinguono”.

Nel corso della Santa Messa, il presidente di ARAV De Franceschi, ha guidato la folta delegazione veneta, che ha portato all’altare alcune eccellenze lattiero casearie regionali, sinonimo del lavoro instancabile svolto nelle stalle, nei pascoli e nelle malghe.

“Lavoriamo ogni giorno – ha concluso il presidente De Franceschi – per essere garanti di un cibo distintivo, di qualità e salubrità, proveniente da aziende nelle quali si pone il massimo rispetto per il benessere degli animali allevati e per chi vi lavora”.



LATTERIE VICENTINE

Inaugurato il nuovo caseificio del Grana Padano Dop

“Siamo 200 soci custodi di un paesaggio che va dalle colline al cielo. Ogni anno raccogliamo 136 milioni di litri di latte e produciamo 100 mila forme di Grana Padano Dop, 460 mila forme di Asiago Dop, 80 mila forme di altri formaggi e 10 milioni di litri di latte alimentare. Questi sono i pilastri di una storia iniziata 25 anni fa: un’opera sociale che sostiene famiglie, protegge gli ecosistemi e nutre il futuro di questo territorio. Tutto questo è Latterie Vicentine”. Con queste parole il presidente di Latterie Vicentine, Alessandro Mocellin, ha inaugurato lo scorso 1 marzo il nuovo caseificio dedicato alla produzione di Grana Padano Dop nel quartier generale di Bressanvido, in provincia di Vicenza. Un polo produttivo come pochi in Italia, realizzato con un investimento di oltre 17 milioni di euro, e che si sviluppa su una superficie coperta complessiva di 9157 mq, articolata in 3402 mq destinati alla produzione di Grana Padano Dop, 2039 mq di magazzino per formaggi stagionati, 3021 mq per confezionamento e logistica e 695 mq di uffici e aree tecniche.

“La struttura dispone di tre affioratori – aggiunge il presidente Mocellin – delle cisterne in acciaio impiegate per far riposare il latte a circa 10-20 °C per 10-20 ore e separare naturalmente la panna dalla parte magra. Sono essenziali per scremare il latte destinato a formaggi a pasta dura. Ci sono, poi, 48 caldaie in rame, che rappresentano il cuore del nuovo caseificio ed hanno una capa-



La visita del Ministro Francesco Lollobrigida al nuovo caseificio del Grana Padano Dop di Latterie Vicentine

rità di 950 litri di latte crudo parzialmente scremato necessari a produrre due forme da 38 kg ciascuna. Nella sala adiacente, quella di conservazione delle fascere (foto P3010014), si osserva su ciascuna forma la numerazione progressiva e l’identificazione tramite qr code. Dopo due giorni di lavorazione le forme vengono condotte nella salina, dove un impianto moderno, con acqua salata corrente, in modo completamente automatizzato, dispone le forme nelle 11 vasche, ciascuna profonda 2,6 metri e capace di contenere 720 forme.

Al taglio del nastro era presente un ricco parterre di autorità, tra cui il Ministro dell’Agricoltura, Francesco Lollobrigida, che ha elogiato la capacità imprenditiva della cooperativa vicentina, sottolineando la ferma volontà del governo di sostenere questi modelli: “Ribadiamo il nostro impegno strategico al fianco del settore lattiero-caseario. Non ci vogliamo e non possiamo sostituirci alle aziende, a chi quotidianamente inventa e produce, ma camminiamo

insieme”.

Concetti pienamente condivisi anche dal Presidente della Regione Veneto, Alberto Stefani: “Il progetto di Latterie Vicentine è un progetto di sviluppo del territorio con le sue imprese, per questo si caratterizza per un forte contenuto sociale e per la capacità di dare lavoro e produrre una crescita positiva per la collettività”.

L’Assessore all’Agricoltura del Veneto, Dario Bond, non ha celato, però, le difficoltà del settore latte in questo momento e per questo ha annunciato un progetto che gli sta particolarmente a cuore: “Siamo convinti che le aziende venete, così come gli allevamenti, solo assieme possono lavorare e crescere. Bisogna pensare, quindi, ad un fondo mutualistico capace di sostenere le imprese nei momenti di difficoltà come questo. E, facendo pressing sull’Europa, possiamo istituire uno strumento di sostegno capace di restituire agli allevatori fino a 9 centesimi al litro”.

Quattro giornate intense di confronto, tecnica e divulgazione hanno animato il Padiglione 10 nel corso della 117ª edizione di FierAgricola Verona, dove ha trovato posto lo Stand allestito da AIA e ARAV, confermando la manifestazione come uno dei principali punti di riferimento per il settore primario nazionale ed europeo. Un appuntamento che, anche quest'anno, ha saputo mettere al centro il Sistema Allevatori Italia, intrecciando innovazione tecnologica, ricerca scientifica e valorizzazione delle produzioni zootecniche. Il programma di AIA, con la collaborazione di ARAV, svoltosi all'Area Forum dello Stand di ItaliAlleva, ha messo in luce il solido legame tra l'Associazione e il mondo della ricerca, rappresentato dai Dipartimenti DAFNAE e MAPS dell'Università di Padova. Sotto la regia del giornalista Alessandro Fantini, Direttore della rivista on-line Ruminantia, i relatori hanno presentato i

FIERAGRICOLA VERONA

Innovazione, ricerca, genetica e sostenibilità al centro della zootecnia italiana

Progetti SRG01 che mirano a portare innovazione e migliorare l'efficienza delle nostre aziende.

- Il **Prof. Massimo De Marchi** (DAFNAE - Università di Padova) ha presentato il Progetto Blue-Beef, focalizzato sulle strategie per ottimizzare l'uso dell'acqua nelle filiere del bovino da carne e della linea vacca-vitello.
- Il **Prof. Luigi Gallo** (DAFNAE - Università di Padova) ha descritto il Progetto HitHeat, che ha l'obiettivo di fornire soluzioni concrete per contrastare lo stress da caldo nelle stalle di vacche da latte.
- Il **Prof. Massimo De Marchi**

(DAFNAE - Università di Padova) ha illustrato i risultati del Progetto di Innovation Brokering Vene-To-Goat con cui sono stati accesi i riflettori sull'allevamento caprino come strumento fondamentale per il mantenimento dei servizi ecosistemici nel territorio veneto.

- La **Prof.ssa Flaviana Gottardo** (MAPS - Università di Padova) ha fatto il punto sulla evoluzione del Progetto Stalla Sana, che mira allo sviluppo innovative buone pratiche per la gestione della vitellata e la prevenzione di mastiti e patologie podali.





Alla 117ª FierAgricola non poteva mancare la Veterine delle eccellenze casearie venete DOP

La Fiera è stata anche l'occasione per fare il punto sul **miglioramento genetico e sulla digitalizzazione dei servizi**. In questo contesto, ARAV ha collaborato attivamente ai tavoli tecnici con AIA e ANAFIBJ, approfondendo il ruolo degli organismi associativi nell'evoluzione tra SCM e genomica, oltre ai nuovi programmi genetici dedicati ai caratteri funzionali. Di particolare rilievo è stato l'incontro "Sialleva e dintorni", svoltosi giovedì 5 febbraio all'Area Forum. L'evento, realizzato in stretta sinergia tra AIA e il sistema delle ARA (Veneto e Lombardia), ha visto la partecipazione del **tecnico esperto ARAV, Amedeo Damiano**, in qualità di relatore. Questo momento di confronto ha permesso di esplorare a fondo le **potenzialità gestionali della piattaforma informatica SiAlleva, oggi strumento indispensabile a disposizione degli allevatori**. L'obiettivo centrale resta quello di trasformare i dati raccolti quotidianamente in stalla in informazioni strategiche, semplificando gli oneri burocratici e ottimizzando le performance aziendali attraverso strumenti digitali sempre più integrati, intuitivi e orientati al futuro della zootecnia.

Nel corso della manifestazione, il ring prospiciente lo Stand di ItaliAlleva ha ospitato una serie di eventi coinvolgenti e molto partecipati dal pubblico: la gara di giudizio morfologico riservata agli Istituti Agrari, vinta dall'IIS Agrario "Antonio della Lucia" di Feltre; la 23ª edizione dell'European Open Holstein, Red Holstein Dairy Show; il Bruna Show e il Jersey Show; la 55ª Mostra Nazionale del Libro Genealogico di razza Bruna Italiana.

GLI ALLEVATORI VENETI PRESENTI.

Alla 117ª FierAgricola hanno portato in Fiera i loro animali: **Frisona Italiana S.S. Agr. Pezzini Endj e Giuseppe - Valeggio sul Mincio (Vr); Bruna Ponte Vecchio S.S. Soc. Agr. di Curto Stefano - Vidor (Tv); Pezzata Rossa Italiana Soc. Agr. Giulia S.S. - Mogliano Veneto (TV); Rendena Paccagnella S.A.S. - Grisignano di Zocco (VI), Soc. Agr. Rendena San Michele - Gazzo (Pd); Aberdeen Angus Massella Placido Azienda Agricola - Mozecane (Vr); Blonde d'Aquitane Ai Lumini di Sartori Lara e Erbisti Stefania - Brenzone (VR); Capra Camosciata delle Alpi Azienda Aidi di Flavio Sartore - Marano Vicentino; Pecora Alpagota La Selva Nera di Galegaro Giorgio e C. S.N.C.; Pecora Bro-**

gna Società Agricola Guglielmi S.S. - Pescantina (Vr); Pecora Foza e Pecora Lamon Soc. Agr. di Sartori Claudio e Giancarlo - Ferrara di Monte Baldo (VR); Cavallo Agricolo da Tiro Pesante Rapido Bettiol Luca- Preganzoli (TV); Cavallo Murgesse, Cavallo San Fratellano, Cavallo di Catria, Cavallo Bardigiano Le Colline di Rivoli - Rivoli Veronese (VR); Cavallo Haflinger, Cavallo Norico Ranch Eventi di Scattolo Carlo - Castelnuovo del Garda (VR).

Con questa partecipazione, ARA Veneto ribadisce il proprio ruolo di guida tecnica per il territorio, capace di trasferire l'innovazione direttamente dalla ricerca alla realtà produttiva, per una zootecnia veneta sempre più resiliente e competitiva.

La 117ª Fieragricola di Verona si chiude con un messaggio chiaro: **la zootecnia italiana è protagonista di una trasformazione profonda, che unisce innovazione tecnologica, sostenibilità e valorizzazione delle produzioni**. Un settore che guarda al futuro con maggiore consapevolezza, forte di una crescente integrazione tra ricerca, impresa e istituzioni, e che continua a rappresentare un pilastro strategico per l'economia agroalimentare del Paese.



Uno dei workshop realizzati in collaborazione con ARAV

AGRIMONT 2026

Una vitellaia di qualità per l'allevamento del futuro

La crescita degli allevatori è da sempre un punto fermo per ARAV. E, anche in questa 45ª edizione di Agrimont è chiaramente emerso, con il **protagonismo della Fattoria di Itallialleva e due momenti di incontro formativo** promossi dall'Associazione per continuare a lavorare con l'obiettivo di raggiungere risultati sempre migliori negli allevamenti veneti.

“Tutto ciò - spiega il **presidente di ARAV, Floriano De Franceschi** - descrive la fruttuosa collaborazione in corso da tempo tra la nostra Associazione e Longarone Fiere Dolomiti, che ci ha visto ospiti, ad Agrimont, il 14, 15, 20, 21 e 22 marzo scorsi con grandi soddisfazioni. Un sodalizio che si è concretizzato attraverso la Fattoria di Itallialleva, che rappresenta un momento significativo di contatto e conoscenza tra allevatori, cittadini, famiglie e rappresentanze della società civile, che quest'anno ha visto la presenza di animali appartenenti alle principali specie e razze allevate nella provincia di Belluno, con bovini di razza Bruna, Frisone, Pezzata Rossa, Rendena; equidi, tra cui cavalli di razza Haflinger, Arabo e mini horse e asini dell'Amiata; pecore di razza Lamon, Alpagota, Brogna, Foza, Naso Nero e D'Ouessant, capre di razza Camosciata, Girgentana e Maltese, Alpaca, avicoli e conigli”.

E nel palinsesto c'erano anche due importanti convegni su tematiche di attualità moderati dal direttore di ARAV, Walter Luchetta. Il primo **sulla pastorizia**, con relatori il **prof.**



Ezio Busetto, Dirigente dell'Istituto Agrario "Antonio Della Lucia", il prof. Enrico Sturaro, Vice Direttore del Dipartimento DAFNAE dell'Università di Padova e le conclusioni affidate al sen. Luca De Carlo, Presidente della Commissione Agricoltura del Senato della Repubblica. Il secondo **sulla vitellaia**, finalizzato a costruire la mandria di domani attraverso prevenzione e scelte gestionali

oculate, con relatori la **prof.ssa Flavia Gottardo del Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute Maps dell'Università di Padova**, il **dr. Antonio Barberio del Centro specialistico di patologia, allevamento e benessere del bovino dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie** e la **dr.ssa Paola Prevedello, medico veterinario di ARAV.**



GLI INCONTRI TERRITORIALI DEL PROGETTO STALLA SANA

Costruire la mandria di domani. Vitelli, prevenzione e scelte gestionali che fanno la differenza

Il Progetto STALLA SANA diventa operativo nei territori. Dopo la presentazione dei suoi contenuti al Convegno svoltosi in ottobre a Bressanvido (Vi), infatti, ha preso materialmente avvio questo progetto di dimostrazione e validazione di buone pratiche per migliorare la salute e il benessere animale e per rafforzare la resilienza del sistema allevatorio della bovina da latte, approfondendo e mettendo a disposizione delle stalle venete le innovazioni scientifiche su: gestione della vitellaia, monitoraggio e prevenzione della mastite e delle patologie podali.

Con questo spirito, nel mese di marzo, in tutto il territorio veneto è stato proposto un momento di approfondimento sul tema: **“STALLA SANA - Costruire la mandria di domani. Vitelli, prevenzione e scelte gestionali che fanno la differenza”**, che ha coinvolto gli allevatori vicentini l'11 marzo nella Sala Assemblee della Sede ARAV, il 12 marzo i trevigiani e veneziani al Centro Vicinalis a Visnà di Vazzola (Tv), il 15 marzo i bellunesi al Centro Congressi Longarone Fiere Dolomiti, nell'ambito di AGRIMONT, il 16 marzo i padovani e rovigoti nella Sala Consiliare del Municipio di Gazzo (Pd) e il 18 marzo di veronesi al Lem Food & Lounge di San Martino Buon Albergo (Vr). Proponiamo di seguito un approfondimento delle tematiche affrontate dai relatori intervenuti agli incontri. “La vitellaia dev'essere il fiore all'occhiello di ogni allevamento. Per questo occorre aumentare la consapevolezza dell'importanza che riveste



L'incontro svoltosi nella Sala Assemblee della Sede ARAV a Vicenza



L'incontro svoltosi al Centro Vicinalis a Visnà di Vazzola (Tv)

in termini tecnici ed economici – ha spiegato la **prof.ssa Gottardo** - in quanto l'ambito della vitellaia sarà quello più interessato a cambiamenti collegati al benessere animale. Lavorare sulla buona gestione e sul benessere consentirà di ridurre anche l'uso di antibiotico”.

Il progetto “STALLA SANA”, frutto di un confronto iniziato nel 2023 con

le principali latterie cooperative venete e gli allevatori, strutturato nel 2024 e finanziato dalla Regione Veneto nel 2025, nasce per migliorare il benessere animale e contrastare la resistenza agli antibiotici. I partner dell'iniziativa sono Arav, che la propone e la coordina, ed offrirà la relativa consulenza tecnica, nove aziende allevatorie del territorio

veneto, l'Università di Padova, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, i quattro maggiori caseifici cooperativi veneti e Impresa Verde Vicenza che metterà in campo la formazione.

“Ricerca, formazione e consulenza – ha spiegato la prof.ssa Gottardo – sono i tre pilastri di “Stalla Sana” e daranno luogo ad una puntuale comunicazione che sarà poi rivolta all’opinione pubblica. Vitellaia, mammella e piede rappresentano le tre aree su cui il progetto verte, al fine di migliorare il benessere animale, ridurre il ricorso agli antibiotici e rafforzare la redditività aziendale. Le leve su cui il progetto insiste sono le buone pratiche di gestione, per migliorare il benessere animale, l’innovazione e gli strumenti per effettuare una diagnosi precisa ed incrementare la raccolta dati, così da consentire una valutazione tecnico-economica degli interventi adottati”.

Agli allevatori verrà proposto un questionario relativo alla vitellaia, così da individuare le aziende che adottano metodi di gestione del vitello alternativi allo standard (vitello con la madre, vitelli in coppia o gruppo da subito), nonché di monitorare la corretta colostratura, la qualità dei colostri e le caratteristiche delle feci di vitelli in diarrea per l’identificazione degli agenti che l’hanno indotta.

“Parlare di vitelli e vitellaia è importante – ha aggiunto la prof.ssa Gottardo – in quanto il vitello è parte integrante della redditività aziendale e le buone pratiche nella fase giovanile contribuiscono alla credibilità dell’intera filiera (latte e carne). Non dobbiamo mai dimenticare che la vitellaia è il biglietto da visita dell’azienda: mostra la qualità della gestione e la sensibilità al benessere



L'incontro svoltosi al Centro Congressi Longarone Fiere Dolomiti (Bl)



L'incontro svoltosi nella Sala Consiliare del Municipio di Gazzo (Pd)

animale”.

La mortalità dei vitelli e l’uso di antibiotici sono i due elementi che fanno comprendere che la vitellaia non funziona. “L’attenzione alle strutture, alla gestione e all’alimentazione – ha concluso la prof.ssa Gottardo – sono tre capisaldi rispetto alla normativa vigente, ma rispondo anche a criteri legati al benessere animale, nonché ad un efficace lavoro fatto dagli allevatori. La colostratura rappresenta un punto fermo e va effettuata entro le prime sei ore di vita del vitello. Spesso, però, questa prassi resta lettera morta, con la conseguenza che i vitelli sono immu-

nodepressi. Per questo nel 36 per cento degli allevamenti europei ed americani il 10 per cento dei vitelli muore entro i primi 12 mesi di vita. Tra i fattori che influenzano l’insorgere di patologie e la mortalità in vitellaia, non dobbiamo dimenticare l’igiene e cura della zona parto, la qualità del colostro e la sua somministrazione, l’igiene e pulizia dell’attrezzatura utilizzata per la somministrazione del colostro prima e del latte poi, nonché l’igiene e cura delle gabbiette. Per quanto concerne l’alimentazione, invece, occorre somministrare ai vitelli una quantità di latte equivalente al 20% del loro

peso, almeno fino alle quattro settimane di vita, fornire fibra lunga e acqua di abbeverata”.

Concetti, quelli espressi dalla docente dell'Ateneo patavino, ai quali si è collegato anche il **dr. Antonio Barberio del Centro specialistico di patologia, allevamento e benessere del bovino dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie**, sottolineando come “la biosicurezza è uno dei principali strumenti di prevenzione a disposizione degli operatori e delle altre persone che lavorano con gli animali per prevenire l'introduzione, lo sviluppo e la diffusione delle malattie animali trasmissibili da e all'interno di una popolazione animale”.

“Negli allevamenti la biosicurezza si realizza attraverso cinque azioni – ha spiegato il dr. Barberio – con la bio-esclusione, ossia per mezzo di misure finalizzate a prevenire l'introduzione di agenti infetti nell'allevamento, con la bio-compartimentazione, cioè tramite misure per prevenire la diffusione di agenti infettivi nell'allevamento, con il bio-contenimento, misure per prevenire la diffusione di agenti infettivi ad altri allevamenti, con la bio-prevenzione, misure per prevenire la diffusione di agenti infettivi zoonosici all'uomo e, infine, attraverso la bio-conservazione, ossia tramite misure per prevenire la contaminazione ambientale”.

Emerge chiaramente l'**esigenza che nella vitellaia si riduca l'esposizione dei vitelli agli agenti infettivi mediante il controllo delle condizioni ambientali e la verifica dello stato di salute degli animali**. Ridurre la gravità delle malattie implementando l'immunità, quindi ridurre la gravità delle malattie controllando i fattori di stress e monitorare lo stato di salute degli animali mediante un



L'incontro svoltosi al Lem Food & Lounge di San Martino Buon Albergo (Vr)

idoneo sistema di raccolta dati ed analisi di laboratorio.

“Per limitare il rischio di infezioni in vitellaia – ha evidenziato il dr. Barberio – è indispensabile eseguire la compartimentazione in caso di contatto con agenti infettivi, con la suddivisione della vitellaia in sottogruppi per ridurre il rischio di diffusione degli agenti infettivi, effettuare correttamente la pulizia e disinfezione, così da annientare la carica infettante, eseguire correttamente la colostratura e vaccinazione e dei vitelli”. L'importanza dei dati è tornata al centro del dibattito con l'intervento della **dr.ssa Paola Prevedello, medico veterinario di ARAV**, che ha sottolineato come la vitellaia sia il reparto più strategico, ma meno misurato della stalla da latte. “Si tratta di un'area su cui sono puntati i riflettori dell'opinione pubblica e che, nonostante ciò – ha sottolineato la dr.ssa Prevedello – registra una mortalità decisamente alta, che a livello italiano varia dal 7 al 10 per cento, mentre a livello veneto si attesta mediamente intorno al sei per cento. Una mortalità da imputare essenzialmente sulla criticità nella gestione della vitellaia e nella colostratura”. “È necessario agire in alle-

vamento in una maniera assai diversa rispetto all'attuale se vogliamo rispondere a ciò che la filiera da carne richiede. Gli allevatori da ingrasso – ha spiegato la dr.ssa Prevedello – cercano vitelli forti e sani, ben colostrati, svezzati correttamente e con basso rischio sanitario, perché i problemi sanitari nei ristalli rappresentano uno dei principali costi della filiera carne”.

Occorre imparare a sfruttare i dati disponibili, in attesa di fare rete. “Con il progetto “STALLA SANA” – ha concluso la dr.ssa Prevedello – si vuole offrire all'allevatore un report completo sull'efficienza della stalla e sulla qualità dei vitelli. Già oggi, comunque, abbiamo dei dati che possono essere interpretati e ricondotti dalla vitellaia, attraverso le informazioni desumibili dalla Banca Dati Nazionale, attraverso il registro dei trattamenti e tramite Classyfarm, che rappresenta un'importante risorsa di informazioni. Il problema, però, non è la mancanza di dati, ma la loro accessibilità e la possibilità di integrarli e interpretarli. E proprio su questo dobbiamo lavorare”.

Sugar Plus

La scelta
della qualità,
la garanzia della
provenienza

Un viaggio che parte dai porti
del mondo e arriva fino alle tue
stalle. Ogni goccia dei nostri
mangimi liquidi racconta la
cura, la selezione e la dedizione
che mettiamo in ogni prodotto.



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

sugarplus.it

t. 051 27 70 42

SUGAR PLUS