



Editoriale

Il futuro è nelle nostre mani
di *Plinio Vanini e Adriano Zamboni* 1

Agrivaltellina alleva

Ipot fertilità bovina: la neosporosi
di *Paolo De Pedrini* 2

Nuovo indice longevità e nuove proposte
sull'indice di selezione (ITE)
per un riesame degli aspetti morfo-funzionali
di *Cristina Comi* 2

Anagrafe bovine 2

Agrivaltellina produce

Notiziario sulle quote latte
di *Antonello Flammia* 3

Agrivaltellina: il punto di vista di APA

Area tecnica: programma attività 2006
di *Massimo Timini* 4

Obiettivi area CCFF
e Libro Genealogico per il 2006
di *Cristina Comi* 4

Agrivaltellina: il punto di vista di CTCB

I passi del Consorzio
di *Davide Pozzi* 5

Libri genealogici

Verona:
"GRAZIE" agli allevatori della Razza Bruna
a cura di *Gian Mario Tramanzoli* 6

Agrivaltellina comunica

Qualità dei prodotti e commercializzazione
di prodotti certificati
di *Gian Mario Tramanzoli* 7

Tempo libero

Notizie in breve 8

La ricetta
a cura del *Centro di Formazione Professionale* 8

EDITORIALE

Il futuro è nelle nostre mani

a cura di *Plinio Vanini* e Adriano Zamboni***

Cinquanta e dieci anni sono traguardi importanti, ma a noi piace di più considerare questi anniversari come delle tappe di un percorso ancora molto lungo che abbiamo davanti. Volgiamo indietro lo sguardo e come Associazione Provinciale Allevatori e come Consorzio di Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto ricordiamo l'impegno, il lavoro, i successi e anche le delusioni. Ma, soprattutto, ci rivediamo tutti insieme, come ora. Lo spirito che ci ha uniti 50 e 10 anni fa è lo stesso di oggi, collaborare per ottenere quello che ciascuno di noi desidera: un comparto sempre più forte, regole chiare, qualità, efficienza e, perché no, una speranza per il futuro. Il domani ci appartiene e quanto più saremo determinati e uniti tanto più riusciremo a raggiungere gli obiettivi che ci siamo prefissati, senza mai perdere la speranza, senza mai arrendersi. Insieme si è più forti, ci si sostiene l'un l'altro e anche le battaglie più dure si possono vincere, questa nostra breve storia lo dimostra. E allora serve elencare quello che in questi anni abbiamo fatto per i soci e per il comparto, non per tessere le nostre lodi ma per confermare le nostre considerazioni.

L'A.P.A. sin dalla sua nascita si è posta quale interlocutore privilegiato di enti e istituzioni a sostegno della zootecnia di montagna, ottenendo importanti riconoscimenti sul fronte del ruolo svolto dal comparto e conseguendo significativi risultati nel miglioramento genetico. Con gli anni la sua azione si è intensificata e strutturata nella creazione di tre aree di competenza: il S.A.T.A., i Libri Genealogici e il Marketing & Service. Con questa moderna organizzazione l'associazione è in grado di fornire risposte più puntuali ed efficaci ai soci, sia sotto l'aspetto tecnico-gestionale che sotto quello promozionale e commerciale, a prezzi assolutamente concorrenziali, perché l'obiettivo non è la redditività bensì la soddisfazione di ogni singolo operatore e, insieme, la crescita del settore. Con il notiziario AGRIVALTELLINA e con il sito internet vogliamo rendere ancora più efficace la nostra azione, arrivando sempre più vicino ai soci, rispondendo in tempo reale alle loro necessità. Sul fronte della co-

municazione si muove più intensamente il C.T.C.B. che da dieci anni opera per tutelare, valorizzare e promuovere i nostri formaggi a Denominazione di Origine Protetta. L'attività del Consorzio, svolta in sinergia con i suoi soci, ha consentito di aumentare la produzione e di ampliare i mercati ma anche di affinare le tecniche di lavorazione e di migliorare la qualità dei nostri formaggi.

Tutto questo, e non è poco, l'abbiamo fatto insieme. Possiamo andarne fieri, ma non dobbiamo accontentarci. Soprattutto vi esortiamo a non commettere l'errore di chiudervi dentro voi stessi, di parlare soltanto tra di noi dimenticando tutto ciò che ci circonda, una valle dalle grandi risorse che l'isolamento ha per troppo tempo penalizzato. Anche noi possiamo e dobbiamo contribuire al suo sviluppo mettendo la nostra esperienza e la nostra professionalità al servizio della collettività. Noi siamo parte attiva e, per certi versi, determinante, poiché il nostro settore è quello più strettamente legato al territorio: le istituzioni ci devono ascoltare! Sappiamo che lo faranno, ma il nostro atteggiamento dovrà essere propositivo e non critico, collaborativo anziché disfattista. Come A.P.A. dobbiamo batterci perché cessi l'erosione del territorio, perché i prati e i seminativi rimangano tali, perché al verde non si sostituisca il cemento. Possiamo trovare fidati alleati negli operatori turistici, i quali sanno che il territorio è la loro più grande risorsa, un bene dal valore inestimabile che tutti, a cominciare dalle istituzioni, hanno il dovere di preservare. Come Consorzio non possiamo più chiudere gli occhi di fronte a piatti tipici valtellinesi cucinati con formaggi d'oltralpe, a una tradizione culinaria sacrificata. Troveremo molti alleati nei consumatori, perché a loro, innanzitutto, sta a cuore la tipicità, la genuinità e la naturalità di ciò che portano in tavola. E lavoriamo perché il marchio Valtellina non sia di sola facciata, un bel logo riconoscibile ma non identificativo: deve essere invece sinonimo di qualità e tutti coloro che lo usano devono essere sensibilizzati nella giusta maniera. Prepariamoci a recitare un ruolo da protagonisti, pronti a chiedere ma anche disposti a dare.

Come Apa e come CtcB lo possiamo fare, ma dobbiamo crederci, consapevoli che il futuro è nelle nostre mani!

* **Presidente dell'A.P.A.**

** **Presidente del C.T.C.B.**

agrivaltellina **alleva**

Ipo fertilità bovina: la neosporosi

SERVIZIO DI PAOLO DE PEDRINI



Fra le cause di aborto nelle bovine, si sta affacciando anche nel nostro contesto provinciale una malattia protozoaria, già peraltro conosciuta in altri contesti allevatori: la neosporosi. Considerando che una bovina affetta da questa malattia ha una possibilità di abortire tre volte superiore rispetto ad un'altra, ritengo opportuno dedicarle questo spazio. Trattasi di una malattia infettiva causata da un protozoo denominato Neospora Canis. Perlopiù asintomatica, in particolari condizioni di immunodepressione degli animali, per esempio in presenza di aflattossine nell'alimento, di infezioni da BVD e, fattore determinante, in presenza di cani in allevamento, questa problematica si evidenzia maggiormente, dando luogo ad aborti frequenti distribuiti nell'arco dell'anno oppure a vere e proprie raffiche concentrate in periodi brevi; trattasi di aborti che si verificano prevalentemente attorno ai quattro-sei mesi di gestazione.

L'infestazione degli animali avviene tramite le feci del cane che avendo ingerito gli invogli fetali delle bovine infette, assume ed elimina a sua volta i protozoi che contaminando il foraggio e venendo in-

geriti dalle bovine, chiudono così il ciclo. Le bovine affette da neospora trasmettono per via transplacentare il protozoo al feto che se non va incontro a morte diverrà un animale contaminato che trasmetterà l'infezione alla sua prole.

Come diagnosticare la patologia? Il primo indizio ce lo fornisce l'anamnesi che ci rivela una cospicua presenza di aborti in allevamento. L'esame del sangue della bovina con le tecniche ELISA e IFI (immunofluorescenza indiretta) metterà in evidenza gli anticorpi nell'animale che ne rivelano la positività. Sempre col metodo ELISA si possono rilevare anticorpi nel latte di massa purché la prevalenza degli animali infetti superi il 15% degli animali munti. Altri metodi diagnostici sono quelli così detti diretti cioè effettuati sui feti abortiti: esami istologici, immunostochimici, la PCR effettuabile su tessuti di feti abortiti, in particolare cervello, cuore, muscolatura striata e fegato o sul cervello di vitelli affetti da problemi neurologici. Come affrontare questa problematica? Difficile da eliminare nell'animale infetto in quanto il protozoo risulta inattaccabile farmacologicamente se non minimamente da alcuni sulfamidici potenziati e anticoccidici ionofori e non. Fatta questa constatazione risulta quindi evidente quanto sia importante il ricorrere all'individuazione dell'animale positivo e della sua linea familiare per poi eliminarli drasticamente o nel tempo, evitando di allevare le prole a scopo produttivo. Di fondamentale importanza risulta inoltre l'impedire ai cani di assumere gli invogli fetali delle bovine oltre che di contaminare con le feci gli alimenti delle stesse.



Foto: Massimo Timini

Nuovo indice longevità e nuove proposte sull'indice di selezione (ITE) per un riesame degli aspetti morfo-funzionali

SERVIZIO DI CRISTINA COMI

Nell'ultima Commissione Tecnica Centrale, svoltasi presso la sede dell'Associazione Nazionale Allevatori Razza Bruna Italiana (Anarb) il 5 ottobre 2005, è stato approvato il nuovo indice longevità funzionale (LF).

Per aumentare la longevità degli animali si ridurrà quindi la spinta selettiva sulla statura, si ricercheranno arti tendenti allo stangato, groppe leggermente più spioventi e buone mammelle.

Avere a disposizione il nuovo indice longevità funzionale da inserire nell'indice di selezione è stata l'occasione per rivalutare, allo stesso tempo, anche il ruolo della morfologia all'interno dell'ITE con l'obiettivo di introdurre in selezione alcuni caratteri morfologici.

E' stato così chiesto alle varie sezioni di razza provinciali di valutare le varie proposte indicate dalla nazionale. La sezione di razza bruna provinciale riunitasi mercoledì 9 novembre u.s. ha comunicato al rappresentante A.N.A.R.B. Dott. Rossoni, che è intervenuto all'incontro, di aver scelto l'ipotesi sotto illustrata (prova 3). I reali cambiamenti rispetto a ciò che avverrebbe impiegando l'attuale ITE saranno visibili nei prossimi 10 anni.

ITE UFFICIALE

L'indice globale vigente garantisce un buon progresso genetico sui caratteri produttivi, un miglioramento consistente della mungibilità, stabilizza il carattere cellule somatiche, migliora il punteggio finale e la mammella.

Con le nuove correlazioni stimate otteniamo un aumento dell'interparto di circa 1.5 giorni l'anno.

PROVA 3

In questa prova si è aggiunto rispetto all'indice uf-

ficiale, il punteggio finale con peso 1, si è alzato a 2 il peso della longevità funzionale portando così un incremento notevole della longevità delle bovine (circa 7 giorni l'anno), un'ulteriore prova è stata effettuata aggiungendo un peso di +0.5 alle pastoie.

I risultati ottenuti mostrano un effetto positivo sull'LF, un miglioramento nei dimensionali, nella mam-

mella oltre che agli arti (pastoie e altezza tallone). Mentre l'ITE attuale è composto per il 70% da caratteri produttivi e per il 30% da caratteri funzionali, con l'inserimento dei caratteri morfologici vengono ridistribuiti i pesi ottenendo così una ripartizione tra produzione-funzionalità-morfologia molto simile a quella di altri Paesi: 60% produzione, 30% funzionalità, 10% morfologia.

Risposta dell'APA all'anagrafe bovine

Nonostante la nostra organizzazione interna non ci permetta di essere presenti costantemente sul territorio l'Apa ha deciso di accettare la sfida dell'anagrafe bovina.

Entro il 31 gennaio 2006 siete invitati a incaricare gli enti deputati, tra cui l'Apa, per lo svolgimento del ruolo di gestore dell'anagrafe. Nel caso in cui, entro tale termine, la vostra scelta non sia ancora stata effettuata, l'Asl continuerà ad effettuare il servizio come sempre per un periodo transitorio, passato il quale vi imporrà un pagamento per ogni evento registrato.

Per correttezza ricordiamo che gli enti a cui potete fornire delega sono l'Apa, l'Asl ed i Caa.

Per dare delega alla nostra associazione è sufficiente prendere contatto con il controllore di zona o telefonare direttamente in Apa.

Stiamo predisponendo delle postazioni sul territorio:

- Valchiavenna presso il centro zootecnico della Morettina;
- Morbegno presso il nuovo centro zootecnico;
- Sondrio presso l'Apa;
- Tirano presso gli uffici della Comunità Montana;
- Bormio da definire;
- Livigno da definire

che saranno a vostra disposizione in alcuni giorni della settimana. Nel rinnovare la nostra disponibilità rimaniamo a disposizione per eventuali chiarimenti.

agrivaltellina **produce**

Notiziario sulle quote latte

SERVIZIO DI ANTONELLO FLAMMIA



Foto: Chiara Moroni

Anche per la campagna 2005-2006 in corso, il Consorzio di tutela formaggi Valtellina Casera e Bitto, che ha incorporato la Gestione delle "quote latte" per la nostra Valle, ha rispettato con puntualità tutte le scadenze degli impegni relativi alle movimentazioni delle quote latte sollecitate dagli associati.

E' chiaro che il risultato positivo del lavoro svolto non è legato esclusivamente al contributo dato dagli uffici del Consorzio: molto è dipeso dalla sollecitudine e dalla fattiva collaborazione dei soci direttamente interessati. Anche per la campagna in corso 2005-2006, il Consorzio si è già organizzato per far fronte a tutti i lavori necessari al fine di concludere positivamente il progetto di gestione delle quote latte.

Per poter raggiungere i migliori obiettivi prefissati, si rinnova la richiesta di impegno di tutti i soci interessati.

Scadenze in corso - anno 2006

Fra pochi giorni, **1 marzo**, scade il termine per la stipula dei contratti di affitto in corso campagna di quota latte (art. 19 del decreto ministeriale del 31 luglio 2003).

Entro il **31 marzo** gli uffici del Consorzio cureranno la registrazione nella banca dati del SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale) dell'elenco dei trasportatori di cui intendono avvalersi gli acquirenti per la campagna successiva, sulla base della legge 119 del 2003 e del citato decreto ministeriale 2003.

Gli interessati hanno l'obbligo di indicare even-

tuali centri di raccolta utilizzati e di comunicare eventuali variazioni in corso campagna.

Entro il **14 maggio** gli acquirenti devono aggiornare nella banca dati del SIAN il registro mensile. Tale operazione genera i conteggi di fine periodo dei quantitativi di latte consegnati.

Sempre il prossimo **14 maggio** scade il termine ultimo per presentare la dichiarazione di vendite dirette. In pratica, come per le precedenti campagne, si utilizzerà il modulo cartaceo predisposto da AGEA. Nel corso del mese di aprile, tale modulo -già precompilato- verrà recapitato a mezzo posta al domicilio di ogni socio del Consorzio di tutela formaggi.

Ricordiamo che l'obbligo di dichiarazione sussiste per tutti i produttori titolari di quota vendite dirette, anche in assenza di vendite per il periodo della campagna in corso.

Entro il **31 maggio**, poi, gli acquirenti devono inviare alla Regione Lombardia le dichiarazioni riepilogative del latte ritirato. Si ricorda che queste dichiarazioni devono essere firmate anche dai conferenti, così come prevede la legge n. 119 del 2003 e il successivo decreto ministeriale.

Incremento quote latte in Valle

Una buona notizia per i nostri associati: lo scorso 15 dicembre si sono conclusi positivamente per la nostra provincia i contratti di vendita quota latte. Complessivamente, con l'assistenza dei nostri Uffici, sono stati conclusi oltre 80 contratti di vendita. Un bel

colpo è stato messo a segno da un gruppo di produttori valtellinesi con l'acquisto di oltre 9.000 quintali di "quota latte" provenienti da una azienda di Modena. Questo segnale evidenzia una crescita produttiva della nostra realtà, che gradualmente si sta adeguando alle disposizioni emanate dal Governo in materia.

Circolare AGEA sugli affitti in corso campagna

Il decreto del Ministro delle Politiche agricole e forestali del 5 agosto 2004 ha introdotto il meccanismo del disaccoppiamento totale dei pagamenti per il settore lattiero-caseario. In pratica a partire da quest'anno 2006, il provvedimento prevede l'assegnazione dei diritti Pac al produttore che detiene la "quota" alla data del 31 marzo. Ne consegue che, in caso di affitto, il diritto sui premi dal 2006 al 2013 va a chi ha rilevato temporaneamente la quota in affitto. Al riguardo sono sorte vive preoccupazioni che hanno indotto i produttori a non stipulare, per l'anno in corso, contratti di affitto in corso campagna.

Per favorire il cambiamento di rotta e invogliare i produttori a concludere serenamente affitti temporanei, (quelli previsti dall'art. 16 del regolamento (CE) 1788/2003), sono entrate in vigore dal gennaio scorso le disposizioni che sbloccano la situazione di fatto. Il provvedimento prevede che l'affittuario possa restituire al produttore cedente i "titoli" (a tasso 0%) derivanti dalla quota affittata entro il 31 marzo 2007 (premio unico 2007).

agrivaltellina il punto di vista

Area Tecnica - Programma attività 2006

SERVIZIO DI MASSIMO TIMINI

L'area tecnica dell'APA di Sondrio sviluppa la propria attività principalmente attraverso il SATA. Oltre agli interventi che gli allevatori sono abituati a conoscere, grazie al colloquio diretto con gli zootecnici ed i veterinari del SATA, il programma 2006 si concentrerà su:

- prosecuzione **progetto rintracciabilità e autocontrollo**, particolarmente importante alla luce dell'introduzione in corso del cosiddetto "pacchetto igiene". Le nuove normative emanate, e la filosofia che le ispira, rendono necessario un deciso cambio di mentalità. La gestione aziendale dovrà rispondere a precisi requisiti, che prevedono il rigoroso controllo dei punti critici dei processi produttivi. L'organizzazione APA si candida a supportare gli allevatori in questo percorso, proseguendo l'attività avviata con decisione nel 2005.
- **Attività latterie**. Sempre nell'ottica del punto precedente, verrà ripotenziata la proposta di servizio tecnico alle latterie cosiddette "turnarie", perché queste possano ottemperare nella maniera migliore alle normative cogenti, oltre naturalmente al perseguimento degli obiettivi qualitativi. Per questo verrà rinnovata la collaborazione con il Consorzio di Tutela del Casera e del Bitto.
- Introduzione a regime nella consulenza alle aziende dell'uso del software **Dairy Comp SATA 305**. Si tratta di un programma estremamente versatile per l'interpretazione degli eventi aziendali (in particolare qualità latte, produttività e riproduttività), e che attinge dalla banca dati dei Controlli Funzionali.
- **Programma informatizzazione**. L'interesse riscontrato nel 2005 per il passaggio alla gestione informatica degli eventi aziendali è presupposto per l'ulteriore successo del lavoro di fornitura software e formazione utenti. Proseguirà anche la collaborazione con Italservice per il miglioramento delle procedure informatiche promosse (Cincinnati e Tr@cemilk).
- **Formazione e divulgazione**. Questo avverrà in particolare attraverso la collaborazione con la pubblicazione AGRIVALTPELLINA e all'avvio del sito internet, privilegiando forme snelle ed efficaci di comunicazione.
- **Servizio Controllo Mungitrici**. Verrà assicurato il controllo annuale, per gli iscritti ai Controlli Funzionali, del regolare funzionamento dell'impianto di mungitura.
- **Consulenza alla mungitura**. L'utilizzo periodico, più o meno una settimana al mese, dell'attrezzatura Lactocorder messa a disposizione dall'ARAL, consentirà di proseguire con la consulenza alla routine di mungitura, nonché della corretta funzionalità dell'impianto di lavaggio. Oltre all'immediato riscontro da parte degli utenti, i dati raccolti verranno condivisi con le Nazionali di Razza per l'utilizzo a fini di selezione.
- **Biogas**. Proseguirà la partecipazione al tavolo tecnico con Amministrazione Provinciale e SE-CAM, per dare concretezza al documento con loro sottoscritto riguardo la volontà di realizzare un impianto in bassa Valtellina. Sulla base di questo verranno attivate iniziative per il fattivo coinvolgimento nel progetto degli allevatori.
- **Monitoraggio Diabrotica**. Proseguirà la collaborazione con la Regione Lombardia per la quantificazione del grado di infestazione da parte di questo insetto che attacca le coltivazioni di mais.
- **Settore ovicaprini**. E' in progetto un incontro ristretto, cui seguirà un momento divulgativo più ampio, per presentare ad allevatori e tecnici i risultati ottenuti nell'ambito del progetto Hircus Meat (studio della carne di capra). E' in previ-



Foto: Massimo Timini

Obiettivi area controlli funzionali CC.FF. e Libro Genealogico per il 2006

SERVIZIO DI CRISTINA COMI

Come più volte segnalato, le priorità che ci siamo proposti per il 2005 ed ora, a proseguire, per il 2006, consistono principalmente nel ridurre i tempi di ritorno degli esiti dei CC.FF. alle aziende. E' prioritario avere un ritorno veloce degli esiti del latte e noi ne siamo consapevoli, ma sembra che tutti gli sforzi che noi facciamo per migliorare il nostro servizio vengano inficiati dai tempi del disservizio postale che ultimamente si sono dilazionati in modo insostenibile.

La nostra premura è stata di proporre delle alternative chiedendo agli allevatori di dotarsi di fax e di accesso ad internet per rendere il tutto più snello.

Si ricorda che chi possiede un accesso ad internet può chiedere l'autorizzazione presso l'Apa alla consultazione del sito PUMA-PROJECT in cui sono memorizzati i dati dei controlli funzionali.

Per migliorare ulteriormente il servizio l'associazione ha in previsione per l'anno in corso di dotare i controllori del nuovo programma, già in uso presso le aziende, Cincinnati-modulo controllore, il tutto per adeguarsi al nuovo sistema in uso già dallo scorso anno, e ridurre così al minimo gli errori.

Sul finire del 2005 abbiamo modificato il Servizio Controllo Mungitrici in modo che tutti ne possano usufruire almeno una volta l'anno. Si è, inoltre, de-

scolamento delle capre nel bosco, e con il coordinamento provinciale del Corpo Forestale per valutare la possibilità di effettuare uno studio serio su questo problema. Viene ribadito l'impegno nell'organizzazione di mostre di animali e di concorsi formaggi.

agrivaltellina il punto di vista

I passi del Consorzio

SERVIZIO DI DAVIDE POZZI

Nel mondo della produzione dei formaggi italiani, quelli a Denominazione di Origine Protetta hanno da sempre goduto di un posto di riguardo e di un ruolo fondamentale, sia in termini di tutela che di promozione.

Già dal 1955, con la nascita dei primi consorzi di tutela, il settore delle DOP è cresciuto costantemente garantendo al settore maggiore visibilità e riconoscimento.

Così è stato anche il percorso del Consorzio di Tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto che nasce nel 1995 ed oggi si ritrova ad essere un punto di riferimento per tutti i produttori di latte e di formaggio della Valtellina e Valchiavenna. Il percorso di crescita del Consorzio non è stato però privo di difficoltà e di momenti difficili. All'inizio ci si è concentrati sulla possibilità di far ottenere ai due formaggi di punta la giusta attenzione e si è fatto il possibile per rendere i costi della certificazione sostenibili incrementando la produzione pur nel rispetto delle potenzialità del territorio. Il binomio tra Bitto e Valtellina Casera è stato fondamentale e lo è tutt'oggi poiché queste due produzioni sono riuscite a sostenersi vicendevolmente: il Bitto, prodotto di nicchia e con caratteristiche molto particolari oltre che di scarsa quantità, ha dato al Valtellina Casera un supporto all'immagine sul mercato. Il Valtellina Casera ha saputo sostenere e garantire economicamente il mercato e le attività di promozione. Una simbiosi perfetta che oggi si concretizza nel decreto, fortemente voluto dal Consorzio, che consente al CTCB di tutelare in modo ufficiale entrambi i formaggi, cosa impensabile secondo la vecchia normativa di riferimento. Con il tempo ci si è concentrati sull'immagine e sulla promozione: si è incominciato a pre-

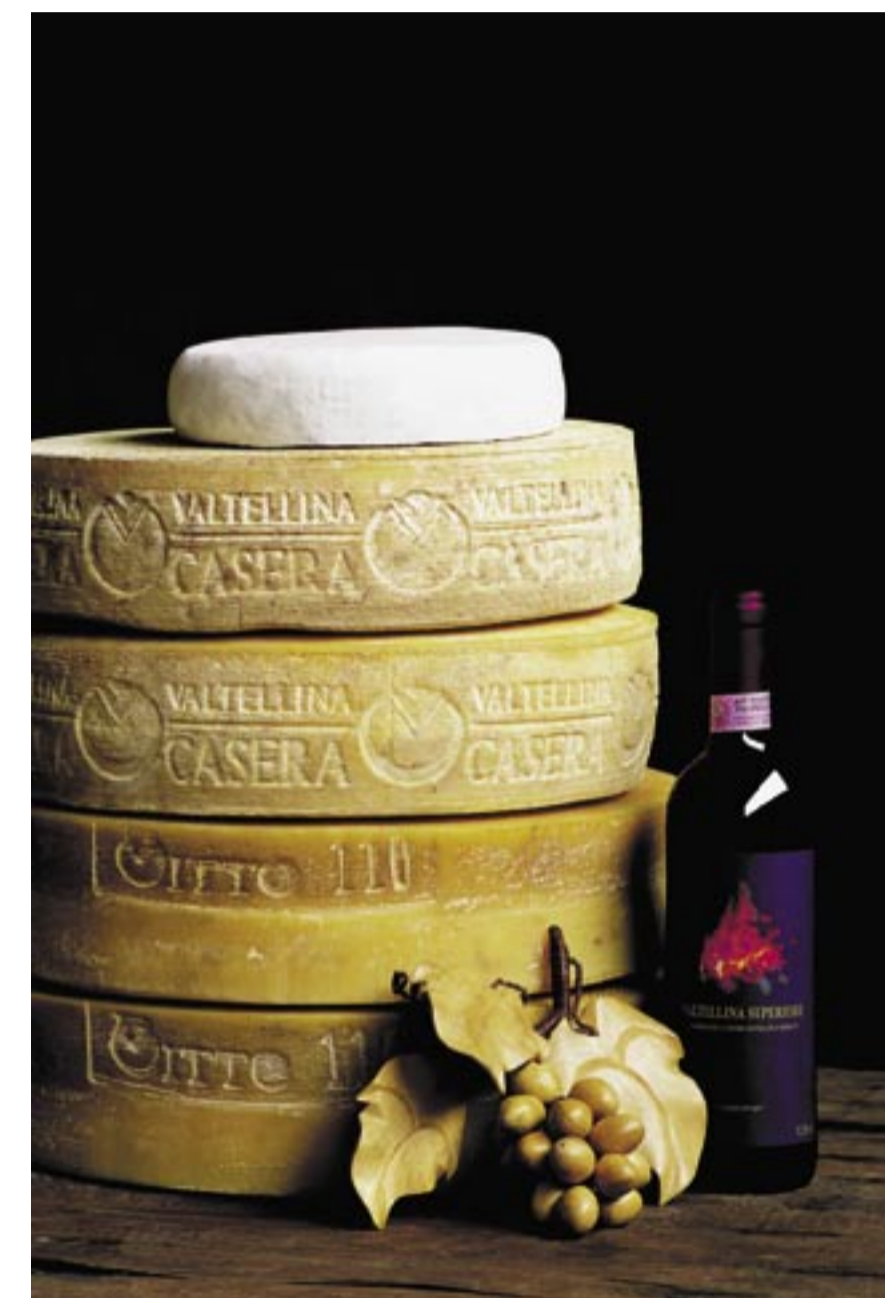


Foto: Elio Della Ferrara

colare con il Consorzio Vini e il Consorzio Bresola fornendo un esempio di sistema legato alla promozione da molti oggi evocato ed inseguito.

Negli ultimi anni il Consorzio ha sentito la necessità di regolamentare al meglio i processi produttivi e soprattutto i processi di verifica per poter migliorare la qualità del prodotto commercializzato e dare maggiori garanzie al consumatore. Una fase questa difficile ma necessaria per tutelare qualsiasi produzione tipica.

In questo senso i passi intrapresi sono molti. Ad iniziare dall'elaborazione e successiva trasmissione al Ministero delle modifiche dei disciplinari di produzione del Bitto e del Valtellina Casera, modifiche che consentono di mantenere le caratteristiche di tipicità di questi formaggi senza però trascurare alcune esigenze concrete dei produttori legate alle attuali condizioni produttive. Sulla base dei disciplinari di produzione saranno quindi elaborati i nuovi Piani dei Controlli che sono lo strumento fondamentale per l'attività di controllo svolta dall'Organismo certificatore, il CSQA di Thiene.

Di recente elaborazione è la modifica dello Statuto del Consorzio che sarà sottoposta all'approvazione della prossima Assemblea dei Soci e che è necessaria per consentire al CTCB, nato come Consorzio volontario, di ottenere il riconoscimento ufficiale da parte del Ministero. Ciò permetterà all'Ente di tutela di vigilare in modo più diretto ed efficace sui propri associati e sulle produzioni tutelate.

Il Consorzio, quale membro del "Comitato per la valorizzazione del formaggio tipico Valtellina Scimudin", ha curato la stesura del dossier per la richiesta della Denominazione di Origine Protetta per questo formaggio della provincia di Sondrio. Il dossier, già esaminato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, sarà successivamente inviato a Bruxelles per l'approvazione finale. L'ottenimento di una terza DOP sarebbe un passo importante per il settore lattiero caseario provinciale.

Tra le attività regolarmente svolte dal Consorzio ricordiamo:
- l'assistenza tecnica rivolta in modo particolare alle realtà produttive medio-piccole e svolta dai tecnici del Consorzio su tutto il territorio provinciale attraverso i prelievi per prove latte qualità, l'assistenza alla casificazione, la guida nella compilazione e attuazione dell'autocontrollo del caseificio, ecc.

- la verifica e la marchiatura delle forme di Bitto e Valtellina Casera per verificarne la conformità ai disciplinari di produzione
 - la gestione delle quote latte, attività che ha permesso tra l'altro il rientro e il recupero di quote in provincia.
- Per approfondimenti e per richieste di servizi rivolgersi ai nostri uffici al numero 0342/210247.

Il Presidente Adriano Zamboni per assolvere gli adempimenti in materia di privacy, con la presente sta a comunicarvi quanto segue:

A tutti i consociati avviso in materia di privacy 196/03

Ai sensi dell'art. 13 della legge 196/03 Vi comunichiamo che nel ns. archivio informatico/cartaceo sono contenuti Vs. dati personali e che gli stessi verranno utilizzati ed elaborati direttamente o tramite soggetti esterni per finalità gestionali - amministrative.

L'art. 7 della legge sopra citata Vi dà diritto in qualsiasi momento di conoscere, cancellare, rettificare, aggiornare, integrare od opporsi al trattamento dei dati personali.

Titolare del trattamento è il CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO, Via Valeriana n. 32 Sondrio (SO).

Veste nuova per il sito del Consorzio

Nei prossimi giorni sarà attivo il sito del Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto con una nuova veste grafica e con nuovi contenuti che potrete visitare su www.ctcb.it. La struttura si presenterà in questo modo: Statuto, organigramma, normative e scadenze.

I formaggi: Bitto DOP, Valtellina Casera DOP, Scimudin con la zona di produzione e le ricette. L'elenco dei soci. Il notiziario AGRIVALTPELLINA. I Comunicati relativi alla stampa e agli eventi.

Le Newsletter, una parte Download e infine i Links più utili. Il sito prevede un punto di visibilità per le aziende, pertanto si chiede agli associati di far pervenire materiale in merito all'indirizzo di posta elettronica ufficiostampa@ctcb.it.

"GRAZIE" agli allevatori della Razza Bruna

Grandi successi alla mostra europea della razza bruna di Verona

SERVIZIO DI GIAN MARIO TRAMANZOLI

Abbiamo prorogato l'uscita del terzo numero di AGRIVALTCELLINA per portare a conoscenza dei nostri lettori i successi degli allevatori della provincia di Sondrio alla mostra Europea della razza Bruna svoltasi dal 9 al 12 febbraio a Verona.

Il confronto con le realtà zootecniche della Svizzera, della Germania e dell'Austria ha ulteriormente confermato il livello raggiunto dall'allevamento provinciale: Sondrio è stata il fiore all'occhiello della rappresentanza nazionale, aggiudicandosi i migliori posti ai principali concorsi della manifestazione.

La campionessa Europea assoluta è la bovina SABENA, figlia di Eros, di proprietà del signor Hans Villiger, allevatore della Svizzera. Questo soggetto ha saputo raccogliere i consensi di tutti i presenti e ci sentiamo di affermare che mai un successo ha avuto così ampio consenso.

I risultati più importanti ottenuti dai nostri allevatori: Miglior allevatore espositore:

Davide Del Curto, Piuro
Vice campionessa Nazionale:
Gordon Nebbia di Davide Del Curto

Campionessa mammella:
M.S.G. Cogne dell'Azienda Cascina Margherita di Pedranzini, Bormio

Trofeo dei presidenti Concorso tra gruppi di 3 vacche per ogni Provincia:

1° class.: Sondrio
2° class.: Brescia
3° class.: Sassari

I principali risultati delle singole categorie:

Cat. vitelle 10/14 mesi:
Campionessa **Cool Play Fanta** di Cascina Margherita di Pedranzini, Bormio.

Vacche in lattazione fino 32 mesi:
Vice campionessa **Rab Sindy** di Rabbiosi Angelo, Cosio.

Vacche in lattazione 32-36 mesi:
Vice Campionessa **Nuvola ET** di Davide Del Curto, Piuro.

Vacche in lattazione da 3 a 4 anni Junior:
Campionessa **Nebbia** di Davide Del Curto, Piuro.

Vacche in lattazione da 3 a 4 anni Senior:
Campionessa **M.S.G. Cogne** di Cascina Margherita di Pedranzini, Bormio.

Vacche in lattazione da 4 a 5 anni:
Vice Campionessa **Rab Katy P. Boy** di Rabbiosi Angelo, Cosio.

Vacche in Lattazione oltre 5 anni:
Vice Campionessa **Danila** di Libera Alberto, Colorina.

Hanno inoltre partecipato alla manifestazione ottenendo ottimi risultati le aziende:

Strambini Giuseppina Grosio, **Bonetta Enrico** Valfurva, **Negrini Maurizio** Caspoggio, **Cascina Iris di Brunelli** Montagna in V. **Zamboni Adriano** Colorina, **Tavasci Luciano** Gordona, **Az. Agr. Bodengo di Quadrio** Samolaco.

L'Istituto Tecnico Agrario di Sondrio ha partecipato per la prima volta al concorso di valutazione riservato agli istituti agrari. Hanno partecipato 35 scuole che si sono suddivise nella valutazione delle tre razze, Bruna, Frisona, Pezzata Rossa.



Ragazzi scuola a Verona: Ragazzi allo stand APA con Tramanzoli dell'APA, Ghirardelli direttore Coldiretti e il professore Rumo.



Premiazione Del Curto: Miglior allevatore della Manifestazione.

Il gruppo di Sondrio, rispettando le tradizioni dell'Allevamento Valtellinese ha partecipato valutando il gruppo di Brune classificandosi al 4° posto fra tutti gli isti-

tuti in concorso. Complimenti vivissimi agli studenti **Francesco Nani, Gabriele Pedretti, Simone Luigi Silvestri, componenti del gruppo di valutazione.**

QUOTAZIONE VACCHE DA MACELLO CON GRIGLIA DI VALUTAZIONE

LISTINO PREZZI FEBBRAIO-MARZO 2006								
	kg 001-189	kg 190-220	kg 221-240	kg 241-260	kg 261-280	kg 281-300	kg 301-340	kg 341 +
P1	1.31	1.43	1.50	1.65	1.73	1.80	1.85	1.90
P2	1.52	1.62	1.70	1.85	1.92	2.00	2.07	2.12
P3	1.47	1.57	1.65	1.80	1.87	1.95	2.02	2.07
O1	•	1.48	1.55	1.70	1.78	1.85	1.90	1.95
O2	•	1.67	1.75	1.90	1.97	2.05	2.12	2.17
O3	•	1.62	1.70	1.85	1.92	2.00	2.07	2.12
R1	•	•	1.60	1.75	1.83	1.90	1.95	2.00
R2	•	•	1.80	1.95	2.02	2.10	2.17	2.22
R3	•	•	1.75	1.90	1.97	2.05	2.12	2.17

LE VACCHE DISASTRATE, PER TERRA E CON PH ELEVATO SARANNO CLASSIFICATE E PREZZATE AL MOMENTO DELLA MACELLAZIONE

PROGRAMMA RITIRO E QUOTAZIONE VITELLI BALIOTTI

LUNEDI' 20 FEBBRAIO 2006	LUNEDI' 6 MARZO 2006	LUNEDI' 20 MARZO 2006	LUNEDI' 3 APRILE 2006
PREZZI DI RITIRO			
BRUNO M. 1,80 / 2,30 € FINO 65 KG			
FRISONE M. 2,30 / 2,80 €			
PEZZATO ROSSO 4,50/ 5,00 €			
INCROCIO B. BELGA 5,50/ 7,00 € FINO A 75 KG			
ALTRI INCROCI 3,00 / 5,50 € FINO 75 KG			

Per dare le prenotazioni si possono contattare
COOPERATIVA COOFAZO - TEL 335/7493686
Per ritiro Vacche 335/7493681
SALA (ASS.Zootecnica Valchiavenna) - TEL 339/3399292
TRAMANZOLI (APA) - TEL 335/7014523 - UFF. 0342/513900

Qualità dei prodotti e commercializzazione di prodotti certificati

A CURA DI GIAN MARIO TRAMANZOLI

Il REG CE 178/2002 stabilisce i requisiti generali della legislazione alimentare e definisce il concetto di Tracciabilità e Rintracciabilità dei prodotti.

La Rintracciabilità come: possibilità di ricostruire e seguire il processo di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Per tracciabilità s'intende il sistema che permette, per ciascun prodotto, di tracciarne la strada attraverso un idoneo sistema documentale. Esso permette di identificare le strutture operative coinvolte, i prodotti o i lotti, di definire i flussi di produzione di condizionamento e di distribuzione.

La filiera è l'insieme di tutti gli elementi strutturali e funzionali che sono coinvolti nella produzione di un alimento (materie prime, modalità di produzione, condizionamento e produzione).

Il problema della sicurezza alimentare deve essere affrontato operando a livello di filiera e non di settore. Anche il nuovo Reg (CE) 183/05 che subentra

al D.Lgs 123/99 in materia di igiene dei mangimi stabilisce la registrazione degli stabilimenti operanti a livello di produzione primaria, quindi anche fieno e cereali, se non già riconosciuti ai sensi del 123/99.

La Cooperativa Allevatori di Sondrio - C.A.S. - attenta alle nuove disposizioni in materia di igiene alimentare e salubrità dei prodotti, ha ritenuto di attivare un processo di controllo a garanzia dei prodotti commercializzati.

I foraggi commercializzati (erba medica disidratata, fieni, paglia) provengono da ditte in grado di certificare la qualità dei prodotti e la propria tracciabilità.

Le analisi sul quale si è posta l'attenzione sono state di tipo qualitativo, le proteine e i costituenti della fibra nelle diverse frazioni che la compongono: NDF (fibra dopo detergente neutro), ADF (fibra dopo detergente acido), ADL (lignina dopo detergente acido).

NDF rappresenta la parete cellulare, ovvero il contenitore dei principi nutritivi facilmente utilizzabili; a questa frazione è inversamente correlata la quali-

tà di alimenti volontariamente ingerita dall'animale, espressa come sostanza secca; inoltre essa diventa il nuovo parametro cui fare riferimento per assicurare la percentuale minima di fibra necessaria ai fini di una corretta fisiologia animale. L'ADF è una parte di fibra solo limitatamente utilizzabile dall'animale, mentre l'ADL è costituita da lignina e praticamente indigeribile.

Alle analisi di tipo qualitativo si è preteso una garanzia su alcuni parametri ritenuti importanti per la salubrità dell'alimento, in particolare la percentuale delle ceneri, che se troppo alte possono indicare la presenza di terra e la percentuale di nitrati, non graditi nei foraggi.

E' un impegno oneroso che la CAS si è assunta, consapevole dell'importanza che oggi riveste la certificazione a garanzia della salute e a tutela dei consumatori.

Il processo di "garanzia qualitativa" dei prodotti commercializzati dalla CAS è in linea con le disposizioni comunitarie volte a garantire i processi produttivi "dai campi alla tavola" comprendente tutti i settori della catena alimentare.

Cooperativa Allevatori Sondrio

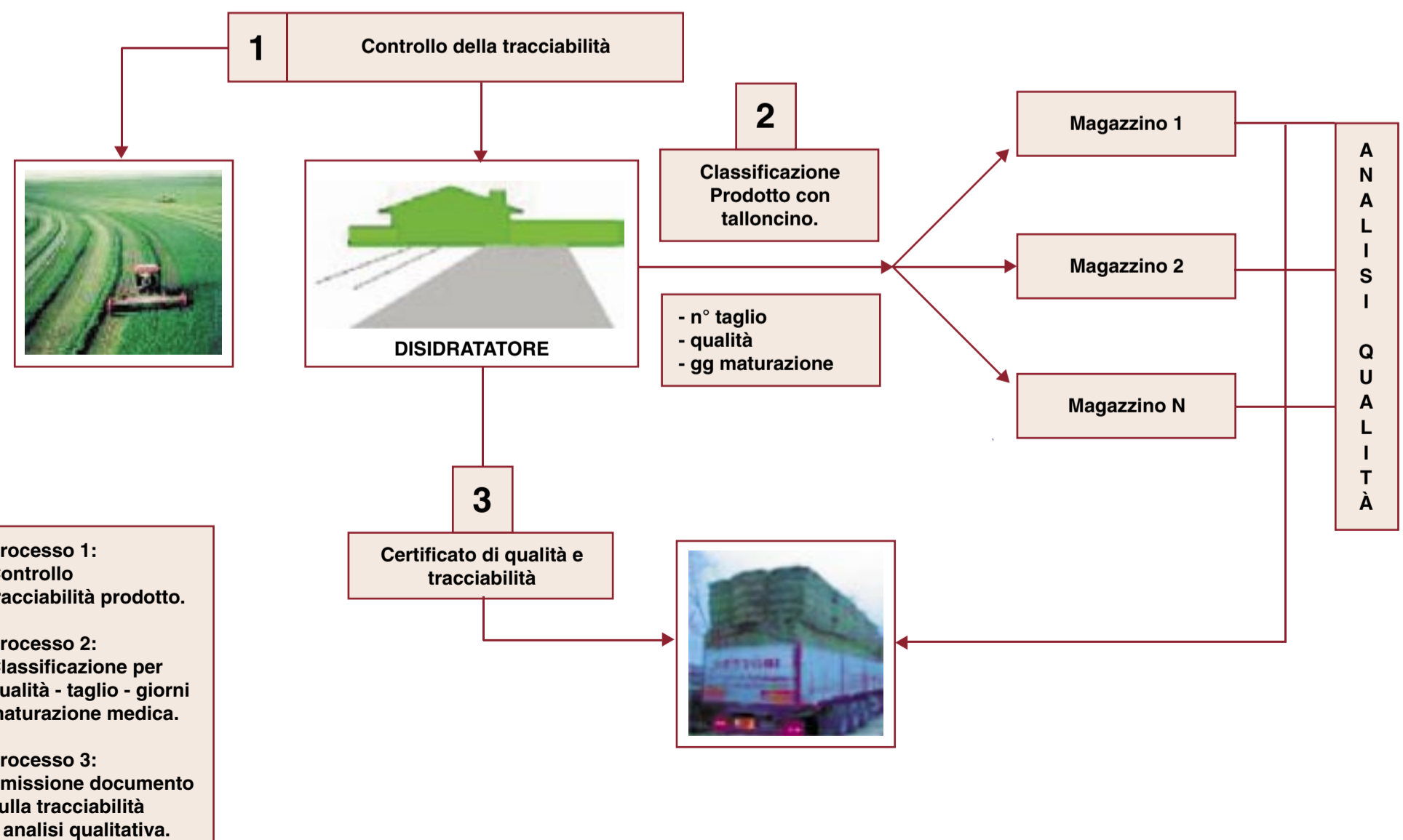
PROCESSO QUALITÀ

Lo schema è un prospetto del processo di qualità che la Cooperativa ha preteso dai suoi fornitori per garantire il prodotto acquistato. Nella prima fase il prodotto dal campo al disidratatore deve essere scortato da un certificato di tracciabilità che

ne identifichi la provenienza. Nella seconda fase ad ogni ballone deve essere apposto un cartellino dove si specifichi taglio, qualità e giorni di maturazione del prodotto.

Nella terza fase vengono fatti a campione le analisi

qualitative. Alla vendita viene rilasciato il certificato di analisi fatto sui lotti. E' un programma innovativo che garantirà la cooperativa sulla qualità dei prodotti acquistati e al socio fornirà garanzia che il prodotto è pienamente rispondente alle richieste.



ANGOLO del COMPRO & VENDO

Importante Allevatore di equina di razza Avelignese **VENDE** cavalla gravida (parto imminente) eccezionale valutazione IB. Puledra di 18 mesi. Grandissima morfologia.

VENDESI
Mangiatoia portaballoni usata

VENDESI
Rimorchio a due assi con cassone inox - portata utile q.li 90. Lungo 6 mt largo 2,34 mt ribaltabile posteriormente freni idraulici PRATICAMENTE NUOVO. Info presso ufficio CAS.

AFFITTASI
Frutteto in produzione (mele, pesche, susine) di 18 pertiche, completo di recinzione, impianto di irrigazione con due rustici. Località strada Valeriana Villapinta - Buglio in Monte. Info 0342/513618

LISTINO IN VIGORE PER FEBBRAIO MARZO

ERBA MEDICA DISIDRATATA 3° TAGLIO 17% PROT.	€ 14,00 q.le
FIENO DI MEDICA 1° TAGLIO	€ 13,50 q.le
FIENO LOIETTO BALLONI ROTONDI	€ 13,70 q.le
FIENO TRINCIATO PER CARRO	€ 11,00 q.le
PAGLIA BALLONI QUADRATI	€ 8,00 q.le
PAGLIA TRINCIATA	€ 9,00 q.le
PELLET DI MEDICA 15% PROT.	€ 11,50 q.le

NOTIZIE IN BREVE

ASSICURAZIONE BESTIAME PROROGATA FINO AL 31 DICEMBRE 2006

La polizza assicurativa sottoscritta dall'A.P.A. con la Navale Assicurazioni s.p.a. nei confronti dei rischi sanitari negli allevamenti bovini da latte, è stata tacitamente prorogata fino al 31.12.2006.

Si ricorda che il costo della polizza è compreso nella quota "capo controllato da latte" e copre gli abbattimenti per Tbc, Brucellosi e Leucosi oltre ad un indennizzo per fermo stalla di 90 gg. (32% del prezzo latte) per **Tbc, Brucellosi, Leucosi, Afta e Pleoropolmonite**.

CONVENZIONE PER IL RITIRO E LO SMALTIMENTO DEI CAPI MORTI IN AZIENDA

Il Comitato Direttivo dell'A.P.A. ha delegato il presidente Vanini di sottoscrivere una convenzione con un pool di aziende finanziarie del settore per il ritiro e lo smaltimento dei capi morti nelle aziende aderenti all'Associazione Provinciale Allevatori. Il costo del servizio **sull'intero territorio della provincia** è riportato nello schema sottostante.

La rimozione di più animali nella stessa azienda comporta un solo costo di trasporto e più importi di distruzione pari al n. dei capi rimossi.

Tutti gli importi indicati sono da intendersi al netto dell'IVA di Legge.

Pagamento: Il pagamento dei corrispettivi compresi di IVA di legge dovrà avvenire al momento del carico degli animali morti preferibilmente con assegno bancario.

Le aziende che ritirano gli animali si impegnano a:

- inviare fatture che dimostrano l'avvenuto servizio di raccolta trasporto e distruzione dei capi;
- attestati di distruzione delle carcasse per ogni singolo allevamento;
- il certificato veterinario (se è disponibile).

La richiesta di intervento va inoltrata direttamente alla ditta ALBERIO S.P.A. Tel. 031/935186

cellulare servizio: Sig. IVANO 335/5659347
Sig.ra KATIA 335/291655

BRUNA JUNIOR CLUB

Venerdì 13 gennaio presso l'A.P.A. incontro con i ragazzi del Bruna Junior Club provinciale per l'elezione del coordinatore provinciale signora Angela Lemoli e per l'elezione di un comitato organizzativo. I ragazzi della scuola di agraria parteciperanno ad Agrivaltellina.

MARCHE AURICOLARI DISTRIBUITE DALL'APA

Come sollevato da più allevatori si ripropone l'annoso problema relativo alla perdita delle marche auricolari.

L'APA tiene a precisare che le marche auricolari da essa distribuite, in quanto l'associazione risulta iscritta negli elenchi dei fornitori di marchi auricolari, vengono fornite dalla ditta O.Pi.Vi di Milano con cui l'A.R.A.L. ha stipulato una convenzione per la fornitura a livello regionale.

Le marche che vengono distribuite rispecchiano le caratteristiche imposte della legislazione in atto e da verifiche effettuate presso l'A.s.l. ed altre associazioni provinciali il problema della perdita è altrettanto diffuso anche per prodotti di altri fornitori.

Come sempre si rimane aperti e disponibili ad accogliere suggerimenti, anche se non bisogna dimenticare che eventuali altri fornitori devono essere autorizzati dal Ministero della Salute.

AGRIVALLELLINA 2006: Un sacco di novità

Dal 21 al 23 aprile presso il polo fieristico e zootecnico di Morbegno la manifestazione ospiterà per la prima volta come appuntamento principale la mostra regionale della razza bruna. Gli importanti eventi a carattere regionale saranno:

- MOSTRA REGIONALE DELLA RAZZA BRUNA,
- MOSTRA REGIONALE DELLE RAZZE CAPRINE SAANEN E CAMOSCIATA
- CONCORSO REGIONALE DEL FORMAGGIO DI CAPRA
- CONCORSO DEL FORMAGGIO DOP CASERA
- CONVEGNO SUL TEMA " NUOVO P.S.R. 2007 / 2013"

Informazioni relative alla mostra regionale della razza bruna:

- alla mostra vige il regolamento del L.G. nazionale
- le iscrizioni dovranno essere inoltrate all'A.P.A. di Sondrio entro il 24 marzo 2006
- la quota di iscrizione è fissata in € 5,00 a capo
- il numero dei capi iscrivibili è libero, l'organizzazione si riserva comunque il diritto di porre delle restrizioni se si dovessero verificare eccedenze di capi iscritti.
- non sono previsti assicurazioni per danni al bestiame anche se la manifestazione è coperta con assicurazione per R.C.
- oltre ai concorsi previsti da regolamento sono previsti il CONCORSO VACCA D'ORO e il concorso MIGLIOR GRUPPO PROVINCIALE, valutazione dei gruppi di tre soggetti presentati dalle singole province.

Programma di massima della mostra regionale razza bruna

Venerdì 21 Aprile obbligatoriamente entro ore 12 Arrivo animali

Sabato 22 Aprile Mattinata - Concorso di Valutazione per Bruna Junior Club e scuola agraria di Sondrio - Pomeriggio - Valutazione categorie giovani bestiame e vacche asciutte

Domenica 23 Aprile Mattinata - Valutazione vacche in latte, concorso Vacca D'oro, Gruppi Provinciali, Campionessa Mostra - Pomeriggio sfilata campionesse e premiazioni

Programma di massima mostra regionale razze caprine Saanen e Camosciata e concorso regionale del formaggio di capra

venerdì 21 aprile Pomeriggio - Valutazione e classifiche dei formaggi in concorso

Sabato 22 Aprile Pomeriggio - Mostra regionale razze caprine Saanen e Camosciata.

Specie e Classificazione	Rimozione e trasporto	Distruzione	Totale	Totale I.V.A. compresa
Bovini fino a sei mesi	Euro 55,00/capo	Euro 10,00/capo	Euro 65,00/capo	Euro 78,00/capo
Bovini da sei a diciotto mesi	Euro 85,00/capo	Euro 35,00/capo	Euro 120,00/capo	Euro 144,00/capo
Bovini oltre diciotto mesi	Euro 85,00/capo	Euro 45,00/capo	Euro 130,00/capo	Euro 156,00/capo
Bufalini fino a sei mesi	Euro 65,00/capo	Euro 20,00/capo	Euro 85,00/capo	Euro 102,00/capo
Bufalini da sei a diciotto mesi	Euro 85,00/capo	Euro 40,00/capo	Euro 125,00/capo	Euro 150,00/capo
Bufalini oltre diciotto mesi	Euro 85,00/capo	Euro 50,00/capo	Euro 135,00/capo	Euro 162,00/capo

Mousse di caprino in crosta di grano saraceno con pesto di rucola selvatica

A CURA DEGLI ALLIEVI DEL CORSO ALBERGHIERO DEL CENTRO DI FORMAZIONE PROF.LE DI SONDRIO

INGREDIENTI:

Dosi per 4 persone

Preparazione della mousse:

- Caprino fresco 200 gr.
- Caprino stagionato 60 gr.
- Panna liquida 50 gr.
- Sedano bianco 30 gr.
- Aglio 5 gr.
- Colla di pesce 1 foglio.
- Sale, pepe, erbe aromatiche q.b.

Procedimento:

Mettere tutti gli ingredienti nel mixer, ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda ed aggiungerla al composto. Mettere in frigorifero per 15 min. girando di tanto in tanto. Quando è in fase di apprendimento, con l'aiuto di un sac-a-poche (tasca del pasticciere) formare delle roselline (2 x persona) e riporle in frigorifero.

Per il pesto di rucola selvatica:

- ½ mazzetto di rucola.
- 6 gherigli di noce.
- 1/2 spicchio d'aglio
- 50 gr. di caprino stagionato
- sale
- 1 dl di olio di oliva

Procedimento

Mettere nel mixer tutti gli ingredienti e versare l'olio poco per volta. Il pesto dovrà essere abbastanza morbido.

Preparazione del grano saraceno:

Mettere ad ammorbidire in acqua fredda il grano saraceno la sera precedente, scolarlo, lavarlo sotto acqua fredda e metterlo a cuocere in acqua salata per 20 min. circa. Scolarlo e lasciarlo raffreddare.

Guarnizione del piatto

- 4 foglie di lattuga.
- 1 mazzetto di rucola.
- 1 carota.
- 1 costa di sedano bianco.
- 200 gr. di grano saraceno cotto (precedentemente preparato).
- Olio sale, e limone q.b.

Lavare le insalate, rompere le foglie a pezzettini, sbucciare le carote e, con l'aiuto del pelapatate ottenere delle fettine sottili, procedere nello stesso modo anche per il sedano, disporre le verdure sul piatto in modo disordinato e condirle con sale olio e limone preparato in precedenza.

Porre al centro del piatto le roselline di mousse e sgranare il grano saraceno al di sopra di tutto. Coprire il tutto con il pesto di rucola.



Realizzazione da parte degli allievi del corso di cucina del Centro di Formazione Professionale di Sondrio - Classe 2^a B - Istruttore Chef Egidio Della Valle.