



## Editoriale

Pane e latte

di Cardelio Pruneri

1

## Agrivaltellina alleva

Esperienze di zootecnia alpina: organizzazione e prospettive in territorio austriaco

di Massimo Timini

2

Identificazione degli ovicaprini

di Germana Cioccarelli

2

## Agrivaltellina produce

Dall'1 gennaio 2006: il "pacchetto igiene"

di Selene Erini

3

## Agrivaltellina: il punto di vista di APA

Fiera cavalli di Verona

Mostra interprovinciale del cavallo avelignese

di Gian Mario Tramanzoli

4

## Agrivaltellina: il punto di vista di CTCB

Mostra del Bitto: le iniziative del Consorzio

di Chiara Moroni

5

## Libri genealogici

a cura di Gian Mario Tramanzoli

6

## Agrivaltellina comunica

Expo dei Sapori 2005

di Chiara Moroni

Un saluto a...

a cura dell'APA

7

8

## Tempo libero

Il gioco

di Flavia Paroli

8

## EDITORIALE

### Pane e latte

di Cardelio Pruneri

Circa cinquemila aziende zootecniche italiane, nel corso dell'ultimo anno, hanno venduto la loro quota latte e chiuso il proprio allevamento. Ciò emerge da convegni svoltisi a Cremona durante la fiera del bovino da latte in cui gli stati generali del latte hanno cercato di individuare il bandolo della matassa, per capire le cause principali di una crisi strisciante che, se non compresa e pilotata attraverso adeguate soluzioni, anche politiche, rischia di compromettere l'intera filiera agro-alimentare.

E pensare che, in Italia, agricoltura e agro-industria producono circa il 18% del PIL nazionale e occupano almeno 2,5 milioni di unità lavorative. In questo quadro il settore latte, con i suoi 13,5 miliardi di Euro, concorre per il 13% al fatturato dell'intera industria alimentare italiana. Numeri interessanti ma estremamente crudi che disaggregati e analizzati fanno comprendere molte delle ragioni per le quali il settore risulta costantemente in apnea nei confronti della globalizzazione dei mercati. Si evince che dei circa 13 miliardi di Euro fatturati dall'industria di trasformazione, solo 5 miliardi di Euro rappresentano il valore del latte alla stalla, mentre è di 23 miliardi di Euro il valore finale per l'acquisto dei prodotti da parte dei consumatori. Ciò conferma il potere dei settori a valle della produzione e della trasformazione. Parrebbe logico, in simili situazioni di mercato, auspicare una presenza più marcata dell'allevatore-produttore all'interno della filiera produttiva e commerciale, in grado di rompere l'oligopolio delle produzioni lattiero-casearie detenute per il 90% da soli cinque grandi attori. Auspicio non raccolto dalla maggioranza degli allevatori che, a fronte di impegni economici e gestionali extra aziendali, preferiscono collocare il proprio prodotto sul libero mercato. Ne consegue che il vero riflesso della debolezza competitiva del mondo agricolo italiano è il prezzo del latte alla stalla; nel solo 2004 esso ha subito una riduzione media percentuale doppia rispetto a quanto registrato in Europa. E purtroppo, a parere dell'osservatorio del latte

di Cremona, questa tendenza proseguirà anche nel 2005, incrementando la percentuale di perdita di valore del nostro latte rispetto ai prezzi del 2001. Alla poco esaltante prospettiva sul futuro si somma la delusione che nemmeno l'introduzione delle quote produttive abbia ottenuto l'effetto di un mantenimento del prezzo. Ciò è dipeso dalla mancata costituzione, o carente presenza, di organizzazioni di prodotto in grado di attuare una seria e mirata trattativa dei prezzi di mercato. Altro effetto negativo sulla tenuta del prezzo del latte va ascritto ai carenti controlli per troncane produzioni fuori quota illegalmente riversate sul mercato già saturo. A tutto ciò si aggiunga la difficoltà delle vendite dei formaggi DOP italiani, poco riconosciuti e soggetti a sofisticazioni e truffe di ogni genere. Di fronte a uno scenario che non lascia grandi spazi di manovra, urge rivedere o reimpostare, con il contributo delle componenti della filiera, un disegno rigoroso che sappia promuovere il prodotto italiano e contestualmente disciplinare, anche attraverso pesanti sanzioni, il comportamento degli attori. Diversa e più impegnativa appare la strada da percorrere per il contenimento dei costi di produzione, poiché, a parte quelli strutturali, crescenti sono gli impegni per rispondere a cogenti norme igienico-sanitarie, del benessere degli animali, della tracciabilità, dell'autocontrollo ecc. per i quali, da parte del mercato, non vi è un benché minimo e adeguato riconoscimento. Non desta allora tanto stupore apprendere che circa il 78% degli allevamenti oggi lavori in perdita rispetto al prezzo calcolato di circa 0,30-0,31 Euro al litro di latte, al di sotto del quale non conviene più produrre. Margini per ridurre i costi e realizzare economie di scala sono piuttosto risicati, soprattutto in territori difficili e marginali come il nostro. Le riflessioni sulla valorizzazione dei prodotti DOP vanno tentate, meglio se in forma collegiale per esercitare tutte le pressioni e pretendere dai nostri rappresentanti politici azioni che non rispondano alle sole logiche economico-commerciali ma diano spazio alle vere esigenze di una categoria sull'orlo del baratro. La voglia di continuare è viva ma occorre mettere gli allevatori nelle condizioni di poter competere.

La redazione augura  
Buon Natale  
e felice Anno Nuovo  
a tutti i lettori

agrivaltellina alleva

# Esperienze di zootecnia alpina: organizzazione e prospettive in territorio austriaco

SERVIZIO DI MASSIMO TIMINI

**L'accorpamento delle proprietà e l'attività in cooperativa per lo svolgimento delle operazioni di fertilizzazione favoriscono la realizzazione di importanti economie**

Benessere animale, inserimento ambientale e cura del territorio: obiettivi concretamente perseguiti e realizzati. Questo sicuramente il dato più evidente emerso da un viaggio di conoscenza della realtà agricola nella regione austriaca della Stiria. Fulcro della visita il BAL di Gumpenstein, presso Irdning, un istituto che svolge in maniera strettamente interconnessa attività di istruzione (una scuola agraria con 450 studenti), di ricerca e sperimentazione e di consulenza tecnica agli agricoltori.

Il prezzo del latte di qualità è mediamente pari a 0.30 Euro al litro. Un valore parecchio basso, per di più per una realtà produttiva di montagna. Tuttavia si realizzano alcune condizioni favorevoli: la disponibilità di superfici foraggere (mediamente 1,2 ettari per UBA il dato nazionale), la diversificazione delle attività, il maggiore contatto con altre attività produttive, in primo luogo il turismo. La produzione di foraggio di qualità, tre/quattro tagli a 700 metri di altezza, insilato od affienato in due tempi, abbinata al pascolo esercitato per sei-sette mesi, permette di sostenere produzioni medie annue di latte per vacca che oscillano tra i 60 e i 70 quintali. L'alpeggio è riservato al bestiame asciutto. Nelle aziende visitate, in media 35 vacche da latte allevate, la produzione di latte è destinata alla consegna od alla trasformazione in burro e formaggio, ma anche alla vendita diretta in azienda tramite distributore automatico. Attività questa favorita dalla forte immagine che caratterizza le aziende in termini di legame col territorio, ed anche, cosa non secondaria, dall'ordine e dalla pulizia che ne fanno un ambiente accogliente ed invitante per il cliente.

Entrate aggiuntive derivano in alcuni casi dalla produzione aziendale di biogas, derivante dalla fermentazione dei reflui zootecnici, del siero prodotto dal caseificio (se presente), ma in particolare dei resti alimentari dei ristoranti della zona. Grazie all'autoproduzione e alla messa in rete dell'energia prodotta si ha quindi un introito dovuto al risparmio sugli usi aziendali e domestici. Sono molto diffuse



Distribuzione liquame con alimentazione da tubo interrato.



Distribuzione di liquame su terreni fortemente declivi



Spargimento letame (operatore cooperativa Maschinen Ring)

l'attività agrituristica, che si svolge in particolare attraverso l'offerta di pernottamento e prima colazione e quella del lavoro stagionale nel settore turistico (es. impiego presso gli impianti di risalita), così come l'esercizio della selvicoltura.

Altro elemento di rilievo riscontrato è la ottimale gestione delle superfici foraggere, sia per quanto riguarda il pascolo ed i tagli, che per la fertilizzazione facilitati dal generale accorpamento delle proprietà, reso possibile grazie al successo di iniziative di ricomposizione fondiaria.

Per lo spargimento dei reflui zootecnici sono state viste in opera tre tecniche: 1) lo spandimento di liquami su terreni pianeggianti con sistema di distribuzione a pettine (in un caso alimentato da botte,

in un altro tramite collegamento diretto alla vasca di stoccaggio), 2) la distribuzione di liquame su terreni fortemente declivi tramite getto da trattorino dotato di ugello e collegato alla vasca di stoccaggio tramite tubatura, 3) la distribuzione su terreni fortemente declivi di letame tramite spandiletame semovente. Di particolare interesse l'attività della cooperativa denominata Mascinen Ring, che associa 420 aziende proprio per lo svolgimento delle operazioni di fertilizzazione realizzando delle economie. Il lavoro è affidato a 40 operatori, agricoltori dotati di mezzi idonei che prestano la loro opera dietro compenso orario. Il socio concorre alla spesa per il 60%, il resto è coperto da un contributo statale.

## Identificazione degli ovicaprini

SERVIZIO DI GERMANA CIOCCARELLI

La Circolare del 28 Luglio 2005 del Ministero della Salute dà indicazioni nazionali di attuazione del Regolamento CE 21/2004 sulla identificazione e registrazione degli ovini e dei caprini; ne riportiamo brevemente i contenuti, sottolineando che le autorità locali e regionali stanno cercando di semplificarne le azioni, tenendo presente la particolarità della realtà zootecnica ovicaprina del nostro territorio ed anche la necessità di agevolare gli adempimenti a carico degli allevatori.

Ogni azienda ovvero stabilimento, fabbricato o ambiente anche aperto, in cui vengono detenuti, allevati o manipolati animali, a titolo permanente o provvisorio, deve essere identificata e registrata da parte dei servizi veterinari entro il 31 dicembre 2005 (tale fase è già attiva).

- Tutti gli animali nati dopo il 9 luglio 2005 devono essere identificati entro 6 mesi dalla nascita e in ogni caso prima che lascino l'azienda in cui sono nati.

- Ogni soggetto avrà due distinti mezzi di identificazione:

1) marca all'orecchio sinistro

2) marca all'orecchio destro (che può essere sostituita da tatuaggio solo per soggetti non destinati a scambi intracomunitari o esportazione in paesi terzi) sia i marchi auricolari che il tatuaggio riportano in maniera indelebile un codice identificativo individuale emesso dal numeratore nazionale, formato dalle lettere IT seguite da un codice di 13 cifre. Una volta applicati agli animali, i marchi non possono essere riutilizzati.

- animali destinati al macello prima dei 12 mesi di età e che non sono destinati a scambi o esportazione sono identificati con marchio auricolare all'orecchio sinistro con almeno il codice dell'azienda di nascita. Qualora tali animali siano detenuti oltre i 12 mesi di età o siano destinati a scambi o esportazione, vanno reidentificati col doppio sistema descritto precedentemente.

- animali provenienti da uno stato membro conservano l'identificazione iniziale, mentre quelli da paesi terzi vanno rimarcati. Nessun mezzo di identificazione può essere tolto o sostituito senza autorizzazione dell'autorità competente

- qualora il mezzo sia diventato illeggibile o sia smarrito, ne viene apposto uno sostitutivo recante lo stesso codice con in aggiunta il suo numero di versione (es IT0000123456789-1)

- il detentore degli animali avrà l'obbligo di riportare nel registro di stalla individuale tutti i codici al fine di poter garantire il legame tra codice precedente e quello sostitutivo

- ciascun detentore di animali deve conservare tutte le informazioni di origine, identificazione, destinazione di animali di cui è stato proprietario o che ha tenuto, trasportato, commercializzato o macellato negli ultimi 3 anni.

L'APA rimane a disposizione dei suoi associati per aggiornarli sull'evoluzione del sistema di identificazione e si impegnerà per l'eventuale ordinazione delle marche o di qualsiasi altro mezzo di identificazione permesso dalla normativa.

agrivaltellina produce

# Dall'1 gennaio 2006: il "pacchetto igiene" (2ª parte)

SERVIZIO DI SELENE ERINI

**Reg. (CE) 853/2004:**

**ALLEGATO III**

**Capitolo I: LATTE CRUDO – PRODUZIONE PRIMARIA...**

III. CRITERI PER IL LATTE CRUDO

1. In attesa della fissazione di criteri nel contesto di una normativa più specifica sulla qualità del latte e dei prodotti lattiero-caseari, si applicano, per il latte crudo, le seguenti norme.

3. a) Gli operatori del settore alimentare devono porre in atto procedure intese a garantire che il latte soddisfi i seguenti criteri:

i) **per il latte di vacca crudo:**

**Tenore di germi a 30 °C (per ml) ≤ 100.000 (\*)**

**Tenore di cellule somatiche (per ml) ≤ 400.000 (\*\*)**

(\*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

(\*\*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese, a meno che l'autorità competente non specifichi una metodologia diversa per tenere conto delle variazioni stagionali dei livelli di produzione.

ii) **per il latte crudo proveniente da altre specie:**

**Tenore di germi a 30 °C (per ml) ≤ 1.500.000 (\*)**

(\*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

b) Tuttavia, se il latte crudo proveniente da specie diverse dalle vacche è destinato alla fabbricazione di prodotti fatti con latte crudo mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono prendere misure affinché il latte crudo utilizzato soddisfi i seguenti criteri:

**Tenore di germi a 30 °C (per ml) ≤ 500.000 (\*)**

(\*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

**Capitolo II: REQUISITI RELATIVI AI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI**

III. CRITERI PER IL LATTE CRUDO DI VACCA

1. Gli operatori del settore alimentare che fabbricano prodotti lattiero-caseari devono porre in atto procedure intese a garantire che, **immediatamente prima della trasformazione:**

a) il latte crudo di vacca utilizzato per fabbricare i prodotti lattiero-caseari abbia un **tenore di germi a 30 °C inferiore a 300.000 per ml;** e

b) il latte di vacca trasformato utilizzato per fabbricare i prodotti lattiero-caseari abbia un **tenore di germi a 30 °C inferiore a 100.000 per ml.**

2. Se il latte non risponde ai criteri di cui al paragrafo 1, gli operatori del settore alimentare devono informare l'autorità competente e prendere misure volte a correggere la situazione.

L'art. 10 del regolamento prevede deroghe a tali requisiti purché esse non compromettano il conseguimento degli obiettivi dello stesso regolamento. Non dimentichiamo che attualmente, in base al D.P.R. 54 del 1997, è prevista la possibilità di utilizzare

latte "non conforme" per la produzione di formaggi che abbiano un periodo di stagionatura superiore ai 60 giorni, come Bitto e Valtellina Casera (la cui maturazione minima è, per disciplinare, di 70 giorni).

Il Consorzio Tutela Valtellina Casera e Bitto ha provveduto a segnalare a Regione Lombardia – Direzione Generale Agricoltura quali sono le tecnologie di produzione dei formaggi da esso tutelati evidenziando, in particolare, quali tra i requisiti richiesti dai suddetti regolamenti possono rappresentare delle criticità per le produzioni DOP valtellinesi. Ciò allo scopo di fornire alla Regione l'indicazione dei prodotti e delle tecnologie da sottoporre al Ministero delle politiche Agricole e Forestali, per un'eventuale richiesta di deroga e/ o misure di adattamento che consentano l'utilizzazione ininterrotta di metodi tradizionali e tengano conto di particolari vincoli geografici.

**I Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004, che rientrano nel cosiddetto "pacchetto igiene", sostituiranno, a partire dal 1° gennaio 2006, le precedenti norme di livello comunitario e nazionale in materia di igiene dei prodotti alimentari (Reg. (CE) 852/2004) e dei prodotti di origine animale (Reg. (CE) 853/2004)**



Scalere - foto di Andrea Gusmeroli

agrivaltellina **il punto di vista**

# Fiera cavalli di Verona

SERVIZIO DI GIAN MARIO TRAMANZOLI

Il cavallo è "Rock", la vacca è "Lenta".

Non mi entusiasmano certo le "filippiche del Molleggiato", voglio comunque far uso della sua terminologia per cercare di esprimere una sensazione che ho provato visitando Veronacavalli edizione 2005. Il cavallo è "rock" perchè è bello ed elegante nel portamento, è rock perché con lui ci possiamo divertire, è rock perché tutti corrono a vederlo: la Fiera di Verona ce ne ha dato ulteriore conferma.

La vacca è "lenta" perchè meno fascinosa del cavallo, inoltre ha la pretesa di essere munta tutte le mattine di buon'ora e tutte le sere e poi, negli ultimi anni, ha peccato di protagonismo e ha voluto apparire sui giornali con tanti articoloni che l'hanno definita "mucca pazza".

Noi che viviamo nel e del mondo zootecnico sappiamo che questa è una caricatura della realtà ma la gente comune, o meglio il pubblico, la recepisce in questo modo e lo dimostra partecipando con entusiasmo agli eventi equestri trascurando gli appuntamenti, anche se importanti, che riguardano il bovino.

Questa è la diagnosi, la cura va trovata, affinché anche il bovino possa riscuotere altrettanto successo e trovare pari dignità.

Sicuramente "rock" sono gli allevatori della provincia di Sondrio che, con i loro Avelignesi, hanno partecipato alla mostra nazionale di Verona; "hard rock" il presidente della sezione equina della nostra provincia, Aurelio Sala, che con maestria ha saputo allestire un punto ristoro all'altezza dell'evento, divenuto ben presto luogo di ritrovo per tutti i partecipanti.

Doverosa citazione anche all'allevatore Elio Guidi: la sua cavalla Desy è giunta a metà classifica, lui ha comunque primeggiato nelle serate mondane scaligere, e bravo l'Elio!

Nell'analisi dei risultati tecnici ottenuti va data giusta evidenza a quanto ottenuto dall'azienda Raschetti Luigi e Valerio di Ardenno, seconda classificata con la puledra di 18 mesi Ingrid e quarta classificata con la cavalla Edelweis, nella categoria cavalle fino a 5 anni di età.

Ottimo il settimo posto della 18 mesi Imola di Kevin Scaramella e l'ottavo posto, sempre nella stessa categoria, della puledra Ice Creem di Aurelio Sala.

La categoria delle 18 mesi è sicuramente stata qualitativamente la migliore ed anche la più numerosa, vista la partecipazione di ben 26 soggetti.

Della provincia di Sondrio hanno partecipato, oltre ai già citati, gli allevatori Gabriele e Paola Abbiati, Fabio e Andrea Geronimi, Elio Guidi, Lorenzo Sala e Renato Abram.



## Mostra interprovinciale del cavallo Avelignese

SERVIZIO DI GIAN MARIO TRAMANZOLI



Il Presidente della Provincia Sen. Fiorello Provera stringe la mano a Luigi Raschetti

Domenica 23 ottobre si è svolta a Somaglia di Samolaco la seconda edizione della Mostra Interprovinciale del Cavallo Avelignese.

La manifestazione, storico appuntamento del settore equino, ha ormai raggiunto una consacrazione nazionale con il riconoscimento dell'ufficialità da parte dell'Associazione Nazionale del Cavallo Avelignese che ha permesso la partecipazione anche ad allevatori di altre province.

La mostra è sicuramente, sia per numero di partecipanti ma anche per qualità dei soggetti, uno degli appuntamenti più importanti del settore.

A questa seconda edizione hanno partecipato 40 allevatori provenienti oltre che dalla nostra provincia anche da quelle di Lecco/Como, Brescia e Milano; i capi in esposizione sono stati 72.

E' stata particolarmente gradita all'organizzazione dell'APA la presenza del Presidente della Provincia Sen. Fiorello Provera, della Presidentessa della Comunità Montana di Valchiavenna Lucia Bozzetti, dell'assessore della provincia Severino De Stefani e il Sindaco di Samolaco Andrea Bianchi che, insieme, hanno premiato con la tradizionale investitura la campionessa della manifestazione Edelweiss di Raschetti Luigi di Ardenno.

### CLASSIFICHE:

#### Categoria Puledre 18 mesi

1° Personeni Silvio	Samolaco
2° Raschetti Luigi	Ardenno
3° Sala Aurelio	Samolaco

#### Categoria Puledre 30 mesi

1° Gianoni Fausta	Oliveto Lario
2° Radice Anna	Samolaco
3° Fognini Roberto	Morbegno

#### Categoria cavalle fino 5 anni

1° Raschetti Luigi	Ardenno
2° Rinaldi Roberta	Bormio
3° Vittadini Grazia	Trezzo sull'Adda

#### Categoria Cavalle 5-10 anni

1° Abbiati Paola	Montagna
2° Mazzoni Enrico	Talamona
3° Sala Aurelio	Samolaco

#### Categoria Cavalle oltre 10 anni

1° Personeni Silvio	Samolaco
2° Angeli Serafino	Capo di Ponte
3° Vittadini Grazia	Trezzo sull'Adda

Miglior soggetto di 6 mesi è stata giudicata una puledrina di Silvio Personeni.

Miglior Gruppo, proveniente da linea materna, è stato valutato quello composta da TANIA e da tutta la sua discendenza, presentato dagli allevatori Aurelio Sala e Silvio Personeni.



La Cavalla Edelweiss, campionessa della mostra

agrivaltellina il punto di vista

# Mostra del Bitto: le iniziative del Consorzio

SERVIZIO DI CHIARA MORONI

La Mostra del Bitto si è chiusa con la soddisfazione del Consorzio di Tutela formaggi Valtellina Casera e Bitto per la numerosa partecipazione degli associati al concorso.

Tante le iniziative quest'anno alla Mostra del Bitto nello stand gestito in collaborazione dal Consorzio di Tutela formaggi Valtellina Casera e Bitto e dall'Associazione Provinciale Allevatori prima fra tutte la distribuzione di oltre 4000 copie del nuovo giornale AGRIVALTPELLINA.

Altra attività durante è stata la degustazione guidata dei formaggi Valtellina Casera, Bitto, Scimudin e formaggi di capra.

Enorme successo ha avuto anche l'iniziativa "1 ora da casaro": genitori, bambini e nonni hanno potuto creare con le proprie mani il formaggio.

Abbiamo intervistato ELENA SANTUS, VINCITRICE ALLA MOSTRA DEL BITTO NELLA CATEGORIA FORMAGGIO BITTO. Elena Santus, residente a Villapinta, sposata con due figli, lavora presso la sua azienda agricola da diversi anni.

#### Si aspettava questo splendido risultato?

No, non me lo aspettavo, nonostante tutti noi che lavoriamo in alpeggio sappiamo di dare il meglio. In questo caso penso che abbiamo avuto anche un po' di fortuna.

#### Da quanto tempo si cimenta col Bitto?

Io ho sempre fatto formaggi e andavo in alpeggio già quando avevo otto anni, con mio papà. Le uniche volte che non ci sono stata è accaduto quando ero incinta dei miei due figli che sarebbero nati in settembre.

#### Con chi vuole condividere i risultati raggiunti?

Con mio marito e i miei figli.

#### Ci dà qualche segreto per fare un buon Bitto?

Ci vuole tanta pazienza perché la lavorazione è lenta, ma soprattutto si deve utilizzare un latte sano e buono.

#### Ha qualche suggerimento per gustare al meglio il Bitto?

A me piace mangiarlo così com'è.

Da dove viene la sua passione per i formaggi?

Se sei nata in alpeggio e hai sempre vissuto così è piuttosto naturale.

#### Come definirebbe la sua azienda agricola a Villapinta?

E' piccola, a gestione familiare.

#### Quali sono i suoi obiettivi e desideri per il futuro?

Di raggiungere il primo posto alla Mostra del Bitto anche l'anno prossimo!

#### Che voto dà alla promozione dei nostri formaggi in provincia e fuori provincia?

A me sembra che a livello di Consorzio e di Latteria Sociale Valtellina si faccia un buon lavoro.

#### CLASSIFICA DELLA CATEGORIA BITTO

class.	part.	Presentatore	Casaro	Alpe
1°	28	Latteria Soc. Valtellina	Santus Elena	Culino - Rasura
2°	27	Latt. Cons. Carden (stag. Latt. Soc. Valtellina)	Codega Felice	Teggiate, Andossi, Groppea - Madesimo
3°	46	Cascina Margherita	Pedranzini Andrea	Forni - Valfurva
4°	21	Cattaneo Ivano (stag. Latt. Soc. Valtellina)	Cattaneo Palmino	Sessi - Valleve (BG)
5°	1	Nani Fabio	Nani Fabio	Campagneda - Lanzada

#### CLASSIFICA DELLA CATEGORIA VALTELLINA CASERA 70-120 GIORNI

class.	part.	presentatore	casaro	comune
1°	44	Colavev Valtellina	Vanotti Primo	Postalesio
2°	49	Latt. Soc. Valtellina	Miotti Francesco	Delebio
3°	53	Cascina Margherita	Andreola Adriano	Bormio

#### CLASSIFICA DELLA CATEGORIA VALTELLINA CASERA 121-190 GIORNI

class.	part.	presentatore	casaro	comune
1°	46	Colavev Valtellina	Vanotti Primo	Postalesio
2°	48	Latteria Soc. Valtellina	Miotti Francesco	Delebio
3°	58	Coop. Fattorie Del Mera	Vaninetti Riccardo	Prata Camportaccio

#### CLASSIFICA DELLA CATEGORIA VALTELLINA CASERA 191-250 GIORNI

class.	part.	presentatore	casaro	comune
1°	47	Latteria Soc. Valtellina	Miotti Francesco	Delebio
2°	52	La Fiorida	Angelini Sergio	Mantello
3°	45	Colavev Valtellina	Vanotti Primo	Postalesio

#### CLASSIFICA DELLA CATEGORIA SCIMUDIN

class.	part.	presentatore	casaro	comune
1°	128	Latteria Soc. Chiuro	Baruta Pierantonio - Bordoni Stefano	Chiuro
2°	123	Colavev Valtellina	Vanotti Primo	Postalesio
3°	124	La Fiorida	Angelini Sergio	Mantello

#### CLASSIFICA DELLA CATEGORIA LATTERIA

class.	part.	presentatore	casaro	comune
1°	84	Az. Agr. Bertolini Ernesto e Dino	Bertolini Dino	Forcola
2°	91	Latteria Soc. Valtellina	Miotti Francesco	Delebio
3°	90	Colavev Valtellina	Vanotti Primo	Postalesio

#### Che voto dà alla mostra del Bitto?

E' una bella fiera, quest'anno come l'anno scorso.

#### A quali altre manifestazioni ha partecipato in provincia o fuori provincia?

Di persona a nessuno, ma alle Olimpiadi dei Formaggi a Verona ci siamo classificati al secondo posto, anche se ho letto che abbiamo ancora tanto da imparare e molto da lavorare per arrivare ai livelli di Svizzera o Austria.

#### E per finire ci dica quello che vuole.

Vorrei dire tante cose, ma soprattutto ringraziare un mio fratello che mi è sempre stato vicino dall'anno scorso quando siamo stati in Val Gerola per la prima volta, ci ha sempre aiutati moralmente e manualmente e dal quale posso dire di aver imparato l'arte del far formaggio. Inoltre penso a mio padre che non c'è più, ma che sarebbe stato molto fiero di questo risultato.

INTERVISTA AL SIG. DEGHI, direttore della Latteria Sociale Valtellina di Delebio

#### Da quanto tempo la Latteria di Delebio gestisce l'Alpe Culino? Ci può riferire le sue riflessioni anche rispetto al riconoscimento ottenuto dal Bitto qui prodotto alla Mostra del Bitto?

L'Alpe Culino appartiene alla Regione Lombardia, la gestione dell'alpeggio (collegato all'agriturismo Bar Bianco), è affi-

data dalla Regione a ERSAF. Dal 2003 per 6 anni è in affitto alla Latteria Sociale Valtellina.

L'alpeggio rappresenta il cuore dei nostri progetti di lavoro e nell'Alpe Culino abbiamo trovato l'opportunità di gestire insieme un'attività agrituristica e di alpeggio su un territorio conosciuto e di prestigio come la Valgerola, la valle di origine del Bitto. Abbiamo rinnovato l'agriturismo, introdotto la mungitura meccanica e dall'anno scorso utilizziamo la casera nuova.

Quest'anno abbiamo avuto la sorpresa del formaggio Bitto che ha ricevuto il primo premio al concorso.

#### Peraltro confermato alle Olimpiadi dei Formaggi di Verona.

Questo ci fa molto piacere. I gestori dell'alpeggio e la signora Elena Santus conoscono questo tipo di attività, ma non li abbiamo mai lasciati soli a livello di assistenza tecnica e analisi del latte. Inoltre l'alpeggio è oggi molto seguito anche grazie all'assistenza zootecnica assicurata dall'APA, in particolare dal tecnico Massimo Timini.

#### 4° OLIMPIADE DEI FORMAGGI DI MONTAGNA

Verona 20-23 ottobre

#### CLASSIFICA DELLA CATEGORIA BITTO

1°	Azienda agricola Cascina Margherita
2°	Latteria Sociale Valtellina - Alpe Culino
3°	Latteria Consorzio Carden

Hanno partecipato anche: Cattaneo Ivano, Nani Fabio, Az. Agr. Bertolini Ernesto e Dino, Martino Samuele (Cons. Miglioram. Fond. Alpe Bomino Vaga), Mazzoni Ivo, F.lli Codega, Martinelli Franca, Del Curto Davide, Motta Isidoro.



Stand CTCB



agrivaltellina **comunica**

# Expo dei sapori 2005

SERVIZIO DI CHIARA MORONI

Il Consorzio di Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto era presente all'"Expo dei Sapori", Salone dell'eno-gastronomia e dei prodotti tipici presso la Fiera di Milano dal 4 al 7 novembre.

La manifestazione è una vetrina qualificata di promozione e valorizzazione dei prodotti tipici che ha visto riuniti per la prima volta nello stesso stand tutti i Consorzi Turistici della provincia di Sondrio e i Consorzi di tutela della Valtellina: oltre al nostro Consorzio ci sono stati il Consorzio di tutela vini, il Consorzio per la tutela del nome della bresaola, il Comitato per la valorizzazione dei pizzoccheri della Valtellina, l'Associazione Produttori Apistici, il Consorzio di tutela delle mele.

L'iniziativa è stata promossa dal GAL (Gruppo di Azione Locale) in collaborazione con la Provincia e i Consorzi riuniti.

Il Consorzio sostiene con convinzione l'unione sinergica dei prodotti tipici valtellinesi e ritiene che l'ambito privilegiato dell'Expo sia stata occasione per mostrare la qualità delle imprese e dei produttori che hanno la necessità di ampliare e diversificare la distribuzione dei loro prodotti.

"Expo dei sapori" si è rivolto in particolare ai negozi al dettaglio tradizionali e specializzati, alberghi, ristoranti, pizzerie, grossisti della media e grande distribuzione, bar e locali di tendenza che rappresentano un settore in costante crescita.

Emanuele Ghirardelli, presidente del GAL ha dichiarato che "la prima uscita unitaria per i consorzi di Tutela e i Consorzi Turistici è andata bene. E' il tentativo di dare un'immagine a 360° della Provincia di Sondrio: un segno positivo, anche se si può sempre migliorare".

Alla domanda su come procede il marketing territoriale in tutte le sue componenti ci ha risposto che "procede, anche se ci sono realtà più convinte, con consorzi che ci credono maggiormente e altri a seguire. Stiamo lavorando con impegno per comuni-



Le degustazioni

care i valori della Valtellina, ma tutta la società locale ci deve credere. Non possiamo più permetterci questo sviluppo della città lineare lungo la Statale 38 se vogliamo fare marketing territoriale, dobbiamo, invece, avere delle nuove strategie di sviluppo per l'intero territorio".

INTERVISTA al sig. **Severino De Stefani**, Assessore all'Agricoltura della Provincia di Sondrio.

**Come è nata l'idea di presentarsi unitariamente all'Expo dei Sapori di Milano?**

L'anno scorso abbiamo deciso di partecipare alle manifestazioni di rilievo nazionale per promuovere non solo i nostri prodotti di eccellenza, ma anche il territorio. Riteniamo importante fare sistema e presentarci uniti dal momento che promuovere i prodotti nati in un contesto territoriale significa promuovere lo stesso territorio.

**Può darci un giudizio relativo alla sinergia attuata dai Consorzi di Tutela e Consorzi Turistici della provincia di Sondrio presentando una Valtellina unita?**

Innanzitutto ringrazio il GAL con cui ci siamo fat-

ti promotori dell'iniziativa a livello regionale e i rappresentanti dei Consorzi e Associazioni che hanno lavorato e creduto in questo lavoro.

Grazie alla collaborazione fra tutti abbiamo creato una struttura che fa risparmiare tempo prezioso ai Consorzi che d'ora in poi alle manifestazioni potranno delegare l'allestimento alla Provincia, concentrando le forze sulla presenza dei dipendenti nei momenti più rappresentativi e sulla consegna dei prodotti allo stand.

**Che riflesso può avere, secondo lei, la partecipazione all'Expo dei Sapori sul settore agricoltura?**

Innanzitutto far conoscere il nostro prodotto nel milanese che è il nostro bacino d'utenza più rilevante. Il pubblico ha apprezzato moltissimo lo stand e oltre ad aver ricevuto i complimenti da parte degli organizzatori dell'Expo la stampa ci ha dato grande spazio sia sui giornali che in televisione.

**E' già da diversi anni che vengono organizzate conferenze sull'agricoltura di montagna. Politici ed esperti del settore dicono che occorre aiutare le aziende agricole a integrare il reddito, incentivare lo sfalcio dei prati, preservare i terrazzamenti, mantenere in buono stato le strade di montagna, i boschi, i torrenti per evitare problemi idrogeologici.**

**Ci può dire se ci sono stati bandi, finanziamenti o fondi della Comunità Europea?**

Ultimamente, con il Comune di Sondrio, ci siamo trovati insieme alla Regione Lombardia che ha istituito il "tavolo territoriale", presieduto dall'assessore Bernardi allo STER.

In questa occasione ho promosso i "contratti d'area", ovvero le integrazioni al reddito. So che a livello regionale stanno lavorando su bandi di questo genere per fare un'operazione di recupero del grosso patrimonio boschivo e ho chiesto esplicitamente di legare questo aspetto come integrazione di reddito per gli agricoltori. Mentre le grosse aziende sul territorio vivono del loro lavoro, così non è per le così dette aziende part-time, che spesso chiudono. Esse sono aziende con pochi capi gestite a livello familiare, considerate un'integrazione al reddito primario che consiste dall'occupazione nelle varie fabbriche, piuttosto che dall'artigianato. Le aziende così composte chiudono o nel momento in cui diminuisce la capacità di incremento del reddito o per il cambio di generazione. Se riusciamo a rivedere questa tendenza dando la possibilità di un'integrazione probabilmente qualcuno potrebbe fare una scelta diversa, soprattutto i giovani.

**Cosa potrebbe dire ad un giovane che vorrebbe fare l'imprenditore agricolo?**

A livello di Provincia ci stiamo impegnando in quello che crediamo un passo importante: la promozione della scuola di agraria e dei master sull'agricoltura di montagna.

## NOTIZIE IN BREVE

Giovedì 15 dicembre ore 20.30 Ristorante LA BARCACCIA di Verceia  
Tradizionale cena conviviale degli allevatori delle APA di Como, Lecco e Sondrio, sponsorizzata dalla ditta Pilo ritiro vitelli.  
Quota di partecipazione € 20,00 a persona.

A partire dal 21 novembre l'APA mette a disposizione UN NUOVO SERVIZIO il piano di accoppiamento personalizzato redatto direttamente in azienda dall'esperto provinciale Brunelli Fulvio per ulteriori informazioni o per prenotazioni chiamate in APA al numero di telefono 0342-513900.



Particolare dello stand

## agrivaltellina **comunica**

### QUOTAZIONE VACCHE DA MACELLO CON GRIGLIA DI VALUTAZIONE

#### LISTINO PREZZI NOVEMBRE 2005

Le vacche disastrose, per terra e con PH elevato saranno classificate e prezzate al momento della macellazione

	kg 001-189	kg 190-220	kg 221-240	kg 241-260	kg 261-280	kg 281-300	kg 301-320	kg 321-340	kg 341+
<b>P1</b>	1.20	1.30	1.40	1.55	1.65	1.75	1.75	1.80	1.85
<b>P2</b>	1.35	1.45	1.60	1.65	1.85	1.90	1.95	2.00	2.15
<b>P3</b>	1.35	1.45	1.60	1.65	1.85	1.90	1.95	2.00	2.15
<b>O1</b>	•	1.40	1.50	1.60	1.70	1.80	1.85	1.90	1.95
<b>O2</b>	•	1.55	1.65	1.80	1.95	2.00	2.05	2.10	2.20
<b>O3</b>	•	1.55	1.65	1.80	1.95	2.00	2.05	2.10	2.20
<b>R1</b>	•	•	1.55	1.65	1.70	1.80	1.85	1.90	2.00
<b>R2</b>	•	•	1.75	1.90	1.95	2.00	2.10	2.15	2.30
<b>R3</b>	•	•	1.75	1.90	1.95	2.00	2.10	2.15	2.30

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

### PROGRAMMA RITIRO E QUOTAZIONE VITELLI BALIOTTI

LUNEDI' 12 DICEMBRE 2005

MARTEDI' 27 DICEMBRE 2005

LUNEDI' 09 GENNAIO 2006

LUNEDI' 23 GENNAIO 2006

LUNEDI' 06 FEBBRAIO 2006

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

#### PREZZI DI RITIRO

BRUNO M. 1,50 / 2,30 € FINO 65 KG

FRISONE M 2,00 / 2,30 €

PEZZATO ROSSO 4,50/ 5,00 €

INCROCIO B.BELGA 5,00/ 6,50 € FINO A 75 KG

ALTRI INCROCI 3,00 / 5,50 € FINO 75 KG

### UN SALUTO A ...

## Ciao Tarcisio, ciao Lino

Commosi, salutiamo la prematura scomparsa di due allevatori protagonisti della storia zootecnica provinciale, artefici indiscussi, nel recente passato, di prestigiose affermazioni sulle mostre locali e nazionali. Con Tarcisio Barri e Lino Venturini abbiamo percorso e condiviso negli anni, le scelte per l'affermazione e lo sviluppo della razza bruna; in questi lunghi anni abbiamo consolidato la stima e rafforzato l'amicizia e per questo siamo rimasti estremamente colpiti dalla loro repentina dipartita. Ai familiari le condoglianze dell'Associazione Provinciale Allevatori.



Il geometra Quadrio mentre premia Lino Venturini

## ANGOLO del COMPRO & VENDE

#### Azienda Agricola Caprina VENDE

N 1 impianto di mungitura completo per capre  
N 1 stallo di mungitura a 12 poste  
N 1 stallo di mungitura a 24 poste  
N 1 carrello di mungitura a 2 gruppi con secchio 30 lt  
N 1 tank capacità 6 q.li  
N 1 polivalente 520 valvola D76  
N 1 generatore diesel di corrente per 220- 380 V  
Varia attrezzatura per Caseificazione e strumenti per l'allevamento caprino  
Chi fosse interessato o desidera ulteriori

informazioni contattare Carlo Gianoncelli  
Tel 338/8893696

#### Azienda Agricola VENDE

Puledra Avelignese di 6 mesi  
Puledro maschio Avelignese di 6 mesi  
Entrambi soggetti sono di eccezionale genealogia entrambi figli dello stallone Amadeus ,e di ottima morfologia  
Informazioni presso ufficio CAS.

#### SI ACQUISTANO

3 manze di razza Bruna provenienti da aziende Biologiche

2 manze di razza bruna da aziende convenzionali  
Si richiedono soggetti ben strutturati e di 4- 5 mesi di gravidanza  
Mangiatoia Portaballoni usata  
Informazioni presso ufficio CAS

#### AFFITTASI

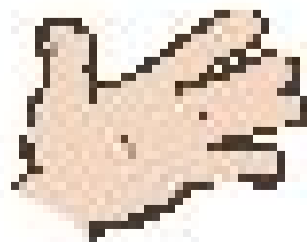
Frutteto in produzione (mele pesche susine) di 18 pertiche, completo di recinzione impianto di irrigazione con due rustici .  
Località strada Valeriana Villapinta - Buglio in Monte  
Info 0342/513618

# bambini: un gioco per voi!

A CURA DI FLAVIA PAROLI

## IL TATTO

La seconda scheda si occupa del tatto. Questo è il senso che, subito dopo la vista, interviene nelle nostre scelte alimentari. Il toccare gli alimenti è un gesto naturale che, purtroppo, La "buona educazione" non sempre ci permette di fare; l'utilizzo delle posate ci ha interdetto questa sensazione che pure gioca un importante ruolo nella percezione sens. Il tatto non è solo la sensaz che proviamo toccando un mento, ma anche quella percepiamo in bocca qua addentiamo il cibo e poi, c la lingua, lo schiacciamo s palato.



1. Prima di compilare la scheda mi accerto che ci sia molta luce;
2. Scelgo un frutto, una verdura o una fetta di formaggio di mio gradimento;
3. la tocco e poi comincio a descriverla:

#### TOCCANDO LA SUPERFICIE CHE IMPRESSIONE MI FA:

- |                                   |                                 |                                    |                                |
|-----------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> liscia   | <input type="checkbox"/> ruvida | <input type="checkbox"/> morbida   | <input type="checkbox"/> umida |
| <input type="checkbox"/> asciutta | <input type="checkbox"/> pelosa | <input type="checkbox"/> molliccia | <input type="checkbox"/> dura  |
| <input type="checkbox"/> calda    | <input type="checkbox"/> fredda | <input type="checkbox"/> bollosa   | <input type="checkbox"/> altro |

Taglio o spezzo il mio campione e toccando la parte interna riprovo a compilare la scheda;

Per ultimo assaggio un pezzetto del mio alimento e descrivo la consistenza che ho provato addentandolo e schiacciandolo contro il palato; utilizzo sempre le parole che ho usato per le altre descrizioni e ne aggiungo di nuove:

- |                                      |                                  |                                    |                                   |
|--------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> appiccicosa | <input type="checkbox"/> succosa | <input type="checkbox"/> croccante | <input type="checkbox"/> sabbiosa |
| <input type="checkbox"/> gommosa     | <input type="checkbox"/> tenera  | <input type="checkbox"/> altro     |                                   |

Se ne ho la possibilità, confronto le mie risposte con un compagno o un familiare per vedere se abbiamo avuto le stesse sensazioni e, in caso contrario ne discutiamo e riproviamo a fare il test insieme