

VIAGGIO NELLE AZIENDE

66 Gli animali non devono essere sottoposti a stress nè fisico nè psicologico in ogni momento della vita

ZEFIR, E' LIGURE IL MIGLIOR TORO RIPRODUTTORE

All'azienda Lavagè è nato Zephir, il toro che è stato per anni il primo riproduttore della sua razza, la "Bruna". Ora, pur avendo già 8 anni, è ancora al secondo posto della classifica mondiale che ha dominato a lungo e tra lui e il terzo classificato c'è un abisso. Zephir si piazza così davanti ai tori svizzeri, americani, austriaci, tedeschi, francesi e sloveni. «Ancora una volta, la classifica internazionale stilata sulla base dati nazionale di

tutti i tori di razza Bruna del pianeta, riconosce un ruolo d'avanguardia al piano di selezione italiano promosso da Anarb», dicono alla stessa Associazione nazionale allevatori bovini razza bruna italiana. Zephir è nato nel 2007 ed è stato acquistato nell'azienda Lavagè quando era ancora un vitello da Polar, il progetto di selezione e miglioramento genetico seguito al 100% da Anarb in tutta Italia. Oggi, le figlie in produzione del

toro Zephir sono distribuite su tutto il territorio nazionale, ma anche Oltralpe, e si distinguono per indici genetici e genomici di eccellenza, soprattutto per la qualità del latte e per i caratteri legati a fitness e funzionalità, rappresentando un esempio tangibile delle tendenze selettive moderne della razza. I titolari dell'azienda Lavagè hanno il sogno di riportarlo a Rossiglione quando sarà finita la sua carriera da riproduttore.

IN VAL GARGASSA ❖ L'agriturismo Lavagè produce carne, latte e formaggi e ospita i visitatori nelle tre camere a disposizione

A Rossiglione la fattoria tecnologica

La mungitura avviene senza che l'uomo tocchi l'animale o il prodotto. Analisi in tempo reale

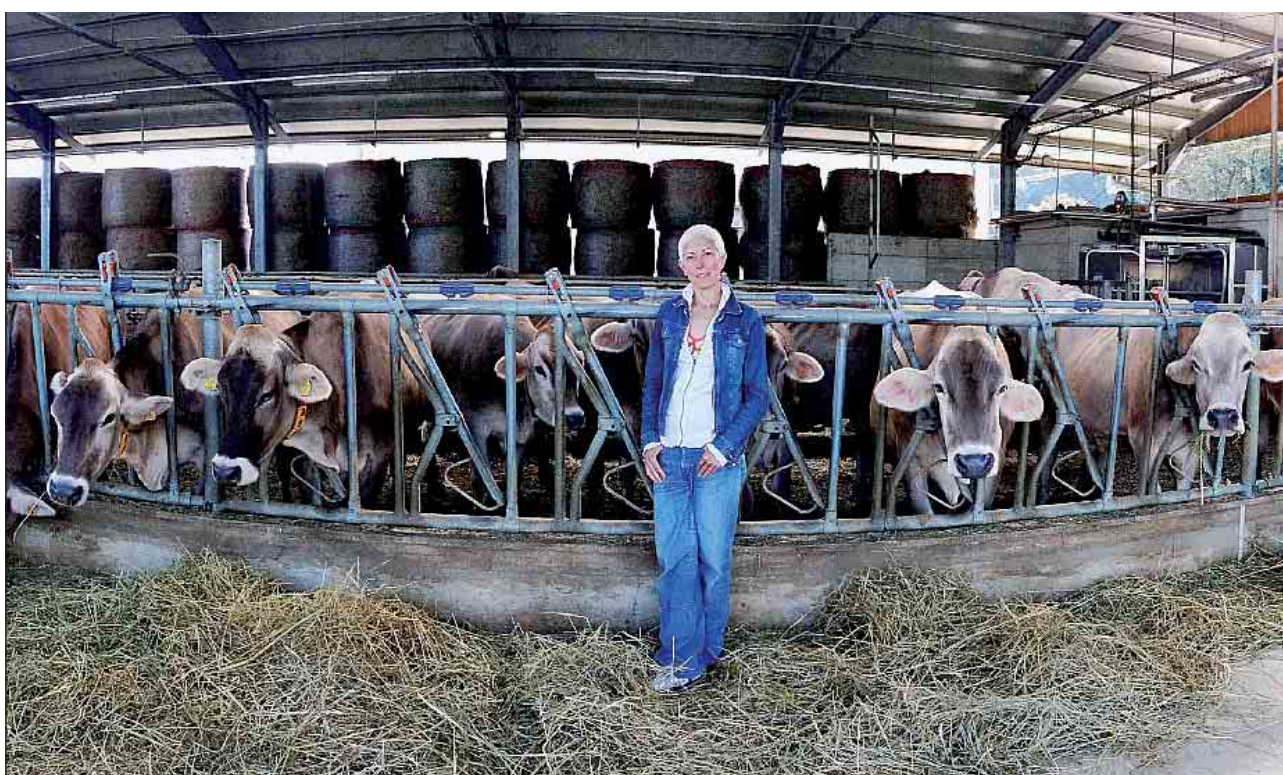
MONICA DI CARLO

Cento capi di bestiame che pascolano all'aperto e tecnologie avanzatissime per nutrire e mungere le mucche, oltre che per tenere pulite le stalle. L'azienda agricola Lavagè, a Rossiglione, è un'eccellenza ligure nel campo dell'agricoltura. Tre le stalle (una per le vacche da latte, una per gli animali prossimi a partorire e per i vitellini, una per i tori) che ospitano un centinaio di capi di bestiame. L'impresa, a conduzione familiare, ad stata fondata da Tomaso Ravera. Morto lui, continuano il lavoro la moglie e i due figli, Piero e Mirella. «Papà cominciò negli anni Ottanta, partendo dalla casa di famiglia e costruendo la prima stalla - racconta Mirella -.

La merce nelle fiere agroalimentari

Domenica appuntamento a Frascaro

Gli animali possono stare dentro o fuori, a meno che non siano prossimi al parto o nel periodo in cui forniscono il latte. Spesso scelgono di stare fuori, anche se fa freddo. Ma le porte sono sempre aperte». Ora, una delle stalle funge da nursery per i vitellini e da sala parto. «Normalmente, le mucche non hanno bisogno di aiuto - spiega la donna -. Se esistono piccoli problemi, interveniamo noi, se serve un cesareo o bisogna girare il vitellino arriva il veterinario, che si occupa anche dell'inseminazione degli animali». I maschi servono a produrre carne (ma anche come riproduttori), le femmine a fare il latte. La stalla della mungitura è un gioiello tecnologico. Le mucche entrano spontaneamente nella macchina che effettua la mungitura. Il tornello d'accesso non si apre se l'animale ha già "ceduto" il suo latte (cosa che avviene tre volte al giorno). Il sistema è controllato da un "bracciale" che permette alle macchine di riconoscerlo e funziona anche per il cibo. Il fieno è "a volontà". Il resto del cibo è pesato, mixato e distribuito secondo la necessità di ogni animale. Per tornare al-



UNA FAMIGLIA CHE PUNTA ALL'ECCELLENZA

Mirella Ravera (nella foto), col fratello Piero e la madre, gestisce l'azienda agricola da quando è mancato il padre Tomaso. Piero è esperto nazionale di bovini, Mirella si è specializzata nella caseificazione. Insieme, innovano e cercano di migliorare continuamente la qualità e di perfezionare le tecniche di produzione sfruttando le moderne tecnologie.

la macchina della mungitura, ognuno dei capezzoli viene "cercato" dal macchinario in modo autonomo e munto solo se ha latte. Il latte prodotto da ogni capezzolo segue una sua strada e viene analizzato dalla stessa macchina mungitrice. L'uomo non tocca il prodotto che viene in parte usato per produrre formaggio dalla stessa azienda agricola Lavagè, in parte venduto al Consorzio cooperativo valle Stura che commercializza il latte delle valli genovesi. Il sistema di mungitura si premura anche di la-

vare e disinfettare ogni capezzolo, per evitare infezioni. «Gli animali - aggiunge Mirella - non devono subire alcun stress psicofisico. Per questo, i loro stalli vengono costantemente riempiti di paglia fresca che viene posata su un materasso di gomma con dei fori. Il "letto" deve essere sempre morbido. Il pavimento viene raschiato da uno strumento che attraversa lentamente tutta la stalla. Il letame viene avviato a un sistema che divide la parte solida dai liquami, entrambi, vengono usati come concime nei campi

dove coltiviamo il fieno. Quasi tutto il fieno che usiamo viene prodotto da noi. Anche quando vengono portati al macello, scelto tra i più vicini tra quelli indicati dalla Asl, gli animali non devono soffrire e non devono mai rimanere senza acqua».

Tra le attività dell'azienda agricola, che aderisce a Coldiretti, anche la produzione di formaggi freschi, semi freschi e stagionati che l'azienda vende presso la propria sede o alle fiere agroalimentari dei produttori. In questo fine settimana sarà a Frascaro, in provincia di Alessandria, e a fine mese a Genova per "Agricoltura in piazza". La carne, va prenotata perché viene macellata una sola bestia al mese. Si possono scegliere diversi tagli oppure optare per il pacco "misto". Presso l'agriturismo si può anche soggiornare. Maggiori informazioni si possono ottenere sul sito www.lavage.it.

I NUMERI

100

I CAPI DI BESTIAME

I capi di bestiame dell'azienda Lavagè sono un centinaio, dei quali circa 80 vacche da latte.

1.000

I LITRI PRODOTTI

Ogni giorno, le circa 50 mucche in periodo di "produzione" producono in media circa 1.000 litri di latte.

12

I BOVINI MACELLATI

Ogni anno, l'azienda macella "su prenotazione" 12 capi, uno al mese.

11€

IL COSTO DELLA CARNE

Il pacco di carne "mista" (arrosto, bistecca, fettine, bollito e spezzatino) da 5 o 10 chili costa 11€ al chilo.

3

LE STALLE OCCUPATE

Tre le strutture dove viene allevato il bestiame. Le mucche troppo giovani o incinte pascolano nei prati.

9

I MESI DI GRAVIDANZA

La gravidanza delle mucche dura 9 mesi come quella umana.



IL ROBOT CHE HA PRESO IL POSTO DELL'UOMO

Il robot munge le mucche tre volte al giorno. Gli animali entrano nello spazio di loro volontà, ma la macchina le fa entrare solo se è il loro turno. Il latte viene anche analizzato alla fonte dal macchinario e non viene toccato dall'uomo.

IL LABORATORIO CASEARIO

All'interno dell'azienda agricola esiste anche un laboratorio caseario organizzato secondo le norme igieniche dove vengono prodotti diversi tipi di formaggio fresco, semi fresco o stagionato

