Frumento foraggero, mais di secondo raccolto, caseificio aziendale, spaccio aziendale, normale produzione di latte ma con i vitelli maschi che vengono allevati e macellati in proprio. Sono le originali scelte gestionali che rendono un esempio questa esperienza imprenditoriale

L'allevatore de
È il rodigino Luc

di **Giorgio Setti**

Alleva 230 capi bovini, di cui circa 80 in lattazione. Produce circa 8.300 quintali di latte all'anno, destinato alla Granarolo per la filiera certificata alta qualità (l'azienda è socia di Granlatte). Le strutture della sua stalla, situata in provincia di Rovigo, non sono avveniristiche né gigantesche, ma normali, improntate alla sobrietà, alla sostenibilità economica e all'efficienza.
E nonostante tutta questa normalità l'Informatore Zootecnico ha assegnato proprio a Luca Marangoni il titolo di "Allevatore dell'Anno 2014". D'altra parte per un imprenditore zootecnico non è obbligatorio fare investimenti miliardari, o tuffarsi nella genetica più raffinata, o adottare la robotica più estrema, affinché la sua esperienza aziendale possa essere vista dagli addetti ai lavori come un esempio da tenere in considerazione. Tanto più che non c'è solo normalità (anche se questa, quando funziona, rimane sempre il risultato più importante per ogni imprenditore) nell'esperienza aziendale di Luca Marangoni.
C'è anche tanta originalità: spaccio aziendale, allevamento e macellazione in proprio dei vitelli maschi, caseificio aziendale, scelte foraggicole d'avanguardia... a testimonianza della versatilità e della creatività di questo imprenditore zootecnico. Ed è anche grazie a queste scelte fuori dagli schemi, in grado di integrare il reddito, in grado di costituire un esempio da seguire, che l'Informatore Zootecnico è arrivato a riconoscergli, per il 2014, il titolo di Allevatore dell'Anno.

La foraggicoltura

Ma lasciamo parlare i fatti. Le colti-

LA SCHEDA AZIENDALE

Denominazione: Azienda agricola Bisiola.
Località: Ceneselli (Ro).
Conduttore: Luca Marangoni.
Numero bovini allevati: 240, di cui:
- 80 vacche in lattazione,
- 80 vitelli maschi allevati (di cui 55-60 all'anno macellati).

Ettari a mais: 15 destinati a pastone, 20 (di cui 7 di secondo raccolto) destinati a insilato, 15 destinati a granella (di cui 10 per la vendita e 5 per l'allevamento).
Ettari a frumento foraggero: 7.
Ettari a medica: 7.
Altre coltivazioni: meleti, pereti, cereali, produzione conferita a cooperative.
Produzione di latte: circa 8.300 q.li/anno, latte alimentare alta qualità.
Caseificio aziendale: lavorati circa 120 q.li di latte all'anno.
Carne bovina: mezzene lavorate nel laboratorio aziendale.
Spaccio aziendale: prodotti aziendali come carne bovina, caciotte, yogurt, panna cotta.
Addetti azienda: il conduttore più un operaio fisso, più un operaio a tempo determinato.
Addetti spaccio aziendale: la moglie del conduttore più tre signore a tempo determinato .●

Il'anno a Marangoni

● Luca Marangoni accanto al proprio insilato di frumento foraggero.

● Le vacche in lattazione sono un'ottantina.

● L'imprenditore mentre mostra l'ottima qualità del proprio fieno di medica.

vazioni foraggere citate nella scheda aziendale hanno l'obiettivo di rifornire l'allevamento di alimenti chiave come l'insilato di mais, il pastone di mais, il fieno di medica, ma anche di alimenti meno consueti nelle stalle del Nord est come il frumento insilato e la medica trinciata e insilata fasciata.

Fra le motivazioni di queste scelte originali: la disponibilità di insilato di frumento permette di ridurre a solo un kg, nella razione, l'impiego del fieno secco, che è molto più impegnativo da produrre e costoso.

Altra scelta foraggicola originale, da parte di Marangoni, il doppio raccolto. In pratica in autunno semina il fumento, che poi raccoglie in maggio, sfalciato allo stadio di botticella, preappassito in campo (un giorno) e poi insilato. Liberato così il terreno che ospitava il frumento, 7 ettari, Marangoni vi semina mais, destinato alla produzione di insilato o di pastone.

Nuove scelte tecniche che potranno esser prese in considerazione anche da altri foraggicoltori, come quelli che sono alla ricerca di nuovi prodotti o di nuove occasioni di risparmio.

E Marangoni aggiunge: «Teniamo molto alla qualità dei foraggi prodotti

● Lo staff dell'azienda Bisiola: familiari e non. Da sinistra: Luca Marangoni con la moglie Mariateresa Raisi e le due figlie Marina e Valentina; le tre addette allo spaccio aziendale, Manuela, Barbara e Olena; tre collaboratori delle attività di allevamento, Michele Valentini (che collabora contoterzi), Michele Dalla Villa e Singh Karamjit.

● L'addetto di stalla Singh Karamjit al lavoro.

in azienda, soprattutto per quanto riguarda la digeribilità della fibra di fieno di medica (si sfalcia mediamente ogni 22-24 giorni) e degli insilati di frumento e di mais; per questi ultimi poniamo particolare attenzione a scegliere le varietà più interessanti».

L'allevamento dei bovini

Situazioni interessanti anche nell'ambito della più generale attività di allevamento di bovini. Marangoni alleva bovine da latte, in media ne sono in lattazione 80, destinando il prodotto alla Granarolo per fare latte di alta qualità, filiera certificata. E conduce questo allevamento seguendo le di-

● Mariateresa Raisi (la seconda da sinistra) all'interno dello spaccio aziendale assieme alle collaboratrici addette alla vendita al dettaglio.

● Interni del caseificio aziendale.

● Carne bovina pronta per la vendita al dettaglio all'interno dello spaccio aziendale.

sposizioni del disciplinare di produzione richiesto dal gruppo lattiero caseario bolognese.

Fin qui piena normalità. Ma c'è un passaggio di grande originalità: i vitelli maschi, in media 80, non li vende. Ma li cresce, li alleva con i metodi della bovinicoltura da carne (un'altra tipologia zootecnica), fino a che non raggiungano l'età della macellazione, 16 mesi. La razione alimentare media, per questo gruppo di animali, prevede 8,5 kg di insilato di mais, 6,5 kg di pastone, 1 kg di soia, 0,4 kg di paglia, 0,4 kg di colza.

Al macello, una struttura professionale di media grandezza situata nelle vicinanze, ogni vitellone così "ingrassato" offrirà una carcassa di 340-350 kg. Non è tutto: le mezzene così ottenute dal macello ritornano all'azienda di Marangoni, dove vengono lavorate nel laboratorio aziendale; tutta la carne bovina così preparata, infine, viene commercializzata al dettaglio tramite lo spaccio aziendale.

Ulteriore scelta gestionale fuori dal

APA DI PADOVA: CAMBIA IL RUOLO MA NON GLI OBIETTIVI

In un periodo di forte cambiamento di tutto il settore del bovino da latte, gli allevatori sono chiamati a scelte imprenditoriali sempre più importanti per il futuro delle proprie aziende. A questa esigenza risponde l'Associazione provinciale allevatori di Padova, da oltre 60 anni punto di riferimento degli allevatori sui temi tecnici.
Su decisione dell'Aia, dal 2012 non svolge più le di attività di miglioramento genetico. L'Apa di Padova mantiene comunque un ruolo fondamentale nell'erogazione di una molteplicità di servizi che vanno dalla assistenza tecnica sulla gestione degli allevamenti, a consulenze in campo agronomico e ambientale, sino alla sicurezza in allevamento e al benessere animale. Fornisce, inoltre, servizi sulla gestione dei sistemi qualità aziendali con particolare riferimento ai punti vendita aziendali. L'Associazione inoltre collabora con altre strutture commerciali per fornire assistenza post vendita ai clienti.
Insieme all'Apa di Treviso si è costituita una associazione di secondo grado per cercare di costruire forti sinergie operative in campo consulenziale. Anche sul piano economico l'Associazione eroga servizi per accedere a finanziamenti e contributi regionali, nonché per assecondare gli allevatori nel cogliere le opportunità previste dalla politica agricola nazionale ed europea, così come ha fatto Luca Marangoni che avvalendosi dei servizi dell'Apa di Padova crediamo abbia avuto le giuste opportunità. **C.M.** ●

consueto, anch'essa in grado di integrare il reddito offerto dall'attività produttiva principale, è la destinazione di una piccola percentuale del latte prodotto, circa 120 quintali l'anno, alla trasformazione casearia in un minicaseificio aziendale. Marangoni ne ricava caciotte, yogurt, panna cotta, anche questi commercializzati nello spaccio.
L'azienda è socia dell'Apa di Padova: «Usufruiamo del servizio completo, anagrafe bovina, assistenza tecnica in allevamento, consulenza sanitaria per spaccio e caseificio, pratiche amministrative (domanda Pac, carburanti, Psr, buste paga, eccetera), sicurezza sui luoghi di lavoro». ●

● **Ancora dallo spaccio, due prodotti lattiero caseari ottenuti dal caseificio aziendale: lo yogurt con bifidus (sopra) e la panna cotta (sotto).**