

Ha costruito una nuova grande stalla, ha acquistato centinaia di bovine. Investimenti importanti, per di più effettuati proprio al centro dell'area colpita dal terremoto emiliano del 2012. Un'esperienza imprenditoriale che è stata definita coraggiosa, o un esempio. E che ha indotto la rivista *Informatore Zootecnico* ad attribuire a lui, per il 2013, l'affermato riconoscimento

# L'Allevatore dell'Anno 2013 È Apostolo Valtulini, di Mirandola



di **Giorgio Setti**

**S**ino all'anno scorso nel suo allevamento Apostolo Valtulini contava 200 vacche da latte. Ma «per dare un futuro ai figli» ha edificato una nuova e ben più grande stalla, con 460 cuccette e soluzioni costruttive d'avanguardia, e ha acquistato centinaia di nuove bovine. Nuova anche la sala di mungitura, un grande impianto da 40 poste arricchito di sistemi informatici per la zootecnia di precisione. Intuibile dunque quanto sia stato impegnativo l'investimento. Che già farebbe notizia per la sua entità se non fosse per un'altra importante situazione: l'azienda si trova a Quarantoli, frazione di Mirandola (Mo), nel pieno centro della zona colpita dal terremoto del 2012.

Da Modena la si raggiunge percorrendo una strada statale affiancata a destra e a sinistra da decine e decine di capannoni industriali (del biomedicale, o dell'agroalimentare) abbandonati perché irrimediabilmente lesionati dalle scosse, o al contrario evidentemente appena ricostruiti. Per non parlare degli esercizi commerciali, molti dei

## COLDIRETTI: UN ESEMPIO PER IL PAESE

«Un atto coraggioso, un esempio per il territorio e l'intero Paese». Ha usato queste parole il presidente di Coldiretti Modena, Francesco Vincenzi, durante l'inaugurazione della nuova stalla dell'azienda agricola Valtulini di Quarantoli, nel comune di Mirandola. Ha continuato Vincenzi: «L'azienda si trova proprio al centro del cratere del sisma che nel maggio 2012 ha colpito l'Emilia. E

di recente ha costruito una nuova stalla per accogliere 500 capi destinati alla produzione di latte per Parmigiano Reggiano. Questa stalla è la prova concreta che è possibile investire anche in questo momento di crisi, anche nel nostro territorio così ferito dal terremoto. Ringrazio il titolare il quale, guardando con fiducia al futuro, si è impegnato coraggiosamente in questo progetto che sostiene una delle

nostre produzioni di eccellenza, il Parmigiano Reggiano, oltre a offrire possibilità occupazionali ai giovani». Rivolgendosi poi all'assessore provinciale all'agricoltura Luca Gozzoli, presente all'inaugurazione, il responsabile Coldiretti ha aggiunto: «Dalle istituzioni l'agricoltura non si aspetta assistenzialismo ma semplicemente che si creino le condizioni adatte per poter fare impresa». **I.Z. ●**



● La famiglia Valtulini davanti alla nuova stalla. Da sinistra: Michele e Andrea Valtulini, Sabina Ferrara, Fabio e Apostolo Valtulini, Lucia Zani.



● Un momento dell'inaugurazione della stalla. Da sinistra il presidente di Coldiretti Modena Francesco Vincenzi, Apostolo Valtulini, l'assessore all'Agricoltura della Provincia di Modena Luca Gozzoli.



● Il cantiere nelle prime settimane di costruzione della stalla. In evidenza, fra l'altro, la buona pendenza (33%) della copertura.

quali ancora tristemente chiusi, o delle decine di abitazioni ancora puntellate da sostegni di legno, o delle scuole che proprio in questi giorni si stanno abbattendo. A un anno e mezzo dal sisma.

Un comprensorio dove il lavoro è un culto ma dove le lesioni a edifici e impianti dovute al terremoto e le conseguenti perdite patrimoniali e commerciali hanno costretto tante imprese, industriali, agricole, del terziario, ad arrendersi alla necessità di ridimensionare la propria attività produttiva, o addirittura purtroppo a rinunciarvi. E nel cuore di questo incredibile territorio trovare una storia imprenditoriale di segno positivo come quella di Valtulini, che investe milioni di euro in nuove strutture produttive per aumentare, raddoppiare la propria offerta, e quindi per radicare nel territorio la propria famiglia, onestamente fa ancor più notizia. Anche per questo la rivista *Informatore Zootecnico* ha attribuito ad Apostolo Valtulini il titolo di Allevatore dell'Anno 2013.

E quando la nuova stalla è stata inaugurata, il 22 ottobre scorso, a brindare sono accorsi in centinaia: numerosi colleghi agricoltori, il parroco, che ha benedetto la struttura, il presidente della Coldiretti di Modena, l'assessore provinciale all'agricoltura, i dirigenti del caseificio da parmigiano cui Valtulini conferisce il latte, forni-



● Una ripresa interna della stalla. Si nota la presenza di un cupolino più largo del solito.



● Le corsie di alimentazione sono due e sono situate ai lati della stalla.

tori di primissimo piano come Agricow, Bellucci o Raggio di Sole. E soprattutto i parenti, a sottolineare un aspetto decisivo di questa esperienza imprenditoriale, l'appartenenza familiare: è per i figli che Valtulini ha fatto questa scommessa, non per niente quel giorno ha posato volen-

tieri davanti ai fotografi assieme alla moglie, ai figli e alla madre.

### La nuova stalla

Uno sguardo ai dettagli tecnici dell'investimento effettuato da Valtulini forniranno altre motivazioni a conforto della scel-

ta della nostra rivista di attribuire proprio a lui il riconoscimento di Allevatore dell'Anno: l'imprenditore infatti ha voluto dotare il proprio allevamento di soluzioni costruttive all'avanguardia, sia dal punto di vista della gestione della mandria sia da quello del benessere animale. Ed è spinto il ricorso all'informatica in sala di mungitura. Decisioni che mettono ancora una volta in evidenza la caparbità con la quale Valtulini sta guardando al futuro.

Iniziamo dalle caratteristiche della nuova stalla, progettata e realizzata da Agricow. Intanto la copertura: si tratta di un tetto a doppia falda, la cui pendenza, del 33%, è più accentuata rispetto a quella media delle stalle padane. In tal modo si è più sicuri che la struttura risponda alla portata/mq per il vento e per la neve definite dalla normativa e suggerite dai attuali mutamenti climatici. Anche il cupolino è più largo del solito: ne deriva una migliore ventilazione e quindi maggior benessere animale.

Ma una delle soluzioni costruttive più importanti è rappresentata dalla collocazione delle corsie di alimentazione: non c'è n'è una centrale, come spesso avviene, ma ce ne sono due, situate all'esterno. In tal modo queste possono offrire agli animali più aria e più luce. Il vento poi non è un problema per le corsie di alimentazione: queste zone sono riparate da tende plastiche verticali avvolgibili installate lungo tutto il lato della stalla.

Il capitolo benessere animale però non si esaurisce con la ventilazione, la luce e la possibilità di riparare dal vento le corsie di alimentazione. Importanti in quest'ottica anche le caratteristiche delle cuccette, sempre realizzate da Agricow. La loro lunghezza è regolabile, sono dotate di ginocchiera in pvc, hanno un materassino di latex alto 7 cm.

Uno dei due lati corti della stalla è parzialmente protetto da un originale tamponamento in alluminio: evita l'entrata in stalla dell'acqua piovana ma non blocca l'arrivo di aria e luce (le tre foto di pagina 19 lo



● Le tende che proteggono le corsie di alimentazione.



● Uno dei ventilatori: sono ben undici.

descrivono al meglio). All'esterno avviene la raccolta delle deiezioni e qualche decina di metri oltre si trova il vascone per la raccolta dei liquami.

L'altro lato corto è dominato dalla presenza di un ampio ingresso alla sala di mungitura, arricchito da un invitante pavimento in gomma; la sala di mungitura è coassiale

rispetto all'asse maggiore della stalla.

### La sala di mungitura

Il grosso investimento di Valtulini, dun-

10° INFO **BIOGAS** 23/01/2014  
MONTICHIARI - Centro Fiera

2° INFO **SYNGAS** 24/01/2014  
MONTICHIARI - Centro Fiera

PARTECIPAZIONE GRATUITA

Iscrizione online: [www.bts-biogas.com/it/info-biogas](http://www.bts-biogas.com/it/info-biogas)  
[www.gts-syngas.com/it/info-syngas](http://www.gts-syngas.com/it/info-syngas)

TS energy GROUP Srl/GmbH, via S. Lorenzo, 34, 39031 Brunico - T +39 0474 53 00 25 - F +39 0474 55 28 36 - [info@ts-energygroup.com](mailto:info@ts-energygroup.com) - [www.ts-energygroup.com](http://www.ts-energygroup.com)



● Le cuccette sono 460.



● Primo piano su cuccette e materassini.

que, non ha riguardato soltanto l'edificazione della nuova stalla e l'acquisto di centinaia di bovine da latte, ma anche la costruzione di una nuova grande sala di mungitura da 40 poste (2x20) e l'installazione dei relativi refrigeratori del latte. Sala e refrigeratori sono stati forniti da Gea Ft Westfalia / Bellucci Modena.

L'ingresso delle bovine alla sala di mungitura è libero. E come abbiamo anticipato piuttosto ampio, in modo che i capi raggiungano velocemente e senza stress le rispettive poste.

Quando l'ultimo animale è entrato nella sala il cancello di ingresso si chiude, ottimizzando il posizionamento del gruppo di

bovine. Dopo la mungitura, poi, l'uscita dei capi dalla sala sarà particolarmente rapida grazie al sollevamento della barriera frontale; e un'uscita rapida significa rendimenti produttivi più elevati.

Questo impianto non si limita alla semplice mungitura: è provvisto di sistemi informatici in grado di rilevare dati produttivi (e non solo produttivi, come vedremo) utili per la gestione della stalla e per il controllo di ogni singola bovina. Il dispositivo dotato di display che vediamo nella foto di pagina 20, infatti, raccoglie informazioni come quantità di latte prodotto, conducibilità del latte, eccetera, per ogni singola bovina e le invia al computer aziendale per una loro elaborazione. Lo stesso sistema informatico può visualizzare anche dati relativi alla mandria, fra i quali il numero di bovine via via munte, la quantità di latte munto in un'ora (kg/h), il tempo passato dall'inizio della mungitura. Il sistema informatico però è in grado di rilevare e trasmettere al computer aziendale anche informazioni relative a situazioni diverse dalla produzione, anche in questo caso relative a ogni singola bovina: è presente la possibilità di visualizzare date relative ai calori, alle fecondazioni, ai trattamenti, e altro.

In conclusione queste dotazioni dell'impianto di mungitura permettono all'allevatore di analizzare con calma, in ufficio, la routine di mungitura, le curve di flusso e le produzioni di ogni singolo animale; e le relative deviazioni dalla media. E poi anche altre informazioni: non solo quelle sulla produzione, ma anche quelle sulla riproduzione.

### **Sostiene la ripresa del caseificio**

«L'investimento del nostro socio Apostolo Valtulini non è soltanto un caso di spirito imprenditoriale da additare ad esempio. E' anche un grande valore per la cooperativa casearia alla quale l'allevatore di Quarantoli conferisce il latte». Parole di Andrea Nascimbeni, presidente del caseificio Quattro Madonne di Lesigna-



● Tre immagini del tamponamento in alluminio installato nel lato della stalla opposto al lato in cui si trova la sala di mungitura.



● Uno dei due lati della sala di mungitura della stalla di Valtulini.

na di Modena. La cooperativa produce Parmigiano Reggiano in quattro stabilimenti, situati a Lesignana, Medolla, Arce-to e Varana di Serramazzone.

Spiega il presidente: «La stalla Valtulini sta raddoppiando il numero dei capi, dunque quando sarà a regime raddoppierà

anche la produzione di latte, dagli attuali 17-18mila quintali a circa 35-40mila quintali. Almeno due le conseguenze positive per il nostro caseificio, che ne accoglie i conferimenti: in primo luogo le spese fisse del caseificio potranno ripartirsi su una maggiore quantità di prodot-

to; in secondo luogo l'aumento della potenzialità produttiva del caseificio gli darà più sicurezza, consoliderà la sua ripresa post-terremoto».

Sì, perché le scosse del 20 e 29 maggio 2012 avevano colpito duramente questo caseificio, con danni per 7,5 milioni di euro. A Lesignana erano cadute 16mila forme; tra perdita di prodotto e rottura delle scalere il danno era stato stimato in almeno 5 milioni di euro. A Medolla, dove erano state perse 3mila forme e avevano subito danni anche le sale di lavorazione del latte, il conto era stato di 2,5 milioni di euro. Il magazzino interno era stato dichiarato inagibile; così nelle prime settimane dell'emergenza le 100 forme di parmigiano prodotte ogni giorno dovevano essere portate in magazzini esterni presi in affitto. Ma poi la ricostruzione è stata veloce e l'attività della cooperativa casearia è tornata alla normalità.

Di rilievo il fatto che, per reagire, i soci del Quattro Madonne hanno investito oltre 750mila euro per installare nuove scale-



● Il display presente in corrispondenza di ciascuna delle 40 poste di mungitura. Mette in evidenza diversi dati, produttivi ma non solo, relativi alla singola bovina.



● Le nuove scalere antisismiche del caseificio al quale Valtolini conferisce il proprio latte: il Quattro Madonne di Modena, che produce Parmigiano Reggiano.

re antisismiche nel magazzino per la stagionatura del Parmigiano Reggiano e per realizzare un nuovo spaccio di vendita al

pubblico. Solo per acquistare e montare le nuove scalere antisismiche la cooperativa ha speso oltre 500mila euro. Que-

ste sono state installate nel magazzino di Lesignana, che contiene 33mila forme di Parmigiano.

## Promozioni in libreria

# Il manuale delle carni

### Macellazione e consumo delle carni bovine, suine, avicole e di nicchia

**Ghetti Fabio**

È questa una guida sintetica ma completa sul comparto delle carni, trattato con un approccio di filiera, dall'allevamento alla tavola, passando per la preparazione, la distribuzione e il confezionamento del prodotto, senza trascurare il consumo in chiave di ristorazione collettiva e commerciale.

Il cuore del manuale è dedicato alle tecniche di macellazione e ai tagli industriali delle carni nelle loro differenti nomenclature, fino ad arrivare ai dettagli anatomici e terminologici dei singoli tagli al consumo, trattati anche con riferimento alle loro dichiarazioni regionali.

Pagine **XXI + 220** • Illustrazioni **120** • Formato **17x24**  
 Prezzo di copertina € **28,00**  
**Prezzo per gli abbonati € 23,00**

**15% A TUTTI GLI ABBONATI**

**Edagricole**

**BUSCAGLI D'ORDINE**

**SI**, desidero acquistare il volume:

**IL MANUALE DELLE CARNI (p.220)** Prezzo € 28,00 ~~€ 23,00~~

Cognome e Nome \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_

Cap \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

PIVA e Codice Fiscale \_\_\_\_\_

**Indirizzo e numero medio/banca di pagamento**

Conto corrente postale intestato al **100 01 000 000 - 0001 00000000**

Conto corrente postale intestato al **100 01 000 000**

Carta di credito **42 1 0001 4074 0000000000** - Banca **Popolare Italiana** - Agenzia di **Carpi**

Pagherò alla consegna **000001** - Indirizzo di **Carpi** - **051 4341** per spese postali

**Per il pagamento**

Compilare e restituire al **Buscagli d'Ordine**

**PER POSTA**  
 In busta chiusa a **100 01 000 000**, Via **Giuliana Saffi** km **08,700** - **051** - **Carpi**

**PER FAX**  
 al n. **051 43412540** oppure al n. **051 43412540**

**PER TELEFONO**  
 al telefono **051 43412540**

**Il modo di pagare ogni forma di pagamento**

Per ordini con **pagamento alla consegna** o **pagamento a mezzo carta di credito**

In occasione della caduta di costo di alcune offerte di prodotti e servizi sono previsti di volta in volta.

Il presente regolamento si applica a tutti i clienti che hanno sottoscritto un contratto di abbonamento con Buscagli d'Ordine. Il presente regolamento si applica a tutti i clienti che hanno sottoscritto un contratto di abbonamento con Buscagli d'Ordine. Il presente regolamento si applica a tutti i clienti che hanno sottoscritto un contratto di abbonamento con Buscagli d'Ordine.

**Il volume è disponibile anche in formato elettronico su [www.edagricole.it](http://www.edagricole.it)**