

IZ

INFORMATORE
ZOOTECNICO



SPECIALE CON IL LATTE DEL TRENTINO

Nel binomio zootecnia da latte - turismo il Trentino trova una delle sue più importanti leve economiche. Siamo infatti di fronte a un territorio in larga parte montano nel quale la zootecnia, con le sue malghe e i suoi pascoli alpini, ha un ruolo strategico non solo dal punto di vista produttivo ma anche nella conservazione dell'ambiente, elemento fondamentale per un turismo di montagna di qualità.

Ma non solo, l'alta qualità dei derivati del latte trentino, formaggi, ricotta e burro, sono tutti di altissima qualità; per questo devono essere più conosciuti ed apprezzati dai milioni di turisti che ogni anno arrivano in Trentino. Ma ci sono due problemi urgenti per i quali il mondo degli allevatori trentini ha fatto appello all'ente pubblico: l'insufficiente conoscenza dell'alta qualità dei formaggi da una parte e il progressivo aumento delle materie prime necessarie in azienda, come gas, energia elettrica, mangimi, concimi.

Soltanto con un consistente e tempestivo aiuto dall'ente pubblico, che peraltro si è mosso con una serie di iniziative fin da gennaio e che ora sta potenziando, sarà possibile evitare che le numerose stalle di montagna, particolarmente quelle di più modeste dimensioni, vadano a chiudere, con ciò che questo significherebbe per la conservazione dell'ambiente, fiore all'occhiello del Trentino.

Ora, questo Speciale di IZ vuole offrire uno spaccato di questa complessa, ma molto bella realtà del Trentino. Una realtà che, sottolineiamo, è strategica per lo stesso settore turistico.

CARLO BRIDI

Ecco il sommario degli articoli di questo Speciale:

- a pagina 30 - Giulia Zanotelli: per il settore lattiero caseario trentino non ci sono solo i 4 milioni
- a pagina 31 - Giacomo Broch, Federazione allevatori: urgenti interventi di sostegno
- a pagina 32 - "Albe in malga", e il visitatore vive la quotidianità dell'agricoltura di montagna
- a pagina 34 - Stefano Albasini, Concast Trentingrana: nessun cedimento, manteniamo gli standard d'eccellenza
- a pagina 36 - Latte Trento, i dirigenti: continuiamo a offrire alta qualità, nonostante il boom dei costi di produzione

(l'immagine pubblicata sopra proviene dalla Fototeca Trentino Sviluppo, foto di Federico Modica)

L'assessore agricoltura e le misure della Provincia Giulia Zanotelli: sul tavolo non solo i 4 milioni

di Carlo Bridi

La Provincia Autonoma di Trento ha attivato, d'intesa con le organizzazioni di settore, una serie di iniziative finalizzate a sostenere il reddito degli allevatori. Ne parliamo con Giulia Zanotelli (nella foto), l'assessore provinciale all'Agricoltura.

Assessore Zanotelli, lei da sempre sostiene che il comparto zootecnico in Trentino gioca un ruolo strategico.

Questo comparto rappresenta l'elemento portante dei territori rurali delle regioni montane; ed è funzionale a diversi altri settori. L'attrattiva del paesaggio alpino ai fini del turismo, nonché la messa in sicurezza contro i pericoli naturali, possono essere garantite solamente mantenendo un certo carico di bestiame negli alpeggi e preservando la funzionalità della praticoltura.

Quali iniziative avete messo in atto per sostenere il comparto lattiero caseario trentino in questo momento difficile?

A titolo non esaustivo le misure messe in atto sono le seguenti. È stato attivato attraverso il Codipra uno strumento per fornire un aiuto alle aziende del settore zootecnico e consolidare la loro adesione agli strumenti di gestione del rischio e alla stabilizzazione del reddito. Attraverso l'Ist Latte, è stata confermata una continuità negli aiuti ai progetti settoriali a sostegno della promozione e commercializzazione dei prodotti lattiero caseari ed

è stata attivata una campagna promozionale istituzionale dedicata. Sono stati anticipati i pagamenti dei saldi dei premi agroambientali. È stata garantita anche per il 2022 (come peraltro avvenuto per l'intera legislatura) la copertura del 100% dell'indennità compensativa e la continuità del premio benessere per gli animali in alpeggio. È stato incrementato l'intervento provinciale in riferimento ai controlli obbligatori per il miglioramento qualitativo del latte e dei prodotti derivati.

Sono allo studio misure sul fronte dell'emergenza?

All'interno della legge provinciale n.6 del 16 giugno 2022, di recente approvazione, è stato inserito un articolo che prevede interventi straordinari a sostegno dei settori zootecnico e ittico per fronteggiare gli aumenti eccezionali dei prezzi. Tali interventi prevedono contributi per un valore complessivo di 4 milioni di euro. Oltre a ciò, è in fase di predisposizione un bando per sostenere la certificazione del benessere animale delle nostre aziende zootecniche.

A quali misure strutturali state pensando a favore dei singoli allevatori e a favore dei caseifici sociali, anche questi molto penalizzati per l'impenata dei costi energetici?

Nell'ambito del Tavolo Zootecnia, condividendo gli obiettivi con i portatori di interesse, vorrei attivare un percorso di sviluppo del settore anche in funzione



della definizione della nuova Pac 2023-2027. A questo proposito è stato attivato, a partire da quest'anno, l'Osservatorio Economico del Latte presso la Fondazione Mach. Obiettivo: un'attenta analisi dei costi, accompagnata da interventi di formazione mirata di natura tecnico economica.

Azioni a favore dei prodotti lattiero caseari trentini?

Come Provincia continueremo a favorire la promozione di accordi tra attori del sistema lattiero caseario trentino e la gdo. Sicuramente la qualità delle produzioni lattiero casearie trentine è elevata e ciò è dimostrato da diverse dop e dal Marchio qualità Trentino (Mqt) che comunica e identifica la qualità dei prodotti agroalimentari territoriali secondo criteri oggettivi e selettivi. Nonostante ciò bisogna continuare a realizzare progetti mirati di promozione e comunicazione nonché a sviluppare iniziative territoriali. ●

Il punto per il presidente della Federazione Allevatori Giacomo Broch: urgenti interventi di sostegno

di Carlo Bridi

Le aziende zootecniche che hanno dei capi in selezione sono iscritte alla Federazione Allevatori del Trentino, che rappresenta la quasi totalità delle aziende zootecniche della provincia. I soci sono 1.115, mentre gli allevamenti sottoposti ai controlli funzionali sono 708 per un totale di 19.696 vacche da latte. Gli ovicaprini sono presenti con 90 allevamenti e 2.300 capi. I cavalli iscritti a libro genealogico Haflinger e Norico sono 390 con 488 fattrici, e c'è anche la sezione allevatori conigli. Alla presidenza si trova un allevatore che opera in alta montagna, Giacomo Broch (nella foto).

Presidente, fra le attività della Federazione c'è la selezione. Quali i risultati conseguiti grazie alla selezione?

Negli ultimi vent'anni la produzione media/capo/lattazione è aumentata di 56 kg/anno, mentre le proteine sfiorano il

3,5% e il grasso è sul 4%. Nel 1999 la produzione media sfiorava i 6.500 kg, 10 anni dopo era di 7.128, nel 2019 era 7.686 kg. Va tenuto conto del fatto che più della metà dei capi in selezione sono Brune, Rendene, Grigie Alpine e Pezzate Rosse che vanno al pascolo.

Molto apprezzato il servizio aste che la Federazione degli Allevatori Trentini svolge da oltre trent'anni.

Fino ad aprile il mercato dei vari tipi di bovine era piuttosto fiacco, ma nell'asta di maggio si è registrata una forte domanda di vacche in latte, una domanda che gli allevatori trentini non sono in grado di soddisfare anche se i prezzi sarebbero molto interessanti. La ragione è semplice, preparare una vacca in lattazione per il mercato è molto impegnativo e costoso. Ben più semplice sarebbe offrire manze gravide pronte al parto, ma non è questo il tipo di animale richiesto.

Un importante servizio ai soci, ma anche ai consumatori della città di Trento, è lo spaccio carni, dove sono offerti a chilometro zero tutti i tipi di carne dei propri soci.

La domanda di carne rossa è in costante calo a livello internazionale, e questo vale anche per il nostro spaccio. Abbiamo una clientela privata che apprezza molto le nostre carni, come il gruppo Poli della Gdo, lascia invece a desiderare la richiesta della cooperazione di consumo, che guarda solo al prezzo.



Il problema più urgente da affrontare ora è quello dell'esplosione dei costi delle materie prime: cosa avete chiesto all'ente pubblico?

Abbiamo chiesto interventi urgenti di sostegno; ma si badi bene non solo per noi, ma per tutto il Trentino, turismo in testa, che non può permettersi che le stalle vengano chiuse, come gli allevatori stufi di produrre sotto costo hanno iniziato a fare. Bisogna sostenere anche i nostri caseifici, molto energivori, che diversamente devono scaricare tutti i maggiori costi sui consumatori, cosa che non possono permettersi. Inoltre: i nostri costi sono molto maggiori di quelli di pianura, fare il fieno a 1.400 metri come faccio io è fondamentale per il turismo, ma molto più costoso che in pianura. ●



Da un'idea di Trentino Marketing

Albe in Malga, e il visitatore vive la vita di montagna

Albe in Malga (#albeinmalga) è un'esperienza da vivere: per una giornata, da maggio a settembre, con un'alzata all'alba, porta il visitatore a partecipare alla vera vita di malga in esclusiva. Come? seguendo ogni attimo di chi ci lavora tutti gli anni. Così il visitatore diventerà partecipe di quel mondo, che resterà nei suoi ricordi.

L'iniziativa, ci dice Elisabetta Nardelli di Trentino Marketing, è al suo decimo anno. #albeinmalga è nato con la volontà di valorizzare un'eccellenza del territorio trentino rivelandone l'impegno e i sacrifici delle persone che fanno di questa attività la loro professione.

Svegliarsi al suon dei campanacci, camminare tra i pascoli e i monti mentre il

giorno si affaccia all'orizzonte, condurre le mucche fino in stalla per poi assistere alla mungitura. Seguire il profumo di una torta appena sfornata e del latte fresco, lasciandosi catturare dal gusto di una vera colazione di montagna o di un gustoso aperitivo con protagonisti i formaggi di malga e i prodotti locali. Queste sono le Albe in Malga.

Provare in prima persona le attività che i malgari eseguono tutti i giorni, imparare come si fa il burro, un formaggio affinato alle erbe, ma anche come si dà il latte ai vitellini o si raccolgono le uova fresche delle galline. Ed infine concedersi una bella passeggiata, seguendo i consigli di chi questo magnifico territorio lo conosce come le sue tasche.

Ma la vera ricchezza sta nel saluto



schietto dei malgari, nelle loro mani visute, nei loro sorrisi e nelle loro battute, nelle loro storie e scelte di vita che vi lasceranno il segno e il ricordo di un'esperienza che, siamo certi, vorrete ripetere. I pilastri su cui regge l'esperienza, fin dal suo esordio, sono la centralità della figura del malgaro e della sua vita di malga, la passeggiata per conoscere l'alpeggio e il momento di conoscenza dei prodotti di malga.

L'idea iniziale è stata di Trentino Marketing che poi l'ha organizzata e gestita insieme ai partner del territorio sviluppandole sulle specificità di ciascuna re-

GLI INCONTRI IN PROGRAMMA

Gli eventi Albe in Malga? Oltre ai due incontri tenutisi sabato 16 luglio, prima dell'uscita di questa edizione della rivista, a Malga Millegrobbe di sopra (Lavarone) e a Malga Rosa (Porte di Rendena), ne sono in programma molti altri, eccoli:

- Venerdì 22 - sabato 23 luglio a Malga Fossernica (Vanoi).
- Sabato 30 luglio a Malga Patascoss (Pinzolo).
- Domenica 31 luglio a Malga Valsolero (Val Calamento).
- Sabato 6 agosto a Malga Cengledino (Tione di Trento).
- Sabato 6 agosto a Malga Melegna (Passo Coe, Folgaria).
- Sabato 13 agosto a Malga Rosa (Porte di Rendena).
- Sabato 20 agosto a Malga Patascoss (Pinzolo).
- Sabato 27 agosto a Malga Ritorto (Pinzolo).
- Sabato 27 agosto a Malga Zocchi (Trambileno).
- Domenica 28 agosto a Malga Zochi (Passo Vezena).
- Sabato 17 settembre a Malga Artilone (Monte Baldo).

- Tutti i mercoledì di luglio e agosto, ore 6.00, a Malga Canali (Primiero San Martino di Castrozza).

- Tutti i martedì e venerdì da luglio a metà settembre, ore 5.00, a Malga Sadole (Ziano di Fiemme).

- In Valsugana ogni martedì e ogni giovedì dell'estate viene organizzata l'attività Malghese per un giorno (vedi https://www.visitvalsugana.it/it/eventi-valsugana/malghese-per-un-giorno_6773_idat/).

Oltre a questi incontri che si tengono appunto all'alba, è in programma anche un secondo gruppo di eventi, intitolato "I tramonti in malga". Ecco i dettagli:

- Tutti i martedì e venerdì da luglio a metà settembre, ore 16.30, a Malga Sadole (Ziano di Fiemme).

- Tutti i sabati da luglio a metà settembre, ore 16.30, a Malga Juribello (Passo Rolle).

- Tramonti in malga anche a Mezzaselva (Val San Nicolò), Malga Couler (Gardeccia), Malga Boèr (Passo San Pellegrino).



altà. Tramite le Apt e le Strade del vino e dei Sapori.

Alle attività dell'accompagnamento del bestiame dal pascolo in stalla, alla mungitura e alla caseificazione possono essere aggiunte anche altre attività della malga, ad esempio la raccolta delle

uova, la cura di altri animali. Il tutto per far vivere all'ospite un'esperienza il più autentica possibile.

Ma è possibile organizzare anche una passeggiata con accompagnatore, o guida abilitata, per arrivare alla malga e il momento di introduzione al territo-

rio in cui ci si trova, sia da un punto di vista geografico che storico culturale (per far capire la valenza della malga e la sua evoluzione nel corso del tempo), sono gli ulteriori elementi di valore dell'esperienza.

La degna conclusione di una giornata in malga è la celebrazione dei prodotti realizzati grazie alla conoscenza del malgaro e delle sue sapienti mani gustando un'abbondante colazione! varia e "rustica"; dolce (torte fatte e confetture fatte in casa) e salata (uova, affettati, salumi, pane fatto in casa,...).

Il progetto non ha mai reso obbligatorio il pernottamento (la sera precedente) presso la malga oppure presso le strutture ricettive rurali (preferibilmente agriturismo o b&b o hotel nella natura) anche se acquisterebbe un valore ulteriore. Come mostra il box, l'attività prevede un fitto calendario di eventi da giugno a metà settembre su prenotazione presso le ApT o presso le malghe, con un minimo di partecipanti. **C.B. ●**

Foto da Fototeca Trentino Sviluppo spa, con foto di Daniele Lira (a pagina 32, in alto) e Pio Geminiani (le altre due).

La strategia del presidente di Concast Trentingrana Albasini: manteniamo gli standard di eccellenza

Il comparto lattiero caseario trentino sta vivendo la crisi più importante degli ultimi decenni: i costi dei mangimi, dei concimi, dell'energia sono schizzati all'insù, ma i prezzi di vendita del latte e suoi derivati non possono seguire i costi, di conseguenza la situazione è diventata drammatica per molte stalle.

Ne parliamo con Stefano Albasini, presidente del Concast, Consorzio dei caseifici sociali del Trentino, che rappresenta oltre l'80% della produzione trentina.

Innanzitutto un bilancio sull'anno 2021, quali sono state le produzioni latte? Si riscontra un aumento?

Il latte conferito nel 2021 ai caseifici associati a Trentingrana Concast ammonta

a 125.530 tonnellate, in aumento rispetto all'annata precedente. In realtà è da qualche anno che si registra un trend incrementale, come si può evincere dal grafico (che evidenzia anche l'andamento di segno opposto del numero di stalle).

La qualità del latte è il primo elemento per produrre degli ottimi formaggi. Come stanno andando le cose dal punto di vista qualitativo?

Nella nostra filiera puntiamo da sempre all'eccellenza e per questo, come lei giustamente dice, partiamo dalla materia prima. I controlli sul latte sono costanti (effettuiamo almeno due prelievi al mese per ogni azienda zootecnica) e premiamo sempre la qualità del prodotto conferito, con il sistema di



pagamento "a latte qualità".

Come sono i bilanci 2021 dei caseifici e del loro consorzio?

Il 2021 si è chiuso per Trentingrana Concast con un fatturato di quasi 60 milioni di euro. Tuttavia la situazione dei costi, il cui incremento si è fatto sentire in maniera importante a partire dall'autunno 2021, risulta oggi drammatica.

I problemi dell'aumento dei costi già si registravano nel secondo semestre del 2021 e si sono acuiti con l'invasione dell'Ucraina da parte della Russia, cosa consiglia ai soci di fare per resistere?

In questo momento è necessario come non mai che noi allevatori stringiamo i denti: il settore lattiero caseario trentino è sinonimo di qualità e dobbiamo perseverare nel mantenimento degli standard di eccellenza che ci siamo dati, che ci hanno permesso di costruire negli anni, con tanto impegno, dei



prodotti e un'immagine premium.

Cosa chiedete all'ente pubblico sul fronte dell'emergenza e su quello dello sviluppo?

Alla luce di quanto appena detto, si rende essenziale il sostegno dell'ente pubblico in questa fase straordinaria di incremento dei costi. La qualità del nostro prodotto infatti nasce a monte, dall'alimentazione degli animali, che sono nutriti con erba fresca dei pascoli, fieno e mangimi rigorosamente no ogm: ecco, l'offerta di questi ultimi è ad oggi, per via delle tensioni internazionali, sempre più costosa ma anche meno accessibile. Seppur in questa situazione emergenziale, per garantire che la filiera lattiero casearia trentina continui ad essere competitiva sul mercato siamo chiamati a fare gli opportuni investimenti per rispondere alle richieste di clienti e consumatori; è vitale quindi che la mano pubblica ponga particolare attenzione anche al tema dello sviluppo futuro del comparto.

E ai consumatori cosa chiedete?

Ai consumatori chiediamo di non dimenticare l'importanza di scegliere prodotti locali, che fanno bene anche al territorio. Nel nostro caso, in particolare, la zootecnia di montagna contribuisce in maniera determinata alla tutela del passaggio.

Quali sono i principali formaggi tipici del Trentino, e quali le loro caratteristiche?



Tab. 1 - L'aumento delle quantità di latte conferite ai caseifici associati a Trentingrana Concast

ANNO	Tonnellate di latte		Numero di allevatori	
	tot. provinciale	ai caseifici	tot. provinciale	soci dei caseifici
2017	148.767	117.935	845	737
2018	151.954	119.762	841	729
2019	150.172	119.103	813	705
2020	152.552	122.852	793	686
2021	153.214	125.530	757	661



Il formaggio più rappresentativo del territorio è sicuramente il Trentingrana. Abbiamo poi altre due dop, il Puzzone di Moena e la Sprezza delle Giudicarie, e una gamma molto interessante e va-

ria di formaggi caratteristici dalla tradizione produttiva di ogni valle (come ad esempio il Vezzena e il Casolet Val di Sole). Una ulteriore nicchia è rappresentata infine dai Sapori di Malga, formaggi derivanti dal latte munto in alpeggio durante i mesi estivi. Caratteristica di tutti quanti è la provenienza della materia prima, autentico latte di montagna prodotto dai nostri soci nelle vallate alpine e prealpine del territorio, e una filiera completamente naturale, garantita no ogm e senza conservanti.

Siete soddisfatti delle risposte date dalla Provincia sul fronte dell'emergenza costi?

Siamo grati della vicinanza finora dimostrata dalle istituzioni, e auspichiamo una continuità degli interventi a sostegno di un settore così fragile come è il nostro. Mi preme ricordare e ringraziare il Codipra per il supporto che ha fornito ai nostri allevatori.

C.B. ●

Parlano il presidente e il direttore della cooperativa

Latte Trento: alta qualità nonostante i costi

La Latte Trento è la realtà lattiero casearia più importante del Trentino: nel 2021 i soci hanno conferito 57 milioni di litri di latte, che corrispondono al 100% del latte alimentare trentino e al 42% del latte trentino totale prodotto.

Nel moderno stabilimento di Trento Nord la cooperativa ha lavorato 70 milioni di litri, che trasforma in una vastissima gamma di prodotti, riuscendo a liquidare ai soci 0,565 euro a litro per il 2021. Cosa non ripetibile quest'anno visto l'impazzimento dei costi. Tracciamo un bilancio della situazione e delle prospettive con il presidente Renato Costa e con il direttore Sergio Paoli.

Fin da gennaio e poi nell'assemblea avete lanciato un forte appello all'ente pubblico perché venisse incontro al problema dell'aumento dei costi di produzione, quelli degli allevatori ma anche quelli della società. Siete soddisfatti di quanto ottenuto?

I costi che stiamo pagando ormai da tanti mesi sono insostenibili e non riusciamo più a far fronte agli impegni necessari per garantire una buona remunerazione ai soci. Siamo molto preoccupati e gli interventi finora elargiti dall'ente pubblico non sono assolutamente sufficienti. Per far capire la situazione possiamo dire che, a fronte di oltre 10 centesimi di maggiori costi in stalla, finora sono arrivati ai soci attraverso Codipra solo 1,5 centesimi. E alla latteria, a fronte di circa 15 centesimi di costo in più, con 10 centesimi in più solo di energia, non abbiamo ricevuto nulla. Il grido forte di allarme che abbiamo lanciato è per salvare il latte fresco trentino. Raccolta e consegna tutti i giorni con un costo del gasolio di 2 euro al litro, costo degli imballaggi alle stelle... come possiamo farcela?

Cosa chiedete ora alla Provincia?

All'amministrazione pubblica ci appelliamo perché possa intervenire il prima possibile per salvare il latte fresco, che

è fortemente a rischio in quanto altamente energivoro. Si pensi al trattamento termico e fisico, alle temperature e alle pressioni, all'utilizzo di imballi costosi e introvabili come vetro, tappi, carta, cartone, film, plastica.

Avete dichiarato che fra gli impegni prioritari c'è quello del



miglioramento del benessere animale.

Abbiamo cominciato tanti anni fa con il supporto di veterinari specialisti, assieme alla Federazione Allevatori, e abbiamo svolto l'attività di sostegno, verifica e controllo in tutte le stalle dei nostri soci. E poi abbiamo verificato le azioni correttive nelle successive visite ispettive.

Da poco avete inaugurato lo spaccio contadino a fianco al caseificio.

Il nostro negozio in sede, più gli altri quattordici negozi e quello itinerante, dislocati in tutto il territorio, sono anche un servizio alla collettività. E questo di Spini riveste anche una importanza sociale. Siamo molto contenti dei risultati.

Il vostro impegno sul fronte dell'alta qualità del latte è pagante?

Sì, siamo convinti da molti anni della bontà del nostro percorso, che è costato tanti sacrifici, soprattutto ai soci, ma che ci sta premiando con una serie di prodotti veramente straordinari. E molto apprezzati sia dalla grande distribuzione che dai consumatori. Ci riferiamo alle filiere alta qualità, benessere animale, fieno, ogm free, montagna e bio. **C.B. ●**

