

TESTATA: Italiaatavola.it

DATA: 5 aprile 2019

PAGINA:

<http://www.italiaatavola.net/alimenti/latticini-e-uova/2019/4/5/latte-derivati-analisi-laboratorio-garantire-qualita-tavola/60146>

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione

Latte, 1,5 milioni di analisi in Piemonte per garantire la qualità in tavola

Publicato il 05 Aprile 2019 | 11:43

L'alimentazione del bovino da latte è un aspetto cruciale per la crescita dell'allevamento, sia dal punto di vista della qualità del latte prodotto, sia dal punto di vista economico.

Incide infatti per oltre il 50% sui costi totali di produzione. Uno degli interventi messi a sistema dall'Associazione regionale del Piemonte, oltre a quello primario di assistenza tecnica agli allevatori con servizi rivolti a migliorare il livello qualitativo delle produzioni, è quello di educare e sensibilizzare opinione pubblica, consumatori e famiglie sui temi della qualità e sostenibilità degli allevamenti e dell'intera filiera.

Il consumatore il più delle volte ignora l'esistenza di una struttura tecnica di sostegno alla produzione di alimenti che arrivano sulla nostra tavola. Importanti sono i controlli del laboratorio dell'Arap: oltre 1.500.000 controlli sul latte all'anno e vengono monitorate oltre 120 mila vacche da latte che rappresentano l'80% del patrimonio zootecnico regionale. Ogni capo bovino è controllato mensilmente e vengono effettuate analisi chimico-fisiche e sui parametri di qualità. Vi è poi il settore per i controlli microbiologici sui prodotti destinati al consumo umano ma anche quello sugli alimenti zootecnici a cui si aggiunge la diagnostica clinica per tutte le specie allevate.

TESTATA: Italiaatavola.it

DATA: 5 aprile 2019

PAGINA:

<http://www.italiaatavola.net/alimenti/latticini-e-uova/2019/4/5/latte-derivati-analisi-laboratorio-garantire-qualita-tavola/60146>

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione



Dal 2016, una decina di aziende zootecniche della pianura padana ha iniziato un percorso di conversione dal sistema convenzionale ad un sistema foraggero dinamico, nell'ambito di uno specifico progetto Life. Il progetto, che ha una durata quadriennale, coinvolge oltre 60 aziende zootecniche della pianura padana per l'allevamento bovino da latte (Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna) e 60 aziende della zona mediterranea per l'allevamento ovi-caprino da latte. In definitiva l'organizzazione di un sistema foraggero dinamico, nato attorno agli anni 2000, significa prevedere sui terreni a disposizione una serie di colture che possano utilizzare al meglio la superficie coltivabile e siano in grado di lavorare in maniera sinergica, prima in campagna e poi nella dieta degli animali.

Normalmente questo si traduce nella sostituzione di parte della superficie coltivata a mais con foraggere temporanee (leguminose) e permanenti e l'incremento della superficie aziendale investita con doppia coltura. Tutto questo si traduce per l'azienda da latte in un'opportunità economica e di miglioramento della propria efficienza produttiva offrendo al consumatore un latte con profili più favorevoli all'alimentazione umana.

TESTATA: Italiaatavola.it

DATA: 5 aprile 2019

PAGINA:

<http://www.italiaatavola.net/alimenti/latticini-e-uova/2019/4/5/latte-derivati-analisi-laboratorio-garantire-qualita-tavola/60146>

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione



Una di queste aziende si trova a Rocca de' Baldi, nel cuore della provincia di Cuneo, con circa 400 frisone in lattazione per un totale di più di 700 capi. I giovani conduttori, con alle spalle studi in agraria e specializzazioni in alimentazione, hanno modificato l'azienda di famiglia con una stalla costruita con criteri moderni e spazi adeguati a seconda dell'età degli animali e dello stato di gestazione, ma il perno del progetto aziendale è l'alimentazione. Da quattro anni seguendo una proposta maturata con il sostegno del Forage Team dell'Università di Torino hanno adeguato i 120 ettari di terreno ai nuovi standard: diminuzione del mais, coltura forte consumatrice d'acqua, aumento di foraggi prativi ed erba medica e nelle rotazioni arriva l'azoto rilasciato dalle leguminose.