

# Bovinitaly News

Periodico Quadrimestrale  
Anno VIII - Numero 2 - Agosto 2015



## In questo numero:

- Pag. 2 **Lettera del Presidente**
- Pag. 3 **Scaloppine di vitello alla pizzaiola**
- Pag. 4 **Sistemi di allevamento nel settore bovino**
- Pag. 6 **Il mercato: indicazioni generali**
- Pag. 7 **Eventi vissuti e programmati**

## LETTERA DEL PRESIDENTE PARIDE MATASSONI AI SOCI BOVINITALY



Cari Soci

Il periodo estivo ormai concluso ha visto la Nostra Cooperativa impegnata in diverse iniziative di carattere promozionale che hanno avuto grande successo e suscitato interesse da parte dei consumatori sempre più attenti e preparati in merito a ciò che arriva sulle loro tavole. Il nostro prodotto continua a richiamare l'attenzione del consumatore essendo attualmente l'unica carne bovina italiana in grado di fregiarsi del marchio IGP, prodotto che rispetta quindi un rigido disciplinare grazie al quale otteniamo un elevato standard qualitativo intrinseco e percepito.

Al fine di migliorare la comunicazione al consumatore Bovinitaly ha fondato una società (Chianino S.r.l.) con lo scopo di sviluppare un progetto sulla ristorazione che partirà appunto nei prossimi mesi. Grazie al Chianino S.r.l. siamo riusciti a promuovere il nostro prodotto in eventi come la Fiera di Bastia Umbra nella scorsa primavera, le giornate Artusiane a Forlimpopoli (FC) e Piacere Barbecue a Perugia nel periodo estivo così come a fine estate al Meeting di Rimini; evento internazionale che vede la partecipazione di migliaia di persone ed il cui tema (L'amicizia fra i popoli) si sposa sicuramente con l'etica e la professionalità del nostro mondo, il mondo rurale.

Dal punto di vista commerciale continua l'interesse per la razza Chianina da parte delle grandi distribuzioni e da parte della ristorazione veloce. Nei prossimi mesi vedrete la campagna promozionale di Mc Donald mirata a valorizzare la razza Chianina. Per gli allevatori di questa razza è quindi un momento in cui il mercato è sbilanciato verso la domanda piuttosto che verso l'offerta. Mi preme in modo particolare richiamare i soci allevatori di questa razza alla fedeltà verso la Cooperativa; Il compito principale di Bovinitaly è quello di gestire la filiera e vi posso garantire che in questo momento, per quanto riguarda la Chianina, il compito è arduo. Vi sono diversi operatori battitori liberi che si presentano nelle Vostre stalle e offrono per l'acquisto del Vostro prodotto qualche centesimo in più al Kg rispetto alla quotazione proposta da Bovinitaly. Vendere per pochi centesimi in più a queste persone può indebolire tutta la filiera ed il meccanismo di controllo che si basa su una attenta pianificazione fatta dalla Cooperativa maturata con l'esperienza di anni di lavoro. Il continuo rincorrere i prezzi al rialzo può essere deleterio per tutta la filiera così come per il bilancio della cooperativa.

Il mio richiamo quindi e vuole essere anche il modo per salutarvi, è quello di credere nella cooperazione, rispettare quella che in gergo viene definita mutualità grazie alla quale abbiamo costruito un futuro per le nostre razze che rischiavano altrimenti di rimanere nell'ombra.

A presto.

Il Presidente  
PARIDE MATASSONI

## Scaloppine di vitello alla pizzaiola



### *Ingredienti per 4 persone:*

*Carne bovina fettine di vitello 800 gr*

*Mozzarella 100 gr*

*Pepe q.b.*

*Burro 100 gr*

*Basilico 4-5 foglie*

*Passata di pomodoro 500 gr*

*Vino bianco 50 ml*

*Sale q.b.*

*Farina q.b.*

### *Preparazione:*

Per realizzare le scaloppine alla pizzaiola per prima cosa battete le fettine se necessario (ponetele tra due fogli di carta da forno per non rompere le fibre e renderle più tenere e sottili). Sciogliete a fuoco dolce il burro in una padella larga, salate, pepate e intanto infarinate le fettine di carne e adagiatele in padella, rosolatele bene da entrambi i lati poi man mano che saranno cotte trasferitele in una pirofila e tenetele in caldo coperte con la carta di alluminio. Nella stessa padella versate il vino bianco lasciatelo evaporare poi unite la passata di pomodoro e le foglioline di basilico fresco coprite con il coperchio e cuocete il sugo per 10 minuti a fuoco dolce. Intanto tagliate a fettine sottili la mozzarella ben scolata dalla sua acqua. Quando il sugo si sarà rappreso adagiate nella padella le fettine di vitello e sopra distribuite la mozzarella e l'origano a piacere, proseguite la cottura a fuoco moderato con il coperchio per un paio di minuti o il tempo necessario per far sciogliere il formaggio. Le scaloppine di vitello alla pizzaiola sono pronte, servitele subito nel piatto di portata.

# Sistemi di allevamento nel settore bovino

Le condizioni ambientali, il tipo di alimentazione, l'indirizzo produttivo e le conseguenti possibili esigenze di natura tecnica o tecnologica sono tutti fattori che determinano la scelta dei sistemi di allevamento che, in via schematica, sono riconducibili a tre tipologie: **confinato**, **brado** e **semibrado**.

**Sistema confinato** - Consiste nel tenere gli animali racchiusi in spazi limitati ed è tipico degli allevamenti intensivi e, per una parte del ciclo, dei semi-estensivi. Ha il vantaggio di mantenere il bestiame sotto stretto controllo per quanto riguarda l'alimentazione, la riproduzione, le produzioni e l'aspetto igienico-sanitario, potendo adottare tutti gli accorgimenti tecnici che consentono di razionalizzare l'allevamento ed incrementare le produzioni. Richiede strutture adeguate di varia complessità e costi proporzionali.



**Stabulazione fissa** (o a posta fissa) – Consiste nel tenere gli animali legati alla posta. Era tradizionalmente il tipico sistema di tenuta dei bovini, sia per i grandi allevamenti di vacche da latte, sia per quelli da carne e da lavoro che per quelli da ingrasso. Oggi è caduto in disuso negli allevamenti medio-grandi per i maggiori costi delle strutture, le difficoltà di meccanizzazione delle operazioni di stalla e gli alti costi della manodopera. E' ancora molto usato negli allevamenti del nostro

Appennino a carattere familiare di piccole dimensioni, ma ben pochi sanno che non giova all'animale a causa di una mancata ginnastica funzionale, positiva per la lattazione.

**Stabulazione libera** (o a stalla aperta) - Consiste nel tenere animali liberi entro box di varia capacità (10-50 capi). Ha preso il sopravvento rispetto alla stabulazione fissa per i notevoli vantaggi di natura economica ed igienico-sanitaria degli animali: le strutture sono più semplici, meno costose e consentono una notevole riduzione di manodopera; gli animali, specie i riproduttori, grazie ai benefici effetti della ginnastica funzionale e della vita all'aperto, hanno una maggiore fertilità ed una più bassa incidenza delle malattie respiratorie, causate dall'aria che non circola nella stabulazione fissa. Le soluzioni costruttive variano a seconda della destinazione: riproduttori o vitelli da ingrasso.



Lo schema tipo della stalla aperta per riproduttori prevede che l'area entro cui gli animali possono muoversi liberamente sia organizzata in tre zone: da un lato la zona di riposo, coperta, con lettiera permanente o a cuccette singole (3-8 m<sup>2</sup>/capo); al centro la zona di esercizio, scoperta, in terra battuta o pavimentata a cemento (10-15 m<sup>2</sup>/capo); dal lato opposto la zona di alimentazione, coperta, attestata sulla mangiatoia (2 m<sup>2</sup>/capo).

L'area è suddivisa in vari box mediante cancellate che, se mobili, consentono all'occorrenza di variarne la superficie. Adiacente alla mangiatoia e situata la corsia di alimentazione transitabile

da mezzi meccanici per la distribuzione degli alimenti. Nel caso dei bovini da latte le strutture di allevamento sono completate dalla sala di mungitura e dai locali per l'allattamento artificiale dei vitelli. Opportunamente collocati rispetto alla stalla sono le altre strutture di servizio: fienile, deposito mangimi, silos, ecc. Per i vitelli all'ingrasso le strutture sono molto più semplici: semplici box che ospitano normalmente 10-15 capi ciascuno, costituiti da un'unica area che serve per il riposo, per il movimento e per l'alimentazione. La mangiatoia è situata nel lato attestato alla corsia di alimentazione.

La pavimentazione può essere a cemento con lettiera o a grigliato. I box da ingrasso sono di solito in ambiente chiuso e la densità di animali è elevata anche per impedire un eccessivo movimento ed evitare così un eccessivo dispendio energetico nocivo ai fini dell'accrescimento.



**Sistema brado** - Consiste nel tenere gli animali al pascolo per tutto l'anno senza la necessità di alcun tipo di struttura di allevamento.

Può essere attuato: in ambienti idonei dal punto di vista climatico (inverni miti); su terreni di basso valore fondiario (e un sistema estensivo che richiede corpi aziendali di grandi dimensioni) e con abbondante copertura boschiva; con razze idonee: rustiche, frugali e capaci di adattarsi a forti variazioni quantitative e qua-


litative delle risorse alimentari quali la Maremmana e la Podolica; per l'indirizzo produttivo carne. Lo schema organizzativo prevede la riproduzione stagionale: i tori vengono "imbrancati" con le vacche solo per un periodo dell'anno, la stagione di monta, della durata di 3-4 mesi (normalmente da aprile a luglio). Lo scopo è quello di ottenere i parti concentrati in un periodo limitato e coincidente con il momento stagionale più favorevole (primavera) per l'alimentazione delle vacche che allattano. Essendo la monta libera ed il periodo riproduttivo limitato, il rapporto dei sessi dovrà essere molto stretto: 1 toro ogni 25-30 vacche.


Il calendario stagionale tipico dell'allevamento brado è il seguente: durante l'inverno le vacche sono al pascolo nei boschi che offrono riparo dalle avversità climatiche e risorse alimentari. A fine inverno iniziano i parti che non richiedono alcun tipo di assistenza. In primavera, con la ripresa vegetativa, gli animali si spostano sui pascoli erbacei dove l'abbondanza di risorse consente di compensare le carenze alimentari dell'inverno e di sostenere la lattazione. Ad aprile vengono immessi i tori. In estate, quando la produzione foraggera dei pascoli viene annullata dalla siccità, gli animali si spostano nel bosco dove riescono a procurarsi una pur magra alimentazione. In luglio vengono ritirati i tori. In autunno, la limitata ripresa della vegetazione, consente ai bovini di utilizzare nuovamente i pascoli erbacei. Il sistema brado ha una certa diffusione nelle zone marginali dell'area mediterranea dove consente di utilizzare, a bassi costi, risorse foraggere povere e di ottenere, grazie all'incrocio industriale, vitelli da ristallo di buona qualità.

**Sistema semibrado** - Consiste nel tenere gli animali a due differenti regimi di allevamento nel corso dell'anno: Richiede pertanto la disponibilità di strutture di allevamento per il periodo stabulato mentre nel periodo stagionale favorevole le produzioni foraggere vengono utilizzate direttamente dagli animali con il pascolo. È diffuso soprattutto nelle zone collinari e montane dell'Italia peninsulare per l'allevamento di riproduttori di razze da carne o razze da latte di media produttività e sufficiente rusticità.

# Il mercato: indicazioni generali

(Prezzi praticati in Emilia Romagna)

BOVINITALY S.c.ar.l. LISTINO PREZZI I.G.P. A PESO MORTO	VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE		
	€/KG	€/KG	
	MIN	MAX	
RAZZA CHIANINA	5,40	6,00	CRESCENTE
RAZZA ROMAGNOLA	4,50	5,10	COSTANTE
RAZZA MARCHIGIANA	4,25	5,05	CALANTE

BOVINITALY S.c.ar.l. LISTINO PREZZI A PESO MORTO	RAZZA PIEMONTESE VITELLONE/BOVINO ADULTO		
	€/KG	€/KG	
	MIN	MAX	
RAZZA PIEMONTESE	4,25	4,70	COSTANTE

## ANNOTAZIONI:

- I prezzi si intendono Euro/kg IVA esclusa

## I prezzi indicati non sono applicabili in caso di:

- Capi in stato di ingrassamento eccessivo
- Capi in stato di denutrizione
- Capi fuori peso
- Capi sinistrati o con parti anatomiche lesionate
- Carcasse con colorazioni anomale

## BESTIAME BOVINO

Modena	€	€
	min	max
VITELLI DA MACELLO		
Razze e incroci da carne	7.28	7.53
Pezzati neri polacchi	6.54	6.61
Pezzati neri nazionali	5.07	5.39
VITELLONI DA MACELLO		
Limousine	2.86	2.95
Charolaise ed incroci francesi	2.50	2.56
Incroci nazionali 1° qualità	2.24	2.39
Simmenthal ed altri pezzati rossi	2.10	2.19
VITELLONI FEMMINE DA MACELLO		
Limousine	2.89	3.04
Simmenthal	2.02	2.17
Razze pezzate nere	1.40	1.55
VITELLI DA ALLEV./RIPROD.		
Balotti razze pregiate carne-extra	5.44	6.10
Balotti razze pregiate carne	3.43	4.10
Pezzati neri 1° qualità extra	2.30	2.60
Piacenza		
	min	max
Vacche da latte 1° scelta (a capo)	700.00	810.00
Vacche da latte 2° scelta (a capo)	630.00	730.00
Manze gravide oltre 6 mesi (a capo)	1.150.00	1.200.00
Manzette fino a 12 mesi (a capo)	340.00	360.00
Manzette oltre 12 mesi (a capo)	390.00	480.00

## BOVINI DA ALLEVAMENTO

Forti-Cesena	€	€
	min	max
Vitelli da ristallo	2.90	3.10
Vitelli balotti 1° qualità	1.80	4.00
BOVINI DA MACELLO (Peso vivo)		
Forti-Cesena		
	min	max
Vacche romagnole 1° qualità	1.40	1.60
Vacche pezzata nera 1° e 2° qualità	1.10	1.30
Vitelloni romagnoli 1° qualità	2.80	3.00
Vitelloni romagnoli 2° qualità	2.60	2.80
Vitelloni Limousine 1° qualità	2.85	2.95
Vitelloni Limousine 2° qualità	2.55	2.75
Vitelloni Charolaise 1° qualità	2.50	2.60
Vitelloni Charolaise 2° qualità	2.40	2.50
Vitelloni incroci 2° qualità	2.10	2.30
Vitelloni Simmenthal 1° e 2° qualità	1.80	1.90
Vitelloni extra romagnoli	2.90	3.20
Vitelloni extra di altre razze e incroci	2.30	2.40
Vitelle extra romagnole	2.90	3.30
Vitelle extra di altre razze e incroci	2.70	3.00

I prezzi pubblicati e aggiornati settimanalmente, fanno riferimento ai bollettini ufficiali delle Camere di Commercio delle rispettive province.  
Le date di riferimento non espresse si intendono riferite alla settimana precedente alla chiusura del giornale.

Ci si è spesso trovati a discutere nei vari allevamenti, sull'andamento generale di mercato nel settore bovino, constatando la sentita necessità da parte dell'allevatore di esser più informato sull'andamento di questo nostro settore, si è così voluto inserire in "Bovinitaly News" una indicazione di mercato generale che sarà sempre presente nelle prossime uscite, certi di potervi dare uno strumento a voi utile.

## CEREALI

Bologna e Ravenna	€	€
FRUMENTO TENERO DI PROD. NAZION.		
	min	max
N.1	22.20	22.70
N.2	18.90	19.50
N.3	17.80	18.40
FRUMENTO DURO DI PROD. NAZION.		
	min	max
Produzione nord	31.00	31.50
Produzione centro	31.50	32.00
CEREALI MINORI		
	min	max
Avena estera bianca (nazionalizzata)	n.q.	n.q.
Avena nazionale rossa	n.q.	n.q.
Frumento per uso zootecnico	n.q.	n.q.
Orzo nazionale - p.s. 64/66	17.30	17.80
Orzo estero (nazionalizzato)	18.30	18.50
Sorgo foraggero bianco	16.20	16.70
GRANOTURCO		
	min	max
Nazionale comune	17.20	17.40
Farina di granoturco integrale	20.30	20.50

## FORAGGI E PAGLIA

Bologna	€	€
	min	max
Erba medica di pianura 1° qualità,	6.50	7.00
Erba medica di montagna 1° qualità,	5.00	5.50
Modena		
	min	max
Paglia di frumento pressata in rotoballe	3.70	4.20
Paglia di frumento pressata in balloni	4.20	4.70
Paglia di orzo pressata in rotoballe	3.70	4.20
Reggio Emilia		
	min	max
Fieno 1° taglio 2015	5.00	6.50
Fieno di erba medica 2° taglio 2015	n.q.	n.q.
Paglia in rotoballe 2015	3.00	4.00
Parma		
	min	max
Fieno di erba medica 1° taglio 2015	5.50	6.50

# Eventi vissuti e programmati.....

## Ecco gli appuntamenti:



Dal 10 al 13 Maggio 2015 si è svolta a Verona la 26° edizione di Eurocarne. Il Salone Internazionale di Eurocarne rappresenta uno degli appuntamenti più importanti per mettersi al corrente delle migliori tecnologie per la lavorazione, la conservazione, la refrigerazione e la distribuzione delle carni da macello. In un unico evento fieristico, Eurocarne dà la possibilità di prendere visione di attrezzature, articoli e servizi per lavorare, conservare, refrigerare e distribuire carne e merce affine. Sono stati centinaia gli espositori che hanno scelto di prendere parte a questo Salone, che nel corso delle sue passate edizioni si è confermato come un punto di riferimento in questo comparto; infatti Eurocarne è una delle manifestazioni fieristiche di maggior rilievo per l'intera filiera delle carni anche a livello internazionale.

Dopo il grande successo delle prime edizioni, con oltre 50.000 visitatori, è tornata a Perugia dal 12 al 21 Giugno 2015 Piacere Barbecue, il primo Festival italiano interamente dedicato al fenomeno del BBQ e alla passione per la cottura alla brace. La nuova immagine di comunicazione di quest'anno recitava "Prima il dovere, poi il braciere!": un invito a dismettere i quotidiani abiti del lavoro per poi immergersi con passione nel mondo del BBQ. La location è stata sempre nella piacevole area verde di Pian di Massiano per una grande e gustosa grigliata estiva. Piacere Barbecue ha proposto a tutti gli appassionati del grill dieci giorni di full immersion nell'invitante mondo del barbecue per scoprirne tutti i segreti: dall'acquisto del prodotto alle tecniche di preparazione, dai gustosi contorni alla storia del rito più amato dagli americani divenuto poi simbolo di festa e aggregazione in tutto il mondo. Il festival dedicato al buon cibo, alla sana alimentazione e all'intrattenimento all'aria aperta ha assunto quindi i connotati della classica "gita fuori porta" arricchita con numerose attività per intrattenere e divertire tutta la famiglia: laboratori con esperti chef, lezioni di sana alimentazione, show cooking live, degustazioni guidate, incontri, animazione, mostre ed esposizioni a tema e... sfide all'ultimo grill.



Dal 20 al 28 Giugno 2015 si è svolta a Forlimpopoli la diciottesima edizione della Festa Artusiana. Durante i nove giorni della manifestazione, si sono alternati oltre 150 appuntamenti fra laboratori e degustazioni, una ventina di incontri imperniati sulla cultura del cibo, con il coinvolgimento di oltre 60 ristoranti allestiti appositamente per la festa che si sono aggiunti a quelli già attivi a Forlimpopoli. In questa edizione particolarmente curata è stata la ristorazione, che ha ospitato prodotti che rappresentano garanzia di genuinità, autenticità, legame col territorio, all'interno di una produzione agro-alimentare rispettosa dell'ambiente naturale e culturale d'origine. Quest'anno, all'insegna della buona cucina domestica e delle ricette tradizionali, diversi sono stati i ristoratori del territorio romagnolo che si sono aggiunti per offrire le loro migliori preparazioni in occasione della Festa Artusiana.

Si è tenuto a Rimini dal 20 al 26 agosto 2015 la 36esima edizione del "Meeting per l'amicizia tra i popoli". L'obiettivo della kermesse, che si tiene ogni anno l'ultima settimana di agosto, è quello di proporre una riflessione e un confronto aperto su temi culturali, religiosi e politici, attraverso una serie di incontri, mostre ed eventi. La manifestazione si è svolta presso la Fiera Nuova di Rimini. Le mostre ed esposizioni sono state visitate durante tutta la giornata, dalle ore 11.00 alle 24.00. Non sono mancate conferenze e dibattiti con esponenti di spicco della cultura, della scienza e della politica italiana. Infine, una nota per il padiglione ristorazione, aperto tutto il giorno e che ha offerto un'ampia scelta tra fast food e ristoranti tipici. Anche quest'anno è stato allestito un Ristorante molto ampio e accogliente denominato Graticula. La carne a marchio IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è stata presentata e proposta ai moltissimi visitatori che si sono susseguiti nei vari giorni della manifestazione. Il Ristorante era presente nell'area del padiglione ristorativo D5 e proponeva diversi menù a scelta con vari tagli di carne certificata IGP di razza chianina.



Domenica 6 Settembre 2015 a Fontanelice (BO) si svolgerà l'antica Fiera agricola-zootecnica che come ogni anno richiamerà un gran numero di visitatori. Questa manifestazione sarà un importante momento di socializzazione per gli abitanti del paese e delle campagne circostanti. Il Comune quest'anno vorrà dare ampio spazio alla presenza degli allevatori delle razze zootecniche autoctone dell'Emilia Romagna, la cui presenza sarà una valorizzazione della biodiversità animale del territorio. Ma la fiera sarà anche l'occasione per le famiglie ed i più piccoli di trascorrere momenti piacevoli conoscendo animali e riscoprendo storie e sapori della nostra tradizione e del territorio. Nel corso della giornata ci saranno degli assaggi di carne bovina di razza Romagnola all'interno del nostro stand istituzionale.

Da sabato 10 a mercoledì 14 ottobre 2015 si svolgerà a Colonia (D) la fiera internazionale dell'alimentazione e della ristorazione "Anuga". Si svolgerà su una superficie totale di 280.000 mq e saranno oltre 7.000 gli espositori provenienti da 100 paesi a partecipare a questa importantissima manifestazione.



# Società Cooperativa BOVINITALY - s.c.ar.l.

Organizzazione di produttori agricoli riconosciuta il 11.09.07  
Iscritta all'albo Reg. Emilia Romagna al n. 21

*Sede Legale e Amministrativa:*

Via delle Fascine, 4 - 06132 San Martino in Campo (PG)  
Tel. 075.5990541 - Fax 075.395030 - E-mail: [info@bovinitaly.it](mailto:info@bovinitaly.it)  
Cod. Fisc-P. IVA 02958390540 - REA CCIAA PG 253503

*Sede Operativa:*

Via San Silvestro, 168 - 48018 Faenza (RA)  
Tel. 0546.46294 - Fax 0546.44556 - E-mail: [bovinitaly@bovinitaly.it](mailto:bovinitaly@bovinitaly.it)

**Realizzato con finanziamenti Regione Emilia Romagna L.R. 24/2000**

