

N. 9  
ANNO L  
16 APRILE 2003  
EURO 2,95

INFORMATORE ZOOTECNICO

iz

edagricole

**ATTUALITÀ**  
Riforma Pac,  
svantaggi  
e vantaggi  
A PAGINA 6

**STALLA  
IN PRIMO PIANO**  
Con la mozzarella  
i conti tornano  
A PAGINA 12

**SALUTE ANIMALE**  
Largo all'igiene  
in sala  
di mungitura  
A PAGINA 54

# Energie alternative ma non troppo

DOSSIER A PAGINA 23

  
**ROTA GUIDO**

Rota Guido s.r.l.

Via f.lli Bandiera, 4 • 26010 Corte De' Frati (CR)  
Tel. 0372/93119-93007 • Fax 0372/93424

ROTA GUIDO  
vi aspetta a pag. 4

# iz

STALLE  
IN PRIMO  
PIANO



## L'AZIENDA

AZIENDA AGRICOLA MORESE

S. ANTONIO DI PONTECAGNANO

SALERNO

# iz

Giuseppe Morese gestisce insieme allo zio Alberto l'azienda agrozootecnica di famiglia forte di 820 capi bufalini

# Professionisti della bufala di qualità

di  
**BARBARA MENGOZZI**

**D**a comparsa a protagonista dell'attività aziendale. Questo il cammino percorso dalla bufala nel corso della lunga storia dell'azienda agro-zootecnica condotta nel Salernitano dal giovane e preparato **Giuseppe Morese**, allevatore di solidissima tradizione familiare, assieme allo zio **Alberto**, dottore in Agraria. Una realtà costituita da circa 140 ettari di terreni investiti in passato anche a coltivazioni orticole (pomodoro, fragole sotto serra), frutticole, tabacco, ma caratterizzata dall'antica presenza della zootecnica bufalina, coniugata con l'allevamento di ca-

valli (mezzosangue da concorso ippico). E di questa presenza non mancano in azienda le testimonianze "storiche", come la vecchia, bella e particolarissima stalla per le bufale realizzata intorno agli anni Trenta, di concezione architettonica così inconsueta per la Piana del Sele (ricorda infatti una cascina della pianura emiliano romagnola), costruita in travertino, con mantovane in legno e tegole, decisamente all'avanguardia rispetto ai tempi: "una struttura addirittura lussuosa per un ricovero zootecnico e che rappresenta un primo tentativo di incrementare la produzione di latte - commenta Giuseppe Morese -. Ad idearla furono mio nonno Filippo,



È dai primi  
del novecento  
che nell'azienda  
della famiglia Morese  
l'allevamento viene  
coniugato  
alla produzione  
di mozzarella.  
E i risultati si vedono...



● A sinistra - Nell'azienda Morese il gruppo delle primipare viene tenuto separato da quello delle altre bufale in lattazione

corsia di alimentazione in cemento. Attualmente la utilizziamo come ricovero invernale per animali giovani, ma per la sua bellezza ben si presterebbe ad essere impiegata per scopi agrituristici. La conserviamo comunque con estrema cura in quanto sta a raccontare di una tradizione di cui andiamo molto fieri".

#### SPINTA SELETTIVA

Poi, verso la metà degli anni Ottanta, la scelta di trasformare l'azienda e puntare sempre più sulla specializzazione nell'allevamento bufalino. Una svolta che ha portato ad aumentare via via il numero dei propri animali fino a raddoppiare la consistenza della mandria, formata oggi da oltre 800 capi con 420-430 bufale in lattazione. "Avendo raggiunto la dimensione massima in funzione della capacità ricetti-

suo fratello Giuseppe ed il mio bisnonno Raffaele, i quali, in periodi in cui gli animali venivano tenuti al pascolo senza tante cure e attenzioni, decisero in maniera rivoluzionaria di mettere le bufale in stalla a stabulazione fissa, con il collare e su

● Sotto - Il reparto delle bufale in asciutta dispone di numerosi ettari per il pascolo



## LA SCHEDA AZIENDALE

### AZIENDA AGRICOLA MORESE

Tel. e fax 089/383268

- **SUPERFICIE AZIENDALE:** 142 ettari, di cui 120 coltivati
- **COLTURE PREVALENTI:** mais (75 ha) in rotazione con erbai primaverili, loietto e riposo, erba medica (20 ha), orzo e avena (25 ha)
- **CAPITALE BESTIAME:** 820 capi
- **BUFALE IN PRODUZIONE:** 420-430
- **PRODUZIONE MEDIA PER LATTAZIONE:** oltre 25 q per capo (grasso 8,73%; proteine 4,77%)
- **MANODOPERA:** 11 unità fisse più 3 stagionali in azienda agricola; 2 addetti alla produzione e 5 addetti alla confezione/vendita nel caseificio
- **FATTURATO 2002:** 2 milioni di euro

## LA SCHEDA ALIMENTARE

### BUFALE IN LATTAZIONE

#### 1) Con foraggio verde

- **TRINCIATO DI MAIS:** 25 kg
- **ERBA MEDICA O LOIETTO:** 20 kg
- **FIENO (misto o di avena):** 1 kg
- **FARINA DI CEREALI (orzo o mais):** 2 kg
- **NUCLEO (al 33% di proteina):** 2,5 kg
- **CARBONATO DI CALCIO:** 80 grammi
- **VITAMINE:** 30 grammi

#### 2) Regime "a secco"

- **TRINCIATO DI MAIS:** 25 kg
- **INSILATO PRIMAVERILE O BALLONI FASCIATI:** 5 kg
- **FIENO (misto o di avena):** 2,7 kg
- **FARINA DI CEREALI (orzo o mais):** 2 kg
- **NUCLEO (al 33% di proteina):** 3,3 kg
- **CARBONATO DI CALCIO:** 80 grammi
- **VITAMINE:** 30 grammi

va delle nostre strutture, ogni anno vendiamo vitelle, appena svezzate o a 5-6 mesi di vita, soggetti più adulti ed anche bufale che hanno alle spalle già alcune lattazioni. Quindi abbiamo cominciato a selezionare, scartando gli animali meno produttivi". E ciò ha consentito di ottenere significativi incrementi (un abbondante + 25%) nella produzione media per lattazione, passata dai 20 quintali per bufala del 1995 ad oltre 25 quintali, con titoli in grasso e proteine di tutto rispetto (anch'essi in notevole ascesa nell'arco degli ultimi anni).

"Ora bisogna andare avanti - sottolinea l'allevatore - e

continuare a lavorare attraverso il miglioramento genetico ed ulteriori scarti di capi meno produttivi per far sì che le medie di stalla siano sempre più elevate. Ma, fermo restando l'aumento della quantità di latte prodotta per capo, puntiamo a selezionare animali che conservino la longevità della razza bufalina mediterranea italiana e parte della sua rusticità. Contemporaneamente il nostro obiettivo, con l'aiuto di alimentaristi e tecnici di settore, è quello di migliorare le caratteristiche qualitative del latte prodotto, e quindi il tenore in grasso e proteine che significa maggior resa casearia".



● Scorcio della vitellaia

All'alimentazione della mandria bufalina l'azienda destina l'intera produzione di foraggi: "cerchiamo di essere praticamente autosufficienti, così da avere le massime garanzie qualitative, e all'esterno acquistiamo soltanto parte della paglia, o a volte del fieno, e i concentrati". I vitelli nati vengono tenuti 2-3 giorni con la ma-

dre per l'assunzione del colostro, dopodiché vengono alimentati per 2-2,5 mesi con latte in polvere integrato con fieno, acqua a volontà ed un mangime di primo svezzamento.

#### ESTATE IN PISCINA

Quanto alla suddivisione degli animali, il reparto delle bufale in asciutta dispo-



● La cagliata, posta in grosse tinozze, viene sollevata e tirata fino ad ottenere un impasto omogeneo e lucido

ne di numerosi ettari per pascolo e passeggiata e riceve una razione molto meno

concentrata di quella somministrata alle bufale in lattazione (con gruppo delle

### UN CASEIFICIO DI ANTICA DATA

Il debutto del caseificio aziendale è datato 10 settembre 1995, ma non si è trattato di un'assoluta novità: "in azienda la mozzarella di bufala si produceva già agli inizi del Novecento, anche se, prima del boom scoppiato da una ventina d'anni a questa parte, lo si faceva soltanto per non mandare perduto il latte bufalino che non godeva allora di grande considerazione - racconta Morese -. Noi quindi abbiamo riattivato la produzione casearia in una nostra vecchia struttura, il cui pianterreno risale al 1600 mentre la successiva realizzazione del primo piano è attribuibile ai primi del 1700, chiamata 'Taverna Penta', perché fungeva da stazione di posta e punto di ristoro per i viaggiatori dell'epoca. E con questo stesso nome e marchio viene commercializzato il prodotto aziendale".

Attualmente vengono lavorati oltre 5.000 quintali di latte bufalino all'anno e trasformati in tipici prodotti come provola (affumicata con fumo di paglia), ricotta, scamorza, ma soprattutto in mozzarella di bufala in tutte le forme e caratteristiche versioni, dalle ciliegine da 25 grammi e bocconcini da 50



● Nel caseificio vengono lavorati oltre 5.000 quintali di latte bufalino all'anno e trasformati in tipici prodotti, come la provola

grammi fino alle trecce e trecconi da 2-3 chili. La produzione viene venduta direttamente non solo ad una clientela locale (che viene ad acquistarla presso il punto vendita aziendale) e a grossisti che riforniscono negozi specializzati del Salernitano, ma viene collocata anche nel Nord Italia (con qualche

presenza all'estero) ad una larga fetta di privati, gastronomie e ristoranti raggiunti tramite corriere espresso.

Nonostante gli ottimi risultati, il nostro interlocutore è convinto che la filiera della mozzarella di bufala campana Dop debba ancora compiere tre passi fondamentali in vista del suo definitivo decollo. "Occorre arrivare, a mio avviso, all'istituzione di una Dop per i produttori di latte bufalino che certificati e valorizzi gli allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi e brucellosi, iscritti al Libro genealogico della Bufala Mediterranea Italiana e con una produzione marcatamente destagionalizzata. Il secondo tra-

guardo dovrebbe essere l'obbligo da parte dei caseifici aderenti al Consorzio di tutela della MBC di acquistare il latte solamente dai produttori certificati e, per finire, sarebbe auspicabile l'introduzione nel disciplinare di produzione del Panel Test". ●



● Parte della produzione (nella foto, la ricotta) viene venduta direttamente presso il punto vendita aziendale

primipare distinto dalle adulte), che possono usufruire di una piscina che viene aperta a fine primavera e per tutta l'estate al fine di limitare lo stress arrecato agli animali dal caldo eccessivo. "Nelle zone di calpestio in terreno, poi, sono presenti delle sorte di stagnetti, naturali o artificiali, detti *tonzi* o *caramoni*, nei quali le bufale si adagiano coprendosi di fango che crea sulla loro pelle una patina che le mette al riparo dagli insetti e dai raggi del sole. Inoltre cerchiamo di creare ombra con alberature ed interveniamo con nebulizzazioni di acqua per offrire loro il giusto e meritato refrigerio. Produrre latte durante il periodo più caldo dell'anno, insomma, è un impegno severo sia per gli uomini sia per gli animali, però è l'unico modo per stabilire un sincronismo tra domanda e offerta di latte, visto che quello della mozzarella di bufala campana Dop resta ancora un mercato fortemente legato ad un consumo stagionale".

Ecco perché in questa azienda è ormai una consuetudine pluridecennale praticare la destagionalizzazione dei parti. Allo scopo

di far partorire le bufale nel periodo compreso tra gennaio e luglio, anziché durante i mesi autunnali come tenderebbe per sua natura a fare l'animale, spiega Morese, "abbiamo iniziato già più di vent'anni fa, tra i primi nella Piana del Sele, a pilotare i parti togliendo a fine settembre i tori dal gruppo di mungitura e reintroducendoli nel medesimo a marzo dell'anno seguente. Modificando così il calendario dei parti delle pluripare, ed immettendo ogni anno 50-60 giovenche che partoriscono per la prima volta naturalmente in primavera, possiamo disporre di più latte nei mesi primaverili-estivi, ovvero nei momenti di maggiore domanda di mozzarella di bufala campana Dop e di migliore remunerazione del latte".

#### DESTAGIONALIZZAZIONE

La tecnica della destagionalizzazione, penalizzando la fertilità della mandria ed allungando l'interparto, ha certamente un costo rilevante "tuttavia c'è una convenienza di mercato e, soprattutto, produrre latte destagionalizzato e tenere conto delle esigenze dei caseifici rappresenta una forma

# GARANZIA DI PROTEZIONE VACCINALE

per le vostre bovine



## VACCINI PFIZER

la scelta libera

Chiedi al tuo Veterinario.



Animal Health

di autoassicurazione che permette all'allevatore di trovare sempre una colloca-

zione al suo prodotto presso i trasformatori".

Ormai da otto anni, comunque, l'azienda ha intrapreso la strada della trasformazione diretta di parte (il 55% attualmente) della propria produzione di latte bufalino, con l'entrata in funzione del suo moderno caseificio "Taverna Penta". "Una strada che ritengo l'unica capace di offrire maggiori vantaggi economici per chi produce e superiori garanzie per il consumatore. Non è un caso, infatti, che proprio grazie ai caseificatori artigianali, quelli cioè che possedendo anche gli allevamenti sono in grado di controllare l'intera filiera produttiva del latte bufalino, sia stato possibile migliorare nell'ultimo decennio il livello qualitativo medio del prodotto finito introdotto sul mercato. Avendo a disposizione diretta-



● All'alimentazione della mandria bufalina l'azienda destina l'intera produzione di foraggi



● La produzione della mozzarella vanta in azienda antiche tradizioni

mente la materia prima e potendola lavorare a pochissime ore dalla mungitura risulta molto più semplice e naturale ottenere un prodotto di elevata qualità - osserva Morese -. Quando ne ho l'occasione, pertanto, sollecito tutti i miei colleghi che ne hanno voglia e possibilità a produrre non solo latte ma anche mozzarella di bufala campana Dop, il che, oltretutto, rappresenta uno stimolo per maturare dal punto di vista professionale, in quanto essere coinvolti in un rapporto diretto con il mercato aiuta l'allevatore nell'evoluzione della propria mentalità imprenditoriale".

Al momento, come detto, solo una quota del quantitativo complessivo di latte prodotto dalle bufale aziendali (9.300 quintali nel 2002) viene lavorato all'interno di "Taverna Penta", mentre il

resto viene venduto al caseificio La Contadina. "Il traguardo, naturalmente, è quello di arrivare a trasformare la nostra intera produzione di latte. Ma preferiamo crescere gradualmente, conquistandoci via via altre piccole fette di mercato nei settori della ristorazione e dell'alta gastronomia. Debbo comunque riconoscere che la nostra produzione di alta qualità si è ben affermata sul mercato". Una produzione, viene fatto notare, ottenuta da latte bufalino appena munto e crudo, non pastorizzato né termizzato. "Grazie al fatto che il nostro allevamento è ufficialmente indenne da tubercolosi e brucellosi possiamo ottenere un prodotto più caratterizzato come sapore, a tutto vantaggio di una maggiore tipicità della mozzarella di bufala campana Dop". ●