

Esperienze e sperimentazione in zootecnia biologica

Agricoltura Biologica e Biodiversità

Corte Benedettina 27 febbraio 2012

ricerca e sperimentazione in zootecnia biologica

attività dimostrative.. ?

sperimentazione o ricerca.. ?

progetti mirati o approccio di sistema

produzione ... o qualità prodotti ?



la zootecnia biologica in Veneto

filiere	allevamenti	tendenza	aree
bovini da latte	41-43	+	BL-VI
bovini carne o misti	11-13	+/-	VR-PD
suini	7-9	+/-	diverse
ovini	4-5	+/-	BL
caprini da latte	11-13	+/-	BL-VI
ovaiole	10-12	+	VR-TV
polli da carne	3-4	+	PD-TV
acquacultura	3-4	+	diverse

dati indagine Biostudio_2010, modificati su indicazioni OdC

attività sviluppate

filiere	prodotti	attività dimostr.ve	sperimen-tazione	ricerca
bovini da latte	latte, formaggi		**	**
bovini carne	carne di vitello	**		*
suini riproduzione	-	***	**	*
suini ingrasso	carne, salumi	**	***	**
capre da latte	latte		*	
ovaiole	uova			*
polli da carne	-	*		
acquacultura-sal.	branzino	*	*	

Progetti (2007-11)

bovini (qualità latte-formaggi)
(linea vacca vitello per la carne)

suini (allevamento e qualità salumi)

avicoli (ovaiole-qualità uova)

capre (alimentazione e qualità del latte)

acquacoltura salmastra-valliva

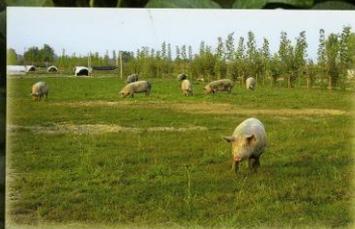
la sostenibilità alimentare nell'azienda biologica

- disponibilità di foraggi, cereali e di **fonti proteiche** (soia, pisello)
- aumentare l'autoproduzione aziendale di proteaginoso
- soia integrale cruda (non tostata) nella razione di vitelloni da carne, vacche da latte e suini
- consociazione orzo-pisello per mix base per ingrasso suini (+/-13% PG)





Utilizzo della soia integrale cruda a basso contenuto di fattori antinutrizionali nell'alimentazione di suini e bovini



bovini biologici da latte in area montana

- sostenibilità ambientale . . . critica ?
- elevati costi di gestione (alimentari, servizi, minori produzioni, ecc.)
- riduzione di reddito e di occupati (aziende part-time e multifunzionali)

+ risorse foraggere (prati e pascoli)

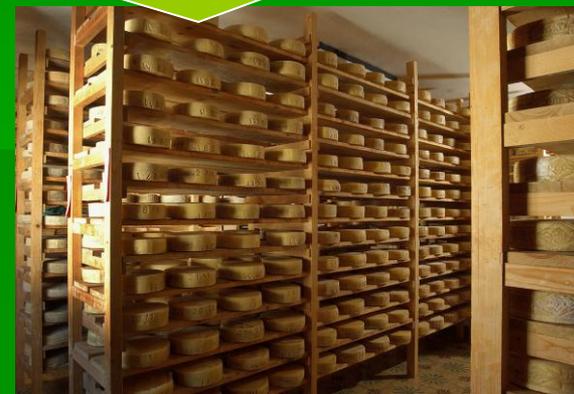
+ qualità ambientale

+ qualità dei prodotti "diversa" . . . ?



Caratteristiche del latte e dei formaggi biologici prodotti in area montana

- individuare caratteristiche qualitative che possono valorizzare il prodotto di montagna
- 2 progetti, 3 anni indagine, 4 caseifici e centri produzione latte, oltre 20 allevamenti convenzionali e biologici (province di BL e VI)
- campionamenti mensili, analisi alimenti, analisi latte e formaggi, ecc.



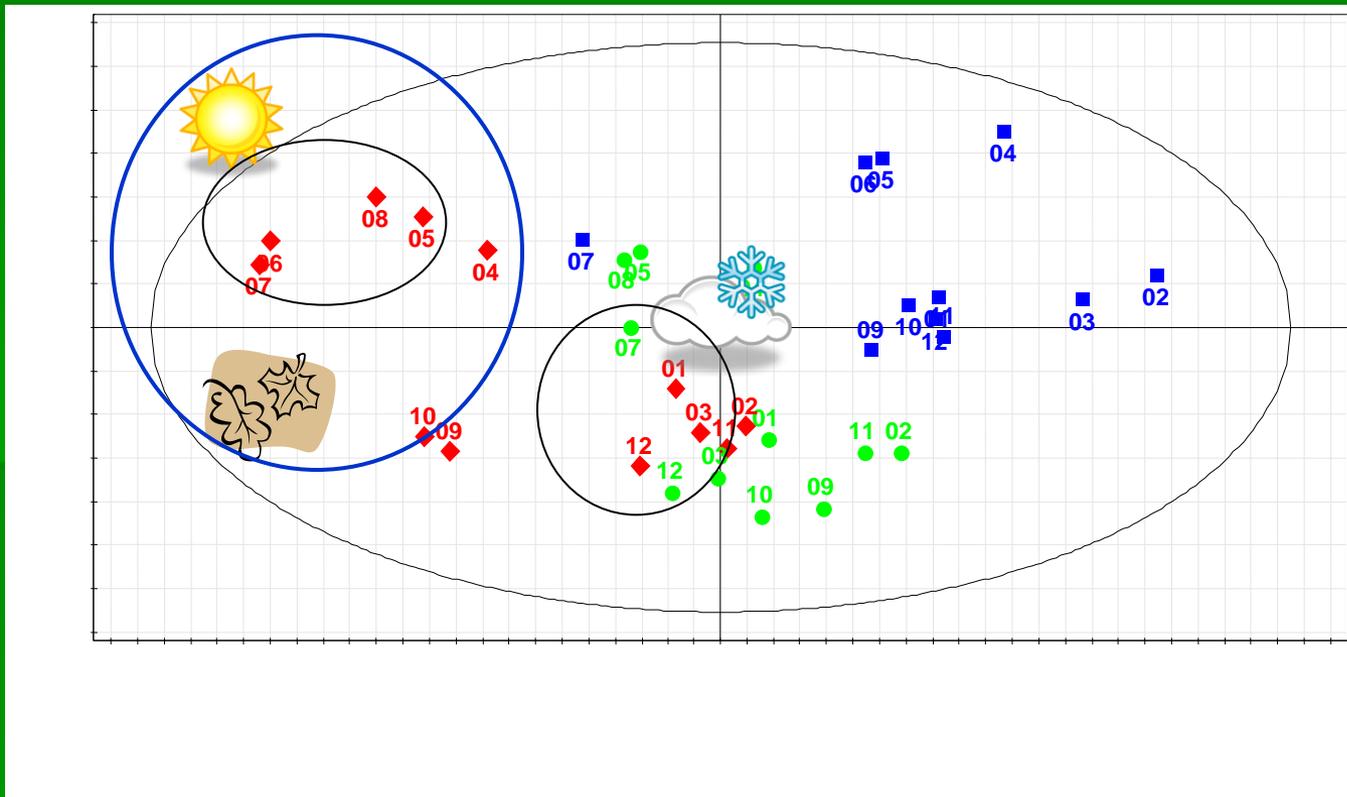
Caratteristiche del latte biologico

- utilizzo del pascolo (obbligatorio nel bio . . !) riduce i costi di alimentazione, migliora il benessere degli animali
- il latte fresco contiene più **vit. E** e una migliore **qualità del grasso** (contenuto elevato di CLA e acidi grassi polinsaturi)



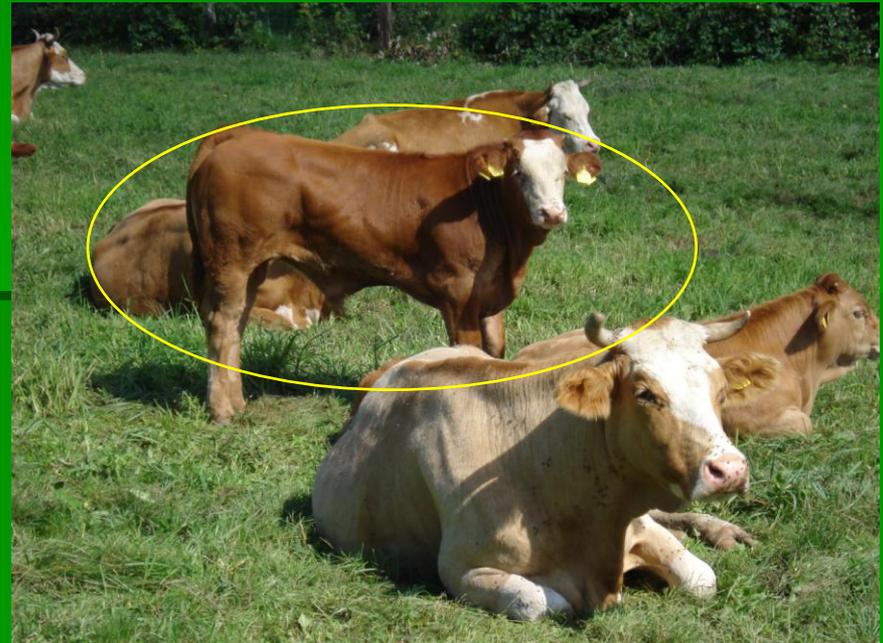
Caratteristiche dei formaggi biologici

- utilizzo del pascolo estivo modifica la composizione dei grassi del formaggio da latte biologico, più ricco di vit. E e CLA (migliore profilo dietetico, minore IT e IA)



Produzione di carne di vitello biologico con vacche nutrici in area montana

- per utilizzare meglio le risorse foraggere, con pascolo prolungato
- limitato impiego di manodopera
- nucleo di vacche nutrici Pezzata Rossa "linea carne" incrociate con toro Limousine per vitello da carne (PR x Lim)



Qualità della carcassa e della carne di vitello

- alimentazione: latte, erba-pascolo, fieno + integrazione con cereali (mais-orzo fioccati)
- peso vivo al macello di 360-420 kg a 7-9 mesi



- carcassa molto magra
- buona qualità dietetica del grasso



allevamento caprino biologico

- alimentazione: ridurre l'utilizzo di mangimi e aumentare il pascolo
- valutare la qualità del latte per caseificazione tra le diverse razze: Saanen vs Camosciata
- migliorare la gestione sanitaria (CAEV, parassitosi intestinali)



allevamento biologico semibrado di suini *riproduzione*

- valutare la sostenibilità tecnica, ambientale ed economica dell'allevamento biologico semibrado
- allevamento dimostrativo presso az. pilota sasse_rami (Rovigo)
- nucleo di 16-20 scrofe, produzione di lattoni di 35-40 kg certificati BIO e DOP per aziende da ingrasso



ingrasso semibrado di suini per salami tipici

- utilizzare aree di prato pascolo, macchia boscata per i recinti
- limitati investimenti, basso impatto ambientale, rispetto del benessere suini
- alimentazione: utilizzare miscele di prodotti aziendali (orzo, mais, sorgo, pisello o soia) per contenere i costi
- ottimo adattamento, buoni accrescimenti e qualità della carne



ingrasso semibrado di suini per salami tipici

- carcassa di buona qualità rapp. carne/grasso
- qualità carne: + rossa, - perdita di liquidi, + grasso di marezatura... positivo per salumi stagionati
- qualità grasso: dipende molto dalla razione !!



speck preparato per panel sensoriale



sopressa senza conservanti

qualità delle uova biologiche

- indagine su 5 allevamenti,
- oltre 1500 uova analizzate (BIO vs CON in gabbia e CON a terra)

RISULTATI

- variabilità elevata tra allevamenti
- le uova Bio sono preferite nel test sensoriale vs le Conv. in gabbia e presentano una migliore qualità dei grassi



acquacoltura biologica

- valutare l'applicazione della nuova normativa europea
- verificare la sostenibilità tecnico economica dell'allevamento biologico del *branzino* in area valliva
- raccogliere informazioni sulla qualità del prodotto e sul comportamento dei consumatori



Come trasferire i risultati della ricerca ?

