Carne bovina biologica:

esperienze di produzione nella pedemontana veneta

VENETO AGRICOLTURA

Valerio Bondesan

Agenzia veneta per l'innovazione nel settore primario

Settore Ricerca Agraria - Azienda pilota e dimostrativa "Villiago", Sedico (BL)

perché produrre carne biologica in montagna ..?

- fragilità ambientale e sostenibilità delle produzioni
- disponibilità di foraggi (prati e pascoli)
- produzione limitata di cereali (orzo, . . mais ?)
- opportunità di lavoro (anche per aziende part-time)
- aziende con indirizzo produttivo misto
- persistente criticità del sistema “latte”

la produzione di carne biologica –vitello o vitellone leggero- con vacche nutrici

- **obiettivi**
  - produrre carne di vitello o un vitellone leggero (9-10 mesi età) <u>senza un periodo specifico di ingrasso</u>
  - contenere il costo di produzione del vitello massimizzando l'utilizzo delle risorse foraggere (ridurre l'acquisto di mangimi biologici)
  - con un sistema di produzione sostenibile (tecnico-ambientale ed economico)

sperimentazioni nell'azienda Villiago ...(2005-16)

- nucleo vacche nutrici
  - razza Pezzata Rossa + incroci F1 (PR x Lim, dal 2012)
  - inseminazione naturale (toro PR o Lim, + eventuale FA)
  - nucleo 22 vacche, 1 toro, 2 capi di rimonta (+ vitelli età diverse)
  - 0,87 vitelli svezzati/vacca presente/anno
  - 9,2 parti/vacca in carriera riproduttiva
  - principali cause di riforma (allungamento legamenti sospensori mammella, traumi capezzoli, infertilità)

i vantaggi del pascolo prolungato

- **ambientali**
  - utilizzo della risorsa foraggera disponibile
  - aspetto paesaggistico-territorio
  - carico animali appropriato (1,5-1,8 UBA/Ha)
- **economici**
  - contenere i costi alimentari (UF da erba)
  - ridurre i mangimi concentrati
- **sul benessere animale**
  - movimento
  - interazione sociale
- **sulla qualità del latte per il vitello**
  - più vitamina A-E
  - latte più grasso, più CLA
- **sulla qualità della carne**
  - rapporto carne –grasso
  - qualità nutrizionale dei grassi

gestire correttamente la turnazione dei pascoli

vitello da macello

- **alimentazione**
  - allattamento fino alla macellazione (7-8 mesi)
  - vacca PR = assicura un buona persistenza della curva di produzione del latte, importante dopo il 3° mese …+ accrescimento dei vitelli
  - vacca F1 (PR x Lim) = migliore conformazione del vitello, ma minore disponibilità di latte dopo 4-5 mesi
  - integrazione con mix cereali dal 3 mese (mangiatoia di esclusione x vitelli)

- **accrescimenti e resa al macello**
  - IMG 1,25-1,40 kg/gg
  - peso alla macellazione, 350-370 kg
  - resa al macello 52-54 %

caratteristiche della carcassa

- eccessiva magrezza (aspetto positivo ? . . dipende dal consumatore finale)
- scarsa copertura di grasso
- discreta conformazione e sviluppo masse muscolari (resa in carne al disosso)

caratteristiche della carne biologica di vitello

- colore rosso o rosso-rosato
- carne molto magra (limitato grasso di marezzatura)
- buona tenerezza
- buona succosità e WHC- ritenzione dei liquidi in cottura
- ottima composizione nutrizionale dei grassi (naturalmente ricca di CLA)

caratteristiche della carne (1)

Composizione % dei tessuti al disosso dell' 8th costola (taglio campione) in caracsse di vitelli biologici e da allevamento convenzionale

	ORG	CON	P-value	SEM[1]
Muscolo, %	69.00	64.08	*	1.38
Grasso, %	**2.90**	**7.36**	**	0.90
Osso, %	28.10	28.56	ns	1.59

*=P<0.05;**=P<0.01;***=P<0.001; [1]Standard error of the mean

(2009- Miotello, Bondesan, Tagliapietra, Schiavon, Bailoni,)

caratteristiche chimiche della carne (2)

Composizione chimica del muscolo *Longissimus thoracis*

	ORG	CON	P-value	SEM[1]
sostanza secca, %	24.27	24.70	ns	0.26
lipidi, %DM	**0.76**	**1.31**	***	0.10
proteina, %DM	22.29	21.91	ns	0.24
ceneri, %DM	1.11	1.08	ns	0.01
colesterolo, mg/100g	53.95	58.52	*	1.29
ferro eminico, mg/kg DM	**47.53**	26.07	***	1.78

*=P<0.05;**=P<0.01;***=P<0.001;* [1]Standard error of the mean

(2009- Miotello, Bondesan, Tagliapietra, Schiavon, Bailoni,)

alcune criticità da considerare . . .

- costo e produzione delle risorse foraggere per il periodo invernale in stalla
- prodotto –carne biologica di vitello- poco conosciuta sul mercato … necessario sviluppare una propria rete di vendita (GAS, vendita diretta, ristoranti, macellerie BIO .. ?)
- con piccoli numeri capi prodotti è necessario fare gruppo (collaborazione tra aziende …)
- effetto "stagione" e "pascolo" creano variabilità nel prodotto