

Vitelli made in Italy e bio: così Negri chiude il ciclo

Una produzione completamente biologica e la linea vacca-vitello per garantire la produzione di capi da carne. Una specializzazione che per motivi culturali e orografici è più francese che italiana (tanto che il nostro paese è costretto a importare un milione circa di broutard) ma che nell'allevamento di Alberto Negri, a Valera Fratta (Lo), è diventata una scelta per diversificare. «Facciamo fatica – precisa Negri – ma non da qualche mese o da pochi anni, fin dagli anni di mucca pazza. Da quel momento il mercato della carne bovina è andato in crisi e oggi si è risollevato solo parzialmente. Abbiamo fatto quindi una scelta di qualità puntando sul biologico e la linea vacca vitello, che essendo un allevamento non intensivo si presta molto bene. A cavallo degli anni della Bse abbiamo pensato di differenziarci in questo modo».

All'inizio in azienda c'era unicamente la linea vacca-

vitello per la vendita del capo da ingrasso, una produzione che allora in Italia trovava ancora poco mercato di sbocco. Successivamente Negri decide di chiudere il ciclo e ingrassare l'intera produzione di vitelli da ristallo facendoli arrivare fino all'età da macello. «Non mi piace però – sottolinea Negri – usare il termine ingrassare, ma allevare perché sono molto interessato al benessere degli animali. In questo modo, anche sostenendo maggiori costi, il capo viene commercializzato a un prezzo di mercato abbastanza soddisfacente. Questa combinazione di qualità e linea vacca-vitello con chiusura del ciclo ci ha consentito di non doverci più preoccupare di eventuali momenti di mancata vendita».

In azienda sono presenti attualmente un centinaio di vacche e circa 220-250 capi complessivi. Il vitellone è pronto per

la macellazione intorno ai 16 mesi d'età quando pesa circa 500 chili per i maschi e 450 chili per le femmine. «Ovviamente i costi di produzione – spiega Negri – sono maggiori rispetto a quelli della produzioni di carne dei bovini allevati in maniera convenzionale. Siamo autonomi per il 95% nell'alimentazione zootecnica. Abbiamo infatti i prati stabili, la produzione di mais e anche di orzo e riso che vengono commercializzati».

Un altro punto di forza di questa azienda è la grande attenzione per la selezione genetica con l'obiettivo di migliorare alcune caratteristiche della razza Limousine. Alla Mostra nazionale di bovini della razza Limousine a Firenze nel 2011 il toro Baggio dell'Azienda agricola Negri Antonio è risultato vincitore assoluto. Sempre nell'ambito della diversificazione dell'azienda è anche la nuova attività di vendita degli animali da riproduzione. L'azienda commercializza anche vacche nutrici gravide. ●

F.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

