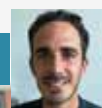


## L'UNIONE FA LA FORZA

Cooperativa Zootecnica Scaligera

di Davide Pozzi



**L'** *Unione fa la forza.* È una regola senza eccezioni, un motto vincente che stimola ed entusiasma persone con obiettivi comuni e che apre le porte a nuovi progetti ed opportunità. Questo accade nella Cooperativa Zootecnica Scaligera da quasi 50 anni; in questo contesto, numerose realtà di piccoli allevatori hanno unito le proprie forze ed attivato un circolo virtuoso di eccellenza, dove il benessere degli animali e la produzione di carni di prima scelta sono al centro del loro operato. La Cooperativa Zootecnica Scaligera affianca l'esperienza nell'allevamento dei bovini da carne alla passione per il

territorio, all'innovazione e al rispetto dell'ambiente. Nel rispetto delle buone pratiche dell'economia circolare, la Scaligera garantisce il ciclo completo della produzione degli animali destinati all'ingrasso. Nata a Mozzecane in provincia di Verona nel 1983, rappresenta oggi una delle più prestigiose realtà nel comparto della produzione di carne bovina italiana; lavorando con 50 soci su 3.000 ettari coltivati, arriva a 40.000 capi prodotti ogni anno. Socia di Comazoo, la Cooperativa Zootecnica Scaligera è retta e disciplinata secondo il principio della mutualità. Ha per scopo la valorizzazione delle produzioni agricole dei soci attraverso

la programmazione delle produzioni e l'adeguamento qualitativo e quantitativo delle stesse alla domanda. La Cooperativa gestisce direttamente l'offerta, concentrando e commercializzando direttamente le produzioni dei soci, partecipa alla gestione delle crisi di mercato, concorrendo alla riduzione / stabilizzazione dei costi di produzione e promuove pratiche colturali, di allevamento e tecniche di produzione rispettose dell'ambiente e del benessere degli animali, migliorando la qualità.

Accanto alla qualità, la Cooperativa Scaligera, fornisce un'immagine di



garanzia. Qualità, packaging e certificazioni sono gli strumenti che affiancano un prodotto di fascia elevata; una prima scelta riconoscibile anche dal logo che appone al prodotto. Attraverso 400 piani annuali di autocontrollo, certifica la fase di allevamento dell'animale, le materie prime e tutto il percorso fino alla frollatura della carne. Scaligera offre un servizio personalizzato e flessibile per essere presenti puntualmente nei canali: DO, GDO, INGROSSO e HO.RE.CA. non solo nel Nord Italia ma anche nel Centro e nel Sud, in oltre 60 macellerie.

La qualità delle carni è il risultato di una rigorosa selezione genetica e di un costante controllo di tutte le fasi produttive, garantite da esperti. Il Disciplinare di produzione di Scaligera sottopone i propri allevamenti ad un rigoroso processo di autocontrollo, certificando, inoltre, i bovini, per il Benessere Animale (Classyfarm) e sottoponendoli a verifica CSQA per il "Disciplinare del vitellone e della scottona", e le produzioni di cereali, con marchio "QV - Qualità Verificata". Da alcuni mesi, Scaligera ha adottato alcune soluzioni tecnologiche in ma-

teria di gestione alimentare in stalla. In un'ottica di Precision Feeding è stato acquistato un software di gestione e programmazione delle razioni per l'alimentazione zootecnica. Una razione personalizzata e controllata per i bovini, che permette al nutrizionista e agli allevatori di fare scelte alimentari razionali ed efficaci a seconda delle specifiche esigenze. Il Precision Feeding consiste nel somministrare ai singoli gruppi di bovini una razione esatta, personalizzata e controllata, pesando e registrando carichi e scarichi dell'unifeed. Tra le possibilità che il precision feeding apre all'allevatore, infatti, c'è quella, appunto, di pesare con precisione i prelievi di insilato, fieno e altri alimenti che vengono immessi nel carro unifeed. Pesandoli anche in modo automatizzato e controllato dal computer, è possibile registrare e confrontare le quantità utilizzate ogni giorno e nei vari periodi dell'anno e reimpostare in modo consapevole e controllato questi impieghi. Ovviamente tutto questo si traduce anche in un risparmio di foraggio, o almeno in un controllo degli sprechi e in una migliore verifica delle scorte di magazzino. Ma la principale finalità

dell'alimentazione di precisione non è tanto il risparmio di alimento, quanto quella di far sì che la quantità di alimento effettivamente somministrata ai bovini si avvicini il più possibile con quella teoricamente prevista quando sono state progettate le razioni. L'alimentazione di precisione si occupa anche del fattore qualità; per esempio, applicando rilevatori Nirs al carro miscelatore, si possono controllare e registrare i valori nutrizionali degli alimenti che compongono l'unifeed. Questo elemento è importante soprattutto per i foraggi che possono essere portatori di una enorme variabilità nella razione somministrata.

A breve, sarà presentato dalla Cooperativa un innovativo progetto volto alla riduzione dell'utilizzo di antibiotici per gli animali bovini che prenderà il via in tutti gli allevamenti di Scaligera. Un'azione importante volta a migliorare il benessere animale con un approccio nuovo e integrato capace di tutelare maggiormente l'animale e proporre al mercato prodotti sempre più in linea con la domanda del consumatore finale.