

**Possibilità di produzione di carne in una regione a vocazione lattiera
l'esempio della pianura Padana**

Buiatti P.G.

L'élevage en Méditerranée

Paris : CIHEAM
Options Méditerranéennes; n. 7

1971
pages 94-99

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI01.0381>

To cite this article / Pour citer cet article

Buiatti P.G. **Possibilità di produzione di carne in una regione a vocazione lattiera l'esempio della pianura Padana.** *L'élevage en Méditerranée.* Paris : CIHEAM, 1971. p. 94-99 (Options Méditerranéennes; n. 7)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Prof. Pier Giovanni BUIATTI

*Direttore dell'Istituto
di zootecnica
di Parma*

Possibilità di produzione di carne in una regione a vocazione lattiera : l'esempio della pianura Padana

La produzione italiana di latte bovino è concentrata in massima parte nella pianura Padana ed in particolare nella parte pianeggiante della regione del bacino del Po che comprende parte della Pianura Piemontese, la Pianura Lombarda, la Pianura Emiliana, ad eccezione della parte sud-orientale, parte della Pianura Veneta.

Comprendendo insieme questi territori, infatti, si arriva ad una produzione di 55-58 milioni di q.li di latte rispetto ai 75-78 milioni di q.li della produzione nazionale.

Il latte prodotto in questa regione viene per oltre il 60 % trasformato in formaggio, rappresentato in buona parte dal « grana », meglio noto come « parmigiano ». I sottoprodotti del caseificio sono utilizzati nella produzione suinicola che sostiene una importante industria di trasformazione, molto nota per il prosciutto di Parma.

La struttura delle aziende è molto varia : sia quanto alla superficie e numero di capi, sia quanto alla conduzione (piccola proprietà coltivatrice, poderi a mezzadria, media e grande azienda a conduzione diretta o in affitto); vario è anche l'indirizzo produttivo, in molti casi rappresentato dalla produzione di cereali e allevamento di bovini da latte ed in altri casi più complesso, comprendente colture industriali : barbabietola da zucchero o colture ortive in pieno campo (pomodoro, cipolla, ecc.) ed inoltre si inserisce talvolta la coltivazione della vite e della frutta.

Il foraggio è rappresentato da erba medica o trifoglio ladino, da prati polifiti e da erbai di vario tipo tra i quali prevale il mais ed il sorgo; inoltre, erbai misti di sorgo, pisello, dolico, vigna sinense, ecc.

Di tutte queste ultime colture come vedremo, il mais ha decisamente preso il sopravvento ed ha giocato un ruolo di notevole importanza, nell'incremento della produzione della carne bovina; mentre solo, in alcune zone, era stato da tempo utilizzato per la produzione di latte.

La regione presa in considerazione presenta però notevoli variazioni quanto a produzione di foraggi : dalle antiche zone di « marcita » o « prato marcitoio » caratterizzate da irrigazione per scorrimento con abbondanza di acqua ricca di principi fertilizzanti organici, ai prati polifiti permanenti o medicei irrigati a pioggia, ai prati asciutti di leguminose (erba medica, trifoglio) a erbai monofito polifiti irrigati o meno.

A seconda della disponibilità di acqua di irrigazione e delle consuetudini, vengono adottate varie soluzioni e di conseguenza varia anche il tipo di produzione zootecnica.

In ogni caso, la produzione di buona parte della regione presa in considerazione è rappresentata per antica tradizione dal latte.

Il fatto che si vuole porre in rilievo con questa nota è quello del cambiamento nell'orientamento produttivo dalla produzione di latte verso la produzione di carne, avvenuto negli ultimi anni. Questa produzione, verso una maggior produzione di carne ha radici profonde nell'organizzazione aziendale, nella specializzazione della mano d'opera, nel mercato e nell'industria di trasformazione.

Le trasformazioni che l'hanno determinata sono il risultato di un complesso di fattori, tra i quali però, quello di fondo e determinante è da individuarsi nel mutamento rapido e quasi drammatico che si è verificato nel mercato della carne bovina, negli anni '60 a seguito del miglioramento dell'economia del Paese.

LA SITUAZIONE DELLA PRODUZIONE E APPROVVIGIONAMENTO DELLA CARNE BOVINA IN ITALIA

Come risulta dalle statistiche, negli ultimi anni si è verificato in Italia un incremento nel consumo della carne bovina per il quale non era preparata a rispondere la struttura produttiva per cui in un primo momento le importazioni sono aumentate in modo inaspettato; ancora oggi, nonostante un considerevole incremento di produzione, lo scarto tra consumo e produzione è considerevole.

Il consumo di carni bovine è infatti passato da 7 milioni e 700 000 q.li nel 1962 ai 12 milioni e 300 000 q.li nel 1970, e, di questi soltanto 7 milioni e 800 000 q.li sono rappresentati dalla produzione indigena. Però va considerato che ancora nel 1962 questa produzione era di 5 milioni e 500 000 q.li ed era discesa nel 1964 a 4 milioni e 500 000 q.li.

E' interessante pertanto notare come a questo incremento abbia notevolmente partecipato la regione di cui trattiamo, cioè una regione tipicamente lattifera.

I BOVINI ALLEVATI

Nell'allevamento della zona in questione, si è avvertita in tempi relativamente recenti una rapida evoluzione nelle razze e nei tipi di bovini allevati. Esistevano ed esistono in parte tutt'ora, razze di bovini locali utilizzati per la produzione di latte: da ricordare, anzitutto, per la sua importanza, la razza Piemontese, da latte e carne, con prevalente produzione di carne, la razza Reggiana e Modenese, con produzione di latte oltre ad altre razze indigene di più modesta produttività e limitate in numero di capi.

Questi bovini sono stati in un primo tempo sostituiti da bovini della razza Bruno Alpina, importati dalla Svizzera.

Era consuetudine considerare una parte della pianura del Po e particolarmente la pianura Lombarda, « zona di sfruttamento » intendendo con questo termine indicare come in questa regione, di preferenza, il riformimento di giovani bovini da allevamento venisse fatto con acquisto da altre zone, e cioè dalle valli Alpine, dalla Svizzera e in minor misura, dall'Austria, mentre il foraggio prodotto veniva utilizzato per le vacche in produzione e, limitatamente, per giovani bovini da rimonta.

L'allevamento di bovini da rimonta nella zona era però in gran parte riservato alla montagna.

Nella parte sud-orientale della pianura del Po la situazione era alquanto diversa per la struttura, caratterizzata da aziende di minori dimensioni con impiego dei bovini per il lavoro delle razze locali, mentre nelle zone settentrionali era molto diffuso l'impiego del cavallo agricolo, l'affittanza e l'azienda di maggiori dimensioni; tipico, la cascina lombarda.

All'introduzione della razza Bruno Alpina, è seguita quella della Frisona Olandese che in molte zone sostituì la prima, ed ancora oggi tende ad estendersi sempre a spese della Bruno Alpina.

In un terzo tempo venne introdotta, inizialmente a mezzo dell'importazione di tori, prima in provincia di Cremona e poi nelle altre province, la Holstein Friesian dagli Stati Uniti e dal Canada: ostacolata in qualche provincia dalle commissioni ufficiali, che temevano soprattutto un peggioramento della produzione della carne ed una perdita di rusticità, ora rappresenta l'indirizzo più generalizzato.

In realtà le caratteristiche da macello sono notevolmente migliori nella Frisona Olandese in confronto alla Holstein Friesian dell'America del Nord.

Pertanto, al momento attuale, dal punto di vista della produzione di carne, le razze bovine allevate possono dividersi in due gruppi; uno di questi rappresentato dalla Frisona di ceppo europeo e dalla Bruno Alpina, nelle quali viene mantenuto un certo equilibrio tra le due attitudini e dalla Frisona di provenienza americana, che pure avendo diversi aspetti positivi anche riguardo alla produzione della carne, come: sviluppo, incremento giornaliero in peso, ecc. ne presenta altri negativi come scarsa precocità somatica e mediocri caratteristiche di carcassa, ciò



anche in dipendenza del criterio di scelta dei riproduttori importati. Esiste infatti la generale convinzione che la sostituzione della Frisona olandese con i ceppi canadese e statunitense abbia portato un regresso quantitativo ed un peggioramento qualitativo nella produzione della carne.

Le diverse razze hanno contribuito, nella produzione della carne, in proporzione diversa e cioè, mentre tradizionalmente Frisona e Bruno Alpina sono state considerate specializzate per la produzione di latte ed il loro contributo alla produzione di carne era quindi limitato al vitello da latte, vacche e tori a fine carriera e giovani scarti di allevamento, le razze locali, pure essendo utilizzate per il latte, davano una maggiore produzione di carne, rappresentata anche da manzi o buoi e torelli. Infatti, siccome richiedevano parti stagionali, per le necessità di lavorazione del latte per la produzione del formaggio parmigiano, le stalle dispongono di un torello da utilizzare per una sola stagione di monta, dopo di che viene macellato, per essere sostituito da un altro nella stagione successiva.

Questa pratica è diffusa nelle piccole aziende (di 10-20 vacche) anche se si allevano altre razze come la Bruno Alpina e la Frisona, sebbene in questo ultimo caso si vada gradualmente introducendo l'uso della F.A.

Vedremo poi come la produzione di carne in tutta la zona abbia assunto negli ultimi anni altri aspetti trasformando allevatori di bovini da latte in produttori di carne bovina e l'indirizzo produttivo delle aziende da tipicamente lattifero, in cui la carne rappresenta un reddito accessorio, in aziende a produzione mista: latte e carne, con incidenza sempre maggiore di quest'ultima produzione.

Si potrebbe pensare che una modifica in questo senso, sollecitata dai prezzi e da

altre cause che esamineremo, più favorevoli per una produzione in confronto alla altra, facessero riprendere l'interesse per le razze locali, in via di eliminazione; ma ciò non è avvenuto perché in definitiva, alla vacca da latte si tende a chiedere sempre più latte e la produzione di carne a svilupparsi con risorse che, se ancora in parte derivanti dall'allevamento locale da latte, si sono ampliate in modo notevole con acquisto di vitelli al di fuori dell'azienda.

TIPI DI BOVINI
DA CARNE PRODOTTI

La produzione tradizionale della zona è rappresentata dal vitello da latte, dalla vacca a fine carriera, dai tori e dalle femmine giovani, scartate dalla riproduzione.

A differenza di altre zone analoghe dell'Europa, come la Danimarca, l'Olanda, ecc., la produzione della vacca lattifera di scarto è sempre stata molto trascurata dal punto di vista della preparazione per il macello, ad eccezione degli allevamenti basati sulle razze locali nei quali questa produzione è considerata interessante. In queste stesse zone, la produzione del torello di 16-18 mesi ha sempre avuto una certa consistenza per le ragioni dette sopra.

Attualmente i vecchi tipi di bovini da carne, nell'ambito degli allevamenti da latte, si sono modificati e sono sorti allevamenti da carne specializzati, sia in sostituzione agli allevamenti da latte, sia come nuove entità di produzione.

La produzione si è essenzialmente e quasi esclusivamente orientata verso la produzione di bovini giovani, che vanno dal vitello da latte pesante al vitellone di 18 mesi, con prevalenza di animali di

14-16 mesi e di 420-450 kg. a peso vivo.

L'orientamento verso la produzione di giovani bovini di non oltre 16-18 mesi risponde alle seguenti esigenze :

- ciclo finanziario breve (6-12 mesi);
- possibilità di automazione;
- migliore indice di trasformazione dell'alimento;

— maggiore elasticità agli effetti di aderire alle esigenze del mercato.

Il vitello da latte, come si è detto, è produzione tipica dell'allevamento di bovini da latte. Un tempo esso veniva macellato a circa 70 kg. di peso vivo, mentre attualmente viene in parte portato al peso di 180 kg. circa, mediante impiego di latte in polvere ricostituito ed essendo la produzione di latte scremato molto limitata, esso viene normalmente importato come latte in polvere ricostituito da Paesi produttori di burro, come la Francia, l'Olanda, ecc. E' stata in definitiva la disponibilità, anzi il « surplus » di latte scremato nell'ambito dei Paesi della C.E.E. a consentire un incremento di questa produzione, che peraltro, si è ottenuta sulla base di un aumento del peso di macellazione, piuttosto che del numero di capi macellati.

Va aggiunto che la produzione del vitello da latte pesante viene spesso sviluppata al di fuori delle aziende di allevamento da latte, anziché rimanere nell'ambito degli allevamenti tradizionali.

Il ricorso dell'allevatore all'importazione dei vitelli, oltre che all'acquisto sul mercato locale, non è dovuto soltanto alla carenza numerica, ma anche alla qualità dei vitelli prodotti sul posto, che non risponde in modo soddisfacente alle esigenze della produzione, e cioè, soprattutto, nelle zone dove i bovini da latte sono rappresentati dal ceppo della Holstein Friesian canadese o statunitensi.

Il vitello da latte viene talvolta portato, con un'alimentazione a base di cereali, alimenti proteici e minerali, a pesi più alti, e cioè di 250-300 kg. a circa 6 mesi di età e prende il nome di mezzo lattone.

In tal modo si ottiene un prodotto a carne simile, come colore e tenerezza, a quella del vitello da latte.

Queste due produzioni, peraltro, negli ultimi anni hanno dimostrato una tendenza alla flessione.

A cominciare dal 1960 circa è stato introdotto un nuovo tipo di produzione e cioè quella del cosiddetto barley-beef, ottenuta con tecniche messe a punto in Inghilterra. Esse prevedono l'impiego quasi esclusivo di cereali integrati da alimenti proteici e minerali con limitato impiego di fieno.

La tecnica di produzione di questo giovane bovino che viene macellato a circa 450 kg. di peso vivo è stata alquanto modificata allo scopo di evitare il più possibile gli inconvenienti dal regime alimentare (meteorismo ed accessi epatici), introducendo nella razione una certa quantità di fieno o paglia; inoltre l'orzo è stato sostituito con mais prodotto sul posto o importato.

Il prodotto barley-beef, così modificato mantiene una certa diffusione grazie al

prezzo relativamente elevato del bovino da carne, anche in rapporto all'aumentato prezzo dei cereali.

Esso viene generalmente prodotto o partendo da vitelli di pochi giorni, alimentati con latte scremato reintegrato, svezzati precocemente, oppure partendo da vitelli già svezzati.

Più recentemente però è andato diffondendosi, ed è in continua espansione, la produzione di vitelloni tradizionali di 5-6 q.li di peso vivo, partendo da vitelli svezzati del peso circa 250 kg., generalmente importati.

Il numero dei capi importati a questo scopo è andato gradualmente aumentando da 1 000 000 nel 1968 a 1 500 000 capi nel 1970 per tutto il Paese.

Va peraltro considerato che circa l'80 % dei capi importati riguarda la zona qui considerata.

Questo aumento però non è da attribuirsi soltanto alle facilitazioni nell'ambito della C.E.E. (come è noto, per facilitare la produzione di carne bovina in Italia, l'Autorità della C.E.E. ha consentito l'importazione, in Italia da Paesi Terzi, di vitelli da ingrasso di peso non superiore a 250 kg., senza prelievo), poiché ad es. nel 1970 si è verificato, rispetto agli anni precedenti, un aumento di importazione dai Paesi della C.E.E. in confronto ai « Paesi Terzi », il che significa che anche nell'ambito dei Paesi della C.E.E. esistono ancora possibilità di reperimento di vitelli a prezzo internazionale. La preferenza per acquisti nell'ambito C.E.E. può essere però attribuita anche alla qualità dei vitelli, che si ritiene migliore in alcuni Paesi come Francia e Germania per cui l'allevatore è disposto a pagare prezzi superiori, oppure al minore costo dei trasporti.

Il mercato di rifornimento dei vitelli da ingrasso è andato mutando nel tempo, poiché, ad esempio, i Paesi dell'Europa Orientale, quali l'Ugoslavia, Ungheria, Romania, un tempo esportatori di giovani animali, si sono gradualmente orientati verso la produzione sul posto di bovini pronti per il macello, utilizzando la loro stessa produzione di cereali.

Il vitello acquistato del peso di 180-250 kg. viene alimentato a foraggio e mangime concentrato in proporzioni varie.

L'IMPIEGO DEL MAIS DA FORAGGIO

L'utilizzazione del mais-foraggio, di più recente orientamento, tende alla produzione del vitellone dal vitello svezzato, utilizzando l'intera pianta di mais da foraggio a maturazione cerosa, fresca o insilata, in aggiunta al cosiddetto « pastone di mais » rappresentato dalla pannocchia integrale a maturazione più avanzata di quella cerea, e cioè col 35 % di umidità, macinata ed insilata.

Questa razione viene integrata di proteine e minerali.

In altri casi, soprattutto nelle piccole aziende, la pannocchia di mais, anziché insilata, viene essiccata e successivamente macinata e somministrata agli animali.

Dalla coltura del mais ceroso, nelle condizioni medie della pianura del Po, si ottiene la produzione di 150-170 q.li di sostanza secca per Ha di cui 37 % fornita dalla granella, 8 % dal tutolo e 55 % dal resto della pianta.

Nel confronto fra la produzione del mais secco in granella e quella dell'insilato integrale di mais, si calcola che il costo della U.F. del primo sia di circa 40 lire per U.F. in confronto a 55 lire per U.F. del secondo; mentre il costo della U.F. del fieno di medica è valutato a £ 70 circa, calcolando 80-85 U.F. per q.le di sostanza secca si ha una produzione di 13-15 000 U.F. per Ha, in confronto a 4 000-4 500 U.F. per Ha date dall'erba medica; va inoltre considerato in senso favorevole alla coltura del mais foraggio anche in confronto alla granella di mais — la breve permanenza della coltura nel terreno, che rimane presto disponibile per altre coltivazioni.

E' quindi questo il tipo di alimentazione destinato a sviluppare d'ora in poi la produzione di carne bovina nella zona della pianura del Po.

La coltura del mais da foraggio è bene conosciuta in questa zona dove da tempo viene utilizzata nell'alimentazione delle vacche da latte; ma recentemente, essa ha avuto un rapido incremento, appunto in rapporto alle esigenze per la produzione della carne bovina.

LA CONVERSIONE LATTE-CARNE

Il problema della conversione latte-carne, a seguito delle difficoltà di collocamento del latte e dell'accumularsi di scorte dei suoi sottoprodotti industriali e specialmente del burro, è stato affrontato nei vari Paesi a mezzo di provvedimenti vari tra cui : facilitazioni o premi di abbattimento di vacche, premi per l'abbattimento di manze dopo la nascita del primo vitello (Svezia), premi per dimostrata diminuzione di produzione di latte nell'azienda in rapporto al numero delle vacche (Irlanda), ecc.

Nessuno di questi provvedimenti ha avuto applicazione nelle zone in questione se si eccettua il premio di abbattimento delle vacche da latte, adottato in sede C.E.E. applicato peraltro in misura molto moderata in Italia.

Il solo provvedimento di carattere artificiale, che ha avuto una certa influenza nel determinare la conversione latte-carne, nella zona in questione, è stata la facilitazione doganale nelle importazioni da Paesi al di fuori della C.E.E. di vitelli di peso vivo inferiore ai 250 kg., destinati alla produzione di carne.

Possiamo dire che la produzione di carne bovina in alternativa alla produzione del latte è stata determinata da elementi economici normali quali l'aumento nella domanda di carne bovina e relativo incremento del prezzo, temporanee difficoltà nella produzione del latte, la scarsità e l'elevato costo della mano d'opera.

In definitiva, il solo importante provvedimento che è stato preso in favore della produzione della carne, è rappresentato

dalla facilitazione nell'importazione di vitelli al di fuori dell'ambito della C.E.E. di cui si è parlato sopra.

D'altra parte la politica in favore di un aumento nel prezzo di reperimento dei cereali foraggeri non ha certo facilitato questa, come altre produzioni zootecniche.

Ci si potrebbe domandare per quale ragione, proprio nelle regioni a vocazione lattiera, si sia verificato il maggiore incremento della produzione di carne e non in altre regioni come ad es. quelle dell'Italia Centrale, dove questa produzione era già predominante prodotta con razze specializzate.

Sta di fatto che ancora prima che si verificasse questa tendenza alla conversione dall'una all'altra produzione, le zone « lattifere » per la produzione di bestiame conseguente alle favorevoli condizioni di clima ed alla elevata produzione foraggera, davano un forte apporto alla produzione di carne.

Nelle zone dell'Italia Centrale le disponibilità di foraggio e le possibilità potenziali di incremento della produzione foraggera sono molto più limitate ed inoltre, la tendenza all'abbandono della terra è più evidente, come pure la tendenza ad abbandonare le colture foraggere per le cerealicole industriali. In sostanza nelle zone tradizionali produttrici di carne questa produzione anziché aumentare è diminuita, ma è diminuita anche tutta la consistenza del patrimonio bovino.

Ritornando alla pianura del Po nei 5 anni presi in esame, dal 1965 al 1969 incluso, la produzione del latte è passata da 51 milioni di quintali, che rappresentano a quest'epoca circa il 60 % della produzione nazionale, ai 57 milioni di q.li, con un aumento del 3,66 %.

La produzione di carne, viceversa, è passata da 5 743 000 q.li a 8 804 000 q.li con un rialzo, quindi di produzione del 53,29 %.

In realtà il prezzo della carne, per q.le di peso vivo degli animali da macello, ha avuto, in questo periodo, un aumento un po' superiore al prezzo del latte e cioè: nel primo caso, l'incremento del prezzo è stato del 6,24 %, mentre nel secondo caso, esso si è limitato al 3,66 %.

Ciò non spiega, peraltro, la differenza di incremento tra le due produzioni. A conferma di ciò, basti considerare il fatto che nel 1966 si è verificata, rispetto al 1965, una certa flessione dei prezzi e che, nonostante ciò, la produzione della carne è aumentata.

Tra le ragioni dette sopra, la difficoltà di reperimento di mano d'opera e soprattutto di mano d'opera specializzata in rapporto all'aumento della produttività individuale delle vacche da latte, spiega quindi meglio che il comportamento dei prezzi di vendita, il sensibile aumento della produzione di carne in confronto alla produzione di latte in questa zona.

Le difficoltà di reperimento di mano d'opera per le stalle di vacche da latte, dipende soprattutto dal tipo di prestazione richiesta e soprattutto dall'orario di mungitura; inoltre dalla difficoltà di reperimento di personale specializzato, che non è viceversa richiesto nel caso di allevamento di bovini da carne.

In quest'ultima produzione, infine, l'automazione può raggiungere un livello molto più elevato, tanto che, se si calcola ancora oggi necessario un uomo ogni 30-40 lattifere, nel caso di bovini da carne, un uomo può seguire facilmente 300 capi.

Le provenienze locali sono rappresentate soprattutto da vitelli delle razze Frisona e Bruno Alpina dei quali abbiamo già parlato. A questi, in Piemonte, si aggiunge la razza Piemontese, caratterizzata con la varietà « dalla coscia » o « cular » da elevata resa ed eccellente qualità della carne, che raggiunge una quotazione del 20-30 % inferiore a quella dei bovini della stessa categoria, di altre razze.

La produzione tradizionale di razza Piemontese, è rappresentata da vitelli da latte di 180 kg. (variato) e dal vitellone di 450 kg. circa mentre è molto limitata quella del manzo o bue.

Una modesta frazione della produzione locale è rappresentata da altre razze, quali la Simmenthal.

Va ancora ricordata la produzione derivante dall'incrocio delle vacche di razza lattifera, soprattutto « Frisona » con il toro di razza da carne.

Questa pratica è per ora poco diffusa, ma è in via di espansione per tori delle razze da carne; il piemontese è tutt'ora quello di razza Piemontese, però si impiegano anche, sia pure in misura più limitata, tori delle razze Charolaise, Chianina, ecc.

Tutto ciò allo scopo evidentemente di migliorare le caratteristiche da carne dei

vitelli ottenuti da vacche da latte e destinati alla macellazione, sia come vitelli da latte, sia come animali di peso più elevato.

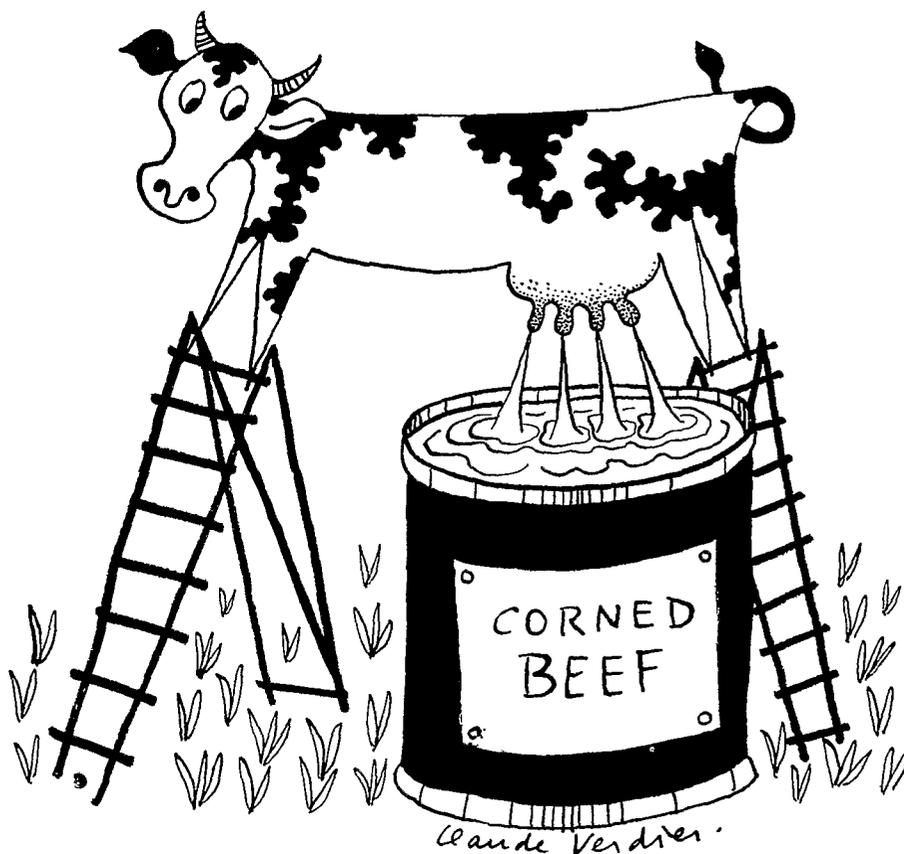
Dei vitelli importati, una parte appartengono alle razze da latte (Frisona e Bruno Alpina) di diverse provenienze.

I vitelli più quotati di razza Frisona sono quelli provenienti dall'Olanda, Germania, Danimarca; risultati meno buoni hanno dato i vitelli importati dalla Polonia.

I vitelli Bruno Alpini importati dall'Austria hanno dato pure buoni risultati. Bovini di altre razze destinati all'ingrasso hanno provenienze diverse. Possiamo considerare predominanti quelli appartenenti a razze da carne e latte della Germania Federale che nel 1970 ha fornito da sola 530 000 capi su circa 1 500 000 importati: apprezzati soprattutto i pezzati rossi della Baviera. La produzione francese è rappresentata dalle note razze da carne, quali la Charolais e la Limousine: i bovini da macello di quest'ultima razza sono particolarmente ricercati per le eccellenti caratteristiche di resa e per la qualità della carne: come bovini da macello essi raggiungono le più elevate quotazioni tra tutti i bovini importati.

Oltre alle sopradette due razze, vengono acquistati in Francia vitelli di razza Normanna, e, più recentemente, molto apprezzati, quelli delle razze meno importanti, come Guasconne, Blonde d'Aquitaine, ecc. oltre a numerosi vitelli meticci di varie razze. Complessivamente l'importazione dalla Francia consta nel 1970 di 600 000 capi.

Molto interessante si è rivelata la pro-



duzione del Belgio e Soprattutto i vitelli « Culard » che si presenta con una certa frequenza nelle razze locali.

L'Europa Orientale fornisce animali prevalentemente Simmenthal e meticci vari : molto apprezzata la produzione jugoslava e Cecoslovacca, meno quella Bulgara; la tendenza è verso una diminuzione, ad eccezione della importazione dalla Polonia e dalla Germania Orientale.

Nel 1970, in complesso, si è notato un incremento nella importazione dai Paesi della C.E.E., ed una generale diminuzione nelle importazioni da Paesi terzi, in particolare dall'Europa dell'Est.

Il progresso delle importazioni totali dei capi da ingrasso, negli ultimi tre anni, è rappresentato dalle cifre seguenti :

Anno	Numero capi (cifra arrotondata)
1968	1 000 000
1969	1 300 000
1970	1 500 000

MODIFICHE NELLE STRUTTURE

Può essere interessante osservare in quale modo la struttura tradizionale per la produzione del latte, di queste zone, si è adattata alla produzione della carne.

E' stato già accennato che la zona considerata, può venire divisa in varie sottozone, delle quali alcune più propriamente specializzate nella produzione del latte, nelle quali la produzione della carne era considerata secondaria ed altre nelle quali le due produzioni possono ritenersi in maggior equilibrio.

Nell'allevamento lombardo di pianura si calcola che nella stalla da latte tradizionale (cascina lombarda) la produzione di carne sia rappresentata in media da 150 kg. di peso vivo per ogni vacca presente nella stalla.

Perciò un allevamento di 100 lattifere, vende nell'anno 150 q.li di carne in confronto a 4 000 q.li di latte.

Quando la produzione è elevata ed i 40 q.li di latte per vacca vengono notevolmente superati arrivando a 50-60 q.li ben difficilmente si inserisce nello allevamento la produzione di carne.

Viceversa, quando la produzione di latte non è molto elevata, allora si osserva una diminuzione nel numero delle vacche da latte, un relativo aumento nella produzione individuale per vacca ed un netto aumento nella produzione della carne.

Caratteristica di questo indirizzo è la provincia di Mantova, dove la produzione di carne negli allevamenti da latte è considerevolmente più elevata che quella del latte, la quale, si mantiene in medie non molto elevate, essendo, per tutta la provincia, al momento attuale, intorno a 36 q.li per vacca (in confronto a oltre 40 per quella di Cremona).

La produzione di carne, viceversa, era di kg. 220 per vacca presente, nel 1966 ed è salita a kg. 425 nel 1968.

Il numero di vacche che nel 1966 era di 170 000 è diminuito a 148 000 nel 1970.

E' evidente che in questa provincia si sono sviluppati due fenomeni e cioè : nello stesso allevamento, l'allevatore ha deciso di ridurre il numero delle vacche per sostituirle con bovini da carne, oppure l'allevatore ha abbandonato la produzione del latte per dedicarsi esclusivamente alla produzione di carne, con acquisto di vitelli dal mercato.

Quanto è detto per la provincia di Mantova, vale anche in misura diversa per le altre Province.

Indipendentemente dalle trasformazioni avvenute nell'ambito delle aziende da latte, si sono sviluppate forme di organizzazione indipendenti o nuove installazioni.

Queste sono frequenti nella produzione del vitello da latte pesante, con l'impiego di latte scremato in polvere reintegrato, generalmente importato dalla Francia o dall'Olanda; diffuse anche le organizzazioni che producono carne con impiego di cereali secchi, come orzo o mais e poco foraggio; meno diffuse le imprese al di fuori delle aziende agricole che, secondo il più recente indirizzo, impiegano i prodotti della coltura del mais, acquistati dai produttori.

In questo particolare indirizzo, vanno segnalate le cooperative di produttori o stalle sociali. Queste provvedono per conto degli agricoltori-associati all'acquisto dei vitelli da ingrassare ed alla gestione della stalla; gli agricoltori dal canto loro provvedono a coltivare una superficie a mais che sia adeguata alle necessità della stalla. Il mais viene insitato presso la stalla stessa, sia come pianta intera, sia come pannocchia macinata.

Queste forme di gestione associativa della stalla di bovini da carne rappresentano una prospettiva di un certo interesse, sebbene per ora la loro diffusione non sia molto rilevante.

Va segnalato, di recente istituzione, un impianto cooperativo per 7 000 vitelli da ingrasso, che funziona presso Isola della Scala (Verona).

CONCLUSIONI SUL PROBLEMA DELLA PRODUZIONE DI CARNE NELLE ZONE LATTIFERE E PROSPETTIVE FUTURE

L'impressionante aumento nella produzione di carne, nelle zone a produzione tipicamente lattifera e produzione mista, compresa nell'area della Valle del Po, pongono i problemi del futuro sviluppo di questa attività in rapporto alla produzione del latte.

In realtà la produzione del latte, che nell'ultimo decennio ha visto annate di sovrapproduzione con flessione di prezzi, si può considerare che, al momento attuale, abbia raggiunto un livello insufficiente a saturare il mercato interno, tanto che da qualche anno si fa ricorso all'importazione nelle stesse zone tipicamente latti-

fere oltre all'importazione di burro e formaggio.

Nel 1969 sono stati infatti importati 590 000 q.li di latte liquido oltre a 37 000 q.li di burro e 79 000 q.li di formaggio; nel 1970 l'importazione di latte è aumentata a 650 000 q.li.

Nonostante ciò, si può ritenere che, pur mantenendo o aumentando la produzione del latte, che, peraltro, negli ultimi anni ha segnato un leggero declino, la produzione di carne abbia possibilità di ulteriore sviluppo, in rapporto allo aumento delle disponibilità foraggere ed in particolare della coltura del mais. Il punto debole di questa produzione è rappresentato dalle difficoltà di reperimento e dall'elevato costo dei vitelli.

In questo campo, le previsioni attuali non sono molto favorevoli, tenuto conto che i buoni vitelli di 90 kg, costano all'allevatore circa 1 200 lire al kg. e che il prezzo di vendita del bovino da macello è di circa 550 lire e che nonostante ciò, sono prevedibili sempre maggiori difficoltà di reperimento nel mercato Europeo.

Le soluzioni che si possono prevedere sono rappresentate :

a) da un miglioramento in qualità dei vitelli di produzione indigena, sia mediante incrocio di una parte delle vacche da latte con tori da carne, sia tenendo maggiore conto nella selezione, delle caratteristiche da carne dei bovini di razza da latte allevati;

b) da un miglioramento dello stato sanitario dei bovini da latte, in modo da migliorarne la fecondità, ridurre il tasso di rimonta ed aumentare così il numero di capi disponibili nel mercato per la produzione di carne.

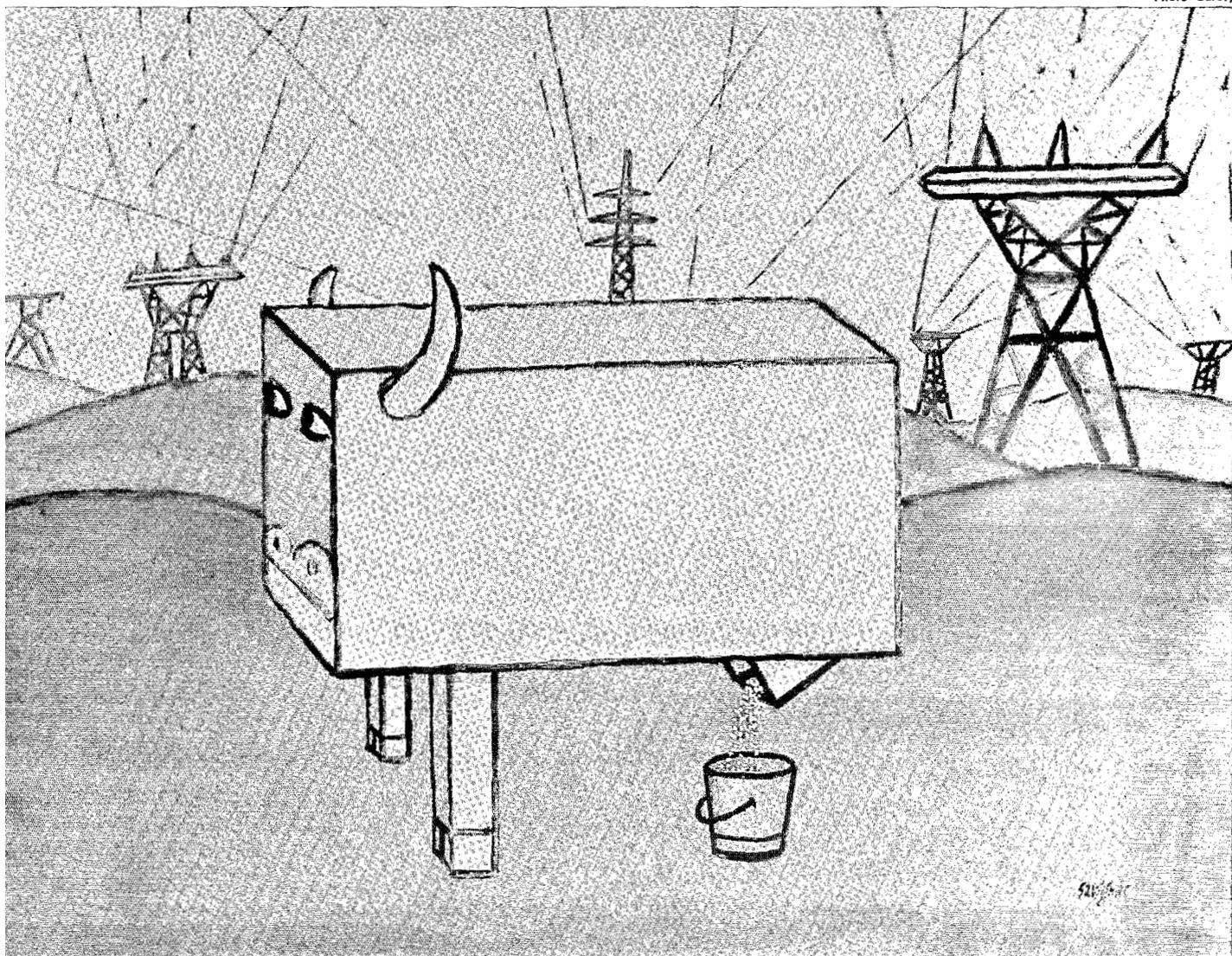
In ogni caso non è assolutamente da prevedersi un cambiamento di indirizzo nell'allevamento della zona, ma, caso mai, una ulteriore diffusione di bovini di razza lattifera e soprattutto della razza Frisone, con aumento della produzione individuale.

In sostanza cioè, se si esclude parte del Piemonte e del Veneto, è prevedibile che in tutta la Pianura del Po si intensifichi l'allevamento di bovini da latte e si sviluppi contemporaneamente la produzione da carne, in modo più decisivo, dove lo allevamento di bovini da latte è meno progredita ed in maniera meno evidente nelle zone tipiche di produzione lattifera.

In quest'ultimo orientamento, il fattore decisivo in favore dello sviluppo della produzione di carne è rappresentato dalle difficoltà della mano d'opera, che si prevedono sempre maggiori.

Lo sviluppo di impianti cooperativi (stalle sociali) per la produzione intensiva di carne potrà dare un apporto interessante, se pure, non decisivo.

Photo Caroly



*Savignac : Bucoliques. Œuvre faisant partie de l'ensemble « Défense d'afficher »
présenté à la Galerie Delpire (Paris, juin 1971).*