

Con il progetto "Dual Breeding" giunto al suo terzo anno di attività, la Grigio Alpina sta diventando sempre più efficiente, salvaguardando la sua tradizionale rusticità e resistenza alle malattie

Il sapore della biodiversità

di Giovanni De Luca



Autorità di gestione:

mipaaf

Direzione generale dello sviluppo rurale
Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali



Organismo
responsabile
dell'informazione:

**Associazione
Nazionale Allevatori
Bovini Razza
Grigio Alpina**

Progetto DUAL BREEDING Le razze bovine a duplice attitudine: un modello alternativo di zootecnia eco-sostenibile. Le associazioni nazionali delle razze Pezzata Rossa Italiana (ANAPRI), Grigio Alpina (ANAGA), Rendena (ANARE), Reggiana (ANABORARE) e Valdostana (ANABORAVA) hanno unito le forze in un progetto collettivo chiamato "DUAL BREEDING". Il progetto coinvolge complessivamente 16 razze bovine a duplice attitudine, dalla Val d'Aosta alla Sicilia ed è finanziato dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (Autorità di gestione: MiPAAF) tramite il PSRN-Biodiversità - sottomisura 10.2 (Progetto pluriennale 2016-2019)



Si fa presto dire "**razza a duplice attitudine**". Tutt'altra cosa è scoprire invece quanto positivo sia l'impatto di questi animali a livello ambientale ed economico, perché grazie alla loro presenza gli allevatori di montagna riescono a presidiare zone che altrimenti rischierebbero di essere abbandonate. Il **progetto Dual Breeding**, giunto al terzo anno di vita, nasce proprio per rendere ancora più efficienti le razze a duplice attitudine, in un'ottica di massima sostenibilità e di valorizzazione della biodiversità animale. Ma come ha impattato questo progetto nella vita degli allevatori di Grigio Alpina? Siamo andati in Alto Adige per parlare con loro e comprendere il valore della razza nell'agricoltura locale e le ricadute delle ricerche condotte in questi anni.

In alto: sono circa 1800 gli allevamenti in cui è presente la Grigio Alpina
A sinistra: Andreas Tauferer, presidente dell'Associazione nazionale allevatori Grigio Alpina, vede nella razza uno strumento di difesa e valorizzazione territoriale

Accoppiata vincente

A sintetizzare le parole chiave del “Dual Breeding” è **Andreas Tauferer**, presidente dell'**Associazione nazionale allevatori Grigio Alpina**: “Per una razza con una consistenza non troppo numerosa come la nostra - spiega Tauferer - il tema della consanguineità resta un elemento di primaria attenzione e il lavoro portato avanti dall'Università di Padova e dagli altri centri di ricerca che hanno collaborato al progetto ci ha permesso di impostare programmi selettivi in grado di tenere sempre basso questo parametro, ma di far crescere la razza in termini di efficienza alimentare e di salute animale. La **biodiversità**, il **presidio ambientale** e la **resistenza alle malattie** sono aspetti diversi, ma intimamente legati fra loro e rappresentano il cuore del progetto Dual Breeding. Le ricerche che sono state rese possibili da questo finanziamento e i nuovi dati che stiamo raccogliendo, ci stanno permettendo di creare nuovi indici utili agli allevatori, nel pieno rispetto delle caratteristiche della Grigio Alpina e della sua capacità di produrre sia latte che carne”.

Esperienza secolare

Sono due aspetti imprescindibili della razza, che nel corso dei secoli le hanno consentito di adattarsi ad un territorio difficile come quello della montagna, sfruttando in maniera rispettosa le risorse che i pascoli e i prati mettono a disposizione delle imprese agricole. Lo sa bene **Heinrich Schwarz**, appassionato allevatore di Grigio Alpina in Val d'Ultimo e gestore della malga **Kuppelwieser Alm**. Una vita impegnativa che inizia presto in stalla alla mattina, prosegue sui pascoli, continua nell'affollato agriturismo gestito dalla sua famiglia e si chiude con



Heinrich Schwarz nei pascoli della malga Kuppelwieser Alm, in Val d'Ultimo



icim
COMPLEMENTI ZOOTECNICI

Covertess®160
Toptex®150



**i teli traspiranti a due facce uguali
più spessi, più resistenti, più duraturi**

un ultimo giro in quota prima di sera, per controllare che gli animali stiano tutti bene. La Grigio Alpina, ricorda Heinrich, è un'ottima pascolatrice e il suo piede fermo le permette di muoversi senza difficoltà in zone davvero estreme. Ma soprattutto riesce non solo ad avere una produzione di latte di ottima qualità, ma anche a garantire un vitello da ingrasso con rese alla macellazione davvero interessanti. Vedere Heinrich Schwarz in mezzo alla sua mandria, mentre guarda la valle e si gode lo spettacolo di queste montagne con fiducia nel proprio futuro è confortante. Senza mai dimenticare il **positivo impatto ambientale** che le sue Grigio Alpine hanno sul territorio, contribuendo alla conservazione del paesaggio, un bene immateriale, che è però alla base dell'economia turistica locale. Senza il ritmico rumore dei campanacci, senza la presenza di animali al

pascolo, senza il profumato latte fresco proveniente dalla malga, la Val d'Ultimo sarebbe diversa e il suo appeal nei confronti del turista decisamente minore.

Formaggi unici

Anche **Christian Ennemoser**, allevatore e casaro dell'**azienda agricola Seppnerhof** di Pfefelders in Val Passiria, ha puntato sulla Grigio Alpina per caratterizzare la produzione del proprio caseificio e garantire ai propri clienti un formaggio davvero tradizionale, che trova nel foraggio locale l'ingrediente chiave. A casa Ennemoser la **qualità del latte** è un aspetto essenziale e Christian evidenzia i passi avanti della razza in termini di grasso e proteina, elementi essenziali per avere buone rese in caldaia e produrre formaggi dal sapore e dalla consistenza ottimale. Oggi la razza ha produzioni medie attorno di 53 quintali, con il 3,74% di grasso e il 3,39% di proteina, buoni valori se si considera il regime di allevamento non certamente spinto.

L'obiettivo è però quello di rendere la Grigio Alpina ancora più efficiente e, sotto questo profilo, c'è molta attesa per i nuovi indici che il progetto Dual Breeding sta sviluppando, così come gli allevatori guardano con grande interesse ai piani di accoppiamento studiati per tenere bassa la consanguineità e mantenere elevata la rusticità della razza, un aspetto essenziale per bovine che trascorrono buona parte della propria vita al pascolo. E, a giudicare dai premi assegnati ai formaggi del caseificio Seppnerhof nei molti concorsi a cui l'azienda ha partecipato, sembra proprio che il binomio Grigio Alpina/montagna sia la carta vincente per le piccole realtà agricole locali.

Il valore della carne

Discorso analogo anche per la carne, il prodotto su cui **Martin Schweigl**, un altro allevatore di Pfefelders ha costruito il suo successo, investendo sulla Grigio Alpina e sui suoi vitelli. Martin non è solo un grande appassionato della razza, ma come esperto macellaio ha imparato a conoscere e ad apprezzare la sua carne, trovando nella duplice attitudine il modo perfetto per affiancare alla produzione di latte un altro prodotto di alta qualità. Gli accrescimenti medi si attestano infatti attorno ai 1.200 grammi giornalieri, con rese di macellazione del 58% e una succosità della carne capace di attirare anche il più esigente fra i consumatori. Anche in questo caso, sia nel punto di ristoro che nella bottega gestita dalla famiglia Schweigl, la carne di Grigio



Le due anime di Christian Ennemoser, allevatore e casaro dell'azienda agricola Seppnerhof di Pfefelders in Val Passiria



Alpina è l'ingrediente principale di molte preparazioni, a partire dai celebri Kaminwurst, particolarmente apprezzati dai turisti che in estate e in inverno scelgono la Passiria per le proprie vacanze. Ma anche i ristoratori della zona preferiscono scegliere **carne locale per la propria clientela**, vista anche la buona conformazione delle mezzene di Grigio Alpina e il livello di marzatura delle sue carni, un aspetto sul quale Martin Schweigl non ammette deroghe, ponendo la massima attenzione al finissaggio dei vitelloni, prima di portarli al macello e alla corretta frollatura delle mezzene.

In tutte queste realtà la duplice attitudine è sinonimo di sostenibilità ambientale ed economica e la Grigio Alpina è un esempio di quanto sia utile investire sulle razze locali per salvaguardare un patrimonio di conoscenze e tradizioni a dir poco secolare. Il miglior modo per **celebrare la biodiversità**. *



Nella bottega di Martin Schweigl, allevatore e macellaio di Pfelders, la carne di Grigio Alpina è la materia prima di eccellenza di una infinità di preparazioni



Matilda

by Dairy Tech, Inc.



COLOSTRO

NUOVO PASTORIZZATORE e RISCALDATORE

- Massimizza l'efficacia delle buste Perfect Udder® pastorizzando e riscaldando automaticamente fino ad 8 litri di colostro.
- Funziona con tutti i 3 formati delle sacche Perfect Udder® per adattarsi alle esigenze dei vostri vitelli.
- Facilissima da usare, selezionate il programma adatto e si prenderà cura lei di tutto il resto!

DairyTech
INCORPORATED

**La gestione del tuo prezioso colostro
e la costruzione della tua banca del colostro
non sono mai state così facili!**

Venite a conoscere **Matilda** e le sacche colostro **Perfect Udder®**
a Verona in occasione della prossima edizione di
FIERAGRICOLA, 29 Gennaio / 1 Febbraio 2020
Padiglione 9 - Stand D15
per ricevere tutte le informazioni dettagliate
sull'utilizzo dei nostri collaudati protocolli di gestione del colostro
e ricordate che...

LA GESTIONE DE COLOSTRO PAGA ALTI DIVIDENDI!

Distributore Esclusivo per l'Italia dlm srl – www.dlmmeazza.it – tel .0371/476066