

Con un management attento alla salute e al benessere animale, e offrendo razioni equilibrate ed ottimizzate con i giusti integratori è possibile proporsi sul mercato con un prodotto gustoso, ma superiore sotto il profilo nutrizionale. È questo uno dei messaggi lanciati in occasione della seconda edizione della Nutreco Farm Academy, quest'anno dedicata al "beef"

# Così la carne bovina si distingue in qualità

a cura della Redazione

Una carne bovina ancor più appetitosa, morbida e digeribile, con un profilo nutrizionale ineccepibile grazie al **basso tenore di colesterolo**, in cui gli acidi grassi insaturi sono di poco inferiori a quelli saturi, e dove abbondano Cla e omega 3, significativamente al di sopra della norma (+30% e +50%, rispettivamente). Sogno di una notte di mezza estate di un nutrizionista amante del filetto? Niente affatto, è semplicemente quello che viene quotidianamente realizzato nelle stalle dell'**azienda agricola Al.Be.**, l'allevamento da ingrasso che ha recentemente ospitato la seconda edizione della "**Nutreco Farm Academy**". Siamo nelle campagne di Campodarsego (Pd), all'interno dei capannoni costruiti e accuratamente mantenuti da **Antonio Andretta e famiglia**, autentiche autorità nella compravendita del bestiame ma fin dagli anni '80 anche allevatori di vitelloni e scottone. Oggi **l'azienda produce circa 1.200 capi all'anno**, di provenienza in larga maggioranza francese: ecco allora maschi e femmine di razza Charolaise, ma anche Limousine, Salers, Aubrac e meticci



vari, tenuti su lettiera o grigliato a seconda delle necessità suggerite da sesso e tipo genetico. Come sottolineato dagli alimentaristi e dai veterinari che hanno guidato gli **oltre 100 ospiti** della Nutreco Farm Academy all'interno dell'azienda, il **welfare animale** è certamente al centro delle preoccupazioni dei titolari: lo si evince, ad esempio, dagli ampi spazi pro capite, ma anche dai grandi ventilatori a elicottero che rinfrescano efficacemente i capannoni. Non a caso alle ultime valutazioni sul livello di benessere, l'azienda ha totalizzato un punteggio molto elevato (88,3, metodo CrenBa). Altra preoccupazione del management aziendale, è che i bovini si trovino sempre nelle condizioni sanitarie per produrre al meglio, ma **usando farmaci e antibiotici con estrema cautela**. Ecco perché, ad esempio, nel periodo di adattamento i giovani ristalli ricevono un'alimentazione integrata non soltanto con



In virtù della particolare integrazione, l'unifeed aziendale presenta tenori di proteina grezza più contenuti della norma



A sinistra: al momento l'azienda ospita 600 capi, distribuiti su 3 capannoni generosamente ventilati. In alto: un momento del rinfresco, offerto ai partecipanti alla giornata nel giardino dell'azienda agricola

oligoelementi ad elevata biodisponibilità, finalizzati a compensare le carenze di zinco, ferro, rame o selenio sviluppate sui pascoli d'Oltralpe, ma anche con olii essenziali a base di timo ed eucalipto. A loro il compito di preservare l'integrità della mucosa intestinale e di prevenire le malattie respiratorie, che come noto sono il problema numero uno del broutard (costo stimato da una ricerca canadese: 359 euro a caso).

## Razioni speciali

Ma anche nella restante parte del ciclo di ingrasso le cure dedicate all'alimentazione fanno di questa azienda una realtà decisamente al di fuori degli standard. A distinguersi non sono tanto gli ingredienti di base, quasi tutti d'acquisto visto che l'azienda dispone di soli 7 ettari di terreno, quanto piuttosto la concomitante presenza di almeno **tre fattori agenti in stretta sinergia**: una **razione particolare**, a basso tenore proteico e ad elevato contenuto energetico (amido e grassi), prodotta quotidianamente con la massima attenzione (perché le ricette cambiano di 100 chili in 100 chili di peso vivo) e distribuita una volta al giorno; l'inserimento in razione di un **nucleo di produzione aziendale**, che garantisce la stessa particolare integrazione all'intero effettivo e dunque prestazioni uniformi; un **carro miscelatore** dai coltelli ben affilati che tagliano la razione in modo regolare ed omogeneo, preservando l'integrità fisica della componente fibrosa e sbarrando così la porta all'acidosi ruminale, altrimenti probabile visti gli elevati livelli di amido. Ma forse il vero snodo è dato dai componenti della già citata premiscela prodotta in azienda, offerta in ragione di 0,8-1,2 kg capo giorno: oltre alle componenti "classiche" (proteine e urea, grassi, minerali e vitamine, zeoliti e tamponi) ci sono anche i semi di lino estrusi, che garantiscono un elevato apporto di acidi grassi insaturi omega 3, e un **particolare integratore Nutreco** che arricchisce la razione di acido linoleico coniugato e di acidi grassi insaturi omega 6. In virtù di questi arricchimenti, il tenore proteico della razione può essere contenuto (11,5-12% nei maschi) senza ripercuotersi negativamente sulle performance di crescita, e le rese di macellazione vanno addirittura al di sopra degli standard di razza. E la qualità della carne è degna del nutrizionista più esigente, ma anche di un raffinato gourmet. \*



**Approfondimenti**  
www.nutreco.it

## Dagli oli essenziali un aiuto naturale

**Linea Sincronos di Trouw e linea Digest di Farmix.** Questi i nomi delle due linee di integratori a base di oli essenziali commercializzate da **Nutreco** per gli ingrassatori di bovini da carne che puntano a ottimizzare la digeribilità della razione distribuita in greppia. In virtù della particolare miscela di 8-10 olii essenziali, **Digest e Sincronos P favoriscono il bypass ruminale delle proteine** e sono i candidati ideali per offrire diete a basso contenuto di soia. Mentre **Digest e Sincronos A, grazie agli estratti di aglio, timo e agrumi, aumentano il bypass degli amidi**, scongiurando il rischio acidosi e orientando le fermentazioni ruminali verso il propionato, l'acido grasso volatile precursore del glicogeno muscolare, a sua volta garante di qualità se le carni vengono frollate a dovere. Ma per chi cerca un aiuto naturale alla produzione di carne bovina c'è anche la **linea Tonic di Trouw**: grazie alla presenza di estratti di Eleuterococco, trigonella e carciofo, la presenza in razione di Tonic favorisce muscoli tonici, mantello lucido e un'ottimale funzionalità epatica. Un aiuto naturale di cui è saggio approfittare.

Gli ospiti della Nutreco Farm Academy, suddivisi in gruppi, hanno intrapreso un percorso a tappe per scoprire le particolarità gestionali dell'azienda Al.Be. Nella foto la tappa in cui si è parlato di benessere animale

