

VENETO 
AGRICOLTURA 

Esperienze di produzione di carne bovina biologica in area montana



- come utilizzare bene le risorse foraggiere disponibili prati e pascoli di fondovalle ?
- possibile evitare l'abbandono delle attività zootecniche e dei pascoli in area montana ?
- come produrre carne bovina - alternativa alla produzione di latte (piccoli allevamenti/aziende part-time .. ecc.) ?



i "valori" del pascolo



ambientali

utilizzo della risorsa-erba,
paesaggistici, ecosistemici

economici

minori costi alimentari
risparmiare sui mangimi concentrati

sul benessere animale

movimento
dieta più naturale per ruminanti

sulla qualità del latte

più vitamina A-E ...ecc.
più grasso, più CLA

sulla qualità della carne

rapporto carne -grasso
migliore qualità dei grassi

- linea vacca-vitello per produrre carne
- nucleo di vacche nutrici Pezzata Rossa "linea carne" in purezza o con incrocio con razze da carne - LIM
- provare a produrre capi da macello di 8-9 mesi di età senza una periodo di ingrasso in stalla
- valutare la qualità della carcassa / carne



- sperimentazione presso l'azienda pilota Villiago di Veneto Agricoltura (Sedico, BL)
- utilizzo di aree di prato-pascolo (18 Ha)
- pascolo per 8 mesi (da aprile a novembre -dic-mar in stalla)
- carico medio al pascolo 1,7-1,8 UBA/Ha
- produzione e qualità dei pascoli, e gestione dei gruppi

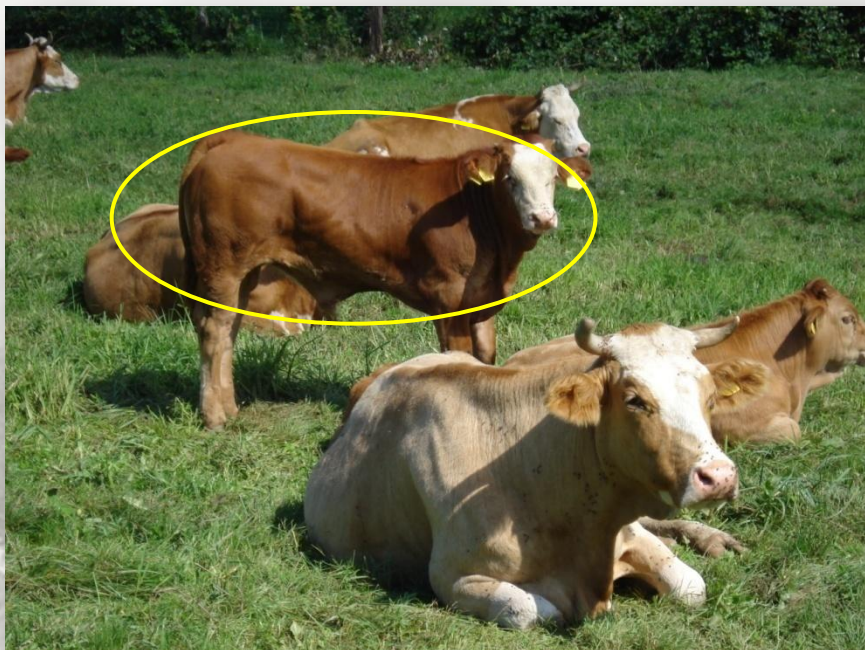


PR in purezza vs TG_carne vs Incrocio (PR x LIM)

- la Pezzata Rossa si presta bene (come anche la Grigia Alp.,) come **vacca nutrice**,
- utilizzando un toro da carne x incrocio (es. LIM o BBB) aumenta il **valore del vitello** (AMG-g/giorno, resa in carne,)
- la **maggior produzione** di latte della PR (vs Lim in purezza o F1), e la curva di lattazione più prolungata comporta un maggiore accrescimento e peso del vitello a 7 mesi
- con una buona produzione e gestione del pascolo



il valore dell'incrocio PR x LIM



il valore dell'incrocio PR x LIM



vit_PR_8m

vs



vit_In PR x LIM_8m

Qualità della carcassa e della carne

carcassa molto magra (è positivo ..?)

colore rosso (non roseo - vitello . . . da comunicare al consumatore)

allevamento al pascolo: modifica rapporto tra i diversi tipi di fibre muscolari e la **struttura del collagene** (effetti sulla tenerezza)

migliora la WHC capacità di **trattenere "acqua"** in cottura

gustosità. . . ? variabile complessa e di difficile valutazione



aspetti critici da monitorare

- gestione della mandria al pascolo con vitelli di diverse età non semplice
- accrescimento vitello condizionato dalla produzione/composizione del pascolo-produrre_latte (ultimi anni primavere siccitose ...)
- eccessiva produzione di latte nella vacca PR rispetto alle necessità di 1 vitello nel primo periodo (rischio mastite ..?)
- alti costi trasporto e macellazione (e disosso/vendita diretta al consumatore. . .)
- attenzione alla qualità della carne . . .

