

CASTRATI: UNA SOLUZIONE POSSIBILE?

Intervista all'Azienda Società Agricola Delsoglio F.lli di Fossano

Storica azienda del cuneese, l'allevamento Delsoglio di Fossano, da parecchio tempo si è specializzata nell'ingrasso di vitelli castrati; siamo andati a trovare Roberto per un'intervista.

Prima di tutto un pò di numeri relativi all'azienda: vacche, capi ingrassati, personale impegnato nell'azienda...

"Partiamo dall'ultimo dato - ci dice Roberto -; con la recente scomparsa dei miei fratelli, in azienda siamo impegnati in quattro: io ed i miei tre figli Alessandro, Daniele e Valeria. Ho la fortuna di avere una famiglia ben affiatata perché con 200 vacche, l'ingrasso e la terra non è un impegno da poco! Ognuno poi, è specializzato in qualcosa, Alessandro gestisce in particolare la riproduzione delle vacche scegliendo i tori di F.A. più opportuni per ogni fattrice in funzione alla difficoltà parto e consanguineità dando un grosso spazio ai tori di prove prole che sono il futuro della razza; Daniele oltre alla ge-

stione generale dell'allevamento si occupa della gestione dei campi assieme a me e Valeria, jolly dell'azienda che si occupa sia dell'allevamento sia di alcuni aspetti burocratici con l'aiuto di mia moglie Maria, in ogni caso, siamo tutti interscambiabili e indispensabili".

Da quanto tempo siete passati ai castrati e quanti ne produceate all'anno?

Sono circa quindici anni che ci siamo specializzati sui castrati ed abbiamo ormai maturato una certa esperienza. Con 200 vacche ed un interparto di circa 365 giorni (in alcuni anni anche un pelo al di sotto! ndr.), riusciamo ad ingrassare circa una novantina di castrati ed una ottantina di femmine; i maschi interi sono al massimo 5-6 all'anno, oltre a questi, alcuni buoi che restano sempre la mia passione!".

Quale è il segreto di un interparto così basso?

"Non c'è un solo segreto: è importante l'alimentazione sana e bilan-

ciata, è importante l'attenzione al rilievo dei calori ed in questo siamo aiutati del sistema Sense Hub proposto da Coalvi, è importante la sanità dell'allevamento, così come è importante fecondare in modo corretto ed al momento giusto; tutte queste cose messe assieme determinano i risultati in termini di fertilità".

Quali sono i vantaggi pratici ad allevare i castrati?

"Sono animali molto più docili e tranquilli dei maschi interi: in un box dove potevo tenere 6 maschi adesso abbiamo 9 vitelli castrati. Se necessario è possibile inserire nel box dei castrati anche un maschio intero, ma non di più, in questo modo non crea problemi all'interno del gruppo, rimanendo molto tranquillo, senza competizione alcuna; spesso questi maschi interi manifestano accrescimenti eccezionali, probabilmente perché i castrati si prendono ben guardia dal disturbarli in quanto meno competitivi. Invece non biso-

LangaPneus

Vendita e riparazione pneumatici agricoli - Assistenza esterna rapida con officina mobile



**PROBLEMA DI SALTELLAMENTO??
LO RISOLVIAMO!!**

Via Autostrada n. 19 - Uscita Carrù Autostrada A6 TO-SV - 12061 - Carrù (CN) - Tel. 0173/750770 - info.cn@langapneus.it



LAVORAZIONE LAMIERE

TAGLIO LASER

Via Mangiacane, 7
12011 BORGIO S. DALMAZZO

Tel. +39 0171 265214 - cod. SDI - M5UXCR1

E-mail: info@tpllamiere.com - P.I.V.A./cod. fisc.: 00618040042



gna mai mettere le femmine assieme ai castrati perché non si forma un gruppo armonico, si crea competizione, ed ogni singolo capo cerca di predominare.

Inoltre non ci sono problemi ad avere box di femmine adiacenti a box di castrati, come capita invece quando ci sono box vicini di maschi interi e femmine, in questo caso è un vero disastro perché i vitelloni si innervosiscono e agitano in particolare quando le femmine vanno in calore, perdendo accrescimento giornaliero".

Tempi ed alimentazione ?

"Castriamo i vitelli attorno ai 45 giorni di età, con la luna vecchia, non chiedetemi perché ma funziona. A quell'età i vitelli patiscono pochissimo; svezziamo attorno ai 5 mesi e da quel momento un'unica alimentazione per tutti costituita da mais, orzo, crusca, polpe di bietola, favino fiocato, pisello proteico fiocato e lievito, il tutto somministrato come unifeed secco a volontà. E' importante che la razione sia ben bilanciata in termini di calcio e fosforo, perché i castrati sono un po' più predisposti ai calcoli rispetto ai vitelloni, quindi mai esagerare con la crusca".

Qual è l'età ed il peso alla macellazione?

"Non tutti gli animali sono uguali: i figli dei tori da manze non avranno mai gli accrescimenti che hanno i vitelli figli di tori da carne, in ogni caso macelliamo a 17/18 mesi con pesi che possono variare da 650 al oltre 700 kg, quello che è importante è che siano sempre ben grassi, in gergo ben finiti, questo è quello che richiedono i macellai. Tuttavia non bisogna dimenticare che alla macellazione abbiamo dai 90/120 kg in meno rispetto ad un vitellone e pertanto è necessa-

Azienda Società Agricola Delsoglio F.lli Fossano - Scheda tecnica

Vacche	Circa 200
Personale	Papà Roberto, moglie Maria, figli Alessandro, Daniele e Valeria
Interparto	circa 365 gg
F.A.	100%
F.A. tori Prova di Progenie	66 %
Castrati anno	Circa 90
Femmine da riproduzione	Circa 40
Femmine da ingrasso	Circa 60
Vacche grasse	Circa 30
Vitelloni interi	5-6
Buoi	5-6
Produzione certificata Coalvi	90%
Risultati alle mostre	Spazio insufficiente per riportare i dati!

rio che gli animali siano poi pagati e valorizzati per quello che valgono veramente".

Ma veniamo agli sbocchi commerciali, quale è la richiesta di questa tipologia di animali?

"Questo è sicuramente l'aspetto più importante; il castrato può tranquillamente sostituire la femmine sul bancone del macellaio, si tratta però di un prodotto più costoso del vitellone e per tanto deve essere valorizzato adeguatamente, il suo sbocco ideale sono le macellerie tradizionali di fascia alta.

L'errore più grosso che si può fare è produrre i castrati senza avere uno sbocco garantito: si rischia davvero

di essere oggetto di speculazioni.

"Infine, per valorizzare il castrato, ma anche le altre tipologie di animali, è importante la certificazione: il consumatore deve poter conoscere la razza, i sistemi di allevamento e la provenienza degli animali."

Cosa ci dici della qualità della carne, ne metterai uno ogni tanto nel freezer?

La carne del castrato è veramente eccezionale; grazie alla maggior infiltrazione di grasso ha una miglior tenuta sul banco della macelleria e minor calo peso; quello che poi conta sono gusto, tenerezza e colore.

Venendo al freezer, devo dire che è da tempo che non macelliamo un animale per autoconsumo, ma ci riforniamo mensilmente dai macellai a cui forniamo gli animali, così abbiamo l'opportunità di mangiare carne fresca ed aspetto molto importante possiamo monitorare personalmente la qualità della carne.

Torneresti indietro?
No, assolutamente no, ho sempre insegnato ai miei figli che non bisogna mai tornare indietro, è indispensabile guardare sempre avanti puntando sulla qualità!



CTA agri s.r.l.
Via Leghi di Avigliana, 89
12022 BUSCA (Cn)
Tel. 0171 946736
info@cta-agri.com
www.cta-agri.com

**COSTRUTTORI DI
STRUTTURE METALLICHE E
ATTREZZATURE ZOOTECNICHE**

SPECIALISTI DA OLTRE 40 ANNI IN COSTRUZIONE E MONTAGGIO DI IMPIANTI ASPORTALETAME DI VARIO TIPO E GENERE





SUPERINO

semplicemente affidabili

Electra 2

Supertino srl - Via Cuneo 8 - 12037 Saluzzo (CN)
Tel. +39 0175/43736 - info@supertino.it
www.supertino.it



VENDITA PRODOTTI PER ZOOTECNICA E FECONDAZIONE ARTIFICIALE

Battaglia Lisa 346.7353601
Battaglia Silvio 347.4679591

Via Circonvallazione, 4
10072 Caselle T.se (TO)
bieffeemmezootecnica@gmail.com