



Mucche e vitelli

I bovini nelle fattorie svizzere



Le mucche fanno parte dell'immagine della Svizzera

Mucche nei calendari e sulle cartoline, con i campanacci sui pascoli degli alpeggi, nei libri per i bambini e negli spot televisivi. Le mucche fanno parte della Svizzera, tanto quanto il Cervino di Zermatt. Spesso quest'ultime vengono associate all'immagine della Svizzera. Ne è un esempio anche il termine «Kuh-Schweizer» con il quale si soprannominavano gli svizzeri nel tardo Medioevo. Il termine in realtà non è disonorevole: dimostra invece che già secoli orsono in questo Paese si era compreso, come valorizzare il latte, la carne e il cuoio bovino per arricchire le tavole e il guardaroba della popolazione svizzera.

Ancora oggi le mucche fanno parte della tradizione e delle usanze svizzere.



Il latte – l'oro bianco della mucca

I generi alimentari prodotti a base di latte e carne sono un importante componente della nostra dieta. Il latte, altrimenti chiamato anche «oro bianco» viene consumato al suo stato puro, ma anche sotto forma di formaggio, jogurt, burro, gelato, cioccolato o sorseggiato come caffelatte freddo. In Svizzera sono necessari 380 chilogrammi di latte per persona all'anno per coprire il fabbisogno di tutti questi prodotti.

Carne – solo a pochi non piace

La maggior parte delle persone gusta un buon sminuzzato alla zurighese o un buon bratwurst di vitello di tanto in tanto. Solo il 2% delle persone che vivono in Svizzera è vegetariano e rinuncia al consumo di carne. Dopo i maiali; i vitelli e i manzi sono i principali fornitori di carne della popolazione svizzera. I vitelli vengono portati al macello a un'età di quattro mesi, mentre i manzi a uno, due anni. A dipendenza della parte del corpo dell'animale, si possono gustare un entrecôte, dello spezzatino, della carne macinata oppure una cotoletta. Quasi il 100% della carne di vitello proviene dalla Svizzera, mentre per quella di manzo si raggiunge una percentuale dell'85%.

Ma anche le tecniche di mungitura moderne, come questo robot per la mungitura, fanno parte della quotidianità nelle fattorie detentrici di mucche da latte.



A confronto, nel caso della carne di pollo, occorre importare quasi la metà della carne per riuscire a soddisfare la domanda.

Ai contadini sta a cuore il benessere degli animali

In passato si dava poca importanza alla detenzione rispettosa degli animali. Al giorno d'oggi invece ai contadini sta a cuore il benessere dei propri animali. Inoltre vi sono numerosi regolamenti e leggi, che regolano la detenzioni degli animali da reddito. I vitelli ad esempio devono poter muoversi liberamente durante i primi quattro mesi di vita e le mucche devono poter uscire regolarmente all'aperto. Tutte queste disposizioni in favore del benessere animale si traducono in un carico di lavoro supplementare. Per questo motivo i contadini vengono ricompensati dallo Stato per i loro sforzi, ad esempio in ambito del programma per i sistemi di stabulazione particolarmente rispettoso degli animali (programma SSRA) o di uscita regolare all'aperto (URA).



Igiene e uscita all'aperto: ai contadini svizzeri sta a cuore il benessere dei propri animali.



Grande importanza in tutto il mondo

La mucca è un animale apprezzato da diversi secoli anche al di fuori della Svizzera. Basta pensare ai cowboy negli Stati Uniti o ai gaucho nell'America del Sud, che con le loro mandrie condotte attraverso le praterie o la Pampa sono entrati a far parte della storia. Mentre una gustosa bistecca compone un vero e proprio pasto per questi ragazzi della natura selvaggia, in India la mucca è considerata sacra, per un hindu sarebbe impensabile nutrirsi di carne bovina. Lo sterco è utilizzato come materiale combustibile e gli animali come motore agricolo, solo il loro latte è consumato come alimento. Inoltre in India le mucche svolgono un importante ruolo in molte cerimonie religiose.



I gaucho in sella ai propri cavalli sono un'immagine ricorrente nelle fattorie bovine argentine.



A Sâles (FR) l'erba si trasforma in latte

75 mucche, manzi e vitelli
272 000 di latte all'anno
vengono trasformati in
Gruyère DOP e Vacherin
fribourgeois DOP
37 ettari di pascolo
2 are coltivate con
pere della varietà
«Piore à botzi»



In visita presso Dominique Savary

«Le mucche sono le mie dipendenti, e di conseguenza le tratto in maniera rispettosa e con premura. D'altro canto richiedo anche una certa prestazione.» Dominique Savary è un appassionato contadino che produce latte a Sâles nel Canton Friburgo. Il suo obiettivo è che le sue 32 mucche da latte, i 33 vitelli e manzi e i 10 capi da ingrasso si sentano davvero bene. Questo non solo per amore dei suoi animali, ma anche per ragioni economiche. «Una mucca da latte alla quale non manca nulla dà più latte e quest'ultimo è di migliore qualità rispetto a quello di una mucca che soffre. Questa è una cosa che ho imparato da mio padre.» Per Dominique Savary trattare bene le proprie mucche da latte, i vitelli e gli animali da ingrasso non significa solo dar loro un foraggio buono ed equilibrato, ma anche offrire più comfort possibile: molto spazio per potersi muovere in stalla, diverse ore all'aperto se il tempo lo permette oppure pascoli ricchi di buon foraggio.

In passato Dominique Savary partecipava spesso e con successo alle esposizioni bovine. Al giorno d'oggi, come qui alla «Tier und Technik» lascia il posto ad altri allevatori.



Pamela è la più bella di tutte

Dominique Savary conosce il nome e le caratteristiche di ciascuna delle sue mucche. «Questa è Californie, la mia mucca migliore», racconta il 53enne mentre attraversa il pascolo. «Dà tanto e buon latte e la sua corporatura è eccellente.» La più bella di tutte però rimane Pamela, la sua corporatura è quasi perfetta. Dominique, che ha presidiato per 11 anni l'associazione d'allevamento Holstein se ne intende parecchio. Oggi, dopo 30 anni di lavoro in comitato, ha dato le sue dimissioni, ma la passione per l'allevamento è rimasta. «Dal mio punto di vista nell'allevamento non va posta in primo piano l'estetica, ma la salute dell'animale. Un animale con una mammella sana e una schiena robusta rimane in forma più a lungo e di conseguenza si risparmia sui costi veterinari», afferma. Dominique non partecipa più da tempo alle esposizioni zootecniche bovine; nel corso degli anni le preparazioni sono diventate più professionali e costose. Tuttavia continua a partecipare alle esposizioni come visitatore. Eppure non intende trascorrere tutto il suo tempo libero con le mucche, le sue dipendenti, per questo motivo coltiva anche altri interessi, come le escursioni in montagna.

Le mucche sane necessitano di un buon foraggio di qualità. Il fieno è un componente molto importante del foraggiamento invernale.



Tutto ruota attorno al latte

Finora il produttore di latte ha trasmesso le sue conoscenze a 25 apprendisti. Anche a suo figlio Grégoire (22 anni) ha trasmesso l'amore per l'agricoltura. Una volta terminata la sua formazione di tecnico agricolo Grégoire intende gestire l'azienda insieme a suo padre e di ritirarla al suo pensionamento. Se nella sua forma attuale, o in associazione con un altro contadino non importa, il figlio ha la libera scelta. «Finora nel mio caso non vi era alcuna necessità di dovermi unire con un mio collega.» Il numero di animali, le dimensioni dell'azienda e dell'infrastruttura e il grande aiuto da parte di sua moglie Christine hanno fatto sì che Dominique Savary non dovesse prendere questa scelta. La famiglia Savary consegna al caseificio 272 000 chili di latte all'anno dove vengono trasformati in Gruyère e Vacherin fribourgeois. A differenza della maggior parte degli altri contadini produttori di latte, la famiglia Savary non coltiva patate, né grano, mais o altri tipi di colture. «Già 15 anni orsono abbiamo deciso di puntare tutto sulla produzione lattiera. Non abbiamo mai rimpianto questa nostra scelta», afferma Dominique Savary. L'allevamento di mucche da latte è un lavoro impegnativo e intenso, ma non ci si lamenta, d'altronde ha scelto lui stesso questo lavoro. E quando è stufo di sentire il muggito delle sue dipendenti si dedica ad un altro hobby: la coltivazione e l'innesto delle piante di pere della varietà «Poire à botzi». Una specialità regionale con una denominazione di origine protetta, come il Gruyère.



Formaggio di montagna e agriturismo all'alpe Nüen sopra Mollis (GL)

Azienda d'estivazione con due corti: Mittlerer Nüen (1398 m) e Oberer Nüen (1537 m)

35 mucche da latte

45 manzi

15 maiali

13 capre

2 cavalli

1 mulo

40 000 kg di latte per il formaggio d'alpe glaronese, la raclette dell'alpe, jogurt e burro.

Brunch, esperienze in caseificio, pernottamento, ristorazione



In visita presso la Famiglia Beglinger



Un vero alpeggio si raggiunge solo a piedi

Chi desidera visitare la famiglia Beglinger all'alpe Nüen deve essere un buon camminatore. Non vi è infatti alcuna strada percorribile, ma solo un sentiero che conduce fino alle due case dell'alpe, che si situano a 1398 e rispettivamente 1537 metri di altezza. «Siamo abituati a tutto ciò, per noi non è un problema», afferma Christian Beglinger, che affitta l'alpe di proprietà del Comune di Glarona Nord dal 1996 situato al di sopra del paese di Mollis. La mula Luna ha preso il posto dell'auto: grazie al suo aiuto i prodotti fabbricati artigianalmente come formaggi, burro e jogurt vengono trasportati fino alla strada più vicina che si trova ad una mezz'ora di cammino, mentre porta a monte quello di cui si necessita su all'alpe. L'agricoltore di formazione, sua moglie Rahel e i tre figli trascorrono 120 giorni all'anno all'alpe. Nonostante la posizione isolata, la famiglia non è mai sola durante questo periodo: due aiutanti danno man forte nei lavori quotidiani, aiutando con le mucche, i maiali e le capre, a posizionare e controllare i recinti e a curare i pascoli e il bosco. Oltre a queste attività anche il latte deve essere lavorato tutti i giorni; la maggior parte viene trasformata in formaggio glaronese. Quest'ultimo viene venduto per due terzi tramite vendita diretta a privati.

Christian Beglinger mentre cura il suo formaggio d'alpe glaronese. La maggior parte viene venduta direttamente a clienti privati.



La parte restante invece è destinata alla vendita al dettaglio tramite la cooperativa Glarona Käsegenossenschaft. Le specialità che si producono all'alpe di Nüen sono la raclette dell'alpe e gli Alpkäse-Mutschli.

Agriturismo, sempre più importante

«In passato riuscivamo a svolgere tutti i lavori in due, ma da quando l'attività agrituristica continua a crescere, dipendiamo da un aiuto esterno», racconta Christian Beglinger, mentre mostra il caseificio costruito nel 2013. «Nel nostro caseificio le aziende, le associazioni o altri gruppi hanno l'occasione di produrre del formaggio.» Dopo un evento del genere al gruppo che vi ha partecipato appartengono circa 18 kg di formaggio, che potranno essere ritirati in autunno, dopo essere stato affinato e curato professionalmente. Già durante la prima estate 30 gruppi hanno approfittato dell'occasione e si sono dati da fare con la produzione casearia. L'alpe di Nüen attira sempre più visitatori; durante il Brunch del 1° agosto in fattoria partecipano quasi 250 persone. Christian Beglinger ama il contatto con i suoi ospiti, che per la maggior parte proviene da un contesto cittadino. Lo scambio è sempre interessante. «Eppure è molto difficile trasmettere e spiegare cosa significa vivere e lavorare all'alpe. Si lavora fino a 13 ore al giorno, alcune volte sette giorni su sette, quas-

Lavoro per tutta la famiglia: Rahel Beglinger vende lo squisito formaggio dell'alpe.



sù non è raro che questo capiti.» Soprattutto nei mesi di giugno e luglio non vi sono giorni liberi, e questo alcune volte può essere molto stancante.

La semplicità come filosofia di vita

Christian Beglinger è cresciuto come figlio di contadini a Mollis e conosce la vita all'alpe fin da giovane, quando vi trascorrevano le stagioni estive. «Non potrei immaginarmi un lavoro più bello di questo: riuscire a produrre dei prodotti meravigliosi con mezzi modesti e un allevamento animale vicino alla natura è semplicemente fantastico. Al giorno d'oggi poter vivere in maniera semplice e allo stesso tempo essere felici è un grande regalo. Vorrei poter trasmettere lo stesso ai miei figli.» Sua moglie Rahel fino alla nascita del terzo figlio nel 2013 ha lavorato a tempo parziale svolgendo la sua attività di ergoterapista. Cresciuta in un contesto cittadino non avrebbe mai pensato di sposare un alpigiano. «Malgrado ciò è sempre stato un mio sogno poter vivere in questo modo.» Tuttavia i tempi sono cambiati e le estati trascorse in famiglia all'alpe appartengono ormai al passato. La figlia maggiore è in età prescolare. Per questa ragione durante la settimana moglie e figli abitano nella fattoria a Mollis, il quartiere invernale sia della famiglia che degli animali. Ma non c'è niente di più bello, che poter tornare all'alpe per trascorrervi la fine settimana.

Spesso sui ripidi pendii è possibile far fieno solo a mano, un'attività dura che necessita un fisico robusto!



A Wanzwil BE i vitelli e manzi vivono con le loro mamme

25 vacche madri con i loro vitelli
1 toro
14 manzi d'allevamento
3 cavalli
6 capre
25 galline
17 ettari di pascolo
orzo, frumento,
barbabietole da zucchero
8 ettari di bosco



In visita da Regine e Andreas Bösiger

«Quando nel 2004 abbiamo deciso di cambiare orientamento e dedicarci all'allevamento di vacche madri, abbandonando la produzione lattiera, molti colleghi di lavoro ci hanno deriso definendoci pigri contadini «da divano», racconta Andreas Bösiger di Wanzwil (BE).

Oggi le critiche si sono ammutolite. L'agricoltore e sua moglie Regine non hanno mai rimpianto di aver cambiato l'orientamento aziendale. Al contrario: «oggi non potremmo più immaginarci di allontanare il vitello dalla propria mamma. Secondo noi si tratta della forma più naturale d'allevamento bovino.» Anche per questo motivo la decisione è stata ponderata e maturata con il passare del tempo, dopo aver riflettuto molto e aver valutato tutto con grande attenzione; anche perché in passato si mungeva con successo e grande passione. A differenza di molte altre aziende, non è stato il tempo impiegato per il lavoro o un mestiere diverso al di fuori del settore agricolo ad essere l'elemento cruciale per il riorientamento aziendale. Sono state piuttosto le strutture aziendali a rendere necessario questo cambiamento. La quantità di latte minima era al di sotto del limite affinché l'attività potesse essere redditizia e le superfici di terreno a disposizione erano in parte completamente inappropriate per essere coltivate. La mandria della famiglia Bösiger oggi conta 25 vacche madri con i rispettivi vitelli, 14 manzi d'allevamento e un toro. Gli animali, 15-20 capi all'anno, vengono portati al macello a circa dieci mesi d'età. La carne è rivenduta con il marchio «Natura Beef» nelle filiali Coop.



Lontano dal divano

E lo stereotipo del contadino «da divano»? I due coniugi ridono. «Nel nostro e in molti altri non è certo il caso», afferma il contadino. «Chi cura per bene le sue vacche madri e intende instaurare un rapporto con esse deve investire tanto tempo quanto un contadino che alleva mucche da latte.» Per mantenere il contatto con i propri animali, la famiglia Bösiger li porta giornalmente in stalla, dove a dipendenza della stagione, trascorrono il giorno o la notte e imparano fin da piccoli a camminare a fianco del proprietario con la cavezza. Non si tratta solo di un divertimento, ma anche di un allenamento in vista delle esposizioni bovine alle quali Andreas Bösiger partecipa con successo. Nell'ambiente degli allevatori di vacche madri Andreas è un allevatore di Grigia alpina ben noto. «Questa razza non è ancora molto diffusa in Svizzera. Per la nostra azienda tuttavia si tratta della razza ideale. Sono degli animali docili e gentili.» All'inizio la mandria contava anche qualche capo della razza Hérens. A causa dei violenti scontri sono poi state vendute. Gli animali di Andreas non hanno le corna. «È sicuramente più bello vedere delle mucche con le corna, ma per proteggerle le une dalle altre e per proteggere noi stessi, abbiamo deciso di rimuoverle», spiega il contadino.

Prestate attenzione quando entrate in un pascolo con vacche madri – anche se non hanno le corna i tori e le mucche possono diventare pericolosi a causa del loro istinto protettivo.



Nonostante gli animali siano abituati ad Andreas e Regine Bösiger, i due contadini non si recano mai nella mandria senza i loro bastoni. Soprattutto subito dopo il parto le vacche madri possono diventare aggressive, se ci si avvicina troppo, spiega Andreas. È il naturale istinto di protezione delle madri e va rispettato. Nei confronti degli sconosciuti gli animali sono sempre scettici. Mantenere le distanze è molto importante, soprattutto per gli escursionisti, quando attraversano un pascolo. «E i cani devono essere tenuti al guinzaglio. Le vacche madri li percepiscono come una minaccia e per questo motivo li attaccano.»



Oltre alla detenzione di vacche madri e alla produzione di foraggio, le barbabietole da zucchero sono un importante ramo aziendale della famiglia Bösiger.



Le une danno molto latte, le altre sono buone mamme

In Svizzera si possono incontrare differenti razze bovine al pascolo. In totale vi sono 1 500 000 capi e a seconda della razza quest'ultimi producono molto latte o della buona carne. Si parla infatti anche di razze da latte o da carne. Inoltre vi sono le razze a duplice attitudine, che si prestano bene sia per la produzione lattiera, che quella della carne. Le razze pure svizzere, che esistono già da diversi secoli, hanno perso importanza per ragioni economiche. Al giorno d'oggi le razze indigene vengono spesso incrociate con quelle provenienti dall'estero.



Holstein

La mucca pezzata di nero e bianco della razza Holstein è la numero 1 nella produzione lattiera. Originariamente allevata dagli emigranti tedeschi in America del Nord ha preso il posto delle razze da latte indigene tradizionali in tutto il mondo, in Svizzera ad esempio della razza Freiburger. La Holstein è la terza razza più comune in Svizzera.



Bruna Svizzera

La razza Bruna Svizzera discende dalle bovine brune esportate in America del Nord tra il diciottesimo e diciannovesimo secolo, dove a partire da questi animali è stata selezionata la nuova razza Bruna Svizzera. Una razza con un alto rendimento lattiero, che tuttavia negli ultimi anni viene sempre più rimpiazzata da quella Holstein, che produce una quantità maggiore di latte.



Pezzata rossa svizzera, Red Holstein, Simmental

Se ci si guarda intorno sui pascoli svizzeri si possono adocchiare molti capi pezzati di marrone-bianco o rosso-bianco. Non c'è da meravigliarsi, dopo tutto questi animali compongono quasi la metà del bestiame bovino svizzero. Il termine Pezzata rossa svizzera raggruppa tutti questi capi macchiati di marrone-bianco e rosso-bianco. Gli allevatori distinguono tre tipi di razza: la Simmental, originaria dell'Oberland bernese, che da circa cinquant'anni viene incrociata con i capi della razza Red Holstein. A seconda di quanto sangue Simmental scorre nelle vene di questi animali si parla di Pezzata rossa o di Red Holstein. Entrambe sono delle razze impiegate soprattutto per la produzione di latte, ma anche per la produzione di carne.



Jersey

Le mucche della razza Jersey sono originarie dell'isola di Jersey, che nonostante il suo governo autonomo dipende dalla Corona Britannica. Questa razza vi viene allevata da oltre duecento anni. In Svizzera invece queste fornitrici di latte sono comparse solo nel 1995. Le Jersey appartengono alla seconda razza da latte più diffusa al mondo. Soprattutto negli Stati Uniti, in Nuova Zelanda, Canada, Inghilterra e Danimarca gli allevatori sono convinti delle caratteristiche di questi relativamente piccoli e docili animali.



Razza Bruna Originale

Già 1000 anni or sono nel monastero di Einsiedeln si era cominciato a selezionare capi della razza bruna e oltre un centennio fa sono stati esportati alcuni animali di questa razza a partire dai quali è stata selezionata ad esempio la razza Bruna Svizzera. Ad oggi gli animali della razza Bruna Originale, una razza tipica a duplice attitudine, vengono impiegati sia per la produzione di latte che di carne.



Charolais

Le mucche della razza Charolais provengono dalla regione meridionale del Giura e dalla Francia. Originariamente gli agricoltori le impiegavano come animali da tiro. Il latte e la carne servivano per il consumo privato. Al giorno d'oggi questa è una razza tipica da carne diffusa in tutto il mondo. Le mucche Charolais sono calme e facilmente adattabili, il loro manto ha un colore che va dal bianco al color crema.



Angus

La maggior parte delle vacche madri allevate in Svizzera appartengono a questa razza originaria della Scozia orientale. Oggi questa razza è diffusa in tutto il mondo, in particolar modo negli Stati Uniti. Gli allevatori di vacche madri le apprezzano da un lato per il loro grande istinto materno, dall'altro per la loro produzione di carne, qualitativamente e quantitativamente alta.

Nei pascoli delle aziende detentrici di vacche madri oltre alle razze citate si possono trovare anche animali delle razze Limousine, Hérens, Highlander, Galloway, Grigia alpina e altre ancora.





Così si fa il latte

Il latte si forma nella mammella della mucca. Per produrre un litro di latte, attraverso il tessuto ghiandolare della mammella devono fluire 500 litri di sangue. Nel tessuto della mammella le sostanze contenute nel sangue vengono trasformate in proteine, glucidi e grassi. Infine quest'ultimi si mischiano all'acqua che compone l'87% del latte, alle vitamine, ai sali minerali e al calcio.

Dal vitello alla fornitrice di latte, grazie a tanto buon foraggio

Una mucca necessita di tanto e buon foraggio e acqua affinché possa produrre del latte. Nei mesi estivi consuma giornalmente fino a 100 kg d'erba, in inverno invece circa 20 kg di fieno. Oltre all'erba e al fieno si nutre di concentrati, insilato di erba o mais, sale, sali minerali e 50-100 litri di acqua. Eppure anche con il miglior foraggio al mondo nessuna mucca diventa un automa del latte. Il rendimento lattiero dipende, oltre al foraggio, anche dalla razza, dal peso e soprattutto dal numero di vitelli messi al mondo. Se la mucca partorisce il suo primo vitello entro il suo secondo e terzo anno di vita, allora produrrà mediamente 24 litri di latte al giorno. A partire dalla terza lattazione, quindi dopo il terzo parto, i litri di latte possono arrivare anche a 35. A seconda dell'azienda la carriera di una mucca da latte può durare fino a sei o più anni.

Dal vitello alla mucca

Se la mamma è una mucca da carne, dunque una vacca madre, il vitello può trascorrere tutta la sua infanzia nutrendosi direttamente tramite la sua mammella. Anche i vitelli delle mucche da latte ottengono il latte materno nei primi giorni dopo essere venuti al mondo, tuttavia per mezzo di un secchio. Questo primo latte post-parto, detto colostro, è imbevibile per l'uomo, ma molto importante per il vitello, poiché contiene fondamentali sostanze nutritive e anticorpi. Nei primi 2-3 mesi di vita un vitello beve da 5 a 8 litri di latte al giorno. Dopodiché la quantità di latte viene progressivamente diminuita fino a quando a circa sei mesi di vita il vitello viene svezzato dalla madre.

Negli allevamenti di vacche madri i vitelli si nutrono direttamente con il latte delle loro mamme. Qui un vitello della razza Limousine.



Nel momento dello svezzamento l'alimentazione del vitello si compone unicamente di foraggio grezzo come erba, fieno o insilato e l'animale non è più considerato vitello, ma manzo. Con il parto del primo vitello il manzo diventa mucca. I vitelli di sesso maschile vengono portati al macello a circa 4 mesi di vita oppure

foraggiati fino a quando il loro peso raggiunge i 500 kg per poi essere portati al macello come giovani tori. Solo alcuni giovani tori vengono tenuti per l'allevamento e la selezione genetica.



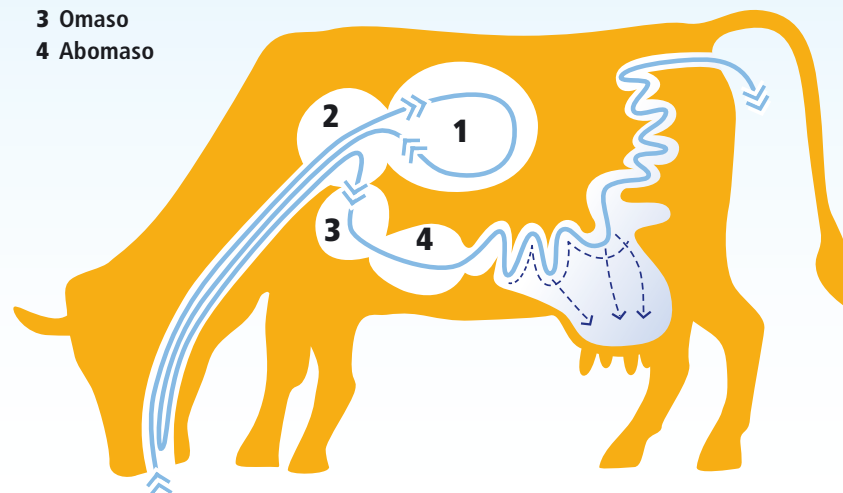
La mucca e i suoi quattro stomaci

Una mucca non ha un solo stomaco, bensì quattro. Il foraggio ingerito dalla mucca segue un percorso che attraversa i quattro stomaci. Il foraggio giunge dapprima nel rumine, il più grande dei quattro stomaci, dove si trovano miliardi di batteri, i quali favoriscono la fermentazione. Dopo un certo tempo il foraggio ingerito e decomposto tramite la fermentazione giunge nel reticolo dove viene appallottolato e rigurgitato in bocca tramite l'esofago. Con l'aiuto dei denti e della saliva il foraggio viene nuovamente rimasticato a piccole porzioni, da qui proviene il termine «ruminazione». Nuovamente ingurgitata la poltiglia giunge all'omaso, che assorbe tutti i liquidi della massa ingerita. Infine nell'abomaso, che corrisponde allo stomaco degli altri animali, avviene la digestione chimica, con acidi ed enzimi.

La lunga e difficile digestione dell'erba:

> mangiare > masticare > deglutire > rigurgitare > rimasticare > deglutire > digerire > fare il latte > defecare / urinare

- 1 Rumine
- 2 Reticolo
- 3 Omaso
- 4 Abomaso



Semplici ricette

A base di latticini e carne

Maccheroni al formaggio con pesto alle nocciole

Preparazione: ca. 30 minuti

Per 4 persone

Pesto:

- 50 g nocciole macinate finemente
- 4 C nocciole tritate
- 1 spicchio d'aglio, schiacciato
- 1 cipolla, tritata
- 1 fascio di erba cipollina, tagliata
- 1 fascio di prezzemolo, tritato
- 40 g Sbrinz DOP, grattugiato
- 0,5–1 dl brodo di verdure
- 40 g burro, liquido
- Pepe macinato al momento (macinino)

- 400 g maccheroni
- 50 g Gruyère DOP, grattugiato
- 50 g Emmentaler DOP, grattugiato
- Pepe macinato al momento (macinino)

Preparazione:

1. Pesto: mischiare tutti gli ingredienti e speziare.
2. Cuocere i maccheroni nell'acqua bollente fino a quando sono al dente, scolare. Mischiare i maccheroni con la metà del formaggio e del pesto, mischiare e speziare.
3. Disporre i maccheroni nelle fondine preriscaldate, aggiungere il pesto e il formaggio rimanente (oppure servire in tavola).

Travasare il pesto in un vasetto di vetro e ricoprire con olio di colza. Conservare in frigo con il tappo ben chiuso. Conservabilità: 2 giorni.

Sminuzzato di vitello in salsa allo zafferano e verdure



Preparazione: ca. 30 minuti.

Estrarre la carne dal frigo 30 minuti prima di arrostirla.

Per 4 persone

- 500 g sminuzzato di vitello
- Burro per arrostire o crema per arrostire
- ¾ C sale
- Pepe macinato al momento (macinino)

- 1 cipolla, tritata finemente
- 200 g carote e 200 g carote gialle, tagliate alla Julienne
- 1 porro, ca. 70 g, tagliato alla Julienne
- 0,5 dl vino bianco o brodo di carne
- 2,5 dl brodo di carne
- 1 sacchettino di zafferano
- 1,8 dl mezza panna per salse

Preparazione:

1. Arrostire la carne in due porzioni con il burro per arrostire, speziare e mettere da parte.
2. Cuocere la cipolla, le carote, il porro con poco burro. Aggiungere il vino o il brodo. Mischiare lo zafferano con la mezza panna per salse e aggiungere alle verdure. Mischiare il tutto e cuocere a fuoco lento per 4–5 minuti. Aggiungere la carne, scaldare e speziare.

Luzerner Käsesuppe



Per 4–6 persone

- 30–50 g burro
- 200 g pane, con crosta, tagliato a cubetti
- 1 l brodo alle verdure
- ½ C semi di cumino
- 1 dl latte
- 0,5 dl panna intera
- 100 g Sbrinz, grattugiato

- 1 C prezzemolo, tritato

Preparazione:

1. Sciogliere il burro, aggiungere il pane. Lasciare cuocere e aggiungere il brodo alle verdure, i semi di cumino. Lasciar cuocere per ca. 10 minuti a fuoco lento.
2. Mischiare il latte, la panna e il formaggio. Aggiungere la zuppa calda e infine il prezzemolo.



Crema alle mele e cioccolato

Preparazione: ca. 30 minuti

Lasciare raffreddare per ca. 30 minuti

Per 4 persone

- 4 bicchieri da 2 dl
- 400 g mele, es. Boskoop, spellate, tagliate a pezzettini
- 2–3 cm radice di zenzero, spellato, grattugiato
- 1 dl succo di mele o acqua
- 150 g cioccolato bianco, spezzettato grossolanamente
- 150 g quark
- 1,5 dl panna, montata

Decorazione:

- alcune fette di mela
- 1 C mandorle in scaglie, tostate
- Poco zucchero colorato o grossolano

Preparazione:

1. Cuocere le mele con lo zenzero e il succo di mele (o l'acqua) fino a quando risultano morbide. Passare il tutto con il mixer o con una forchetta. Aggiungere il cioccolato e far sciogliere. Lasciare raffreddare a bagnomaria nell'acqua fredda.
2. Aggiungere il quark e la panna. Disporre la crema nei bicchierini e decorare.

Al posto dello zenzero può essere utilizzato 1 C di cannella o la scorza di 1 limone.





In visita presso Emmi



Con del latte, dello zucchero e del caffè si produce una bevanda cult. La qualità delle sue materie prime, cioè il latte e il caffè, sono determinanti per il suo successo.



Il latte è anche una bevanda cult

Latte intero, caffè arabica fresco e zucchero: la lista degli ingredienti del Caffè Latte di Emmi sembra poco complicata. Eppure la bevanda lanciata nel 2004 è molto più che un semplice «caffè freddo». Lo hanno dimostrato anche gli oltre 100 milioni di confezioni vendute nel 2012. Ma qual è il segreto di questa bevanda? Isidor Lauber, direttore di Emmi Ostermundigen e co-sviluppatore della bevanda cult, parla con entusiasmo: «guardate il contenitore, è semplicemente fantastico. Non solo otticamente, ma nel suo insieme. Il caffè poi...!» Per la preparazione del Caffè Latte si impiegano chicchi tostati e non degli estratti a buon mercato. I chicchi freschi sono eccellenti, contengono 800 sostanze aromatiche diverse. Secondo Isidor Lauber la scelta della varietà del caffè è un successo vincente!

Latte intero svizzero, l'ingrediente più importante di tutti

Naturalmente non sarebbe possibile produrre il Caffè Latte senza l'ingrediente fondamentale: il latte intero svizzero. Secondo Isidor Lauber anche quest'ultimo contribuisce al successo della bevanda. «Per noi è molto importante poter disporre di materie prime di prima qualità. Solo in questo modo riusciamo a creare un prodotto

100 milioni di confezioni prodotte ogni anno vengono riempite in maniera completamente automatica...



d'eccellenza.» A Ostermundigen vengono trasformati in Caffè Latte 20 milioni di chilogrammi di latte all'anno. Ciò corrisponde al rendimento lattiero annuale di 2900 mucche. Naturalmente anche i contadini della regione sono contenti di poterne approfittare. Eppure Caffè Latte non assicura dei posti di lavoro solo in agricoltura: degli oltre 600 dipendenti impiegati a Ostermundigen, circa 50 impiegati lavorano in tre turni esclusivamente per il prodotto Caffè Latte. I restanti 550 impiegati producono yogurt, gelato o quark. Nonostante si lanci sempre qualche novità, che trova apprezzamento presso i consumatori, Caffè Latte continua ad essere la star fra i prodotti di Emmi. «Per Emmi questa bevanda è diventata un importante ambasciatore. Naturalmente la concorrenza propone prodotti simili, che si avvicinano molto al nostro. Ma nessuno è in grado di batterla con un prodotto migliore.» La ricetta è un segreto, solo poche persone conoscono la composizione dettagliata e le fasi di lavorazione. Caffè Latte può essere acquistato in undici Paesi europei. Oltre agli svizzeri anche gli austriaci, gli spagnoli, i tedeschi e gli inglesi adorano la bevanda di Emmi. All'inizio non tutti i trasformatori di latte credevano nel successo di questo prodotto, racconta Isidor Lauber. Lui

...controllate e preparate per il trasporto ai diversi punti di vendita.



tuttavia era fin da sempre convinto che una bevanda del genere avrebbe incontrato il favore dei consumatori. «Il caffè freddo è da sempre stato una bevanda apprezzata. Cosa portavano con sé nei campi i contadini in passato? Naturalmente del caffèlatte freddo!»

Isidor Lauber è particolarmente contento, che la bevanda piaccia anche ai giovani consumatori. Nel suo tempo libero trascorre diverse ore ai campi di calcio. «Cosa bevono oggi i giovani dai 16 ai 20 anni d'età? Non la birra, ma Caffè Latte! È fantastico!»



Buono a sapersi

Senza corna, ma non sbadate

Una mucca è una mucca solo se ha le corna? Questa domanda divide l'opinione delle cerchie rurali e di quelle dei consumatori. I sostenitori delle mucche senza corna affermano che la rimozione delle corna è una misura importante per prevenire il ferimento degli allevatori e della mandria. La rimozione delle corna viene praticata da una persona esperta per mezzo di un'anestesia locale, e dunque completamente indolore, nelle prime settimane di vita del vitello.

Le direttive di Bio Suisse vietano la rimozione delle corna. Tuttavia l'associazione concede la rimozione di quest'ultime nel caso in cui è in pericolo la sicurezza dell'allevatore o degli altri animali. Coloro che sono contrari alla rimozione delle corna motivano la propria opinione, sostenendo che gli animali perderebbero un organo sensibile e un importante mezzo di comunicazione all'interno della mandria. Oltre a ciò le corna giocano un importante ruolo nella propria cura.

Esistono alcune razze bovine che per natura non hanno le corna. Ne è un esempio la razza Galloway.



La mucca come animale da sella

Alcune volte la mucca può diventare anche un cavallo, ad esempio quando al contadino viene in mente di uscire a cavallo con la propria mucca. E' un maltrattamento per gli animali? Certo che no, con la struttura del loro corpo e la loro costituzione le mucche sono ben in grado di portare a cavallo delle persone. Chi volesse provarci trova le rispettive informazioni in internet, alcune aziende agricole offrono giri in groppa ad una mucca. Non occorre alcuna esperienza, tanto meno una sella. Il tutto non apparirà tanto elegante come quando si esce a passeggio a cavallo, ma il divertimento è assicurato!



Corsa delle mucche alla fiera OLMA, il divertimento è assicurato!



Intolleranza al lattosio

Si parla di intolleranza al lattosio quando si soffre di disturbi gastroenterici dopo l'ingestione di questo zucchero. Secondo i dati di swissmilk.ch in Svizzera una persona su sei è intollerante al lattosio. L'intestino tenue delle persone intolleranti al lattosio non è in grado di produrre abbastanza lattasi, l'enzima necessario per digerire il lattosio. Se quest'ultimo raggiunge l'intestino crasso senza essere stato digerito, la persona soffre di dolori allo stomaco, diarrea o nausea. Tuttavia non occorre rinunciare completamente ai latticini. Nel caso del latte vi sono innumerevoli prodotti senza lattosio, lo stesso vale per gli yogurt. Per quanto riguarda il formaggio duro invece non vi è alcun problema, quest'ultimo non contiene lattosio. Mentre il formaggio semi duro e quello molle solitamente sono ben digeribili, come il burro o la panna.

Il famoso formaggio Sbrinz può essere consumato senza problemi anche da coloro che soffrono di un'intolleranza al lattosio.

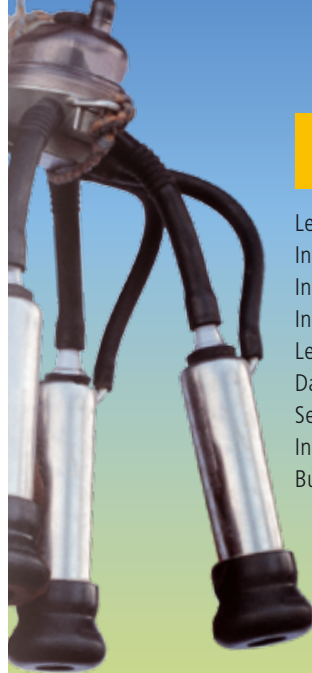


Quando la mucca scoreggia

Le mucche non sono proprio delicate durante la digestione. Una mucca si libera di circa 600 chilogrammi di gas al giorno, scoreggiando o ruttando. Allo stesso tempo viene emesso anche del metano, gas serra responsabile per l'assottigliamento dello strato dell'ozono. Soprattutto in Australia e Nuova Zelanda, dove vivono parecchi capi bovini, la digestione di questi animali rappresenta un problema. Per questa ragione gli agricoltori del luogo dovranno presto pagare una tassa d'emissione. Alcuni ricercatori hanno scoperto, che con un foraggio adeguato le emissioni di metano possono essere ridotte di molto. Non bisogna tuttavia dimenticare, che anche con la tradizionale coltivazione di riso, soprattutto in Asia, vengono emesse grandi quantità di metano.

Le mucche, come in questo caso in Texas, durante la digestione liberano gas ad effetto serra. Con un foraggio adeguato si cerca di contrastare questo problema.





Indice

	Pagine
Le mucche fanno parte dell'immagine della Svizzera	2
In visita presso Dominique Savary	4
In visita presso la Famiglia Beglinger	6
In visita da Regine e Andreas Bösigler	8
Le une danno molto latte, le altre sono buone mamme	10
Dal vitello alla fornitrice di latte	12
Semplici ricette a base di latticini e carne	14
In visita presso EMMI Ostermundigen (BE)	16
Buono a sapersi	18

Impressum

Editore: LID Servizio d'informazione agricola, Berna
 Concezione e testo: Barbara Romano, Locarno
 Karin Iseli, Thunstetten

Traduzione: Walter Rosselli

Grafica: atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg

Foto: Rahel Beglinger, Gaby Grau, Esther Hottiger, Elisabeth Imfeld,
 René Marbach, Pascal Mauroux, Alessandra Meniconzi, Björn Quarfordt,
 Janosch Szabo, Emmi, GVS, LID, OLMA, Swissmilk

Il presente opuscolo è ottenibile gratuitamente presso:
 UCT Unione Contadini Ticinesi, Via Gorelle 7, 6592 S. Antonino
 Tel: 091 851 90 90, fax 091 851 90 98

e-mail: segretariato@agricitino.ch

oppure

LID Servizio d'informazione agricola, Weststrasse 10, 3000 Berna 6

Tel. 031 359 59 77, fax 031 359 59 79

e-mail: info@lid.ch, Internet: LID.CH

Fonti

www.agricoltura.ch
www.lid.ch
www.swissmilk.ch
www.vaccamadre.ch

Ottobre 2016 – 10 000

