

Elevage Vallée d'Aoste n. 82

NOTIZIARIO DI INFORMAZIONE ZOOTECNICA

dell'Associazione Regionale Allevatori Valdostani

secondo semestre 2023

Spedizione in a. p. art. 2 comma/c legge 662/96 aut. n. 47/02 - filiale di Aosta





una finestra, mille possibilità

Serramenti Frama
creati in Valle d'Aosta
per il clima valdostano

SERRAMENTI
FRAMA
A MISURA DEL TUO MONDO

www.framaserramenti.it

AOSTA Via Garin 1 - Tel. 0165.361256

CHARVENSOD Plan Felinaz, 21 - Tel. 0165.361255

VERRES Via Circonvallazione, 27 - Tel. 0125.920647

Sommario

Editorial	5
Gli auguri di Renzo Testolin	7
Gli auguri di Marco Carrel	9
Carne sintetica... Ops, coltivata	11
Perché la carne (valdostana) è meglio	12
Ricetta: la Carbonada	15
Latte: l'alimento tutto da scoprire	17
Il siero fresco di latte, una risorsa per l'alimentazione del vitellone valdostano	18
I tori valdostani	21
Alpages Ouverts: alla scoperta della vita d'alpeggio	33
Mercato concorso delle manze di razza valdostana	40
XXI° Concorso Regionale caprini e ovini razze autoctone	42
Fontina, tre volte DOP	44
L'Association Régionale Amis des Batailles de Reines presenta la sede di proprietà	47

AVVISO

Impianti di mungitura : controllo annuale

Continua ad essere attivo il servizio di controllo annuale degli impianti di mungitura che l'AREV svolge gratuitamente ai propri soci tramite collaboratori qualificati.

Il controllo degli impianti rientra nel campo delle attività istituzionali svolte dalle associazioni degli allevatori ed il giustificativo della verifica viene richiesto dagli organi ufficiali di controllo in quanto strumento importante per garantire la qualità e la salubrità del latte prodotto e l'efficienza degli impianti.

Invitiamo quindi tutti gli allevatori che mungono con l'ausilio di impianti meccanici a prenotare la visita annuale contattando i tecnici ai seguenti recapiti :

Marcel Porliod 349 7018505

Denis Vercellin 366 2803858

Vallée d'Aoste Elevage Registrazione
Tribunale di Aosta n. 7/02 del 5/04/2002
Comune di Aosta Località Borgnalle, 10/L
Direttore responsabile: Luca Mercanti
Stampa: ITS Sarnub,
via Abate Bertone, 14 - Cavaglià (BI)



INSTITUT AGRICOLE RÉGIONAL

TYPICALP

AUMENTARE LA COMPETITIVITÀ
DELLE MICRO-PICCOLE E MEDIE IMPRESE
ATTIVE NELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA



Il progetto TYPICALP, finanziato dal programma di cooperazione transfrontaliera INTERREG IT-CH, ha contribuito alla valorizzazione e diversificazione dei prodotti lattiero-caseari, all'innovazione di processo e al miglioramento della tecnologia applicata alle filiere, offrendo nuove opportunità di business.

Nel corso del progetto, l'Institut Agricole Régional, in collaborazione con HES-SO (CH), ha fornito sostegno tecnologico alle aziende ed agli alpeggi per la gestione della produzione lattiero-casearia. Si è controllata la qualità del latte crudo di caldaia attraverso analisi chimiche e microbiologiche, in collaborazione con RAVA, lavorando anche sull'identificazione predittiva delle infezioni intramammarie per un uso più attento degli antibiotici.

Nell'ambito della valorizzazione ed innovazione di prodotto, è stato caratterizzato il latte di vacche di razza valdostana, in cui sono stati evidenziati elevati quantitativi di beta caseina A2, correlata ad una maggiore digeribilità del latte. È stata realizzata la Typicalp Power Drink, una bevanda funzionale a base di siero della colatura di YoAlp® (latte fermentato con batteri lattici autoctoni) e succo di mele della Valle d'Aosta, e sono stati sviluppati diversi prodotti in collaborazione con aziende locali, al fine di diversificare la produzione e aumentare la loro competitività sul mercato.

Riguardo all'innovazione di processo, è stato realizzato un laboratorio costituito da due unità mobili, all'interno di container: una per la lavorazione del latte crudo e una per le trasformazioni del latte pastorizzato, all'interno della quale è incluso un prototipo per l'omogeneizzazione e la deodorazione del latte. Grazie al contributo di LINKS Foundation, è stato messo a punto un sistema informatico di logistica distributiva, che favorisce l'incontro tra domanda e offerta, ottimizzando le spedizioni e il trasporto. È stato anche creato un sistema innovativo di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti lattiero-caseari, mediante l'applicazione della tecnologia green blockchain, che consente di certificare l'intero processo produttivo e di raccontare la storia del prodotto al consumatore finale.

In fine, la realizzazione di percorsi partecipativi, formativi, di assistenza tecnica e tutoraggio, organizzati dalla Chambre Valdôtaine, è stata fondamentale per offrire alle aziende nuove opportunità di business e di promozione, assicurando maggior visibilità alle imprese anche grazie al nuovo sito web www.madeinvda.it.



Editorial

par le Président Omar Tonino



Un altro anno sta per finire e ogni fine anno è sempre periodo di bilanci. Spetta anche a me farne, per quello che concerne l'associazione. Cercherò di farlo senza cadere però nella retorica che non mi è mai piaciuta.

Arriviamo da una stagione estiva sicuramente migliore di quella passata, anche perché il 2022 è stato un anno "orribilis".

La recente premiazione delle fontine d'alpeggio "Moudon d'or" ha palesato come una stagione più rientrante nei canoni di normalità, ha dato delle produzioni eccellenti ma dove si coglievano bene le diversità tra i vari alpeggi, rendendo ogni fontina un "unicum".

Adesso sembra essere arrivato l'inverno. Per noi che facciamo un lavoro fortemente legato al clima è troppo importante che ci siano stagioni il più regolari possibili.

Con l'autunno erano riprese le fiere, momento d'incontro e di scambi commerciali. Il clima era un po' più euforico di dodici mesi prima. Anche i dati, seppur ancora parziali, ci dicono che il calo degli animali quest'anno sarà più ridotto.

È ripresa anche la commercializzazione dei vitelli; servizio molto importante anche se qui l'enfasi è poca. Non bisogna neanche farsi illusioni, le prospettive non sono rosee. Tutta la carne che esce dalla Valle d'Aosta in maniera anonima deve sottostare alle regole del mercato globale. Il marchio della carne valdostana serve per uscire da questi schemi per fornire al consumatore più attento un prodotto che tutela territorio e sostenibilità.

L'anno nuovo dovrebbe portare anche qualche certezza in più sul nuovo piano di sviluppo rurale. Al momento attuale per quello che riguarda la parte di competenza regionale il quadro comincia ad essere un po' più chiaro, non così invece per il primo pilastro.

Tutte le volte che esce una nuova programmazione si accumulano ritardi e incertezze.

Facile capire che questo non aiuta investimenti e ammodernamenti aziendali. La comunità europea si pone degli obiettivi, e su quelli è chiara, poi però gli strumenti per porli in essere sono sempre un po' ferruginosi. Qui in valle invece, al di là di dichiarazioni sempre molto di vicinanza al settore, fatico un po' a vedere un quadro unitario di quella che è la prospettiva di sviluppo o almeno di conservazione del settore.

La definirei proprio incerta questa fase. Troppi gli elementi, dal clima alla gestione dei predatori e degli ungulati, alla PAC, alla ricerca del personale, al benessere di vita dell'allevatore per attrarre forze nuove e innovative nel settore.

Dobbiamo però essere consapevoli del ruolo nella società valdostana, di cui andare fieri. Ruolo che con il giusto riconoscimento ci dia più sicurezza e coraggio nell'affrontare le nuove sfide e opportunità che anche noi dobbiamo saper cogliere.

Buone feste a tutti!





CONFIDI AGRICOLTORI VALLE D'AOSTA



**Dal 1981 a sostegno del mondo agricolo
per l'accesso al credito bancario
e consulenza finanziaria**



Convenzionato con:

- BANCA DI CREDITO
COOPERATIVO VALDOSTANA
- BANCA POPOLARE DI SONDRIO
- FINAOSTA
- INTESA SANPAOLO



SEDE: regione Borgnalle, 10/L (2° piano) - Aosta
tel. 0165 31614 - info@confidiagricoltori.com
www.confidiagricoltori.com

ORARIO UFFICIO: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle ore 12.30

Informazioni anche presso gli uffici di zona
dell'Associazione Agricoltori della Valle d'Aosta di Verrès e Châtillon.

Gli auguri di Renzo Testolin

Presidente della
Regione autonoma
Valle d'Aosta

Sono diverse le ragioni che conferiscono al nostro allevamento un'importanza determinante, non soltanto per l'economia regionale, ma altresì per lo sviluppo di tutta la nostra comunità. Una riflessione questa che nasce anche dai sempre più pressanti cambiamenti climatici che sono correlati, in maniera stretta, con il territorio e chi lo vive e lo lavora. Come voi allevatori.

È quindi quanto mai importante il vostro ruolo di "prime sentinelle" della situazione e delle eventuali problematiche delle nostre terre di montagna. A voi chiediamo aiuto per la tutela del nostro patrimonio ambientale e culturale, con la consapevolezza che siete proprio voi allevatori e voi agricoltori a contribuire alla conservazione del paesaggio, alla gestione sostenibile delle risorse naturali, così come al mantenimento delle nostre tradizioni culturali.

Guardando al futuro, con una matura consapevolezza di quanto sta accadendo a livello climatico e ambientale, ritengo sia essenziale promuovere pratiche agricole sostenibili, adattandole al particolare momento e favorendo la diversificazione economica nelle comunità.

Il Governo regionale ha quindi provveduto quest'anno a concretizzare questo impegno con due importanti interventi amministrativi volti a dare aiuti concreti a Consorzi di miglioramento fondiario e Consorzerie, per dar modo di realizzare interventi di manutenzione straordinaria urgente per la salvaguardia delle infrastrutture rurali ed irrigue e lo farà ancora nel nuovo anno anche con la revisione della legge regionale di settore.



Per portare avanti azioni fondamentali per il mantenimento delle colture dei nostri campi e dei nostri pascoli così come dello sviluppo dei nostri animali, possiamo contare sul contributo dell'Europa. Nella programmazione 2023/2027, per il tramite del nuovo Complemento regionale per lo Sviluppo rurale, possiamo contare su 92 milioni di euro che arrivano dall'Europa. Un'Europa di cui siamo e vogliamo essere fieri protagonisti e devono con i nostri prodotti che possono anche svolgere un ruolo chiave nel sostenere il settore dell'allevamento.

Guardiamo quindi insieme al domani della nostra splendida regione.

A tutti voi e alle vostre famiglie, ringraziandovi per il vostro impegno, per l'amore che ogni giorno regalate alla nostra terra, porgo i migliori auguri per un sereno 2024.



MODON D'OR FONTINA^{DOP}

I VINCITORI DEL CONCORSO 2023

CHATELAIR S. S. AGRICOLA

Alpeggio La Rossa - Doues
fascera 446

Stagionatore:

Cooperativa Produttori Latte e Fontina Soc. Coop.

DALBARD FABIO

Alpeggio Chamolé - Charvensod
fascera 116

Stagionatore:

Brédy Ugo ingrosso formaggi

LA BORETTAZ DI VIÉRIN GABRIELE E BISSON FABRIZIO S.S.

Alpeggio La Pierre - Aymavilles
fascera 34

Stagionatore:

La Borettaz s.s.

LA VIGNETTAZ DI CHABLOZ FULVIO & C S.S.

Alpeggio Plan de l'Eyve - Gressan
fascera 119

Stagionatore:

Cooperativa Produttori Latte e Fontina Soc. Coop.

SOC. AGR. FRÈRES DIEMOZ S.S.

Alpeggio La Baou - Saint-Rhémy-en-Bosses
fascera 35

Stagionatore:

Soc. Agr. Frères Diemoz

Gli auguri di Marco Carrel

Assessore all'Agricoltura e risorse naturali

Chers amis éleveurs,
faire un bilan conclusif de l'année représente toujours un important moment de réflexion et d'analyse, qui permet de comprendre quelles stratégies adopter et comment mieux planifier les actions à venir. Je voudrais, donc, partager avec vous le travail effectué et les résultats obtenus.

Dal punto di vista climatico, l'anno 2023 è si è rivelato meno drammatico del previsto per la nostra agricoltura anche se voi, allevatori e agricoltori, percepite quotidianamente gli effetti del cambiamento climatico e dovete mettere in atto strategie di adattamento che indubbiamente richiedono impegno e fatica. In questo senso l'Assessorato ha cercato di essere sempre presente e attento alle problematiche di voi allevatori, rispondendo tempestivamente ai vostri bisogni e sostenendo la vostra attività attraverso diversi finanziamenti, come, ad esempio, il sostegno per le aziende con alpeggio, quantificato in circa 1,7 milioni di euro, voluto per equilibrare le misure del nuovo CSR.

Proprio a questo proposito, abbiamo voluto condividere con voi, nel corso delle serate di presentazione del nuovo Complemento di Sviluppo rurale, quella che sarà la gestione dei fondi europei a sostegno del settore agricolo e del settore forestale per i prossimi anni, illustrando i 27 interventi previsti.

Nel corso di tutto l'anno, abbiamo lavorato, anche a fianco dell'AreV, per intensificare la promozione dei prodotti tipici, anche attraverso la realizzazione di un opuscolo informativo trilingue riassuntivo delle numerose manifestazioni collegate al mondo rurale e alle sue produzioni di eccellenza, Agricolt. La collaborazione con



gli attori del territorio ha permesso l'organizzazione e il consolidamento di diversi appuntamenti promozionali, finalizzati alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici, in particolare della Fontina DOP, frutto del vostro lavoro paziente, costante, ma sempre appassionato.

Le sfide e i progetti che ci attendo per l'anno venturo sono tante e rinnovo il desiderio di proficua collaborazione con l'AREV, con il suo presidente Omar Tonino e il suo direttore Edi Henriet. La nostra volontà è quella di portare avanti azioni concrete e programmatiche che abbiano al centro la promozione e la valorizzazione dei prodotti valdostani, la tutela del nostro territorio e la risposta alle problematiche dei nostri utenti.

A tutti voi, rivolgo i miei migliori auguri per un felice Natale e un anno sereno e ricco di soddisfazioni!
Joyeux Noel et bonne année !

Bon tsalende e bon an !





PEUGEOT

NUOVO E-2008

100% ELETTRICO



ALLURE È CARATTERE

Fino a 576 Km di autonomia
nel ciclo urbano in modalità 100% elettrica

PEUGEOT TotalEnergies GAMMA PEUGEOT NUOVO E-2008: Consumo di energia elettrica gamma Nuovo e-2008 (kWh/100km): 14,1 - 15,7; emissioni CO₂ (g/km): 0

Valori omologati in base al ciclo misto WLTP, in base al quale i nuovi veicoli sono omologati, dal 1° settembre 2018, aggiornati al 31/07/2023, e indicati sono a scopo comparativo. I valori effettivi di consumo di energia elettrica possono essere diversi e possono variare a seconda delle condizioni di utilizzo e di vari fattori quali: opzionali, frequenza della ricarica elettrica per i percorsi percorsi, temperatura, stile di guida, velocità, peso totale, utilizzo di determinati equipaggiamenti (aria condizionata, riscaldamento, radio, navigazione, luci ecc.), tipo di pneumatici, condizioni stradali, condizioni climatiche esterne ecc. Autonomia in modalità elettrica gamma e-2008: 406 Km. Valore omologato in base al ciclo misto WLTP, aggiornato al 31/07/2023, e indicato a fini comparativi. Immagini illustrative; caratteristiche/colori possono differire da quanto rappresentato. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

IDEAL CAR

Sede e Show Room Località Lillaz, 6 - QUART (AO)

Tel. 0165 765.991 - www.idealcar.peugeot.it - idealcarpeugeot@yahoo.it

Carne sintetica... Ops, coltivata



Il dibattito è ancora apertissimo: è meglio o peggio?

Sulla carne da laboratorio il mondo resta diviso, così come la comunità scientifica. Ci sono molti pro e contro, partendo dal prezzo (esorbitante) fino ai reali benefici per l'ambiente (parrebbe scarsissimi). Di recente alcuni grandi chef italiani si sono detti dispiaciuti per il "no" alla carne coltivata in laboratorio: loro sono nati per sperimentare. Non sappiamo quello che succederà, ma sappiamo quello che è: siamo perlopiù carnivori da sempre e la sicurezza alimentare e la qualità è garantita se c'è una filiera corta e super controllata. A pochi intenditori... Abbiamo sentito dire di tutto sulla cosiddetta carne sintetica, dopo che il Consiglio dei Ministri la scorsa primavera aveva approvato lo

stop alla produzione e commercializzazione di alimenti e mangimi sintetici in Italia. Stop confermato tra l'altro di recente in Parlamento con votazione a maggioranza e parapiglia all'esterno. L'Italia la vieta, ma l'Europa potrebbe intervenire. Staremo a vedere. Senza entrare nel merito delle polemiche politiche, proviamo a capire meglio come si ottiene la "carne artificiale", quali sono i suoi possibili benefici, quali le pecche e gli elementi di rapporto con i consumatori.

La coltivazione

La coltivazione di carne in vitro muove da un insieme di tecnologie sfruttate da anni nell'ingegneria tissutale, il ramo della medicina che si occupa di rigenerare e riparare i tessuti. Come spiega

alla rivista Focus, Hanna Tuomisto, professore associato di Sistemi alimentari all'Università di Helsinki (Finlandia), «la produzione di carne coltivata in laboratorio inizia estraendo cellule staminali dai muscoli di animali adulti viventi o cellule staminali pluripotenti da embrioni animali». Un'operazione che si può tentare con qualunque specie ma che per ora è stata sperimentata con bovini, maiali, tacchini, polli, anatre e pesci. Le staminali estratte sono trasferite in un bioreattore (cioè un dispositivo che riproduce le condizioni ottimali di temperatura, aerazione e flusso di nutrienti per le colture cellulari, replicando quelle naturalmente presenti nel corpo degli animali, ndr) dove vengono fatte proliferare fino a raggiungere la concentrazione desiderata e differenziare in cellule muscolari. Dopo la differenziazione le cellule iniziano a formare minuscole fibre dette miotubi, le unità base delle fibre muscolari, che continuano a crescere in tessuto muscolo scheletrico se si forniscono le giuste condizioni. La struttura del prodotto carne dipende dalla durata e dalle condizioni di questo processo produttivo». Per ottenere carne edibile, oltre a un ambiente adeguato servono due elementi di supporto: un siero che aiuti le cellule a moltiplicarsi e differenziarsi e una superficie - una sorta di impalcatura, scaffold in inglese - sulla quale far orientare la crescita delle cellule e dar loro una struttura tridimensionale. Il mezzo di coltura ideale deve fornire nutrienti, ormoni e fattori di crescita, cioè proteine cruciali per stimolare la crescita e la proliferazione cellulare. Quello che funziona meglio contiene siero fetale bovino, ricavato dal sangue



PREMIO COME MIGLIORE CONCESSIONARIO 2022

Centro della Sicurezza S.N.C.
di Timpano Rosario e Bobba Simon

Tecnologie per la tua sicurezza

AOSTA
centrodelasicurezza.it
0165 34904



PER LA TUA ABITAZIONE E PER LA TUA ATTIVITA'
SCEGLI UN PARTNER PROFESSIONISTA ED AFFIDABILE
SARÀ SEMPRE IN GRADO DI COSIGLIARTI E SEGUirti NELLA TUA SCELTA

Non perdere il treno...
VIA VITTIME LAVORATORI DEL COL DU MONT 52/C EDIFICIO H2
SEMPRE ALLA PEPINIERE DI AOSTA, DI FRONTE A PERINO MARMÌ

ANTINTRUSIONE | ANTINCENDIO | VIDEOSORVEGLIANZA | RETI DATI-FONIA | DOMOTICA | CASSEFORTI | NOLEGGIO OPERATIVO

raccolto dal feto di bovine gravide durante il processo di macellazione - una condizione evidentemente non accettabile per vegetariani e vegani.

Pro e contro: ne vale la pena?

Il primo hamburger di carne sintetica mostrato in una conferenza stampa a Londra, nel 2013, sarebbe risultato indigesto ai più: produrlo era costato 330.000 sterline (circa 375.000 euro). In 10 anni i costi si sono molto ridimensionati diventando, seppur proibitivi, almeno pronunciabili. A marzo 2021, un'analisi dell'ente no-profit Good Food Institute (GFI) ha stabilito che

superando una serie di ostacoli tecnici ed economici si potrebbe abbassare il prezzo di produzione della carne sintetica di 4mila volte in una manciata di anni, passando dai 10.000 dollari (9.200 euro) per poco meno di mezzo chilo attuale a 2,50 dollari (2,30 euro) per la stessa quantità nel 2030. Le colture di cellule avrebbero un impatto decisamente minore sul consumo di suolo e molto meno inquinamento di suolo diretto, anche se desta preoccupazione il probabile inquinamento derivante dallo smaltimento del siero animale usato per la produzione in vitro. Ma coltivare cellule richiede nutrienti, e dunque campi da coltivare per estrarre

queste sostanze. Ne vale la pena? Come scrive Tuomisto, «i benefici ambientali generali della produzione di carne coltivata dipendono anche da come verrebbero utilizzati i terreni da pascolo liberati dalla produzione di animali da carne. Per esempio, se i pascoli permanenti fossero convertiti in colture agricole intensive, l'impatto netto sui cambiamenti climatici sarebbe persino negativo, perché i pascoli permanenti catturano grandi quantità di carbonio nel suolo e la loro conversione rilascerebbe importanti quantità di carbonio in atmosfera».

Perché la carne (valdostana) è meglio



La carne valdostana è un alimento sano, naturale e ricco di elementi nutritivi prodotta rispettando l'ecosistema della montagna. La carne valdostana è pregiata perché viene da animali rispettati. Una mucca felice dà carne più sana e ricca di principi nutritivi. La carne valdostana proviene da bovini allevati con metodi che rispettano l'ecosistema. Sceglierla vuol dire tutelare l'ambiente. La carne valdostana è ricca di proteine nobili che aiutano la crescita. Nelle mense scolastiche si insegna

anche la cultura dell'alimentazione.

Carne bovina

In Valle d'Aosta, l'Arev ha sviluppato una filiera certificata e controllata sulla produzione di carne valdostana destinata alla vendita al consumatore finale o alla ristorazione. Una corretta crescita degli animali secondo i loro fabbisogni nutrizionali attraverso un'alimentazione naturale in grado di garantire un sistema di allevamento sostenibile che rispetta l'ambiente

e la natura che ci circonda.

La frollatura: cos'è e a che cosa serve

La frollatura è un periodo di tempo variabile durante il quale la carne deve riposare in condizioni opportune di temperatura ed umidità per acquisire morbidezza e sviluppare sapori e profumi tipici. Questo perché, appena subito dopo l'abbattimento dell'animale, il muscolo va incontro naturalmente ad irrigidimento a causa di cambiamenti biochimici e fisici, che rendono la carne non ancora edibile perché troppo dura. Per questo motivo il muscolo necessita di un tempo di 'maturazione' per trasformarsi in carne edibile, sufficientemente tenera e appetitosa. In questo periodo di riposo e stagionatura in ambiente controllato, avvengono spontaneamente dei processi chimico-fisici naturali in cui si modifica la struttura del muscolo conferendogli le caratteristiche tipiche della carne. Per fare in modo che ciò avvenga in sicurezza e per evitare l'essiccamento e lo sviluppo di microrganismi, è fondamentale tenere la carne in condizioni di temperatura e umidità controllata con areazione adatta e costante. La bassa temperatura, l'alta umidità ed una corretta areazione sono condizioni indispensabili per un processo controllato che trasformi gradualmente il muscolo in carne.

Etichettatura delle carni

La carne valdostana ha origine da una filiera certificata che garantisce che gli animali siano iscritti al Libro Ge-

neologico della Razza Valdostana o figli di almeno un genitore iscritto, selezionati nelle aziende registrate all'anagrafe regionale del bestiame e delle aziende di allevamento della nostra regione. Queste componenti garantiscono l'originalità del prodotto proveniente esclusivamente da allevamenti qualificati e selezionati.

L'etichettatura volontaria della carne valdostana deve quindi essere l'occasione di far convergere gli sforzi di tutti gli attori della filiera carne verso la produzione, promozione e vendita di un prodotto particolare che ha delle peculiarità proprie e che potrà offrire garanzie di originalità al consumatore. Gli operatori, che aderiscono volontariamente al disciplinare di etichettatura Arev, sono obbligati ad inserire le seguenti informazioni nelle etichette:

- matricola del soggetto;
- paese dove ha sede il macello e numero di riconoscimento;
- paese in cui è situato il laboratorio di sezionamento e numero di riconoscimento;
- paese di nascita;
- paese di allevamento.

Oltre alle seguenti informazioni facoltative desunte dai documenti del bovino:

- regione di nascita;
- regione/i di allevamento;
- denominazione e località di allevamento;
- denominazione dell'azienda di provenienza;
- età del bovino.

Il disciplinare dell'Arev prevede la possibilità di esporre in etichetta anche le seguenti informazioni:

- la razza;
- periodo di allevamento in alpeggio;
- modalità di frollatura.

Con il sistema di etichettatura delle carni viene dunque garantito al consumatore l'origine degli animali messi in vendita, indicandone le informazioni relative all'allevamento (nome e comune di allevamento) e all'animale (età, categoria, razza).

L'allevamento dei caprini in Valle d'Aosta

L'allevamento dei caprini in Valle d'Aosta è di tipo stallino nel periodo invernale, con l'utilizzo del pascolo aziendale durante la primavera e l'autunno mentre nel periodo estivo nella maggior parte dei casi viene sfruttato il pascolo d'alpeggio. La maggior parte degli allevamenti sono estensivi o semi-intensivi. L'alimentazione degli animali avviene attraverso l'uso di foraggi aziendali, con lo sfruttamento di aree marginali e di un'integrazione alimentare a base di cereali. La produzione di latte è l'attività più importante per gli allevamenti caprini valdostani. Infatti, la capra produce un latte dalle caratteristiche nutrizionali ottimali per l'alimentazione umana. Il latte, da una lato, è ricco in grassi a corta e media catena (più digeribili) e in caseina, dall'altro è povero in lattosio e molto adatto sia per il consumo diretto che per la caseificazione. La produzione di carne, costituisce una buona integrazione al reddito aziendale. Infatti vengono allevati i capretti destinati alla produzione di carne. Gli allevatori garantiscono ai propri animali un'alimentazione "sana" e il più possibile naturale nel pieno rispetto del benessere animale. L'alimentazione infatti segue i fabbisogni fisiologici della naturale crescita degli animali. I capretti nelle prime fasi di vita vengono alimentati con il colostro della madre per poi passare al latte della madre o al latte ricostituito. Lo svezzamento avviene a circa 1 mese di vita (10-12 kg di peso vivo), in seguito vengono utilizzati degli sfarinati (per soddisfare i fabbisogni nutritivi e di crescita dell'animale) per circa 60 giorni di ingrasso e la macellazione avviene a 3 mesi (circa 30 kg di peso vivo). Anche gli animali adulti, al termine della loro carriera produttiva, vengono utilizzati per la produzione di carne ottenendo un'ottima motzetta (coscia o spalla essiccata dopo essere stata messa per un certo periodo in salamoia arricchita con spezie), insaccati di capra e una gustosa carne sotto sale.

TRIPLO PLATINUM

Chardonnay 770



Bevvi responsabilmente

Chardonnay 770

Vitigno internazionale che trova nell'impervia Valle d'Aosta una particolare espressione. Ginestre e ananas al naso, fresco e morbido al palato.

Tre volte consecutive Platinum medal at The Merano Wine Hunter



rosseterroir.it



AGROVAL

Un marchio della società Cap Nord Ovest



CAP NORD OVEST SUPPORTA LE AZIENDE AGRICOLE,
VITIVINICOLE E ZOOTECNICHE PER TUTELARE E VALORIZZARE
LE PRODUZIONI LOCALI E LE TIPICITA' DEL TERRITORIO



**NON
OGM**

Presso il punto vendita di Montjovet puoi trovare:

Prodotti e servizi per l'**agricoltura**;

Prodotti per la **viticoltura**;

Vasta gamma di **mangimi** per bovine da latte e animali da reddito.

Tel. 0166/79503
Visita il sito www.capnordovest.it

Scansiona il QRcode per
trovare tutte le agenzie
CAP NORD OVEST



La Carbonada



Siamo in pieno inverno e cosa c'è di meglio che un buon piatto della tradizione, fumante e profumato? La carbonada è una ricetta tipica della Valle d'Aosta, un piatto molto gustoso a base di carne di manzo aromatizzata e adagiata sulla polenta. Si tratta di un piatto dalla preparazione piuttosto semplice. È tra i piatti più rappresentativi della Valle, al pari della fonduta o delle tegole

Ingredienti per 4 persone

500g di fesa di manzo

300g di cipolla

200g di burro

100g di pancetta di maiale

50g di farina

mezzo litro di vino bianco secco (ma qualcuno preferisce usare il vino rosso)

noce moscata

cannella

pepe

sale

farina

Per preparare la carbonada alla valdostana, mettete a fuoco burro, pancetta e cipolla a fettine. Fate cuocere senza friggere. Aggiungete, nel burro, la carne tagliata a fettine o pezzi molto piccoli. A fuoco vivo, fatela solo divenire bianca (senza friggere) e, nello stesso tempo, condite con sale, pepe, noce moscata, cannella e farina. Aggiungete il vino fino a quando prende bollore e servite subito accanto a polenta fumante. A differenza della ricetta della carne in "civet", la carbonada non prevede marinatura nè cottura lenta.

Il vino consigliato per accompagnarla è il Torrette, a 18 C°.

CENTRO DETERAMBIENTE
LA BUONA SANIFICAZIONE AMBIENTALE *Per un ambiente sano e pulito in tutte le stagioni*

DISINFEZIONE
DISINFESTAZIONE
DERATTIZZAZIONE

www.centrodeterambiente.it AOSTA VIA MONTE GRIVOLA, 19 TEL. 0165 55 48 83 centro.deterambiente@libero.it

Perchè gli Allevatori e i Produttori di alimenti e bevande scelgono



scopri di più



PAVIMENTISICURI®

ANTISCIVOLO PER STALLE E SALE MUNGITURA



A NORMA HACCP PER PRODUZIONE SALUMI E FORMAGGI



ROBUSTI PER CANTINE E LABORATORI



Caratteristiche:

- tempi rapidi di esecuzione
- a norma HACCP
- duraturo
- antiscivolo personalizzabile secondo esigenze specifiche



APS Srl

pavimentisicuri@apsitalia.it

Tel. +39 0143 882349

www.pavimentisicuri.com



APSPAVIMENTISICURI



Latte l'alimento tutto da scoprire

Negli ultimi anni il latte è stato spesso “messo sotto accusa”, demonizzato, considerato un alimento da evitare. E' davvero così?

“Eppure nelle linee guida per una sana e corretta alimentazione non si fa alcun cenno a una limitazione del latte - spiega Flavia Bernini, biologa, nutrizionista - è previsto invece tutti i giorni nell'ordine di due porzioni da 125 grammi, da alternare allo yogurt. Da un punto di vista nutrizionale, il latte ha le stesse proprietà dello yogurt, che per contro, viene generalmente considerato un alimento sano, quasi terapeutico”.

“Bere latte da adulti è innaturale” dicono i detrattori: siamo gli unici animali che lo fanno. E' vero: dallo svezzamento in poi, gli esseri umani perdono gradualmente la capacità di produrre la lattasi, l'enzima adibito a digerisce il lattosio. In molti adulti la lattasi scompare del tutto fino a sviluppare fastidiosi sintomi. Tuttavia se percorriamo le tappe dell'evoluzione umana, scopriamo che con l'avvento dell'allevamento e la conseguente produzione di latte e latticini, l'uomo ha acquisito una maggior capacità di produrre sempre più lattasi, tanto che in popolazioni, come quelle scandinave, in cui i latticini sono ampiamente presenti, la percentuale di soggetti intolleranti al lattosio è molto bassa. Digerire il latte è una capacità acquisita durante l'evoluzione in modo del tutto naturale, un segno di adattabilità e miglioramento della specie.

“Il latte non è un alimento da temere, ma tutto da riscoprire. Ricco di vitamine del gruppo E e B, di sali minerali come zinco, fosforo e potassio, risulta utilissimo durante la crescita per l'alta bio-disponibilità del calcio e il suo contenuto in proteine a altissimo valore biologico”, conclude la biologa. Il latte è spesso considerato come un alimento puramente “da colazione”, ma c'è anche chi lo utilizza la sera, prima di andare a dormire. Luogo comune vuole, infatti, che il latte sia utile per alleviare l'insonnia e aiutare a dormire, ma quanto c'è di vero in questa affermazione? E' vera al 50 per cento. Non possiamo effettivamente dire che una tazza di latte alla sera risolva i problemi dell'insonnia, ma non fa male e potrebbe avere un effetto positivo sul riposo, sia per la sua composizione sia per un fattore psicologico.

Cosa avviene nel nostro corpo quando assumiamo il latte di sera?

Nelle ore serali e soprattutto notturne la serotonina, il cosiddetto ‘ormone della felicità’, viene convertita in melatonina, un ormone molto importante nella regolazione del ritmo sonno-veglia. Perché questa conversione avvenga deve esserci una ‘base’ per costruire questi trasmettitori, ovvero il triptofano, un amminoacido precursore della serotonina che si trova in vari alimenti, soprattutto quelli proteici, tra cui appunto il

latte. Consumare alimenti ricchi di triptofano può quindi aiutare. Inoltre, il latte contiene calcio, che può avere una blanda azione calmante, e le casomorfine, delle sostanze che si formano con la digestione della caseina - la proteina contenuta nel latte - e a loro volta hanno un effetto calmante, seppur blando. Ovviamente non c'è un effetto diretto, anche perché ci sono tanti altri cibi che contengono triptofano.

Idea di comfort food

Bere qualcosa di caldo distende a livello digestivo, e poi dà quell'idea di ‘comfort food’, di cibo che coccola. Inoltre il latte rimanda all'infanzia, al rapporto materno, a sentimenti positivi che distendono e riducono l'ansia, quindi indirettamente favoriscono il riposo notturno. Certo, da qui a dire che il latte è un alimento magico per dormire ce ne passa: la cosa è stata un po' ingigantita, anche se ci sono delle componenti benefiche. Diciamo che male non fa, ma sono tutti effetti da prendere con le pinze. In conclusione, il latte andrebbe comunque assunto almeno un'ora prima di andare a dormire. Chiaramente se una persona soffre di reflusso non dovrebbe berlo, ma se non ha problemi di stomaco invece un bicchiere di latte non dovrebbe creare problemi. Bisogna ovviamente fare attenzione a non alzare troppo la quantità di calorie giornaliere e scegliere latte di qualità: in Valle d'Aosta ne abbiamo di ottimo!





Il siero fresco di latte

una risorsa per l'alimentazione del vitellone valdostano

Giulio Boetto¹, Paolo Cornale¹,
Antonio Mimosi¹,
Mathieu Gerbelle²

¹Unità di Produzioni Animali,
Dipartimento di Scienze
Agrarie, Forestali e Alimentari,
Università degli Studi di Torino

²Institut Agricole Régional, Aosta

L'allevamento bovino in Valle d'Aosta, come nella maggior parte delle zone di montagna, è caratterizzato prevalentemente da aziende di piccola e media dimensione a conduzione familiare. In particolare, il settore

dell'allevamento bovino valdostano conta 900 aziende zootecniche che allevano circa 33.000 capi appartenenti alle razze Valdostane a duplice attitudine (latte e carne) con una consistenza media aziendale di 32 animali, di cui la metà sono rappresentati da bovine in lattazione.

La variazione dell'orientamento produttivo, in passato improntato quasi esclusivamente verso prodotti lattiero-caseari, ha determinato una costante perdita di valore sul mercato della carne locale. Va ricordato che per cercare di invertire questa tendenza l'Association Régionale Éleveurs Valdôtains (AREV) un po' di anni fa oltre a creare un Centro sperimentale per l'allevamento e la valorizzazione della

carne del vitello valdostano, ha definito e fatto approvare dal ministero un disciplinare di etichettatura della carne Valdostana, che garantisce l'origine del prodotto e, più recentemente, ha realizzato i progetti EAT Biodiversity e Resi-Alp, finanziati dal Programma Interreg Italia-Svizzera, con l'intento di favorire la promozione presso il consumatore della qualità delle carni derivanti dalle razze autoctone valdostane alimentate in modo tradizionale, in una logica di filiera corta: dall'allevatore al consumatore.

In tale contesto, per cercare di rendere ancora più sostenibile l'allevamento del bovino valdostano e, in particolare quello da carne,

nel 2021 è stata avviata una sperimentazione da parte dell'Unità di Produzioni Animali del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino presso l'Institut Agricole Régional (IAR) di Aosta sull'utilizzo, nell'alimentazione di vitelloni autoctoni, di siero fresco di latte, sottoprodotto ricco di nutrienti (zuccheri e proteine) che deriva dalla trasformazione del latte in formaggio e molto presente in Valle. Invero, come noto, molti allevamenti bovini valdostani lavorano direttamente il latte in azienda per la produzione della Fontina DOP, processo da cui residuano elevate quantità di siero che, se non riutilizzate, devono essere smaltite come rifiuto speciale. A livello nazionale, dalla trasfor-

mazione casearia si ottengono ogni anno circa 9 milioni di tonnellate di siero di cui se ne utilizzano soltanto 5 milioni. La prova di alimentazione è stata svolta presso l'azienda di Montfleuray (Aosta) tra dicembre 2021 e aprile 2023. La struttura dispone di due stalle, una a stabulazione fissa e una a stabulazione libera, e di un caseificio in cui vengono prodotte la Fontina DOP e tome di diversi tipi. Sono stati scelti 13 maschi di razza Valdostana Pezzata Rossa (VPR) allevati in un unico box con accesso ad un paddock esterno, alimentati con fieno, mangime complementare (MC) e siero fresco di latte (SL). In particolare, è stata messa a punto una dieta per il finissaggio degli animali che, per questa razza a duplice attitudine, corrisponde al

periodo che va dai 12 ai 15 mesi di età, ossia agli ultimi 4 mesi prima della macellazione, che avviene ad un peso di circa 450 kg. Per soddisfare i fabbisogni nutritivi dei vitelloni, la razione giornaliera utilizzata presso il Centro AREV prevedeva la somministrazione di circa 3 kg di fieno di prato stabile e 5 kg di mangime complementare al 13% di proteina grezza (PG), mentre in quella oggetto dello studio (Tab. 1), la quantità di mangime è stata ridotta a 4 kg perché 1 kg di MC è stato sostituito da circa 20 litri di siero fresco, le cui caratteristiche nutritive sono riportate in Tabella 2. La concentrazione energetica della dieta, espressa in unità foraggere carne, è risultata pari a 0,91 UFC/kg S.S. quella proteica pari al 13,5%.

TABELLA 1 | Razione giornaliera sperimentale somministrata nel periodo del finissaggio (12–15 mesi di età e 350–450 kg di peso vivo)

Alimenti	Ingestione (kg/d)		Concentrazione (/kg s.s.)		Apporti (/d)	
	Tal quale	Sostanza secca	energetica (UFC)	proteica (g)	Energia Netta ¹ (UFC)	Proteina Grezza (g)
Fieno di prato stabile	3	2,64	0,60	120	1,58	317
Siero fresco di latte	20	1,20	1,20	133	1,44	160
MC2 (13% di PG)	4	3,52	1,05	148	3,70	520
Totale	27	7,36			6,72	996

¹1 UFC = 1760 kcal ²MC, mangime complementare

TABELLA 2 | ANALISI CHIMICA DEL SIERO DI LATTE VACCINO (valori medi)

Parametri	Valori (%)
Sostanza secca	5-7
Proteina Grezza	0,6-1,0
Lattosio	4,2-4,8
Grassi	0,03-0,07
Ceneri	0,5-0,8
Energia netta(UFC/kg)	0,06-0,08



Dall'analisi dei dati compositivi è emerso che i tenori proteici ed energetici del mangime e del siero, espressi sulla sostanza secca, risultavano sostanzialmente uguali tra loro e, rispettivamente, pari a circa 13,0% e 1,1

UFC/kg; quindi, le due razioni erano isoproteiche ed isoenergetiche. Durante la prova sono stati presi in considerazione i pesi alla nascita e alle età di 5, 7, 9, 11 e 15 mesi per poter calcolare l'incremento medio giornaliero (IMG)

nelle diverse fasi di allevamento e l'accrescimento totale per ciclo. Sono state anche effettuate delle valutazioni di carattere economico sulla sostituzione di parte del mangime utilizzato nella dieta dei vitelloni col siero.

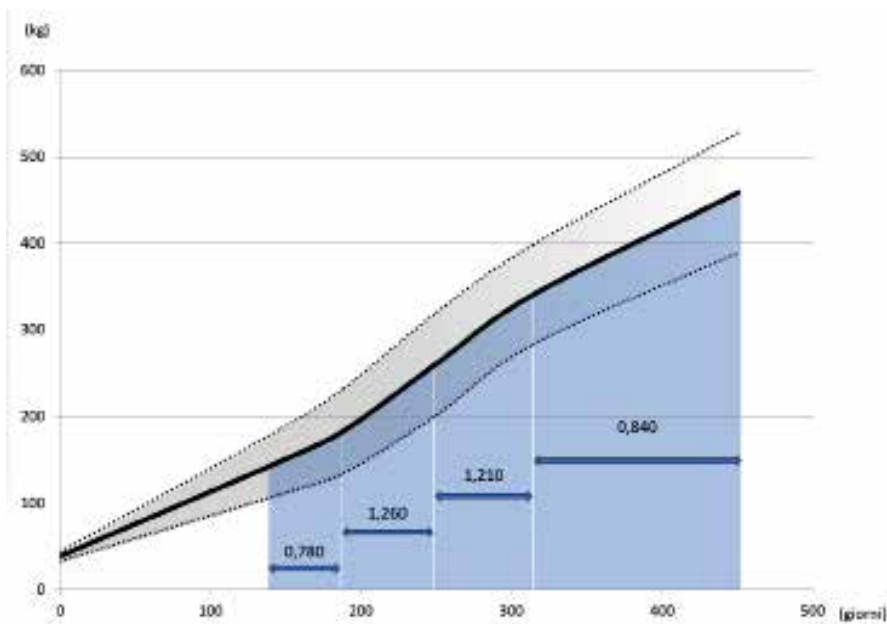


Figura 1

Curva di crescita media (con intervallo di confidenza) e incrementi ponderali giornalieri nelle diverse fasi di accrescimento dei vitelloni alimentati col siero fresco di latte.

Nella fase post-mortem sono anche state calcolate le rese alla macellazione, sia in quantità sia in percentuale. I risultati ottenuti in questa prova sono stati comparati con i dati dei vitelloni di razza VPR allevati presso il Centro di sperimentazione AREV alimentati con una razione basata sull'utilizzo di foraggi e concentrati che, come già detto in precedenza, era paragonabile a quella utilizzata in questo lavoro.

Dal confronto dei risultati (Fig. 3) è emerso che la sostituzione di 1 kg/d di mangime nella dieta dei vitelloni valdostani con siero fresco di latte (circa 20 l/capo/d) non ha inciso negativamente sulle performance produttive degli animali. Premesso che le differenze osservate non erano statisticamente significative, gli accrescimenti medi giornalieri dei vitelloni VPR allevati col siero sono risultati leggermente inferiori, ma ampiamente compensati da una più alta resa alla macellazione.

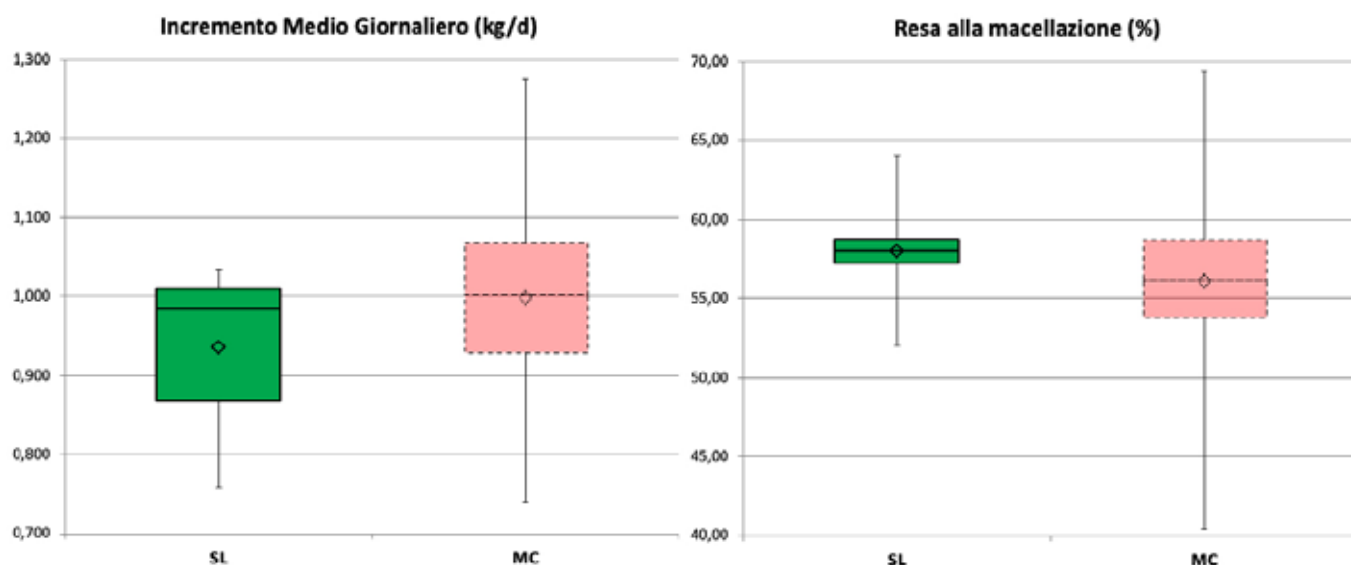


Figura 3

Incremento medio giornaliero e resa alla macellazione dei vitelloni alimentati col siero (SL) e di quelli alimentati con solo mangime complementare (MC)

Inoltre, l'introduzione del siero nella razione degli animali ne ha migliorato notevolmente la sostenibilità economica e ambientale. Infatti, il risparmio sul costo di alimentazione dovuto alla riduzione di circa il 20% del consumo di mangime giornaliero, sommato al maggior ricavo per la resa alla macellazione più elevata, hanno determinato un maggior introito per l'allevatore pari a circa 200 euro per capo

ingrassato. Quanto alla sostenibilità ambientale, la valorizzazione di uno scarto della produzione casearia, che altrimenti dovrebbe essere smaltito come rifiuto speciale, si è sommata alla possibilità di utilizzare un sottoprodotto fresco e a "km zero", determinando una riduzione significativa dell'impatto sull'ambiente di questa tipologia di azienda zootecnica.

In conclusione, emerge dunque come

il siero fresco di latte risulti un interessante alimento zootecnico che può essere proficuamente utilizzato nell'alimentazione del vitellone di razza Valdostana in quanto non modifica in modo significativo gli accrescimenti ponderali ma, anzi, aumenta la quantità di carne venduta e quindi il reddito dell'allevatore.



VPR

Valdostana Pezzata Rossa

VPN- CAST

*Valdostana Pezzata Nera -
Castana*



A.N.A.Bo.Ra.Va.

Associazione Nazionale
Allevatori Bovini Razza Valdostana

I TORI VALDOSTANI

PROGENY-TEST ANNO 2024

11020 GRESSAN (Ao) - Fraz. Favret, 5 - tel. +39 0165 250984
e-mail anaborava@anaborava.it - www.anaborava.it

VPR

Valdostana Pezzata Rossa



MALATRA

IT007990199095
VPR 550
IRCM 117,63
Nato il 18/01/2023
Lo Tolley di Bizel Silvano & C. ss.

Indice Genetico

I.R.C.M. 117,63	Indice Mammella I.M.L. 107,0	Indice Resa Casearia I.R.C. 34,17	Accuratezza 0,357 Kg.latte +429,08 Kg.proteine +10,51 Kg.grasso +14,54 % proteine -0,050 % grasso +0,050	Indice Muscolosità I.M. 103,8
----------------------------------	--	---	---	---

Genealogia

MALATRA - IT007990199095

GENEPIY FN IT007990148370 IRCM 123,88 IML 121,5	ELBA IT007990106380 IRCM 111,38 IML 92,4 I/Kg 3/5397 %gr 3,0 %pr 2,9 Mungitura: 5'10" Portata: 213 kg/min		
DOC FN IT007990102121 IRCM 116,85	USINE IT007000633253 IRCM 130,91 I/KG 7/8020	CIAKI FN IT007990078642 IRCM 102,32	VISPA IT007990020394 IRCM 119,70 I/KG 6/6514

Performance test dati a 11 mesi

Peso	372 kg
Altezza garrese	107 cm
Qualifica	4
Accrescimento giorno	1,34 kg
k-caseina	BB
B-caseina	A2A2
B-lattoglobulina	BB
I.S.E.	123,8

MALIN*

IT007990196651
VPR 551
IRCM 114,23
Nato il 28/12/2022
Lateltin Alfredo

Indice Genetico

I.R.C.M. 114,23	Indice Mammella I.M.L. 102,3	Indice Resa Casearia I.R.C. 28,42	Accuratezza 0,495 Kg.latte +277,21 Kg.proteine +10,45 Kg.grasso +8,73 % proteine +0,050 % grasso +0,030	Indice Muscolosità I.M. 99,3
----------------------------------	--	---	--	--

Genealogia

MALIN - IT007990196651

ILIADE FA IT007990165028 IRCM 119,55 IML 104,0	GRIVOLA IT007990047408 IRCM 108,91 IML 100,6 I/Kg 7/6632 %gr 3,4 %pr 3,3 Mungitura: 8'00" Portata: 175 kg/min		
BOQUETEN FA IT007990045883 IRCM 113,10	HEIDI IT007990081610 IRCM 126,00 I/KG 3/4891	ZAR FA IT007990001331 IRCM 95,24	BOLOGNA IT007000624848 IRCM 93,26 I/KG 2/3453

Performance test dati a 11 mesi

Peso	294 kg
Altezza garrese	102 cm
Qualifica	4
Accrescimento giorno	1,01 kg
k-caseina	AB
B-caseina	A2A2
B-lattoglobulina	AB
I.S.E.	105,4

MAORI*

IT007990197534
VPR 552
IRCM 124,22
Nato il 14/01/2023
Bren S.S. Agricola

Indice Genetico

I.R.C.M. 124,22	Indice Mammella I.M.L. 106,3	Indice Resa Casearia I.R.C. 49,72	Accuratezza 0,487 Kg.latte +551,86 Kg.proteine +15,26 Kg.grasso +21,21 % proteine -0,020 % grasso +0,110	Indice Muscolosità I.M. 98,7
----------------------------------	--	---	---	--

Genealogia

MAORI - IT007990197534

ILIADE FA IT007990165028 IRCM 119,55 IML 104,0	MERVEILLE IT007990131736 IRCM 128,87 IML 108,6 I/Kg 2/6160 %gr 3,1 %pr 3,0 Mungitura: 5'10" Portata: 2,52 kg/min		
BOQUETEN FA IT007990045883 IRCM 113,10	HEIDI IT007990081610 IRCM 126,00 I/KG 3/4891	EQUILIBRE FA IT007990093825 IRCM 107,77	GIOIA IT007990077084 IRCM 132,40 I/KG 4/6941

Performance test dati a 11 mesi

Peso	347 kg
Altezza garrese	105 cm
Qualifica	4
Accrescimento giorno	1,28 kg
k-caseina	AB
B-caseina	A2A2
B-lattoglobulina	AB
I.S.E.	110,1

MARIUS*

IT007990197204
VPR 553
IRCM 113,09
Nato il 10/01/2023
Vicquery Mario

Indice Genetico

I.R.C.M. 113,09	Indice Mammella I.M.L. 117,7	Indice Resa Casearia I.R.C. 26,58	Accuratezza 0,490 Kg.latte +259,55 Kg.proteine +7,89 Kg.grasso +11,87 % proteine -0,010 % grasso +0,120	Indice Muscolosità I.M. 97,5
----------------------------------	--	---	--	--

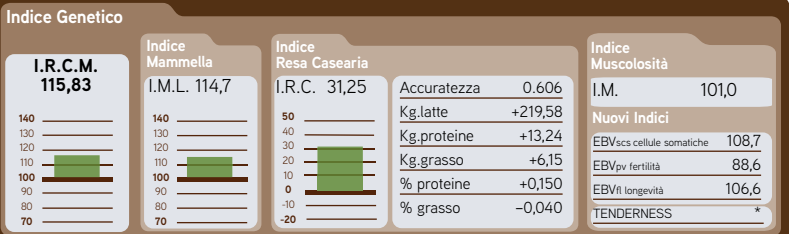
Genealogia

MARIUS - IT007990197204

IBM FA IT007990161499 IRCM 113,58 IML 113,5	MILKA IT007990105943 IRCM 112,61 IML 121,8 I/Kg 3/4794 %gr 3,8 %pr 3,1 Mungitura: 3'50" Portata: 2,53 kg/min		
ATLAS FA IT007990025252 IRCM 115,23	GRAZIOSA IT007990060713 IRCM 111,91 I/KG 3/4413	DRIBLING FA IT007990082091 IRCM 109,25	FLEURETTE IT007990049185 IRCM 109,64 I/KG 3/5054

Performance test dati a 11 mesi

Peso	288 kg
Altezza garrese	100 cm
Qualifica	4
Accrescimento giorno	1,00 kg
k-caseina	AB
B-caseina	A1A1
B-lattoglobulina	BB
I.S.E.	106,3



MASERATI

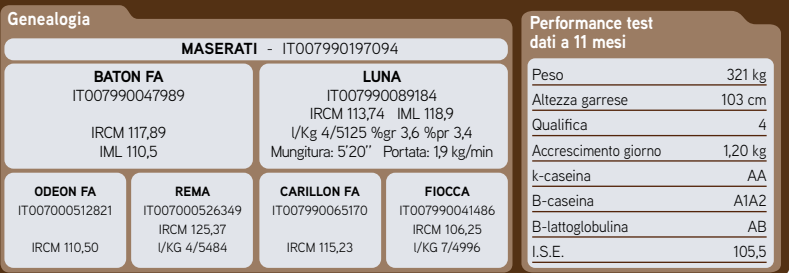
IT007990197094

VPR 554

IRCM 115,83

Nato il 05/01/2023

Vacquin & Gens di Vacquin Savino & C ss



MEINO*

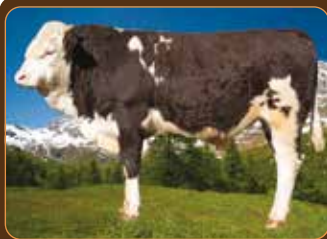
IT007990190713

VPR 555

IRCM 119,57

Nato il 15/11/2022

Revil Giampaolo



MEYLAN*

IT007990194488

VPR 556

IRCM 116,40

Nato il 13/12/2022

Le Foyer des Reines Società Semplice



MIAGE*

IT007990194089

VPR 557

IRCM 122,26

Nato il 09/12/2022

Silvani Mirko




VPR
Valdostana Pezzata Rossa



VPR

Valdostana Pezzata Rossa





Indice Genetico

I.R.C.M. 121,38	Indice Mammella I.M.L. 114,8	Indice Resa Casearia I.R.C. 44,48	Accuratezza 0,612 Kg.latte +486,50 Kg.proteine +17,99 Kg.grasso +10,44 % proteine +0,090 % grasso -0,110	Indice Muscolosità I.M. 96,3
---------------------------	--	---	---	--

Nuovi Indici	
EBV _{scs} cellule somatiche	99,0
EBV _{pv} fertilità	91,5
EBV _{tl} longevità	101,7
TENDERNESS	****

MISSILE

IT007990198587

VPR 558

IRCM 121,38

Nato il 29/01/2023

Fosson Livio


Genealogia

MISSILE - IT007990198587

BATON FA IT007990047989	FOGLIA IT007990043671
IRCM 117,89 IML 110,5	IRCM 124,86 IML 119,1 l/Kg 3/6643 %gr 3,3 %pr 3,1 Mungitura: 4'20" Portata: 2,53 kg/min
ODEON FA IT007000512821	REMA IT007000526349
IRCM 110,50	IRCM 125,37 l/KG 4/5484
ZAR FA IT007990001331	ARGENTA IT007000593737
IRCM 95,24	IRCM 113,06 l/KG 6/4244

Performance test dati a 11 mesi

Peso	277 kg
Altezza garrese	93 cm
Qualifica	3
Accrescimento giorno	1,09 kg
k-caseina	BB
B-caseina	NR
B-lattoglobulina	AB
I.S.E.	93,7



Indice Genetico

I.R.C.M. 126,68	Indice Mammella I.M.L. 107,1	Indice Resa Casearia I.R.C. 52,96	Accuratezza 0,617 Kg.latte +447,66 Kg.proteine +16,32 Kg.grasso +22,47 % proteine +0,070 % grasso +0,180	Indice Muscolosità I.M. 104,9
---------------------------	--	---	---	---

Nuovi Indici	
EBV _{scs} cellule somatiche	89,3
EBV _{pv} fertilità	97,4
EBV _{tl} longevità	102,6
TENDERNESS	

MODON

IT007990192904

VPR 559

IRCM 126,68

Nato il 03/12/2022

Mus Luigi


Genealogia

MODON - IT007990192904

DARWIN FA IT007990082205	GORIZIA IT007990074901
IRCM 118,07 IML 109,4	IRCM 135,28 IML 104,8 l/Kg 3/5489 %gr 4,0 %pr 3,6 Mungitura: 4'20" Portata: 1,96 kg/min
BISQUIT FA IT007990051324	ZELANDE IT007000624813
IRCM 109,10	IRCM 131,66 l/KG 8/5435
BATON FA IT007990047989	DESIR IT007000639771
IRCM 117,89	IRCM 122,74 l/KG 4/4778

Performance test dati a 11 mesi

Peso	364 kg
Altezza garrese	105 cm
Qualifica	4
Accrescimento giorno	1,29 kg
k-caseina	AB
B-caseina	A2A2
B-lattoglobulina	AB
I.S.E.	105,3



Indice Genetico

I.R.C.M. 119,16	Indice Mammella I.M.L. 114,9	Indice Resa Casearia I.R.C. 39,37	Accuratezza 0,491 Kg.latte +355,01 Kg.proteine +13,75 Kg.grasso +13,52 % proteine +0,080 % grasso +0,090	Indice Muscolosità I.M. 97,6
---------------------------	--	---	---	--

Nuovi Indici	
EBV _{scs} cellule somatiche	96,1
EBV _{pv} fertilità	86,8
EBV _{tl} longevità	106,3
TENDERNESS	*

MOJITO*

IT007990198951

VPR 560

IRCM 119,16

Nato il 31/01/2023

Vuillermin Nadia


Genealogia

MOJITO - IT007990198951

IBM FA IT007990161499	MARMOTTA IT007990104320
IRCM 113,58 IML 113,5	IRCM 124,73 IML 116,2 l/Kg 2/4456 %gr 3,7 %pr 3,5 Mungitura: 6'05" Portata: 1,40 kg/min
ATLAS FA IT007990025252	GRAZIOSA IT007990066713
IRCM 115,23	IRCM 111,91 l/KG 3/4413
DRIbling FA IT007990082091	GRAZIOSA IT007990067702
IRCM 109,25	IRCM 123,76 l/KG 4/5607

Performance test dati a 11 mesi

Peso	256 kg
Altezza garrese	97 cm
Qualifica	4
Accrescimento giorno	1,01 kg
k-caseina	AB
B-caseina	NR
B-lattoglobulina	BB
I.S.E.	101,2



Indice Genetico

I.R.C.M. 116,34	Indice Mammella I.M.L. 111,6	Indice Resa Casearia I.R.C. 33,19	Accuratezza 0,428 Kg.latte +426,54 Kg.proteine +11,56 Kg.grasso +11,46 % proteine -0,050 % grasso -0,060	Indice Muscolosità I.M. 98,3
---------------------------	--	---	---	--

Nuovi Indici	
EBV _{scs} cellule somatiche	92,1
EBV _{pv} fertilità	93,8
EBV _{tl} longevità	105,0
TENDERNESS	

MONSIEUR*

IT007990199690

VPR 561

IRCM 116,34

Nato il 05/02/2023

Soc. Agr. La Sarieula di Machet Rino e C.

Genealogia

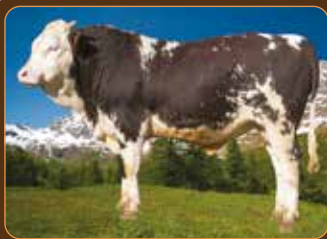
MONSIEUR - IT007990199690

ILLY FA IT007990161842	LIRA IT007990105578
IRCM 116,52 IML 121,5	IRCM 116,17 IML 101,6 l/Kg 2/5787 %gr 3,5 %pr 3,1 Mungitura: ND Portata: ND kg/min
ATLAS FA IT007990025252	FLEURETTE IT007990044218
IRCM 115,23	IRCM 117,79 l/KG 3/5949
DNA ET FA IT007990071608	FLOETTA IT007990067482
IRCM 129,25	IRCM 102,48 l/KG 3/4455

Performance test dati a 11 mesi

Peso	306 kg
Altezza garrese	102 cm
Qualifica	5
Accrescimento giorno	1,09 kg
k-caseina	AB
B-caseina	A1A2
B-lattoglobulina	AB
I.S.E.	105,6





Indice Genetico

I.R.C.M. 118,70	Indice Mammella I.M.L. 107,1	Indice Resa Casearia I.R.C. 37,78	Accuratezza 0,376 Kg.latte +470,86 Kg.proteine +11,61 Kg.grasso +16,09 % proteine -0,050 % grasso +0,030	Indice Muscolosità I.M. 99,6
------------------------	------------------------------	-----------------------------------	---	------------------------------

MONTFLEURY

IT007990187952

VPR 562

IRCM 118,70

Nato il 26/10/2022

Institut Agricole Régional

Genealogia

MONTFLEURY - IT007990187952

NAPAL FN IT007990162259 IRCM 116,90 IML 104,4	MIMOSA IT007990150126 IRCM 120,50 IML 109,8 I/Kg 1/5101 %gr 4,0 %pr 3,1 Mungitura: 4'30" Portata: 2,02 kg/min		
FUJI FA IT007990104265 IRCM 118,64	GUIMAUVE IT007990076553 IRCM 115,16 I/KG 3/5760	FLAMBEAU FA IT007990111879 IRCM 122,35	ONDINA IT007000578488 IRCM 119,99 I/KG 3/5126

Performance test dati a 11 mesi

Peso	346 kg
Altezza garrese	102 cm
Qualifica	4
Accrescimento giorno	1,22 kg
k-caseina	BB
B-caseina	A1A2
B-lattoglobulina	BB
I.S.E.	111,6

Nuovi Indici
EBV_{vcs} cellule somatiche 102,2
EBV_{pv} fertilità 108,6
EBV_{lt} longevità 105,7
TENDERNESS ***



Indice Genetico

I.R.C.M. 126,52	Indice Mammella I.M.L. 113,8	Indice Resa Casearia I.R.C. 54,01	Accuratezza 0,479 Kg.latte +658,25 Kg.proteine +16,38 Kg.grasso +23,43 % proteine -0,010 % grasso +0,060	Indice Muscolosità I.M. 100,5
------------------------	------------------------------	-----------------------------------	---	-------------------------------

MORFEO*

IT007990195047

VPR 563

IRCM 126,52

Nato il 18/12/2022

Aguettaz Ivans

Genealogia

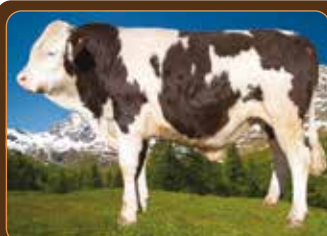
MORFEO - IT007990195047

INFINI FA IT007990160151 IRCM 124,90 IML 117,8	LIMOSA IT007990103391 IRCM 128,12 IML 109,8 I/Kg 3/5524 %gr 3,4 %pr 2,8 Mungitura: 5'45" Portata: 1,73 kg/min		
BORDEAUX FA IT007990042198 IRCM 120,14	EDELWAIS IT007990017263 IRCM 129,65 I/KG 2/6213	PEDRO FN IT007990069138 IRCM 120,43	COLOMBA IT007990010223 IRCM 115,09 I/KG 2/5860

Performance test dati a 11 mesi

Peso	340 kg
Altezza garrese	100 cm
Qualifica	4
Accrescimento giorno	1,16 kg
k-caseina	AB
B-caseina	NR
B-lattoglobulina	AA
I.S.E.	101,7

Nuovi Indici
EBV_{vcs} cellule somatiche 92,0
EBV_{pv} fertilità 103,7
EBV_{lt} longevità 108,9
TENDERNESS *****



Indice Genetico

I.R.C.M. 119,26	Indice Mammella I.M.L. 105,7	Indice Resa Casearia I.R.C. 38,61	Accuratezza 0,479 Kg.latte +315,33 Kg.proteine +12,15 Kg.grasso +15,89 % proteine +0,070 % grasso +0,150	Indice Muscolosità I.M. 100,7
------------------------	------------------------------	-----------------------------------	---	-------------------------------

MOUSTIK*

IT007990196459

VPR 564

IRCM 119,26

Nato il 06/01/2023

Aguettaz Ivans

Genealogia

MOUSTIK - IT007990196459

IGNIS FA IT007990168312 IRCM 122,23 IML 98,4	ISCHIA IT007990092235 IRCM 116,28 IML 113,0 I/Kg 3/5047 %gr 3,4 %pr 3,3 Mungitura: 6'30" Portata: 2,57 kg/min		
ARMANAC FA IT007990022975 IRCM 127,44	GEMMA IT007990067138 IRCM 117,02 I/KG 4/4803	PEDRO FN IT007990069138 IRCM 120,43	CARINA IT007000626612 IRCM 93,36 I/KG 7/5316

Performance test dati a 11 mesi

Peso	293 kg
Altezza garrese	100 cm
Qualifica	3
Accrescimento giorno	0,92 kg
k-caseina	AA
B-caseina	A1A2
B-lattoglobulina	BB
I.S.E.	83,0

Nuovi Indici
EBV_{vcs} cellule somatiche 94,8
EBV_{pv} fertilità 98,8
EBV_{lt} longevità 107,3
TENDERNESS **



Indice Genetico

I.R.C.M. 118,45	Indice Mammella I.M.L. 111,1	Indice Resa Casearia I.R.C. 39,42	Accuratezza 0,595 Kg.latte +796,62 Kg.proteine +15,57 Kg.grasso +9,99 % proteine -0,200 % grasso -0,280	Indice Muscolosità I.M. 92,7
------------------------	------------------------------	-----------------------------------	--	------------------------------

MOUTZET

IT007990189342

VPR 565

IRCM 118,45

Nato il 14/11/2022

Charrier Corrado

Genealogia

MOUTZET - IT007990189342

ATLAS FA IT007990025252 IRCM 115,23 IML 125,7	RIVOLTA IT007990015397 IRCM 121,65 IML 96,4 I/Kg 3/6568 %gr 2,8 %pr 3,0 Mungitura: 4'00" Portata: 2,25 kg/min		
UNISEX FA IT007000613928 IRCM 106,22	ORTICA IT007000528944 IRCM 115,59 I/KG 6/6264	YY FN IT007000625384 IRCM 111,98	RIVOLTA IT007000571200 IRCM 95,91 I/KG 2/4200

Performance test dati a 11 mesi

Peso	300 kg
Altezza garrese	95 cm
Qualifica	3
Accrescimento giorno	1,14 kg
k-caseina	AB
B-caseina	A2A2
B-lattoglobulina	AB
I.S.E.	93,6

Nuovi Indici
EBV_{vcs} cellule somatiche 90,2
EBV_{pv} fertilità 91,0
EBV_{lt} longevità 103,0
TENDERNESS *



VPR

Valdostana Pezzata Rossa




VPR

Valdostana Pezzata Rossa



VPN-CAST

Valdostana Pezzata Nera - Castana



Indice Genetico

I.R.C.M. 114,48	Indice Mammella I.M.L. 121,3	Indice Resa Casearia I.R.C. 31,55	Accuratezza 0,601
			Kg.latte +457,90
			Kg.proteine +11,14
			Kg.grasso +10,60
			% proteine -0,110
			% grasso -0,160

Indice Muscolosità
I.M. 91,1

Nuovi Indici

EBVscs cellule somatiche	102,8
EBVpv fertilità	93,4
EBVfl longevità	99,1
TENDERNESS	**

MUSCAT

IT007990198561

VPR 566

IRCM 114,48

Nato il 20/01/2023

Seziam Luciano


Genealogia

MUSCAT - IT007990198561

ATLAS FA IT007990025252	GIOIA IT007990097630 IRCM 113,72 IML 116,9 U/Kg 3/4609 %gr 3,8 %pr 3,0 Mungitura: 7'00" Portata: 1,57 kg/min
UNISEX FA IT007000613928 IRCM 106,22	ORTICA IT007000528944 IRCM 115,59 U/KG 6/6264
COQUELICOT FA IT007990067826 IRCM 99,16	FLORA IT007990043905 IRCM 126,38 U/KG 3/5792

Performance test dati a 11 mesi

Peso	298 kg
Altezza garrese	98 cm
Qualifica	3
Accrescimento giorno	1,12 kg
k-caseina	AB
B-caseina	A1A2
B-lattoglobulina	BB
I.S.E.	108,4



Indice Genetico

I.R.C.M. 116,07	Indice Mammella I.M.L. 107,4	Indice Resa Casearia I.R.C. 31,46	Accuratezza 0,396
			Kg.latte +404,20
			Kg.proteine +10,88
			Kg.grasso +11,01
			% proteine -0,030
			% grasso -0,020

Indice Muscolosità
I.M. 102,0

Nuovi Indici

EBVscs cellule somatiche	90,7
EBVpv fertilità	82,2
EBVfl longevità	98,7
TENDERNESS	***

MYSTERE*

IT007990196354

VPR 567

IRCM 116,07

Nato il 26/12/2022

Peretto Roberto

Genealogia

MYSTERE - IT007990196354

ILLY FA IT007990161842	NORVEGIA IT007990125113 IRCM 115,63 IML 93,3 U/Kg 2/5021 %gr 3,2 %pr 3,3 Mungitura: 4'30" Portata: 2,00 kg/min
ATLAS FA IT007990025252 IRCM 115,23	FLEURETTE IT007990044218 IRCM 117,79 U/KG 3/5949
INDOS FN IT007990073389 IRCM 120,80	ISOLA IT007990077398 IRCM 109,34 U/KG 4/5247

Performance test dati a 11 mesi

Peso	310 kg
Altezza garrese	102 cm
Qualifica	4
Accrescimento giorno	1,14 kg
k-caseina	BB
B-caseina	NR
B-lattoglobulina	AB
I.S.E.	108,0

TORO A PAGAMENTO



Indice Genetico

I.R.C.M.C. 105,14	Indice Combattività I.C. 114,7	Indice Resa Casearia I.R.C. -10,63	Accuratezza 0,606
			Kg.latte -179,19
			Kg.proteine -3,74
			Kg.grasso -3,60
			% proteine +0,090
			% grasso +0,100

Indice Muscolosità
I.M. 97,6

Nuovi Indici

EBVscs cellule somatiche	102,4
EBVpv fertilità	97,6
EBVfl longevità	110,6
TENDERNESS	****

MOICANO

IT007990195886

VPN 546

IRCMC 105,14

Nato il 24/12/2022

La Vignettaz di Chabloz Fulvio & C. ss

Genealogia

MOICANO - IT007990195886

RAMBOSTAR FA IT007000636704	TORMENTA IT007990061568 IRCMC 105,27 IC 121,0 U/Kg 2/3224 %gr 3,2 %pr 3,3 Mungitura: 5'04" Portata: 0,80 kg/min
MERLOT FN IT007000582658 IRCM 97,66	REINETTA IT007000524922 IRCM 110,29 U/Kg 3/3692
MORO STAR FA IT007000592807 IRCM 104,53	RIBAN IT007000583093 IRCM 105,04 U/Kg 9/1863

Performance test dati a 11 mesi

Peso	320 kg
Altezza garrese	102 cm
Qualifica	3
Accrescimento giorno	1,21 kg
k-caseina	AB
B-caseina	A2A2
B-lattoglobulina	BB
I.S.E.	94,4

Modalità di espressione dei vari Indici Genetici nella Razza Valdostana

L'**Indice Genetico IRCM-C** condensa e rappresenta in un solo numero tutti i vari caratteri considerati, a seconda del peso che viene loro attribuito, dagli Obiettivi di Selezione.

L'**IRCM-C** è espresso come **Deviazione Standard rispetto alla media della popolazione che ha valore 100**, dunque:

- **Indice Genetico IRCM-C =100** significa che il soggetto ha valore genetico medio, cioè non migliorerà e non peggiorerà nella sua discendenza le caratteristiche medie complessive della razza.
- **Indice Genetico IRCM-C >100** (ad es. 105, 138, ecc..) significa che il soggetto ha valore genetico positivo, cioè superiore alla media, e migliorerà nella sua discendenza le caratteristiche medie complessive della razza.
- **Indice Genetico IRCM-C <100** (ad es. 92, 83, ecc..) significa che il soggetto ha valore genetico negativo, cioè inferiore alla media, e nella sua discendenza peggiorerà le caratteristiche medie complessive della razza.

I vari caratteri considerati nell'IRCM-C sono:

- **Indice Muscolosità:** è ricavato dalla Valutazione Morfologica (**base 100**)
- **Indice Mammella:** è ricavato dalla Valutazione Morfologica (**base 100**)
- **Indice Combattività:** (Vpn-Cast) è ricavato dalle Performance Combattive (**base 100**)

L'**Indice Resa Casearia:** è ricavato dai Controlli Funzionali cioè le pesate del latte (**base 0**). Questo indice, che esprime i Kg di formaggio attesi oltre alla media della razza, è espresso in unità con media=0.

L'**Indice ISE** (Indice di Selezione Economica): definisce le attitudini alla produzione della carne, combinando l'accrescimento medio giornaliero (40%) e la muscolosità (60%) rilevati in stazione di controllo (**base 100**).

I nuovi indici PSRN considerano tre nuovi caratteri e sono:

- **Indice Cellule Somatiche (EVBscs):** è ricavato dai controlli funzionali (**base 100**)
- **Indice Fertilità (EVBpv):** è ricavato dall'interparto e dall'intervallo parto-concepimento (**base 100**)
- **Indice Longevità Funzionale (EVBfl):** è ricavato dalla durata della carriera della bovina, dal primo parto all'eliminazione - in anni- (**base 100**)
- **TENDERNESS:** Tenerezza della carne; maggiore è il numero (da 0 a 8) di stelle (*) maggiore è il numero di biomarcatori della tenerezza della carne bovina.

I dati presenti sul catalogo, riferiti ai singoli soggetti durante la permanenza presso la Stazione di Controllo sono stati elaborati nell'ambito del **PSRN - biodiversità - sottomisura 10.2 (Progetto pluriennale 2020/2023) nel progetto "dual breeding - FASE 2 - I BOVINI A DUPLICE ATTITUDINE: COME PRODURRE NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE E DEGLI ANIMALI"**.

Il progetto si propone di caratterizzare e valorizzare le razze valdostane con particolare riferimento alle peculiarità delle loro caratteristiche produttive e alla loro rusticità.

Obiettivi del progetto:

- conservazione e caratterizzazione del patrimonio genetico animale
- mantenimento della variabilità genetica delle razze valdostane
- individuazione di possibili indicatori legati a benessere animale, impatto ambientale e resistenza alle malattie.



NOTE

- I tori nel catalogo 2024 sono elencati in ordine alfabetico.
- I tori indicati con l'asterisco (*) sono figli di tori in prova al momento della pubblicazione del catalogo nel 2024.



VPN-CAST

Valdostana Pezzata Nera - Castana

VPR

Valdostana Pezzata Rossa



VPN-CAST

Valdostana Pezzata Nera - Castana



Indice Genetico

I.R.C.M.C. 114,55	Indice Combattività I.C. 114,8	Indice Resa Casearia I.R.C. 50,87	Accuratezza 0,574	Indice Muscolosità I.M. 100,0
			Kg.latte +354,58	Nuovi Indici
			Kg.proteine +17,70	EBVscs cellule somatiche 96,8
			Kg.grasso +17,60	EBVpv fertilità 99,9
			% proteine +0,260	EBVnl longevità 100,9
			% grasso +0,220	TENDERNESS

MACHO

IT007990191988

VPN 540

IRCMC 114,55

Nato il 27/11/2022

Freres Bethaz di Frachey Rosella ss

Genealogia

MACHO - IT007990191988			
AXE FA IT007990017680	RUBIS IT007990110235		
IRCMC 112,23 IC 108,2	IRCMC 116,81 IC 121,3 I/Kg 3/3273 %gr 3,1 %pr 3,6 Mungitura: 4'30" Portata: 1,55 kg/min		
ORSO FN IT007000555755	MORINA IT007000560463	DOBERMAN FA IT007990082188	LISETTA IT007990045195
IRCMC 111,82	IRCMC 112,68 I/Kg 4/3713	IRCMC 115,44	IRCMC 117,35 I/Kg 5/4077

Performance test dati a 11 mesi

Peso	400 kg
Altezza garrese	101 cm
Qualifica	5
Accrescimento giorno	1,63 kg
k-caseina	AB
B-caseina	A1A2
B-lattoglobulina	BB
I.S.E.	124,8



Indice Genetico

I.R.C.M.C. 109,35	Indice Combattività I.C. 113,7	Indice Resa Casearia I.R.C. 15,99	Accuratezza 0,454	Indice Muscolosità I.M. 105,2
			Kg.latte +193,30	Nuovi Indici
			Kg.proteine +6,13	EBVscs cellule somatiche 84,3
			Kg.grasso +4,42	EBVpv fertilità 95,5
			% proteine -0,020	EBVnl longevità 113,6
			% grasso -0,040	TENDERNESS **

MANITOU*

IT007990194630

VPN 541

IRCMC 109,35

Nato il 13/12/2022

Soc. Agr. Vierin di Vierin Didier e C. ss

Genealogia

MANITOU - IT007990194630			
INSOUMI FA IT007990162502	FRIBOURG IT007990081706		
IRCMC 110,93 IC 111,4	IRCMC 107,73 IC 115,9 I/Kg 2/3022 %gr 2,9 %pr 3,4 Mungitura: ND Portata: ND kg/min		
GUATEMALA FA IT007990127949	BARLETTA IT007990063438	NERO FA IT007990012410	TONNERE IT007000495586
IRCMC 109,35	IRCMC 112,45 I/Kg 4/3578	IRCMC 105,95	IRCMC 107,01 I/Kg 6/3272

Performance test dati a 11 mesi

Peso	290 kg
Altezza garrese	102 cm
Qualifica	3
Accrescimento giorno	1,00 kg
k-caseina	AA
B-caseina	NR
B-lattoglobulina	BB
I.S.E.	104,7



Indice Genetico

I.R.C.M.C. 99,47	Indice Combattività I.C. 86,6	Indice Resa Casearia I.R.C. 45,00	Accuratezza 0,475	Indice Muscolosità I.M. 98,9
			Kg.latte +693,90	Nuovi Indici
			Kg.proteine +17,72	EBVscs cellule somatiche 98,0
			Kg.grasso +11,50	EBVpv fertilità 113,9
			% proteine -0,120	EBVnl longevità 124,5
			% grasso -0,300	TENDERNESS ***

MANOLO*

IT007990199986

VPN 542

IRCMC 99,47

Nato il 19/02/2023

Bredy Camillo

Genealogia

MANOLO - IT007990199986			
IGOR FA IT007990167431	SPIA IT007990096183		
IRCMC 97,02 IC 84,1	IRCMC 101,87 IC 89,0 I/Kg 2/3892 %gr 2,9 %pr 3,3 Mungitura: 8'20" Portata: 1,20 kg/min		
DONATELLO FA IT007990075070	COBRA IT007990058620	BOBBY FN IT007990041810	CASTAGNE IT007000631298
IRCMC 94,24	IRCMC 99,74 I/Kg 3/3521	IRCMC 99,85	IRCMC 101,71 I/Kg 8/4549

Performance test dati a 11 mesi

Peso	255 kg
Altezza garrese	94 cm
Qualifica	4
Accrescimento giorno	0,91 kg
k-caseina	AB
B-caseina	NR
B-lattoglobulina	AB
I.S.E.	96,4



Indice Genetico

I.R.C.M.C. 110,45	Indice Combattività I.C. 109,9	Indice Resa Casearia I.R.C. 29,63	Accuratezza 0,575	Indice Muscolosità I.M. 115,0
			Kg.latte +387,17	Nuovi Indici
			Kg.proteine +11,05	EBVscs cellule somatiche 102,2
			Kg.grasso +8,79	EBVpv fertilità 100,7
			% proteine -0,040	EBVnl longevità 105,1
			% grasso -0,090	TENDERNESS ****

MASTOC

IT007990189362

VPN 543

IRCMC 110,45

Nato il 16/11/2022

Tillier Alfreda

Genealogia

MASTOC - IT007990189362			
ALKATRAZ FA IT007990022538	BIZARRE IT007990095509		
IRCMC 114,01 IC 112,1	IRCMC 106,89 IC 107,7 I/Kg 4/2866 %gr 3,5 %pr 3,5 Mungitura: 4'00" Portata: 1,42 kg/min		
SERPANT FA IT007000579401	MARMOTTA IT007000564035	COGNAC FN IT007990067017	MARSEILLE IT007000608571
IRCMC 111,02	IRCMC 113,22 I/Kg 3/3526	IRCMC 103,04	IRCMC 111,65 I/Kg 6/3673

Performance test dati a 11 mesi

Peso	373 kg
Altezza garrese	105 cm
Qualifica	5
Accrescimento giorno	1,27 kg
k-caseina	AA
B-caseina	A1A2
B-lattoglobulina	AA
I.S.E.	106,6





MAUDIT*

IT007990197972
VPN 544
IRCMC 107,73
 Nato il 17/01/2023
Diemoz Lucia



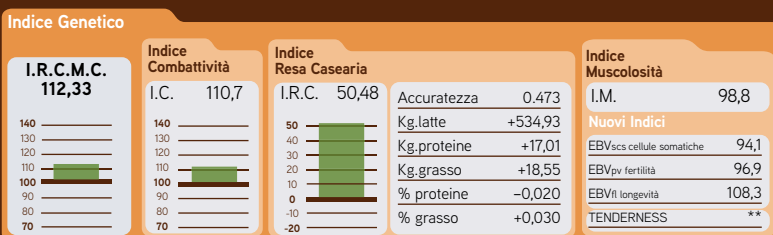
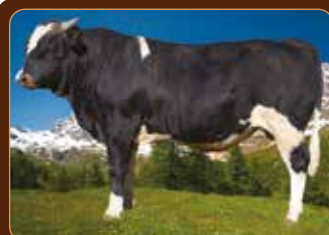
MERCURE

IT007990197866
CAS 506
IRCMC 102,29
 Nato il 01/01/2023
Porliod Luca



MESSNER

IT007990198458
VPN 545
IRCMC 107,85
 Nato il 08/01/2023
Soc. Agr. Lo Mayen di Viale Luca e Lara



MORGAN*

IT007990193929
VPN 547
IRCMC 112,33
 Nato il 15/01/2023
La Rochelle ss




VPN-CAST

Valdostana Pezzata Nera - Castana



VPN-CAST

Valdostana Pezzata Nera - Castana



Indice Genetico

I.R.C.M.C.	Indice Combattività	Indice Resa Casearia	Accuratezza	Indice Muscolosità
112,92	I.C. 109,3	I.R.C. 51,14	0,574	I.M. 110,8
140	140	50	Kg.latte +352,85	Nuovi Indici
130	130	40	Kg.proteine +16,54	EBVscs cellule somatiche 100,0
120	120	30	Kg.grasso +20,16	EBVpv fertilità 98,2
110	110	20	% proteine +0,230	EBVlti longevità 95,6
100	100	10	% grasso +0,280	TENDERNESS *
90	90	0		
80	80	-10		
70	70	-20		

Genealogia

MORRIS - IT007990195728


AXE FA	CARDELLIN
IT007990017680	IT007990063568
IRCMC 112,23 IC 108,2	IRCMC 113,57 IC 110,3 I/Kg 5/4711 %gr 3,7 %pr 3,4 Mungitura: 747" Portata: 1,19 kg/min

ORSO FN	MORINA	APOCALYPSE FA	MOETTE
IT007000555755	IT007000560463	IT007990025751	IT007000621800
IRCMC 111,82	IRCMC 112,68 I/Kg 4/3713	IRCMC 114,14	IRCMC 102,91 I/Kg 3/2626

Performance test dati a 11 mesi

Peso	298 kg
Altezza garrese	100 cm
Qualifica	4
Accrescimento giorno	116 kg
k-caseina	AB
B-caseina	NR
B-lattoglobulina	BB
I.S.E.	111,6

MORRIS
IT007990195728
VPN 548
IRCMC 112,92
Nato il 28/12/2022
La Bouetta Società Semplice Agricola



Indice Genetico

I.R.C.M.C.	Indice Combattività	Indice Resa Casearia	Accuratezza	Indice Muscolosità
108,85	I.C. 110,9	I.R.C. 26,03	0,390	I.M. 99,3
140	140	50	Kg.latte +265,36	Nuovi Indici
130	130	40	Kg.proteine +8,37	EBVscs cellule somatiche 86,7
120	120	30	Kg.grasso +10,36	EBVpv fertilità 107,0
110	110	20	% proteine -0,040	EBVlti longevità 111,1
100	100	10	% grasso +0,020	TENDERNESS **
90	90	0		
80	80	-10		
70	70	-20		

Genealogia

MOSER - IT007990200056


INSIGNE FA	MARLENA
IT007990158391	IT007990132390
IRCMC 111,51 IC 120,8	IRCMC 99,64 IC 87,9 I/Kg 1/3310 %gr 3,8 %pr 3,1 Mungitura: 8'10" Portata: 0,95 kg/min

OBAMASTAR FA	CHANEL	ERASMO FA	IENA
IT007000620696	IT007990006694	IT007990093043	IT007990082298
IRCMC 116,86	IRCMC 106,11 I/Kg 7/3678	IRCMC 97,78	IRCMC 93,96 I/Kg 4/3060

Performance test dati a 11 mesi

Peso	290 kg
Altezza garrese	96 cm
Qualifica	4
Accrescimento giorno	111 kg
k-caseina	BB
B-caseina	NR
B-lattoglobulina	BB
I.S.E.	109,4

MOSER*
IT007990200056
VPN 549
IRCMC 108,85
Nato il 26/02/2023
Follioley di Follioley Ennio & C. ss



Indice Genetico

I.R.C.M.C.	Indice Combattività	Indice Resa Casearia	Accuratezza	Indice Muscolosità
104,76	I.C. 108,9	I.R.C. 0,49	0,461	I.M. 106,3
140	140	50	Kg.latte -24,84	Nuovi Indici
130	130	40	Kg.proteine +0,97	EBVscs cellule somatiche 108,0
120	120	30	Kg.grasso -1,40	EBVpv fertilità 104,1
110	110	20	% proteine +0,080	EBVlti longevità 108,4
100	100	10	% grasso +0,010	TENDERNESS **
90	90	0		
80	80	-10		
70	70	-20		

Genealogia

MOUBLO - IT007990198160


IMMENSE FA	PAR HASAR
IT007990163582	IT007990095845
IRCMC 104,17 IC 108,0	IRCMC 105,34 IC 109,8 I/Kg 2/3284 %gr 3,6 %pr 3,3 Mungitura: 4'30" Portata: 1,78 kg/min

REY FA	BANDIT	BATOR FN	PIEJE
IT007990074114	IT007990042716	IT007990023718	IT007990049964
IRCMC 101,30	IRCMC 106,98 I/Kg 4/3853	IRCMC 106,44	IRCMC 104,32 I/Kg 2/3062

Performance test dati a 11 mesi

Peso	342 kg
Altezza garrese	102 cm
Qualifica	5
Accrescimento giorno	1,32 kg
k-caseina	AA
B-caseina	A2A2
B-lattoglobulina	BB
I.S.E.	118,3

MOUBLO*
IT007990198160
VPN 550
IRCMC 104,76
Nato il 11/01/2023
Chatillard Xavier



Indice Genetico

I.R.C.M.C.	Indice Combattività	Indice Resa Casearia	Accuratezza	Indice Muscolosità
109,69	I.C. 107,5	I.R.C. 43,70	0,443	I.M. 98,5
140	140	50	Kg.latte +455,31	Nuovi Indici
130	130	40	Kg.proteine +15,68	EBVscs cellule somatiche 100,4
120	120	30	Kg.grasso +14,18	EBVpv fertilità 98,4
110	110	20	% proteine +0,000	EBVlti longevità 99,0
100	100	10	% grasso -0,050	TENDERNESS ***
90	90	0		
80	80	-10		
70	70	-20		

Genealogia

MUSTAFA - IT007990196242

ILLEGAL FA	MUSTANG
IT007990160521	IT007990110476
IRCMC 111,89 IC 108,2	IRCMC 107,43 IC 106,7 I/Kg 3/2759 %gr 3,0 %pr 3,4 Mungitura: 5'20" Portata: 1,16 kg/min

GIPETO FA	MARIAGE	DOBERMAN FA	MOSCAT
IT007990129634	IT007990060759	IT007990082188	IT007990071579
IRCMC 117,68	IRCMC 106,09 I/Kg 3/3794	IRCMC 115,44	IRCMC 101,30 I/Kg 6/3481

Performance test dati a 11 mesi

Peso	290 kg
Altezza garrese	103 cm
Qualifica	3
Accrescimento giorno	0,94 kg
k-caseina	BB
B-caseina	A1A1
B-lattoglobulina	BB
I.S.E.	96,0

MUSTAFA*
IT007990196242
VPN 551
IRCMC 109,69
Nato il 27/12/2022
Perrillon Marco Giuseppe



Guida all'accoppiamento per i tori VPR

TORI VPR	INDICE DI SELEZIONE	INDICE RESA CASEARIA	INDICE KG LATTE	INDICE % PROTEINE	INDICE % GRASSO	INDICE MUSCOLOSITA'	INDICE MAMMELLA	INDICE CELLULE	INDICE FERTILITA'	INDICE LONGEVITA'
MODON FA	126,68	+52,96	+447.66	+0.07	+0.18	104,9	107,1	89,3	97,4	102,6
MORFEO FA	126,52	+54,01	+658.25	-0.10	+0.06	100,5	113,8	92	103,7	108,9
MAORI FA	124,22	+49,72	+551.86	-0.02	+0.11	98,7	106,3	106,6	99	98,9
MIAGE FA	122,26	+43,78	+518.99	-0.05	+0.00	104,4	113,5	95,2	105,7	102,7
MISSILE FA	121,38	+44,48	+486.50	+0.09	-0.11	96,3	114,8	99	91,5	101,7
MEINOU FA	119,57	+37,05	+400.67	-0.01	+0.02	107,7	114,0	101,5	104,5	105,5
MOUSTIK FA	119,26	+38,61	+315.33	+0.07	+0.15	100,7	105,7	94,8	98,8	107,3
MOJITO FA	119,16	+39,37	+355.01	+0.08	+0.09	97,6	114,9	96,1	86,8	106,3
MONTFLEURY FA	118,70	+37,78	+470.86	-0.05	+0.03	99,6	107,1	102,2	108,6	105,7
MOUTZET FA	118,45	+39,42	+796.62	-0.20	-0.28	92,7	111,1	90,2	91	103
MALATRA FA	117,63	+34,17	+429.08	-0.05	+0.05	103,8	107,0	96	100,2	110,3
MEYLAN FA	116,40	+34,01	+301.64	+0.06	+0.06	96,1	109,3	100,7	100,7	102,2
MONSIEUR FA	116,34	+33,19	+426.54	-0.05	-0.06	98,3	111,6	92,1	93,8	105
MYSTERE FA	116,07	+31,46	+404.20	-0.03	-0.02	102,0	107,4	90,7	82,2	98,7
MASERATI FA	115,83	+31,25	+219.58	+0.15	-0.04	101,0	114,7	108,7	88,6	106,6
MUSCAT FA	114,48	+31,55	+457.90	-0.11	-0.16	91,1	121,3	102,8	93,4	99,1
MALIN FA	114,23	+28,42	+277.21	+0.05	+0.03	99,3	102,3	97,4	98,8	103,1
MARIUS FA	113,09	+26,58	+259.55	-0.01	+0.12	97,5	117,7	100	92,5	103,7

Guida all'accoppiamento per i tori VPN-CAST

TORI VPN-CAST	INDICE DI SELEZIONE	INDICE RESA CASEARIA	INDICE KG LATTE	INDICE % PROTEINE	INDICE % GRASSO	INDICE MUSCOLOSITA'	INDICE COMBATTIVITA'	INDICE CELLULE	INDICE FERTILITA'	INDICE LONGEVITA'
MACHO FA	114,55	+50,87	+354.58	+0.26	+0.22	100,0	114,8	96,8	99,9	100,9
MORRIS FA	112,92	+51,14	+352.85	+0.23	+0.28	110,8	109,3	100	98,2	95,6
MORGAN FA	112,33	+50,48	+534.93	-0.02	+0.03	98,8	110,7	94,1	96,9	108,3
MASTOC FA	110,45	+29,63	+387.17	-0.04	-0.09	115,0	109,9	102,2	100,7	105,1
MUSTAFA FA	109,69	+43,70	+455.31	0.00	-0.05	98,5	107,5	100,4	98,4	99
MANITOU FA	109,35	+15,99	+193.30	-0.02	-0.04	105,2	113,7	84,3	95,5	113,6
MOSER FA	108,85	+26,03	+265.36	-0.04	+0.02	99,3	110,9	86,7	107	111,1
MESSNER FA	107,85	+13,43	+231.91	-0.09	-0.10	92,5	114,0	98,7	98,3	105,5
MAUDIT FA	107,73	+14,97	+161.90	+0.06	-0.10	110,0	109,8	102,8	101	113,6
MOICANO FA	105,14	-10,63	-179.19	+0.09	+0.10	97,6	114,7	102,4	97,6	110,6
MOUBLO FA	104,76	+0,49	-24.84	+0.08	+0.01	106,3	108,9	108	104,1	108,4
MERCURE FA	102,29	+11,58	+155.33	-0.01	-0.09	95,1	102,9	99,2	95,5	101,9
MANOLO FA	99,47	+45,00	+693.90	-0.12	-0.30	98,9	86,6	98	113,9	124,5



VPN-CAST

Valdostana Pezzata Nera - Castana





PREPARATI ALL'INVERNO IN SICUREZZA



Aurilis



CATENE NEVE PER QUALUNQUE MEZZO!

KÖNIG

PRODOTTI PER LA MANUTENZIONE E LA CURA DELLA TUA AUTO **arexons**



brembo
MAGNETI MARELLI



PETRONAS **MOTUL** **arexons**



FILTRI AUTO

tecnicar FILTRI
MANN FILTER **UFI FILTERS**

RICAMBI ORIGINALI  **PIAGGIO** 3 E 4 RUOTE

Concessionario Ufficiale per la Valle d'Aosta

AOSTA - C.so Battaglione Aosta 49/51
☎ 0165.262306
info@ciclilucchini.com
www.ciclilucchini.it



AOSTA - Via Mazzini, 6
☎ 0165.41051
emporio@ciclilucchini.com
www.emporiodelautoaosta.com

Alpages Ouverts: alla scoperta della vita d'alpeggio

Sono state circa 2 mila le persone che hanno risposto "presente!" alla ventiquattresima edizione di Alpages Ouverts.

Formula che vince non si cambia e così anche quest'anno Alpages Ouverts ha portato turisti e valdostani a vivere per un giorno cosa si nasconde dietro al duro lavoro degli allevatori che si traduce in produzione di elevato valore.

«La formula sembra essere apprezzata probabilmente perché presentiamo un mondo autentico, non uno spettacolo ad arte - evidenzia Edi Henriët, direttore dell'A.R.E.V. che organizza l'iniziativa, sostenuto dall'Assessorato all'agricoltura e risorse naturali -. Mostriamo una produzione non standardizzata, ma che sintetizza il savoir faire di questi operatori di montagna».

Il presidente dell'A.R.E.V. Omar Tonino, spiega che si cerca di mantenere sempre lo stesso operare, «ancora molto attuale. Le persone sono sensibili a ciò

che mangiano, noi rivendichiamo la nostra autenticità».

Tonino sottolinea come in questi anni in cui siamo tutti soggetti al cambiamento climatico, «l'agricoltura e la zootecnia fanno bene alla montagna, la nostra presenza negli alpeggi in quota è importante per il mantenimento del territorio».

Tra le novità del 2023 un calendario più concentrato (4 appuntamenti), una maggiore attenzione alle animazioni per i bambini ed il potenziamento delle divulgazioni sulla produzione con approfondimenti sulla tecnologia di produzione della Fontina e degli altri prodotti.

Gli appuntamenti

Sabato 29 luglio è stato il presidente dell'A.R.E.V., Omar Tonino, a fare gli onori di casa aprendo le porte del suo alpeggio Tsanté de Guerraz, nel vallone di Torgnon, accessibile anche a

persone con disabilità.

Sabato 5 agosto si è ammirato il Cervino dritto in faccia dall'alpeggio Eau Noire, nel comune di Valtournenche, condotto da Dietrich Millesi e raggiungibile anche questo da persone con disabilità.

Venerdì 11 agosto si è cambiato completamente panorama salendo nel vallone di Combé, a Charvensod, per conoscere l'omonimo alpeggio delle famiglie Meccheri e Malcuit.

Giovedì 17 agosto chiusura in bassa Valle, all'alpeggio Pietra Bianca, a Fontainemore, ai margini della Riserva Naturale del Mont Mars, condotto da Alfredo Girod.

Il programma

Gli allevatori, a partire dalle 10, hanno mostrato e spiegato ai partecipanti la vita in alpeggio, tecniche e tecnologie per la produzione della Fontina e di altri formaggi, attraverso una serie di percorsi tematici guidati da esperti dell'A.R.E.V.

Le visite guidate si sono concluse con un approfondimento paesaggistico e naturalistico del Corpo forestale.

Intorno alle 12 il momento conviviale: la degustazione dei prodotti lattierocaseari e della carne valdostana. Arrivederci al 2024 con l'edizione del quarto di secolo!



**Onoranze Funebri
Théodule E. Nus**

SERVIZIO A DOMICILIO
per un'organizzazione
completa del funerale
direttamente a casa tua

NUOVO STAFF
giovane, cordiale
e preparato

NOVITÀ
Urne per i nostri
amici a quattro
zampe

LOC. LES ILES N°1 - NUS (AO)
0165 767747 • +39 338 5084045 www.onoranzefunebritheodule.com

Tsanté De Guerraz

Torgnon | Sabato 29 luglio 2023

Gestore dell'alpeggio: **Tonino Omar**



Il gestore dell'alpeggio Tsanté de Guerraz: Tonino Omar e famiglia



La storia del Tsanté de Guerraz



Mucche al pascolo Tsanté de Guerraz



L'alpeggio Tsanté de Guerraz



Visite guidate all'alpeggio



Eau Noire

Valtournenche | Sabato 05 agosto 2023

Gestore dell'alpeggio: Millesi Dietrich



I gestori dell'alpeggio Eau Noire: Millesi Dietrich e famiglia



Visite all'alpeggio Eau Noire



Capre all'alpeggio Eau Noire



L'alpeggio Eau Noire



Degustazione all'Eau Noire





TUTTO IL BENESSERE CHE CERCHI ANCHE SU MISURA

FATTI SORPRENDERE
dall'**ENERGIA GIUSTA**,
per **OGNI AMBIENTE**
della tua **CASA...**



 pompe di calore

caldaie a biomassa 

 **FinoTherm**
ecobel
sistemi radianti

 **AYMAVILLES**
| Frazione Folliex, 26 11010 Aymavilles (AO)

 **VERRÈS**
| Via Circonvallazione, 129 11029 Verrès (AO)

 **DÉPOT** 
| Rue du Châble-Bet, 22 Martigny, Svizzera

**INQUADRA IL QR CODE,
VISITA I NOSTRI SHOWROOM**



jerusel.it



Comboé

Charvensod | Venerdì 11 agosto 2023

Gestore dell'alpeggio: Meccheri Stefano



I gestori dell'alpeggio Comboé: Meccheri Stefano e famiglia



L'alpeggio Comboé



Mucche a Comboé



Polentari all'alpeggio Comboé



Degustazine all'alpeggio Comboé



Selleria Le Cuir

DI MARTINI FABRIZIO

PRODUZIONE
CAMPANACCI
E LAVORAZIONI
IN CUOIO



LABORATORIO

QUART Loc. Amerique, 40
Tel. 0165 765936 - 339 5989671

ATELIER BORSE E ACCESSORI

AOSTA Via Sant'Anselmo, 13
Tel. 392 6564365
lecuirsnc@gmail.com

www.lecuir.it

Pietra Bianca

Fontainemore | Giovedì 17 agosto 2023

Gestore dell'alpeggio: Girod Alfredo



I gestori dell'alpeggio Pietra Bianca: Girod Alfredo e Martine



Mucche al pascolo all'alpeggio Pietra Bianca



L'alpeggio Pietra Bianca



Visitatori all'alpeggio Pietra Bianca



Degustazione all'alpeggio Pietra Bianca



MERCATO CONCORSO DELLE MANZE DI RAZZA VALDOSTANA

MARTEDI 10
OTTOBRE 2023
ARENA CROIX-NOIRE



1° class | Manza CAST | KISS di Borbey Fulvio

MANZE RAZZA VALDOSTANA PEZZATA NERA E CASTANA

Class.	Nome	Num.	Matricola	Proprietario	Comune	IRCM
1	KISS	7	155895	BORBAY FULVIO	POLLEIN	102,99
2	MANDOLLA	15	167049	FIU ALESSIA- LA VERNEY	GRESSAN	100,81
3	REINON	21	169591	PERRAILLON ROBERTO	CHAMBAVE	101,58
4	MIRA'	24	156651	RAMIRES DAVIDE	QUART	101,46
5	BRASIL	5	158402	BONIN SANDRO	GRESSAN	96,93



2° class | Manza CAST | MANDOLLA di Fiu Alessia



3° class | Manza CAST | REINON di Perrailon Roberto



4° class | Manza CAST | MIRA' di Ramires Davide



5° class | Manza CAST | BRASIL di Bonin Sandro



1° class | Manza VPR | **LESTA di Ronc Davide**

MANZE RAZZA VALDOSTANA PEZZATA ROSSA

Class.	Nome	Num.	Matricola	Proprietario	Comune	IRCM
1	LESTA	60	159313	RONC DAVIDE	SAINT-RHEMY-EN-BOSSES	108,38
2	ISCHIA	65	157007	SOC.AGR.TOUR D'AILLAND	AYMAVILLES	100,85
3	LONDRE	62	161672	RONC DAVIDE	SAINT-RHEMY-EN-BOSSES	96,85
4	KLIO	66	159351	SOC.AGR.TOUR D'AILLAND	AYMAVILLES	110,67
5	PANAMA	51	161471	GENS ROMINA	BRUSSON	109,91



2° class | Manza VPR | **ISCHIA di Soc.Agr. Tour D'Ailland**



3° class | Manza VPR | **LONDRE di Ronc Davide**



4° class | Manza VPR | **KLIO di Soc.Agr. Tour D'Ailland**



5° class | Manza VPR | **PANAMA di Gens Romina**

XXI° Concorso Regionale caprini e ovis razze autoctone

05 novembre 2023

Classifica CAPRINI VALDOSTANA

CATEGORIA CAPRE CHE ABBIANO PARTORITO ALMENO UNA VOLTA INFERIORE AI 4 ANNI AL MOMENTO DELLA RASSEGNA

Class.	Proprietario	Comune	N	Matricola
1	Regis Christian	Gressoney-Saint-Jean	121	IT007000028395
2	Dherin Patrizio	Champdepraz	47	IT007000028183
3	Vuillermin Henry	Brusson	137	IT007000029168
4	Curtaz Didier	Brusson	40	IT007000029433

CATEGORIA CAPRE CHE ABBIANO PARTORITO ALMENO UNA VOLTA SUPERIORE AI 4 ANNI AL MOMENTO DELLA RASSEGNA

Class.	Proprietario	Comune	N	Matricola
1	Soc. Agr. Famiglia Abram	Doues	129	IT007000023211
2	Lazier Italo	Fontainemore	86	IT007000026684
3	Perucchione Bruno	Pont Saint-Martin	119	IT007000026682
4	Bagnod Manuel	Challand-Saint-Anselme	3	IT007000025923
5	Cornaz Cristina	Verrayes	35	IT007000025977
6	Marquis Edy	Nus	103	IT007000025116



1° class. capre inf. ai 4 anni | Caprini Valdostana
Regis Christian | Gressoney-Saint-Jean



1° class. capre sup. ai 4 anni | Caprini Valdostana
Soc Agr Famiglia Abram | Doues



1° class. becchi | Caprini Valdostana
Joly Gilles | Champdepraz

Classifica CAPRINI VALDOSTANA

CATEGORIA BECCHI OLTRE I 12 MESI DI ETÀ

Class.	Proprietario	Comune	N	Matricola
1	Joly Gilles	Champdepraz	78	IT007000026975
2	Lavarda Catia	Issogne	419	IT007000030835

Classifica CAPRINI ALPINA COMUNE

CATEGORIA CAPRE CHE ABBIANO PARTORITO ALMENO UNA VOLTA

Class.	Proprietario	Comune	N	Matricola
1	Notari Nicole	Challand-Saint-Anselme	116	IT007000025123

Classifica OVINI ROSSET

CATEGORIA ARIETI OLTRE I 12 MESI DI ETÀ

Class.	Proprietario	Comune	N	Matricola
1	Favre Peter	Gressoney-La-Trinité	401	IT007000030364
2	Romeo Vincenzo	Saint-Denis	406	IT007000029238

CATEGORIA PECORE CHE ABBIANO PARTORITO ALMENO UNA VOLTA

Class.	Proprietario	Comune	N	Matricola
1	Blanc Ennio	Charvensod	170	IT007000030539
2	Beuchod Martha Adele	Gressoney Saint-Jean	167	IT007000027017
3	Favre Peter	Gressoney-La-Trinité	197	IT007000030514
4	D'Agostini Giovanni	Sarre	195	IT007000030404



1° class | Caprini Alpina Comune
Notari Nicole Challand Saint-Anselme



1° class | Ovini Rosset arieti
Arieti Favre Peter | Gressoney-La-Trinité



1° class | Ovini Rosset pecore
Blanc Ennio | Charvensod

Fontina, tre volte DOP

Il Consorzio Produttori e Tutela della Dop Fontina annuncia un'importante novità: da oggi la Fontina si fa in tre!

Il Consorzio Produttori e Tutela della Dop Fontina rende noto che il Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) ha approvato con decreto (Prot. N. 23A05237 del 14/09/2023) pubblicato sulla GURI n.224 del 25/09/2023, alcune modifiche al Disciplinare di produzione. Tra queste il riconoscimento di due nuove denominazioni ufficiali che si affiancano alla Fontina DOP: **"Fontina DOP ALPEGGIO"** e **"Fontina DOP LUNGA STAGIONATURA"**.

La nascita delle nuove tipologie rafforza il legame col territorio e valorizza la produzione **tipicamente di montagna** della Fontina Dop, permettendo alle aziende della filiera di differenzi-

are l'offerta, ponendo così le basi per una miglior valorizzazione economica delle produzioni. Inoltre le tre tipologie, ufficiali e garantite dal Consorzio di Tutela, doneranno al consumatore finale la possibilità di poter riconoscere ed acquistare la Fontina DOP con le caratteristiche e le peculiarità che più predilige. Nella stessa direzione va anche la modifica al disciplinare riguardante l'alimentazione delle bovine lattifere. Mentre il regolamento europeo (Reg UE 1151-2014) richiede un minimo di prevalenza (51%) di alimenti provenienti dalla zona di produzione, il Consorzio DOP Fontina ha previsto nel nuovo Disciplinare che **almeno il 60% della razione alimentare, es-**

pressa in sostanza secca, sia prodotto all'interno del territorio montano della Valle d'Aosta. Il rispetto di tale requisito consente di valorizzare le caratteristiche uniche del latte di alta montagna e di mantenere viva l'antica pratica di allevamento con la monticazione delle bovine durante il periodo estivo e l'approvvigionamento nei prati di fondovalle del foraggio utilizzato nei mesi invernali, nel totale rispetto dei ritmi naturali montani. All'interno della zona geografica, ubicata interamente in territorio montano, non è tecnicamente possibile reperire la totalità degli alimenti necessari per una corretta ed equilibrata alimentazione delle bovine in lattazione (cereali e nuclei proteici), per questo motivo è stata prevista una percentuale di alimenti provenienti dalla zona di produzione inferiore al 100%. La quota del 60% proveniente dalla zona geografica garantisce che la qualità e le caratteristiche del prodotto dovute essenzialmente all'ambiente geografico non siano compromesse, in quanto i foraggi essiccati prodotti in zona geografica e l'erba verde nel periodo del pascolo, donano al latte e quindi al prodotto le caratteristiche uniche dovute alla zona di produzione. La composizione dei mangimi composti è essenzialmente rappresentata da cereali e nuclei proteici. È vietato l'uso di foraggi insilati o fermentati e di altri alimenti (farine di estrazione e proteiche di



ETEREDILE

Bois en Vallée d'Aoste

Legno antico. Pavimenti, Rivestimenti, Boiserie, Porte

www.boisenvalleedaoste.com





origine animale, farine ed oli di origine animale e vegetale, semi, radici ortaggi e frutta, sottoprodotti industriali, fonti azotate, antibiotici, ormoni e/o stimolanti, terreni di fermentazione, silice, paglia trattata chimicamente, pane secco o fresco) che hanno caratteristiche non idonee alla tecnologia di produzione della Fontina DOP. La modifica al Disciplinare, predisposta dal CdA del Consorzio dopo un lungo lavoro di approfondimento e condivisione in filiera, poi approvata all'unanimità nell'Assemblea straordinaria del marzo scorso, ha ottenuto parere favorevole dalla Regione Autonoma della Valle d'Aosta ed è stata recepita e resa ufficiale dal riconoscimento ministeriale. *“L'intento di questa iniziativa, che il Consorzio portava avanti ormai da mesi, – afferma il Presidente Andrea Barmaz – è quello di vedere finalmente riconosciuto e valorizzato l'eccezionale lavoro che per 100 giorni l'anno i nostri casari svolgono in alpeggio, in condizioni non proprio agevoli. La loro passione e dedizione testimoniano un'antica tradizione casearia da custodire e salvaguardare insieme alla difesa della biodiversità dell'alta montagna e alle diverse metodologie di stagionatura che rappresentano anch'esse una tipicità del nostro territorio. Senza dimenticare l'importanza e le peculiarità delle produzioni effettuate presso le aziende di fondo valle e della media montagna”*. Il nuovo disciplinare permetterà di migliorare le razioni alimentari delle bovine, prevedendo una maggior libertà nella formulazione delle stesse, partendo da diversi livelli qualitativi del fieno aziendale, le diete verranno bilanciate con tipologie di integrazio-

ni differenti, cereali, foraggi specifici e/o mangimi differenziati. Questo permetterà di soddisfare al meglio i fabbisogni delle vacche, potendo la massima attenzione al benessere animale ed al continuo miglioramento qualitativo del latte prodotto. Per le aziende di trasformazione è previsto un periodo di asciugatura delle forme, di durata massima di 15 giorni, prima del conferimento presso uno dei magazzini di stagionatura certificati; sarà facoltà e responsabilità dell'azienda, in base alle caratteristiche del locale di asciugatura valutare la durata di tale fase per evitare di pregiudicare la qualità delle forme prodotte. Tale novità esulerà quindi i trasformatori dall'obbligo di disporre di un locale di stagionatura con le caratteristiche previste dal disciplinare, pensando soprattutto alle situazioni dove non sarebbe possibile e/o non sostenibile installare impianti di condizionamento (siti produttivi non collegati alla linea elettrica, siti utilizzati per brevi periodi), considerando che il cambiamento climatico in atto (innalzamento delle temperature e periodi di prolungata siccità) potrà in futuro rendere tali impianti sempre più necessari. Da oggi il consumatore potrà, quindi, scegliere tra 3 diverse tipologie in base al proprio gusto, pur rimanendo invariate le caratteristiche tipiche della Fontina DOP ovvero il **ciclo di produzione** che avviene interamente nel territorio della Valle d'Aosta; gli **ingredienti**, che sono sempre solo tre, sale, caglio e latte intero crudo prodotto dalle bovine di razza valdostana autoctona; e i **rigorosi controlli** sul rispetto del disciplinare, con valutazione qualitativa finale e

apposizione del marchio da parte del Consorzio di Tutela della DOP Fontina. **Tre prodotti di montagna, nati tra le alte vette della Valle d'Aosta, ma diversi per aroma, colore, consistenza e palatabilità.** Scopriamoli nel dettaglio.

FONTINA DOP

Prodotta tutto l'anno, racchiude gli aromi e i sapori di un territorio unico al mondo, l'ecosistema montano della Valle d'Aosta. Le forme si presentano con crosta marrone chiaro, pasta di colore giallo paglierino tenue, morbida e fondente, al palato risulta dolce, aromatica con prevalenti sentori lattici (latte, burro, burro fuso).

FONTINA DOP LUNGA STAGIONATURA

Viene affinata in grotta per un minimo di 180 giorni durante i quali i sapori si esaltano donando alla Fontina un gusto più intenso e aromatico. Le forme si presentano con crosta marrone tendente allo scuro, pasta di colore giallo intenso, morbida e fondente, al palato risulta avere note aromatiche vegetali e lattiche più intense e persistenti.

FONTINA DOP ALPEGGIO

Da Giugno a Settembre, negli alpeggi della Valle d'Aosta fino a 2700 metri di altitudine, le mucche di razza valdostana pascolano libere nutrendosi di erbe fresche e fiori di montagna. Il latte appena munto viene trasformato direttamente in loco, nelle casere di alpeggio, per mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche uniche derivanti dalla flora di alta montagna. Questa è la “Fontina DOP Alpeggio”, frutto del duro lavoro, della maestria e della passione di chi porta avanti una tradizione casearia antica e ancora interamente artigianale. Le forme presentano una crosta marrone chiaro, la pasta ha colore giallo paglierino intenso, dovuta proprio all'alimentazione delle bovine, ed è morbida e fondente. Al palato risulta particolarmente dolce e aromatica grazie ai sentori di erba fresca e fiori di montagna che si aggiungono ai sentori lattici tipici della Fontina.

CONSORZIO PRODUTTORI E TUTELA DELLA DOP FONTINA

UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi
+39.349.6344593
ufficiostampa@fontina-dop.it
www.fontina-dop.it

biomix

TRATTAMENTI ENZIMATICI AD USO ZOOTECNICO



Riduzione delle fonti d'attrazione di insetti
Ambiente più confortevole per gli animali
Ambiente di lavoro più salubre per gli operatori
Miglioramento del valore agronomico del liquame
Evidente riduzione dei volumi di stoccaggio
Riduzione della formazione di incrostazioni

Composizione:
Miscela di enzimi selezionati
Polveri e farina di roccia
selezionate
Microelementi - Sali minerali
Argilla verde **bioclay**
ITALIAN NATURAL GREEN CLAY

Tutti i componenti sono
ammessi da Regolamento
CEE 889/2008 che disciplina
l'agricoltura Biologica.

biomix

MISCELA ENZIMATICA AD USO SANIFICANTE BIOLOGICO



Acti-S è composto da materie naturali ammesse anche in agricoltura biologica.
È utilizzabile nei processi di sanificazione ambientale ma è possibile impiegarlo in tutte le situazioni in caso in cui si creano residui biologici degradabili maleodoranti ad esempio:

- nelle industrie agroalimentari;
- negli impianti di lavorazione di prodotti a base di zuccheri/proteine sostanze organiche;
- nei trattamenti delle acque reflue;
- nella sanificazione dei cassonetti cittadini di raccolta dei rifiuti solidi urbani e in ambienti zootecnici.

Esplcia azione sanificante ed inoltre abbate tutte le esalazioni maleodoranti prodotte nei cassonetti, nelle fosse biologiche, nei sifoni idrici delle abitazioni, negli impianti igienico-sanitari interni degli autocaravan e nelle latrine chimiche.

Composizione:
Miscela enzimatica
a base di lieviti
Alghe calcaree fossili,
microelementi essenziali,
farine di rocce selezionate
calciche e magnesiache
Argilla verde **bioclay**
ITALIAN NATURAL GREEN CLAY
Sali minerali

L'Association Régionale Amis des Batailles de Reines presenta la sede di proprietà



L'inaugurazione della sede di proprietà

Al taglio del nastro, alla presenza di autorità regionale, tra cui **Paolo Cheney**, Sindaco di Saint-Christophe, **Nicoletta Spelgatti**, Senatrice, **Marco Carrel**, Assessore all'agricoltura Vd'A ed una folta presenza e partecipazione del **mondo degli allevatori**, il **Presidente dell'Association Roberto Bonin** ha detto: *“Dopo vent'anni di affitto in questa sede, all'inizio di quest'anno, ci è stata offerta la possibilità di acquistarla. Negli anni siamo riusciti a risanare la situazione economica non troppo favorevole dell'Association e a prendere in seria considerazione la possibilità di acquisto offertaci dalla proprietà.”* Oltre all'ufficio, è stato anche adibito uno spazio dedicato alla storia dell'Association Régionale Amis des Batailles de Reines, con l'esposizione di trofei, dipinti e opere in legno a im-

L'Association Régionale Amis des Batailles de Reines acquista la

sede, presentata ufficialmente al pubblico il 26 novembre scorso.

wolf SYSTEM
costruiamo futuro | wir bauen Zukunft

Costruzioni per l'agricoltura e la zootecnia
Recupero alpelli | Vasche circolari in cemento armato

T 0472 064 000 · mail@wolfsystem.it · Campo di Trens (BZ)
Agente di zona DARIO CONSOL | 388-350 8383
dario.consol@wolfsystem.it

wolfsystem.it



MADE IN ITALY



Latte in polvere per Vitelli.

**Qualità e affidabilità per i tuoi vitelli:
scopri la linea completa per lo svezzamento!**

Prodotti a base di latte magro o di WPC con ottima solubilità e appetibilità, ideali per soddisfare le esigenze di tutti gli allevatori ottenendo le migliori performances dai loro giovani animali.

Frabes è un marchio del Gruppo



Responsabile commerciale
Jas Solano
+39 334 3434557 / solano@frabes.it

Frabes SpA
www.frabes.it



Una panoramica dell'arena di Valtournenche

mortalare alcune Reines classificate nei negli anni alla Finale Regionale e una ricca bacheca di calendari. Trentotto anni di calendari, dal 1986 al 2024. *“È motivo di orgoglio - dice Roberto Bonin, presidente dell'Association - lasciare una sede di proprietà in eredità a chi verrà dopo di noi.”*

1982: formata e ufficializzata la nuova denominazione del Comitato Association Régionale Amis des Batailles de Reines.

2000: a causa dell'alluvione che colpì la nostra Regione la Finale Regionale di ottobre viene annullata.

7 ottobre 2002: les Amis des Batailles de Reines scrivono un'altra fondamentale pagina della loro storia e, a vent'anni di distanza dalla fondazione, l'Association viene costituita con atto pubblico. Il Presidente della Giunta Regionale firma il decreto che riconosce ufficialmente e “pienamente” l'esist-

A RICORDARE ALCUNE DATE IMPORTANTI

6 maggio 1924: battaglia a Châtillon, in occasione della fiera del Comune, organizzata dai fratelli Sarteur, “pionieri” delle “Batailles de Reines”. Regina: Farca di Battista Jacchi.

1947-1957: un gruppo di allevatori forma un Comitato Provvisorio con il compito di organizzare le “Batailles”.

1958: il Comitato Provvisorio si scioglie per disguidi di varia natura ed inizia l'avventura del Comitato Regionale Valdostano (che si trasformerà nell'attuale Association Régionale Amis des Batailles de Reines) con l'avvento delle Finali Regionali.



Iris di Frères Cunéaz reina interregionale

VIA CROCE DI CITTÀ, 9
TEL. 329 7193714





Bandit Reina di prima categoria



Malice Reina seconda categoria



Falchetta Reina di terza categoria



Berlin di Massimiliano Garin vincitrice del 4° Combat des deuxièmes veaux

enza dell'organizzazione. Questo importante passo è stato compiuto per soddisfare alle nuove esigenze dettate dalla legge italiana e dal Piano di Sviluppo Rurale. Ovviamente gli scopi e le attività del "Comité" non cambiano: il primo obiettivo dei soci rimane quello di promuovere "nel tempo e nello spazio" le "Batailles de Reines".

2020: causa Covid-19 l'evento Finale Regionale Batailles de Reines è sospeso!

marzo 2022: si stabilisce un biglietto di entrata alle eliminatorie, disputate sul territorio regionale, da marzo ad ottobre, a precedere la Finale Regionale.

15 agosto 2023: l'eliminatória di ferragosto si disputa a Breuil-Cervinia, Valtournenche.

26 novembre 2023: presentazione ufficiale della sede di proprietà dell'Associazione Régionale Amis des Batailles de Reines in località Croix-Noire, 76 a Saint-Christophe.



SELLERIA



RE

TELONI

CORDAMI

PRODOTTI
ZOOTECNICI

CAMPANE
CON COLLARI
PERSONALIZZATI

Ci trovate martedì
nel mercato di AOSTA
e il sabato a GIAVENO

Druento (To) Via Torino, 33/5
Tel 011 9845466
cell 335 6595617
selleria.re@gmail.com

PROFESSIONISTI COMETE



VIENI IN
CONCESSIONARIA
A SCOPRIRE
TUTTA LA GAMMA!

FIAT
PROFESSIONAL

nuova

AutoAlpina

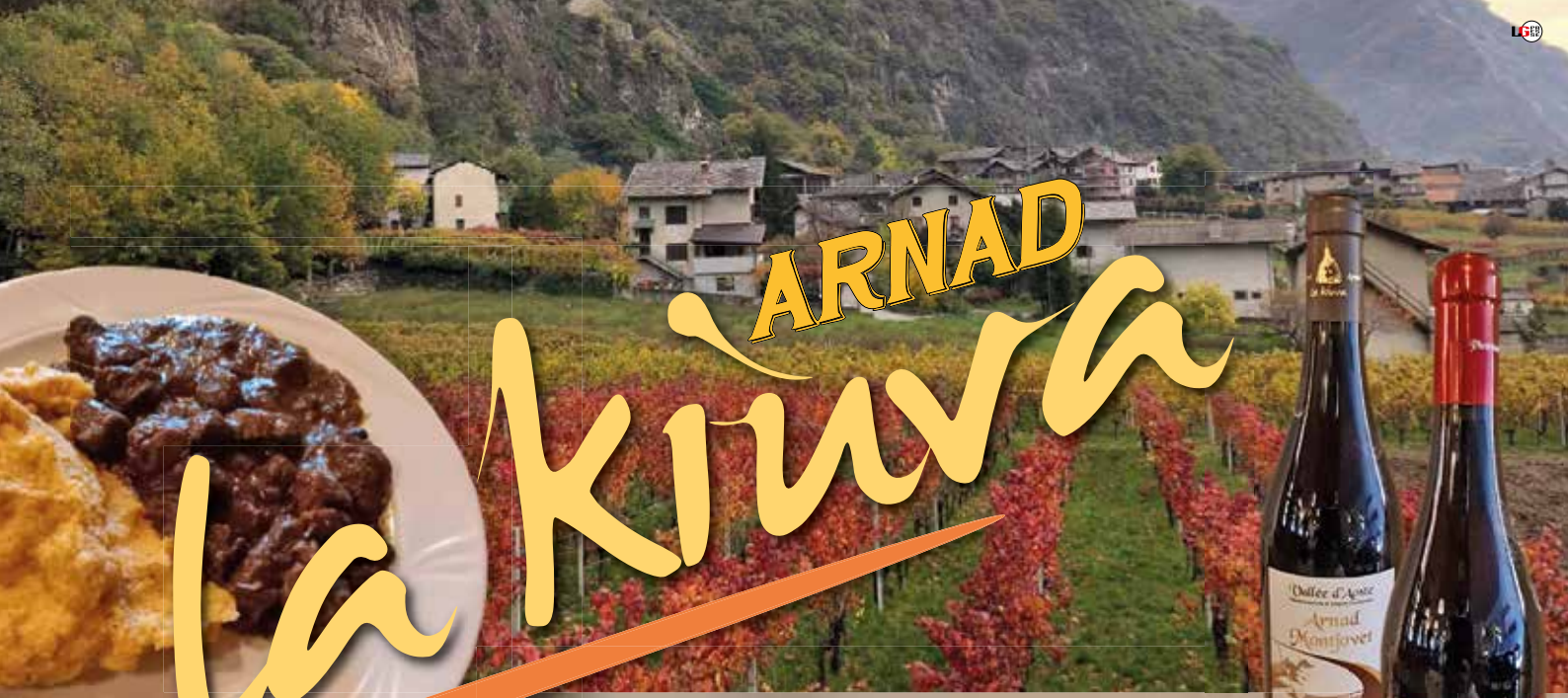
CHARVENSOD (AO)
Loc. Pont Suaz, 39 Tel. 0165 236685

BOLLENGO (TO)
Via G. Gambone, 4/6 S.S. per Viverone Tel. 0125 235211

RICHIEDI INFORMAZIONI

www.autoalpina.it   
www.autoalpina-fcgroup.it





ARNAD la kiuva



CENTRO LAVORAZIONI CARNI



Unico in
Valle d'Aosta
**AUTORIZZATO PER
LA SELVAGGINA**

**SERVIZIO LAVORAZIONI CARNI
PER AZIENDE AGRICOLE**



INFO 349 4415466



www.kiuva.it

ARNAD FR. PIED DE VILLE, 42 Tel. 0125.966.351 - la_kiuva@libero.it