

Area delle scienze naturali e della vita

Disciplina: AGR/11 entomologia generale e applicata e AGR/12 patologia vegetale

Gruppo: Pordenone

Docente: Daniele Beinat

Istituto: I.S.I.S. di Spilimbergo (PN)

LE INTERVISTE

I ragazzi di una quarta dell'ISIS Spilimbergo, hanno intervistato un apicoltore (5 domande), un allevatore di bufale (4 domande) e un allevatore di polli (5 domande).

Le domande sono centrate sulle possibilità di lavoro post-diploma, sulle scelte produttive e sui metodi di produzione, nonché sulle difficoltà che devono affrontare gli imprenditori del settore agrario.

Di seguito le sintesi trascritte dagli studenti:

Intervista all'apicoltore (effettuata l'11-03-2012)

- 1-Se al termine del corso di studi creo un'azienda con 40 alveari, quali rischi corro e quale capitale devo investire?
- 2-Quali sono i parassiti più pericolosi per le api?
- 3-Acari e insetti parassiti, che danni economici possono arrecare in un anno?
- 4-Qual è il costo medio annuo degli interventi necessari per proteggere le api?
- 5-I fitofarmaci, utilizzati da altre aziende nei campi vicini agli alveari, mi possono creare dei problemi?

RISPOSTE

- 1-L'unico vero rischio in apicoltura può essere la reazione di sensibilizzazione alle punture. Se siete poco esperti è consigliato iniziare con 3-5 famiglie. Un alveare completo costa € 220. A questi costi bisogna aggiungere l'attrezzatura e un laboratorio di smielatura. Costo totale per l'avvio dell'attività con tre- cinque famiglie è di € 5.000 .
- 2-Varroa e peste americana.
- 3-La varroa riduce del 20% la produzione, la peste comporta la distruzione totale delle arnie e delle famiglie.
- 4- €10 per alveare.
- 5-Certamente: avvelenamento e moria delle api dovuto a neonicotinoidi, calo produttivo, prodotti (miele e polline) inquinati.

Intervista all'allevatore di bufale (Azienda Mauro Aita sita a Tomba di Buia visitata il 13-3-2012)

- 1-Se volessi convertire l'allevamento di vacche da latte in allevamento di bufale, quali rischi corro e quale capitale devo investire?
- 2-Quali sono le patologie più ricorrenti?
- 3-Queste patologie che danni economici mi possono arrecare in un anno?
- 4-I prodotti distribuiti sulle colture possono creare dei problemi di residui negli alimenti e quindi nei prodotti animali (latte e carne) ?

RISPOSTE

- 1-Devo disporre di una stalla a stabulazione libera con area di riposo a lettiera permanente, di una sala di mungitura a tandem perché ho le condizioni migliori, i rischi sono minimi in quanto i bufali sono animali robusti e adattabili.
- 2-Il problema più evidente è legato a prolapsi uterine e a deformità degli unghioni, causate dal ricorso a linee genetiche poco valide ma che oggi sono evitabili.
- 3-Corrispondono al 5% della produzione di latte.
- 4-Sicuramente è possibile che qualche trattamento effettuato sul mais possa arrivare nel latte e nella carne, comunque si tratta di valori inferiori ai limiti di legge. I prodotti animali vengono sottoposti a numerosi controlli prima di arrivare al consumatore.

Intervista all'allevatore di polli (Azienda D'Angelo di San Vito di Fagagna, visitata il 20-03-2012)

- 1-Quanto spazio e quale capitale devo investire per creare un piccolo allevamento di polli o galline ovaiole?
- 2-Quali vincoli urbanistici e sanitari devo rispettare per avere l'autorizzazione edilizia?
- 3-Che difficoltà trovo per vendere i miei prodotti?
- 4-Quali controlli sanitari vengono fatti nella filiera?
- 5-Anche per i polli è necessaria una certificazione riguardante l'origine, l'alimentazione e lo stato sanitario?

RISPOSTE

Per un allevamento da reddito, anche piccolo, gli investimenti sono notevoli in fabbricati e attrezzature.

Devo rispettare il piano regionale e il piano regolatore comunale. E' bene tener conto di non arrecare disturbo acustico o di tipo olfattivo alle zone residenziali; è consigliabile un accurato studio dei venti e delle brezze a livello locale. E' bene distanziarsi anche da altri allevamenti avicoli per ridurre i rischi di trasmissione di patogeni per via aerea.

E' preferibile rivolgersi ad un mercato locale: c'è molta richiesta di prodotto "rurale" specie in zone urbane. In ogni caso è necessario offrire un prodotto selezionato, come già accade nelle macellerie e nella grande distribuzione. Io vendo invece a una filiera organizzata e, come il 99,9% degli allevatori, ho un contratto di soccida. E' necessario applicare un piano di autocontrollo e seguire corsi appositi per garantire la salubrità del prodotto all'origine. ASL e NAS fanno controlli ambientali e sugli animali a campione: sono molto severi.

Tutti i passaggi della filiera sono controllati; si può risalire in ogni momento al macello e all'allevatore. Se l'allevatore vende direttamente il proprio prodotto, la tracciabilità è evidente.