

INTERVISTA A SALVARANI STEFANO

Titolare dell'azienda SALVARANI RENATO, STEFANO E SANDRO SOC. AGR.

Intervista tenuta il 02/03/2017 presso Barbassolo di Roncoferraro (MN)



Giovedì 2 febbraio 2017 il titolare della società agricola Salvarani ci ha ospitato presso gli uffici adiacenti al suo allevamento di Barbassolo e ci ha gentilmente concesso una intervista che vi riportiamo qui sotto.



Stefano Salvarani



Allevamento di Barbassolo

- **Claudia Verzini (Deatech): Come ci ha conosciuto?**

Stefano Salvarani:

Vi ho conosciuto tramite il Dottor Roveri che ci ha visto nascere e crescere. È da tantissimi anni che abbiamo un rapporto di amicizia e di stima oltreché di lavoro.

Roveri ci ha presentato qualche tempo fa la vostra azienda insieme al Dottor Varini.

Io prima non vi conoscevo ma, visto che la prima cosa che guardo in un'azienda è la persona con cui mi devo relazionare e della quale devo avere fiducia, ho deciso su loro consiglio di iniziare ad utilizzare i vostri prodotti.

Inizialmente abbiamo provato Earlystart in sala parto, e di seguito abbiamo provato l'AG3 80.

Successivamente abbiamo utilizzato questi due prodotti, che ritengo molto validi, su una parte del nostro allevamento.

- **Claudia Verzini (Deatech): Come siete strutturati con l'allevamento? Mi hanno detto che avete anche un laboratorio lavorazione carni, ce ne può parlare?**

Stefano Salvarani:

Abbiamo circa 450 scrofe a ciclo chiuso, una produzione annua di circa 9.000 suini dei quali mediamente 2.000/2.500 vengono allevati per l'approvvigionamento del nostro laboratorio di lavorazione carni mentre il resto va ad un macello industriale.

L'allevamento nasce come scrofaia a ciclo chiuso e, quindi, con la produzione dei suinetti, dalla nascita fino alla vendita dei suini all'ingrasso. Questi poi vengono venduti in parte alla Cooperativa Prosus a Cremona e in parte vengono macellati presso il nostro laboratorio. Di questi ultimi

facciamo la lavorazione carni e poi la vendita sotto forma di insaccati o di carne per gli agriturismi e ristoranti. Siamo, infatti, organizzati per farne la distribuzione.



Vista aerea dell'allevamento

Al momento non abbiamo un negozio per non fare "concorrenza" ai nostri clienti. Non è detto che in futuro non si farà. Abbiamo già l'esperienza in campo, quella di mia moglie e quella della moglie di mio fratello che hanno lavorato per 20 anni in un negozio alimentare però, per ora, facciamo un passo alla volta.



Laboratorio di lavorazione carni



Foto dalla pagina Facebook: SocagrSalvarani Renato Stefano e Sandro ss

Abbiamo inoltre alcuni ettari di terreno che coltiviamo e col quale autoproduciamo i cereali: mais, orzo e soia che sono le materie prime essenziali da avere per l'alimentazione dell'allevamento. Abbiamo poi un centro di raccolta cereali ed essiccazione.

Siamo così autosufficienti e approvvigionati 365 giorni all'anno. La nostra produzione nasce dal campo per arrivare fino alla bocca dei nostri suini.

Questo ci permette di avere una "tracciabilità a pieno campo" e ci permette, nel momento della vendita del suino, di dire il lotto del mangime e i componenti dello stesso (materie prime da noi prodotte) e anche di sapere tutti gli spostamenti dei suini fino alla macellazione.

- **Claudia Verzini (Deatech): Quali prodotti Deatech state utilizzando?**

Stefano Salvarani:

Utilizziamo l'Earlystart, l'AG3 80 e, ultimamente, con la collaborazione di Ferri Group, il famoso Biscotto 5 + 5 che serve per l'alimentazione delle scrofe in sala parto e che poi noi utilizziamo anche in gestazione come mangime a secco.

Il biscotto 5+5 l'abbiamo, inoltre, provato e poi introdotto anche nell'alimentazione a terra dei suinetti. Abbiamo visto dei buoni risultati per quanto riguarda il comfort digestivo e il benessere del suinetto.

- **Claudia Verzini (Deatech): Avevate delle problematiche che poi sono state risolte con questi prodotti?**

Stefano Salvarani:

Problematiche in senso generale no ma, alcune piccole ma significative inefficienze sono state eliminate.

Abbiamo visto, in sala parto, che abbiamo dei suinetti più pesanti. Risultato conseguente all'utilizzo del biscotto che permette di nutrire la scrofa al meglio.

Abbiamo poi riscontrato uno stato migliore di salute delle scrofe che ci permette, non dico di accudirla meno, ma, di semplificare di più la vita a noi.

Inoltre, con l'introduzione del biscotto nell'alimentazione delle scrofe, i suinetti sono molto più belli e più lucidi, lo si vede ad occhio nudo.

- **Claudia Verzini (Deatech): Per i prodotti Deatech quali aspetti metterebbe più in evidenza?**

Stefano Salvarani:

Utilizzando l'Earlystart abbiamo notato che i suinetti iniziano a mangiarlo dal primo giorno di vita. E questo è un grossissimo vantaggio.

Un altro aspetto fondamentale è che non provoca diarree sottoscrofa, cosa che invece accade con altri mangimi. Noi invece di diarree non ne vediamo.



Successivamente, nutriamo i suinetti con il Biscotto 5+5 abbinato ad un altro mangime a secco molto energetico e appetitoso. Questa combinazione dà ottimi risultati.



Il biscotto

L'AG3 80 lo utilizziamo invece all'interno del mangime per le scrofe e abbiamo notato che la scrofa va di corpo meglio con degli ottimi risultati in lattazione. Si nota anche che il mangime con l'AG3 80 soddisfa le esigenze della scrofa anche quando ha una produzione di latte elevata. Non si nota più l'avidità nel mangiare che accadeva con i mangimi precedenti.

Inoltre, nel momento in cui andiamo a svezzare, vediamo che dal 4°,5° giorno le scrofe vengono quasi tutte al verro per essere fecondate con buoni attecchimenti e senza usare medicinali o vitamine supplementari. È la natura stessa che fa il suo corso.



- **Claudia Verzini (Deatech): Ha riscontrato anche una diminuzione della mortalità dei suinetti con l'Earlystart?**

Stefano Salvarani:

Da quando utilizziamo Earlystart abbiamo aumentato minimo di un suinetto e mezzo svezzato per nidiata.

Questo aumento non mi sento di associarlo al solo utilizzo di Earlystart ma, sicuramente l'associazione di diversi prodotti buoni al management professionale, ci hanno permesso di ottenere questo risultato.

Mi ritengo quindi molto soddisfatto.

Ci sono, in questo periodo, delle malattie importanti all'interno degli allevamenti di suini tipo la Ped che, attualmente, noi non abbiamo. Questa situazione ci permette di non avere mortalità nei suinetti e altre perdite in altri reparti dell'allevamento.

- **Claudia Verzini (Deatech): Rispetto ai prodotti della concorrenza come pensa che ci posizioniamo?**

Stefano Salvarani:

L'Earlystart è l'unico alimento che viene mangiato dal primo giorno di vita.

Vedo poi un'enorme differenza sull'AG3 80. In precedenza usavo i semi di lino ma facevo fatica a trovarli e il confezionamento non era ottimale. Dopo aver provato l'AG3 80 mi si è aperto un mondo perché so che si presenta in sacchi in modo ottimale e che è essenziale per l'alimentazione della scrofa.

- **Claudia Verzini (Deatech): È quindi difficile da trovare il seme di lino?**

Stefano Salvarani:

Si trova da qualche commerciante ma il prodotto non è costante. Non tutti ce l'hanno e se ce l'hanno lo hanno sfuso e non in sacchi.

Inoltre durante il periodo estivo questi prodotti davano dei problemi, in quanto, il seme perdeva il grasso con i conseguenti problemi che potete immaginare. Io sarò uno che sicuramente non lo sostituirà mai.

Ritengo che le potenzialità di questo prodotto siano veramente da divulgare coinvolgendo gli allevatori.

- **Claudia Verzini (Deatech): A proposito della salute degli animali cosa ne pensa della demedicalizzazione?**

Stefano Salvarani:

Il fatto di togliere delle molecole di farmaci dagli allevamenti è risaputo e sarà il futuro.

Io arrivo da un convegno tenuto la settimana scorsa in un macello al quale hanno partecipato i maggiori rappresentanti a livello regionale: il responsabile della regione per la veterinaria, il responsabile ASL della veterinaria regionale, il responsabile dell'istituto zooprofilattico. In questo incontro si è parlato di come far partire un progetto pilota di 25 allevatori nel quale si vuole cercare di diminuire l'utilizzo dei medicinali. In futuro questo andrà fatto in tutte le aziende.

Al nostro interno ci sarà da introdurre un po' più di iniettabile per cercare di togliere le medicazioni in polvere e liquide. Non è così difficile, però va fatto in modo mirato e studiato con dei veterinari competenti, previa analisi dell'azienda, per identificare quali sono le molecole sensibili per introdurre in modo razionale gli iniettabili.

In base alla nostra esperienza, gli iniettabili li utilizziamo nel primo periodo sui suinetti o addirittura sulla scrofa, partendo quindi con una elevata sanità in sala parto. Così da avere animali sani al momento della messa a terra e di seguito all'ingrasso.

- **Claudia Verzini (Deatech): I prodotti della linea k della nostra azienda li conosce?**

Stefano Salvarani:

No, al momento non ne sono a conoscenza ma, ne vorrei sapere di più.

Claudia Verzini (Deatech): Sono prodotti fitoterapici che hanno come obiettivo la demedicalizzazione. Roberto Roveri (Deatech): Il nostro approccio comincia con l'AG3 80 che fa stare meglio la scrofa e di conseguenza il suinetto e poi ci sono delle integrazioni che migliorano la risposta immunitaria dei suinetti nei vari stadi.

Stefano Salvarani:

Si potrebbe interessarmi, mi spiegherete meglio.

- **Claudia Verzini (Deatech): Conosce il nostro progetto Filiera Nutrizionali Omega 3 Naturali – Bleu Blanc Coeur?**

Stefano Salvarani:

Si ho avuto un accenno in una vostra riunione alla quale ho partecipato. Secondo me bisogna investire molto in comunicazione e pubblicità verso gli allevatori.

Il vantaggio che si può avere entrando in questa Filiera è che in caso di un controllo dell'ASL si può presentare questa certificazione che è rilasciata sulla base di controlli effettuati dagli organismi esterni come la Bureau Veritas. Un altro vantaggio è la certificazione della qualità

dell'alimentazione e del benessere animale che si ha applicando i protocolli di questa filiera nutrizionale omega 3 naturali.

Questo secondo vantaggio è il futuro, perché, quando l'ASL sa che facciamo parte di un'associazione che già controlla i nostri prodotti e che li certifica facciamo senza sottometterci ad altri controlli. Si semplifica la cosa.

- **Claudia Verzini (Deatech): Potrebbe quindi essere interessato ad aderire al progetto Filiera Nutrizionali Omega 3 Naturali - Bleu Blanc Coeur?**

Si per me sarebbe sicuramente un valore aggiunto ulteriore da dare al mio prodotto in quanto ho già una filiera strutturata e tracciata.

Potrei, inoltre, pensare di inserire una proposta di menu Bleu-Blanc-Coeur nel ristorante che conduco. I consumatori cercano sempre più prodotti sicuri e salutari e io sarei felice di potergli offrire questa opportunità.



Ristorante La Taverna del mago di Gazzo Bigarello



- **Claudia Verzini (Deatech):** **Stiamo organizzando un evento che si terrà il 6 aprile presso Nonantola (MO) per presentare la nostra azienda e il nuovo e-commerce a cui seguirà un pranzo a base di suino Bleu Blanc Coeur.**

Stefano Salvarani:

Mi interesserebbe molto partecipare ed essere maggiormente informato sui vostri progetti.

Deatech ringrazia Stefano Salvarani per l'intervista concessa e per la sua disponibilità e collaborazione.

