



ANABORAPI INCONTRA L'ALLEVATORE ROBERTO DELSOGLIO

# PIEMONTESE: VITELLONI CASTRATI, UNA SOLUZIONE POSSIBILE?

(dai tecnici di Anaborapi, Associazione nazionale allevatori dei bovini della razza Piemontese)

**N**egli ultimi tempi, alcuni allevatori di Piemontese si sono indirizzati verso l'ingrasso del castrato; si tratta di una produzione che si differenzia da quella tradizionale, cioè il maschio intero di 15-18 mesi; a questo proposito abbiamo intervistato Roberto Delsoglio, di Fossano (Cn), titolare di una storica azienda del cuneese, che da parecchio tempo si è specializzata nell'ingrasso dei castrati.

## Roberto, facciamo il punto sulle caratteristiche della tua azienda.

Possiamo iniziare dal personale impegnato nell'azienda. Siamo impegnati in quattro: io e i miei tre figli Alessandro, Daniele e Valeria. Ho la fortuna di avere una famiglia ben affiatata perché con 200 vacche, l'ingrasso e la terra non è

un impegno da poco! Alessandro gestisce in particolare la riproduzione delle vacche scegliendo i tori di F.A. più opportuni per ogni fattrice in funzione alla difficoltà parto e consanguineità dando un grosso spazio ai tori di prove progenie. Daniele, oltre alla gestione generale dell'allevamento, si occupa della gestione dei campi assieme a me e Valeria. Quest'ultima è un po' il jolly dell'azienda: si occupa sia dell'allevamento sia di alcuni aspetti burocratici con l'aiuto di mia moglie Maria Ariaudo. In ogni caso, siamo tutti interscambiabili".

## Passiamo agli animali allevati. Da quanto tempo siete passati ai castrati e quanti ne produceate all'anno?

Sono circa quindici anni che ci siamo

**Tab. 1 - La scheda tecnica della società agricola Delsoglio Fratelli, di Fossano (Cn)**

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

*(da Anaborapi)*



**Roberto Delsoglio nel proprio allevamento di Fossano (Cn).**

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

## Quale è il segreto di un interparto così basso?

Non c'è un solo segreto: è importante l'alimentazione sana e bilanciata, è importante l'attenzione al rilievo dei calori ed in questo siamo aiutati del sistema Sense Hub proposto da Coalvi, è importante la sanità dell'allevamento, così come è importante fecondare in modo corretto ed al momento giusto; tutte

queste cose messe assieme determinano i risultati in termini di fertilità.

### Quali sono i vantaggi pratici di allevare i castrati?

Sono animali molto più docili e tranquilli dei maschi interi: in un box dove potevo tenere 6 maschi adesso abbiamo 9 vitelli castrati. Se necessario è possibile inserire nel box dei castrati anche un maschio intero, ma non di più, in questo modo non ci sono problemi all'interno del gruppo, spesso questi maschi interi manifestano accrescimenti eccezionali, probabilmente perché i castrati si prendono ben guardia dal disturbarli in quanto meno competitivi. Invece non bisogna mai mettere le femmine assieme ai castrati perché non si forma un gruppo armonico, si crea competizione, ed ogni singolo capo cerca di predominare. Non ci sono invece problemi ad avere box di femmine adiacenti a box di castrati, come capita invece quando ci sono box vicini di maschi interi e femmine, in questo caso è un vero disastro perché i vitelloni si innervosiscono e si agitano quando le femmine vanno in calore.

### Come allevate i castrati?

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

### E per la macellazione?

Macelliamo a 17/18 mesi con pesi che possono variare da 650 al oltre 700 kg, quello che è importante è che siano sempre ben grassi, in gergo ben finiti, questo è quello che richiedono i macellai. Tuttavia non bisogna dimenticare che alla macellazione abbiamo dai 90/120 kg



**Nelle due foto, esemplari di capi castrati di razza Piemontese allevati nell'azienda Delsoglio.**

in meno rispetto ad un vitellone e pertanto è necessario che gli animali siano poi pagati e valorizzati per quello che valgono veramente.

### Quali sono gli sbocchi commerciali dei castrati?

"L'errore più grosso che si può fare è produrre i castrati senza avere uno



Azienda Delsoglio, vitelli castrati giovani all'ingrasso.



La bovina Umidina, allevata all'azienda Delsoglio, è risultata campionessa assoluta all'edizione 2022 della Mostra nazionale.

sbocco garantito: si rischia davvero di essere oggetto di speculazioni. Il castrato può tranquillamente sostituire la femmine sul bancone del macellaio, si tratta però di un prodotto più costoso

del vitellone e per tanto deve essere valorizzato adeguatamente, il suo sbocco ideale sono le macellerie tradizionali di fascia alta. Infine, per valorizzare il castrato è importante la certificazione: il

consumatore deve poter conoscere la razza, i sistemi di allevamento e la provenienza degli animali.

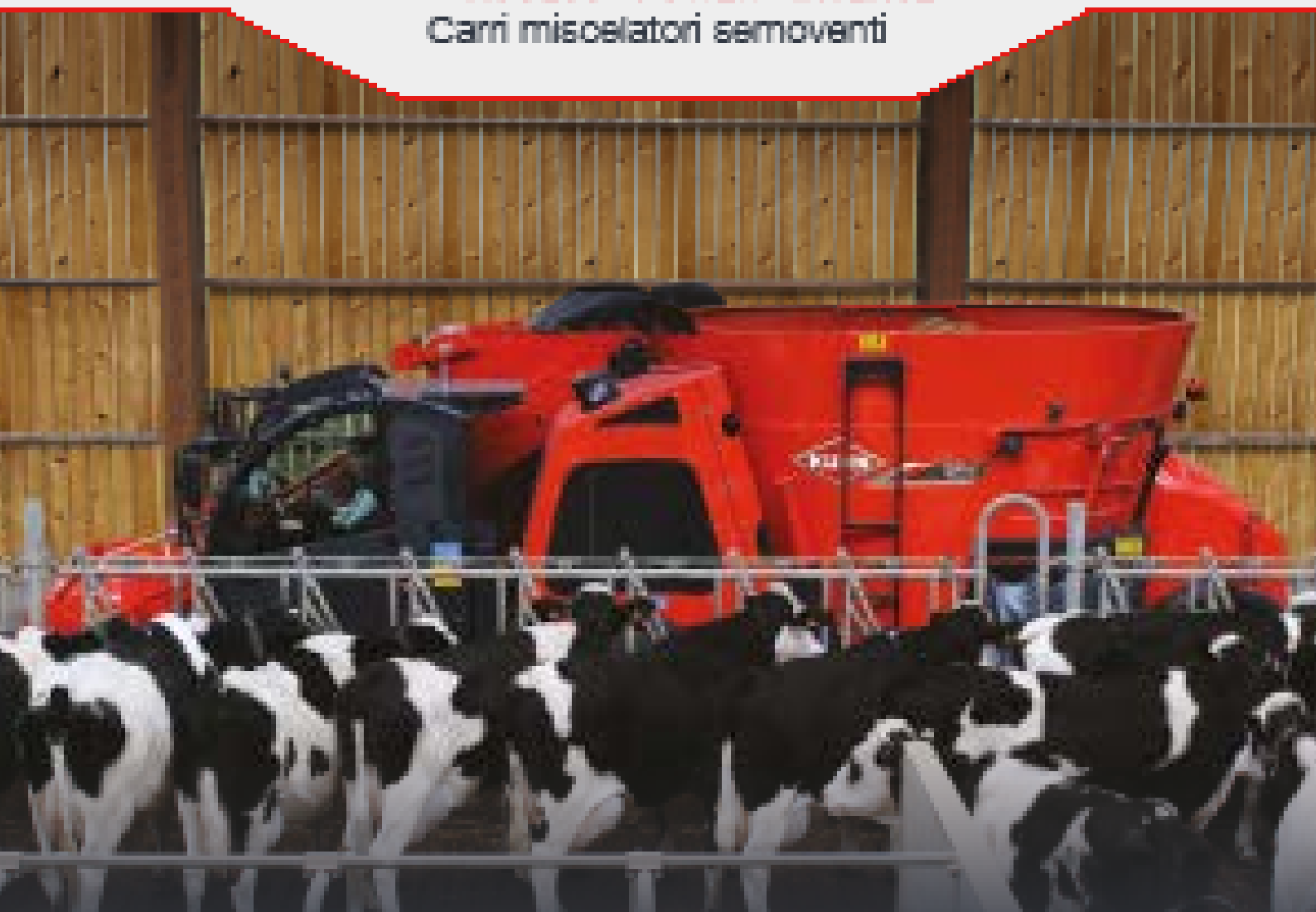
### Cosa ci dici della qualità della carne? Ne metterai ogni tanto nel tuo freezer...

La carne del castrato è veramente eccezionale; grazie alla maggior infiltrazione di grasso ha una miglior tenuta sul banco della macelleria e minor calo peso; quello che poi conta sono gusto, tenerezza e colore. Passando al mio freezer, devo dire che è da tempo che non macelliamo un animale per autoconsumo, ma ci riforniamo mensilmente dai macellai a cui forniamo gli animali, così abbiamo l'opportunità di mangiare carne fresca e, aspetto molto importante, possiamo monitorare personalmente la qualità della carne.

### Torneresti indietro?

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

**SPV ACCESS - POWER - INTENSE**  
Carri miscelatori semoventi



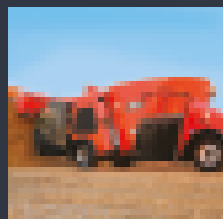
# IL CARRO MISCELATORE SEMOVENTE ESTREMAMENTE AGILE.



15 m<sup>2</sup> in meno di  
3m di altezza



5 m raggio  
ricarica



170 CV  
di semplicità

## Adatto a tutti gli allevatori

La nuova gamma di carri miscelatori semoventi SPV ACCESS-POWER-INTENSE è stata specificamente sviluppata per offrire un carro miscelatore adatto alle esigenze di tutti gli allevatori.

Per rendere accessibile la soluzione di un carro semovente, questa nuova gamma beneficia di numerosi vantaggi: grande manovrabilità, compattezza e grandi performance di lavoro.

SPV ACCESS-POWER-INTENSE è disponibile in 10, 14, 15 e 17 cv

Per ulteriori informazioni, contatta il tuo partner autorizzato KUHN.

**be strong, be KUHN**

[www.kuhn.it](http://www.kuhn.it)

