

Regione Lombardia

AZIENDA AGRICOLA ZAMBONI ADRIANO
1. INTRODUZIONE (ELEMENTI DI CONTESTO, STORIA AZIENDA E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO)
<p>L'azienda si trova a Colorina, paese in provincia di Sondrio, 1500 abitanti e altrettante vacche: qui la zootecnia è di casa.</p> <p>Adriano Zamboni fin da piccolo ha vissuto questa realtà andando in alpeggio a pascolare il bestiame. Dalla fine degli anni Sessanta ha preso le redini della piccola azienda agricola familiare gestita dalla nonna e poi dal padre, aumentando piano piano il numero di vacche e vivendo in prima persona i cambiamenti del settore, in particolare in questa zona. "Qui le aziende avevano tutte piccole dimensioni, adatte per il sostentamento familiare. Ma man mano che i titolari sono invecchiati, i giovani di allora hanno in molti casi deciso di percorrere altre strade. Pochi quelli che hanno continuato l'attività, reinvestendo in azienda". Fra quei pochi, appunto, anche Adriano, che ha sempre prestato molta attenzione alla genetica e alla selezione e "di conseguenza ho avuto anche risultati per la qualità del latte"</p>
2. DESCRIZIONE (INDICARE LE PRATICHE AGRONOMICHE SOSTENIBILI ADOTTATE)
<p>Un allevamento di circa 200 capi, tutti di razza bruna. Una stalla rimessa a nuovo, con tutti i comfort per gli animali, in modo da incrementare il loro benessere.</p> <p>E un passaggio generazionale alle porte, con l'ingresso di due delle quattro figlie come nuove titolari. Sono alcuni degli elementi che contraddistinguono l'azienda agricola Zamboni Adriano, socia della cooperativa Latteria Sociale Valtellina e partner del progetto Montagna in Movimento, finanziato grazie al PSR Lombardia 2014 – 2020.</p> <p>Un progetto, ancora in corso, che guarda al futuro e che si pone diversi obiettivi: migliorare la qualità del latte conferito e la sua capacità di esprimere la montagna, migliorare le performance produttive sia in termini di efficienza che di sostenibilità e benessere animale, migliorare l'organizzazione di filiera attraverso un miglioramento del flusso di comunicazione tra soci e cooperativa e l'accesso a informazioni strategiche per le attività aziendali. Il tutto per perfezionare il modello cooperativo fondato sulla valorizzazione del latte dei soci, sulla garanzia della provenienza della materia prima e sul controllo dell'intero processo produttivo, per offrire al consumatore un prodotto buono, tipico e genuino.</p> <p>Per raggiungere questi obiettivi, è stata creata una sinergia fra pubblico e privato con 18 partner in campo, di cui 12 aziende agricole socie. In particolare, il progetto è stato realizzato con il contributo di Regione Lombardia, partner scientifico il Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare (VESPA) dell'Università di Milano.</p>
3. APPROFONDIMENTO (ELEMENTI RELATIVI AI 4 TEMI: INNOVAZIONE, SOSTENIBILITÀ, QUALITÀ, COOPERAZIONE)
<p>Innovazione: Strutture produttive riqualificate, una innovativa app che mette in collegamento con la cooperativa Latteria sociale Valtellina, ma anche corsi di formazione mirati rivolti alle aziende agricole: in sintesi, investimenti, innovazione e formazione. Sono i pilastri su cui si basa il progetto integrato di filiera Montagna in Movimento della Latteria Sociale Valtellina, finanziato grazie al contributo del PSR Lombardia 2014-2020, presentato a valere sull'Op.16.10.01, per promuovere lo sviluppo della filiera lattiero-casearia della montagna lombarda.</p>
<p>Sostenibilità: Gli alpeggi di alta quota in cui pascolano le mucche, l'alimentazione sana e naturale degli animali, l'aria di montagna che rende speciali latte e formaggio rappresentano un patrimonio dal valore inestimabile.</p>
<p>Qualità. Il latte è un prodotto di montagna, come definito dal Decreto Ministeriale del 2 agosto 2018 pubblicato in Gazzetta Ufficiale il successivo 29 settembre: l'indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di Montagna" si applica ai prodotti di origine animale, come appunto il latte e i suoi derivati, ai prodotti dell'apicoltura (a condizione che la raccolta di polline e nettare avvenga in zone di montagna) e ai prodotti vegetali solo se coltivati esclusivamente in zone di montagna. Per ottenere il marchio "Prodotto di Montagna" i prodotti di origine animale devono essere ottenuti da animali allevati (o allevati per almeno gli ultimi 2/3 della loro vita) in zone di montagna e trasformati in zone di montagna. Anche l'alimentazione</p>

degli animali deve rispondere a precisi criteri: la razione media annuale deve essere composta da almeno il 60% di foraggi prodotti in zona di montagna per i ruminanti, percentuale che scende al 25% per i suini e al 50% per altri animali di allevamento.

Da gennaio 2020 il latte fresco 100% Valtellina della Latteria Sociale Valtellina può fregiarsi di questo marchio poiché munto, prodotto e confezionato in zone di montagna. Da oggi c'è anche un marchio riconosciuto a testimoniarlo.

Cooperazione: Il progetto coinvolge gli oltre 110 allevatori della Latteria Sociale Valtellina, tra cui l'azienda agricola Zamboni Adriano, in un percorso virtuoso che mette al centro la qualità. Attraverso l'adozione di un nuovo regolamento di conferimento per la materia prima latte e l'impegno in prima persona di ogni socio della cooperativa abbiamo istituito e disciplinato un sistema di allevamento e produzione sostenibile, che guarda con attenzione alle conseguenze sull'ambiente di ogni fase della lavorazione e rappresenta la migliore garanzia di genuinità e bontà dei nostri prodotti

4. INTERVENTI FINANZIATI DAI PSR/CSR ED EVENTUALI RISULTATI RAGGIUNTI

PSR Lombardia 2014-2020 - Op.16.10.01 - Progetti integrati di filiera