



La qualità dei prodotti passa anche per il benessere animale?



di **Paolo Valente** pubblicato il 4 ottobre 2022

L'esperienza dell'Azienda Agricola valtellinese La Fiorida fondata nel 2002 dalla famiglia Vanini.

Plinio Vanini è un imprenditore di origini valtellinesi: a Torino si trova la sede dei suoi interessi economici ma in Valtellina quella della sua passione. Gli animali, la terra e la produzione di salumi e formaggi. Proprio questa sua passione lo ha portato, nel 2002, a fondare l'**Azienda Agricola La Fiorida**, oggi biologica, dedicata soprattutto all'allevamento di bovini di razza bruna alpina.

Partendo dalla ricerca su come sia possibile dare, ai propri clienti, il massimo della qualità nei formaggi è giunto alla conclusione, insieme alla **figlia Viola** e al resto della famiglia, che per avere una materia prima di altissima qualità occorre che gli animali che la producono siano trattati nel migliore dei modi consentendo loro di dare il latte migliore.

Queste le premesse per un investimento importante che ha richiesto tre anni di progettazione e portato alla costruzione di una nuova stalla per il ricovero delle mucche da latte. Uno spazio enorme (6500 metri quadrati) dove ognuna delle 220 vacche di razza bruna ha uno spazio di quattro volte superiore a quello normalmente ritenuto necessario e dove un sistema automatizzato provvede all'alimentazione numerose volte al giorno affinché gli animali abbiano sempre a disposizione foraggio fresco.

La stalla, oltre ad avere una passerella che la attraversa e dalla quale è possibile vedere gli animali senza intralciare il lavoro degli operatori o delle macchine automatiche, è dotata di una sala di mungitura automatica 'spontanea', in grado di assecondare il ritmo naturale dei singoli capi, uscendo dallo schema fisso delle due mungiture giornaliere.

Anche dal lato della pulizia si sono adottate nuovissime tecniche che si traducono in minore rischio di attacchi batterici, di infezioni a tutto vantaggio di un migliore benessere animale e di un minore utilizzo di antibiotici o medicine.

A inaugurare e festeggiare la nuova cantina, nel ventesimo anniversario della fondazione dell'azienda, una cena sotto le stelle a base di Bitto, il famoso formaggio valtellinese, che ben 18 chef (tra cui numerosi stellati) hanno reinterpretato nelle loro preparazioni, dal salato al dolce.

<https://www.zenomag.com/post/la-qualità-dei-prodotti-passa-anche-per-il-benessere-animale>