

Con Vitasol per produrre carni di eccellenza

Il mais fornito da un essiccatore di fiducia, miscelato ad altre materie prime di altissima qualità e agli integratori prodotti dalla nota ditta bresciana. C'è questo dietro agli ottimi risultati ottenuti dalla Vall Carni di Marene (Cn)

di PAOLO BELLONI

Da quando aveva tredici anni Luigi Carlo Vallino nutre una incredibile passione per i bovini da carne. Nella sua vita ha fatto prima il macellaio con suo padre, poi è passato a commercializzare bestiame fino al 1988, anno in cui apre la sua prima stalla con 100 capi bovini. Oggi che alleva circa 4.000 capi e che dai suoi stabilimenti Vall Carni escono 33mila chili di carne a settimana, possiamo dire che ciò che caratterizza tutte le fasi della sua intensa attività, siano ancora l'amore e la passione per gli animali e la ricerca della qualità totale dei suoi prodotti. Le razze che oggi Vallino alleva sono per un 30% Piemontese e per un 70% Blonde d'Aquitaine; le stalle utilizzate per l'allevamento sono in parte di sua proprietà e in parte in locazione.

Alimentazione curata

Vallino sceglie personalmente i vitelli in arrivo nelle stalle, in base a criteri zootecnici che secondo lui sono di fondamentale importanza, come ad esempio la finezza del modello alla quale sicuramente corrisponde anche la finezza delle carni.

L'alimentazione che viene riservata agli animali è eccellente ed in essa non compare il silomais, né mangimi commerciali, ma solo materie prime selezionate. La razione viene preparata nel mangimificio aziendale, con mais proveniente esclusivamente da un essiccatore di fiducia e una serie di altre materie prime di alta qualità, controllate con molte analisi, in numero ben maggiore rispetto ai minimi di legge. Nella preparazione della razione gli unici integratori aggiunti sono quelli della ditta bresciana Vitasol dei fratelli Bruno e Livio Manenti, che a Vallino offrono da molti anni garanzie di serietà professionale. Nel prodotto Vitasol troviamo lieviti, sali minerali, vitamina E con funzione antiossidante e anche il selenio organico, che conferisce morbidezza alle carni e fa loro perdere meno acqua. Nell'ottica di garantire il massimo benessere degli animali, requisito fondamentale per arrivare alla qualità finale delle carni, Vallino garantisce ai suoi animali la stabulazione in box, contenenti dai 6 agli 8 capi, riservando a ciascuno circa 4 m² di lettiera permanente. A fine ciclo, dopo i 7-10 mesi



di permanenza in stallo, i bovini vengono caricati su degli autocarri nei quali Vallino pretende il massimo rispetto del benessere animale: si garantisce sul mezzo la presenza di una lettiera pulita ed umida, che eviti agli animali qualsiasi trauma e da parte degli autisti si deve garantire un certo tipo di guida rispettoso del prezioso carico vivo.

Niente stress

Secondo Vallino infatti lo stress che precede la fase di macellazione va assolutamente evitato agli animali poiché se si verificasse, per una serie di risposte fisiologiche degli animali, si produrrebbero carni di minore qualità, con minore tenore nel banco frigo. Loredano Vallino, figlio di Luigi, è anch'essa parte attiva dell'azienda e si occupa principalmente di qualità del prodotto finito, costituito da una lunga serie di vaschette e preparati di carne fresca. L'azienda ha ottenuto la certificazione di qualità Iso 22005.



Foto sopra
I fratelli Bruno e Livio Manenti di Vitasol
insieme a Luigi Carlo e Loredano Vallino



Vall. Carni s.r.l.
Via Guglielmo Marconi,
7B/80
12030 Marene (Cn)
Tel./Fax 0172 742479
info@vallcarni.it

Vitasol s.p.a.
Via Del Bascone, 15
25014 Castenedolo (Bs)
Tel. 030 2739611
Fax 030 2739620
info@vitasol.it

