



Avizoo, Cooperativa Agricola San Martino, Consorzio Agrario del Nordest e Avicola Artigiana, insieme per lanciare sul mercato italiano un prodotto speciale, a lenta crescita.

## Crescente interesse per il broiler a lenta crescita Ranger Gold

*Penna D'Oro è il marchio dato da Avicola Artigiana a questo tipo di pollo a lenta crescita in grado di creare nuove opportunità produttive per le filiere di piccole dimensioni e che soddisfa le richieste di un consumatore sempre più esigente. Per la prima volta quattro aziende, con obiettivi diversi, hanno trovato il modo di affrontare il mercato con unità d'intenti e con lo scopo comune di produrre un pollo di qualità.*

**Avizoo, Cooperativa Agricola San Martino, Consorzio Agrario del Nordest e Avicola Artigiana, insieme in un progetto lungimirante per lanciare sul mercato italiano un prodotto speciale, a lenta crescita, con il supporto della genetica Aviagen.**

A cura della redazione.



*Il progetto si basa sulla genetica Ranger Gold che prevede la combinazione di una femmina Ranger, dalle piume marroni e con ottime performance riproduttive, con il maschio Gold, dalle prestazioni eccezionali per robustezza, conversione e resa in carne.*

La genetica utilizzata è quella di Aviagen, il Ranger Gold, che prevede la combinazione di una femmina Ranger, dalle piume marroni e con ottime performance riproduttive, con il maschio Gold, dalle prestazioni eccezionali per robustezza, conversione e resa in carne.

Partner importante e fondamentale è il Consorzio Agrario del Nordest che, grazie alla sua divisione mangimistica Calv Alimenta, è in grado di fornire ai soci della Cooperativa Agricola S. Martino, mangimi altamente specializzati per questa linea di animali, con un'attenzione particolare all'origine dei cereali, tutti derivanti da filiere controllate e garantite.

### **Un prodotto alternativo concepito in maniera nuova**

“Il progetto di un prodotto a lenta crescita in Europa è nato una dozzina di anni fa in Aviagen – ci spiega **Claudio Ambrogio, Business Manager Aviagen per la gamma Ro-**

**wan Range** - perché già allora si percepiva che il mercato sarebbe cambiato con la possibilità di uno spazio intermedio tra le razze convenzionali e quelle alternative, spesso chiamate “label” per semplificare. Il label rouge rappresentava l'esempio di tutto l'alternativo, ma come prodotto estremo rispetto al convenzionale. Esisteva invece, ed esiste tuttora, un settore ampio in cui, insieme a caratteristiche di rusticità e di qualità organolettica, restano anche i tratti più tipicamente industriali, come la conformazione, la resa in carne e la conversione alimentare. Aviagen ha creato una linea femminile colorata che si affianca a quattro tipi diversi di maschi per dare una possibilità di differenziazione all'alternativo rispetto al convenzionale, completamente standardizzato. Nell'alternativo ogni produttore si crea un prodotto diverso da quello del proprio concorrente; ciò implica una grande varietà di prodotto per il consumatore, ma anche un po' di disorientamento per le case di selezione, in quanto gli obiettivi di mercato mutano continuamente, da un Paese all'altro, ma anche nello stesso Paese, da un produttore all'altro.



Da sinistra: Pièrgiorgio Marcon, Direttore della Cooperativa Agricola San Martino con Claudio Ambrogio, Business Manager Aviagen per la gamma Rowan Range.

La gamma di prodotti alternativi è ampia: vi rientrano *free-range*, colorato pesante e colorato leggero. Il nostro intento non era ricalcare uno di questi prodotti, ma crearne uno nuovo che potesse essere utilizzato anche dalle grandi integrazioni, per produrre con qualità senza però trasformare completamente la produzione. Abbiamo lanciato il Ranger Gold sei-sette anni fa riscontrando un grande interesse da parte di tutti i produttori, spesso però bloccati di fronte alla consapevolezza che questo tipo di prodotto è più costoso. L'Olanda è l'unico Paese in cui queste razze sono state adottate con successo, non tanto per una decisione autonoma dei produttori, bensì a seguito della pressione di tutte le organizzazioni animaliste, che hanno identificato il tasso di crescita come l'aspetto discriminante del benessere animale. Quindi, queste razze, che crescono a un tasso di 50 grammi al giorno, sono state adottate sistematicamente per tutte le produzioni avicole olandesi. Gli altri Paesi, fra cui anche l'Italia, hanno mantenuto la produzione convenzionale e hanno adottato solo in parte questo tipo di prodotto, con delle percentuali molto basse. Il nuovo progetto, che vede protagonista il Ranger Gold, è un'iniziativa davvero valida che avrà sicuramente successo, dimostrando

a molte altre aziende che questa è la strada giusta da intraprendere.”

### Una filiera unica nel suo genere

**Avizoo è un'azienda specializzata nella riproduzione, incubazione e selezione avicola**, che ha sede in Longiano (FC) e che proprio quest'anno celebra i 60 anni di attività. Il suo **Direttore Generale, Giovanni Ferrara, ci ha raccontato il progetto dalla sua nascita**. “L'iniziativa è partita tre anni fa sulla base di alcune considerazioni fondamentali sul mercato avicolo e sul possibile posizionamento delle filiere medio piccole. Oggi, il mercato è influenzato da nuovi fenomeni legati all'accettazione del pubblico, che rifiuta alimenti troppo industriali e privilegia concetti quali naturalità del cibo e benessere animale. Negli ultimi tempi il settore avicolo è stato messo sotto pressione dai mass media, con articoli scandalistici e servizi pungenti; a seguito di tali sollecitazioni sono state adottate delle contromisure, ma la Grande Distribuzione è stata più veloce del settore e, nel giro di poco più di un anno ha promosso, per esempio, la produzione del pollo antibiotic-free. Per le filiere medio-piccole, mantenere



una posizione di mercato si è rivelato sempre più difficile perché sovrastate dalle grandi aziende con le loro economie di scala. Ci siamo domandati, sia con Cooperativa Agricola San Martino che con i macelli e le piccole aziende, come poter sopravvivere ed essere competitivi in tale contesto. È nata così l'idea di un pollo con caratteristiche diverse, un prodotto diversificato rispetto a quello convenzionale che fosse gestibile da filiere snelle e che potesse posizionarsi bene sul mercato, soprattutto al dettaglio, dove sono privilegiati prodotti diversi da quelli della Grande Distribuzione.

Proprio in quel periodo la genetica Aviagen proponeva una nuova razza, la gallina Ranger accoppiabile a vari tipi di maschi, con caratteristiche a crescita lenta. Si è pensato di testare varie genetiche, accasando un piccolo gruppo di riproduttori, acquistando delle uova commerciali e effettuando dei test progressivi. Per tutto il 2018 ci siamo concentrati sull'allevamento di questi nuovi soggetti, consegnando i pulcini alla Cooperativa, che ha pensato

all'accrescimento, mentre Avicola Artigiana si è occupata della macellazione; il prodotto è stato quindi distribuito in varie zone d'Italia, con riscontri molto positivi.

Ci si è attivati per ottenere il riconoscimento ministeriale, con un iter complesso, dove si è dimostrato, con test di allevamento che il Ranger Gold di Aviagen poteva essere inquadrato nella produzione a crescita lenta, valorizzandone la possibilità di alternativa al mercato e aprendo una nuova strada per le piccole e medie aziende. Con l'accettazione ministeriale è stata ottenuta la prima chiave di valorizzazione del progetto: un pollo a crescita lenta, con tratti specifici, che impiega circa 15 giorni in più per la maturazione, con un accrescimento entro i 50 grammi al giorno e una carne più consistente e più saporita.

La conferma che eravamo sulla strada giusta ci è arrivata anche dal recente lavoro di Rabobank l'ente che segna le linee-guida del settore agroalimentare e zootecnico olandese, in cui l'autore, Nan-Dirk Mulder, inquadra la filiera avicola indicando la prospettiva di uno spazio definito per

il pollo a crescita lenta, con ottima accettazione da parte del consumatore. Vale anche la pena di sottolineare che questa iniziativa vede come protagonisti proprio gli allevatori stessi, offrendo loro una migliore prospettiva di mercato in futuro.”

### **La chiave di volta per il futuro degli allevatori**

Il progetto è stato appoggiato dalla **Coop San Martino (VR)** e il suo **Presidente, Nico Quaresima, ne ha spiegato il motivo**: “La Cooperativa Agricola San Martino, di cui sono amministratore delegato da circa quattro anni, è nata nel 2003, per iniziativa di un gruppo di allevatori; oggi sono circa 60 le aziende che allevano polli, faraone, capponi, pollastre e galline da uova da consumo. È una filiera moderna, aperta, che mette insieme i vari attori che la costituiscono: incubatoio, mangimificio, allevamenti e macelli. Il nostro obiettivo, condiviso sia dal

sul mercato per l’alta qualità. Le razze a crescita troppo lenta non potevano andare bene, ma sapevamo che Aviagen aveva in mente qualcosa di particolare e abbiamo testato con Avizoo queste nuove genetiche, rilevando poi, con il macello, che avevano le caratteristiche giuste per noi: un prodotto rustico, resistente alle malattie. Sono soggetti molto belli, con piumaggio variegato, cresta imponente e che già definisce la maturità sessuale e la natura; la lettiera si conserva benissimo e non provoca lesioni podali; insomma un pollo ideale anche per Avicola Artigiana, che ha sempre cercato di distinguersi sul piano della qualità.”

### **Prodotto di qualità anche per la macellazione e trasformazione**

La qualità del prodotto è confermata anche da **Mauro Bersanetti, Socio Fondatore di Avicola Artigiana,**

---

*“Aviagen aveva in mente qualcosa di particolare e abbiamo testato con Avizoo queste nuove genetiche, rilevando poi, con il macello, che avevano le caratteristiche giuste per noi: un prodotto rustico, resistente alle malattie. Sono soggetti molto belli, con piumaggio variegato, cresta imponente e che già definisce la maturità sessuale e la natura; la lettiera si conserva benissimo e non provoca lesioni podali; insomma un pollo ideale anche per Avicola Artigiana”*

---

CDA che dalla direzione e da tutti i nostri collaboratori, è di offrire un futuro migliore e stabilità ai nostri allevatori. In quest’ottica abbiamo abbracciato questo progetto per produrre un pollo di qualità e dare anche un maggior valore aggiunto al *Made in Italy*.”

“Era da tempo che, come allevatori, pensavamo di fare qualcosa di diverso rispetto alla produzione industriale e alle grandi filiere nazionali – ha proseguito **Piergiorgio Marcon, Direttore della Coop San Martino,** che vede nel progetto una svolta. I nostri allevatori sono stati testimoni di tutta l’evoluzione del pollo, partendo dalle genetiche di una volta che avevano conversioni molto più elevate. La genetica ha portato un grande beneficio soprattutto per le aziende a dimensioni industriali, ma sono venute a mancare razze che dessero passione agli allevatori, con la possibilità di fare un prodotto posizionabile

**che ci parla del macello e delle caratteristiche del prodotto**: “Avicola Artigiana è un piccolo impianto di macellazione con sede a Ferrara, fondato nel 1978, con un forte legame con il territorio e con la tradizione; una realtà che è cresciuta nel tempo grazie all’impegno e alla passione, passando da poche unità fino a impiegare 60 persone. Il *core business* è rimasto immutato, cercando di coniugare il lavoro artigianale, avvalendosi anche di alta tecnologia per fare in modo che siano rispettati il più possibile tutti i parametri di sicurezza ed enfatizzate le caratteristiche organolettiche. Per esempio, il sistema di raffreddamento è importante affinché il prodotto abbia una certa durata e mantenga i propri tratti specifici anche dopo la macellazione. Stiamo investendo molto nell’immagine di questo prodotto in cui crediamo fermamente. La certificazione ci ha inoltre offerto una marcia in più, un valore aggiunto alla nostra proposta”.