Progetti Agro Veterinari

Progetto Caseificio Aziendale, Kolkotz Fruntze, Villaggio Veycimir, Belarus

Un'idea, nata in Bielorussia nell'ormai lontano anno 2005 e pensata per il Villaggio di Rovenskaia Slobodà, quella di dotare il Kolkotz locale di una struttura caseificio piccola, commisurata alle esigenze del loro territorio, ma in grado di portare uno sviluppo positivo all'economia rurale e di dare impiego specialistico a giovani bielorussi residenti in zona.
Inizia così il progetto Smile e, grazie all'impegno dei partners iniziali e dell' Ente Comunità Montana della Valsesia, può partecipare al Bando Regione Piemonte anno 2005 per la cooperazione decentrata in Bielorussia ed Ucraina.
Il risultato è senza dubbio positivo poichè la Regione Piemonte approva il progetto e lo finanzia con la somma di 35.000 Euro, alla quale vanno aggiunti altri 5.000 Euro della Provincia di Vercelli.
La copertura dei costi per l'intero progetto è garantita anche da donazioni particolarmente sostanziose e da supporto logistico nella fase di formazione (Famiglia Grosso di Fossano, Famiglia Miglietti di Torino, Famiglia Berardo Paolo di Frossasco) e dall'impegno di spesa di Smile.
Da subito si deve pensare a tre fasi distinte attraverso le quali prenderà corpo la realizzazione progettuale: la formazione in Italia dei futuri tecnici casari, presso l'Istituto Lattiero Caseario, Consorzio Agenform di Moretta, la scelta della ditta fornitrce delle attrezzature, l'individuazione dell'edificio da abibire a caseificio e la sua ristrutturazione.
Mentre la fase di formazione di 3 giovani bielorussi, Ivan, Anna e Yulia, procede in modo veloce e con risultati ottimi, teoria a Moretta e poi stage di 3 mesi in aziende lattiero casearie del Cuneese, altrettanto spedita procede la selezione delle ditte di attrezzature specifiche. Cerchiamo e troviamo un' azienda che produce impiantistica completa per caseifici e che sia in grado di guidarci nelle nostre richieste e che ci consenta una tempistica un po' lunga e legata alla fase di ristrutturazione dei locali.

Viene scelta la ditta T.A.S. Impianti di Ceresole d'Alba, che ha per titolare il Sig. Marco Sola, tecnico molto esperto nell'affrontare le problematiche organizzative legate ai progetti in Paesi in via di sviluppo, conoscitore della Bielorussia per aver già attrezzato un caseificio nella Regione di Gomel e, infine, collaboratore della Scuola di Moretta e, quindi, in contatto costante con i giovani studenti bielorussi che dovranno poi essere impiegati nel caseificio.

Purtoppo viene perso un anno almeno per la rinuncia di Rovenskaia Slobodà a ricevere la struttura: come avviene spesso in Bielorussia vi è un veloce avvicendamento nelle posizioni amministrative più alte e così accade anche per la carica di Presidente del Kolkotz che viene assegnata ad una persona che, pur condividendo la volontà di dotare la ropria struttura di un caseificio, non vuole impegnare uomini e risorse economiche per la parte di competenza bielorussa, la ristrutturazione, e dopo alcuni nostri viaggi a vuoto, di comune accordo, rinuncia al progetto.

Il Comitato Esecutivo della Provincia di Rechitza, che da molti anni segue con attenzione i progetti di Smile, riesce a risolvere il nostro grave problema indirizzandoci verso il Villaggio di Veycimir, sede del Kolkotz Fruntze, diretto dal Sig. Dubin.

* *

Si tratta di un Villaggio a sud di Rovenskaia, a circa 30 Km dalla città di Recthitza, dal quale negli anni passati sono arrivati in Italia alcumi bambini ospiti delle famiglie di Smile.

Si arriva alla primavera del 2008 ..... tra delusioni superate e rinnovate speranze e vengono finalmente spedite le attrezzature fornite dalla Ditta T.A.S. con successivo , impegnativo sdoganamento avvenuto il 20 maggio.

Nel locale individuato dovremo posizionare le attrezzature italiane ma prima si dovrà ottenere il permesso sanitario per destinarlo a laboratorio di produzioni alimentari - caseifico - e questo rimanda ad una nuova progettazione da eseguire presso uno studio tecnico di Minsk, l'unico autorizzato in tutta la Bielorussia!
Passa il tempo..... ma finalmente, e siamo già a fine dicembre 2008, arriva il nuovo progetto e il permesso a

ristrutturare.

Si rende necessaria una verifica sul posto poichè riceviamo notizie positive, la ristrutturazione è avviata..... ma non possiamo concordare eventuali modifiche e i tempi di consegna senza vedere lo stato di avanzamento lavori.

Partiamo per Veycimir, io ed Alberto Gilardino, nel bel mezzo dell'inverno bielorusso, è il 1 febbraio 2009 e la temperatura esterna supera i - 20°C !
Ma possiamo discutere i lavori, vedere che finalmente ci si sta muovendo verso la giusta direzione e concordare che per la fine di marzo la sala di lavorazione sarà pronta per la messa in opera delle attrezzature e il collaudo definitivo, in attesa dell'avvio della produzione
Torniamo a casa con la convinzione di essere ormai in dirittura d'arrivo e possiamo programmare il viaggio dei nostri tecnici per le fasi di messa in opera delle attrezzature. Partono il 6 aprile e in 5 giorni di intenso lavoro potranno produrre i primi formaggi:

Francesco Cavallero, Renzo Cavatton e Marco Sola sono i primi a vedere il locale ristrutturato e si impegnano a risolvere ulteriori problemi legati all'approvvigionamento idrico, agli allacci della corrente elettrica ma, al terzo giorno di lavoro, ci comunicano di essere pronti a lavorare il latte.
Vengono lavorati, in 2 cicli distinti, 500 litri di latte (a pieno regime per ogni ciclo si potranno lavorare 1000 litri di latte) per la prova di collaudo e tomette, da stagionare per un mese, e mozzarelle sono i primi formaggi ad uscire dalle nuove macchine di lavorazione.

Durante i giorni di lavoro i nostri ragazzi bielorussi formati a Moretta, Ivan ed Anna, sono stati costantemente impegnati ad aiutare e poi a spiegare agli altri operatori il funzionamento e i cicli di lavorazione.

Il caseificio adesso è una realtà, il locale è pronto e si presenta luminoso, pulito, sufficientemente ampio per l'entità delle lavorazioni che si vogliono eseguire. Deve essere ultimato il locale di servizio, destinato allo spogliatoio e ai servizi igienici ma dovrebbe anch'esso essere finito per il giorno dell'inaugurazione ufficiale, prevista per il 29 aprile 2009.

La ristrutturazione dell' edificio da adibire a caseificio è stata senza dubbio impegnativa e costosa, ricomprendendo in essa anche l'elaborato progetto eseguito a Minsk, e si deve certo dare atto del grande sforzo fatto dal Kolkotz per consegnare i locali in queste condizioni.

Il progetto caseificio non termina certamente con l'inaugurazione: abbiamo solo ultimato una tappa, lunga ed impegnativa e che, per certi versi, sembrava interminabile ma il percorso è ancora lungo.

L'impegno di Smile, anche attraverso i collaboratori tecnici italiani, è quello di affiancare gli operatori del caseificio per aiutarli a superare eventuali difficoltà legate alle iniziali produzioni, a promuovere la formazione degli operatori e di essere sempre un punto di riferimento sicuro ed affidabile sul quale poter contare.

E' doveroso un ringraziamento particolare ai nostri partners: alcuni di loro hanno aiutato Smile a proporre il progetto e poi sono stati affiancati e sostituiti da altri ma tutti, per noi, sono stati di grandissima importanza.

Massimo Platini

* *

* *

Progetto “ Creazione di un nucleo di bovini da carne in Bielorussia"

* *

Con il Progetto “ Creazione di un nucleo di bovini da carne in Bielorussia “ Smile ha partecipato al Bando

della Regione Piemonte, anno 2006, sulla cooperazione decentrata in Ucraina e Bielorussia cercando di dare concretezza ai desideri espressi dalle Autorità bielorusse dell' Accademia di Medicina Veterinaria di Vitebsk (città che si trova al nord della Bielorussia).
Infatti, la visita dei docenti universitari in Piemonte, ospiti della Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino, avvenuta nell'estate del 2006 ha permesso di far conoscere ed apprezzare loro la razza da carne Piemontese a tal punto da richiedere un aiuto nel creare un nucleo di bovini da carne con le caratteristiche tipiche di questa razza.
Si deve considerare anche la volontà del Governo Bielorusso di incrementate la produzione di carne bovina e di riconvertire all'allevamento zone considerate per anni come off-limits per via della grave contaminazione radioattiva.
Risultati di importanti studi scientifici locali, bielorussi, ma anche indipendenti, di matrice occidentale, concordano nello ritenere validi precisi protocolli di decontaminazione tali da garantire che il prodotto dell' allevamento di bovini in pascoli contaminati possa poi essere “ ripulito “ nutrento gli animali con foraggi privi di contaminati (periodo di 1, 2 mesi).
Si potrà, quindi, consumare carne bovina priva di isotopi radioattivi se si alimentano gli animali con alimenti salubri per almeno 30,60 giorni. A questo punta, adesso, il Ministero dell' Agricoltura e dell' Alimentazione e chiede anche il nostro aiuto attraverso la fornitura di materiale seminale ma anche attraverso un apporto scientifico e formativo.
Come per il precedente progetto, l' Ente capofila è la Comunità Montana della Valsesia, ma la fase progettuale ed esecutiva è garantita da Smile attraverso l' impegno della Commissione dei Medici Veterinari e dei partners scientifici che hanno dato la loro adesione .

* *

* *

I partners che hanno dato la loro adesione sono, oltre a Smile - Un Sorriso per Chernobyl, l' A.Na.Bo.Ra.Pi. - nucleo di selezione della Razza Bovina Piemontese, con sede a Carrù, Cuneo, la S.I.Me.Ve.P. - Società di Medicina Veterinaria Preventiva, con sede a Roma, la Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino, l' Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Valle d' Aosta e Liguria, sede di Torino, il Consorzio Agenform di Moretta,Cuneo, i Comuni di Vigliano Biellese, Piatto e Casalborgone, l' Associazione di solidarietà “ Senza Confini “ di Pinerolo, l' Accademia di Medicina Veterinaria di Vitebsk, il Dipartimento “ Kom - Chernobyl “ di Minsk, il Comitato Esecutivo della Provincia di Rechitza e il Kolkotz Fruntze.
La Regione Piemonte ha approvato questo progetto nell' estate 2007 e lo finanzia parzialmente con 15750 Euro.
Durante il recente viaggio in Bielorussia la nostra commissione, assieme alla S.I.Me.Ve.P. ha incontrato presso il Kom - Chernobyl la delegazione di esperti bielorussi e ha acquisito il loro progetto relativo alla creazione di una nuova razza da carne partendo dall' incrocio di bovine femmine di razza Pezzata Nera con bovini maschi di razza Piemontese.
Seguirà la selezione degli incroci secondo criteri scientifici studiati dagli esperti dei due Paesi e questo lavoro, iniziato da Smile con la presentazione del progetto, dovrà poi proseguire per un periodo di circa 15 anni e arrivare alla creazione di una nuova razza da carne bielorussa.
Il nostro progetto prevede anche la fase di formazione rivolta a giovani studenti bielorusi e mirata alla lavorazione delle carni. In questa ottica sono in Italia presso l' Istituto Lattiero Caseario e delle Tecnologie Alimentari - Consorzio Agenform, di Moretta due studenti che frequentano il corso di formazione della durata di nove mesi (ottobre 07 - giugno 08).
Deve essere anche previsto un periodo di formazione intensiva rivolto ad ameno un medico veterinario bielorusso attraverso il quale possa impratichirsi nell'esecuzione dei parti distocici e i tagli cesarei, percentualmente maggiori in femmine bovine ingravidate con seme di razza Piemontese.
Entro i primi mesi del 2008 sarà inviato il materiale seminale in Bielorussia e si potrà iniziare a sviluppare il progetto nella sua fase operativa. Questa prevede la selezione di 200 bovine di razza Pezzata Nera nel Kolkotz Fruntze e altrettante in un allevamento direttamente seguito dall' Accademia Veterinaria di Vitebks. Avremo così due nuclei sui quali operare le prime inseminazioni e, dopo nove mesi, le nascite dei primi incroci con la nostra razza Piemontese.
Ci aspetta un grande lavoro anche scientifico e l' affronteremo grazie anche all' impegno che hanno deciso di dedicare colleghi medici veterinari italiani della S.I.Me.VeP. assieme agli esperti bielorussi del settore e ci conforta sapere che il Governo Bielorusso è veramente interessato ad uno sviluppo zootecnico di questo tipo e sostiene fortemente questa nostra iniziativa.

Massimo Platini

* *

Il progetto di ricerca realizzato in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico di Torino ed un gruppo di medici veterinari e ricercatori soci di Smile aveva lo scopo di iniziare sul campo una reale collaborazione con il Servizio Veterinario Provinciale di Recthitza e con i Veterinari che operano nel Kolkotz di Rovenskaia Slobodà.
Per questo motivo e in seguito alle richieste che erano giunte dagli enti aziende sanitarie bielorusse, si è installato nel villaggio un laboratorio di microbiologia per permettere di eseguire analisi batteriologiche sul latte e su materiale biologico delle bovine in lattazione. Periodicamente vengono eseguiti controlli sui terreni dai quali viene prelevato il foraggio per i bovini, analizzando il tasso di radioattività. Un programma europeo ha consentito di svolgere dei test su una nuova metodologia per il drenaggio dei metalli pesanti dal terreno che diminuirebbe notevolmente la radioattività. L'obiettivo finale è quello di consentire ai bovini di nutrirsi con foraggio biologico, privo di radionuclidi, migliorare la produzione del latte in termini di quantità e qualità, ridurre le malattie dei bovini. Il percorso di studio prevede inoltre uno stage per i veterinari bielorussi in Italia. Successivamente questo intervento consentirà di insediare a Rovenskaya un caseificio per la produzione e la commercializzazione di latticini.