**Un foraggio di qualità**

**per il “re dei formaggi”**

**Il segreto del Parmigiano-Reggiano delle Vacche Rosse sta innanzitutto nell’alimentazione delle mucche: il rigido disciplinare del Consorzio richiede che almeno il 90% del foraggio provenga dal comprensorio. E la BCS Neva R8 Avant è la falciacondizionatrice ideale per tagliarlo. Parola di allevatore.**

“Siamo ciò che mangiamo”, affermava Ludwig Feuerbach, coniando un’espressione divenuta per molti versi proverbiale. Ma ciò che il celebre filosofo tedesco sosteneva a proposito dell’uomo quasi due secoli or sono, in realtà vale anche per le altre specie animali.

Prova evidente di questo assioma è il gusto, straordinario ed assolutamente unico, del Parmigiano-Reggiano delle Vacche Rosse. Una vera prelibatezza che nasce in un selezionato numero di allevamenti di questa antica razza bovina autoctona del Nord Italia, importata nel VI secolo d.C. dalla Pannonia da parte delle popolazioni barbariche e in seguito diffusasi nell’Emilia, prima di venire soppiantata, negli anni ’70 del secolo scorso, dalla razza Frisona, capace di una più elevata produzione di latte. Il merito di aver evitato il rischio che si estinguesse - nel 1981 erano rimasti solo 450 capi - si deve solo ed esclusivamente alla tenacia, alla determinazione e alla lungimiranza di un piccolo gruppo di allevatori, per la maggior parte della provincia di Reggio Emilia, che diedero vita ad un progetto di valorizzazione di questa razza bovina, sfociato nella creazione del Consorzio Vacche Rosse, presso i cui caseifici viene conferito il latte poi trasformato in Parmigiano-Reggiano delle Vacche Rosse.

Stefano Benatti è uno di questi allevatori: la sua azienda agricola, “Il Cantone”, da tre generazioni alleva Vacche Rosse ed oggi può contare su circa 230 capi, di cui circa 90 mucche in lattazione.

“Da sempre abbiamo fatto della qualità e del legame con il territorio un punto di forza della nostra attività. - racconta - Per questo abbiamo scelto di restare fedeli ad una tradizione che rischiava di andare perduta. Ed oggi siamo orgogliosi di questa decisione, al punto che anche mio figlio Christian ha scelto di affiancarmi nell’attività”.

I tempi, nella stalla, si susseguono con estrema regolarità. Ogni giorno, due volte al giorno, c’è la mungitura, condotta in un moderno impianto automatizzato ad intervalli di 12 ore per assicurare la miglior qualità del latte. “Una Vacca Rossa, razza reggiana, produce in media un terzo del latte rispetto ad una Frisona. - spiega - Ma è un latte di straordinaria qualità, ricco di caseina, per la cui lavorazione successiva è sottoposto al rigido disciplinare che regola la produzione del Parmigiano-Reggiano delle Vacche Rosse”.

A cominciare dall’alimentazione che deve essere tradizionale, con erba, fieno, trinciato e mangime OGM free. “Almeno il 90% del foraggio deve provenire dal comprensorio. - continua Benatti - È proprio questo tipo di alimentazione che dà quel classico colore giallo paglierino al formaggio che si ottiene, dopo almeno 24 mesi di stagionatura e severi controlli di tracciabilità. Quello che si ottiene dalle nostre mucche è un formaggio che ha un sapore e un aroma eccezionale, oltre ad essere particolarmentedigeribile, ricco di calcio, fosforo e proteine, privo di lattosio, ideale per ogni palato ma, soprattutto, per i bambini, le donne, gli anziani e chi pratica una vita sportiva”.

Insomma, quello che si produce con il latte di allevamenti di Vacche Rosse come quello di San Martino di Guastalla è davvero il “re dei formaggi”. E, come detto, il foraggio di cui le mucche di Stefano Benatti si nutrono, ha la sua parte nel successo finale: “L’alimentazione è la base di tutto. - sostiene - Se c’è un foraggio di qualità, allora anche il latte lo è, e il formaggio che ne deriva. Per questo è fondamentale che il taglio dell’erba sia condotto con attrezzature all’avanguardia, che sappiano unire elevata resa di lavoro e uno sfalcio che preservi le caratteristiche del raccolto”.

Servono dunque attrezzatura per fienagione come la Neva R8 Avant, l’ultimo dei gioielli BCS: una falciacondizionatrice a dischi frontali progettata per la fienagione professionale e destinata al mercato delle grandi superfici e dell’agricoltura intensiva, che ha nelle elevate prestazioni e nella velocità di lavoro i suoi punti di forza.

“Per estensioni di foraggio come quelle presenti in quest’area - afferma Andrea Frignani, storico rivenditore BCS di Gonzaga - occorre una macchina davvero performante, che consenta da un lato di ridurre i tempi di taglio, dall’altro non rovini né il foraggio tagliato, né lo strato corticale del terreno. La Neva R8 Avant è dotata di un sistema di alleggerimento dinamico brevettato da BCS (DynamicLightening) che ottimizza il peso a terra della falciacondizionatrice al lavoro, a qualunque velocità e su qualsiasi terreno. Ciò riduce la potenza necessaria al trattore per spingerla, diminuisce i consumi, aumenta la manovrabilità del trattore e mantiene la barra di taglio sempre pulita a tutto vantaggio della qualità del taglio”.

Ad accrescere le doti di adattabilità al terreno della Neva è un altro brevetto BCS relativo al telaio a movimenti multipli MultiFloat Frame, supportato da un cinematismo a parallelogramma. Questo garantisce alla Neva di superare qualsiasi ostacolo, potendo effettuare contemporaneamente tre distinti movimenti: arretrare, sollevarsi e ruotare: “Diversamente dalla Neva, le falciatrici a dischi anteriori oggi presenti sul mercato non possono effettuare l’arretramento mentre lavorano, a causa dell’albero cardanico che le collega alla presa di forza del trattore. La Neva di BCS invece, grazie al MultiFloat Frame, svincola l’albero cardanico dalla barra di taglio, lasciandola libera di arretrare rispetto al trattore, oltre a compiere i vari movimenti attorno agli assi”.

Altri due punti di forza della Neva sono rappresentati dall’apparato di taglio e da quello di condizionamento. La barra di taglio della NEVA è dotata di ingranaggi in bagno d’olio e di un sistema di sicurezza contro gli urti accidentali, supportato da flange portadisco con limitatore di coppia: “La barra ha un profilo contenuto ma di grande resistenza che ne facilita la penetrazione nei foraggi anche se densi e coricati, garantendone uno scarico regolare, e senza pericolo di intasamenti anche ad alte velocità. I coni convogliatori, montati sul primo e sull’ultimo disco, facilitano la messa in andana del foraggio tagliato e consentono di raggrupparlo verso il centro della barra. Operando, in sintonia con le tavole andanatrici regolabili, limitano il calpestio delle ruote del trattore sul foraggio falciato”.

Quanto all’apparato di condizionamento, la Neva R8 è dotata di condizionatore a rulli in gomma a nervature chevrons, che schiacciano lo stelo arboreo per permetterne una rapida essiccazione, preservandone l’integrità sia sotto l’aspetto qualitativo che nutrizionale. La pressione di condizionamento è inoltre regolabile, così da permettere al foraggio falciato di passare tra i rulli senza essere condizionato quando le circostanze lo richiedono.

Un ultimo “plus” della Neva è il “DustDeflectorWings”, un sistema brevettato da BCS per proteggere l’impianto di raffreddamento del trattore contro polveri e detriti che si sollevano durante lo sfalcio del foraggio e che andrebbero ad intasare le griglie del radiatore. Il DustDeflectorWings è composto da uno schermo deflettore superiore, posto come carrozzeria sopra il telaio della macchina, e due schermi deflettori laterali posti ai lati della stessa, che deviano il flusso d’aria ai lati del trattore mantenendolo sempre pulito.

“È davvero un altro mondo” afferma Christian, scendendo dal trattore dopo aver utilizzato la Neva R8 per il taglio del foraggio. “Abbiamo altri due modelli di falciacondizionatrici BCS, ma con la Neva sono state aumentate funzionalità, produttività e velocità di taglio”.

“Siamo particolarmente orgogliosi - conclude l’ing. Fabrizio Castoldi - di poter sancire una sorta di gemellaggio virtuoso tra due eccellenze del nostro Paese. La nostra BCS Neva, “regina” delle falciacondizionatrici, e il Parmigiano-Reggiano delle Vacche Rosse dell’azienda agricola “Il Cantone”, vero e proprio “re” dei formaggi”.

About BCS S.p.A.

Nata nel 1943 da una semplice intuizione di Luigi Castoldi, il suo geniale fondatore, BCS S.p.A. è una multinazionale leader nel settore della meccanizzazione. Progetta e costruisce macchine agricole e per la manutenzione del verde (marchi BCS, Ferrari, Pasquali e Ma.Tra.), macchine per la produzione di energia elettrica autonoma e per la saldatura mobile (marchio Mosa). BCS S.p.A. può contare su tre stabilimenti di produzione in Italia (Abbiategrasso, Luzzara e Cusago) certificati ISO 9001, e nel mondo è presente in tutti i continenti con distributori e filiali commerciali.

Ufficio stampa:

CORRELAZIONI WELCOME

Giorgio Cortella – 335 7904683 – [giorgio.cortella@welcomeadv.it](mailto:giorgio.cortella@correlazioni.it)

Federica Cogliati -035 0785620 – federica.cogliati@welcomepr.it

Sara Corna – 035 0785620– sara.corna@welcomepr.it