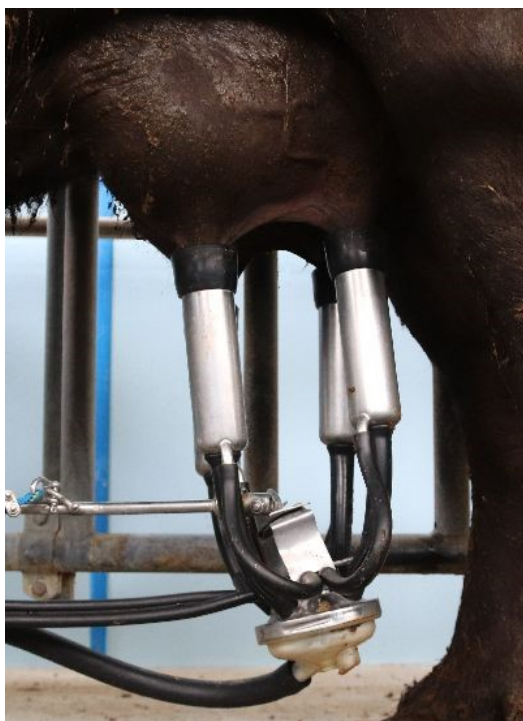


Virtual Week, latte bufalino sotto la lente

In occasione del webinar pomeridiano di giovedì 25 novembre, si comincerà a parlare di bufala Mediterranea e di qualità del latte. Qualità sotto il profilo igienico-sanitario, ma non solo...

“Abbiamo scelto di parlare di questi argomenti perché è un mondo ancora poco esplorato dalla scienza, e in alcune realtà c’è ancora la credenza che il latte bufalino, con il suo elevato tenore di grasso, protegga la mammella dalle infezioni. Ovviamente questo non è vero, anzi secondo gli studi che abbiamo recentemente effettuato insieme all’Università di Padova, la bufala è addirittura più sensibile della bovina alle infezioni mammarie, manifestando cali produttivi e altre problematiche già quando la conta cellulare è inferiore alla soglia delle 200mila unità per millilitro in uso nella specie bovina”. Così **Gianluca Neglia**, il docente del Dipartimento di Veterinaria dell’Università di Napoli Federico II che il 26 e il 27 novembre farà da moderatore ai due webinar conclusivi della Virtual Week della S.I.B.

Si inizierà a parlare quindi di mastiti e qualità del latte bufalino giovedì 26, con l’intervento del collega libero professionista **Francesco Salzillo** che presenterà una relazione dedicata alla gestione igienico-sanitaria della mungitura. “Nel corso della nostra attività di assistenza sanitaria agli allevamenti – spiega il diretto interessato, attivo insieme agli altri veterinari del gruppo Bubovet nel territorio della Mozzarella di bufala campana Dop – ci capita di visitare stalle che, aderendo ai controlli funzionali, hanno a disposizione i dati sulle conte cellulari.



E laddove riscontriamo tenori elevati di cellule somatiche, rivolgiamo la nostra attenzione alla sala di mungitura, dove capita abbastanza spesso di imbattersi in impianti mal funzionanti o routine di mungitura inappropriate. Gli errori più frequenti? Sale rumorose o non sufficientemente pulite e igienizzate, e scorrette procedure di lavaggio e asciugatura dei capezzoli. Senza dimenticare il mancato rispetto dei corretti tempi di attesa per l’attacco dei gruppi”.

E dopo essersi soffermato sulle possibili conseguenze di questi errori a livello mammario e sul fronte della qualità del latte, il collega presenterà alcuni dati di campo in materia di tempi di mungitura e produzione di latte. “Si tratta – anticipa Salzillo – di dati raccolti in stalle computerizzate. Abbiamo correlato tempi di mungitura e produzione nei diversi ordini di parto”.

In molti allevamenti bufalini ci sono ancora margini di miglioramento per ciò che riguarda la gestione della sala e la routine di mungitura

Approccio corretto

Ancora sul tema delle cellule somatiche interverrà **Angela Salzano** del Dipartimento di Veterinaria dell'Università di Napoli Federico II, con una relazione sull'impiego delle conte cellulari come indice di qualità. "Vedremo insieme – spiega la ricercatrice – come procedere in allevamento quando il valore di cellule somatiche supera determinate soglie. Un dato, quello della conta cellulare, che oggi è disponibile in molte realtà visto che c'è una crescente attenzione da parte del mondo allevatorio nei confronti delle mastiti e sono sempre più numerose le aziende bufaline che aderiscono ai controlli funzionali. Sicuramente concluderò la mia relazione con un appello: di fronte a una mastite subclinica, è di importanza fondamentale evitare di tentare subito una terapia antibiotica ad ampio spettro alla cieca, senza aver fatto prima un antibiogramma. Oggi i riflettori sono accesi sul Covid, ma l'antibiotico-resistenza è sempre un'emergenza".



Attraverso una nutrizione mirata, è possibile migliorare la qualità e la resa casearia del latte bufalino? Ce ne parlerà Giovanmaria Pacelli

La relazione conclusiva sarà affidata all'alimentarista **Giovanmaria Pacelli**, dipendente di un'industria mangimistica privata, che amplierà l'analisi anche agli altri parametri qualitativi del latte, e cercherà di fornire alcuni spunti su come sia possibile migliorare la qualità del latte bufalino per via nutrizionale. "È mia intenzione – anticipa Pacelli – soffermarmi sui risultati delle esperienze condotte in alcuni allevamenti bufalini, nel corso delle quali abbiamo studiato l'uso di alcune particolari sostanze già impiegate in nutrizione bovina, come il rosveratrolo, le pareti cellulari di alcuni microrganismi, i grassi idrogenati frazionati e la metionina rumino-protetta. Mostrerò quindi come cambiano i tenori di cellule somatiche, di grasso e proteina del latte, ma anche i livelli di benessere animale e le performance riproduttive".

Per il programma dettagliato del webinar e per le iscrizioni alla Virtual Week: <https://www.buiatria.it/Congresso/34/SIB-Virtual-Week-2020/>