

PROVINCIA DI MILANO  
ASSESSORATO AGRICOLTURA, ALIMENTI E TUTELA DEL CONSUMATORE  
RAPPRESENTANZA A MILANO DELLA COMMISSIONE EUROPEA



# La cascina degli animali

viaggio nell'agricoltura milanese

C · A · R · T · H · U · S · I · A



**Provincia di Milano**  
Assessorato Agricoltura,  
Alimenti  
e Tutela del Consumatore



con il patrocinio della  
**Rappresentanza a Milano**  
della Commissione europea

## **La cascina degli animali**

Progetto Editoriale  
**Carthusia Edizioni**

Testi

**L. Scrivani**

Consulenza

**E. C. Beltrami,**

**A. M. Messina**

Manifesto

**M. Bosi**

**A. Collà Ruvo,**

**F. Freccero**

Illustrazioni

**I. Salmoirago**

**G. Alfieri**

Grafica

**N. Zardo**

© 1995 Carthusia Edizioni  
via Caradosso 10  
20123 Milano

© 1995 Provincia di Milano  
via Vivaio 1  
20122 Milano

Tutti i diritti riservati

Prima edizione

Stampato su carta  
ecologica senza uso  
di cloro

Finito di stampare  
nell' Aprile 1995 presso  
Arti Grafiche Maspéro  
Fontana & C. Spa  
Cermenate (CO)

*La Provincia di Milano ha inaugurato, un paio di anni fa, una campagna di valorizzazione del prodotto agricolo italiano ed in particolare di quello del territorio provinciale milanese. Sono stati pubblicati un manifesto e un opuscolo che illustrano le caratteristiche dei prodotti tipici della cascina ed è stato bandito su queste tematiche un concorso per gli studenti della scuola dell'obbligo.*

*"La cascina degli animali", rivolto ai ragazzi della scuola media inferiore, è impostato come un viaggio alla scoperta della campagna agricola milanese con le sue produzioni e le sue caratteristiche ambientali e strutturali.*

*E' un testo semplice e chiaro, utile a far conoscere anche ai ragazzi l'agricoltura, comparto produttivo molto importante per la nostra economia, ma a volte non sufficientemente valorizzato.*

**Alessandro FOLLI**

Assessore all'Agricoltura

Alimenti e Tutela del Consumatore

*La Rappresentanza a Milano della Commissione europea è lieta di dare il proprio patrocinio e di collaborare con la Provincia di Milano a questa originale e utile iniziativa, che intende creare un contatto tra due mondi - quello agricolo e quello giovanile - solo apparentemente lontani tra loro.*

*L'agricoltura è una delle attività prioritarie dell'economia europea: infatti oltre la metà del bilancio dell'Unione europea è dedicato a questo settore. È importante che anche le ragazze e i ragazzi che vivono nelle aree urbane abbiano l'opportunità di avvicinarsi all'agricoltura, apprendere le sue potenzialità, scoprire che poco lontano dalla caotica e frenetica realtà cittadina dominata dal traffico e dall'inquinamento esiste un mondo diverso che opera ai ritmi della natura.*

*La Rappresentanza della Commissione europea a Milano è peraltro a disposizione di tutti i giovani che siano interessati ad approfondire le tematiche e le disposizioni a livello comunitario in materia di agricoltura.*

**Gian Pietro FONTANA - RAVA**

Direttore

Rappresentanza a Milano  
della Commissione europea

## Il paesaggio agricolo nel milanese

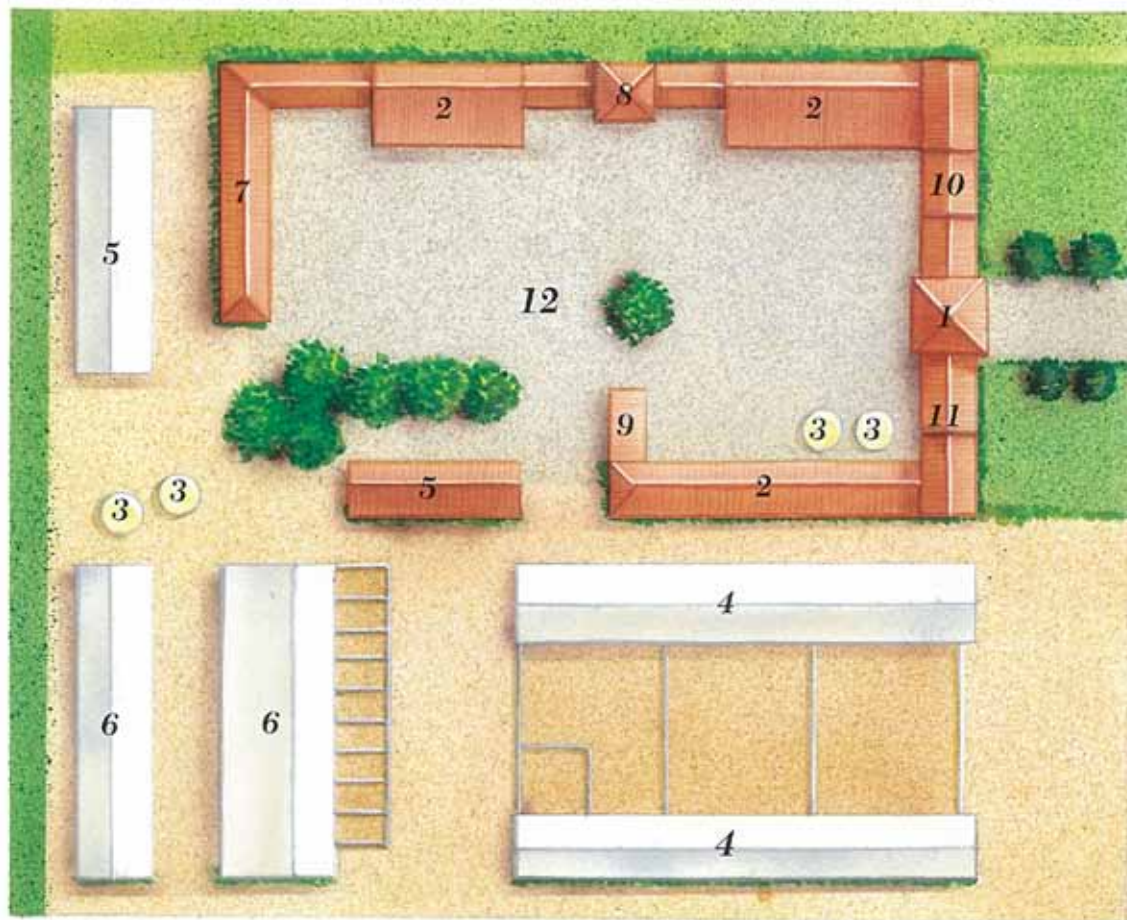
*La pianta qui riprodotta è quella della cascina che troverete nella grande immagine, sul retro.*

*Potete osservare:*

- 1) ingresso, 2) stalla tradizionale, 3) silos
- 4) stalla moderna,
- 5) ricovero attrezzi,
- 6) porcilaie,
- 7) abitazione salariati, in disuso,
- 8) torre passeraria e campana,
- 9) sala mungitura e raccolta latte,
- 10) casa padronale,
- 11) caseificio,
- 12) corte.

Se volete fare un bel viaggio andate nelle campagne, intorno alle popolose città della provincia di Milano, alla scoperta delle 10.000 aziende agricole, nelle quali vengono allevati 250.000 bovini, 470.000 suini e 570.000 galline ovaiole. Nei campi vengono coltivati mais, frumento, riso, ortaggi. Questi prodotti, dopo la lavorazione, arrivano nei negozi e nei supermercati delle nostre città.

**LA CASCINA.** Dedicate almeno una giornata a visitare l'azienda tipica del milanese, la cascina. I suoi prodotti sono strettamente legati alla conformazione del territorio, una pianura ricca di acque superficiali, lavorata accuratamente da 1000 anni e trasformata in terrazze che discendono come gradini, molto lentamente, verso il Po. L'acqua è stata pazientemente incanalata intorno ai campi per irrigare efficacemente il terreno che, diventato molto fertile, produce ottimi foraggi. Un buon foraggio è un eccellente cibo per le vacche che producono latte, dal quale si ricavano diversi formaggi. E il siero, scarto della lavorazione dei formaggi, non viene eliminato, ma viene utilizzato come alimento base per i suini allevati all'interno della cascina.



## Un'azienda agricola zootecnica

*Nella cascina potete incontrare e conoscere le vacche da latte, i vitelli e i suini, visitare il caseificio e assaggiare un ottimo formaggio.*

**L'ALLEVAMENTO DELLE VACCHE DA LATTE.** Nelle stalle della cascina vengono allevate un centinaio di vacche da latte, della razza "frisona italiana", ben riconoscibile dal mantello pezzato bianco e nero. Le vacche producono latte esclusivamente dopo aver partorito un vitello, per i dieci mesi successivi al parto. Gli allevatori, per mantenerle in lattazione, le fanno fecondare a 50 / 60 giorni dal parto precedente. Dopo nove mesi nasce un vitello che viene subito allontanato dalla madre. Ora le mammelle della vacca iniziano a gonfiarsi. Per qualche giorno si riempiono di colostro - che viene raccolto e dato al vitello - e poi di latte, la cui produzione prosegue, anche durante la successiva gestazione.



**LA MUNGITURA.** Se entrate nella stalla la mattina presto o il pomeriggio tardi, vedrete che quando ha la mammella piena la vacca si incammina da sola verso la sala della mungitura. La sua mammella viene lavata accuratamente e attaccata a una mungitrice automatica che convoglia il latte in una cisterna a bassa temperatura. Durante la mungitura, che dura solo pochi minuti, la vacca viene fatta avvicinare a una mangiatoia. Tramite una piastrina magnetica viene riconosciuta dal calcolatore che fa scendere nella mangiatoia gli alimenti ricchi delle sostanze necessarie a integrare la sua dieta.

*A destra, un vitellino della razza frisona italiana; sotto, una moderna attrezzatura per la mungitura meccanica delle vacche.*



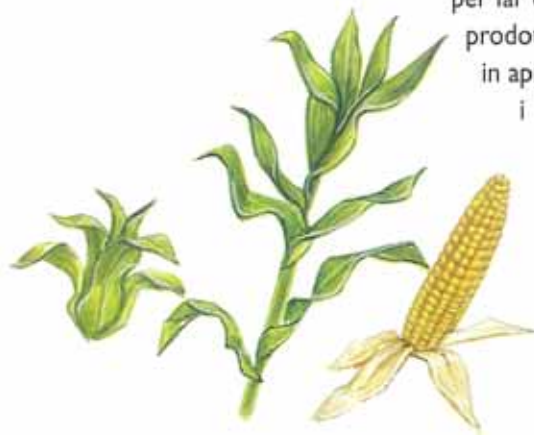


*Le vacche si avvicinano alla mangiatoia tutte le volte che lo desiderano.*

**L'ALIMENTAZIONE DELLE VACCHE.** Il proprietario della cascina vi spiega che ha tutto l'interesse a produrre un latte di prima qualità, ma per raggiungere questo obiettivo, non deve trascurare l'alimentazione delle bovine a ciascuna delle quali somministra ogni giorno circa 20 kg di silomais, 8 kg di mangime, 8 kg di fieno e 40 litri di acqua, che diventano 100 quando le vacche sono in lattazione. Quindi ha deciso di coltivare sui suoi terreni gli alimenti per le sue bestie: mais e prato.

*Il mais durante tre momenti diversi della sua crescita.*

**LA COLTIVAZIONE DEL MAIS...** L'agricoltore vi accompagna per i campi e vi parla del mais, una pianta che preferisce i terreni freschi, profondi, fertili e ricchi di humus e che prospera nelle terre irrigue e ben letamate; così, per far crescere sane e rigogliose le sue piante, sfrutta il letame prodotto dai suoi animali. Vi spiega che la semina avviene in aprile quando la temperatura minima ha raggiunto i 12 gradi e che durante la fioritura la pianta richiede moltissima acqua che viene fatta scorrere lungo i solchi. Una parte del mais viene completamente trinciata, insieme alla pannocchia, e ammucchiata nei silos a fermentare; l'altra viene lasciata maturare fino a quando la pannocchia ha le foglie gialle. Allora viene raccolta e trasformata in granella dalla mietitrebbiatrice e successivamente macinata: diventa così mangime per gli animali della cascina.

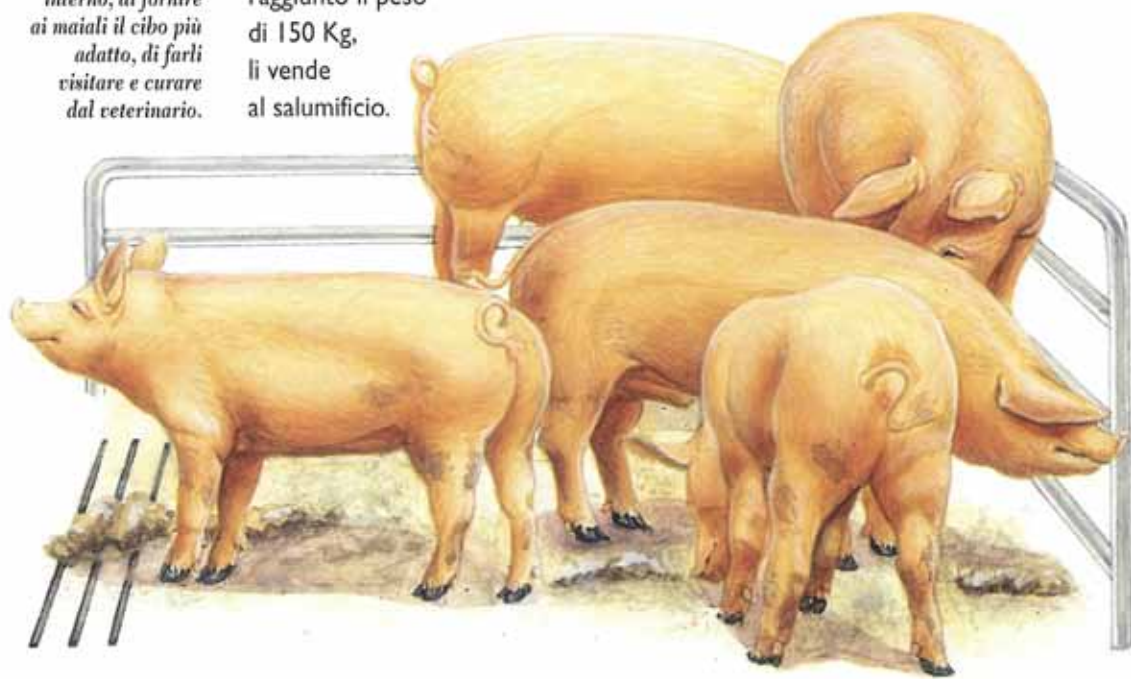


**... DEL PRATO** In questa azienda vengono coltivati anche i prati. Per rendere produttivo un prato, che è costituito da una moltitudine di germogli diversi, che hanno bisogno di letame, di acqua ma anche di un buon drenaggio, è necessario tagliare l'erba regolarmente. L'erba tagliata viene lasciata sul posto per qualche giorno ad essiccare e poi viene raccolta ed imballata sotto forma di rotoballe per essere utilizzata durante l'inverno (fieno).

**E DEL FRUMENTO.** Passeggiando nei campi intorno alla cascina potete scoprire che, oltre al mais, viene coltivato il grano tenero. Dopo la raccolta con la mietitrebbiatrice, i chicchi di grano sono venduti al mulino dove saranno trasformati in farina. Questa, acquistata in grossi sacchi dai fornai, viene utilizzata per la produzione del pane e di altri prodotti alimentari.

*Allevare suini in modo intensivo vuol dire concentrare un elevato numero di animali nella porcilaia e nei recinti. È l'allevatore che si preoccupa di pulire le stalle, di mantenere costante il livello di umidità al loro interno, di fornire ai maiali il cibo più adatto, di farli visitare e curare dal veterinario.*

**L'ALLEVAMENTO INTENSIVO DEI SUINI.** Curiosando invece nella porcilaia vi accorgete che il maiale non mangia fieno; infatti non ha il rumine, lo stomaco capace di digerire le fibre. Per la sua alimentazione viene usato siero di latte ricco di proteine, integrato con mais, mangime e sali minerali. L'agricoltore vi spiega che questa azienda riesce così a contenere le spese sostenute per comperare il mangime da dare ai 1000 maiali che alleva, dal momento che l'alimentazione incide per il 75% sui costi dell'allevamento dei suini da ingrasso. L'agricoltore compra i lattonzoli, i maialini da latte, li ingrassa grazie a una dieta studiata con cura e, quando gli animali hanno raggiunto il peso di 150 Kg, li vende al salumificio.



## Altri allevamenti

Un toro della razza Limousine A) e uno della razza Charollaise B).

Da adulti possono raggiungere l'altezza di 140 cm e superare la tonnellata di peso.

L'azienda che avete visitato è quella che incontrate con maggior frequenza nel milanese. Ma ve ne sono anche di altri tipi.

### STALLE, TORI DA CARNE E VITELLI A CARNE BIANCA.

Esistono aziende specializzate nell'allevamento di tori da carne, di razza *Limousine* e *Charollaise*, allevati fino a 18 mesi di età.

Le loro stalle sono organizzate in box da 12 con pavimento grigliato, attraverso il quale cadono

le deiezioni che poi vengono raccolte in vasche, all'esterno.

Quando gli animali hanno raggiunto il peso di 500 kg circa vengono venduti al macello.

Altre aziende zootecniche allevano i vitelli maschi

della razza *frisona*, nati negli allevamenti di vacche da latte. Questi bovini,

raggiunto il peso di circa 200 kg, vengono venduti per la macellazione. Una curiosità: per mantenere bianca la carne,

i vitelli non devono leccare il ferro; le sbarre dei loro box vengono quindi interamente costruite in legno.

**GALLINE E TANTE TANTE UOVA.** Altre aziende si sono specializzate nell'allevamento di galline ovaiole.

Fino a qualche decina di anni fa distinguere il sesso

dei pulcini era un'operazione difficoltosa, tanto che gli allevatori si avvalevano della collaborazione di esperti

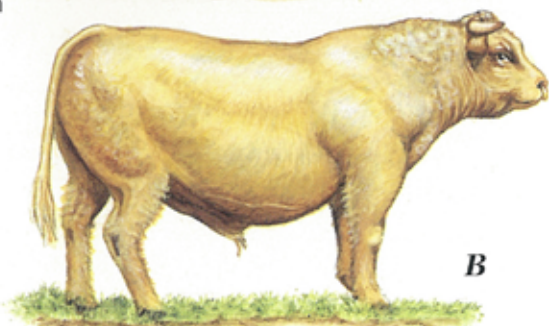
giapponesi, che erano capaci di fare questa distinzione, guardando con una lente di ingrandimento nella cloaca

del pulcino. L'ingegneria genetica è venuta in aiuto

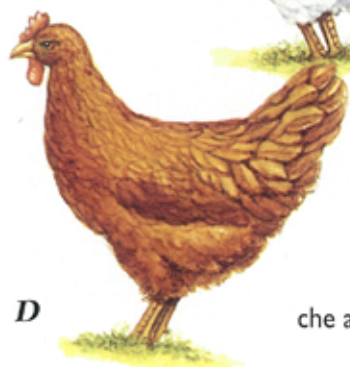
agli imprenditori agricoli e ha creato una razza di polli,

la *red-grey*, nella quale le femmine sono rosse e i maschi grigi.

L'agricoltore compra da un "incubatoio", cioè da una azienda che acquista le uova e le fa covare, pulcini femmine che alleva



Un gallo C) e una gallina D) della razza *red-grey*. Il gene del colore, per questa razza, è legato al sesso.



D

## Le aziende agricole si specializzano nella monocoltura

**SOLAMENTE FIORI E ORTAGGI.** Intorno ai grandi agglomerati cittadini sono sorte numerose aziende ortoflorovivaistiche che producono, in serra e all'aperto, ortaggi e piante in vaso. Sono dotate di grandi serre moderne e ben organizzate nelle quali vengono coltivati, durante tutto l'anno, insalata, bietole e spinaci oppure piante da interno.

**LA VITE.** Intorno a San Colombano al Lambro vi è una zona di bassa collina dove aziende vitivinicole coltivano viti dalle quali ricavano un ottimo vino D.O.C.

**IL RISO.** Molte aziende agricole della provincia di Milano si sono specializzate nella produzione di un solo cereale. Nelle aziende risicole il terreno viene preparato in marzo; in aprile, non appena la temperatura si è fatta mite, gli agricoltori alzano le paratie e immettono l'acqua nei campi, dove, subito dopo, i chicchi vengono seminati senza interrimento, coperti ulteriormente d'acqua al fine di proteggerli dai venti primaverili, dalle temperature troppo rigide e dalle erbe infestanti. Non appena invece il clima diventa più mite il livello dell'acqua viene abbassato e la risaia riposa. In autunno con la mietitrebbiatrice le piantine vengono tagliate e vengono raccolti i chicchi: questo è il risone che viene venduto alle riserie dove viene pulito, lavorato e impacchettato, pronto per essere distribuito nelle città.

Numerosi sono gli ospiti di una risaia invasa dall'acqua. Tra le piantine di riso 1), potete incontrare come in una palude: 2) aironi cinerini, 3) cicogne, 4) germani reali, 5) garzette, 6) piro-piro boscherecci, 7) biscia d'acqua, 8) carpe, 9) rane, 10) raganelle.



## Le aziende della trasformazione

*Un momento della lavorazione del grana padano: la pulitura periodica delle forme.*

La cascina milanese ha prodotti diversificati che seguono destini diversi: i vitelli maschi e i suini vengono venduti al macello, il mais e l'erba dei prati vengono quasi esclusivamente utilizzati per l'alimentazione degli animali allevati e non escono dall'azienda, il frumento viene venduto al mulino. Le vitelle che nascono vengono allevate e nutrite con cura fino a un anno e mezzo di età, vengono fecondate, partoriscono per la prima volta e iniziano a produrre latte. Le vacche che hanno raggiunto i 6-8 anni di età, dopo aver partorito 4 o 6 vitelli e aver fornito all'azienda circa 7000 litri di latte per anno, alla fine del loro ciclo, vengono vendute al macello.

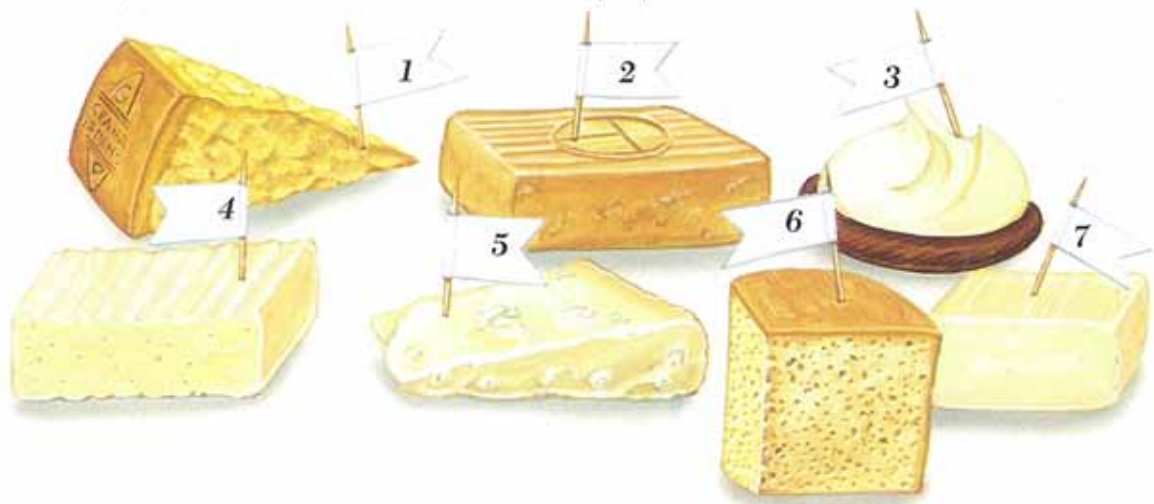


### IL CASEIFICIO: DAL LATTE AL FORMAGGIO.

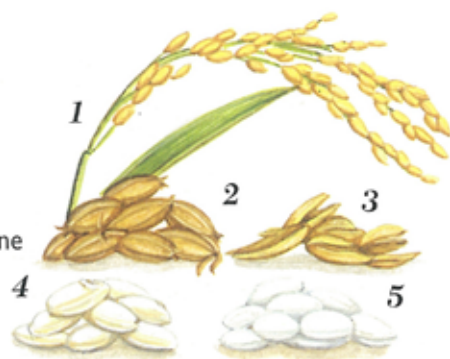
Il prodotto più importante di questa cascina è il latte: ogni vacca ne produce in media 25 litri al giorno. In parte viene venduto alle Centrali del Latte della zona e alle aziende della trasformazione, in parte viene utilizzato nel caseificio adiacente alle stalle, dove viene lavorato e trasformato in formaggio. L'operazione fondamentale consiste nell'aggiungere il caglio al latte, che si separa in due parti: il siero e la cagliata.

Questa viene poi tagliata in piccoli pezzi, estratta, messa in una forma, sottoposta a salatura e poi lasciata stagionare per periodi più o meno lunghi. Per la fabbricazione dei formaggi qui illustrati si utilizza quasi sempre latte intero, quello parzialmente scremato viene usato per il quartirolo. Il mascarpone invece non è un vero formaggio ma è il risultato della lavorazione della crema di latte. Per il grana padano si usa il latte di due mungiture, quello della sera, scremato per affioramento, quello della mattina, intero. La scrematura viene utilizzata per produrre burro.

- 1) grana padano,
- 2) taleggio,
- 3) mascarpone,
- 4) quartirolo,
- 5) gorgonzola,
- 6) panzerone,
- 7) crescenza.



1) spiga di riso,  
2) risone, 3) lolla,  
ossia le parti esterne  
del chicco, 4) riso  
sbramato o integrale,  
5) riso raffinato.



Oltre al caseificio esistono altre aziende che si sono specializzate nella trasformazione dei prodotti dell'agricoltura in alimenti.

**LA RISERIA** compra il risone dall'azienda agricola, lo pulisce e lo lavora per ottenere tre prodotti diversi: il riso raffinato, da cui vengono eliminate le parti più esterne che rivestono il chicco; il riso integrale che non viene raffinato e il riso *parboiled*, trattato a vapore al fine di trasferire le vitamine e i sali minerali presenti nell'involucro all'interno del chicco.



Carne rossa  
di manzo (la noce)  
e bianca di vitello  
(il cappello da prete).

**IL MACELLO.** I bovini da carne, i suini e i polli vengono mandati al macello per essere trasformati in carne. Un moderno impianto di macellazione è organizzato secondo una lunga catena, dove gli animali macellati vengono sottoposti a varie lavorazioni. Spaziosi impianti frigoriferi, sale per il disossamento e attrezzature per la lavorazione dei sottoprodotti: tutto in questo luogo è pulito e disinfettato con cura.

**IL SALUMIFICIO.** Per ottenere salumi, le carni del maiale vengono trattate secondo metodi tradizionali; in questo processo di lavorazione l'uso del sale assume un ruolo fondamentale. I salumi tipici del milanese sono il verzin, la luganiga e il salame Milano. L'impasto è costituito da parti grasse e magre del maiale, macinate e lavorate con ingredienti diversi. Nel verzin vengono aggiunti sale, pepe, aglio e polvere di latte; nella luganiga l'impasto viene condito con brodo di manzo e formaggio grana, mentre per il salame Milano

viene usata anche carne bovina, un infuso di aglio pestato e vino bianco.



I prodotti del  
salumificio:  
1) salame Milano,  
2) luganiga,  
3) verzin.

**DALLA CAMPAGNA ALLA NOSTRA TAVOLA.** Tutti questi prodotti, lavorati dalle piccole e grandi aziende della trasformazione, non arrivano soltanto nei negozi e nei supermercati della città e dopo nelle nostre case. Alcuni produttori infatti, organizzati in aziende agrituristiche, sono in grado di offrire a chi volesse scoprire i piaceri di una gita in campagna, oltre a una calda ospitalità, una vasta scelta di prodotti tipici delle cascine milanesi.