

Parma

Cerca nel sito

 METEO

Corradi Mangimi: "Il nostro impegno per migliorare il benessere degli animali"



"Realizziamo alimenti che non contengono antibiotici e prevalentemente per ruminanti nelle zone dove si producono Parmigiano Reggiano e Grana Padano"

ABBONATI A



21 giugno 2019

Corradi Mangimi è un'azienda giovane, ma con una lunga storia alle spalle. L'attività è ora guidata da Giovanni e Giulia Corradi, che hanno portato avanti la tradizione di famiglia, tramandata dal nonno Pasquale al papà Andrea.

Passione, senso di responsabilità, desiderio di migliorare costantemente i prodotti sono i valori che hanno accompagnato la crescita dell'azienda di Fontanelle.

Il 2011 è stato l'anno determinante per un importante salto di fatturato, grazie all'acquisizione di una rete di agenti nel Nord Italia.

"Il settore dell'allevamento e quello della mangimistica hanno grandi responsabilità e il nostro ruolo è fondamentale per la salubrità del prodotto finale" spiega il responsabile commerciale Franco Zantelli.

"Molto spesso, almeno fino all'entrata in vigore della regolamentazione Ue, in alcuni settori della zootecnia vengono utilizzati mangimi medicati, allo scopo di prevenire e non solo per curare l'insorgenza di malattie - prosegue Corradi -. Noi facciamo mangimi che non contengono antibiotici e prevalentemente per ruminanti nelle zone dove si producono i famosi Parmigiano Reggiano e Grana Padano".

"Questi formaggi hanno disciplinari molto stringenti, ai quali ci atteniamo scrupolosamente nella formulazione e nella produzione dei nostri mangimi. A tutto questo, al fine di migliorare la qualità della vita ed il benessere degli animali, abbiamo scelto di aggiungere principi attivi in grado di ridurre la necessità di utilizzo di antibiotici, una scelta etica di responsabilità sociale, che va ben oltre le imposizioni normative, iniziata già nel 2014".

"La produzione di alimenti funzionali - spiega ancora Corradi - oltre a essere un discorso etico, ha anche grande rilevanza economica per i nostri clienti, infatti quando l'animale è in cura con antibiotici il latte deve essere scartato e smaltito. L'utilizzo di antibiotici quindi resterà fondamentale in caso di malattia ma non varrà più come prassi preventiva. Per i bovini da latte in Italia siamo all'avanguardia, sia per la mangimistica che per l'allevamento".

"Gli allevatori sono molto attenti al benessere animale e noi li aiutiamo con alimenti funzionali di ultima generazione; prendiamo come esempio lo 'stress da caldo': in allevamento si installano docce, ombreggiature e ventilazioni forzate e noi forniamo mangimi con un ingrediente brevettato dall'Efsa, che contiene un principio attivo in grado di ridurre la temperatura corporea dell'animale agendo sull'assorbimento intestinale dei nutrienti".

Altro esempio è la lotta alla Coccidiosi (una delle cause peggiori di dissenteria del vitello con conseguente morte neonatale) che oggi con estratti vegetali, scientificamente testati e aggiunti nel mangime, si riesce a tenere sotto controllo ed a limitarne la virulenza. "Utilizziamo inoltre prodotti vegetali, antipiretici ed epato-rigeneranti in grado di abbassare gli stati infiammatori".

I prodotti sono personalizzati al 90%: "Partendo dalla tipologia del prodotto finale che il nostro cliente vuole realizzare (es. formaggio o latte alimentare) occorre conoscere la qualità e la quantità del latte che stanno producendo i suoi animali. Successivamente, nel nostro laboratorio, analizziamo i foraggi aziendali (fieno, insilati ecc.) per capire quali saranno le caratteristiche nutrizionali del mangime che andremo a proporre".

Tutto viene studiato nel dettaglio in stretta collaborazione con l'allevatore con il quale si decidono le strategie alimentari, al fine di migliorare il benessere degli animali. "Non solo realizziamo diete personalizzate per ogni stalla ma anche per le esigenze specifiche delle varie tipologie animali: vitelli, manze, capi malati...ognuno con la propria alimentazione specifica".

"I nostri tecnici specializzati, seguendo un protocollo di lavoro certificato affiancano gli allevatori indicando le caratteristiche del mangime, il suo corretto utilizzo al fine di adeguare l'alimentazione nel tempo".

"Stiamo anche affrontando - conclude Corradi - un progetto Industria 4.0, per avere un impianto totalmente computerizzato e controllato che garantisca migliori livelli qualitativi e costi più ridotti. Ciò non significa ridurre il personale, anzi, qualificarlo ulteriormente rendendolo in grado di utilizzare strumenti tecnologicamente più evoluti".

ARTICOLI CORRELATI



L'autunno di Tanzi: "Parmalat? Dovevo essere più furbo"

DI ETTORE LIVINI E FRANCESCO NANI



In Emilia, coppa, culaccia o prosciutto, il gusto va a tutto salume

DI GIANNI E PAOLA MURA



Parma, Riccardo La Rosa è il pizzaiolo campione del mondo



We will rock you: standing ovation al teatro Regio di Parma - Foto

CASE MOTORI **LAVORO** ASTE

miojob

annunci, news e strumenti per chi cerca e offre lavoro

COMMESSO MAGAZZINIERE
IDROCENTRO SPA RICERCA COMMESSO
MAGAZZINIERE PER PUNTO VENDITA DI VIA
BENADIR INVIARE...

CERCA UN LAVORO

Provincia
Parma

Area funzionale
-

Cerca

ASTE GIUDIZIARIE



Appartamenti Piazza Giglioli n.3 - 69750

[Vendite giudiziarie in Emilia Romagna](#)

[Visita gli immobili dell'Emilia Romagna](#)

a Parma

Scegli una città

Parma

Scegli un tipo di locale

TUTTI

Inserisci parole chiave *(facoltativo)*

Cerca

NECROLOGIE

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde



ATTIVO DA LUNEDÌ
A DOMENICA DALLE
ORE 10 ALLE ORE 21

[Ricerca necrologi pubblicati »](#)

PUBBLICARE UN LIBRO: DAL WEB ALLE LIBRERIE

Come vendere un libro su Amazon e da Feltrinelli



Cuor di pistacchio
Silvia Mantegna
NARRATIVA

Storiebrevi | Premi letterari

Divisione Stampa Nazionale - GEDI Gruppo Editoriale S.p.A. - P.Iva 00906801006 - Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di CIR SpA - ISSN 2499-0817