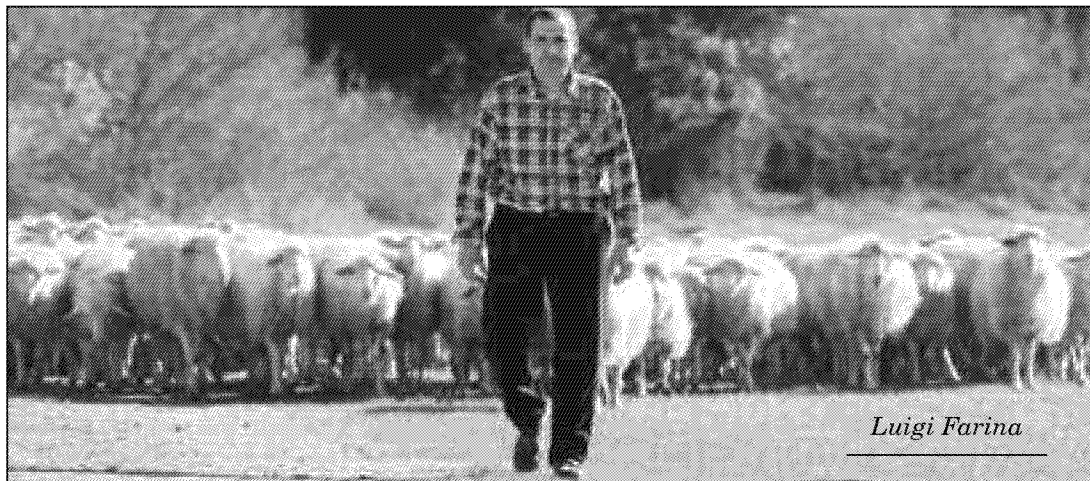


*Luigi Farina alleva all'aperto e munge col computer*

## Ecco il pastore 2.0

### *Pecore col chip, sensori sui foraggi*



Luigi Farina

DI ARTURO CENTOFANTI

**P**ascolo 2.0, pecore con il chip, sensori, controlli continui del foraggio e dei processi di produzione. Nasce così, con la tecnologia che guarda al futuro, il formaggio che sa di storia e di tradizione. Il pastore più hi-tech d'Italia, che alleva le proprie pecore all'aperto, le pascola per far mangiare loro erba tutto l'anno, e le munge con il computer si chiama **Luigi Farina**. Il suo allevamento si trova ad Albinia in provincia di Grosseto. Ogni pecora di Farina è dotata di un microchip attraverso il quale è possibile conoscere lo stato di salute dell'animale, la sua vita, quanti parti ha effettuato e se deve e può essere munta. Un percorso gestito da computer conta le pecore, le divide secondo le necessità, le guida verso la mungitura se sane, o verso una zona di quarantena se presentano qualche problema, come la mastite. Anche il pascolo bio è soggetto a con-

controlli continui e dall'erba al fieno il controllo della filiera è affidato a **Bioscience Research Center** (BsRC) di Fonteblanda (Gr) per implementare ulteriormente la qualità dei prodotti e diminuire gli impatti ambientali dei processi. Quello messo a punto in Maremma «è un approccio non usuale per le pecore, mentre è molto usato negli allevamenti di mucche», spiega Luigi Farina, convinto sostenitore del principio che la tradizione si valorizza solo con i principi più innovativi di scienza e tecnologia e con la sostenibilità. «Software e tecnologia di gestione dell'allevamento arrivano da Israele e si hanno risparmi in termini ambientali ed economici, oltre a livelli estremamente più bassi di stress per gli animali». Tutta quanta la produzione è rigorosamente biologica, ma Farina vuole andare oltre. E recentemente ha affidato a BsRC il controllo della filiera produttiva. «Il nostro lavoro è di selezionare erbe per il foraggio che abbiano una ancor

più bassa water foot print e che abbiano ricadute positive sulla qualità del latte e del formaggio prodotto», spiega **Monia Renzi**, di BsRC. «Controlliamo la filiera ed il latte, la sua composizione in termini di nutrienti e lavoriamo all'implementazione della presenza di sostanze benefiche», commenta **Cristiana Guerranti**, esperta in sicurezza alimentare e direttore scientifico del centro. Anche il pascolo è tutto sotto controllo continuo con analisi contanti e in tempo reale. «Vogliamo arrivare a ottimizzare il latte per produrre un formaggio migliore in termini di salubrità, di rispetto per l'ambiente e di costi. Valutiamo la qualità degli ambienti di vita degli animali, degli ambienti di stoccaggio del foraggio e del latte e di produzione per monitorare i contaminanti che normalmente sono presenti in ogni ambiente, anche quelli non previsti dalla legge sul biologico per un prodotto che ci piace definire ultrabiologico», conclude Guerranti.

