DOMANI

MAGAZINE DI PENSIERI, PROGETTI, PAESAGGI DI ZOOTECNIA SOSTENIBILE

Note-book of thoughts, projects, landscapes of sustainable animal husbandry

COLOMBEROTTO MAGAZINE N° 2

VISION
Intervista a Marco Colomberotto sulla strategia commerciale

Interview with Marco Colomberotto on the commercial strategy

COMPANY
Il villaggio di San Donà di Piave, il silenzio del benessere

The village of San Donà di Piave, the silence of wellbeing

CONCEPT
La qualità delle produzioni: una sfida sempre aperta

The quality of the production: an ongoing challenge

LANDSCAPE
Dolcevista, dove lo sguardo si posa fra colline e vigneti

Dolcevista, where the gaze falls upon hills and vineyards

INDICE

La carne di qualità è buona e sicura, frutto della salute e del benessere degli animali

QUALITY MEAT IS GOOD AND SAFE, PRODUCT OF THE HEALTH AND WELLBEING OF THE ANIMALS

VISION p. 02
Intervista a
Marco Colomberotto
sulla strategia commerciale

Interview with
Marco Colomberotto
on the commercial strategy

COMPANY p. 16
Il villaggio di
San Donà di Piave,
il silenzio del benessere

The village of San Donà
di Piave, the silence
of wellbeing

CONCEPT p. 33
La qualità delle
produzioni:
una sfida sempre aperta

The quality of the production:
an ongoing challenge

LANDSCAPE p. 48
Dolcevista,
dove lo sguardo si posa
fra colline e vigneti

Dolcevista, where the gaze
falls upon hills and vineyards

QUALITÀ ONE TO ONE

L'ORGANIZZAZIONE COMMERCIALE DELL'AZIENDA COLOMBEROTTO

Ne parliamo con il responsabile Marco Colomberotto

ONE TO ONE QUALITY

THE SALES ORGANIZATION OF COLOMBEROTTO

We speak with Manager Marco Colomberotto

Marco Colomberotto è alla guida dell'articolata attività commerciale dell'azienda da diversi anni, e lo fa con il piglio vitale che lo contraddistingue, improntato alla più rigorosa organizzazione. Dopo gli studi, e fin da giovane, Marco è stato impegnato in azienda nella gestione delle vendite e nell'analisi dell'evoluzione dei mercati. Lo abbiamo incontrato, fra un ordinativo e l'altro, per comprendere la strategia e gli aspetti operativi di questo importante ramo aziendale.

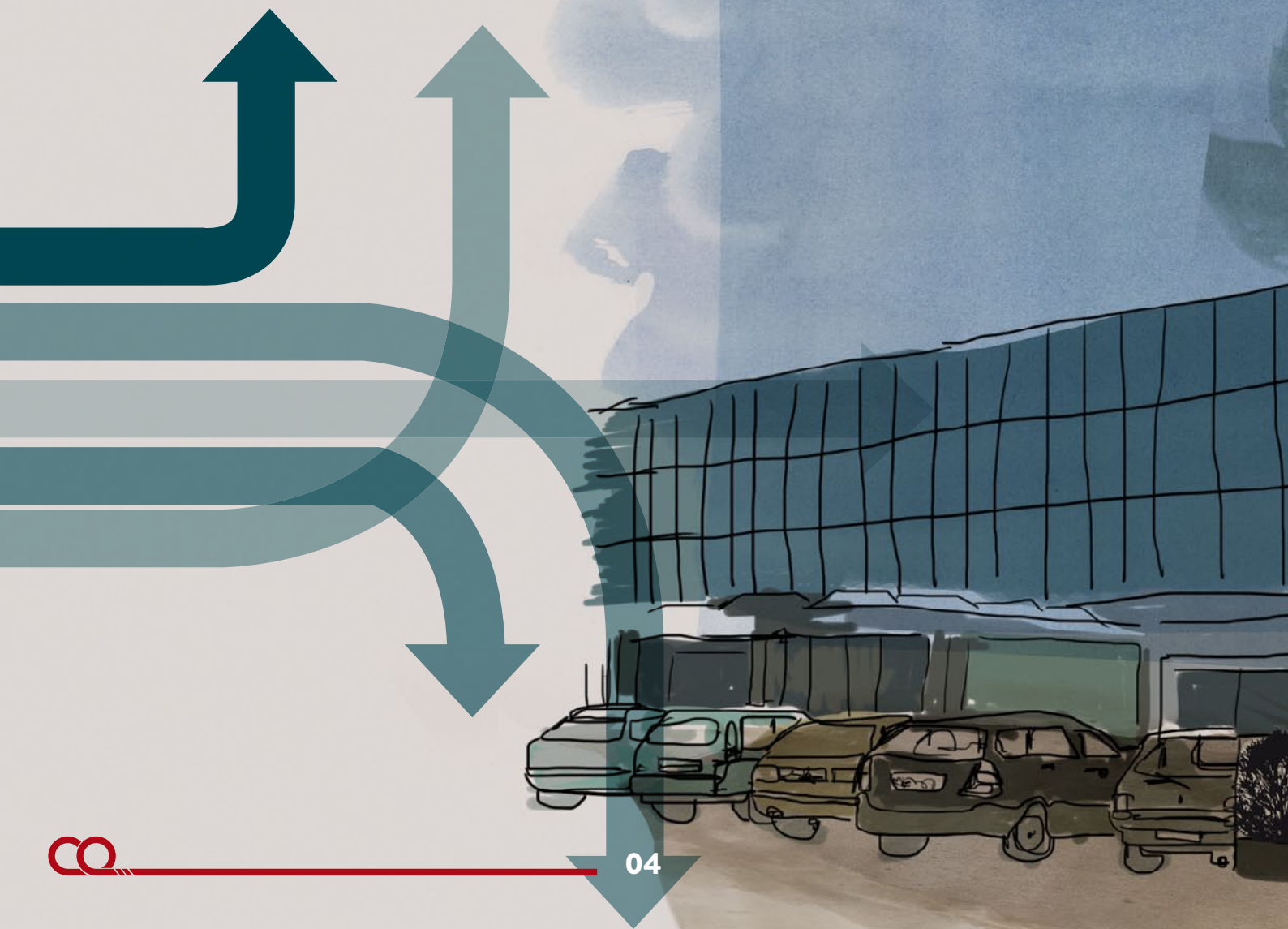
Marco Colomberotto has been the Director of the articulated commercial activities of the company for many years, and he manages it with the vital grasp that distinguishes him, imprinted on the most rigorous organization. After his studies, and since he was younger, Marco has been occupied in the company with management and sales, and analysis of the evolution of the markets. We met him, between one order and another, to understand the strategy and the operative expectations of this important branch of the company.

DISTRIBUZIONE MIRATA

MI PUÒ ILLUSTRARE, SIA PUR BREVEMENTE, L'ORIZZONTE COMMERCIALE DELL'AZIENDA COLOMBEROTTO?

Premetto che il nostro sistema commerciale è sempre cresciuto assieme al sistema produttivo, non abbiamo mai creato aspettative che non fossimo in grado di soddisfare. Per quanto riguarda il futuro, confermo il nostro ruolo di produttori di carne al naturale, perché per ora siamo poco interessati al settore della trasformazione: a nostro avviso non ci sono ancora le condizioni per garantire un prodotto come lo intendiamo noi, al naturale, appunto. Relativamente agli orientamenti di mercato, siamo ovviamente aperti, studiamo con molta attenzione le richieste che stanno maturando a livello europeo, ma diciamo che il nostro principale riferimento continuerà ad essere il mercato Italiano. Il perché è presto detto: quello Italiano è un mercato che conosciamo molto bene nella sua storia e nella sua evoluzione, è adatto a noi perché richiede una carne di qualità, buona e sicura, come quella che produciamo noi, e la grande cultura gastronomica Italiana la apprezza in modo particolare.

PERCIÒ QUESTA È E CONTINUERÀ AD ESSERE LA NOSTRA STRADA MAESTRA. PER NOI, QUESTO È ANCHE IL MODO PER ANDARE OLTRE LA CONCORRENZA.



TARGETED DISTRIBUTION

CAN YOU BRIEFLY EXPLAIN THE COMMERCIAL HORIZON OF COLOMBEROTTO?

Presuming that our commercial system has always grown together with the production system, we have never created expectations that we weren't able to satisfy. With regard to the future, I confirm our role as producers of natural beef, because, for now, we are little interested in the sector of processing: by our reckoning, there aren't yet the conditions to guarantee a natural product exactly as we would like it to be. Relative to the orientation of the market, we are, obviously, open - we carefully study the requests that are developing at a European level, but our principal reference will continue to be the Italian market. The reason is quickly clear: Italy is a market whose history and evolution we know very well, it is perfect for us because it requires high quality, good and safe meat, like that which we produce, and which the great Italian culinary culture especially appreciates.

AND SO, THIS IS, AND WILL CONTINUE TO BE, OUR MAIN ROAD. FOR US, THIS IS ALSO A WAY TO BEAT THE COMPETITION.

OLTRE LA CONCORRENZA

PUÒ SPIEGARCI MEGLIO QUESTA PROSPETTIVA?

Intendo dire che il nostro Sistema si basa su duttilità e rapidità, qualità che ci consentono di rispondere in modo adeguato alle diverse problematiche di vendita della nostra clientela, proprio per questo siamo pronti ad affrontare le variabili di una società in continua evoluzione. Ecco perché le dinamiche concorrenziali non ci toccano da vicino: i nostri clienti sanno che il nostro prezzo è sempre ottimizzato in rapporto alla qualità della carne, che siamo puntualissimi nelle consegne, che non ci sono problemi né sorprese sulle quantità e qualità richieste essendoci un progetto personalizzato alle spalle, che garantiamo un'efficiente catena del freddo e sicurezza di prodotto. Naturalmente, siamo in grado di fare tutto questo perché la nostra filiera è organizzata in modo coerente e sostenibile in tutti i suoi passaggi, e perché investiamo in innovazione e collaboratori giovani, che si formano da noi, secondo i nostri disciplinari di qualità produttiva e rispetto per l'ambiente.

È UNA COMMERCIALIZZAZIONE OTTIMIZZATA, CHE VA OLTRE IL MERCATO E CI RITAGLIA IL RUOLO DI VERI E PROPRI PARTNER DEL RETAIL.

BEYOND THE COMPETITION

CAN YOU BETTER EXPLAIN THIS OUTLOOK?

I mean that our system is based on flexibility and speed, quality that allows us to properly respond to the different sales problems of our clients, so that we are ready to face the variables of a constantly evolving society. This is why the dynamics of competition hardly touch us: our clients know that our price is always in line with the quality of the meat, that we are very punctual with our deliveries, and that there are neither problems nor surprises regarding the quality or quantity requested, being that we have a personalized project backing us up, which guarantees an efficient chain of frozen distribution and the safety of the product. Naturally, we are able to do all this because our production is organized in a consistent and sustainable way in all its steps, and because we invest in innovation and young collaborators, who are trained by us, according to our disciplines of production quality and respect for the environment.

IT IS STREAMLINED COMMERCE, WHICH GOES BEYOND THE MARKET, AND GIVES US A ROLE AS TRUE PARTNERS WITH RETAIL OUTLETS.

a CIASCUNO la sua CARNE

TO EACH HIS OWN MEAT

QUALITÀ QUANDO LA COMMERCIALIZZAZIONE DIVENTA MARKETING, ALLORA L'INTERO PROCESSO PRODUTTIVO NE TRAE VANTAGGIO

QUALITY WHEN SELLING BECOMES MARKETING, THE ENTIRE PRODUCTION PROCESS BENEFITS

IL CONSUMATORE AL CENTRO

SI PUÒ DIRE CHE IL VOSTRO SISTEMA PRODUTTIVO E COMMERCIALE È ORIENTATO AL CONSUMATORE?

Di più: la nostra carne nasce dal consumatore, e questo avviene perché la nostra commercializzazione, se così posso dire, va oltre la commercializzazione: non riguarda soltanto le decisioni di prezzo o di logistica distributiva, ma è un modo collaudato per focalizzare e comprendere l'evoluzione del consumo. Per riuscire in questo intento monitoriamo continuamente la filiera, aggiorniamo le richieste e le novità progettando le soluzioni in rapporto alla domanda. Ecco perché oggi siamo in grado di costruire prodotti personalizzati e di soddisfare tutti i tipi di consumatori, differenziati da molte variabili: grasso/magro, tagli, tradizioni culinarie, nuovi stili alimentari. In questo modo l'intero processo produttivo ne risulta avvantaggiato, perché sa come organizzarsi anticipatamente, come orientare le proprie risorse rispetto alle diverse richieste e tipologie di domanda, come muoversi nei confronti delle diverse preferenze a seconda dei Paesi, del consumo stagionale, delle condizioni economiche.

È UNA SORTA DI RADAR CHE CI PERMETTE DI COSTRUIRE E AGGIORNARE IL NOSTRO "PROGETTO CARNE DOMANI", RISPONDENDO ALLE RICHIESTE DEI DIVERSI TARGET.

THE CONSUMER AT THE CENTER

WOULD YOU SAY THAT YOUR PRODUCTION AND SALES SYSTEMS ARE ORIENTED TOWARDS THE CONSUMER?

Absolutely: need for our meat is born from the consumer, and this is because our sales, if I may say so, go beyond the sales: it doesn't just regard the decisions of price or distribution logistics, but is a proven means to focus and understand the evolution of consumption. To succeed in this aim, we constantly monitor the production, we update the requests and new products by planning solutions in line with demand. This is why today we are able to deliver personalized products and to satisfy every type of consumer, differentiated by many variables: fat/lean, cuts, culinary traditions, new dietary styles. In this way, the entire production process benefits, because it knows how to organize itself in advance, how to orient its resources with respect to the different requests and types of needs, how to move with respect to the different preferences of each country, seasonal consumption and economic conditions.

IT IS A TYPE OF RADAR THAT ALLOWS US TO BUILD AND UPDATE OUR "MEAT FOR TOMORROW" PROJECT, RESPONDING TO THE REQUESTS OF DIFFERENT TARGETS.

SCOTTONA ITALIA: QUALITÀ SUPERIORE

PUÒ FARCI UN ESEMPIO CONCRETO DI QUESTA METODICA?

Il progetto **"Scottona Italia, qualità superiore"** è la dimostrazione più recente. Una delle esigenze emerse negli ultimi anni è la richiesta di carne eccellente, garantita al 100%. Tutta la nostra carne è garantita in qualità e sicurezza, ma il progetto che abbiamo avviato è un ulteriore affinamento della qualità, come avviene per altri prodotti. L'abbiamo chiamata **"Scottona Italia"**, ed è una risposta alle nuove richieste associate all'evoluzione del mercato. Le sue caratteristiche sono:

- è una carne di qualità superiore
- è una scottona nata nelle valli dell'Alto Adige, nelle Dolomiti venete e in quelle trentine
- la cresciamo nei nostri allevamenti di eccellenza
- viene controllata in tutte le fasi della filiera, dalla nascita all'etichettatura
- è selezionata
- viene alimentata prima a latte e cereali, tutti di nostra produzione
- ha pochi grassi ma è gustosa, è tenera perché è giovane e digeribile

Ritengo questo **un esempio di collaborazione fra la commercializzazione e la produzione in costante dialogo** con i nostri partner, una modalità che sempre di più ci aiuta ad intercettare i mutamenti del cliente finale.

ITALIAN SCOTTONA: SUPERIOR QUALITY

CAN YOU GIVE US A CONCRETE EXAMPLE OF THIS METHOD?

The "Scottona Italia (Italian Scottona), superior quality" project is the most recent demonstration. One of the needs that has emerged in the last few years is the request for excellent beef, 100% guaranteed. All our beef is guaranteed for quality and safety, but the project that we have started is another refinement of the quality, as for other products. We called it "Scottona Italia", and it is a response to the new requests associated with the evolution of the market. Its characteristics are:

- it is meat of a superior quality
- it is a beef born in the valleys of Alto Adige, in the Venetian and Trentino Dolomites
- it is raised on our farms of excellence
- it is checked in all the production phases, from birth to labeling
- it is select
- animals are fed milk and cereals, all of our own production
- it is low in fat, but is still tasty and tender because it is young and digestible

I consider this as an example of the collaboration between marketing and production, in constant dialog with our partners, a method that increasingly helps us to identify the changes of the end customer.

SCOTTONA
ITALIA®
www.colombe rotto.i t

IL NUOVO MACELLO: L'EVOLUZIONE CONTINUA

VA IN QUESTA DIREZIONE LA REALIZZAZIONE DELLA NUOVA, GRANDE STRUTTURA DI MACELLAZIONE?

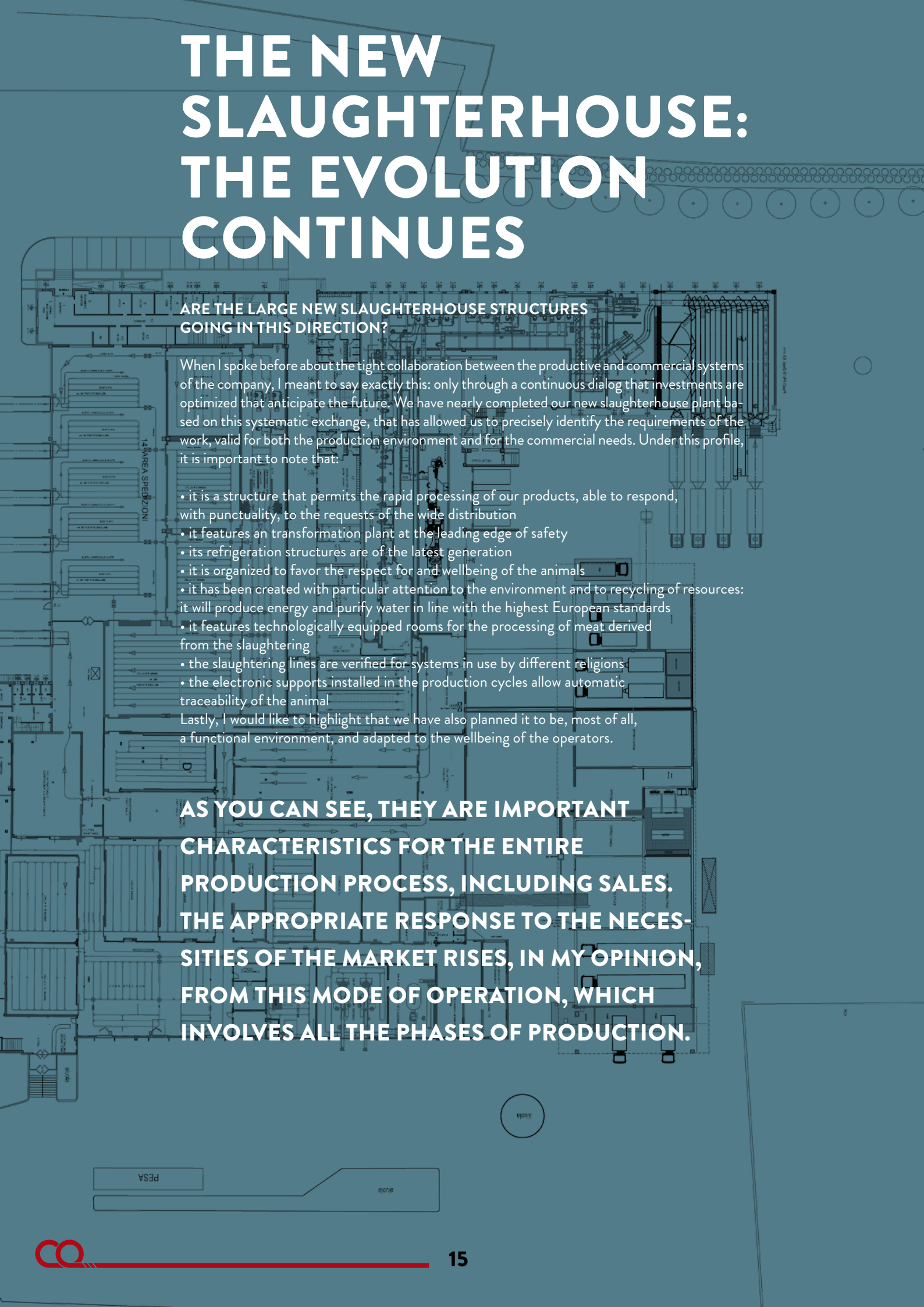
Quando parlavo all'inizio della stretta collaborazione tra il sistema produttivo e quello commerciale dell'azienda intendevo dire proprio questo: solo con un dialogo continuo si possono ottimizzare gli investimenti per anticipare il futuro. Noi abbiamo quasi completato il nuovo impianto di macellazione sulla base di questo sistematico scambio, che ci ha consentito di individuare i requisiti dell'opera con precisione, validi sia per l'ambito produttivo che per le esigenze commerciali. Sotto questo profilo, è importante segnalare che:

- è una struttura, che permette di lavorare i nostri prodotti rapidamente, in grado di rispondere con puntualità alle richieste della Grande Distribuzione
- dispone di un'impiantistica di trasformazione all'avanguardia sulla sicurezza
- le sue strutture di refrigerazione sono di ultima generazione
- è organizzata per favorire il rispetto e il benessere degli animali
- è stata realizzata con particolare attenzione all'ambiente e al riciclo delle risorse: produrrà energia e depurerà le acque secondo i più elevati standard europei
- dispone di sale tecnologicamente attrezzate per la lavorazione dei derivati della macellazione
- le linee di macellazione sono collaudate per i sistemi in uso nelle diverse religioni
- i supporti elettronici installati nel ciclo di lavorazione consentono un'automatica tracciabilità dell'animale

Voglio infine evidenziare che l'abbiamo pensato anche e soprattutto come un ambiente funzionale e adeguato per il benessere dell'operatore

COME SI PUÒ NOTARE, SONO CARATTERISTICHE IMPORTANTI PER TUTTO IL PROCESSO PRODUTTIVO, COMMERCIALIZZAZIONE COMPRESA. LE RISPOSTE ADEGUATE ALLE NECESSITÀ DEL MERCATO NASCONO, A MIO AVVISO, DA QUESTO MODO DI OPERARE, CHE COINVOLGE LA FILIERA IN TUTTE LE SUE FASI.

THE NEW SLAUGHTERHOUSE: THE EVOLUTION CONTINUES



ARE THE LARGE NEW SLAUGHTERHOUSE STRUCTURES GOING IN THIS DIRECTION?

When I spoke before about the tight collaboration between the productive and commercial systems of the company, I meant to say exactly this: only through a continuous dialog that investments are optimized that anticipate the future. We have nearly completed our new slaughterhouse plant based on this systematic exchange, that has allowed us to precisely identify the requirements of the work, valid for both the production environment and for the commercial needs. Under this profile, it is important to note that:

- it is a structure that permits the rapid processing of our products, able to respond, with punctuality, to the requests of the wide distribution
- it features an transformation plant at the leading edge of safety
- its refrigeration structures are of the latest generation
- it is organized to favor the respect for and wellbeing of the animals
- it has been created with particular attention to the environment and to recycling of resources: it will produce energy and purify water in line with the highest European standards
- it features technologically equipped rooms for the processing of meat derived from the slaughtering
- the slaughtering lines are verified for systems in use by different religions
- the electronic supports installed in the production cycles allow automatic traceability of the animal

Lastly, I would like to highlight that we have also planned it to be, most of all, a functional environment, and adapted to the wellbeing of the operators.

AS YOU CAN SEE, THEY ARE IMPORTANT CHARACTERISTICS FOR THE ENTIRE PRODUCTION PROCESS, INCLUDING SALES. THE APPROPRIATE RESPONSE TO THE NECESSITIES OF THE MARKET RISES, IN MY OPINION, FROM THIS MODE OF OPERATION, WHICH INVOLVES ALL THE PHASES OF PRODUCTION.

SAN DONÀ IL VILLAGGIO DEI GIOVANI BOVINI

SAN DONÀ THE VILLAGE OF YOUNG BOVINES

IN UN MARE DI VERDE

Quando si giunge nel villaggio Colomberotto di San Donà di Piave, che ospita un grande allevamento di vitelloni, si entra in un habitat circondato dal verde. Tutt'intorno vi sono ettari di campi coltivati dall'azienda, che riescono a soddisfare il 75% circa del fabbisogno alimentare. È una scelta strategica dell'azienda coltivare direttamente e in modo naturale il mais e i cereali per gli animali dell'azienda, perché produrre gli alimenti per i vitelloni avendo sotto controllo, di stagione in stagione, tutte le fasi della coltivazione, consente di ottimizzare i risultati sia sotto il profilo della qualità sia a livello di sicurezza.

IN A SEA OF GREEN

When visitors arrive at the village of Colomberotto di San Donà di Piave, which hosts a large cattle farm, they enter into a habitat surrounded by green. In every direction there are hectares of fields cultivated by the company, which are able to satisfy around 75% of the dietary needs. It is a strategic choice of the company to directly cultivate, using natural methods, the corn and cereals used for the animals of the company, because producing foods for the animals under their control, season after season, during all the phases of cultivation, allows streamlined results, both in the quality profile and in the level of security.

IL SILENZIO DEL BENESSERE

Quando si entra nell'allevamento, si cammina in un silenzio quasi irreale. Molti animali sono sdraiati, altri si muovono in tranquillità. "Questo è il segnale del benessere degli animali, perché solo quando si sta bene non si manifestano segnali di tensione o di malessere, possiamo dire che anche loro si godono il silenzio" osserva il giovane Stefano Colomberotto, responsabile del villaggio. C'è un grande lavoro dietro questo risultato, un insieme di soluzioni che contraddistinguono la filiera Colomberotto: gli alloggi dispongono di ampie e ventilate superfici, che permettono agli animali di potersi muovere senza difficoltà; i controlli costanti sul loro stato di salute e benessere; la qualità dell'alimentazione: il silenzio del benessere è frutto di questa filiera corta e sostenibile.

THE SILENCE OF WELLBEING

Upon entering the farm, visitors walk in an almost unreal silence. Many animals are lying down, others move calmly. "This is the sign of the wellbeing of the animals, because when they are well, they don't manifest signs of tension or of illness. We can say that they, too, enjoy the silence," observes the young Stefano Colomberotto, Manager of the village. There is a great effort behind this result, a collection of solutions that distinguish the Colomberotto line: stalls feature ample and ventilated surfaces, which permit the animals to move without difficulty; constant checks of their health and wellbeing; the quality of their feed: the silence of wellbeing is fruit of this sustainable and local production.

VERSO L'AUTOSUFFICIENZA ENERGETICA

Il villaggio di San Donà guarda avanti, anticipa i tempi. Ci presenta un'azienda moderna, ben organizzata, che ha fatto del rispetto dell'ambiente la sua bandiera. Per le coltivazioni utilizza solo concimi naturali prodotti dall'azienda stessa con le proprie attrezzature di trasformazione e riciclo. Dispone di un impianto fotovoltaico con cui si recupera tutta l'energia che viene utilizzata per aerare l'habitat degli animali. "Il nostro obiettivo" spiega Stefano Colomberotto, "è l'autosufficienza, lavoriamo per garantire un impatto zero nei confronti del territorio."

TOWARDS ENERGY SELF-SUFFICIENCY

The village of San Donà looks ahead, anticipates the times. It is a modern, well organized company that has respect for the environment as its banner. Only natural fertilizers, produced by the same farm, with its own tools for transformation and recycling, are used in the cultivation. The village features an photovoltaic system, with which it produces all of the energy used to ventilate the habitat of the animals. “Our objective,” explains Stefano Colomberotto, “is self’sufficiency. We work to guarantee a zero impact on the territory.”

I MAGAZZINI DEGLI ALIMENTI

Sono tante le strutture per l'approvvigionamento delle materie prime che incontriamo lungo i viottoli del villaggio, disposte in modo funzionale per la loro successiva lavorazione. "Sono tante per un motivo molto semplice: perché tante sono le materie prime che noi utilizziamo per le razioni alimentari dei nostri animali, personalizzandole in base al loro stadio di crescita; in questo modo garantiamo una varietà che li fa crescere bene e in modo equilibrato" commenta Stefano Colomberotto. Per l'alimentazione dei vitelloni vengono usate solo materie prime nobili, integrate con oli essenziali, vengono salvaguardate con la quotidiana manutenzione, pulizia dei magazzini e con costanti controlli e verifiche nel Centro di Ricerca dell'azienda a Barcon di Vedelago.

FOOD STORES

There are many structures for the supply of raw materials which are placed along the roads of the village, arranged in a functional way for their subsequent processing. "There are many simple reasons: many are the raw materials that we use for feed rationing for our animals, personalizing their alimentation on the basis of their state of growth. In this way, we guarantee a variety that helps them grow well and in a balanced way," comments Stefano Colomberotto. Only top level raw materials, integrated with essential oils, are used as feed for the calves, and are protected by daily maintenance, cleaning of the stores and constant check and tests by the Research Center of Barcon di Vedelago.

“tante sono le materie prime che noi utilizziamo per le razioni alimentari dei nostri animali, personalizzandole in base al loro stadio di crescita”

“MANY ARE THE RAW MATERIALS THAT WE USE FOR THE FOOD RATIONS OF OUR ANIMALS, PERSONALIZING THEM BASED ON THEIR STATE OF GROWTH.”

IL CICLO DEL SILOMAIS

PER OTTENERE UN SILOMAIS DI QUALITÀ, NECESSITANO TANTI ACCORGIMENTI, A PARTIRE DALLE VARIE FASI DI MATURAZIONE FINO A TUTTE LE OPERAZIONI DI LAVORAZIONE.

Il silomais costituisce la base dell'alimentazione dei vitelloni. Per garantirne le qualità nutritive e organolettiche, viene prodotto dall'azienda e integrato con cereali e paglia per preparare una razione con un equilibrato mix di proteine e amidi. Per queste ragioni, l'azienda ne segue il ciclo di coltivazione e conservazione con particolare attenzione. Osserva Stefano Colomberotto: "Per ottenere un silomais di qualità, necessitano tanti accorgimenti, a partire da una corretta irrigazione, dalle varie fasi di maturazione fino a tutte le operazioni di raccolta e stoccaggio. È fondamentale comprendere il periodo più adatto per la raccolta e le modalità del taglio, l'efficacia della pressatura e l'adeguatezza della conservazione. Essenziale per non utilizzare antifermentatori, per non creare problemi digestivi agli animali e per gratificarli con razioni caratterizzate da una gustosa morbidezza."

THE CYCLE OF SILAGE

TO OBTAIN QUALITY SILAGE, MANY CAREFUL STEPS ARE NECESSARY, BEGINNING FROM THE VARIOUS PHASES OF MATURATION, TO ALL THE OPERATIONS OF PROCESSING.

Silage constitutes the alimentary base of the cows. To guarantee the nutritive and organoleptic quality, it is produced by the farm and integrated with cereals and hay to prepare a ration with a balanced mix of protein and starch. For these reasons, the farm follows the cycle of cultivation and conservation with close attention. Stefano Colomberotto observes, "To obtain quality silage, many careful steps are necessary, beginning with correct irrigation, to the various stages of maturation, to all the operations of harvest and storage.
It is fundamental to understand when is the best period for the harvest and the best cutting method, the effectiveness of the pressing and the suitability of the conservation. It is essential that antifermentators not be used, so as not to create digestive problems in the animals and to satisfy them with feed characterized by a tasty softness."

GLI SPAZI CONDIVISI

ABBIAMO SCELTO DI LAVORARE PER IL BENESSERE DELL'ANIMALE

Chiediamo a Stefano Colomberotto, passeggiando all'interno delle strutture di allevamento, le ragioni di una scelta costruttiva che assicura agli animali uno spazio che va oltre le indicazioni delle normative europee. "Per una ragione molto semplice" ci risponde, "superiamo anche i dettami europei perché abbiamo scelto di lavorare per il benessere dell'animale, vogliamo che stia bene, che possa muoversi o distendersi, a seconda delle sue necessità, e che possa condividere gli spazi in un clima di salutare socializzazione."

SHARED SPACES

WE HAVE CHOSEN TO WORK TOWARDS THE WELLBEING OF THE ANIMALS.

We asked Stefano Colomberotto, while walking through the farm structure, about the motives for the choice of structure that ensures the animals a space that is larger than that indicated by European rules. “For a very simple reason,” he responded, “we surpass the European guidelines because we have chosen to work towards the wellbeing of the animals, we want them to be well, so they can move or stretch as they want, and so they can share the space in a climate of healthy socialization.”

I VANTAGGI DELLA VENTILAZIONE

Ogni box che ospita i piccoli gruppi di vitelloni è provvisto di moderne pale di ventilazione, una funzionale tecnologia che assicura tanti vantaggi, perché:

- nella stagione estiva, ristora gli animali e li rinfresca
- la lettiera è più pulita e il letame essiccato
- l'animale resta più asciutto e respira meglio
- ripulisce l'ambiente dall'ammoniaca
- i parassiti non prolificano e non si moltiplicano

THE ADVANTAGES OF VENTILATION

Each stall hosts a small group of animals, and is provided with modern ventilation fans, a functional technology that ensures many advantages because:

- in the summer season, it refreshes and cools the animals
- the bedding hay remains cleaner and waste dries
- animals remain drier and breathe better
- it cleans ammonia from the environment
- parasites don't proliferate or multiply

ARIA, SPAZIO, LUCE, CIBO NATURALE. L'AMBIENTE FA LA SALUTE.

AIR, SPACE, LIGHT, NATURAL FOOD. THE ENVIRONMENT MAKES HEALTH.

QUALITÀ DELLE PRODUZIONI: UNA SFIDA SEMPRE APERTA

Incontro Con Il Prof. Massimo Morgante dell'Università di Padova

QUALITY OF THE PRODUCTION: AN ON GOING CHALLENGE

Meeting with Professor Massimo Morgante, University of Padova

I cinque punti cardine del Prof. Morgante

Il prof Massimo Morgante collabora con l'azienda Colomberotto per la standardizzazione di protocolli di allevamento del vitello a carne bianca e del vitellone, insieme con altre iniziative in collaborazione con ditte private ed enti pubblici quali l'Istituto zoo profilattico del Venezie con l'obiettivo di migliorare lo stato sanitario degli allevamenti da carne. Laureato in Medicina Veterinaria nel 1983, ha svolto numerose esperienze lavorative, collaborando anche con il Servizio Veterinario Nazionale nei piani di profilassi e vaccinazione contro la tubercolosi, brucellosi e afta epizootica.

Di tutto rilievo la sua carriera accademica, dagli esordi all'Università di Perugia fino all'attuale incarico all'Università di Padova, dove ricopre il posto di professore Ordinario per il settore disciplinare VET/08 presso il Dipartimento di Medicina Animale Produzione e Salute (MAPS). L'attività scientifica e di ricerca del prof. Massimo Morgante è documentata da oltre 200 lavori pubblicati su riviste scientifiche nazionali e internazionali e su atti di congressi nazionali ed internazionali. Assieme a lui abbiamo selezionato i cinque concetti cardine per le buone pratiche dell'allevamento bovino.

a

LO STATO DI SALUTE E DI BENESSERE DELL'ANIMALE

THE STATE OF HEALTH AND WELLBEING OF THE ANIMAL

b

LE CONDIZIONI AMBIENTALI ED IGENICO SANITARIE

ENVIRONMENTAL AND HYGIENIC CONDITIONS

c

LA PREVENZIONE

PREVENTION

Professor Morgante's five cardinal points

Professor Massimo Morgante collaborates with company Colomberotto for the standardization of protocols of white meat veal and beef farming, together with other initiatives in collaboration with private companies and public bodies, including Istituto Zoo-profilattico del Venezie, the Italian health authority and research organization for animal health and food safety, with the objective of improving the health conditions of beef farming. Professor Morgante holds a degree in Veterinary Medicine (1983), he has vast work experience, also collaborating with the National Veterinary Service on plans for prophylaxis and vaccination against tuberculosis, brucellosis and hoof-and-mouth disease.

He has had a brilliant academic career since his beginnings at the University of Perugia, until his present post at the University of Padua, where he holds the post of Professor for the disciplinary sector VET/08 at the Department of Animal Medicine Production and Health (MAPS). The scientific and research activities of Dr. Morgante are documented by over 200 published works in national and international scientific journals and in the records of national and international conferences. We have, together with the Professor, selected the five cardinal concepts for best practices in beef farming.

I cinque punti cardine

The five cardinal points

LO STATO DI SALUTE E DI BENESSERE DELL'ANIMALE

"La qualità della carne prodotta, non solo in termini di qualità organolettica ma anche soprattutto in termini di sicurezza per il consumatore, e lo stato di salute e benessere degli animali che la producono sono diventati ormai capisaldi dell'allevamento bovino da carne negli allevamenti più evoluti e all'avanguardia"

"Bisogna mettere gli animali nelle condizioni migliori per reagire ad ogni tipo di condizione stressante, diminuendo in primis l'impatto negativo di tali condizioni (trasporto, competizione tra animali, condizioni strutturali e climatiche non favorevoli, mancanza di cibo ed acqua) e aumentando le capacità individuali degli animali di reagire agli agenti patogeni"

THE STATE OF HEALTH AND WELLBEING OF THE ANIMAL

"The quality of the meat produced, not only in terms of organoleptic quality, but, above all, in terms of consumer safety, and the state of health and wellbeing of the animals, has become the cornerstone of beef cattle farming in the most evolved and cutting-edge farms."

"One must put the animals in the best possible conditions to react to any type of stressful situation, diminishing, first of all, the negative impact of such conditions (transport, competition among animals, unfavorable structural and weather conditions, lack of food and water) and increasing the individual capacity of the animals to react to pathogenic agents."

NEGLI ALLEVAMENTI COLOMBEROTTO L'ANIMALE È AL CENTRO DI TUTTO IL PROCESSO PRODUTTIVO, TUTTO RUOTA ATTORNO A LUI, PER GARANTIRGLI CONDIZIONI DI CRESCITA FAVOREVOLI, RILASSATE E SENZA TRAUMI.

IN THE COLOMBEROTTO FARMS, ANIMALS ARE AT THE CENTER OF ALL PRODUCTION PROCESSES, EVERYTHING TURNS AROUND THEM, GUARANTEEING FAVORABLE AND RELAXING GROWING CONDITIONS WITHOUT TRAUMAS.

b

I cinque punti cardine

The five cardinal points

LE CONDIZIONI AMBIENTALI ED IGENICO SANITARIE

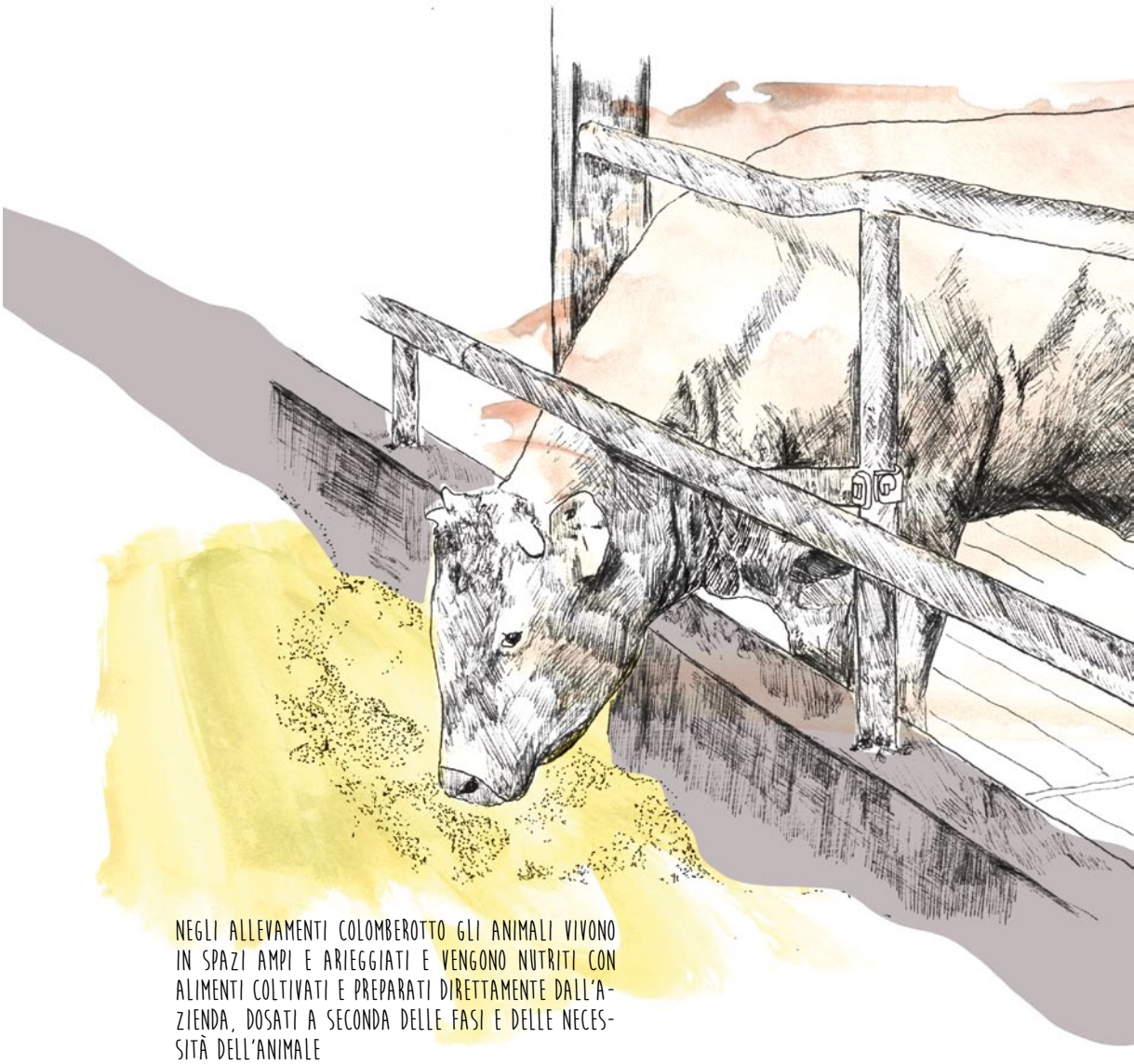
"È fondamentale migliorare, in senso generale, le condizioni ambientali degli animali, da quando nascono a quando sono macellati, l'ambiente inteso come strutture di allevamento, personale dedicato, condizioni climatiche (stress da caldo, freddo ed umidità eccessive), qualità e quantità dell'alimentazione, qualità e disponibilità dell'acqua, management di allevamento"

"È inoltre necessario ottimizzare, in generale, le condizioni igienico sanitarie degli allevamenti ed in particolare quelle delle stalle adibite al ricovero degli animali, senza dimenticare le importanti norme di biosicurezza da seguire in tutte le fasi del ciclo produttivo"

ENVIRONMENTAL AND HYGIENIC CONDITIONS

"It is fundamental to improve, in a general sense, the environmental conditions of the animals, from their birth until they are slaughtered. Environmental conditions include the farm structure, dedicated personnel, weather conditions (stress caused by heat, cold and excessive humidity), quality and quantity of food, quality and availability of water, and farm management."

"It is also necessary, in general, to optimize the hygienic conditions of the farm, and in particular, those of the stalls used for animal shelter, without forgetting the important rules of biosecurity that must be followed in all the phases of the production cycle."



NEGLI ALLEVAMENTI COLOMBEROTTO GLI ANIMALI VIVONO IN SPAZI AMPI E ARIEGGIATI E VENGONO NUTRITI CON ALIMENTI COLTIVATI E PREPARATI DIRETTAMENTE DALL'AZIENDA, DOSATI A SECONDA DELLE FASI E DELLE NECESSITÀ DELL'ANIMALE

ON COLOMBEROTTO FARMS, ANIMALS LIVE IN AMPLE AND AIRY SPACES, AND ARE FED WITH FEED PRODUCED AND PREPARED DIRECTLY BY THE COMPANY, AND DISTRIBUTED BASED ON THE PHASE AND NEEDS OF THE ANIMALS.

C

I cinque punti cardine

The five cardinal points

LA PREVENZIONE

"La questione centrale, oggi, sta nelle numerose raccomandazioni della OIE (l'Organizzazione Mondiale per la Sanità Animale) e dell'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) che raccomandano una limitazione dell'uso degli antibiotici negli allevamenti per combattere il temibile fenomeno dell'antibiotico resistenza dei batteri patogeni pericolosi anche per l'uomo"

"Ma come si fa a non far ammalare gli animali allevati per la produzione di carne? Bisogna partire dal concetto che maggior parte delle malattie che colpisce questi animali sono malattie plurifattoriali e che quindi non riconoscono una sola causa nel loro determinismo. Bisogna ricordare che è sempre meglio prevenire che curare e che soprattutto bisogna porsi nella condizione di poter sempre individuare precocemente gli animali ammalati e curarli individualmente per evitare ogni abuso di farmaco in allevamento"

PREVENTION

"The central question today, regards the numerous recommendations of the OIE (World Organization for Animal Health) and of the WHO (World Health Organization), which urge the limitation of the use of antibiotics on cattle farms to combat the dreadful phenomenon of antibiotic resistance of pathogens also dangerous to humans."

"But how can farmers prevent their animals, raised for beef production, from getting sick? One must begin from the concept that most of the illnesses that strike these animals are multifactor sicknesses, and therefore don't recognize just one cause in their determinism. It's important to remember that an ounce of prevention is worth a pound of cure, and most of all, to put oneself in the position to be able to identify sick animals as early as possible, and medicate them individually, to avoid the abuse of drugs on the farm."

NEGLI ALLEVAMENTI COLOMBEROTTO I COLLABORATORI SONO UNA RISORSA PRIMARIA PER OGNI FORMA DI PREVENZIONE. SOLO L'OCCHIO ATTENTO DI CHI FREQUENTA E CURA OGNI GIORNO I PROPRI ANIMALI PUÒ INDIVIDUARE PRECOCEMENTE STATI DI ALTERAZIONE INDIVIDUALI, EVITANDO LA PROPAGAZIONE DELLA MALATTIA

ON COLOMBEROTTO FARMS, COLLABORATORS ARE A PRIMARY RESOURCE FOR EVERY FORM OF PREVENTION. ONLY THE WATCHFUL EYES OF THOSE WHO FREQUENT AND CARE FOR THE ANIMALS EVERY DAY CAN IDENTIFY ANY INDIVIDUAL STATE OF ALTERATION EARLY ENOUGH TO AVOID THE PROPAGATION OF THE ILLNESS.

d

I cinque punti cardine

The five cardinal points

I SISTEMI DI CONTROLLO

"Gli allevatori, i veterinari e tutti i tecnici che sono coinvolti nell'allevamento devono avere ben chiaro il concetto che gli animali si devono ammalare di meno e che l'uso del farmaco va diminuito in maniera consistente"

"Dunque, è di fondamentale importanza migliorare i sistemi di controllo atti a monitorare i singoli animali soprattutto nelle fasi critiche di allevamento per individuare immediatamente i soggetti a rischio e da trattare senza dover ricorrere ai trattamenti di massa, per i quali occorre una grossa quantità di medicinali"

CONTROL SYSTEMS

"The farmers, veterinarians and all the technicians who are involved in the farm must have a very clear concept that animals should get sick less often, and that the use of pharmaceuticals is reduced in a consistent manner."

"Therefore, it is essential to improve the control systems in place to monitor individual animals, especially in the critical stages of breeding, to immediately identify individuals at risk, and to treat them without having to resort to mass treatments, for which large quantities of medicines are required."

NEGLI ALLEVAMENTI COLOMBEROTTO IL SISTEMA DI CONTROLLO E MONITORAGGIO DEGLI ANIMALI E DELL'AMBIENTE È ASSICURATO DAL NUOVO CENTRO DI ANALISI E RICERCA DEL VILLAGGIO DI BARCON DI VEDELAGO: UN LABORATORIO ALL'AVANGUARDIA, DOTATO DEI PIÙ AVANZATI STRUMENTI E SISTEMI DI MONITORAGGIO

ON COLOMBEROTTO FARMS, THE SYSTEM OF CONTROL AND MONITORING OF THE ANIMALS AND THE ENVIRONMENT IS ENSURED BY THE NEW CENTER FOR ANALYSIS AND RESEARCH OF THE VILLAGE OF BARCON DI VEDELAGO: A CUTTING EDGE LABORATORY, EQUIPPED WITH THE MOST ADVANCED INSTRUMENTS AND MONITORING SYSTEMS.

I cinque punti cardine

The five cardinal points

LA SICUREZZA PER IL CONSUMATORE

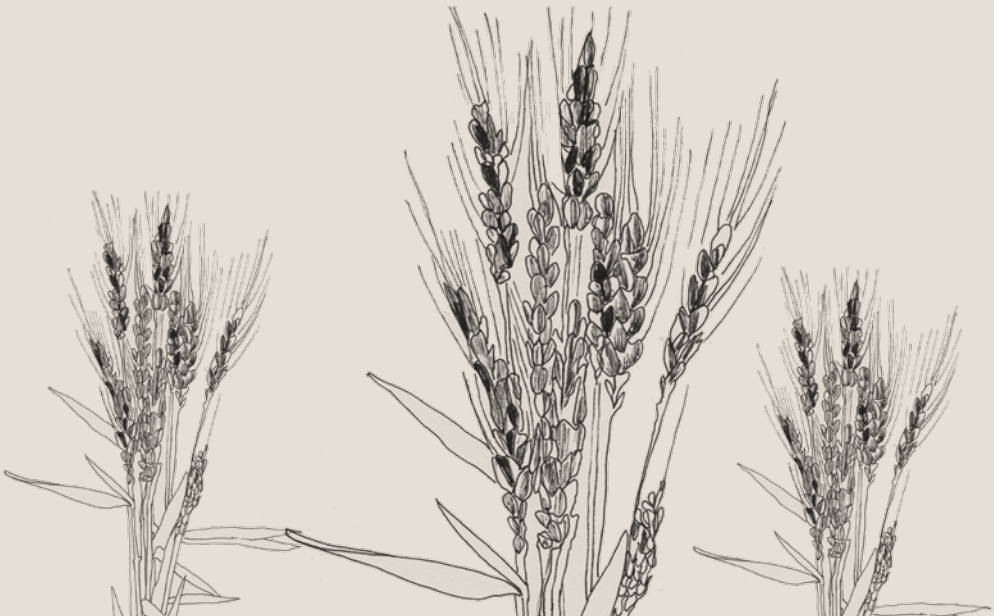
"Il consumatore può contare per le proprie esigenze di sicurezza alimentare su un efficace e diffuso sistema di controllo della qualità degli allevamenti bovini. Da anni l'Università di Padova opera con una Unità Operativa di Medicina preventiva e Clinica di Allevamento, da me coordinata, supportando i veterinari liberi professionisti del settore zootecnico e le aziende presenti nel territorio veneto, tra cui l'azienda Colomberotto che ha raggiunto significativi standard produttivi e qualitativi"

"Ciò nonostante bisogna continuare a lavorare e soprattutto a collaborare, solo da una fattiva collaborazione tra tutti gli attori coinvolti nella filiera produttiva si possono raggiungere risultati sempre migliori"

SAFETY FOR THE CONSUMER

"For his own needs for food safety, the consumer can count on a diffuse and effective control system of the quality of cattle farms. The University of Padova has been working with an Operative Unit of Preventive Medicine and Breeding Clinic for years, coordinated by me, supporting private veterinarians in the zootechnic sector and companies of the Veneto territory, among which Colomberotto has reached significant productive and qualitative standards."

"Despite this, continuing work and collaboration is required, because only close collaboration between all parties relative to the production process can lead to the best results."



NEGLI ALLEVAMENTI COLOMBEROTTO LA SICUREZZA DELLA QUALITÀ DELLA CARNE È ASSICURATA DAL CONTROLLO SISTEMICO DELLA FILIERA: DALL'ALIMENTAZIONE INTERAMENTE PRODOTTA DALL'AZIENDA AGLI STANDARD DI ALLEVAMENTO, DAL MONITORAGGIO SISTEMATICO DEGLI ANIMALI NELLE LORO FASI DI CRESCITA FINO ALLE GARANZIE OFFERTE DELLA CATENA DEL FREDDO.

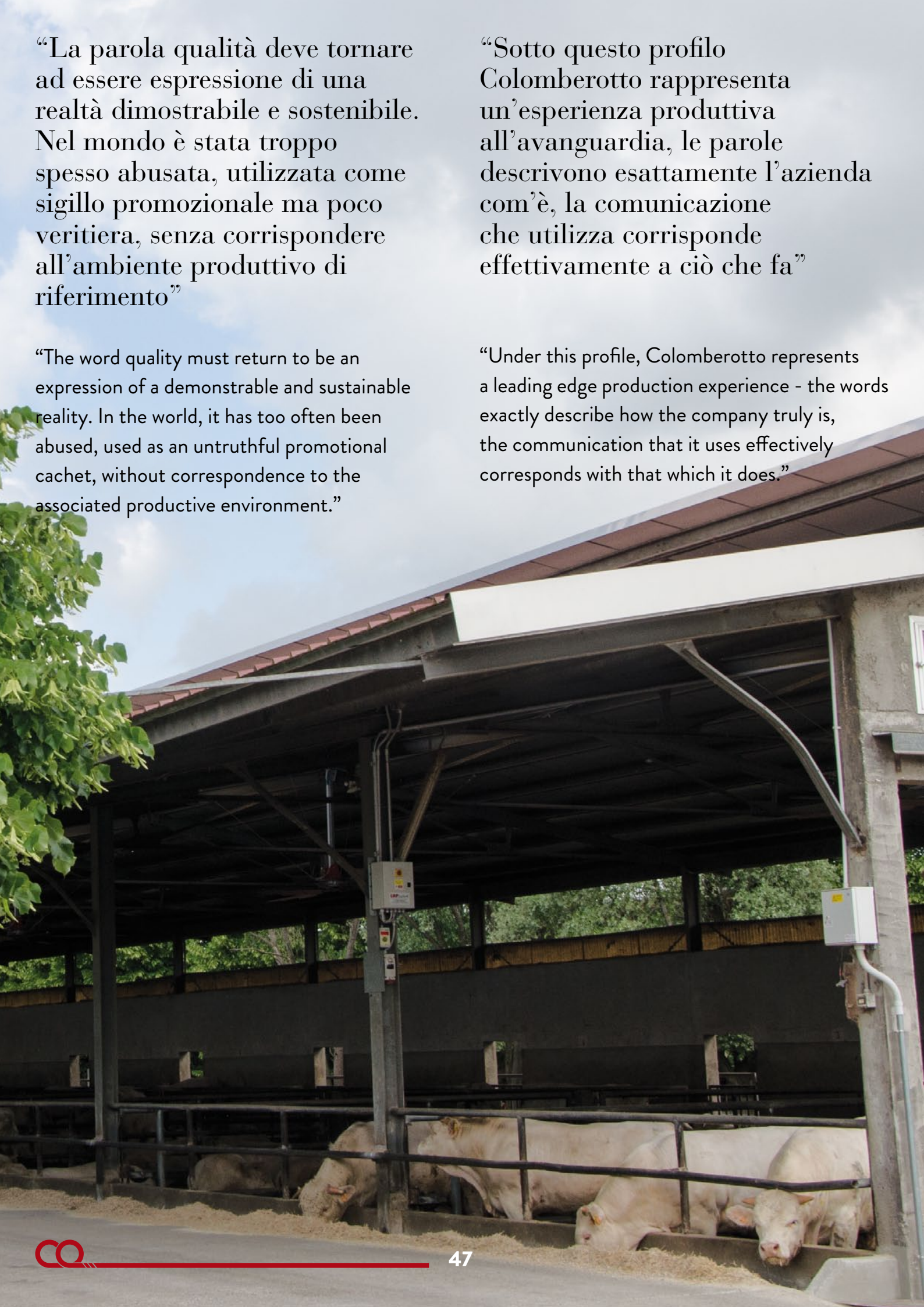
ON THE COLOMBEROTTO FARMS, THE SECURITY OF THE QUALITY OF THE MEAT IS ASSURED BY A SYSTEMATIC CHECK OF THE PRODUCTION: FROM FEED ENTIRELY PRODUCED BY THE COMPANY ACCORDING TO FARMING STANDARDS, TO SYSTEMATIC MONITORING OF THE ANIMALS IN THEIR VARIOUS PHASES OF GROWTH, AND TO THE GUARANTEES OFFERED BY THE CHAIN OF FROZEN DISTRIBUTION.

“La parola qualità deve tornare ad essere espressione di una realtà dimostrabile e sostenibile. Nel mondo è stata troppo spesso abusata, utilizzata come sigillo promozionale ma poco veritiera, senza corrispondere all’ambiente produttivo di riferimento”

“The word quality must return to be an expression of a demonstrable and sustainable reality. In the world, it has too often been abused, used as an untruthful promotional cachet, without correspondence to the associated productive environment.”

“Sotto questo profilo Colomberotto rappresenta un’esperienza produttiva all’avanguardia, le parole descrivono esattamente l’azienda com’è, la comunicazione che utilizza corrisponde effettivamente a ciò che fa”

“Under this profile, Colomberotto represents a leading edge production experience - the words exactly describe how the company truly is, the communication that it uses effectively corresponds with that which it does.”



LA POESIA DEL DOLCEVISTA

THE POETRY OF DOLCEVISTA

Quando si giunge a Santo Stefano di Valdobbiadene si entra nel cuore del Prosecco. Dolcevista domina la valle che scende fino al Piave, incontrando dapprima il colle del rinomato vino Cartizze e poi le numerose colline ricoperte di vigneti dove si coltiva il Prosecco Superiore DOCG.

WHEN YOU REACH SANTO STEFANO DI VALDOBBIADENE, YOU ENTER THE HEART OF PROSECCO. DOLCEVISTA DOMINATES THE VALLEY THAT DESCENDS TO THE PIAVE RIVER, FIRST MEETING THE HILLS OF THE RENOWNED CARTIZZE WINE, THEN THE NUMEROUS HILLS COVERED WITH VINEYARDS OF THE PROSECCO SUPERIORE DOCG.

È un approdo rilassante il Dolcevista, ci invita subito alla poesia del paesaggio. Ci accolgono gli odori buoni della sua pietra, dei gerani, fiori e cespugli di collina, dell'acqua e dei colori della sua suadente piscina.

DOLCEVISTA IS A RELAXING LANDFALL THAT IMMEDIATELY INVITES US TO THE POETRY OF THE LANDSCAPE. THE PERFUMES OF ITS STONE, GERANIUMS, HILLSIDE FLOWERS AND BUSHES, THE WATER AND COLORS OF ITS CAPTIVATING POOL WELCOME US.

Dentro è un insieme dei materiali nobili della povertà: il legno, il marmo, le sedie impagliate, le vetrine della nonna. Circolano nell'aria i profumi dei dolci fatti in casa, delle bollicine di prosecco e dei salumi di sapienti tradizioni… Prima di addormentarsi, è bello dare un ultimo sguardo al mare di luci che nella notte scivola verso la pianura.

WITHIN, A COLLECTION OF THE NOBLE MATERIALS OF POVERTY: WOOD, MARBLE, STRAW CHAIRS, GRANDMA'S GLASS CABINETS. AIR PERFUMED WITH HOME-MADE SWEETS, BUBBLE OF PROSECCO AND TRADITIONAL SALAMIS CIRCULATES... BEFORE SLEEPING, IT'S WONDERFUL TO GIVE A LAST LOOK AT THE SEA OF LIGHTS THAT EXTENDS TOWARDS THE FLATLANDS.

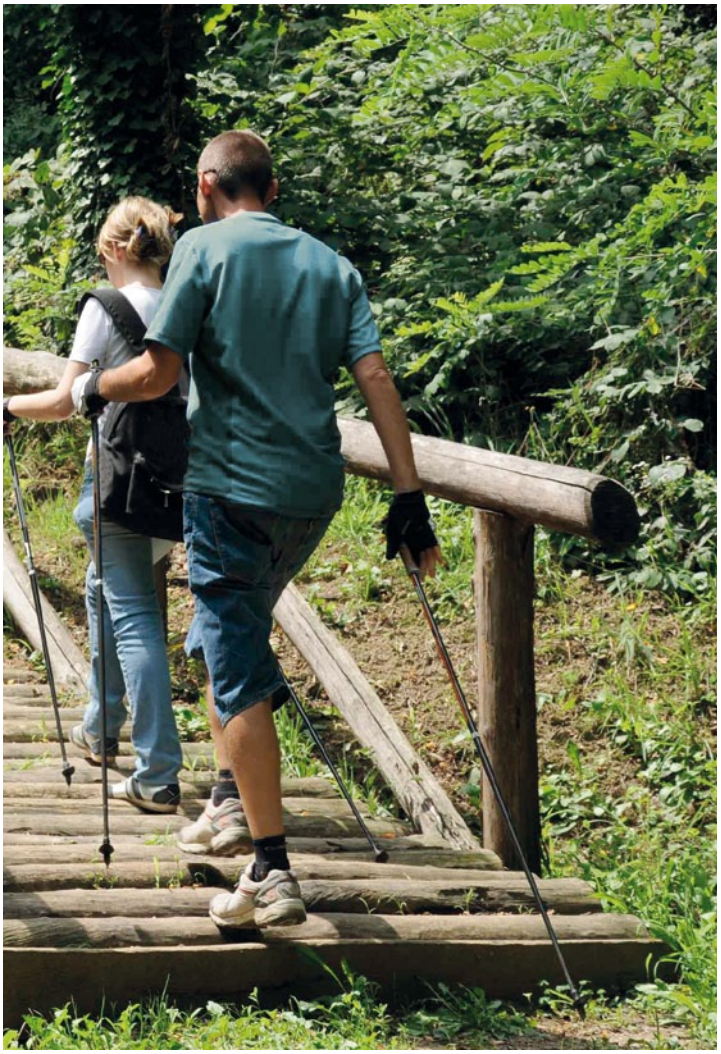
È piacevole il paesaggio che circonda Dolcevista. Prima di arrivarci, ad ovest, s'incontra Valdobbiadene adagiata sulla sua bella conca, patria, assieme a Conegliano, del Prosecco Superiore. Da qui parte la bella strada del Prosecco, che si snoda fra vigneti e profumate cantine, concludendosi nell'elegante città di Conegliano.
Percorrendo invece la panoramica delle Prealpi trevigiane si approda a Combai, borgo noto per le sue squisite castagne, e poi a Miane e Follina, con la sua celebre abbazia cistercense, fino a Cison di Valmarino e al Lago di Revine, poco prima di giungere a Vittorio Veneto: luoghi incantevoli della pedemontana Trevigiana.

THE LANDSCAPE SURROUNDING DOLCEVISTA IS PLEASANT.
BEFORE ARRIVING, TO THE WEST, YOU FIND VALDOBBIADENE, ON ITS BEAUTIFUL DELL, HOMELAND, TOGETHER WITH CONEGLIANO, OF PROSECCO SUPERIORE. FURTHER ALONG, YOU COME TO COMBAI, VILLAGE KNOWN FOR ITS EXQUISITE CHESTNUTS, THEN MIANE AND FOLLINA, WITH ITS FAMOUS CISTERCIAN ABBEY, UNTIL CISON DI VALMARINO AND LAGO DI REVINE, JUST BEFORE ARRIVING IN VITTORIO VENETO: ENCHANTING PLACES OF THE FOOTHILLS OF TREVISO.

Dolcevista si trova in una posizione incantevole anche per visitare le cantine del Prosecco, che da decenni popolano queste colline e che sono parte integrante del paesaggio. Un'opportunità in genere molto gradita e apprezzata da visitatori che possono conoscere, in ambienti unici per la loro bellezza, i segreti di produzione del vino più sorseggiato al mondo.

DOLCEVITA IS ALSO FOUND IN THE PERFECT POSITION TO VISIT THE WINE-CELLARS OF PROSECCO, WHICH HAVE POPULATED THESE HILLS FOR DECADES, AND WHICH ARE AN INTEGRAL PART OF THE LANDSCAPE. IT IS GENERALLY AN OPPORTUNITY MUCH WELCOMED AND APPRECIATED BY VISITORS WHO CAN LEARN, IN AN ENVIRONMENT UNIQUE FOR ITS BEAUTY, THE SECRETS OF THE PRODUCTION OF THE MOST DRUNK WINE OF THE WORLD.

COLOMBEROTTO
PROSECCO SUPERIORE
DOCG
Extra Dry
COLOMBEROTTO
PROSECCO SUPERIORE
Docg



Questi sono i paesaggi ideali per inforcare la bicicletta, o i bastoni della north walking, per rilassanti escursioni lungo le strade o i sentieri delle dolci colline. Dal Dolcevista si possono scegliere numerosi percorsi e stradine saliscendi per gustare una natura ricca di richiami sportivi per il benessere del fisico e della mente.

THESE ARE IDEAL LANDSCAPES TO HOP ON A BICYCLE OR GRAB SOME POLES FOR NORDIC WALKING, FOR RELAXING EXCURSIONS ALONG ROADS OR PATHS OF THE GENTLE HILLS. FROM DOLCEVISTA, VISITORS MAY CHOOSE NUMEROUS ROUTES AND STREETS TO ENJOY A NATURAL ENVIRONMENT OF SPORTS ACTIVITIES FOR PHYSICAL AND MENTAL WELLBEING.

Dolcevista è circondata dall'arte. Viaggiando verso ovest, s'incontrano la villa palladiana Barbaro di Maser, la perla di Asolo, il tempio e il museo di Canova a Possagno. Nell'immediata pianura, si giunge a Castelfranco Veneto, che nel Duomo ospita la famosa pala del Giorgione, fino a raggiungere la graziosa e medioevale città di Treviso. Completano il quadro, più a est, l'elegante Conegliano e la romanica Oderzo.

DOLCEVITA IS SURROUNDED BY ART. TRAVELING TO THE WEST, ONE FINDS THE PALLADIAN VILLA BARBARO DI MASER, THE PEARL OF ASOLO, THE TEMPLE AND MUSEUM OF CANOVA IN POSSAGNO. IN THE NEARBY FLATLAND, IS CASTELFRANCO VENETO, WHOSE CATHEDRAL HOSTS THE FAMOUS PANEL OF GIORGIONE, THEN THE GRACIOUS MEDIEVAL CITY OF TREVISO. COMPLETING THIS IMAGE, FURTHER TO THE EAST, ARE THE ELEGANT CONEGLIANO AND THE ROMANTIC ODERZO.

IL TEMPIO DEL CANOVA
POSSAGNO

VILLA BARBARO DEL PALLADIO
MASER

LE MURA
CASTELFRANCO VENETO

SCORCIO
ASOLO

Grande è il richiamo enogastronomico dell'area. Tutt'intorno al Dolcevista vi sono ristoranti e trattorie che hanno fatto la storia della cultura enogastronomica trevigiana.

THE ALLURE OF THE CUISINE OF THE AREA IS QUITE STRONG. ALL AROUND DOLCEVISTA ARE RESTAURANTS AND TRATTORIAS THAT HAVE MADE THE HISTORY OF THE TREVISAN CULINARY CULTURE.

DolceVista
VALDOBBIADENE

Agriturismo Relais Dolcevista
Via Masarè, 4
31049 Valdobbiadene (TV) Italy
info@dolcevista.it
Tel. +39 0423 900408
Fax +39 0423 1990156

wwww.dolcevista.it

COLOMBEROTTO
Garanzia di Qualità

Via Montegrappa, 68/72
31010 Moriago della Battaglia (TV)
Italia
Tel: (+39) 0438 892297
Fax: (+39) 0438 892946
Email: info@colomberotto.it
www.colomberottoqualitanellecarni.it

Progetto e coordinamento
BASEGGIO PUBBLICITÀ

Concept
LUCIO CARRARO | MATTEO SCORSINI
Artwork
MATTEO SCORSINI
Copyediting
LUCIO CARRARO
Graphic Design
BASEGGIO PUBBLICITÀ
Additional images
CANDYBOX IMAGES / HLPHOTO / SHUTTERSTOCK.COM
Stampa
WWW.GRAFICHEBRONCA.COM

I COLORI RIPRODOTTI NEI CATALOGHI SONO INDICATIVI.
The colours shown in the catalogue are an indication only.

E' VIETATA LA RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE DI QUESTO CATALOGO.
It is forbidden to reproduce any part of this catalogue.

COLOMBEROTTO

Garanzia di Qualità