

Essenza

FORTE MAGAZINE

ORIGINE

LA TERRA,
CUORE DELLA VITA:
DA ESSA NASCE
L'ESSENZA DEL NOSTRO
LAVORO, DEI NOSTRI
VALORI E DEL FUTURO
CHE VOGLIAMO
COSTRUIRE.



Contenuti

03 EDITORIALE

- Essenza

04 “RADICI PROFONDE”

- Radici profonde creano piante donne e uomini forti, nella vita come nel lavoro
- Delta del Po: una civiltà d'acqua tra natura, ingegno e terra

08 IL VIAGGIO

- L'origine dell'erba medica e il legame con il Delta del Po
- Dentro gli allevamenti italiani: realtà, sfide e impegno quotidiano
- Benefici dell'erba verde nella dieta dei ruminanti di Andrea Cabiddu
- La fibra: nutrimento per la salute dei ruminanti di Elena Bonfante
- Take Care

16 COMUNICARE E CONDIVIDERE

- Eventi in collaborazione con ANAFIBJ
- La bruna guarda al futuro per costruire valore nella filiera primaria
- Quando il racconto della filiera prende forma: il press tour Agricole Forte

Editoriale

Essenza

La terra, cuore della vita

Dopo aver esplorato la resilienza nella filiera primaria, quest'anno scegliamo di partire dall'essenza. L'essenza della vita, della natura, del nostro lavoro quotidiano.

E cosa c'è di più essenziale della terra? Madre generosa e matrice di ogni ciclo vitale, la terra nutre, sostiene e custodisce il nostro futuro.

Da qui nasce il tema di questa seconda edizione della nostra rivista: Essenza.

È proprio nel lavoro quotidiano che l'essenza prende forma: un gesto dopo l'altro, una decisione dopo l'altra, nei campi, nelle stalle, nei laboratori e negli impianti.

Ogni giorno uomini e donne si impegnano per seminare, nutrire, raccogliere, trasformare. È un impegno concreto, silenzioso e costante, che unisce ogni anello della filiera.

Questa seconda edizione vuole essere uno spazio di dialogo e confronto per chi lavora ogni giorno con passione nella filiera primaria.

Attraverso il potere delle parole, vogliamo raccontare storie autentiche, offrire spunti di riflessione e rafforzare il legame tra terra e uomo. Perché solo comprendendo a fondo questo legame possiamo cogliere l'essenza della natura.

Sono tre le sezioni che compongono il numero 2 della rivista edita da Agricole Forte.

Tre momenti di un percorso che parte dalle radici: come le radici delle piante nella terra sono essenziali per resistere agli agenti atmosferici e nutrirsi, così nella vita diventano fondamentali i valori che si trasmettono di padre in figlio per renderli più forti e sicuri.

Il percorso prosegue poi con il viaggio insieme a chi è al fianco dell'azienda e crede negli stessi valori per condividerne il progetto, ed infine si proietta nel futuro con un occhio attento a quella che viene definita sostenibilità, intesa come un'attività orientata a qualità e durata nel tempo dei risultati.

Buona navigazione!

“RADICI PROFONDE”

Radici profonde creano piante donne e uomini forti, nella vita come nel lavoro



L'anima del Delta: la Riserva di Biosfera MAB UNESCO E PARCO REGIONALE VENETO.

Approfondimento sul valore ambientale e culturale della Riserva del Delta del Po, con focus sul legame fra attività agricola e zootecnica.

La nostra storia inizia con le radici, da nostro padre, proprio come accade in natura. L'erba medica, pianta straordinaria e millenaria, rappresenta un pilastro della filiera agricola.

Fortemente legata al territorio del Delta del Po, essa trova in queste terre un ambiente ideale per crescere e sviluppare le sue straordinarie qualità nutritive.

Un'erba che non è solo alimento per gli animali, ma anche fonte di benessere per l'uomo, grazie alle sue proprietà nutraceutiche che si estendono oltre l'alimentazione, arrivando fino alla cosmesi e alla cura degli animali da compagnia. Questa prima sezione è un omaggio alle origini, al sapere contadino e alla connessione indissolubile tra terra, natura e nutrizione.

Delta del Po: una civiltà d'acqua tra natura, ingegno e terra

Dove il fiume Po si staglia in una moltitudine di rami prima di arrivare in Adriatico, si estende un territorio in cui l'acqua ha dettato le leggi della sopravvivenza e dell'ingegno umano: il Delta del Po. Un mosaico di paesaggi mutevoli, valli d'acqua salmastra, canneti e terreni strappati alla palude. Una Riserva della Biosfera riconosciuta nel 2015 dall'UNESCO, ma prima ancora un luogo di profondi legami tra l'uomo e l'ambiente, tra la terra fertile e chi la coltiva, tra la memoria storica e chi la preserva.

Il Delta del Po è la più vasta zona umida d'Italia e una delle più importanti d'Europa

e rappresenta un esempio straordinario di equilibrio tra biodiversità e attività umane. Esteso su 15 comuni tra Veneto ed Emilia-Romagna, questo territorio è un laboratorio unico di sostenibilità, dove la conservazione ambientale si intreccia con pratiche agricole e zootecniche tradizionali.

Ospita oltre 400 specie di uccelli, fra questi, i fenicotteri rosa che migrano all'alba e rientrano al tramonto, gli aironi rossi in volo tra i canali, i cormorani, presenza fissa fra gli alberi delle rive. Questa biodiversità non è soltanto protetta: è vissuta. Qui il birdwatching è pratica diffusa, ma ancor più lo è il rispetto per un paesaggio che accoglie e convive con l'attività dell'uomo.





È infatti in queste terre bonificate, sospese tra acqua dolce e salmastra, che si esprime una delle più forti identità agricole d'Italia. Le risaie si alternano a campi di cereali e frutteti, che convivono con distese di erba medica.

L'agricoltura nel Delta non è solo economia: è cultura. Le tecniche agronomiche sono figlie di una lunga esperienza di adattamento, dove **l'equilibrio tra sfruttamento e rispetto del territorio** è diventato un principio guida. Le rotazioni colturali, l'uso razionale dell'acqua, la manutenzione dei canali: ogni azione agricola è un gesto di **cura ambientale**.

Testimonianza tangibile di questa simbiosi tra uomo e territorio è il **Museo Regionale della Bonifica di Ca' Vendramin, a Taglio di Po**, a pochi metri dall'azienda Agricole Forte. Più che un museo, un monumento all'intelligenza idraulica, all'ambizione di rendere abitabile un territorio difficile. Qui, l'impianto idrovoro realizzato nei primi del Novecento racconta il passaggio epocale dalla palude alla pianura produttiva.

I giganteschi motori a vapore, i tubi, le turbine, le vasche: tutto è rimasto intatto, a memoria di una battaglia secolare contro l'acqua, condotta con la perseveranza dei contadini e la visione degli ingegneri.

Fra questi spicca il nome di Lino Tosini, con una carriera dedicata alla gestione idraulica del Delta, figura chiave nella conservazione della memoria storica del territorio.

Direttore della Fondazione Ca' Vendramin dal 2010, ha contribuito alla valorizzazione del museo e alla diffusione della cultura della bonifica.

Il Delta del Po non è solo un paesaggio da conservare, ma un luogo da abitare consapevolmente. Ogni ansa del fiume, ogni casone di valle, ogni allevamento e ogni filare racconta un'idea di sviluppo che mette al centro la coesistenza. Qui **la sostenibilità non è un'etichetta**, ma una condizione necessaria per continuare a esistere.

In un'epoca in cui si invoca la riconnessione con la natura, il Delta ci insegna che questa non può avvenire senza memoria, senza cultura, senza responsabilità. È da territori come questo che l'Italia può trarre ispirazione per immaginare un futuro in cui il progresso si misura nella capacità di rispettare ciò che ci è stato affidato.

La regina dei foraggi: l'erba medica nel cuore della pianura

Descrizione delle caratteristiche dell'erba medica: perché è fondamentale, come viene coltivata, i benefici agronomici. La caratteristica di Agricole Forte è raccogliarla verde, ricca di clorofilla e vitamine. La differenza si vede negli animali lattiferi, nella qualità del latte e nei formaggi.

Un filo verde millenario unisce terre lontane e la nostra pianura: l'erba medica, conosciuta anche come alfalfa, affonda le sue radici nell'antica Persia, ma ha trovato nel Delta del Po una seconda patria ideale. Il suo nome "erba medica" deriva proprio da Media, regione persiana d'origine.

Nel cuore del Delta del Po, l'erba medica ha attecchito grazie a un territorio fertile costruito dai sedimenti del fiume e a un microclima temperato. Nel periodo successivo alla storica alluvione del Polesine del 1951, alcuni agricoltori visionari fra cui Luigi Forte, nonno degli attuali titolari dell'azienda, Leonardo e Luigi, iniziarono a bonificare i terreni salmastri seminando proprio erba medica.

Grazie alla loro dedizione, questa pianta trovò nuova vita sulle terre strappate all'acqua, diventando col tempo il pilastro di una filiera agricola d'eccellenza. L'erba medica spesso definita la "regina dei foraggi", è una coltura foraggera di primaria importanza nella pianura padana. La sua coltivazione è diffusa per le eccezionali proprietà nutrizionali e agronomiche che la rendono fondamentale nell'alimentazione degli animali da latte e nella sostenibilità agricola. L'erba medica è una pianta perenne appartenente alla famiglia delle leguminose. Si distingue per la sua capacità di fissare l'azoto atmosferico grazie alla simbiosi con batteri del genere *Rhizobium*, riducendo così la necessità di concimi azotati. Predilige terreni ben drenati, profondi e ricchi di calcio, con un pH compreso tra 6,5 e 8,5. La sua radice fittonante può raggiungere profondità notevoli, conferendole una buona resistenza alla siccità.

La semina può avvenire in primavera o fine estate, e la pianta offre una durata produttiva di 3-4 anni, con possibilità di effettuare più sfalci annuali a seconda delle condizioni climatiche e delle pratiche agronomiche adottate.

Oltre al contributo nella fissazione dell'azoto, l'erba medica migliora la struttura del suolo grazie al suo apparato radicale profondo, aumentando la porosità e la capacità di ritenzione idrica. La sua coltivazione favorisce la biodiversità e può essere integrata in rotazioni colturali per migliorare la fertilità del terreno.

L'erba medica è apprezzata per l'elevato contenuto proteico, la ricchezza in vitamine (A, D, E, K), minerali (calcio, fosforo, magnesio) e clorofilla. **La raccolta dell'erba medica al momento ottimale, quando è ancora verde e ricca di clorofilla, consente di preservare al massimo i suoi valori nutrizionali.** Questa pratica è adottata da Agricole Forte, che si distingue per l'attenzione alla qualità del foraggio destinato all'alimentazione animale.

L'alimentazione delle bovine da latte con erba medica di alta qualità si riflette positivamente sulla composizione del latte prodotto. Si osserva un aumento del contenuto proteico e una maggiore presenza di acidi grassi benefici come gli omega-3.

Questi miglioramenti influenzano direttamente la qualità dei formaggi, conferendo loro caratteristiche organolettiche superiori, una migliore struttura e una maggiore conservabilità. In conclusione, l'erba medica rappresenta una coltura strategica per l'agricoltura sostenibile e la produzione zootecnica di qualità nella pianura padana. La sua coltivazione e utilizzo attento contribuiscono a un sistema agricolo più resiliente e a prodotti lattiero-caseari di eccellenza.

IL VIAGGIO

L'origine dell'erba medica e il legame con il Delta del Po

Dalla parte degli allevatori, per sostenerli nel lavoro quotidiano e fornire un prodotto dalle alte performance in stalla e nella trasformazione. L'importanza di raccontare e condividere le caratteristiche del proprio prodotto.



Dal feed al food, dal produttore al consumatore, il nostro lavoro è un viaggio condiviso da quanti credono in un modello di produzione sostenibile e di qualità. Agricoltori, allevatori, mangimisti, trasformatori di carne e formaggi, esperti del settore cosmetico: tutti coloro che, con passione e dedizione, accompagnano Agricole Forte in questa missione. È un viaggio che non si compie da soli, ma con una rete di persone che condividono valori comuni e che lavorano per dare dignità e valore alla filiera. Eppure, il mondo dell'allevamento è spesso messo in discussione da chi non ne conosce le dinamiche e la complessità. Per questo è fondamentale raccontare la verità del settore, evidenziando il rispetto per il benessere animale, l'attenzione alla qualità e il ruolo fondamentale che gli allevatori svolgono nel preservare l'equilibrio tra uomo e ambiente.

Dentro gli allevamenti italiani: realità, sfide e impegno quotidiano



Gli allevamenti italiani sono un universo fatto di persone, territori e competenze che, ogni giorno, tengono in vita una delle filiere più importanti del Paese. Dalle piccole aziende familiari delle aree montane alle realtà più strutturate della pianura, ogni allevamento rappresenta un tassello essenziale di un sistema complesso e vitale. Oggi in Italia si contano circa 130.000 allevamenti bovini, e la maggior parte di essi — oltre 100.000 — è composta da aziende con meno di 50 capi. Sono realtà dove il rapporto con gli animali è diretto, quotidiano, spesso tramandato da generazioni. Accanto a questo tessuto diffuso opera una quota più ridotta di aziende più grandi e specializzate: circa il 20% delle strutture produce l'80% della produzione nazionale. Un equilibrio che racconta un'Italia plurale, in cui

modelli produttivi diversi convivono e si completano.

Accanto alla dimensione economica, l'allevamento contribuisce anche alla Dop Economy, cioè a quelle eccellenze del Made in Italy agrolimentare — formaggi, carni, salumi — che esistono proprio grazie al lavoro quotidiano degli allevatori, alla qualità delle materie prime e all'identità dei territori.

Dal punto di vista di chi lavora ogni giorno in stalla, l'allevamento non è mai statico: è un cantiere aperto in continua evoluzione. Gli allevatori italiani sono consapevoli delle sfide che li attendono — dall'adeguamento alle nuove norme al confronto con un mercato globale competitivo — ma affrontano il futuro forti di una lunga esperienza e di una passione radicata.



Molti devono fronteggiare costi di produzione crescenti, burocrazia complessa e margini di profitto sempre più ridotti, soprattutto nelle realtà familiari e nelle filiere di qualità.

Nonostante tutto, l'impegno rimane saldo: benessere animale, qualità e responsabilità. Investire sul benessere degli animali non è soltanto una risposta normativa, ma una scelta etica e professionale. Un animale allevato con cura, alimentato correttamente e mantenuto in salute produce meglio e vive più a lungo, con vantaggi per l'azienda e per i consumatori. Molti allevatori lo sanno bene e investono in pratiche moderne — dalla gestione sanitaria preventiva all'alimentazione di precisione — valorizzando allo stesso tempo i saperi tradizionali.

Questa ricchezza di approcci si riflette in un settore che, pur tra difficoltà, continua a migliorare in trasparenza, sostenibilità e qualità.

Raccontare gli allevamenti italiani significa riconoscere entrambe le facce della medaglia: da un lato problemi reali di redditività e percezione pubblica; dall'altro l'abnegazione quotidiana di chi, ogni giorno, coniuga benessere animale, tutela dell'ambiente e qualità delle produzioni.

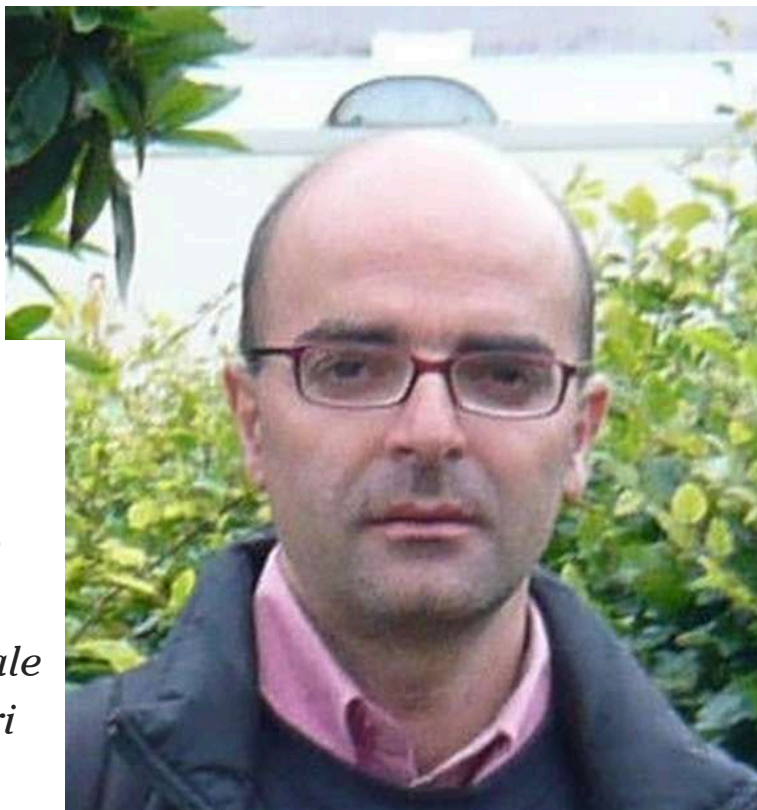
È grazie a questo impegno se l'allevamento italiano continua a essere un pilastro delle nostre campagne: un motore che custodisce tradizioni antiche, ma che sa anche rinnovarsi per affrontare le esigenze del presente e del futuro.

Benefici dell'erba verde nella dieta dei ruminanti

di Andrea Cabiddu

**AGRIS SARDEGNA -
DIPARTIMENTO PER LA
RICERCA NELLE
PRODUZIONE ANIMALI
PROGETTO
KENT'ERBAS**

L'erba verde nella dieta dei ruminanti ha tanti benefici: aumenta la fertilità, riduce le mastiti e si riflette in modo positivo sul valore nutrizionale dei prodotti per i consumatori



I SEGRETI DEI PASCOLI VERDI DELLA SARDEGNA: ALCUNI RISULTATI DEL PROGETTO KENT'ERBAS

I foraggi verdi e i pascoli sono alimenti difficilmente standardizzati dal punto di vista della composizione chimica e del valore nutrizionale. Più in generale, bisognerebbe sempre circoscrivere alcuni aspetti: a) origine dei pascoli (naturali, spontanei, artificiali); b) destinazione (permanenti, poliennali, annuali); c) composizione botanica e floristica; d) stadio fenologico delle foraggere. Pedologia e clima (temperature e precipitazioni) del territorio ove insistono i pascoli rappresentano un'ulteriore chiave di lettura che può essere d'aiuto nell'interpretazione del profilo nutrizionale delle essenze pabulari. Inoltre, i foraggi verdi sono organismi vivi i cui costituenti chimici cambiano

non solo giornalmente con l'evoluzione dello stadio fenologico della pianta, ma anche nell'arco della stessa giornata, con dinamiche diverse in funzione dell'altezza del cotico erboso. Queste evoluzioni della composizione chimica sono molto repentine e spesso poco prevedibili nel bacino del Mediterraneo a partire da metà primavera (caratterizzata da precipitazioni moderate e temperature gradevoli) e in coincidenza dell'innalzamento delle temperature, quando in tempi brevi (anche nell'arco di una settimana) le piante possono passare dallo stadio vegetativo allo stadio riproduttivo. Quanto detto sopra vuole indicare la complessità del sistema pascolo che si trova ad interagire con il sistema animale da cui si ottengono latte formaggio e carne le cui caratteristiche sono molto influenzate dalle variabili elencate. Se fino ad una decina di anni fa la priorità dell'azienda agricola/zootecnica era quella di produrre beni



di consumo al minimo costo attualmente in Sardegna soprattutto nel campo degli ovini da latte un'attenzione particolare è rivolta non solo alla sostenibilità ambientale e al legame con il territorio di origine ma anche alla comprensione dei meccanismi per cui i pascoli conferiscono al latte e quindi al formaggio determinate peculiarità. In questo piccolo contributo cercheremo di capire il ruolo che svolgono i carotenoidi presenti nell'erba nel conferire al latte un colore tendente al giallo. I carotenoidi sono una famiglia di composti di 600 molecole, che svolgono un ruolo fondamentale nella fotosintesi clorofilliana. Sono dei pigmenti naturali, xantofille carotene e licopene responsabili per conferire il colore arancione giallo e rosso rispettivamente. Questi pigmenti nei ruminanti sono in parte metabolizzati a livello ruminale e trasferiti nei tessuti latte e carne. Il colore giallo del latte è normalmente attribuito al fatto che proviene da animali al pascolo in particolare nei bovini grazie al contenuto elevato di beta carotene.

Nel latte di pecora il contenuto di beta carotene è pari a zero, ma come dimostrato

dai nostri studi il latte proveniente dal pascolo ha in media un indice del giallo maggiore (+30%) rispetto al latte proveniente da animali allevati in stalla.

Nei ruminanti i carotenoidi influenzano positivamente la fertilità e possono ridurre l'incidenza delle mastiti. Contemporaneamente consumare latticini ricchi in carotenoidi/vitamina A significa accrescerne il valore nutrizionale per i consumatori. Tra i carotenoidi più presenti nel latte ovino osserviamo la luteina la zeaxantina e l'epiluteina. Quando gli animali hanno elevati contenuti di erba verde nella dieta il livello di questi carotenoidi nel latte aumenta di circa 10 volte rispetto al contenuto registrato nel latte di animali alimentati in stalla. Abbiamo notato che il livello di carotenoidi nel latte ovino oscilla molto in funzione della quantità di erba ingerita ed in particolare la luteina influenza tantissimo l'indice del giallo sia nel latte che nel formaggio. I carotenoidi nei pascoli variano inoltre con la fase fenologica (più alti durante la fase vegetativa) e in funzione delle famiglie botaniche presenti e pascolate dalla pecora. I risultati di questo studio indicano chiaramente per la prima volta come i pascoli verdi sono in grado anche nel latte di pecora di innalzare l'indice del giallo. Indice del giallo che tende a diminuire quando i pascoli vanno in senescenza (fase riproduttiva) o "invecchiano troppo" a causa di una non corretta gestione dei pascoli (errata turnazione di utilizzo del pascolo, crescita dell'erba maggiore di quella prevista ecc).

La stessa erba verde sfalciata e affienata potrebbe sortire risultati diversi in termini di carotenoidi se non adeguatamente trattata, in particolare bisognerebbe ridurre al massimo l'esposizione dell'erba sfalciata ai raggi del sole. E' stato visto che una fienagione al riparo dai raggi solari ne preserva il contenuto di betacarotene e xantofille rispetto ad un fieno ottenuto in campo aperto.

La fibra: nutrimento per la salute dei ruminanti

di Elena Bonfante

**DAIRY INNOVATIONS
ITALIA**



LA FIBRA: NUTRIMENTO PER LA SALUTE DEI RUMINANTI

I ruminanti sono, da sempre i nostri migliori alleati.

La relazione tra uomo e ruminanti ha origini antichissime e ha portato ad un'alleanza mutuamente vantaggiosa: ha permesso agli esseri umani di evolversi in cultura, alimentazione e rapporti sociali, e ha dato agli animali domestici un ambiente protetto e prospero rispetto alla vita selvaggia.

Il grande potenziale dei ruminanti risiede nella loro capacità di trasformare la fibra, indigeribile per noi, in alimenti nobili per l'uomo: le proteine della carne e del latte.

La fibra è da sempre l'alimento fondamentale per i ruminanti. È importante per mantenere la corretta funzionalità del rumine e un ottimale stato di salute dell'animale, oltre ad essere l'alimento meno costoso da produrre.

Con l'evoluzione del settore zootecnico, il miglioramento genetico, e l'aumentare

del potenziale produttivo delle bovine da latte, le strategie di alimentazione si sono evolute.

La razione è stata arricchita anche di alimenti non fibrosi, molto digeribili, che riescono a soddisfare in modo efficace i fabbisogni delle bovine da latte.

I concentrati sono degli ottimi alleati per ottenere risultati produttivi. Tuttavia, hanno un costo più elevato e spesso, si rendono necessari per compensare la scarsa qualità dei foraggi che riusciamo a produrre in campo. Inoltre, se usati in eccesso, possono aumentare il rischio di squilibri ruminali con conseguenze negative per la salute della vacca.

Fortunatamente la ricerca ha da sempre accompagnato l'evoluzione zootecnica e ci ha permesso di comprendere quali sono i motivi che ci portano a compiere queste scelte, e ad attuare una contromanovra che punta nuovamente a privilegiare i foraggi per l'alimentazione dei ruminanti.



Come fare?

Spostando il focus dal produrre foraggi in quantità al produrre foraggi di qualità.

Quali sono i vantaggi?

Riduzione dei costi alimentari e un minor rischio di patologie correlate a squilibri alimentari come l'acidosi ruminale.

Ma cosa si intende per qualità?

Un foraggio è di qualità quando è sano, cioè privo di alterazioni da muffe, tossine e altri contaminanti che possono compromettere in maniera diretta la salute dell'animale.

Grazie al miglioramento delle tecniche di analisi degli alimenti è ora possibile dare una definizione oggettiva di qualità che si basa sulla quantità di fibra potenzialmente digeribile all'interno del rumine. Avanzati programmi di razionamento permettono di utilizzare queste informazioni per calcolare quanta energia può essere generata da questi alimenti, così da sfruttare al massimo il potenziale della fibra ottimizzando le performance produttive e la salute dell'animale.

Cos'ha a che fare questo con la salute dell'animale?

Maggiore è la quota di fibra digeribile, più elevata è l'energia che può essere prodotta nel rumine e sfruttata dall'animale per coprire i propri fabbisogni; in aggiunta minore è la qualità di

concentrati necessari in razione per raggiungere gli stessi risultati; minore è il rischio di alterazioni dell'ambiente ruminale e migliore sarà lo stato di salute degli animali.

Come ottenere foraggi di qualità?

Lavorare per raggiungere il massimo della qualità, inizia con la scelta dell'ibrido e della tipologia di pianta; continua con una corretta gestione agronomica, per terminare con la scelta del momento ottimale per la raccolta.

La pianta, crescendo, deposita nella sua struttura la lignina, un composto fibroso indispensabile per il sostegno della pianta ma completamente indigeribile per i batteri del rumine. Il deposito di lignina aumenta con la maturazione della pianta. Ecco perché, scegliere il giusto momento per la raccolta è determinante per bloccare lo sviluppo della pianta al corretto stadio di maturazione, e ottenere così una buona produzione in termini di quantità al massimo della digeribilità della fibra.

Le nostre scelte in campo possono davvero fare la differenza per l'alimentazione degli animali allevati. Non abbiamo più scuse, abbiamo a disposizione le conoscenze e le tecnologie per produrre foraggi di qualità e gli strumenti per misurarla.

Perseguendo questo obiettivo otterremo risultati strepitosi in redditività, efficienza produttiva, sostenibilità e benessere animale. Cosa stiamo aspettando!?



Take Care

Take Care: la bellezza che nasce da una pianta antica

Nel mondo della cosmetica naturale, Take Care è un esempio concreto di come il legame tra benessere e territorio possa trasformarsi in un'esperienza autentica.

Una linea di cosmetici che affonda le sue radici nella terra — e in particolare in una pianta straordinaria: l'Erba Medica (Alfalfa).

Che cos'è Take Care

Take Care è la linea cosmetica naturale firmata Open Farm, pensata per chi cerca una cura quotidiana semplice, efficace e rispettosa della pelle.

I prodotti — sieri, creme, unguenti e balsami — sono realizzati con formulazioni essenziali, prive di ingredienti superflui, e arricchite da uno degli attivi più interessanti del mondo vegetale: l'Alfalfa.

Una pianta, una filosofia

L'Alfalfa utilizzata nei cosmetici Take Care proviene dal territorio del Delta del Po, un'area riconosciuta dall'UNESCO per la sua biodiversità.

È coltivata da anni da Aziende Agricole Forte per la filiera agro-zootecnica e oggi trova una nuova espressione nella cosmetica, grazie al suo contenuto naturale di vitamine, minerali, antiossidanti e aminoacidi.

Le sue proprietà benefiche — rigeneranti, lenitive, ristrutturanti — la rendono l'ingrediente perfetto per trattamenti dedicati a pelli sensibili, secche o spente, e per chi desidera prendersi cura di sé con prodotti naturali e non aggressivi.

Visione e missione

La missione di Take Care è offrire una skincare naturale e trasparente, fondata



sulla qualità degli ingredienti e sulla sostenibilità dei processi.

La visione è quella di una bellezza quotidiana che non sia solo estetica, ma anche consapevole: un ritorno all'essenziale, senza rinunciare all'efficacia.

Perché nasce Take Care

Take Care nasce dall'esperienza di Aziende Agricole Forte e dal desiderio di dare un nuovo valore all'erba medica millesimata, già conosciuta e apprezzata per le sue qualità nutrizionali.

Il progetto è parte di una visione più ampia: quella di un benessere integrato, che parte dal campo, arriva al cibo e si estende fino alla cura del corpo.

Take Care: Naturale, essenziale, consapevole.

COMUNICARE E CONDIVIDERE- Eventi in collaborazione con ANAFIBJ



Comunicare, oggi, è parte integrante del lavoro in stalla. Non significa solo raccontare ciò che si fa, ma soprattutto creare connessioni, ascoltare e costruire una visione comune. È in questo spirito che nascono le collaborazioni tra Agricole Forte e ANAFIBJ: momenti pensati per favorire il confronto tra allevatori, tecnici e aziende della filiera, in un clima aperto e costruttivo.

Eventi come il workshop “Dal campo alla tavola” rappresentano un’occasione concreta per fermarsi un momento, uscire dalla routine e guardare il settore da una prospettiva più ampia. Qui si parla di genetica, nutrizione, benessere animale, ma anche di come migliorare il rapporto con i consumatori e rendere più visibile il valore del lavoro quotidiano.

Il dialogo diventa così uno strumento di crescita: permette di condividere esperienze, chiarire dubbi, capire meglio le sfide che accomunano chi lavora ogni giorno con gli animali.

Per Agricole Forte, essere presenti in questi contesti significa partecipare attivamente alla vita della filiera: ascoltare le esigenze degli allevatori, rispondere con competenza e contribuire alla diffusione di una cultura tecnica e responsabile. Comunicare e condividere non è un esercizio formale, ma un impegno a lavorare insieme per un’agricoltura più solida, trasparente e capace di affrontare il futuro con idee chiare e strumenti concreti.

La bruna guarda al futuro per costruire valore nella filiera primaria



Dieci tappe, un unico obiettivo: creare valore, costruire connessioni e condividere il sapere lungo tutta la filiera primaria. Con il ciclo di eventi “La Bruna guarda al Futuro”, l’Associazione Nazionale Allevatori Razza Bruna Italiana (ANARB) ha acceso i riflettori su un’agricoltura e zootecnia evolute, integrate e capaci di rispondere alle sfide globali con strumenti innovativi e un forte radicamento nei territori.

Agricole Forte ha sposato a pieno questa iniziativa, partecipando attivamente e portando la testimonianza concreta di chi vive la filiera primaria ogni giorno, dal campo alla stalla, trasformando una materia prima antica come

l’erba medica in una leva strategica per la qualità, la sostenibilità e la competitività degli allevamenti italiani.

Gli incontri, che si sono svolti in diverse regioni italiane, hanno coinvolto allevatori, tecnici e operatori, riunitisi per discutere di sostenibilità, salute animale e performance zootecniche, con un focus sul nuovo indice fertilità e sull’importanza della genetica Bruna Italiana per l’efficienza riproduttiva e la redditività.

Il contributo di Agricole Forte si è inserito in un contesto di filiera integrata, mostrando come un foraggio di qualità rappresenti la base irrinunciabile a monte e a valle della catena alimentare.

Il percorso sensoriale spiegato e raccontato da Luigi Forte, ha permesso ai partecipanti di toccare con mano le proprietà organolettiche dell'erba medica disidratata, risorsa principe nella dieta dei ruminanti.

Agricole Forte nasce da una lunga tradizione agricola radicata nel Delta del Po, dove il rispetto per l'ambiente e l'ingegno umano hanno trasformato paesaggi paludosi in territori fertili e produttivi. Dagli anni '50, quando Nonno Luigi iniziò il raccolto delle canne palustri, fino alla radicale trasformazione degli anni Duemila, con Leonardo e Luigi, che hanno saputo custodire e innovare il legame con la terra.

Oggi, l'azienda è punto di riferimento nella coltivazione, trasformazione e disidratazione dell'erba medica. Una materia prima di altissimo valore zootecnico: ricca di proteine grezze, fibre digeribili, caroteni e minerali, l'erba medica disidratata di qualità influisce direttamente sulla salute animale, sulla quantità e qualità del latte, in particolare sul tenore di caseine, fondamentali per la trasformazione casearia. Anche nella produzione di carne, un'alimentazione ricca di foraggi migliora la struttura muscolare,

la marezzatura e il profilo nutrizionale.

Ma Agricole Forte è anche cultura, divulgazione e formazione. Con il progetto Open Farm e l'organizzazione di press tour ed educational, l'azienda apre le porte a clienti, tecnici e stakeholder, accompagnandoli alla scoperta del territorio, dei metodi agronomici e della filiera che parte dalla terra e arriva fino alla tavola. Un racconto che si sviluppa tra saperi agronomici antichi e tecnologie moderne, tra campi, impianti, musei e stalle, in un paesaggio – quello del Delta del Po – che è insieme Riserva della Biosfera UNESCO e laboratorio di sostenibilità.

L'alleanza tra ANARB e realtà come Agricole Forte mostra che costruire valore nella filiera può diventare una pratica quotidiana che nasce dal confronto, dalla conoscenza condivisa e dalla capacità di innovare rispettando l'essenza della terra.

“La Bruna guarda al Futuro” è quindi molto più di un titolo: è una dichiarazione di impegno. Verso gli allevatori, verso i territori, verso il consumatore finale. E verso una filiera primaria che, con passione e responsabilità, guarda lontano restando saldamente ancorata alle sue radici.



Quando il racconto della filiera prende forma: il press tour Agricole Forte



Il press tour organizzato da Agricole Forte nel corso del 2025 nasce da un'idea semplice: mettere attorno allo stesso tavolo chi parla ogni giorno di zootecnia e chi racconta il mondo del food. Due prospettive diverse, ma complementari, che insieme offrono una visione più completa e autentica della filiera. E il risultato è stato una miscela riuscita: curiosità, dialogo e uno scambio di punti di vista che ha arricchito tutti. Questa scelta non è casuale. Fa parte di una filosofia precisa: aprire la filiera, renderla comprensibile e vicina, creare ponti tra chi produce, chi trasforma e chi consuma. Per Agricole Forte, comunicare significa innanzitutto dare valore al lavoro quotidiano degli allevatori e mostrare cosa c'è dietro ogni gesto: la cura della terra, la qualità dei foraggi, il rispetto degli animali, l'impegno costante verso la sostenibilità.

Mettere insieme giornalisti tecnici e giornalisti food permette di superare una visione parziale della produzione agricola. Chi si occupa di zootecnia porta con sé competenze, analisi e attenzione al processo; chi lavora nel food permette di tradurre questo lavoro in un linguaggio accessibile, capace di arrivare al consumatore finale.



L'incontro tra questi due mondi non è soltanto un confronto professionale, ma un modo per costruire una narrazione più completa e più vera dell'agroalimentare italiano.

Il territorio del Delta del Po, la visita allo stabilimento di essiccazione dell'erba medica, l'approfondimento culturale a Cà Vendramin sono le tappe in cui questa filosofia ha preso forma: luoghi dove è possibile comprendere come nasce la qualità, dove si costruisce il valore delle filiere e perché sostenibilità e innovazione non sono slogan, ma scelte quotidiane.

Progetti come Open Farm — che porta l'essenza dell'erba medica dal campo ai prodotti destinati al consumatore — raccontano perfettamente questa visione nel mostrare che ciò che accade nella terra ha un impatto diretto sulla vita delle persone e sul futuro dell'alimentazione.

Più che un evento, il press tour è stato un messaggio: la filiera funziona quando c'è trasparenza, quando si condividono competenze e quando il dialogo diventa parte del lavoro. Per Agricole Forte, comunicare vuol dire costruire un ponte stabile tra agricoltura, allevamento e cultura del cibo. Vuol dire raccontare il presente con onestà per progettare un futuro più consapevole, più forte e più sostenibile.

L'impegno "Forte" per il futuro: la SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità, per Agricole Forte, è un impegno condiviso con tutta la Filiera Italiana Foraggi. Proprio grazie a questo lavoro comune, AIFE ha ottenuto la Certificazione di Sostenibilità ISO 14044:2006 rilasciata da DNV, un riconoscimento che attesta in modo ufficiale l'impronta ambientale dell'erba medica italiana.

Il progetto, realizzato da Turtle srl e dall'Università di Bologna, ha analizzato migliaia di ettari e centinaia di migliaia di tonnellate di prodotto, restituendo un risultato chiaro: la filiera italiana è tra le più efficienti d'Europa, con una media di 242 kg di CO₂ equivalente per tonnellata di foraggio disidratato.

Questa certificazione non è solo un traguardo tecnico, ma un vero passaporto internazionale, che valorizza qualità, salubrità e innovazione. Per Agricole Forte significa ribadire una visione precisa: produrre bene, in modo responsabile, e misurare i risultati con trasparenza.



Ringraziamenti

Le nostre radici



Forte Luigi



Forte Giuseppe

Desideriamo rivolgere un ringraziamento profondo alla nostra famiglia, a nostro padre Giuseppe e a nostro nonno Luigi, che ci hanno trasmesso, di generazione in generazione, valori fondamentali come il rispetto, l'impegno, il senso di responsabilità e il legame profondo con il territorio. Valori che guidano il nostro modo di vivere e di lavorare ogni giorno.

Ringraziamo il nostro team e tutti i collaboratori, i partner, gli allevatori, i mangimifici e i professionisti con cui condividiamo non solo il lavoro, ma anche i valori umani che sono al centro di tutto ciò che facciamo. Perché prima di ogni prodotto, c'è sempre la persona.

Forte Magazine

TEAM CREATIVO

Progetto:

Agricole Forte

Ideazione e sviluppo:

Giorgia Forte, Roberta Terrigno

CONTATTI

Agricole Forte

Via Marina 9, 45019
Taglio di Po (RO)
<https://www.agricoleforte.com/>
Tel: +39 0426 81097
Whatsapp: +39 0426 81097
info@agricoleforte.com

Open Farm

Progetto comunicare in filiera
<https://www.open-farm.it/>



FORTE MAGAZINE



Agricole Forte

EDIZIONE 2026

VOLUME 02