

## CADENA DE PRODUCCIÓN ORGANICA DE CALIDAD Y BIENESTAR DE LOS BÚFALOS EN ITALIA

En el marco del programa de *Investigación e Innovación Horizon 2020* de la Unión Europea, el proyecto Agrispin reconoció la [granja orgánica de productos lácteos Vannulo](#) (Tenuta Vannulo) como una buena práctica de Italia, entre otras llevadas a cabo en varios países europeos.

[Premiada en 2012 con un Green Oscar](#), la Granja Vannulo es ubicada cerca del Valle de los Templos de Paestum en la Provincia de Salerno (Italia) y es socia del Bio-distrito del Cilento. Vannulo es una granja orgánica certificada por el Instituto de Certificación Ética y Ambiental ICEA, para la producción y venta Km 0 de *queso mozzarella* y productos derivados.

La Granja familiar que inició su actividad a finales del siglo, se volvió completamente orgánica en 1996 y se certificó en 1998. Frente a una pérdida de productividad de alrededor del 15% registrada al principio de los cambios realizados, la Granja decidió hacer una fuerte inversión en las nuevas estrategias y técnicas de gestión de instalaciones, control de alimentos, nuevos sistemas de ordeño, garantizando sobre todo el respeto a los animales y al medio ambiente. El *Sistema de Garantía ICEA-AIAB* (100% italiano, libre de transgénicos, local) ofreció a la Granja más oportunidades para la calificación, el desarrollo y la promoción del producto.

600 búfalos libres de pastar en 200 hectáreas de tierra, 15 quintales de leche por día, 27 años de experiencia son los datos de la Granja Vannulo, definida como *el salón de belleza de los búfalos*.

La entera cadena se desarrolla en la Granja, desde el forraje hacia la leche, sin ningún tipo de producto externo. La mozzarella se produce gracias a la sabiduría de los trabajadores calificados y a tecnologías robóticas avanzadas al servicio de la calidad. La leche a Km0 pasa directamente del establo a las manos expertas de los fabricantes de queso, que preparan la famosa mozzarella bajo los ojos de los clientes, con sus conocimientos transferidos por generaciones.

El ciclo de producción es totalmente natural, desde el cultivo de pastos fertilizados sólo con productos naturales, a la nutrición y el cuidado de los búfalos. La producción es limitada y las reglas de la empresa son rigurosas: la venta se dirige únicamente al



consumidor/visitante, que puede ver todo el ciclo de producción y llevarse el producto a un precio justo. La granja no vende al por mayor o a los restaurantes, el máximo de mozzarella vendido a cada cliente no puede superar los cinco Kg y cuando la leche termina, termina la venta que comienza de nuevo al día siguiente. Un pequeño espacio de degustación permite a los visitantes de apreciar los productos frescos del lugar: mozzarella, yogur, queso ricotta, mantequilla.

Sin agricultura intensiva, sin sobre-explotación del suelo, sin estrés, la Granja reduce el impacto medioambiental y gestiona un proceso de fabricación enfocado en la eco-sostenibilidad y en un gran respeto por el bienestar de los búfalos.

Vannulo fue la primera finca en introducir el sistema UMS para búfalos, gracias al cual se ordeñan los animales solo cuando lo desean. Los búfalos también puede activar un masaje automático con cepillos, hacer una ducha activando una célula fotoeléctrica con su paso, escuchar música New Age o Mozart, comer pasto de producción orgánica de la Granja.

La pequeña lechería produce 15 quintales de leche por día y su ambición es producir leche de alta calidad en lugar de apostar a las grandes cantidades. Un empleado gestiona en control remoto la productividad de cada búfalo a través de microchips y sensores conectados a computadoras donde es posible controlar en tiempo real si un búfalo presenta problemas, y enviarlo de inmediato al médico, que utiliza también remedios homeopáticos. Los visitantes aprecian la limpieza de todas las instalaciones.

La Granja cerró la cadena de producción de mozzarella con yogur, pudines de leche de búfala y con la transformación de las pieles, creando una línea de bolsas y objetos hechos a mano. El espíritu empresarial de la Granja significa miles de visitantes al mes, treinta empleados, cuatro robots para el ordeño, 200 hectáreas de suelo dedicado a la agricultura orgánica, y un relanzamiento de la artesanía tradicional de la zona.

El enfoque innovador de una organización multifuncional en la agricultura, adoptado en el [Bio-distrito del Cilento](#), se muestra en las visitas didácticas a la granja y al *Museo Permanente de la Vida Rural* organizadas en cuatro idiomas. La Granja verde Vannulo, visitada por 16.000 personas al año, donde coexisten la ganadería rentable y el bienestar de los búfalos, se ha convertido en uno de los símbolos del Bio-Distrito del Cilento por su calidad y sostenibilidad ambiental.

#### Para saber más

[Vannulo Farm webpage](#)

[Vannulo Farm gallery](#)

[Artículo en nytimes.com](#)

[Artículo en washingtonpost.com](#)



[Artículo en Japantimes.co.jp](http://Japantimes.co.jp)

[Articulo en cronachedigusto](#)

[Articulo en gamberorosso](#)

[Articulo en Repubblica.it](#)

[Articulo en tgcom24](#)

