

## Phon e spazzole: alla fiera di Montichiari per “Miss Mucca 2023” arriva il “fashion coach” per la sfilata sul red carpet

Pubblicato: Venerdì 27 Ottobre 2023



**Sono quasi 20mila i giovani under 40 che hanno scelto in Italia di lavorare a contatto con gli animali**, tra stalle e greggi, portando innovazione, modernità e creatività in un settore determinante per l’economia, l’alimentazione e l’ambiente. **E’ quanto emerge dall’analisi della Coldiretti** in occasione dell’apertura della Mostra Nazionale del Bovino da latte Frisona e Jersey italiana promossa da Anafibj nell’ambito della Fiera agricola e Zootecnica di Montichiari, in via Brescia 129 a Montichiari (Brescia), la più importante manifestazione italiana a livello internazionale dedicata all’allevamento, con oltre 40mila metri quadri espositivi dove gli agricoltori da tutte le regioni hanno portato i migliori esemplari delle più diverse razze con un focus sul benessere animale. Un appuntamento imperdibile per i protagonisti ed appassionati di tutte le età che vede anche una consistente presenza di giovani nei diversi settori – sottolinea Coldiretti – con quasi diecimila under 40 che associano l’attività di coltivazione a quella di allevamento, altri 4mila giovani tra le mucche, quasi 3mila tra le pecore e le capre ma anche altre centinaia che allevano cavalli, maiali, pollame e animali da compagnia.

**La presenza dei giovani – evidenzia Coldiretti – è importante per garantire il futuro di un settore strategico come quello agroalimentare** con l’Italia che è costretta ad importare il 64% della carne di pecora, il 53% della carne bovina, il 38% della carne di maiale e i salumi, e il 16% di latte e formaggi secondo l’analisi del Centro Studi Divulga. I giovani sono dunque fondamentali per il futuro della Fattoria Italia che, con 55 miliardi di valore, – sottolinea Coldiretti – vanta un patrimonio zootecnico di oltre 6 milioni di bovini e bufale, oltre 8 milioni di pecore e capre, più di 8,5 milioni di maiali, altrettanti

conigli e oltre 144 milioni di polli nell'ambito di una straordinaria biodiversità delle stalle italiane con 64 razze bovine, 38 di capre e 50 di pecore, oltre a 19 di cavalli, 10 di maiali, altrettante di polli e 7 di asini.

Un mondo che vede al centro il benessere animale tanto che **fra le curiosità della Fiera di Montichiari c'è anche il "fashion coach" per la sfilata sul red carpet di Miss Mucca 2023** con giovani stylist da tutta Europa al lavoro con **phon, spazzole, rasoi e brillantini per far risaltare le caratteristiche dei capi e convincere la giuria ad assegnare lo scettro di più bella d'Italia**. La preparazione delle mucche per il concorso di bellezza "in stalla" è un vero e proprio lavoro che richiede competenza, attenzione, preparazione, conoscenza e confidenza con gli animali – sottolinea Coldiretti – dura fino a 2 ore e non ha nulla da invidiare alle sfilate tradizionali grazie soprattutto all'impegno di giovani, studenti delle scuole agrarie o allevatori, che ne fanno una vera e propria arte, abbinando l'abilità di "stylist" alla capacità di condurre gli animali valorizzandone le caratteristiche distintive. Il tutto sotto l'occhio severo di una giuria specializzata che decide il vincitore finale sulla base di una dettagliata serie di parametri.

**Gli animali – spiega la Coldiretti – vengono valutati sulla base delle caratteristiche ben precise che nel caso delle mucche più giovani riguardano soprattutto la cura del manto** per esaltare i pregi e minimizzare i difetti. Per accattivarsi il favore della giuria – rileva la Coldiretti – le mucche sono state dapprima tosate partendo dal dorso e allargandosi poi al resto del corpo per eliminare i peli in eccesso e dare maggiore brillantezza al manto, facendo risaltare al contempo la muscolatura. Particolare cura è data alla parte dorsale e la criniera che vengono pettinati con spazzola e phon e lo stesso è stato fatto con la coda che è stata addirittura cotonata. E' seguita la "messa in piega" con phon, lacca e, magari, brillantini, per dare il tocco finale. La mostra nazionale di razza Frisona e Jersey è la sola ad essere riconosciuta come tale dal Ministero delle Politiche Agricole ed è organizzata da Coldiretti e Anafibj, l'unica Associazione italiana riconosciuta a livello mondiale per le razze Frisona e Jersey.

**L'appuntamento costituisce un richiamo per tutto il sistema zootecnico nazionale** e internazionale perché mette in mostra il meglio della selezione genetica italiana all'insegna della biodiversità, del benessere animale e della sostenibilità. Alla Fiera di Montichiari c'è anche spazio per l'approfondimento con **due convegni** entrambi nella sala "Mario Pedini" al secondo piano, ingresso centrale. **Domenica 29** ottobre dalle ore 10.30 **"Zootecnia ed economia circolare: il modello italiano di filiera"** con il Ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida, il presidente di Coldiretti Ettore Prandini, il segretario generale di Coldiretti Vincenzo Gesmundo, l'assessore all'agricoltura di Regione Lombardia Alessandro Beduschi, Massimiliano Salini Europarlamentare membro Commissione ENVI, il direttore generale di AIA Mauro Donda, l'amministratore delegato di Consorzi agrari d'Italia Gianluca Lelli, l'amministratore delegato di Filiera Italia Luigi Scordamaglia, il direttore del Centro Studi Divulga Felice Adinolfi professore di economia e politica agraria dell'Università di Bologna e Piero Gattoni del Consorzio italiano biogas. Nello stand della Coldiretti nel Padiglione 7 saranno anche in azione anche i cuochi contadini con le ricette del territorio con un'attenzione particolare alle ricette antispreco firmate Campagna Amica e le "sfogline" per le paste fresche della tradizione. I cuochi saranno coinvolti anche in degustazione delle eccellenze locali e parteciperanno alla gara "Giudice per un giorno" che vedrà il pubblico sedersi dalla parte degli assaggiatori. Nell'area agrisilo educazione alimentare per i bambini che degusteranno anche la merenda contadina dei produttori di Campagna Amica.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it

