



WORLD

#### Fotoreportage Azienda Agricola Gasparini

Azienda Agricola Gasparini is een varkensbedrijf met akkerbouw en eigen voerproductie. Tonny Uyttewaal is de bedrijfsleider op het vermeerderingsbedrijf met 2.500 zeugen. Het bedrijf is bezig met een uitbreiding naar 3.000 zeugen. Het plan is om dit voorjaar alle oude dragende zeugenstallen te vervangen door nieuwe. Bekijk de fotoreportage op [www.pigbusiness.nl](http://www.pigbusiness.nl)



#### Italië

Italië is ruim zeven keer zo groot als Nederland. De republiek telt bijna 62 miljoen inwoners. De meeste varkensbedrijven zijn in Noord-Italië. In dit gebied wordt circa 85 procent van de varkens gehouden. De binnenlandse varkensstapel telde eind vorig jaar 8,5 miljoen dieren. In 2011 waren dit nog 9,3 miljoen varkens. De zeugenstapel is gedaald tot 590.000 zeugen vorig jaar. Ook het aantal varkensbedrijven is flink afgenomen, van ruim 150.000 bedrijven in 2000 naar ruim 20.000 nu. In totaal werden vorig jaar bijna 12 miljoen varkens in het Zuid-Europese land geslacht. Daarvan was tweederde bestemd voor de hamproductie. Italië is in Europa de grootste importeur van varkensvlees. In de eerste zes maanden van 2014 voerde het land 504.400 ton varkensvlees in.

Nederlander Tonny Uyttewaal is bedrijfsleider op Italiaans zeugenbedrijf

# Uyttewaal helpt nieuwe Italiaanse generatie

In de ruim dertig jaar dat hij nu in de Italiaanse varkenshouderij werkt, heeft hij bij vijf verschillende varkensbedrijven gewerkt. Met zijn ervaring moet Tonny Uyttewaal de komende jaren de Italiaanse Alberta Rabitti bijstaan. Zij gaat het varkensbedrijf met 3.000 zeugen en 300 hectare grond van haar oom overnemen.

Het is passen en meten op de snelweg rondom Modena. De wegen bij de Noord-Italiaanse stad zijn nooit verlaten. Het is één van de belangrijkste en drukste verkeersknooppunten in Europa. De stad onderhoudt toch al warme banden met auto's. De Italiaanse automerken Ferrari, Lamborghini en Maserati hebben allen een bijzondere band met Modena. Rijdend op binnenwegen net buiten de stad doemen de eerste wijngaarden op die de streek rijk is. De druiven hebben twee belangrijke doeleinden: balsamico-azijn en wijn. De eerste is een gerijpte azijnsoort van minstens 12 jaar oud die veel Italianen gebruiken om smaak te geven aan hun gerechten. Voor de wijnproductie gebruiken ze in de regio Emilia Romagna de lambruscodrui als hoofdingrediënt voor de licht bubbelende rode Lambrusco wijn.

## Ambitieuze groeistuipen

Op nog geen twintig minuten rijden van Modena, net voordat je het dorpje San Prospero binnenrijdt, pronken boven de wijngaarden grote stallen en voersilo's uit. Tonny Uyttewaal had het van tevoren al aangeven. „Als je vlak voordat je het dorp binnen komt naar rechts kijkt, kun je ons bedrijf niet missen.“ Sinds twee jaar is dit zijn nieuwe plek. De Nederlander is aangesteld om leiding te geven aan de varkenstak van Azienda Agricola Gasparini dat ambitieuze groeistuipen heeft. Het varkensbedrijf wil binnen enkele jaren uitbreiden van 800 naar 3.000 zeugen.

Toen Uyttewaal in januari 2013 begon aan zijn nieuwe klus was het traject al ingezet en waren er al 1.200 zeugen. Inmiddels heeft het bedrijf 2.500 zeugen. Zijn taak is om de groei in goede banen te leiden en de technische

resultaten te verbeteren. Het varkensbedrijf heeft een eigen voerfabriek met daarnaast nog 300 hectare grond voor de voerteelt en wijnproductie. Alles is eigendom van de Italiaan Carlo Alberto Gasparini en zijn vrouw Isolda.

Uyttewaal legt uit dat het varkensbedrijf al veertig jaar bestaat. Hij zegt dat het geen doorsneebedrijf is. „Het bedrijf heeft zichzelf altijd gefinancierd. De bedrijfswinst is jaarlijks volledig in de varkens geïnvesteerd.“ Het privé-inkomen haalt de familie Gasparini uit Carlo Alberto's andere baan. Want de 68-jarige Italiaan is president van de grote lokale coöperatie Mazzarri, een distilleerderij van Grappa. Een Italiaanse gedistilleerde alcoholische drank, die vervaardigd wordt uit distillatie van de restanten van de druiven na de wijnbereiding.

Omdat het echtpaar geen kinderen heeft, leek het er lange tijd op dat het bedrijf in de verkoop zou gaan. Toch heeft Gasparini een bedrijfsopvolger binnen de familie gevonden. Zijn 40-jarige nichtje Alberta Rabitti gaat het bedrijf overnemen. Uyttewaal is positief over zijn toekomstige bazin. „Ze is afgestuurd aan de landbouwuniversiteit en heeft een industriële visie op het houden van varkens. Bovendien is ze gemotiveerd en actief.“ Over deze eigenschappen beschikken volgens hem niet veel Italiaanse varkenshouders. „De meeste zijn in het vak gerold en niet heel gemotiveerd. Zeker de varkenshouders van mijn generatie niet.“

## Opgelopen kosten

De lakse mentaliteit bij veel oudere Italiaanse varkenshouders kent zijn oorsprong in de

jaren tachtig en negentig. Die jaren ging het de binnenlandse varkenshouderij voor de wind. De hammenproductie floreerde en de varkenshouders profiteerden optimaal van het succes. Alleen in de jaren die volgden, raakten de varkenshouders verwend en daarmee stakte de vooruitgang.

Uyttewaal zegt dat de oorzaak niet ligt bij de opbrengststrijzen. „De varkensprijzen zijn vergelijkbaar met toen, alleen de kosten zijn enorm opgelopen. Voer, energie, mestverwerking en kadaververwerking.“ Hij somt het rijtje op met belangrijkste kosten die voor de Italiaanse varkenshouder de afgelopen decennia zijn opgelopen. Het grote verschil is misschien wel de nauwelijks verbeterde technische resultaten. Gemiddeld spenen de Italianen jaarlijks ongeveer 23,5 biggen per zeug.

„De weelde van 25 jaar geleden heeft de Italiaanse varkenshouderij stopgezet in haar ontwikkeling. Varkenshouders zijn door de goede opbrengsten niet getriggerd om hun resultaten te verbeteren. Je ziet nu dat de nieuwe generatie een hele andere mentaliteit heeft.“

## Deense genetica

Ook op Azienda Agricola Gasparini zijn ze met een inhaalslag bezig. Om de resultaten te verbeteren, zijn ze gestart met de eigen aanfok van Deense gelten. Voorheen hadden ze een rotatiekruising waarmee ze jaarlijks ongeveer 23 biggen per zeug spenden. „De Deense genetica is niet mijn keuze geweest, maar ze verwachten een hoop biggen te spenen. Voor deze weersomstandigheden is Topigs de beste zeug. We hebben met warme zomers ▶

en koude winters hier een landklimaat.” In de afgelopen drie jaar zijn er 220 zuivere grootouderdieren aangekocht. De eerste gelten die 50 procent Deens bloed bevatten, hebben een paar maanden geleden gebigd. „We spenen gemiddeld bij de gelten al één big meer per worp”, constateert de Nederlandse bedrijfsleider tevreden. Wel ziet hij dat de Deense nakomelingen de eerste dagen veel meer zorg nodig hebben. Er zijn nu twee vaste kraamzorgmedewerkers in dienst om de 520 kraamzeugen te verzorgen. Zijn opdracht is om met dezelfde personele bezetting het werk rond te zetten.

Na het spenen vervoeren ze de biggen direct met een eigen vrachtwagen naar hun tweede locatie die hemelsbreed een paar kilometer verderop ligt. De locatie heeft alleen gespeende biggen. Twee medewerkers verzorgen de 12 units met bijna 10.000 gespeende biggen in totaal. Uyttewaal zegt dat dit het varkensbedrijf grote gezondheidswinst oplevert. „Dit is de winnende kaart van ons bedrijf. Als de biggen eenmaal zijn gespeend, groeien ze als kool en komen we nog niet eens aan de 1 procent uitval.”

Hij verwacht dat de weerstand van de gespeende biggen omlaag gaat, als er straks Deens bloed is ingekruist. Nu krijgen de gespeende biggen nog een vaccinatie tegen Circo en Mycoplasma. De biggen blijven hier tot een gewicht van 25 à 30 kilo. Vervolgens wordt 90 procent van de dieren verkocht aan binnenlandse mesters. De rest mesten ze zelf af op hun derde locatie met 3.000 plaatsen die 15 kilometer verderop ligt. Het gaat om overtollige biggen en dieren waar iets aan mankeert.

### Hoog aflevergewicht

Alle varkens op het varkensbedrijf bij Uyttewaal zijn bestemd voor de productie van

Parmaham. Dit betekent dat de dieren op een fors hoger gewicht worden afgevoerd. De vleesvarkens gaan op een gemiddeld levend gewicht van 170 kilo naar de slacht. Om dit gewicht te halen, gaat er volgens de Nederlander ongeveer dubbel zoveel voer in de vleesvarkens als bij de reguliere varkensproductie. De voederconversie ligt rond de 3,6.

Om hun dure hammen te beschermen, zijn de Italianen jaren geleden begonnen met een keurmerk, dat zowel de gecontroleerde kwaliteit als het productiegebied garandeert. Het gaat hierbij om PDO (Protected Designation of Origin) product en heeft vanuit de Europese Unie een wettelijk beschermde en gecontroleerde herkomst. Om de herkomst van het vlees te garanderen, krijgen de hammen verschillende stempels. Dat begint al op het varkensbedrijf waar de biggen rond het spenen een tatoeage krijgen. Varkens voor de productie van de gecertificeerde hammen moeten allemaal in Italië zijn geboren en grootgebracht. Dit geldt ook voor de eindberen en deze mogen geen Piétrain bloed bij zich dragen.

De Italianen zijn van mening dat de Piétrain-afstammelingen te ronde hammen hebben, terwijl ze juist op zoek zijn naar platte hammen voor een goed rijpingsproces. Naast een minimaal aflevergewicht van 170 kilo moeten de dieren minimaal tussen 9 en 10 maanden oud zijn. Tot slot mag het voer dat de dieren krijg maximaal uit 55 procent maïs bestaan en zijn oliehoudende granen verboden in het voer. Verder bestaat de lijst met verboden voedingrediënten uit allerlei bijproducten. Al deze maatregelen zorgen er voor dat de Italiaanse varkenshouders die volgens de PDO-richtlijnen produceren, worden opgezaald met hogere kosten.

Uyttewaal schat dat Italiaanse varkenshouders een euro per kilo groei meer kwijt zijn

dan collega's die niet volgens de strenge richtlijnen produceren.

### Nederlandse hammen

Varkenshouders die voor de gecertificeerde hamproductie leveren, ontvangen nu per kilo levend aflevergewicht ongeveer 1,25 euro. Dit is 30 cent meer dan de Nederlandse beursprijs voor levende vleesvarkens. Net als in ons land, is de Italiaanse varkensprijs het afgelopen half jaar in elkaar geklapt. Ook hier is de oorzaak de Russische importban. Maar ook de export van hammen naar de Verenigde Staten ligt stil. „Omdat het om gedroogde rauwe ham gaat, heeft Amerika strenge hygiëne maatregelen ingevoerd. En omdat de euro lange tijd te duur was, is het voor veel Italiaanse bedrijven niet meer interessant om hun hammen naar de VS te exporteren”, legt Uyttewaal uit. En dat terwijl de varkenshouderij in Italië zo afhankelijk is van de export. Hoewel Italië niet zelfvoorzienend is qua varkensvlees, is het land voor de afzet van hammen sterk aangewezen op het buitenland. Ongeveer tweederde van de binnenlandse productie is bestemd voor hammen. Naast de Parmaham is de Prosciutto di San Daniele wereldwijd bekend. Momenteel produceert het land jaarlijks 11 miljoen hammen. Om de omzet op de been te houden, is de export steeds belangrijker. Bijna een derde van de hammen wordt nu in het buitenland verkocht. Met het wegvallen van de Russische en Amerikaanse markt zijn er voorname groeimarkten verdwenen.

Toch is dit niet de enige reden. De totale productie van de originele hammen in Italië is in de laatste jaren met circa 10 procent gekrompen. De financiële crisis raakt de Italiaanse luxe producten des te harder. Buiten Italië, maar ook zeker in het land zelf zijn consumenten op zoek naar goedkopere alternatieven. De prijs die de consument in de

### Azienda Agricola Gasparini is meer dan varkens

Azienda Agricola Gasparini is een agrarisch bedrijf in San Prospero in de provincie Modena (regio Emilia-Romagna). De Italiaan Carlo Alberto Gasparini (rechts) en zijn vrouw Isolda zijn de eigenaren. Tonny Uyttewaal (links) is de bedrijfsleider op het vermeerderingsbedrijf met 2.500 zeugen. Het bedrijf is bezig met een uitbreiding naar 3.000 zeugen. Sinds 2012 hebben ze 220 Deense gelten aangevoerd. Voorheen werkte het Italiaanse bedrijf met een eigen rotatiekruising. Omdat het bedrijf zich midden in de omschakeling bevindt, kan en wil Uyttewaal nog geen technische resultaten prijsgeven. Als eindbeer gebruiken ze de Talent van Topigs. De zeugen krijgen een vaccinatie met Aujeszky, Parvo en Vlek. De gelten krijgen een enting met Aujeszky en Parvo en Vlek. Tot slot krijgen de kraambiggen een vaccinatie met Mycoplasma en Circo. De bijna 10.000

gespeende biggen zijn een paar kilometer verderop gehuisvest. Als laatste heeft het bedrijf nog een vleesvarkensbedrijf op 15 kilometer afstand met 3.000 dierplaatsen. Ze leveren op jaarbasis 5.000 vleesvarkens af. De overige 90 procent van de biggenproductie wordt afgezet bij binnenlandse mesters. Het bedrijf heeft nog een grondareaal van 300 hectare, waarvan 60 hectare wijngaard. Op de overige grond telen ze maïs, gerst en sorghum voor de voerproductie. Het varkensbedrijf heeft een eigen voerfabriek waar ze het voer malen en mengen. Alle varkens krijgen brijvoer. In totaal werken negen mensen bij de varkens en drie in de akkerbouw-tak. Bovendien hebben ze nog een vaste metselaar in dienst. Samen met zijn vrouw Michaela (55) heeft Tonny (55) twee kinderen: zoon Andrea (25) en dochter Nicole (19). Ze wonen in de stad Modena.



winkel betaalt voor een officiële ham met bot is ongeveer 15 euro per kilo. Voor gesneden ham loopt de prijs al gauw op tot boven de 30 euro per kilo. De goedkopere supermarkthammen kosten ongeveer de helft van de prijs van de officiële prosciutto's.

Veel van deze hammen komen oorspronkelijk uit Noordwest-Europa. De Italiaanse varkenssector wijst met de beschuldigende vinger naar onder meer Nederland. Hoewel ze in Nederland de varkens slachten op een gemiddeld levend gewicht van 110 kilo, passeren de zwaarste dieren de grens van 130 kilo. Die worden vaak in Italië als goedkopere ham in de supermarkt verkocht. De consument in de supermarkt ziet alleen de lagere prijs en kiest vaak voor deze hammen. Uyttewaal zegt dat deze markt nog veel groter is dan die van de gecertificeerde Italiaanse hammen. Hij schat de productie voor niet-officiële Italiaanse hammen op 25 miljoen stuks op jaarbasis.

### Kwestie van tijd

Volgens Uyttewaal is de Italiaanse varkenshouderij de afgelopen jaren hard gesaneerd. „Ik denk dat in deze regio wel 70 procent van de varkenshouders is verdwenen.” Zeker in het meest bekende varkenshouderijgebied Lombardije heeft er naar zijn mening een koude sanering plaatsgevonden. „In deze provincie, net boven Modena, is in korte tijd heel veel geld in de uitbreiding van grondareaal geïnvesteerd. De kosten zijn daardoor ontzettend opgelopen voor die bedrijven en de tegenvallende opbrengsten konden dat niet goedmaken.” Door het wegvalLEN van veel varkensbedrijven is over de afgelopen drie jaren de totale Italiaanse zeugenstapel met 30 procent ingekrompen. Het land telt nu nog ongeveer 600.000 zeugen. „De leegte die is ontstaan, wil Gasparini met zijn bedrijfsuitbreiding invullen”, zegt Uyttewaal. De bedrijfsleider is van mening dat de sanering de binnenlandse varkenshouderij uiteindelijk ten goede komt. „Doordat de varkensstapel flink is ingekrompen, zit er meer toekomst in. De varkenshouders die het hebben volgehouden, moeten het nu rond krijgen.” Toch zullen de bestaande varkensbedrijven nu hier weinig hoop op hebben. De vraag naar biggen in eigen land is weggevalLEN, omdat de slachterijen zo weinig mogelijk varkens aankopen. Door de ineengevalLEN hamexport en de naweën van de economische crisis, is de consumentenvraag naar varkensvlees laag. Italianen zijn meer kippen gaan eten in plaats van varkensvlees. Uyttewaal zegt dat het een kwestie van tijd is, voordat de markt zich weer herstelt. „Als de economie straks aantrekt, komt de vraag wel weer. Het product is er, alleen er is nog geen geld voor.”

### Start begeleiden

Inmiddels woont en werkt Tonny Uyttewaal al

32 jaar in Italië. Als niet-boerenzoon uit het Utrechtse Schalkwijk arriveerde hij in 1985 op 23-jarige leeftijd in Italië. Via de gebroeders Stultiëns kwam hij bij het Italiaanse kernfokbedrijf van de Nederlandse fokkerijorganisatie Fomeva terecht. Toen later het fokbedrijf in Italiaanse handen kwam, besloot hij nog enkele jaren te blijven voordat hij als bedrijfsleider op een vermeerderingbedrijf met 3.000 zeugen in Modena aan de slag ging. Veertien jaar lang werkte hij hier, totdat hij eindelijk kreeg met de eigenaar.

De uitdaging die hij kreeg aangeboden, vergoedde veel. Op het Italiaanse eiland Sardinië kreeg hij de kans om de start te begeleiden van een nieuw varkensbedrijf met 3.000 zeugen en 25.000 vleesvarkens met een eigen slachterij. Elke twee weken reisde hij met het vliegtuig op en neer van Cagliari naar Modena. Hij woont met zijn Italiaanse vrouw Michaela en zijn zoon en dochter dicht bij het centrum van Modena. Toen het bedrijf de opstartfase afsloot, ging hij aan de slag als bedrijfsleider bij een gesloten varkensbedrijf met 5.000 zeugen in de naburige provincie Cremona. Omdat het daar niet naar wens liep en hij een aanbidding kreeg van Gasparini besloot hij om weer van werkgever te wisselen. Hij en Carlo Alberto Gasparini kennen elkaar al 30 jaar. De nu 55-jarige Uyttewaal verwacht dat dit zijn laatste werkgever is. Hij werkt dicht bij huis, weet wat hij aan het bedrijf en eigenaren heeft en de bedrijfsopvolging is nu verzekerd.

### Meer levensgenieters

Hij zegt zich in die 32 Italiaanse jaren nooit te hebben verveeld. „Zeker in het begin voelde ik mij heel erg vrij hier. Er was van alles te doen qua werk, maar ook het eten was altijd genieten.” Vergeleken met de Nederlanders vindt Uyttewaal de Italianen sowieso veel meer levensgenieters. „Een Italiaan is tevreden als hij elke week naar het restaurant kan en een mooie auto's en kleren kan kopen. Door de crisis moeten ze nu die luxes missen. Ze zijn daardoor een stuk depressiever en pessimistischer.”

Een ander verschil dat hem vaak opvalt, is het overheersende individualisme. „Ze willen alles zelf doen, weten alles beter en willen van niemand iets aannemen. In het algemeen zijn Italianen heel opportunistische mensen die niet zoveel naar de lange termijn kijken.” Juist daarom vindt Uyttewaal dat hij een goede aanvulling is op de Italiaanse tekortkomingen. „Ze snappen niet dat ik altijd zo rustig kan blijven. Een Italiaan lijkt zich altijd te pleuris te werken. De Nederlander werkt veel rustiger en doet ondertussen veel meer.” ■

 **Reageren?**  
r.vanboekel@pigbusiness.nl



Het varkensbedrijf Azienda Agricola Gasparini ligt verscholen tussen de wijngaarden.



Het vermeerderingsbedrijf heeft 2.500 zeugen en wil doorgroeien naar 3.000 zeugen.



Er zijn twee vaste kraamzorgmedewersters om de 520 kraamzeugen te verzorgen.



Om de herkomst van de Parmahammen te garanderen, krijgen de varkens stempels.