

Con Isotta e Matteo alla scoperta del mondo dei bufali



Con Isotta e Matteo alla scoperta del mondo dei bufali

Testi Nicola Ferri (Ecosistemi Acquatici e Terrestri, IZS Teramo)
Francesco Pomilio (Controllo e Sicurezza degli Alimenti, IZS Teramo)

Progetto editoriale Comunicazione Istituzionale IZS Teramo

Introduzione ed editing Guido Mosca

Disegni e ricette Carla De Iuliis

Impaginazione e colori Barbara Colonna

ISBN 9788893650243

Introduzione

Questo libretto indirizzato ai bambini della scuola primaria ha l'obiettivo, con l'ausilio degli insegnanti, di informare gli scolari sulla presenza nel territorio italiano degli allevamenti di bufali, ruminanti di dimensioni ragguardevoli, che producono un latte particolarmente pregiato con cui si realizzano formaggi freschi e stagionati dalle notevoli proprietà alimentari e dietetiche.

Isotta, la bufala che ci accompagna in questo viaggio, si presenta come un'amica gentile e chiacchierona. Mentre bruca l'erba ci racconta della sua vita entrando simpaticamente in sintonia con la curiosità del bambino Matteo che, vedendola così grande, non pensa di trovarsi di fronte ad un animale bonario e collaborante.

I veterinari e gli esperti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, per il bene di questi animali e, quindi, la salute dei consumatori, si occupano del loro benessere e delle problematiche che coinvolgono gli allevamenti. Per avere più consapevolezza, seguono quotidianamente un allevamento di bufali presente nella propria azienda zootecnica, verificando il loro stato di salute con controlli clinici, prelievi di campioni, analisi e prescrizioni.

Gli allevamenti di bufale si trovano nel nostro Paese soprattutto in Campania, Lazio e in misura minore in Molise e Puglia. In queste regioni si produce la mozzarella di bufala. Si tratta di uno dei formaggi freschi più pregiati e rinomati in Italia, dalle dimensioni anche generose e dal sapore inconfondibile.

Il mondo della mozzarella di bufala coinvolge: allevatori, produttori, commercianti, ristoratori, chef e noi tutti consumatori. Il libretto è un tentativo di impiegare i bambini, soggetti curiosi e attenti, per veicolare informazioni in famiglia utili per indirizzare scelte più consapevoli nell'acquisto e nell'impiego di questo prodotto in cucina e a tavola. La curiosità del bambino viene sollecitata a diversi livelli con domande e risposte, con giochi e riempimenti di colore.

Ma... lo sapete che Isotta la bufalotta... ha le ciglia nere nere e lunghe lunghe!!!???

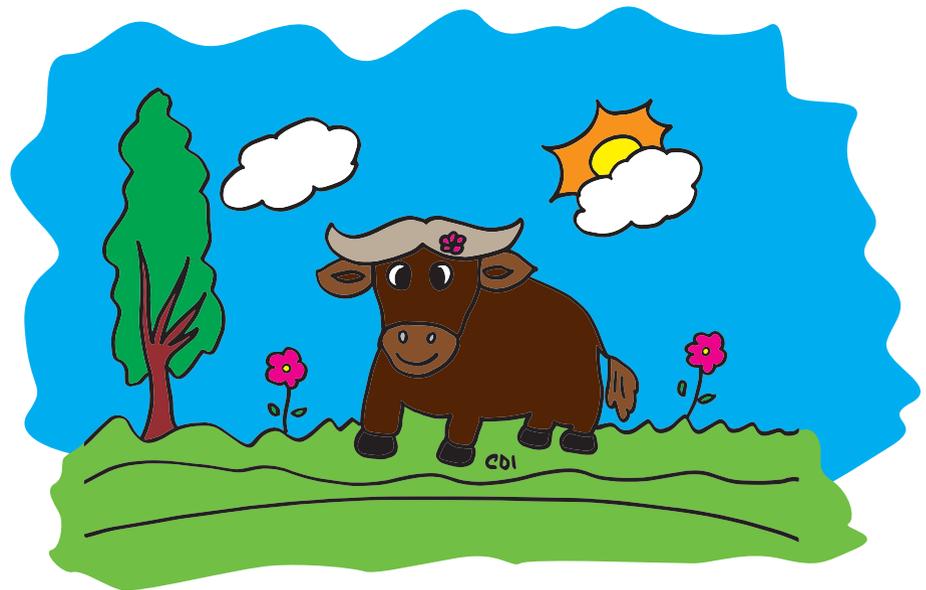
Ciao!

Io sono Isotta e sono una bufala di razza “Mediterranea Italiana”

Mi chiamano così in quanto mi allevano da secoli in questa parte del mondo bagnata dal Mar Mediterraneo. Ho un aspetto un po’ più massiccio rispetto alle altre mie compagne di razza diversa e poi sono, tra tutte, anche quella che produce più latte al mondo.

In questo libretto ho pensato di raccontarvi un po’ di me con l’aiuto del mio amico Matteo, un bambino di otto anni molto curioso e sempre pieno di domande.

Sono sicura che non vi annoierete... vi ho riservato delle sorprese!!!



Ah Ah Ah... MI PRESENTO!

Sono Matteo e frequento la terza elementare.

Il mondo dei bufali mi ha sempre incuriosito: da un lato, vedendoli così grandi mi fanno un po' paura, dall'altro, sapere che con il latte delle bufale vengono prodotte mozzarelle saporite e gustose, me le fa apprezzare così tanto, da volerle conoscere un po' più da vicino.

Ho avuto la fortuna di incontrare Isotta durante un mio viaggio in Campania e così, le ho rivolto qualche domanda curiosa.

Sono sicuro che anche voi, dopo aver letto il libro e giocato con me e Isotta, vi innamorerete di lei e delle sue compagne!



Ciao!!! Mamma mia quanto sei grande... chi sei?

Sono una bufala! Un animale grande e grosso, coperto di pelo scuro e con due grandi corna.

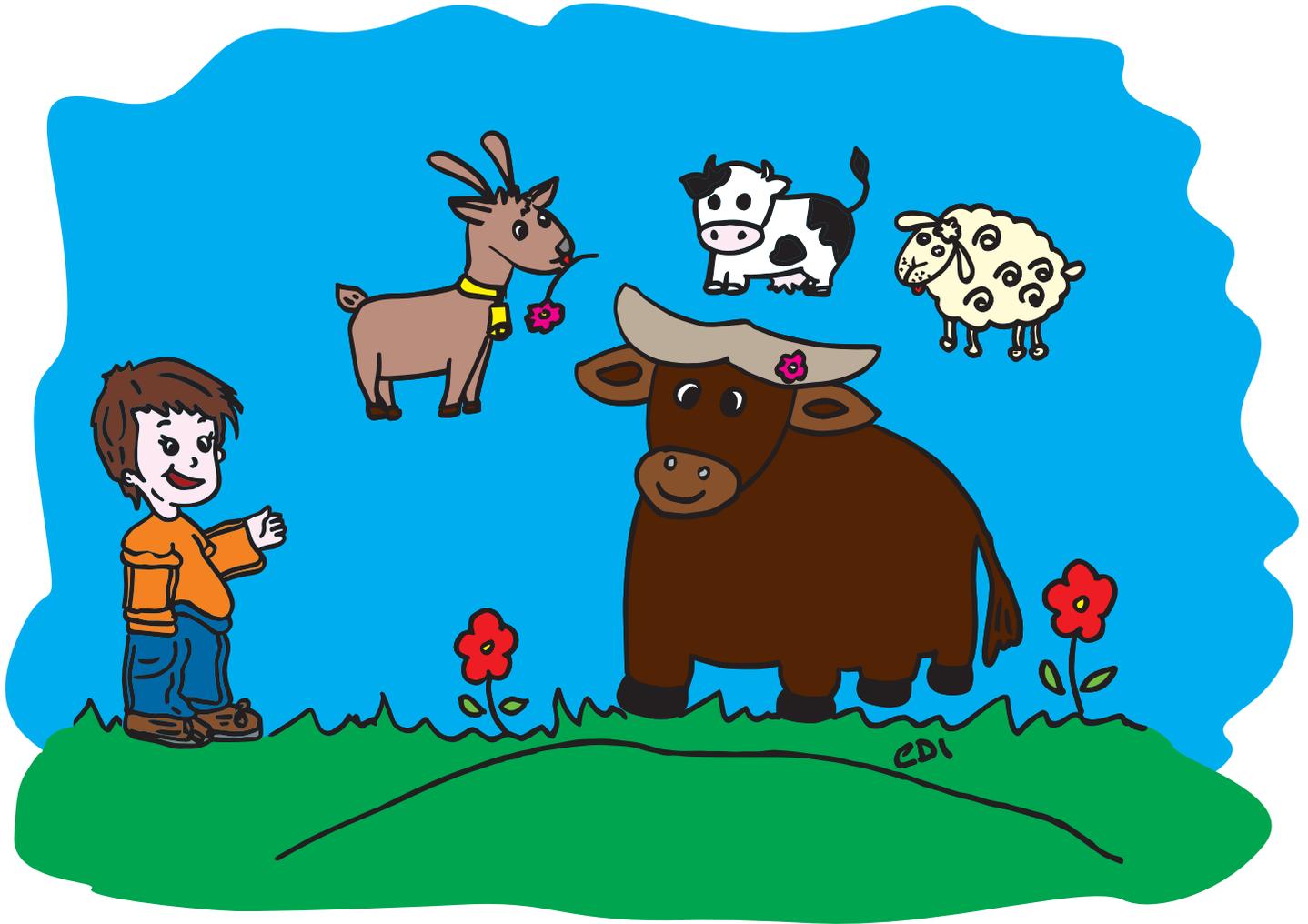
Sembro un po' scontrosa, ma in realtà sono docile e molto curiosa.

Certo, sono un animale ancora un po' selvatico, per cui meglio non starmi troppo vicino.

A volte basta un nulla per spaventarmi. Un semplice grido, un movimento brusco, possono farmi reagire in maniera quasi incontrollata.

Appartengo alla grande famiglia dei ruminanti, insieme a mucche, pecore e capre, e a tantissimi altri animali domestici e selvatici.

I ruminanti sono animali dotati di quattro stomaci, dei quali il primo è chiamato "rumine", che dà il nome alla nostra famiglia.



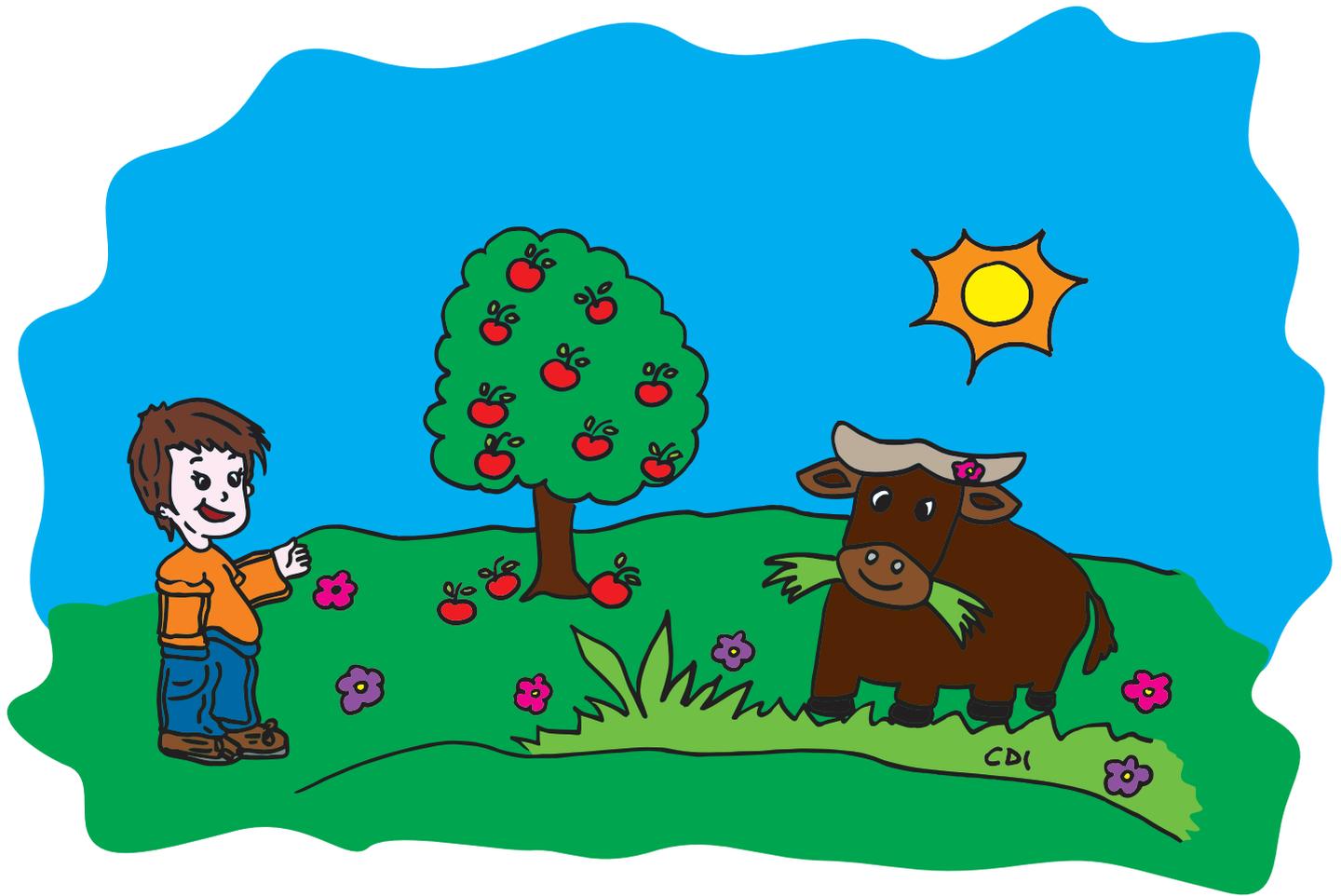
A che ti servono quattro stomaci? Non te ne basta uno?

Per tutti gli animali selvatici che vivono mangiando erba, il tempo trascorso a brucare nei prati rappresenta un pericolo, in quanto siamo delle prede esposte all'attacco di animali carnivori.

Avendo a disposizione questo primo stomaco così grande, possiamo introdurre elevate quantità di erba senza perdere tempo a masticarla.

Soltanto quando ci troviamo in un posto sicuro, grazie alla capacità del nostro apparato digerente, che abbiamo solo noi, facciamo risalire un quantitativo di erba per volta dallo stomaco alla bocca, lo mastichiamo a lungo e poi lo ingoiamo di nuovo.

Siamo talmente abituati, da riuscire a ruminare tutta la notte, anche mentre dormiamo.



Vivi qui sola? Hai una famiglia... dei parenti?

Certo che ne ho! Alcuni mi somigliano molto, altri un po' meno, ma sicuramente in un passato molto lontano eravamo veramente uguali.

Oggi i miei parenti alla lontana, che vivono sulle montagne del Nepal e del Tibet, si chiamano "yak". Altri che vivono nelle praterie americane si chiamano "bisonti".

Anche i bovini sono miei parenti, però ancor più alla lontana. Quelli a me vicini come genitori, fratelli e cugini, vivono nel mio stesso allevamento, dove è molto difficile sentirsi soli.

Infatti, gli allevamenti di bufale sono molto grandi, vi vivono centinaia di animali.

Siamo abituati a fare tutto in compagnia, dal mangiare al dormire, dall'essere munti al bagno di fango. Amiamo molto rotolarci nel pozzanghere ... che bello! La nostra pelle è dura come il cuoio, ma è anche molto sensibile agli insetti e ai raggi del sole. Dopo il bagno, il fango si secca sulla nostra pelle e ci protegge per diversi giorni.



CDI

Da dove vieni... qual è la tua storia?

Sui libri c'è scritto che il bufalo d'acqua domestico, mio progenitore, veniva dal continente asiatico ma io questo proprio non me lo posso ricordare. Sicuramente ho cominciato a vivere con l'uomo nell'antica Mesopotamia, oggi conosciuta come Iraq.

A differenza del bufalo di palude, che vive in Cina, noi bufali d'acqua viviamo in India, nei Paesi balcanici e anche in Italia.

Nel nostro Paese siamo diventati così bravi nel produrre latte, da guadagnare un nome tutto nostro: bufala di razza "Mediterranea Italiana".

Ecco perché negli allevamenti siamo quasi tutte femmine.



Ma sei capace soltanto di produrre latte?

Oggi sì, perché nessuno ci chiede più di lavorare nei campi, cosa che una volta sapevamo fare benissimo, e che i nostri parenti in India e in Cina continuano a fare ancora oggi per alleviare le fatiche dell'uomo.

Quando siamo arrivati in Italia, qualche secolo fa, ci hanno portato subito in quelle zone paludose, tipiche della parte sud della regione Lazio, in quanto eravamo, noi bufali, bravissimi a lavorare nel fango e a vivere in posti così difficili.

I nostri parenti bovini non erano così bravi, non riuscendo a vivere agevolmente nelle paludi.

Per tanti anni abbiamo offerto il nostro lavoro all'uomo. Poi le paludi sono state bonificate, sono arrivati i trattori nei campi, e il nostro lavoro non è servito più.

Però qualcuno ha scoperto la grande bontà del nostro latte, con cui si produce una mozzarella così buona e saporita da diventare famosa in tutto il mondo.

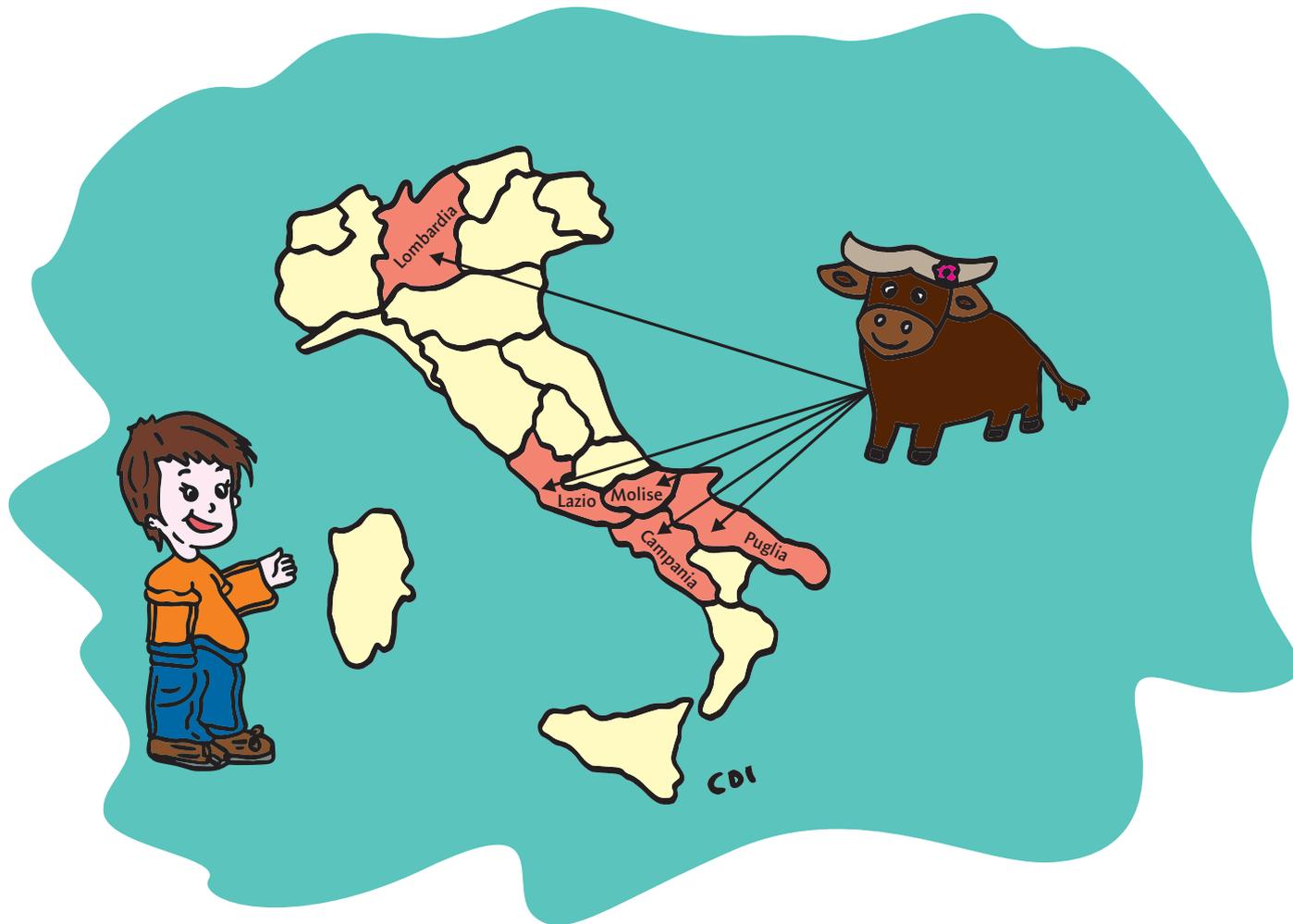


E oggi, tu e le tue compagne, dove vivete in Italia?

Gran parte di noi bufale vive tra la Campania e il Lazio, ma puoi trovarci anche nei territori di Puglia e Molise.

Pensa che ultimamente qualche bufala è stata anche trasferita al Nord, in Lombardia.

Ci troviamo bene anche in questa regione, poichè siamo abituate ad adattarci a tutte le condizioni di vita, però il freddo non ci piace poi così tanto!



Lombardia

Lazio

Molise

Campania

Puglia

CDI

Quali sono le attività che preferisci fare?

Amo molto stare con i miei amici e non vi nascondo che mi piace molto mangiare gustosi foraggi e cereali.

Poiché ho la pelle molto sensibile, non amo molto gli insetti fastidiosi, come mosche, zanzare, tafani e altri ancora.

Per proteggermi ricorro a meravigliosi bagni in pozze piene di fango che, grazie ai miei movimenti, distribuisco su tutto il corpo.

Rimanendo sulla mia pelle per tanto tempo, il fango mi protegge dalle punture degli insetti.



CDI

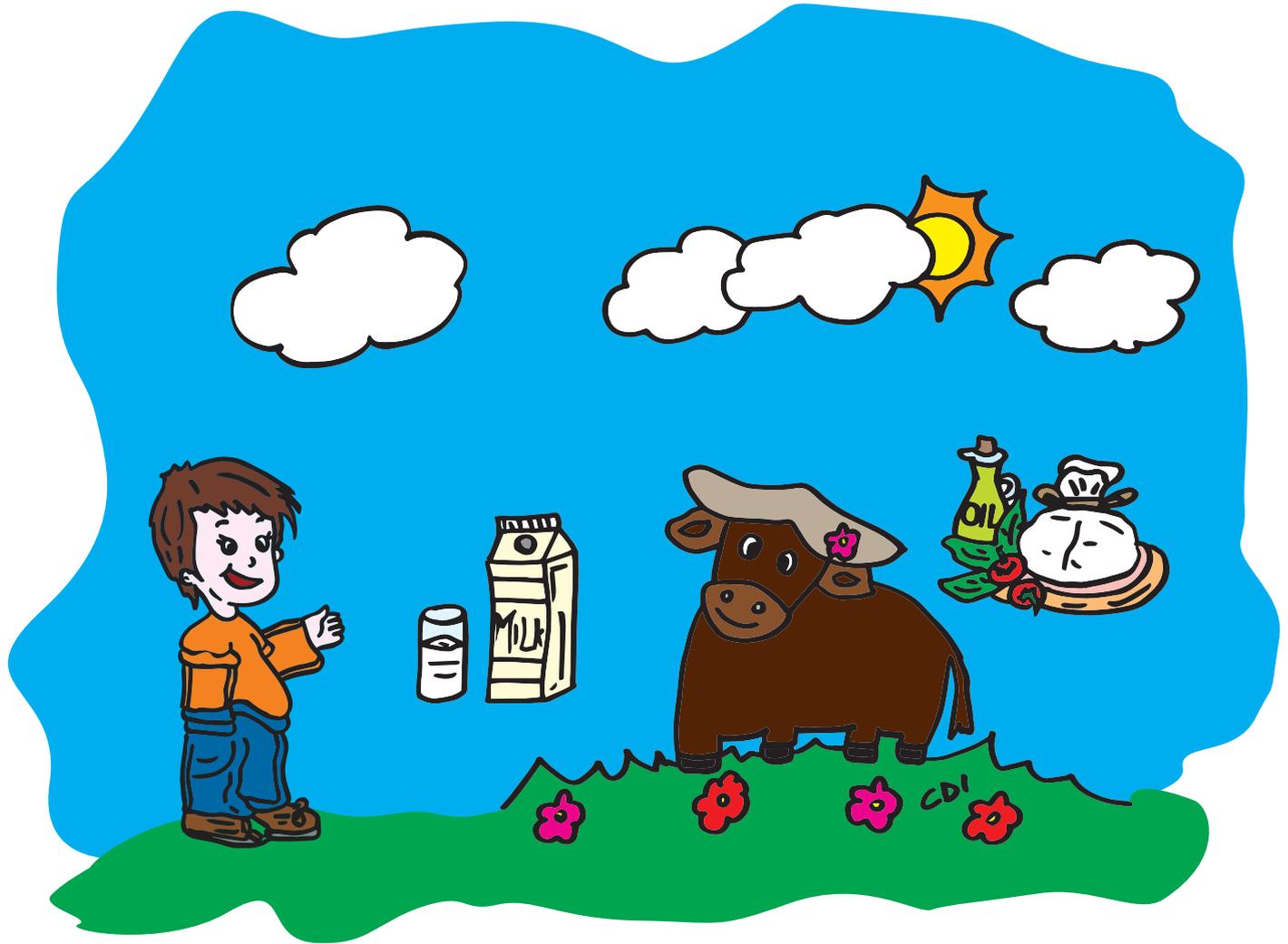
Perché il latte che produci è così pregiato... come viene impiegato?

Il latte rappresenta il nostro prodotto di eccellenza. È particolarmente ricco di componenti che gli conferiscono un ottimo sapore.

Il nostro latte non viene bevuto fresco come si fa generalmente con quello di vacca, ma viene impiegato principalmente per la produzione della famosa “Mozzarella di Bufala Campana”. Si tratta di un prodotto buonissimo, ricercato e amato da tutti.

È talmente richiesto che, ogni giorno, tramite i più svariati mezzi di trasporto, viene distribuito non soltanto in Italia, ma anche all'estero.

È un alimento semplice, facile da preparare, che si abbina ad altri prodotti alimentari come, ad esempio, pomodoro, basilico, olio d'oliva e pane. Il suo impiego è rivolto anche alla preparazione di pietanze ricercate e sofisticate.



Quali compiti svolge l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale a favore di questi animali e delle loro produzioni?

La bufala, così come altri animali, ha bisogno di essere seguita e controllata per evitare che si ammali o non sia in perfetta forma fisica. Per questa tutela è disponibile una fitta rete di professionisti come veterinari, agronomi e altre figure specializzate, ai quali è affidato il compito di garantire sia la salute e il benessere degli animali, che la salubrità e la sicurezza delle produzioni casearie, tra queste, prima fra tutte, la mozzarella. La sanità degli animali è garantita dal lavoro dei veterinari sia pubblici che privati, che la verificano attraverso controlli clinici, prelievi di campioni, analisi e prescrizioni. Queste ultime risultano particolarmente importanti, in quanto indicano all'allevatore la strada per migliorare continuamente la qualità del sistema di allevamento e, di conseguenza, la bontà del latte prodotto.

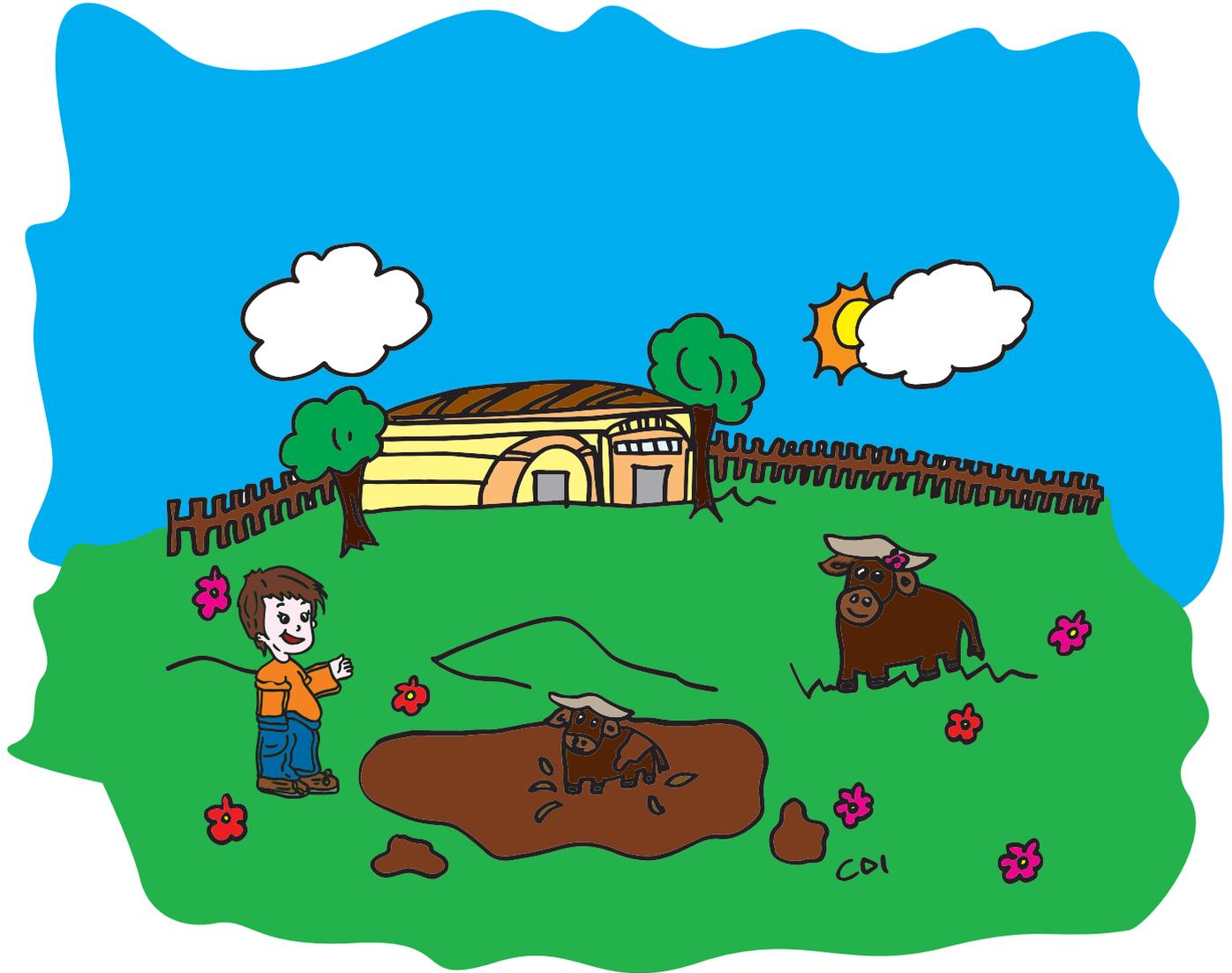


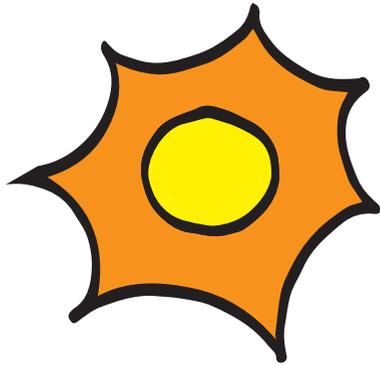
CDI

Come fa l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale a conoscere così bene le abitudini e le preferenze delle bufale?

I veterinari e gli esperti dell'Istituto, per essere sicuri di fare sempre al meglio il proprio lavoro, per il bene di questi animali e la salute dei consumatori, seguono quotidianamente e con la massima attenzione un allevamento di bufali realizzato nell'azienda zootecnica dello stesso Istituto.

È la maniera migliore per poter verificare: quali siano le condizioni di vita ottimali, l'efficacia dei vaccini che l'Istituto produce per proteggere le bufale dalle malattie infettive e l'utilità di una serie di arricchimenti ambientali che lo stesso Istituto ha dimostrato di essere indispensabile per il loro benessere.





LEGGI E IMPARA CON GLI ADULTI



LA MOZZARELLA DI BUFALA: CURIOSITA'

Perché si chiama mozzarella di bufala?

La mozzarella di bufala è un tipo di formaggio consumato generalmente fresco e prodotto con il latte di bufala. La parola "mozzarella" deriva da una fase della produzione che necessita del taglio della pasta filata ("tagliare" o "mozzare"). Il peso e la forma possono variare: dai pochi grammi delle ciliegine fino a oltre 1 kg di peso per i formati più grandi, come le trecce o quelli a forma di sfera.

Cosa contiene la mozzarella di bufala?

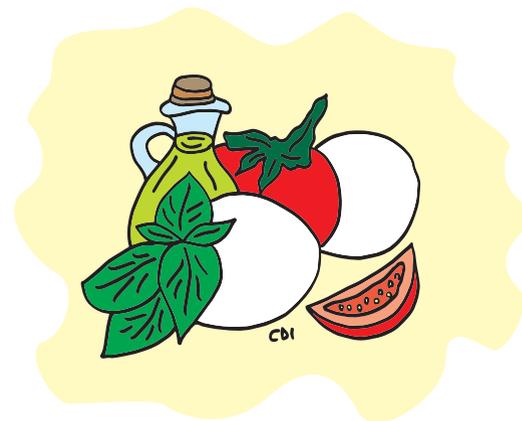
L'ingrediente principale è il latte di bufala, oltre a caglio e sale. Non si utilizzano altri ingredienti. Il latte impiegato contiene lattosio, proteine, grassi, sali minerali (calcio e fosforo), vitamine e altre sostanze.

Dove e per quanto tempo si conserva la mozzarella di bufala?

La produzione, la vendita e il consumo nelle zone di produzione si realizzano generalmente in giornata, senza conservazione in frigorifero. Quando questa consuetudine non è attuabile, la mozzarella deve essere necessariamente conservata in frigorifero e, in un momento successivo, prima di essere consumata, riportata a temperatura ambiente. La giusta temperatura permette di gustare il sapore e gli aromi propri di questo alimento. Nei punti vendita lontani dalla zona di produzione la mozzarella si trova refrigerata. Dopo l'acquisto è possibile conservarla più a lungo, per più giorni, nel frigo di casa.

Quali differenze nutrizionali ci sono tra la mozzarella di latte vaccino e quella di latte di bufala?

La differenza tra le due mozzarelle è determinata dall'uso di latte prodotto da animali di specie diverse: vacca e bufala. Il latte vaccino e il latte di bufala oltre ad avere una composizione chimica differente contengono specie diverse di batteri. Questi organismi naturalmente presenti nei prodotti realizzati conferiscono alla mozzarella il sapore e gli aromi caratteristici. Anche il contenuto di grassi e proteine è diverso. In particolare, il latte di bufala, rispetto a quello vaccino è più ricco di grassi (più del doppio) e di proteine (quasi il doppio).



Il consumatore può capire se la mozzarella di bufala si è deteriorata?

Non sempre il consumatore può identificare e riconoscere le alterazioni che rendono il prodotto non più idoneo al consumo. Tra queste il cambiamento di alcune delle caratteristiche tipiche del prodotto facilmente rilevabili con i nostri sensi: acquisizione di odori e sapori sgradevoli, diversa colorazione del prodotto, consistenza al tatto e al consumo (durante la masticazione).

Purtroppo, però, non siamo sempre in grado di identificare le contaminazioni e tutti gli altri eventi che non causano cambiamenti esterni, determinati da contaminazione sia biologica (es. batteri) sia chimica (pesticidi e altre sostanze chimiche). In questi casi è necessario l'intervento di un laboratorio idoneo a eseguire analisi in grado di rilevare e quantificare le sostanze estranee e nocive e i batteri presenti nell'alimento.

È preferibile consumare la mozzarella di bufala cruda o cotta?

Generalmente la mozzarella di bufala viene consumata al naturale, senza l'ausilio della cottura. Le numerose ricette disponibili ne riportano il consumo senza particolari trattamenti. Può essere impiegata anche come ingrediente in diverse preparazioni, tra cui: antipasti, primi e secondi piatti, come ad esempio pizza, gnocchi alla sorrentina e insalata caprese.

Con il latte di bufala si può fare la ricotta? Anche lo yogurt... alla frutta?

Con il latte di bufala si può produrre sia la ricotta utilizzando latte e siero di latte di bufala che lo yogurt eventualmente aromatizzato con l'aggiunta di frutta.

Cos'è il fiore di bufala?

Si tratta di un formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte di bufala, panna, caglio e sale oppure con siero al posto della panna. A volte si intende per "fiore di bufala" anche la stracciata o stracciatella di bufala, che è un formaggio morbido con fermenti lattici.

Quando si parla di "falsa" mozzarella di bufala?

Nell'involucro che contiene la mozzarella o nel cartellino di esposizione, per legge, deve essere indicato se si tratta di una mozzarella di latte fresco e intero di bufala oppure di una mozzarella mista (mozzarella con l'aggiunta di latte di bufala).

Per maggior chiarezza:

- Quando sulla confezione o sull'etichetta è presente la scritta "mozzarella di bufala", l'ingrediente "latte" proviene unicamente dalla bufala.
- La falsa mozzarella di bufala, al contrario, contiene latte di specie diverse dalla bufala, generalmente di vacca. La presenza di latte di specie diverse non pregiudica la sicurezza sanitaria dell'alimento. Se la presenza però non viene riportata in etichetta, si è in presenza di una truffa al consumatore, in quanto è stato pagato un prezzo superiore a quanto realmente dovuto.

Perché la mozzarella di latte di bufala costa molto di più di quella prodotta con latte di vacca?

La mozzarella di bufala ha un prezzo più elevato rispetto alla mozzarella di latte vaccino in quanto il latte di bufala costa di più (anche perché le bufale producono meno latte rispetto alle vacche).

Inoltre, il prezzo è più alto quando si decide di scegliere la "Mozzarella di Bufala Campana DOP" (Denominazione di Origine Protetta), mozzarella proveniente da alcuni specifici territori Italiani, la cui produzione segue una procedura riportata in un Disciplinare che descrive nel dettaglio tutti i passaggi.

Non considerando le calorie e i grassi totali: perché si dice che il latte di bufala è complessivamente "più sano del latte di vacca?"

Il latte di bufala contiene più grassi rispetto al latte vaccino ma ha minore concentrazione di colesterolo e maggiore quantità di acidi grassi insaturi, i cosiddetti grassi buoni. Nel latte di vacca, invece, è più elevato il contenuto in betacarotene.

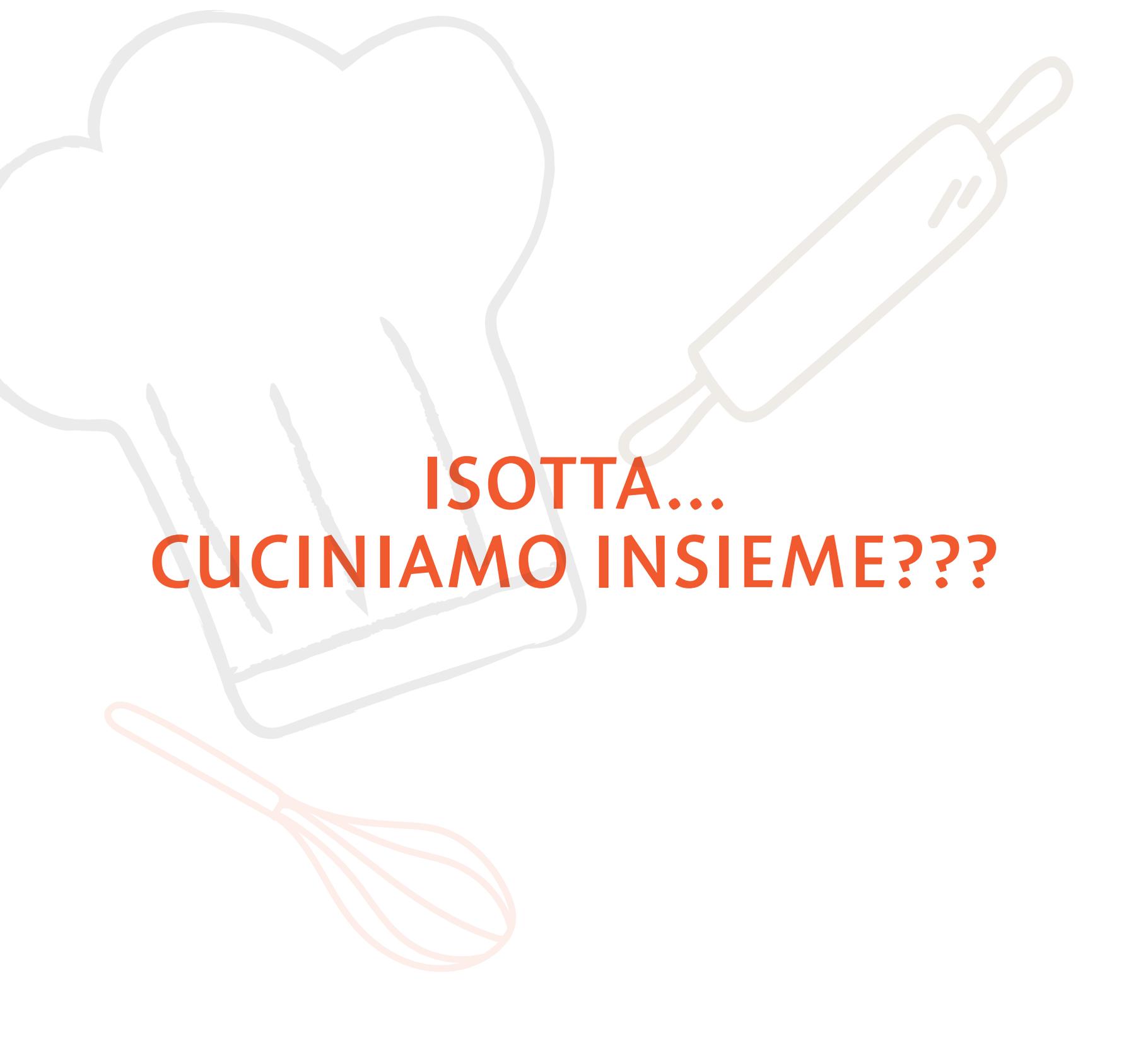
È vero che il latte di bufala, pur avendo una quantità di grassi maggiore rispetto al latte di vacca, contiene meno colesterolo?

Sì. Il latte di bufala contiene una percentuale molto bassa di colesterolo.

È vero che il latte di bufala è più grasso di quello di vacca (latte vaccino)?

Il latte di bufala contiene oltre il cinquanta per cento di grasso in più rispetto a quello vaccino. Le principali differenze tra i due tipi di latte sono rappresentate dal contenuto in grasso e proteine, componenti fondamentali per la caseificazione. Questi diversi valori contribuiscono a rendere tipico il prodotto, sia nella consistenza che nella maggior resa nella trasformazione. Dalla lavorazione di 100 chilogrammi di latte di bufala si ottengono oltre 24 chilogrammi di mozzarella, contro i 13 chilogrammi ottenuti, in media, dalla stessa quantità di latte vaccino. La resa del latte bufalino risulta superiore di circa 1,8 volte rispetto a quella del latte vaccino.





**ISOTTA...
CUCINIAMO INSIEME???**

Fusilli con pomodorini e stracciatella di burrata

Ingredienti per 4/5 persone:

- 500 gr di fusilli di grano duro
- 20/25 pomodorini ciliegini piccoli
- 1 spicchio di aglio
- basilico fresco
- olio extravergine di oliva q.b.
- 300 gr di stracciatella di burrata
- sale q.b.

Procedimento:

In una pentola a bordi alti, versare l'acqua per cuocere i fusilli, salandola leggermente. Metterla sul fuoco.

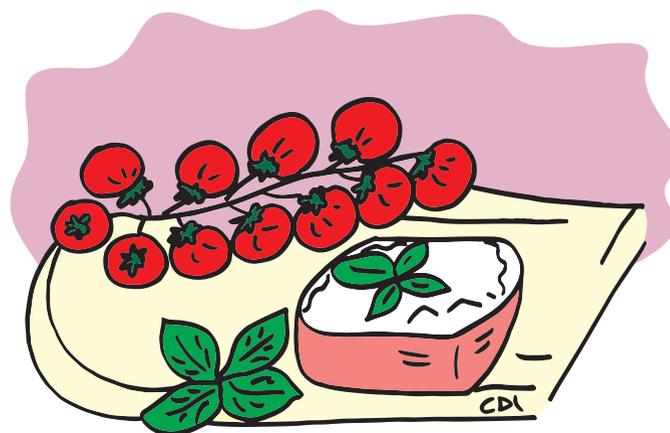
Lavare e tagliare a metà i pomodorini e metterli da parte.

In una padella larga versare abbondante olio extravergine d'oliva e lo spicchio di aglio schiacciato. Soffriggere un minuto, aggiungere i pomodorini tagliati a metà. Mescolare un paio di minuti con un cucchiaino di legno, aggiungere il sale e spegnere il fuoco.

Scolare i fusilli al dente e versarli nella padella. Mescolare aggiungendo metà della stracciatella.

Aggiungere il basilico fresco.

Impiattare, aggiungendo su ogni porzione un po' di stracciatella fresca, un filo di olio extravergine, una foglia di basilico e servire.





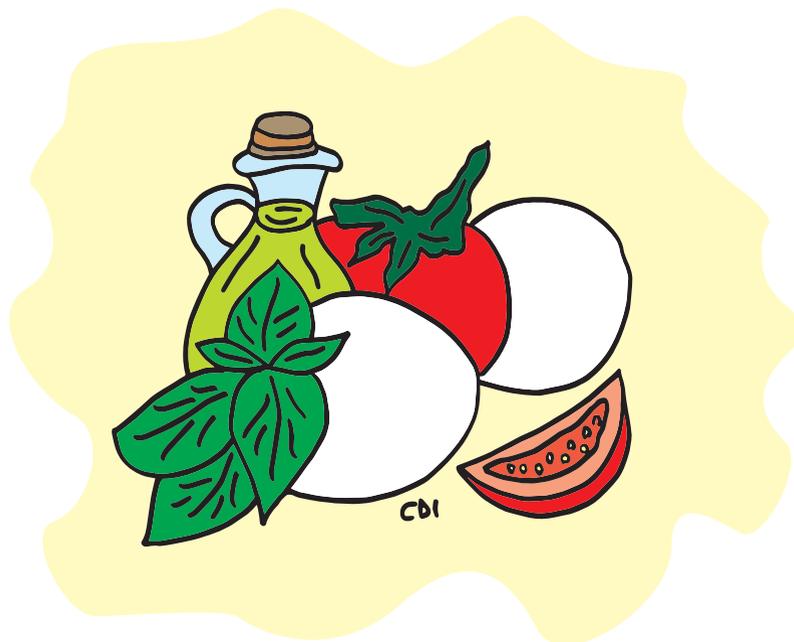
Caprese di mozzarella di bufala

Ingredienti per 4 persone:

- 1 mozzarella di bufala di 300 gr
- 3-4 pomodori di media grandezza
- basilico fresco
- olio extravergine di oliva
- sale fino qb

Procedimento:

Lavare i pomodori, tagliarli a rondelle ed eliminare i semi (se si vuole).
Affettare la mozzarella di bufala dello spessore di 2-3 millimetri e disporre i due ingredienti alternati a cerchi concentrici su un piatto da portata.
Cospargere di foglioline di basilico fresco e condire con olio extravergine versato a filo e sale.
Tenere in fresco prima di servire.





Cookies con ricotta e gocce di cioccolato

Ingredienti per 4 biscottoni:

- una confezione di cookies (8 biscotti)
- 200 gr di ricotta di bufala
- 1 cucchiaio colmo di gocce di cioccolato fondente
- 1 cucchiaio colmo di zucchero bianco

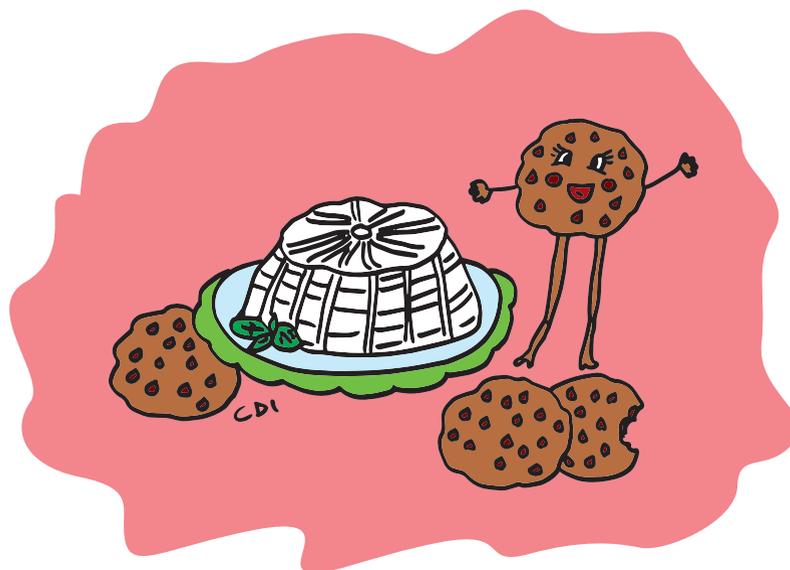
Procedimento:

In una ciotola mescolare la ricotta di bufala, lo zucchero e le gocce di cioccolato fondente, così da ottenere una crema morbida.

Farcire i biscotti cookies tipo sandwich, ponendoli uno sopra l'altro.

Riporre in freezer per 10 minuti.

Servire con un bicchiere di latte o con cioccolata in tazza fumante.





Ricetta muffin allo yogurt di bufala

Ingredienti per 8 muffin:

- 1 uovo
- 60 gr di zucchero bianco
- 125 gr di yogurt bianco di bufala
- 150 gr di farina per dolci
- 20 ml di latte
- 1/2 bustina di lievito in polvere per dolci
- una ventina di mirtilli neri
- qualche fragola
- zucchero a velo qb (da spolverizzare sui muffin)

Procedimento:

In un recipiente a bordi alti frullare l'uovo intero con lo zucchero e lo yogurt. Aggiungere il latte e la farina, il lievito in polvere e mescolare.

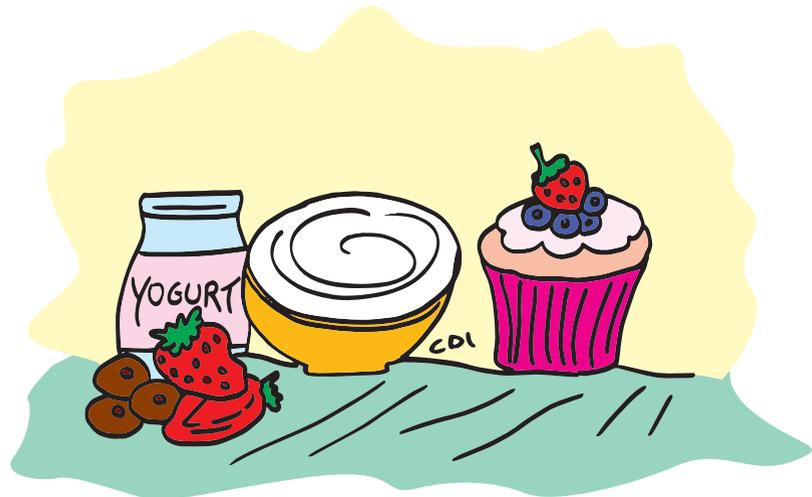
Aggiungere la metà dei mirtilli neri e mantecare dolcemente con un cucchiaino di legno.

Versare il composto negli stampi "usa e getta" per muffin.

Infernare a 190° per 15 minuti in forno già caldo.

Guarnire con fragole e mirtilli freschi.

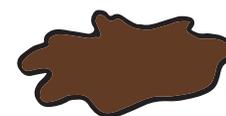
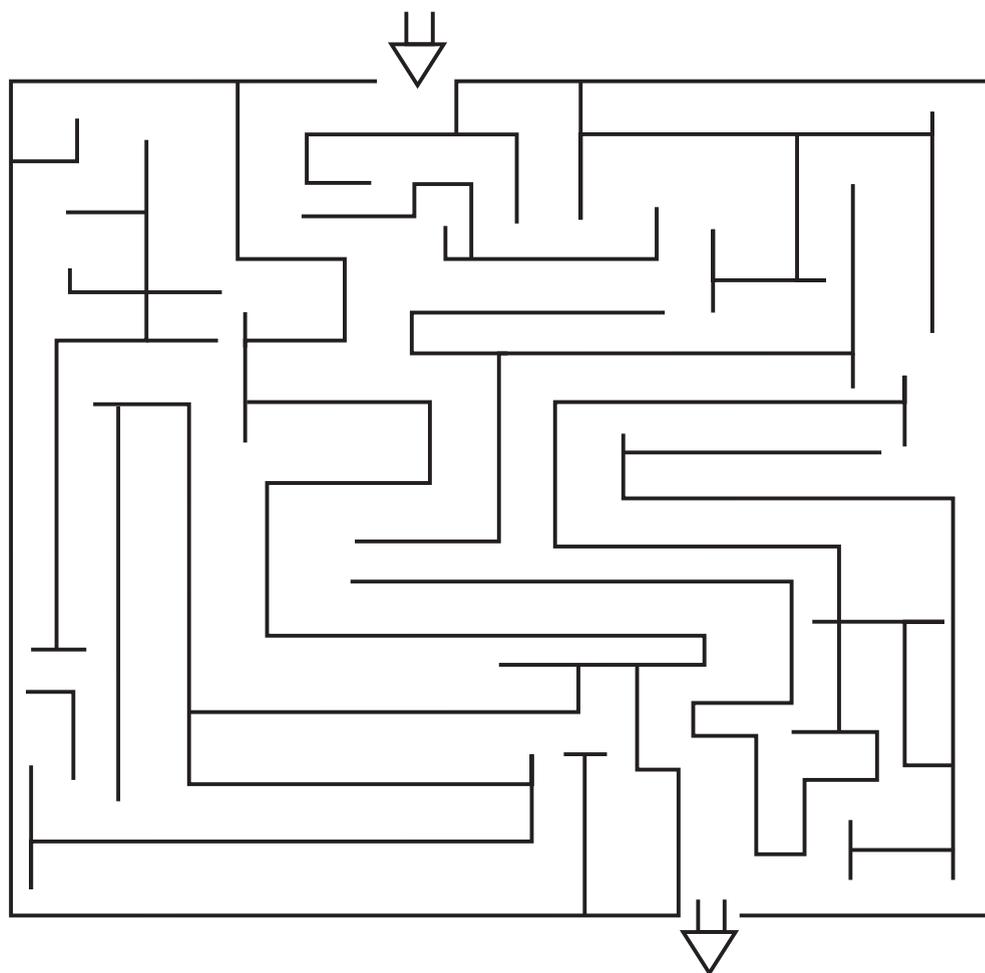
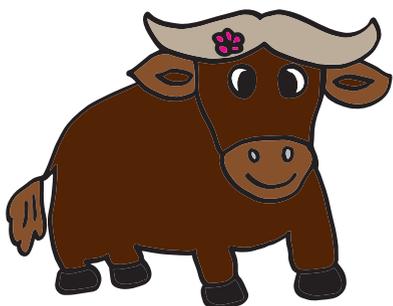
Cospargere di zucchero a velo.





GIOCHIAMO INSIEME...

Aiuta Isotta la bufalotta a raggiungere
la pozzanghera di fango



Aiuta Matteo a trovare le parole indicate e cerchiare

ANNUTOLO

BUFALA

LATTE

ACQUA

FANGO

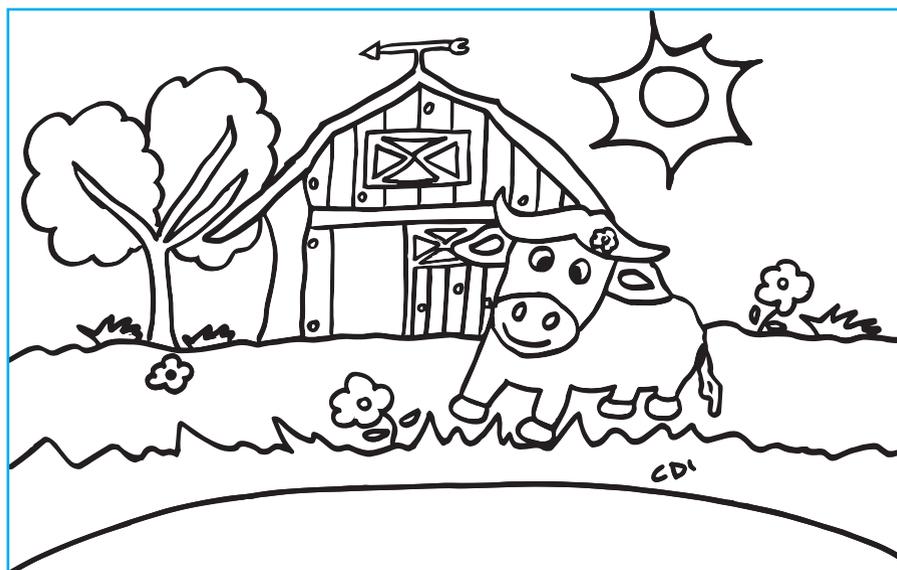
TORO ✓

ISOTTA

A	N	N	U	T	O	L	O	N	F
S	B	G	P	I	U	L	M	I	A
F	N	U	S	T	Z	A	B	S	O
R	B	O	F	L	M	S	T	O	R
A	C	Q	U	A	P	Q	S	T	O
A	F	L	M	T	L	I	U	T	N
B	A	R	E	T	F	A	G	A	P
S	N	O	A	E	F	R	E	O	I
T	G	M	S	U	T	T	O	R	O
I	O	L	A	F	R	O	P	G	I

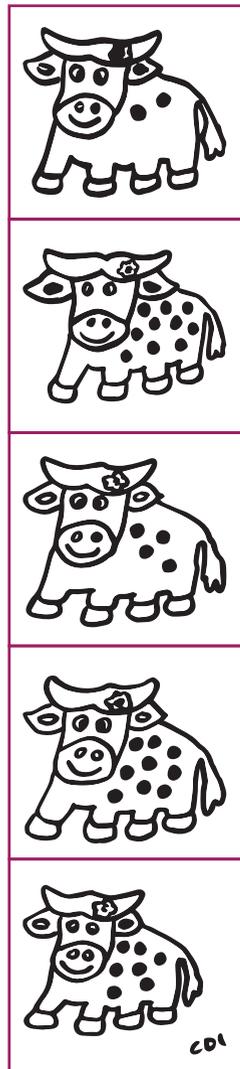
Trova le 5 differenze

Un gioco che stimola la concentrazione, l'attenzione e la capacità di osservazione.

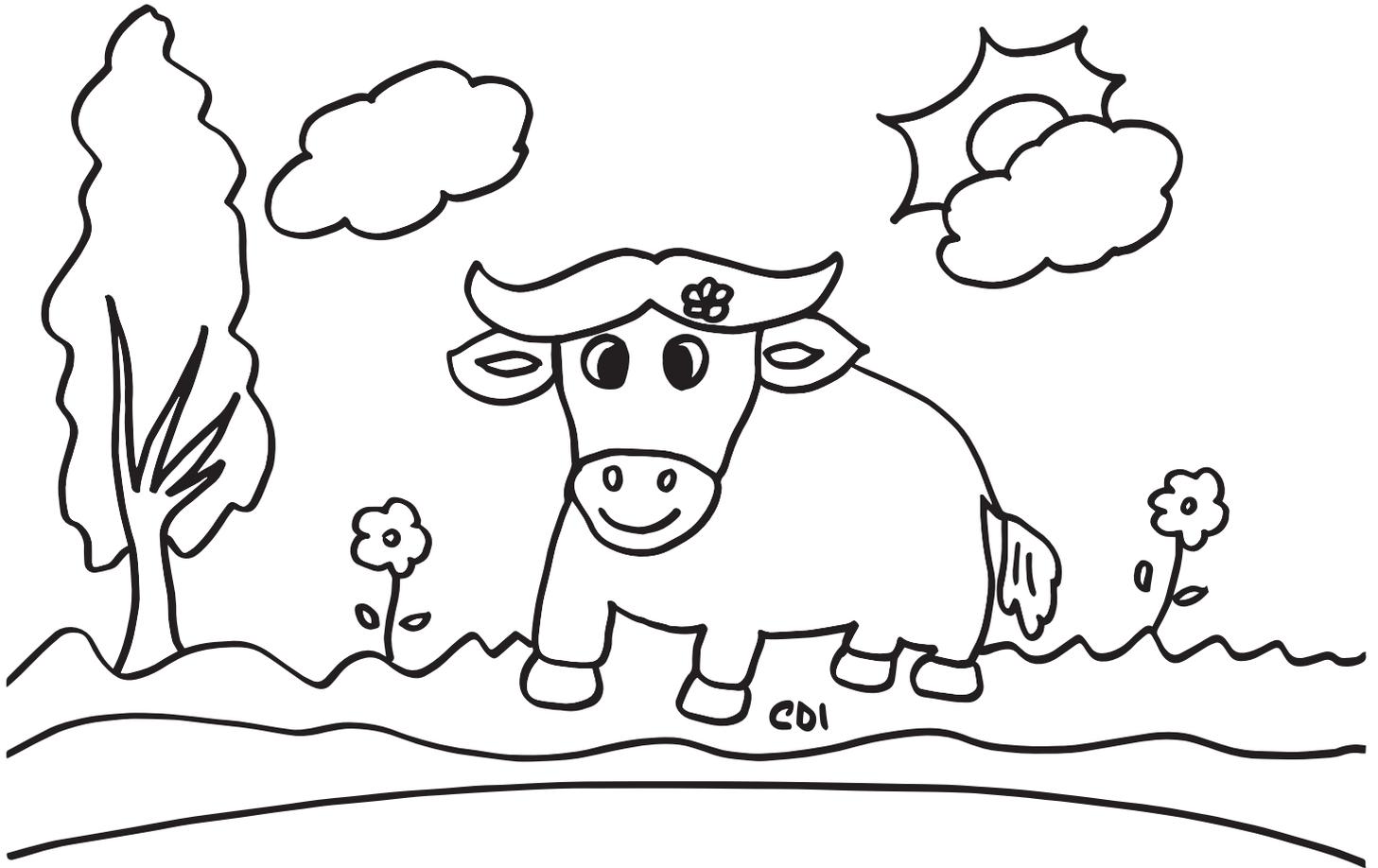


Conta e collega

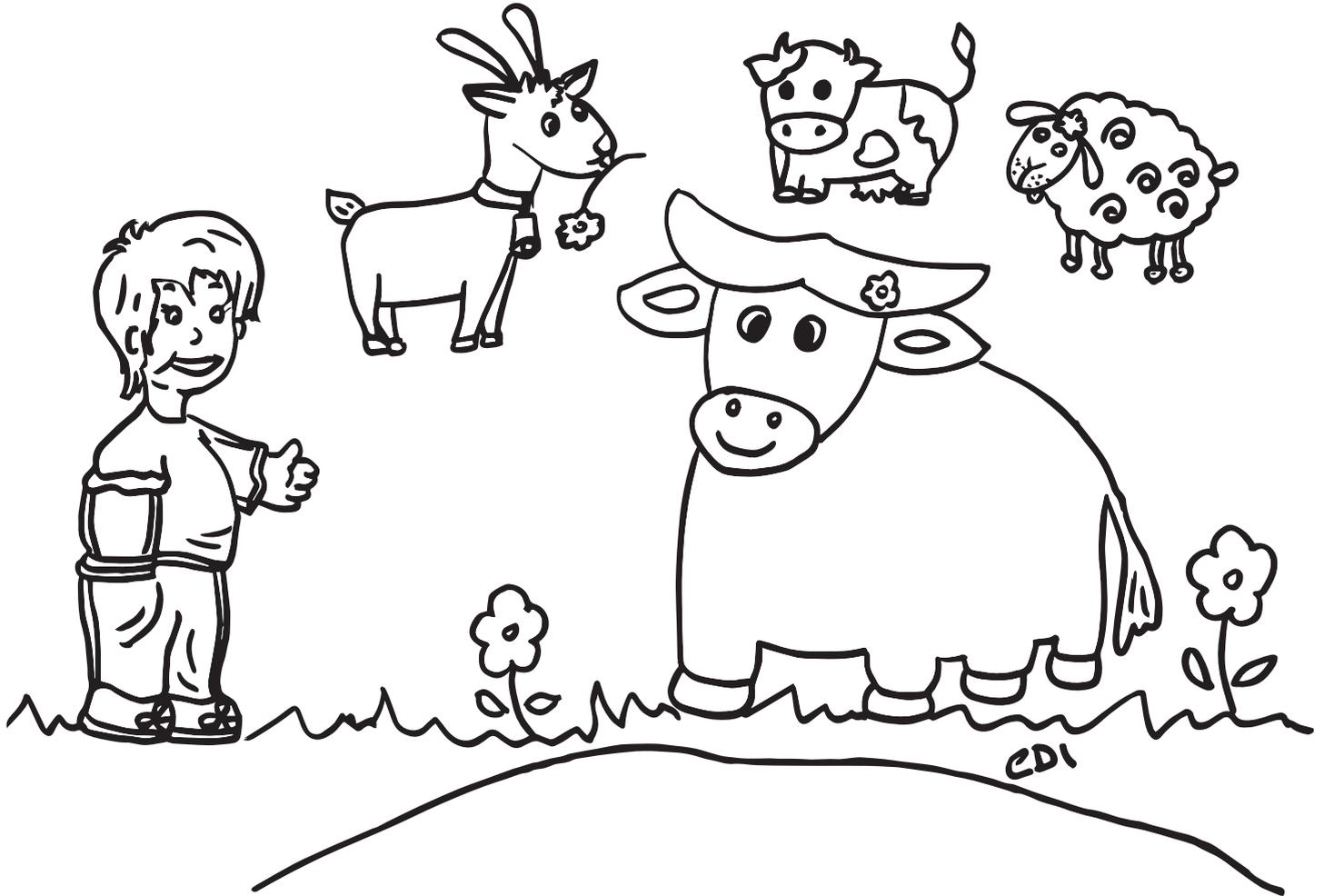
Conta le macchie nere della pezzatura dell'animale e collega il numero corrispondente con una freccia.

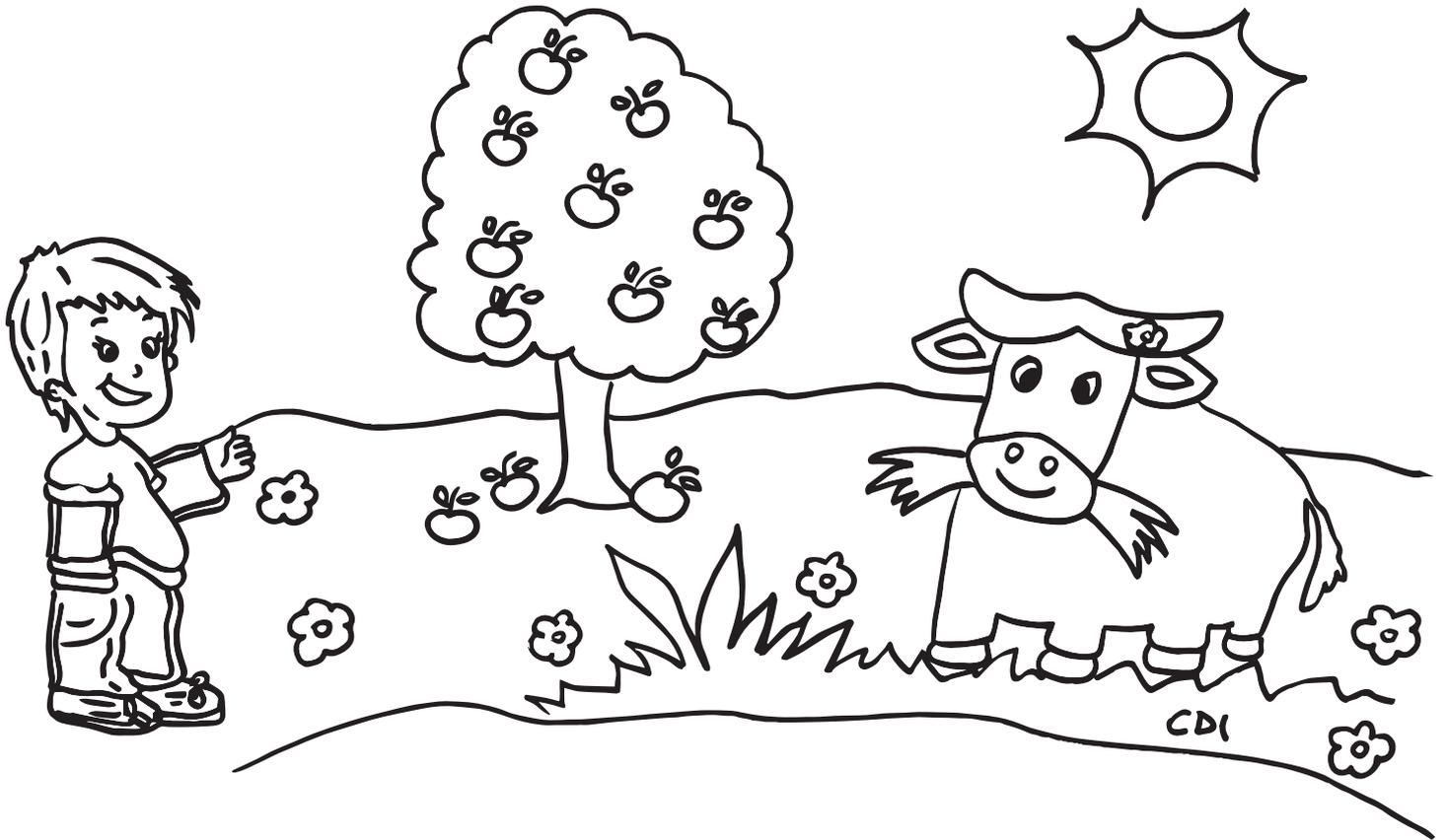


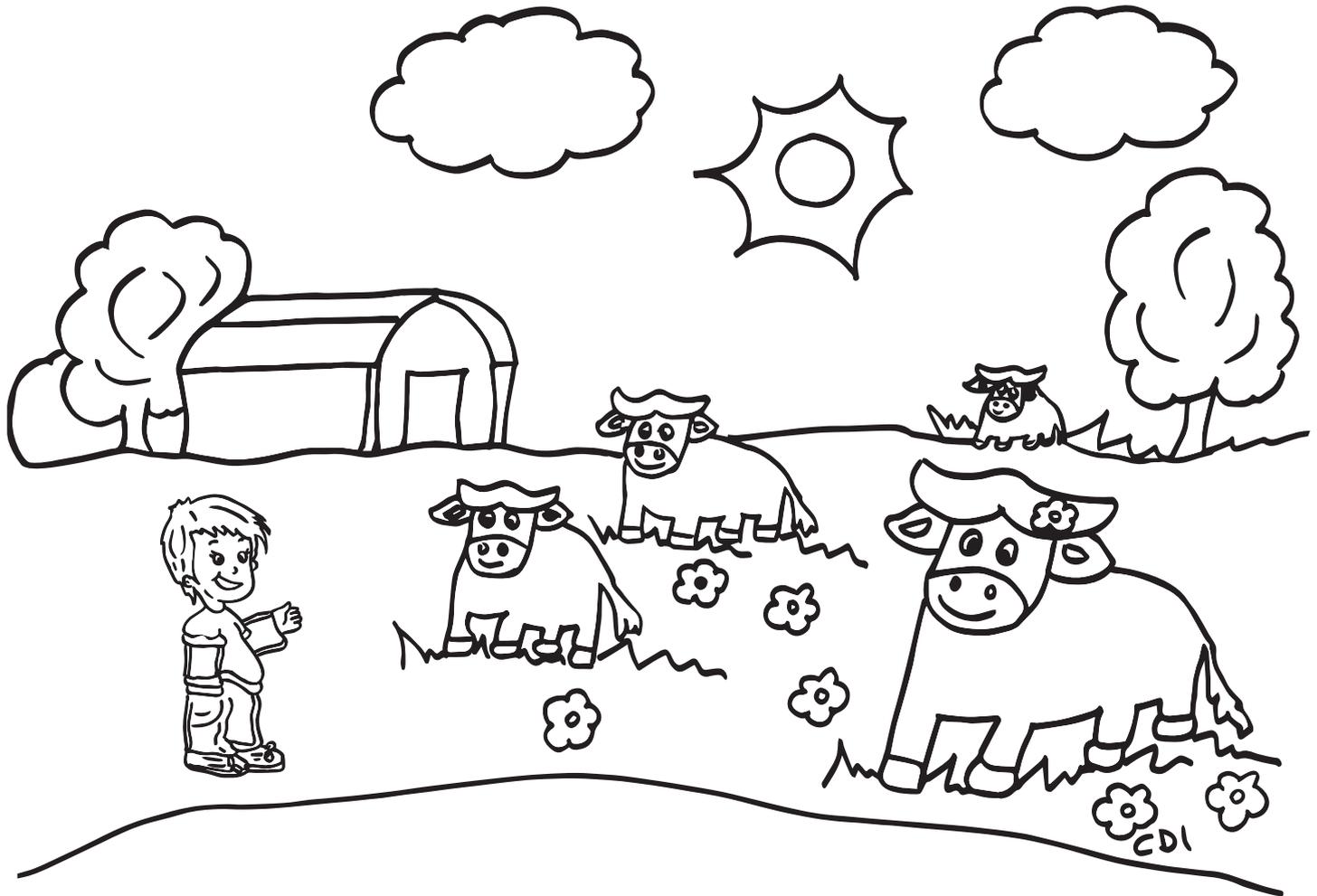
COLORA CON
ISOTTA E MATTEO





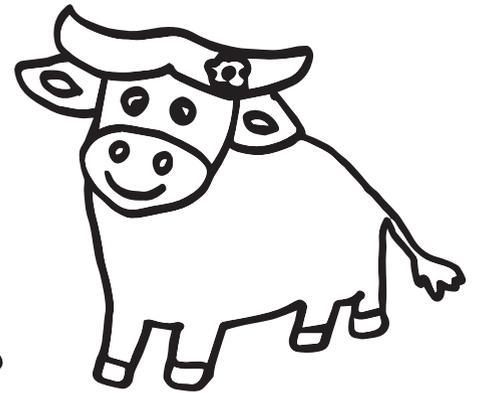








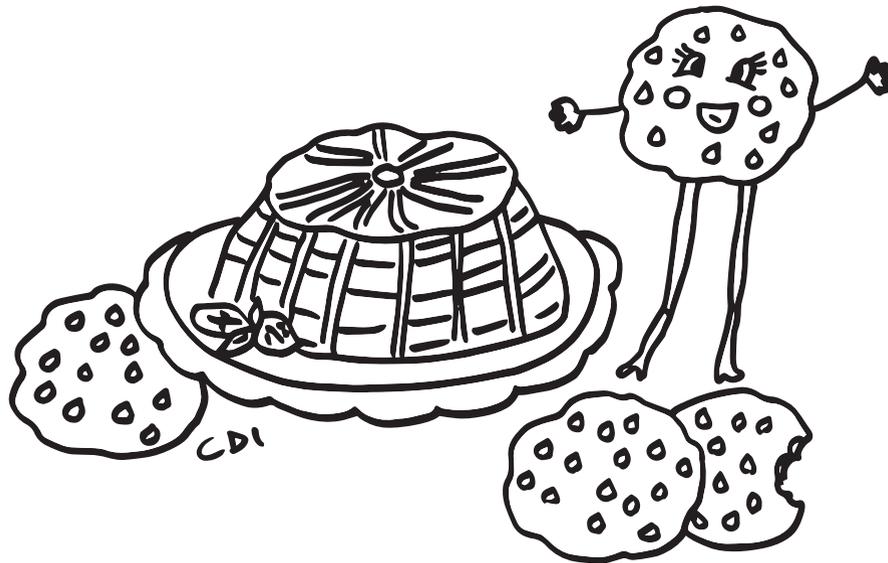
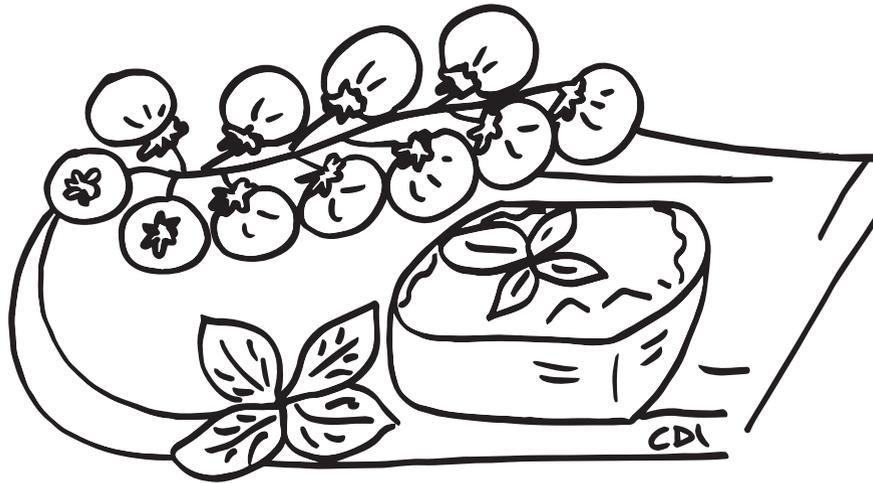




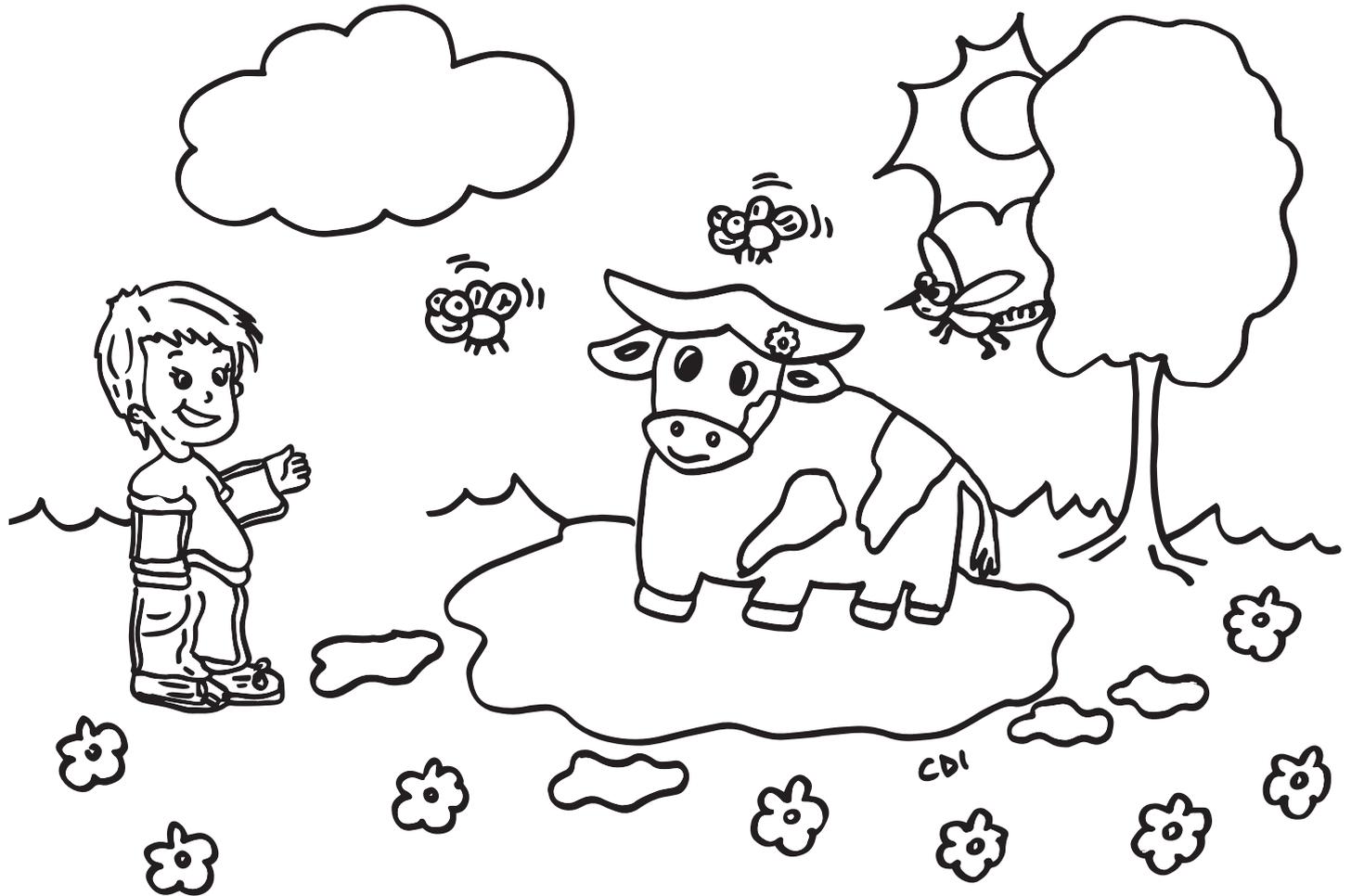
CDI

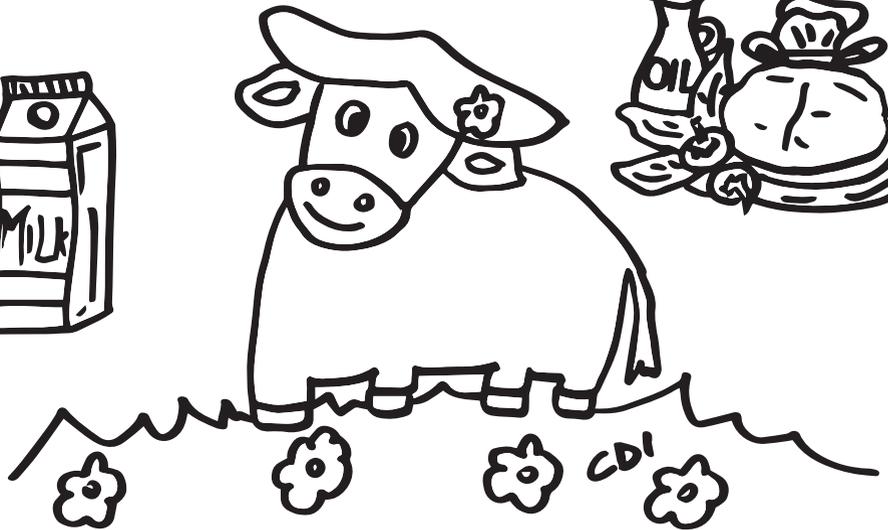
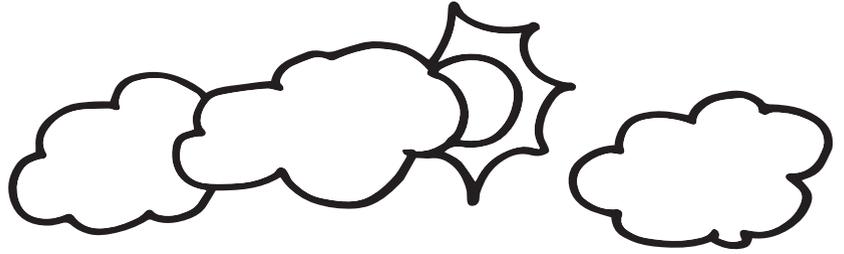
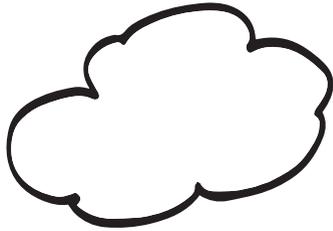


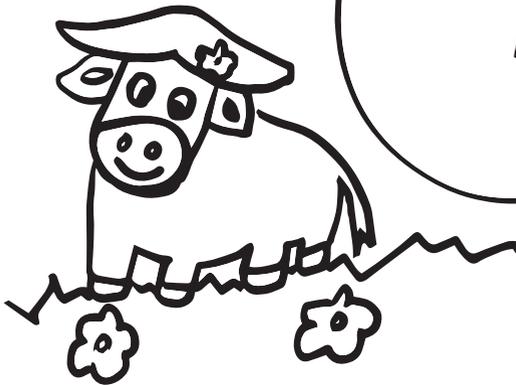
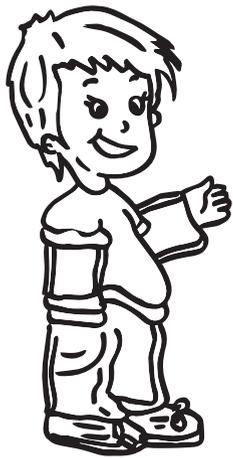










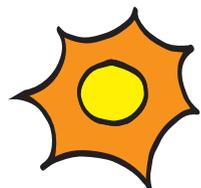
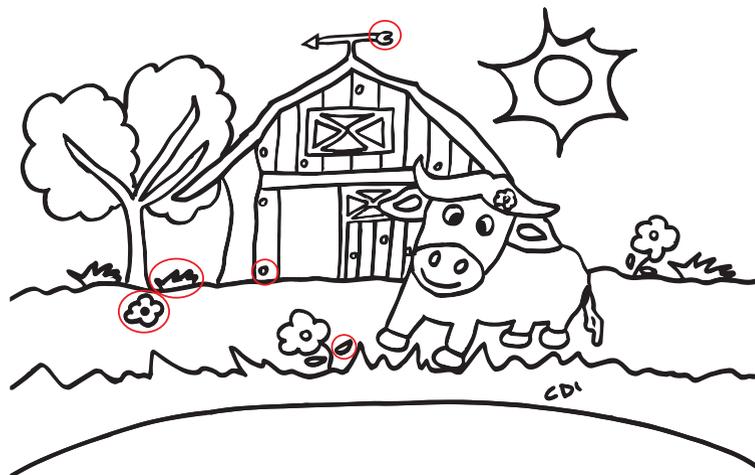


CDI

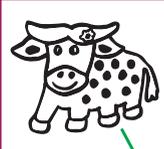
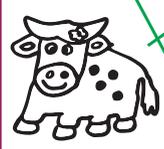
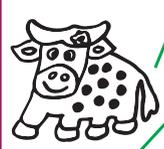
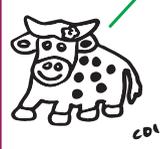


SOLUZIONE GIOCHI

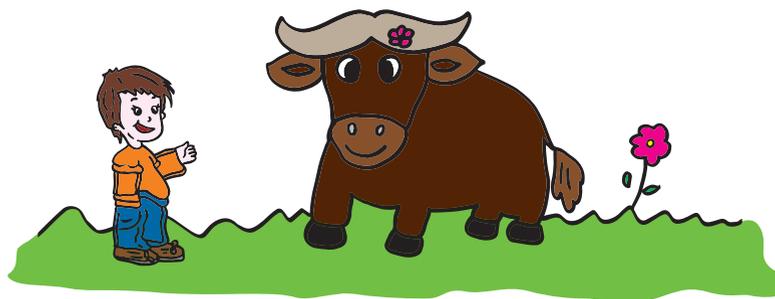
Trova le differenze

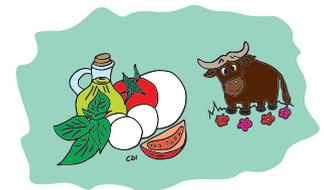
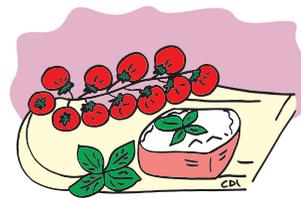
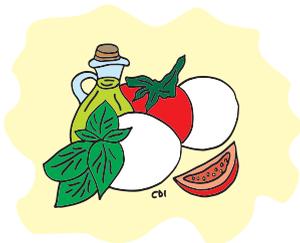
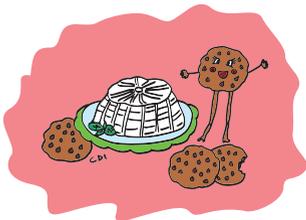
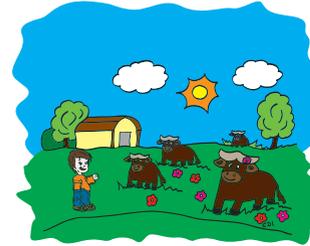
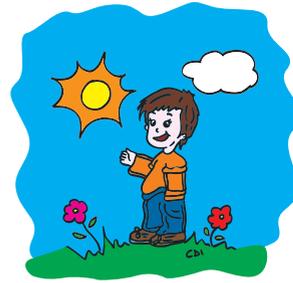
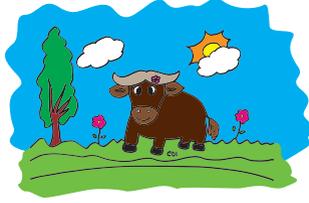
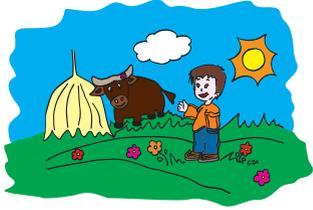


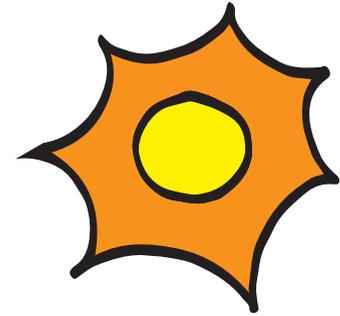
Conta e collega

	9
	4
	7
	2
	10

Green arrows connect the cows to the numbers: 1 cow to 9, 1 cow to 4, 1 cow to 7, 1 cow to 2, and 1 cow to 10.



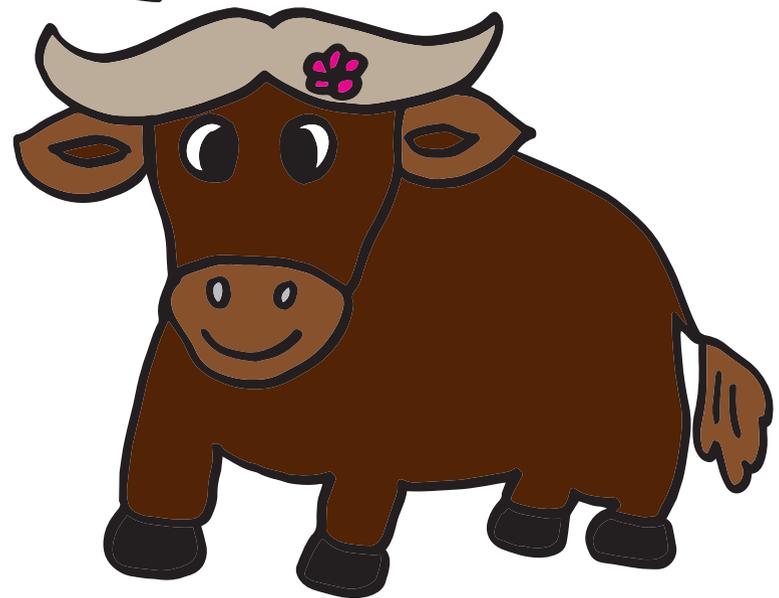




Hmmm... si è fatto tardi... devo tornare a casa a finire i compiti.
Ciao Isotta!



Ciao Matteo!
Ora siamo diventati amici.
Torna a trovarmi.



Seguici su



**Istituto Zooprofilattico Sperimentale
dell’Abruzzo e del Molise “G. Caporale”**
Campo Boario, Teramo | www.izs.it

Finito di stampare Settembre 2023

ISBN 9788893650243

