

# Mangimi & Alimenti

GIORNALE DI ECONOMIA, LEGISLAZIONE, RICERCA E NUTRIZIONE DEL SETTORE MANGIMISTICO

POSTE ITALIANE SPA - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% NE/TN TASSA PAGATA/TAXE PERÇUE/POSTAMAIL INTERNAZIONALE



## Feed Economy

### Assalzo, la scelta per una filiera agro-zootecnica-alimentare unita



ASSALZOO  
NORMATA

#### RICERCA

Latte, intolleranza al lattosio e alternative vegetali

#### ECCELLENZE

Gorgonzola DOP: per combattere l'*italian sounding* basta assaggiarlo

#### ECONOMIA

Campagna maidicola 2023: andamento meteorologico e dati preliminari



# NUOVO SILOS C-1, PROGETTATO PER FARTI CRESCERE!

Il primo silos che ti permette di arrivare alla massima libertà di carico e di cambiare idea... cose dell'altro mondo!

Abbiamo progettato soprattutto per il settore molitorio, mangimistico, un silos a cono interno **rivoluzionario** senza colonne di supporto che ha una grande versatilità e la cui peculiarità è rappresentata da un particolare sistema di aggancio che **permette di posizionare il cono del silos a differenti altezze** rispetto al piano zero.

## I plus del nuovo silos C1:

- **Brevettato:** per l'unicità del suo sistema
- **Flessibilità:** grazie al cono mobile
- **Pulizia:** il silo resta totalmente pulito nella fase di scarico
- **Biologico:** perfetto per chi tratta prodotti bio
- **Metodo FIFO (first in, first out):** un controcono posizionato al suo interno favorisce la ventilazione e facilita la fuoriuscita del primo prodotto che entra, evitando così una permanenza troppo prolungata del primo prodotto insilato.
- **Chiusura ermetica:** predisposizione anche per i trattamenti con Azoto o CO<sub>2</sub>
- **Mantenimento:** tutte le macchine sono protette dalle intemperie
- **Opere civili:** una semplice platea con macchine fuori terra



# M&A

**DIRETTORE EDITORIALE**  
Giulio Gavino Usai

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
Salvatore Patriarca

**COMITATO DI REDAZIONE**  
Elisabetta Bernardi  
Lea Pallaroni  
Giuseppe Pulina  
Giulio Gavino Usai

**SEGRETERIA EDITORIALE**  
Miriam Cesta  
info@noemata.it

**ABBONAMENTI**  
info@noemata.it  
Abbonamento annuale: 20 euro

**PUBBLICITÀ**  
Massimo Carpanelli  
m.carpanelli58@gmail.com

**EDIZIONE, DIREZIONE,  
REDAZIONE, PUBBLICITÀ  
E AMMINISTRAZIONE**  
Noemata Srl  
Via Piemonte, 39/A 00187 Roma

**SEDE OPERATIVA:**  
via Piemonte, 39/a  
00187 Roma  
info@noemata.it

**STAMPA**  
La Grafica  
Mori - Trento

**AUTORIZZAZIONE**  
N. 7911 del 16/12/2008  
del Tribunale di Bologna

## SOMMARIO

### EDITORIALE

pag. 2 Mais italiano, una crisi senza fine  
di Giulio Gavino Usai

### ATTUALITÀ

pag. 5 Perché la Feed Economy  
di Lea Pallaroni

### RICERCA

pag. 8 Latte, intolleranza al lattosio e alternative vegetali  
di Elisabetta Bernardi

### ECCELLENZE

pag. 12 Gorgonzola DOP: per combattere l'italian sounding  
basta assaggiarlo  
di Andrea Spinelli Barrile

pag. 14 Formaggio Gorgonzola DOP, tradizione d'eccellenza  
proiettata nel futuro  
di Andrea Spinelli Barrile

### ECONOMIA

pag. 16 Campagna maidicola 2023: andamento meteorologico e  
dati preliminari  
di Helga Cassol, Chiara Lanzanova, Stefania Mascheroni,  
Mirko Carrara, Andrea Bossi, Sabrina Locatelli

### ECONOMIA / I NUMERI

pag. 20 Import-export, il primo semestre del 2023  
di Giulio Gavino Usai

### EVENTI

pag. 26 Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona 2023:  
allevatori e aziende per rappresentare il settore

### LEGISLAZIONE

pag. 29 Made Green in Italy: approvato lo schema per i mangimi  
di Lea Pallaroni

### LEGISLAZIONE/ RUBRICA DI PALAZZO

pag. 31 Aggiornamenti sulla legislazione del benessere animale  
di Mattia Bianchi



Via Palladio, 7 | 35010 Campo San Martino | PD | Italy

T +39 0499638211 | F +39 0499630511 | mulmix@mulmix.info | www.mulmix.it

ARCHITECTURAL INDUSTRY



## Mais italiano, una crisi senza fine

Anche nel 2023 i primi dati che arrivano dal campo parlano chiaro: un raccolto in ulteriore riduzione porta a toccare un nuovo minimo storico con una produzione destinata a posizionarsi forse anche al di sotto delle 5 milioni di tonnellate, facendo fare in sostanza un salto indietro al nostro Paese di circa mezzo secolo.

Si tratta di una circostanza di non poco conto per la filiera agro-zootecnica-alimentare italiana, se si considera che il mais rappresenta una materia prima strategica per le produzioni zootecniche nazionali. Una materia prima di importanza fondamentale per l'alimentazione animale e di fatto a oggi insostituibile con altri cereali nella produzione di mangimi, se non per quantità esigue.

La crisi - La campagna 2023 è l'ultimo tassello di una crisi che viene da molto lontano. Il nostro Paese vive ormai da oltre 15 anni una costante perdita produttiva di mais da granella, le cui superfici seminate sono passate da quasi 1,2 milioni di ettari agli attuali 500 ettari circa.

Si tratta di una situazione particolarmente preoccupante se si tiene conto che l'Italia consuma ogni anno poco meno di 12 milioni di tonnellate di granella di mais, di cui quasi 9 milioni di tonnellate sono destinate all'alimentazione animale. Di queste tra le 6 e le 6,5 milioni di tonnellate all'anno sono utilizzate dall'industria mangimistica, che ne impiega circa la metà per la produzione di mangimi destinati agli animali allevati per le produzioni DOP.

Nonostante la necessità di questa importante quantità per il consumo interno, siamo arrivati al paradosso che la produzione di mais nazionale sia passata in poco più di 15 anni dalla quasi assoluta autosufficienza a una dipendenza dall'estero che ha superato il 50%, con una tendenza che non accenna ad arrestarsi.

Importazioni - Ciò spiega il motivo per cui il nostro Paese, e in particolare l'industria mangimistica, si trova costretta a importare quantità massicce di mais dall'estero con una perdita di ricchezza per i nostri agricoltori e con un elevato esborso che grava in termini negativi sulla nostra bilancia commerciale. Nel solo anno 2022 abbiamo importato 7 milioni di tonnellate di mais - un record storico assoluto - con una spesa di circa 2 miliardi di euro.

Si tratta di una situazione trascurata da troppo tempo e che ora mina dalle fondamenta non solo la sovranità della filiera agro-zootecnica-alimentare, ma che mette in serio pericolo la stessa sicurezza alimentare del nostro Paese.

Le problematiche all'origine di questo vero e proprio crollo produttivo della maiscoltura italiana sono

Linea carico  
materie prime.

70 ton/h



**ASSALZOO**  
Associazione Nazionale  
tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

<b>Presidente</b> Silvio Ferrari	<b>Vice Presidenti</b> Michele Carra Antonio Galtieri Michele Liverini Roberto Pavesi Alexander Rieper
<b>Direttore Generale</b> Lea Pallaroni	

via Lovanio 6, 00198 Roma  
tel. 06 8541641 - fax 06 8557270  
www.assalzo.it - assalzo@assalzo.it

molteplici, e peraltro oramai ben note, e necessitano ora di essere affrontate con estrema urgenza per non rischiare che i danni diventino irreparabili.

**Filiera agro-zootecnica-alimentare** - Se vogliamo assicurare un futuro alla filiera dei prodotti alimentari di origine animale e, soprattutto, preservare e accrescere le produzioni di eccellenza del Made in Italy alimentare che rappresentano un valore enorme dell'economia nazionale che sfiora un valore di circa 130 miliardi di euro complessivi, abbiamo la necessità che tutti gli anelli della filiera – da quello più a monte a quello più a valle – facciano la loro parte e diano il loro contributo per fare sì che il mais nazionale torni a essere coltivato, nella consapevolezza che questo cereale di punta dell'agricoltura italiana rappresenta la base imprescindibile sui cui poggiano le produzioni zootecniche e alimentari nazionali.

Finora appare evidente che non siamo riusciti a fare efficacemente filiera. Non si può pensare di risolvere un problema che investe un'intera catena produttiva lasciando che la soluzione trovi una quadra solo nel rapporto tra il produttore agricolo che vende il mais e il mangimista che lo acquista, se poi anche gli anelli «a valle» non fanno la propria parte. Oneri e onori devono essere equamente distribuiti tra tutte le componenti della filiera.

D'altro canto, appare anche evidente che la filiera non può riuscire da sola a ribaltare una situazione così a fondo compromessa ed è perciò necessario che anche il pubblico, e in particolare il Governo attraverso il

Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, debba fare la sua parte prendendo atto che il crollo produttivo del mais rappresenta un'emergenza nazionale per il settore agro-zootecnico-alimentare.

**Interventi** - Occorre dare attuazione immediata a due linee di intervento fondamentali:

- nel breve periodo sono necessarie misure emergenziali, con la previsione di incentivi pubblici diretti a favorire una ripresa della coltivazione del mais nazionale (ad esempio: aiuti accoppiati, aiuti a ettaro legati a contratti di filiera, aiuti per favorire l'attuazione di efficaci pratiche agronomiche per fare fronte al cambiamento climatico e al problema delle micotossine);

- nel medio-lungo periodo, non è più rinviabile dare immediata applicazione al "Piano maidicolo nazionale" – adottato nel 2020 con la collaborazione di tutta la filiera e mai attuato – per fornire soprattutto agli agricoltori tutti quegli strumenti necessari a far recuperare una reale competitività a questa coltura strategica e rimettere in sicurezza un comparto fondante dell'agroalimentare italiano, indispensabile a garantire l'approvvigionamento alimentare del nostro Paese e a preservare le nostre produzioni alimentari di eccellenza.

Non si tratta di chiedere aiuti a fondo perduto, ma di investire per il futuro di una filiera che rappresenta un volano che, è bene ripeterlo, genera un valore di 130 miliardi di euro, offre lavoro a milioni di famiglie e che, attraverso l'export, rappresenta un porta bandiera delle produzioni italiane nel mondo.

## ATTUALITÀ

# Perché la Feed Economy



di Lea Pallaroni

■ Direttore Generale di Assalzoo



La mangimistica è un settore chiave per l'intera filiera alimentare. Questo è un dato noto a buona parte degli addetti ai lavori, ma molto meno evidente per l'opinione pubblica. Per rappresentare adeguatamente se stesso il settore è chiamato a stimolare un cambiamento della percezione del settore. A ciò si sono aggiunti, negli ultimi anni, i temi riguardanti la sostenibilità ambientale, la circolarità e il benessere animale; il grande piano europeo "Green Deal" varato nel 2021 raccoglie in qualche modo queste istanze, tramutandole in un grande progetto di trasformazione della produzione alimentare europea. Rispetto a questi temi la mangimistica, e nel complesso l'intera zootecnia, si è trovata a essere bersaglio di polemiche e di attacchi, spesso pretestuosi, su molti dei quali è bene venga fatta chiarezza circa la vera dimensione.

Sotto questo profilo è bene evidenziare che sta emergendo come quello della produzione degli alimenti zootecnici sia un settore con una forte propensione alla circolarità all'interno della filiera alimentare, attento al progresso scientifico di miglioramento delle materie prime utilizzate e da sempre in costante dialogo con nutrizionisti e allevatori per assicurare agli animali un maggior livello di salute e benessere, e al consumatore la sicurezza delle produzioni. Tutto questo processo si compie con l'obiettivo di garantire e offrire al consumatore il un prodotto sicuro e di qualità. C'è quindi un filo rosso continuo che lega ogni piccolo passo e ogni singola innovazione mangimistica lungo tutta la filiera alimentare che porta ogni giorno il cibo sulle tavole degli italiani, e non solo su quelle degli italiani, visti i livelli di export che il settore agroalimentare mette a segno ogni anno. Questo filo rosso, benché rappresenti un dato di fatto qualificante del nostro settore, risulta tuttavia non percepito nella sua effettiva portata.

La Feed Economy rappresenta il primo esplicito tentativo di riconoscere un'unità economica alla filiera zootecnica: dall'agricoltore alla tavola. Si tratta di creare una categoria, non soltanto economica, ma anche commerciale e culturale, per pensare in maniera unitaria l'articolata filiera produttiva che va dalla materia prima al gelato acquistato nelle strade delle città, passando per il pellet del mangime. È una sfida, anche conoscitiva, che Assalzoo ha scelto di intraprendere per far emergere il valore di un settore troppo spesso sconosciuto e, proprio perché poco compreso, esposto ad attacchi il più delle volte privi di base oggettiva.

**Il ruolo di Assalzoo** - L'Associazione che raccoglie le industrie mangimistiche italiane già da qualche anno ha intrapreso un percorso teso a valorizzare, in maniera orizzontale, le diverse componenti che esistono al suo interno. Nel diffondere i dati di produzione, infatti, è diventata consuetudine (con la presidenza di Marcello Veronesi) indicare il valore e l'importanza di produzione non solo dei mangimi per le varie specie degli animali d'allevamento, ma anche del settore degli additivi e premiscele, e del pet-food. Questa scelta origina dall'esigenza di veder esplicitata la complessità di un

settore che, seppur all'inizio della filiera, contiene al suo interno eccellenze particolari.

Il settore degli additivi è l'espressione compiuta della ricerca d'avanguardia in campo nutrizionale: da qui passano le innovazioni per migliorare l'efficienza produttiva, ma anche per la sostenibilità dei modelli alimentari animali.

Il pet-food di produzione italiana, anch'esso protagonista dell'Associazione, è un comparto fondamentale del settore mangimistico, sviluppatosi in parallelo con il cambiamento sociale che vede un consolidarsi delle relazioni tra persone e animali d'affezione, portando a una crescita della Pet Economy.

**Feed Economy** – Tornando su quel modello verticale che definisce l'idea stessa di Feed Economy c'è ora da definire in maniera più precisa quali siano gli elementi che ne vanno a comporre l'ossatura e come si connoti il quadro unitario. Come si è visto, la mangimistica rappresenta il volano essenziale della filiera zootecnica e non solo: infatti è strettamente correlata con settori che vengono prima e dopo e che non possono essere trascurati se si vuole definire un quadro analitico completo.

**Settore agricolo** – A monte, le materie prime agricole sono il punto di partenza dell'intero processo di trasformazione e valorizzazione. Il mais, la soia, il grano: ogni ettaro di terreno messo a coltura, ogni tonnellata di prodotto, innescano una serie di processi che si concludono con il consumatore finale.

**Allevamento** – A valle, direttamente connessi alla produzione degli alimenti zootecnici, ci sono gli allevamenti. Le varie forme d'allevamento sono l'espressione di un sapere codificato ormai da millenni, un insieme di tradizioni culturali, ambientali ed economiche che stanno evolvendosi alla luce delle nuove conoscenze scientifiche e delle nuove sensibilità sociali.

**Trasformazione industriale** – I prodotti derivanti dall'allevamento (carni, latte, uova, pesce e tutti i loro derivati) divengono oggetto di un processo di

trasformazione nel quale l'Italia può vantare vari primati a livello internazionale. I livelli di sicurezza e qualità del cibo italiano sono tra i più elevati nel mondo, senza dimenticare il fenomeno della DOP Economy che ha proprio nella componente zootecnica una voce preponderante.

**Distribuzione alimentare** – Questi prodotti proseguono poi il loro viaggio per il consumatore attraverso la grande e la piccola distribuzione. Qui assistiamo al primo passaggio di dimenticanza dell'origine dei prodotti. Nella totalità dell'offerta alimentare si comincia a perdere di vista quanti alimenti abbiano (un gelato, un cornetto, un biscotto, ecc.) in realtà a loro interno, in parte più o meno preponderante, un prodotto di derivazione zootecnica. In questa prospettiva la categoria della Feed Economy svolge un ruolo decisivo.

**Ho.re.ca** – Ancora più diffuso e penetrante a livello di abitudini e di presa sul consumatore vi è il complesso e variegato mondo della ristorazione e dei servizi alimentari, all'interno del quale il ruolo svolto dai prodotti zootecnici è fondamentale nei consumi individuali. Un aperitivo, uno spuntino al fast food, una pizza, un pasto consumato al ristorante, in una mensa, in un agriturismo, un cornetto o un gelato consumati al bar. In tutte queste occasioni di piacere gastronomico e di consumo c'è la presenza zootecnica. C'è quel filo rosso che finalmente ha trovato un suo riconoscimento e una sua composizione all'interno della Feed Economy.

Assalzo si è impegnata, in collaborazione con l'istituto di ricerca Nomisma, a fornire una prima fotografia (tra l'altro ancora da approfondire in alcuni suoi aspetti) di questa dimensione economica importantissima per il sistema Italia. Il report presentato il 24 ottobre si configura come il primo tassello di un percorso che è destinato ad andare avanti e a perfezionarsi, anche rispetto alla gestione complessiva e all'analisi dei dati di un settore dalla portata economica estremamente significativa per l'economia nazionale (circa 130 miliardi di euro).

# Realizziamo il vostro futuro



Agroland Craiova - Romania 20-25 t/h in farina e 6-7 t/h in pellet

Inaugurato i primi giorni di agosto un nuovo mangimificio Cimas, a Craiova in Romania presso Agroland Business System (BVB: AG). In un contesto economico pieno di sfide, Cimas ha realizzato un impianto altamente tecnologico, con una capacità produttiva di 20-25 t/h in farina e di 6-7 t/h in pellet. La fabbrica di mangimi di Işalniţa rappresenta per Agroland Business uno degli investimenti più importanti degli ultimi anni, con un ruolo essenziale nel modello di business integrato della Company Rumena.

**Capacità ricezione** materie prime 70 t/h, stoccaggio cereali avente capacità complessiva di 6.055 m<sup>3</sup>.

**Stoccaggio e dosaggio** integratori coadiuvati da premiscelatore conico dedicato.

**Linea di macinazione** con molino a martelli

provvisto di cambio griglie frontali a macchina in moto, potenza installata Kw.132 gestito da inverter.

**Linea di miscelazione** con miscelatore orizzontale a spirale di piatto avente capacità di 4000 lt, inclusa linea immissione liquidi.

**Linea di cubettatura** avente capacità produttiva di 6-7 t/h, presente sbriciolatore.

Previsto lo spazio per futuro raddoppio della linea.

**Stoccaggio prodotti** finiti avente capacità complessiva di 310 m<sup>3</sup> Previsto lo spazio per futuro raddoppio delle celle prodotto finito.

**N.2 linee** d'insacco semiautomatiche.

**Gestione e supervisione** dell'impianto totalmente automatica tramite PLC e PC avente software dedicato, incluso remote control per tele assistenza.



di Elisabetta Bernardi

Nutrizionista, specialista in Scienza Alimentazione, ■  
Salvator Mundi International Hospital

## Latte, intolleranza al lattosio e alternative vegetali



sono molto efficienti nel coprire il nostro fabbisogno di nutrienti essenziali e sono utili alla crescita e al mantenimento della salute. Oltre a essere una fonte ben nota di calcio, vitamine e minerali essenziali, apportano proteine di alta qualità. Altre componenti del latte, come i peptidi bioattivi presenti nel siero, hanno dimostrato di supportare il sistema immunitario grazie alle loro proprietà antimicrobiche e immunomodulanti.

### Il latte è legato alla salute delle ossa?

Uno dei benefici più ampiamente documentati dei prodotti lattiero caseari riguarda la salute delle ossa, con particolare attenzione alla prevenzione dell'osteoporosi e di altre malattie ossee. Il calcio contenuto nel latte aumenta la densità ossea nei bambini e, quando associato alla vitamina D, contribuisce a prevenire la perdita di massa ossea e le fratture osteoporotiche nelle persone anziane. La massa ossea, la geometria e la microstruttura delle ossa, che determinano il rischio di frattura, sono il risultato dell'accrescimento osseo durante la crescita e della perdita di massa ossea in età adulta. Il picco di massa ossea, che viene raggiunto alla fine del secondo decennio di vita, è principalmente determinata da fattori genetici. Tra gli altri fattori che influenzano il capitale

Acqua, proteine, grassi, carboidrati, minerali e vitamine. Praticamente tutti i nutrienti in un unico alimento. Il latte è a tutti gli effetti un alimento denso di sostanze nutritive: contiene tutti i macronutrienti necessari, carboidrati, proteine e grassi, e molti micronutrienti (vitamine e minerali). Soprattutto nelle regioni in cui le persone faticano ad assumere abbastanza calorie e nutrienti, il latte contribuisce a una vita sana e a ridurre la mortalità infantile. Per chi vive nei Paesi sviluppati, consumare latte è un buon modo per assumere grandi quantità di calcio e vitamina D, fondamentali per mantenere in salute il tessuto osseo, e di vitamina B12, presente esclusivamente negli alimenti di origine animale. I prodotti lattiero caseari

osseo gioca un ruolo significativo l'apporto dietetico, in particolare di calcio e proteine. Entrambi i nutrienti sono forniti dai prodotti lattiero-caseari, che rappresentano il 50-60% e il 20-30% dell'apporto giornaliero di calcio e proteine, rispettivamente. I bambini che evitano i prodotti lattiero-caseari sono a rischio maggiore di fratture, così come gli adulti o gli anziani che seguono una dieta priva di prodotti lattiero-caseari, come i vegani. Diverse prove di intervento hanno mostrato effetti benefici dei prodotti lattiero-caseari sull'accumulo di "capitale osseo" durante la crescita e sul turnover osseo negli adulti. Negli studi osservazionali l'assunzione di prodotti lattiero-caseari, in particolare quelli fermentati che forniscono anche probiotici oltre a calcio, fosforo e proteine, sembra essere associata a un minor rischio di frattura dell'anca. Anche in presenza di una nutrizione complessiva adeguata il consumo di latte aumenta la statura nei ragazzi in crescita, grazie soprattutto alla presenza di quantità sostanziali di aminoacidi a catena ramificata, leucina, isoleucina e valina, il cui consumo aumenta le concentrazioni plasmatiche di un mediatore dell'azione dell'ormone della crescita.

### Obesità, diabete, salute del cuore e consumo di latte: qual è la relazione?

Recenti studi suggeriscono che il consumo di latte svolga negli individui di tutte le età un'azione preventiva nei confronti di sovrappeso, obesità, diabete e malattie cardiovascolari. In effetti, il consumo di prodotti lattiero caseari è associato a una minore incidenza di diabete di tipo 2 e a miglioramenti nella regolazione del glucosio nel sangue. Inoltre è stato osservato che il consumo di latticini sia associato a un minor rischio di obesità infantile, oltre a contribuire a migliorare la composizione corporea e favorire la perdita di peso negli adulti. Infine l'assunzione di prodotti lattiero caseari è stata collegata a un minor rischio di alcune forme di cancro, tra cui il cancro del colon, della vescica, dello stomaco e del seno, senza evidenze di associazioni negative con altre forme di cancro.

Questo è anche confermato da un potente strumento che coinvolge migliaia di ricercatori in tutto il mondo e che valuta gli effetti sul rischio di morte o di malattia per patologie cardiovascolari e degenerative, di alcuni comportamenti, come anche il consumo di determinati alimenti. Si chiama Global Burden of Diseases e andando a valutare in Italia quali siano i comportamenti dietetici più a rischio, troviamo al 12° posto come fattore di rischio il "bere poco latte". Fattore che arriva al 6° posto se si prende in considerazione la popolazione italiana dai 50 ai 70 anni.

### Il latte è pieno di ormoni e antibiotici?

Nel latte gli ormoni ci sono, perché è la base della dieta di tutti i mammiferi dopo la nascita, quando il nostro apparato digerente è immaturo e di piccole dimensioni. In pratica è un alimento che ha il potere di dare il via all'organismo e aiutare la crescita. Ma gli ormoni presenti sono in concentrazioni molto basse: ad esempio, per ottenere una quantità che possa avere un effetto bisognerebbe bere circa 5000 litri di latte,

e anche se lo si riuscisse a fare la maggior parte degli ormoni verrebbe distrutta dall'apparato digerente prima di poter influire sull'organismo. Per quanto riguarda i pesticidi e gli antibiotici ci sono regolamenti nella maggior parte del mondo che consentono solo quantità residue completamente innocue. Al latte che supera queste soglie non è consentito arrivare sugli scaffali di un supermercato.

### Il latte crudo è più nutriente?

Bisogna aspettare molti anni dopo che Louis Pasteur nel 1864 mise a punto la pastorizzazione prima che tale tecnica sia applicata alla conservazione del latte. Negli Stati Uniti nel 1908, Chicago è la prima municipalità a richiedere la pastorizzazione obbligatoria del latte. In Italia la pastorizzazione del latte è stata introdotta con un Regio Decreto nel 1929. La pastorizzazione è diventata di routine quindi molto tardi, ma oggi è considerata come uno dei maggiori successi della storia recente in materia di salute pubblica. Ma ci sono ancora alcuni sostenitori del latte crudo. Alcuni dicono che la pastorizzazione elimina importanti sostanze nutritive. Non è vero. Al contrario, il latte crudo può ospitare diversi agenti patogeni per l'uomo, tra cui Escherichia coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, per citarne alcuni.

### Perché alcuni adulti riescono a digerire il latte mentre altri no?

Una speciale proteina chiamata lattasi consente la digestione del latte nella prima infanzia. Questa proteina di solito scompare nell'uomo adulto insieme alla capacità di digerire il latte. Tuttavia esiste una versione del gene che consente la persistenza della lattasi ed è presente in un terzo della popolazione adulta. In tutto il mondo si calcola che circa il 65% della popolazione non abbia l'enzima dopo l'infanzia, il che significa che non è in grado di digerire più di circa 150 millilitri al giorno. In pratica un cappuccino senza sentirsi male lo possono prendere tutti. La persistenza della lattasi ha iniziato a diffondersi nell'uomo migliaia di anni fa, ma gli europei preistorici bevevano latte da adulti migliaia di anni prima che parte di loro sviluppasse il gene necessario per digerire il lattosio. Questi i risultati di un interessante studio in cui sono stati analizzati i residui di grasso del latte assorbiti da frammenti di ceramica utilizzati dagli antichi agricoltori, per determinare quando le popolazioni abbiano iniziato a consumare latte. I risultati hanno dimostrato che gli agricoltori europei bevevano il latte a partire da circa 9.000 anni fa, ma circa 5.000 anni fa le carestie e le malattie che uccidevano periodicamente gli intolleranti al lattosio hanno guidato l'evoluzione del gene protettivo. Le persone che portavano il gene della tolleranza al lattosio avevano maggiori probabilità di sopravvivere e di trasmettere il gene alla loro prole, aumentando così la sua diffusione.

### Latte e caffè: un'accoppiata vincente?

È stato dimostrato che l'abitudine tutta italiana di bere caffè latte al mattino porterebbe dei vantaggi salutistici. La conferma arriva dall'Università di Copenaghen che ha realizzato uno studio in collaborazione con l'Università

di Dresda. Il motivo è che, reagendo con gli aminoacidi delle proteine del latte, i polifenoli del caffè vengono assorbiti molto meglio. Per la precisione, il doppio del normale. In questo modo hanno un'azione ancora più efficace nell'inibire le infiammazioni del microbiota (la popolazione dei batteri intestinali) che sono spesso causa di disturbi e, alla lunga, di patologie importanti come anche i tumori.

### Qual è l'impronta ecologica del latte? E quale quella delle alternative vegetali?

Le mucche da latte forniscono un grande beneficio al mondo, trasformando in latte e prodotti lattiero-caseari i materiali alimentari che gli esseri umani non consumano. Ma la produzione di latte ha anche effetti ambientali rilevanti. Le mucche da latte, in particolare, emettono gas serra, oltre a rilasciare azoto attraverso le deiezioni. Queste emissioni contribuiscono ai cambiamenti climatici e all'acidificazione del suolo. Tuttavia, l'impatto ambientale della produzione di latte può variare notevolmente in base a diversi fattori, come la gestione dei pascoli e l'alimentazione del bestiame. Gli studi hanno dimostrato che pratiche agricole sostenibili, come il pascolo gestito in modo attivo e l'uso di mangimi equilibrati, possono ridurre significativamente l'impatto ambientale della produzione di latte. Considerando il ruolo del latte nella nutrizione umana e i benefici per la salute è fondamentale trovare un equilibrio tra la produzione sostenibile di latte e il suo importante contributo nutrizionale.

I prodotti lattiero-caseari rispetto alle alternative a base vegetale hanno un'impronta ambientale elevata, non tanto latte e yogurt, più i formaggi. Ma anche proprietà nutrizionali molto differenti.

Quando infatti si confronta l'impatto ambientale, tenendo però conto non della quantità di prodotto ma delle sue caratteristiche nutrizionali, solo i prodotti di origine vegetale a base di soia e fortificati, cioè in cui vengono aggiunti per esempio calcio e vitamina D, riescono a reggere il confronto con il latte bovino. Se si considera la qualità e la digeribilità delle proteine, il latte non ha confronti con nessuna delle alternative.

Quali scelte alimentari dobbiamo allora intraprendere per salvaguardare la nostra salute e quella del pianeta? Come per la carne, anche per il latte e i derivati, la strada sembra essere una sola: ridurre i consumi. Non escludere quindi alcun alimento per non andare incontro a carenze di nutrienti e problemi di salute, ma alternarli anche agli alimenti di origine vegetale.

### Bibliografia:

Madureira, A., Tavares, T., Gomes, A. M., Pintado, M., and Malcata, F. X. (2010). Invited review: physiological properties of bioactive peptides obtained from whey proteins. *J. Dairy Sci.* 93, 437-455. doi: 10.3168/jds.2009-2566

Caroli, A., Poli, A., Ricotta, D., Banfi, G., and Cocchi, D. (2011). Invited review: dairy intake and bone health: a viewpoint from the state of the art. *J. Dairy Sci.* 94, 5249-5262. doi: 10.3168/jds.2011-4578

Rizzoli R. Dairy products and bone health. *Aging Clin Exp Res.* 2022 Jan;34(1):9-24. doi: 10.1007/s40520-021-01970-4. Epub 2021 Sep 7. PMID: 34494238; PMCID: PMC8794967

Willett WC, Ludwig DS. Milk and Health. *N Engl J Med.* 2020 Feb 13;382(7):644-654. doi: 10.1056/NEJMr1903547. PMID: 32053300.

Bhavadharini B, Dehghan M, Mente A, Rangarajan S, Sheridan P, Mohan V, Iqbal R, Gupta R, Lear S, Wentzel-Viljoen E, Avezum A, Lopez-Jaramillo P, Mory P, Varma RP, Kumar R, Chifamba J, Alhabib KF, Mohammadifard N, Oguz A, Lanas F, Rozanska D, Bengtsson Bostrom K, Yusoff K, Tsolkile LP, Dans A, Yusufali A, Orlandini A, Poirier P, Khatib R, Hu B, Wei L, Yin L, Deeraili A, Yeates K, Yusuf R, Ismail N, Mozaffarian D, Teo K, Anand SS, Yusuf S. Association of dairy consumption with metabolic syndrome, hypertension and diabetes in 147 812 individuals from 21 countries. *BMJ Open Diabetes Res Care.* 2020 Apr;8(1):e000826. doi: 10.1136/bmjdc-2019-000826. PMID: 32423962; PMCID: PMC7326257.

Astrup A. Yogurt and dairy product consumption to prevent cardiometabolic diseases: epidemiologic and experimental studies. *Am J Clin Nutr.* 2014 May;99(5 Suppl):1235S-42S. doi: 10.3945/ajcn.113.073015. Epub 2014 Apr 2. PMID: 24695891.

Hirahatake, K. M., Slavin, J. L., Maki, K. C., and Adams, S. H. (2014). Associations between dairy foods, diabetes, and metabolic health: potential mechanisms and future directions. *Metab. Clin. Exp.* 63, 618-627. doi: 10.1016/j.metabol.2014.02.009

Thorning, T. K., Raben, A., Tholstrup, T., Soedamah-Muthu, S. S., Givens, I., and Astrup, A. (2016). Milk and dairy products: good or bad for human health? An assessment of the totality of scientific evidence. *Food Nutrition Res.* 60:32527. doi: 10.3402/fnr.v60.32527

Global Burden of Disease Study 2019 (GBD 2019). Seattle, United States: Institute for Health Metrics and Evaluation (IHME), 2020 (<https://vizhub.healthdata.org/gbd-compare/>)

Snoj T, Majdič G. MECHANISMS IN ENDOCRINOLOGY: Estrogens in consumer milk: is there a risk to human reproductive health? *Eur J Endocrinol.* 2018 Dec 1;179(6):R275-R286. doi: 10.1530/EJE-18-0591. PMID: 30400018.

Oliver SP, Boor KJ, Murphy SC, Murinda SE. Food safety hazards associated with consumption of raw milk. *Foodborne Pathog Dis.* 2009 Sep;6(7):793-806. doi: 10.1089/fpd.2009.0302. PMID: 19737059.

Evershed RP, Davey Smith G, Roffet-Salque M, Timpson A, Diekmann Y, Lyon MS, Cramp LJE, Casanova E, Smyth J, Whelton HL, Dunne J, Brychova V, Šoberl L, Gerbault P, Gillis RE, Heyd V, Johnson E, Kendall I, Manning K, Marciniak A, Outram AK, Vigne JD, Shennan S, Bevan A, Colledge S, Allason-Jones L, Amkreutz L, Anders A, Arbogast RM, Bălăşescu A, Bánffy E, Barclay A, Behrens A, Bogucki P, Carrancho Alonso A, Carretero JM, Cavanagh N, Claßen E, Collado Giraldo H, Conrad M, Csengeri P, Czerniak L, Dębiec M, Denaire A, Domboróczy L, Donald C, Ebert J, Evans C, Francés-Negro M, Gronenborn D, Haack F, Halle M, Hamon C, Hülshoff R, Ilett M, Iriarte E, Jakucs J, Jeunesse C, Johnson M, Jones AM, Karul N, Kiosak D, Kotova N, Krause R, Kretschmer S, Krüger M, Lefranc P, Lelong O, Lenneis E, Logvin A, Lüth F, Marton T, Marley J, Mortimer R, Oosterbeek L, Orsso K, Pavúk J, Pechtl J, Pétrequin P, Pollard J, Pollard R, Powlesland D, Pyzel J, Raczky P, Richardson A, Rowe P, Rowland S, Rowlandson I, Saile T, Sebők K, Schier W, Schmalfuß G, Sharapova S, Sharp H, Sheridan A, Shevina I, Sobkowiak-Tabaka I, Stadler P, Stäuble P, Stobbe A, Stojanovskij D, Tasić N, van Wijk I, Vostrovská I, Vuković J, Wolfram S, Zeeb-Lanz A, Thomas MG. Dairying, diseases and the evolution of lactase persistence in Europe. *Nature.* 2022 Aug;608(7922):336-345. doi: 10.1038/s41586-022-05010-7. Epub 2022 Jul 27. Erratum in: *Nature.* 2022 Sep;609(7927):E9. PMID: 35896751.

Liu J, Poojary MM, Zhu L, Williams AR, Lund MN. Phenolic Acid-Amino Acid Adducts Exert Distinct Immunomodulatory Effects in Macrophages Compared to Parent Phenolic Acids. *J Agric Food Chem.* 2023 Feb 8;71(5):2344-2355. doi: 10.1021/acs.jafc.2c06658. Epub 2023 Jan 30. PMID: 36715127.

Ertl P, Knaus W, Zollitsch W. An approach to including protein quality when assessing the net contribution of livestock to human food supply. *Animal.* 2016 Nov;10(11):1883-1889. doi: 10.1017/S1751731116000902. Epub 2016 May 10. PMID: 27160573.

Herrero, M., Havlík, P., Valin, H., Notenbaert, A., Rufino, M. C., Thornton, P. K., ... & Obersteiner, M. (2013). Biomass use, production, feed efficiencies, and greenhouse gas emissions from global livestock systems. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 110(52), 20888-20893.

Ramsing R, Santo R, Kim BF, Altema-Johnson D, Wooden A, Chang KB, Semba RD, Love DC. Dairy and Plant-Based Milks: Implications for Nutrition and Planetary Health. *Curr Environ Health Rep.* 2023 Sep;10(3):291-302. doi: 10.1007/s40572-023-00400-z. Epub 2023 Jun 10. PMID: 37300651; PMCID: PMC10504201.



# PLP Systems

Technology in Liquid Handling & Powder Dosing

## IMPIANTI & TECNOLOGIE CUSTOMIZZATE PER:

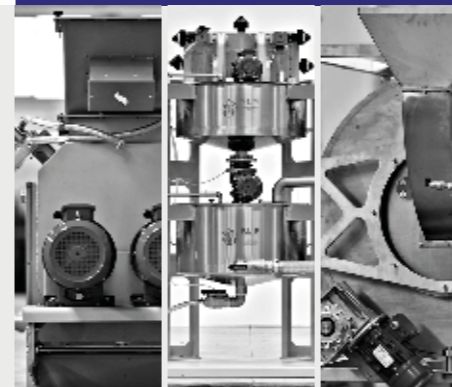
- Aggiunta additivi a fine linea
- Dosatori e miscelatori in continuo
- Omogeneizzatori per liquidi
- Spruzzatori motorizzati
- Dosaggio liquidi
- Dosaggio micro componenti in polvere



PLP ha sviluppato le migliori soluzioni e attrezzature, per migliorare i processi produttivi e aumentare la qualità dei mangimi.

### MICRODOSAGGIO MDP

Sistema di dosaggio a Batch con range di utilizzo da pochi grammi fino a 1000 kg. Utilizzato per impianti Premix e per il dosaggio di additivi nei mangimifici.



P.L.P. SYSTEMS s.r.l

Sp21 N.303 29018

Lugagnano Val D'Arda (Piacenza) Italia

Tel. +39.0523.891629 - Fax +39.0523.891013

info@plp-systems.com

www.plp-systems.com

## Gorgonzola DOP: per combattere l'italian sounding basta assaggiarlo

di Andrea Spinelli Barrile, Redazione



“L'italian sounding e la concorrenza sleale delle imitazioni vanno combattute non cedendo di un millimetro sulla qualità del prodotto e facendolo conoscere e assaggiare il più possibile”. È uno degli obiettivi di Antonio Auricchio, classe 1953, confermato lo scorso giugno presidente del Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola Dop per un altro triennio, da due anni alla guida di Afidop (Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP) e vicepresidente di Assolatte (Associazione italiana lattiero-casearia).

**Gorgonzola è un prodotto che ha l'eccellenza nel suo nome, noto in tutto il mondo e capace di cimentarsi sul mercato con erborinati di prim'ordine come i suoi “cugini” francesi. Qual è il volume dell'export di Gorgonzola DOP e verso quali mercati? A chi si rivolge Gorgonzola all'estero?**

Nel primo semestre di quest'anno, tra gennaio e giugno, sono state esportate 12.327 forme di Gorgonzola DOP, di cui oltre 10 mila all'interno dell'Unione Europea. Fuori dai confini europei, invece, i maggiori Paesi importatori sono Giappone, Stati Uniti e Australia. In generale il Gorgonzola DOP è il terzo formaggio di latte vaccino nel panorama dei formaggi DOP italiani, quinto prodotto DOP per importanza nell'intero comparto agroalimentare italiano, con un volume d'affari al consumo pari a 800 milioni di euro circa. E siamo anche tra i più presenti e cercati sul web.

**Cosa fa il Consorzio per tutelare e sostenere i suoi produttori e come affronta la concorrenza sleale e l'italian sounding?**

L'italian sounding e la concorrenza sleale delle imitazioni vanno combattute non cedendo di un millimetro sulla qualità del prodotto e facendolo conoscere e assaggiare il più possibile. Il Consorzio partecipa, da solo o sotto l'egida di Afidop, alle principali fiere internazionali di settore come Anuga, Gulfood, Cibus. Di recente il Consorzio ha ottenuto un'importantissima vittoria sui potentissimi produttori caseari americani. La DOP Gorgonzola è stata infatti riconosciuta in Cile dopo un iter legale durato 4 anni.

**Conservanti o muffe naturali? Come fa Gorgonzola a integrare tecnologia e naturalità del prodotto? Quali sono le caratteristiche principali che fanno di Gorgonzola un prodotto unico? Perché possiamo definirlo, a ragion veduta, “eccellenza italiana”?**

Il Gorgonzola DOP appartiene alla famiglia degli “erborinati” ovvero quei formaggi che presentano le tipiche striature verdi date dalla formazione di muffe. Queste ultime nulla hanno a che fare con la muffa che si forma naturalmente nei formaggi conservati troppo a lungo, ma sono dovute alle colture di penicilli innestate durante la lavorazione. Il Gorgonzola DOP è un formaggio prodotto senza l'impiego di alcun additivo o conservante: per la produzione viene infatti utilizzato esclusivamente latte di alta qualità senza disinfettanti, pesticidi o antibiotici. Se così non fosse le tipiche muffe non potrebbero riprodursi. Per ottenere una forma occorre circa un quintale di latte vaccino intero e pastorizzato, a cui si aggiungono fermenti lattici, caglio e spore di penicilli. Oggi come allora il latte di altissima qualità, insieme alla sana produzione dei foraggi, all'elevato standard igienico delle stalle nei territori consortili e all'accurato lavoro dei nostri casari, sono la premessa per la realizzazione di un prodotto

dell'eccellenza italiana, espressione di una tradizione millenaria. Ecco perché si dice che “l'unico segreto del Gorgonzola è quello di non avere segreti” ed è conosciuto e amato in 95 Paesi del mondo.

**Il territorio di produzione è molto ampio, con grandi diversità al suo interno ma con un minimo comune denominatore importante: la laboriosità. Come è cambiato il lavoro degli operatori del Consorzio con la necessaria integrazione di innovazione e tecnologie?**

In realtà la maestria dei nostri casari si tramanda da secoli e non è cambiata molto. Ancora oggi il procedimento di produzione del Gorgonzola DOP prevede, infatti, un forte intervento manuale. Il latte usato per la produzione viene lavorato il giorno stesso in cui è consegnato in caseificio e si tratta del latte proveniente, come da Disciplina, quindi per legge, dal territorio consortile a cavallo tra Piemonte e Lombardia.





## Formaggio Gorgonzola DOP, tradizione d'eccellenza proiettata nel futuro

La pasta cruda di colore bianco, le screziature verdi e talvolta bluastre, la consistenza morbida, il sapore deciso e il caratteristico profumo intenso fanno del Gorgonzola un formaggio pressoché unico nella categoria degli erborinati. Tra i prodotti più rappresentativi del nostro Paese, il Gorgonzola prende il suo nome dall'omonima cittadina lombarda, dove si sono trovate le prime tracce storiche di questo formaggio risalenti al XV secolo, e ha ottenuto il marchio DOP dall'Unione Europea nel 1996.

Realizzato solo in Lombardia e Piemonte, precisamente nelle province lombarde di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese e in quelle piemontesi di Novara (che rappresenta oltre il 65% della produzione), Vercelli, Cuneo, Biella, Verbanò, Cusio Ossola e nel territorio di Casale Monferrato, nel 2022 sono state prodotte 5 milioni e 48 mila forme di Gorgonzola DOP da 12 chilogrammi circa ciascuna, riportanti come da Disciplinare il marchio di origine su ambo i lati, avvolte in fogli d'alluminio con il contrassegno della denominazione di origine protetta.

A tutelarne l'autenticità c'è il Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP, che raggruppa le 3000 aziende agricole che forniscono il latte destinato alla

caseificazione e i circa 30 caseifici che trasformano questo latte, rigorosamente di vacca, e stagionano il formaggio nei loro moderni impianti.

Al caseificio il latte viene pastorizzato e vengono aggiunti fermenti lattici e una coltura di *Penicillium* prima di dividere la cagliata in forme e dare il via alla lavorazione delle stesse. In questa fase viene apposto il primo marchio di garanzia, prima del passaggio alla salatura, operazione fondamentale perché sarà la chiave che aprirà le porte al sapore finale tipico del Gorgonzola DOP.

Le forme riposano successivamente in celle frigorifere a temperatura costante di circa 4 gradi centigradi e in condizioni di elevata umidità, dove riposano per 10-12 giorni, prima della "foratura", operazione meccanizzata volta a favorire la penetrazione dell'ossigeno nella pasta, facilitandone la maturazione e lo sviluppo delle note venature, muffe selezionate che donano al Gorgonzola il suo aspetto e il suo sapore caratteristico. L'operazione viene ripetuta sull'altra faccia della forma di Gorgonzola dopo altri 3-4 giorni in cella frigorifera.

A questo punto le forme vengono pulite con una soluzione di acqua e sale, che contribuisce anche a creare

la crosta che conserva il formaggio al suo interno e, dopo altri 60 giorni, la crosta diviene compatta e ruvida tanto quanto la pasta cremosa e venata, caratteristiche che confermano al casaro l'avvenuta maturazione del formaggio. Come prevede il Disciplinare di produzione, la stagionatura del Gorgonzola di tipo dolce ha durata minima di stagionatura di 50 giorni e massima di 150 giorni mentre la stagionatura del Gorgonzola piccante ha durata minima di 80 giorni e massima di 270 giorni.

Nonostante le difficoltà affrontate dai produttori per modernizzarsi negli anni Settanta, con le nuove tecniche di lavorazione "a una pasta", che nei decenni precedenti hanno sostituito le meno sicure e più costose tecniche tradizionali, questo formaggio tipico ha conosciuto un'ascesa verticale che oggi lo rende il secondo formaggio italiano più esportato all'estero, dietro solo al Grana Padano. Nel 2022 le esportazioni sono cresciute di un ulteriore 1,9%, a 25.191 tonnellate (oltre 2 milioni di forme), con un incremento di valore del 16,4% rispetto al 2021: Francia e Germania assorbono quasi la metà di questi volumi di esportazione, seguite dall'Ungheria.

Il segreto di Gorgonzola DOP è la sua versatilità: si può gustare da solo o spalmato su grissini e pane,

ci si possono condire paste e risi, verdure e carni, metterlo sulla pizza e, in realtà, l'unico modo sbagliato di consumarlo è non mangiarlo. I valori nutrizionali indicano che Gorgonzola DOP è un prodotto adatto a tutte le età, soprattutto nella fase di crescita e per chi pratica attività sportiva. Cento grammi di Gorgonzola DOP hanno un valore energetico medio pari a sole 220 Kcal, con 19 grammi di proteine, 26 di grassi, 360 mg di fosforo e 420 di calcio, oltre ad essere ricco di vitamine A, B1, B2, B6, B12 e PP, che fanno di questo formaggio un alimento completo dal gusto autentico e invitante.

Un formaggio che grazie all'attività proteolitica del *Penicillium* è tra i più digeribili sul mercato e che necessita di un'accortezza relativamente alla sua crosta, che contrariamente ad alcuni approcci tradizionali non è edibile ma ha un ruolo più simile a quello di contenitore che di alimento: la crosta del formaggio, nel caso del Gorgonzola, partecipa ai processi di maturazione, ma questo nulla toglie al fatto che rimanga, a fine maturazione, esposta nel corso di tutta la sua vita commerciale al contatto con l'ambiente che, teoricamente, potrebbe essere fonte di pericoli, non solo di origine microbiologica.

## Campagna maidicola 2023: andamento meteorologico e dati preliminari

di Helga Cassol, Chiara Lanzaova,  
Stefania Mascheroni, Mirko Carrara,  
Andrea Bossi, Sabrina Locatelli

CREA-Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali,  
Bergamo - e-mail: helga.cassol@crea.gov.it

La campagna maidicola 2022 verrà certamente ricordata per essere stata una delle stagioni più calde e siccitose di sempre. La resa della granella nell'anno 2022 è scesa a 8,3 t/ha, situazione ulteriormente aggravata dall'alta presenza di aflatossine. Non per niente è stata ridenominata Annus horribilis del mais! Dopo un'annata da dimenticare e quindici mesi consecutivi di siccità alla vigilia delle semine, la partenza della campagna 2023 è stata tutta in salita.

I dati meteorologici della stagione 2023 sono stati raccolti dai siti ARPA delle regioni delle principali regioni a vocazione maidicola. I dati riguardano il periodo compreso tra il primo di aprile e il venti di settembre, considerando la temperatura media massima mensile e le precipitazioni mensili cumulate. I dati rappresentati nella figura 1 (temperature) e nella figura 2 (precipitazioni) provengono da due stazioni meteorologiche per ogni regione.

Le semine sono state effettuate in buona parte nella seconda metà di marzo, inizio aprile. Il dato ISTAT relativo alle intenzioni di semina indicava un valore di -6,2% rispetto al 2022, con un calo diversamente distribuito nelle aree: -3% nord-ovest e -12,3% nord-est. La carenza di risorse idriche ha sicuramente influito sulle scelte degli agricoltori dato che, già a marzo, venivano indicati turni di irrigazione ridotti per la campagna che stava iniziando.

Il mese di aprile ha registrato bassa piovosità e temperature nella norma, specialmente se rapportato al mese di maggio che è stato caratterizzato da alta piovosità e temperature massime che non sono mai salite sopra i 25 °C in tutte le regioni del nord Italia. Non dimentichiamo la devastante alluvione che ha colpito l'Emilia-Romagna in un'area particolarmente vocata al mais. Nel centro-nord le basse temperature hanno rallentato la crescita e le piogge hanno reso difficoltose le attività di lavorazione post semina (rincalzatura, urea, trattamenti con AFXI, diserbi). Nel nord-ovest alcune aree hanno subito disastrose grandinate che hanno compromesso le prime fasi d'emergenza e in Friuli-Venezia Giulia alcune aree non sono state seminate a causa di piogge ininterrotte. Diffusa la presenza di ferretto in post emergenza.

Durante il mese di giugno si è vista una buona presenza di precipitazioni nelle regioni del nord-ovest mentre in Emilia-Romagna, in Friuli-Venezia Giulia e in Veneto le precipitazioni sono state più modeste. Queste piogge "salva-raccolto" hanno permesso di posticipare le prime irrigazioni garantendo un risparmio idrico per i mesi successivi, fondamentale considerato che sull'arco alpino abbiamo avuto un accumulo di neve del -30% rispetto alle annate precedenti. Il ciclo era ritardato: i mais in alcune zone erano disformi per ristagni e per la variabilità nelle date di semina (campi con spighe alla fase latte ed alcune aree in cui stavano iniziando a fiorire). Giugno ha registrato un moderato innalzamento di temperatura non avendo superato di molto i 30 °C e, mediamente, l'umidità nelle fasi di crescita della coltura è stata buona.

Le precipitazioni sono diminuite nel mese di luglio tranne in alcune località della Lombardia e del Friuli-Venezia

Giulia che hanno registrato piogge intense e devastanti fenomeni temporaleschi con vento e grandine. Le ultime fasi di sviluppo e maturazione della spiga sono state caratterizzate da ridotte precipitazioni in tutte le regioni;

piralide e diabrotica sono risultate poco presenti. I mesi di luglio e agosto hanno registrato valori alti tra i 30 e i 35 °C; nella regione Piemonte si è osservato un maggiore innalzamento della temperatura tra luglio e agosto.

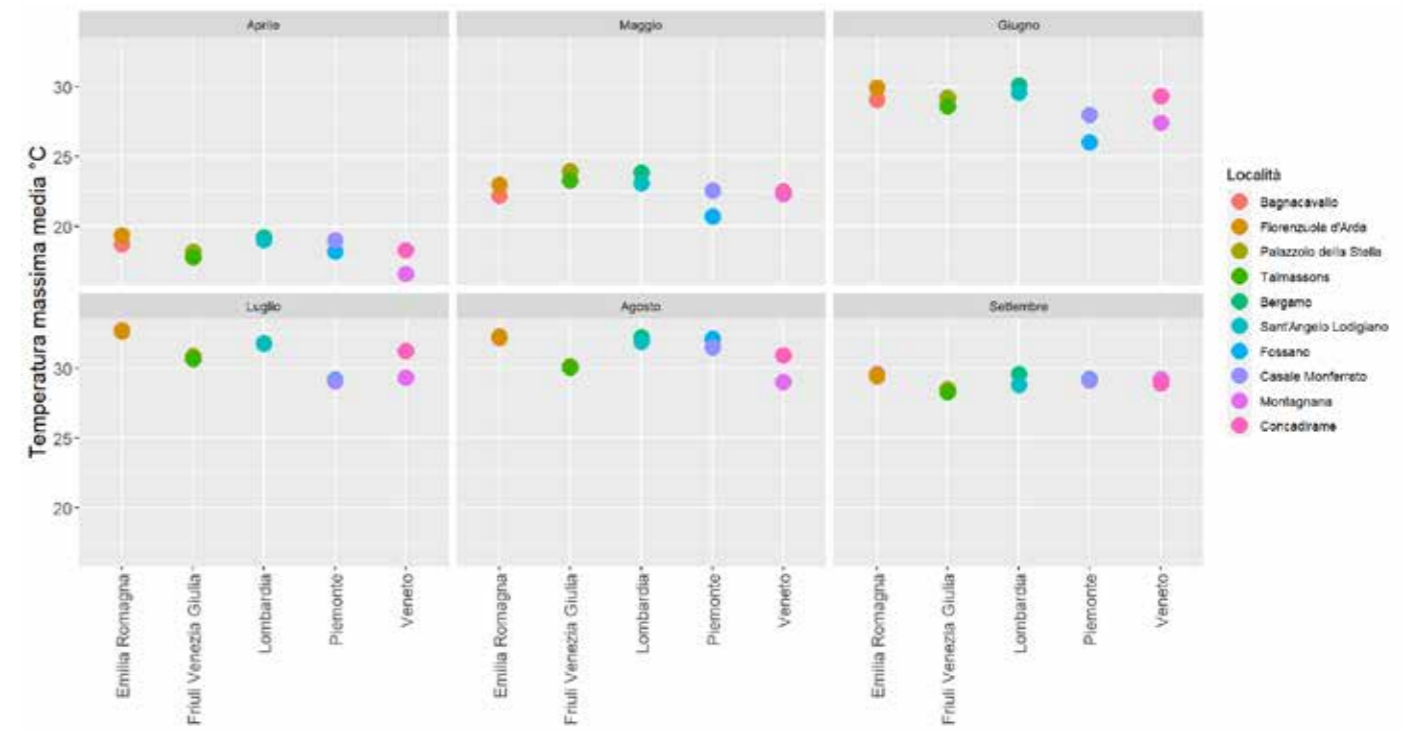


Fig. 1: Media delle temperature massime registrate dal 1° aprile al 20 settembre 2023 in Emilia Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte e Veneto

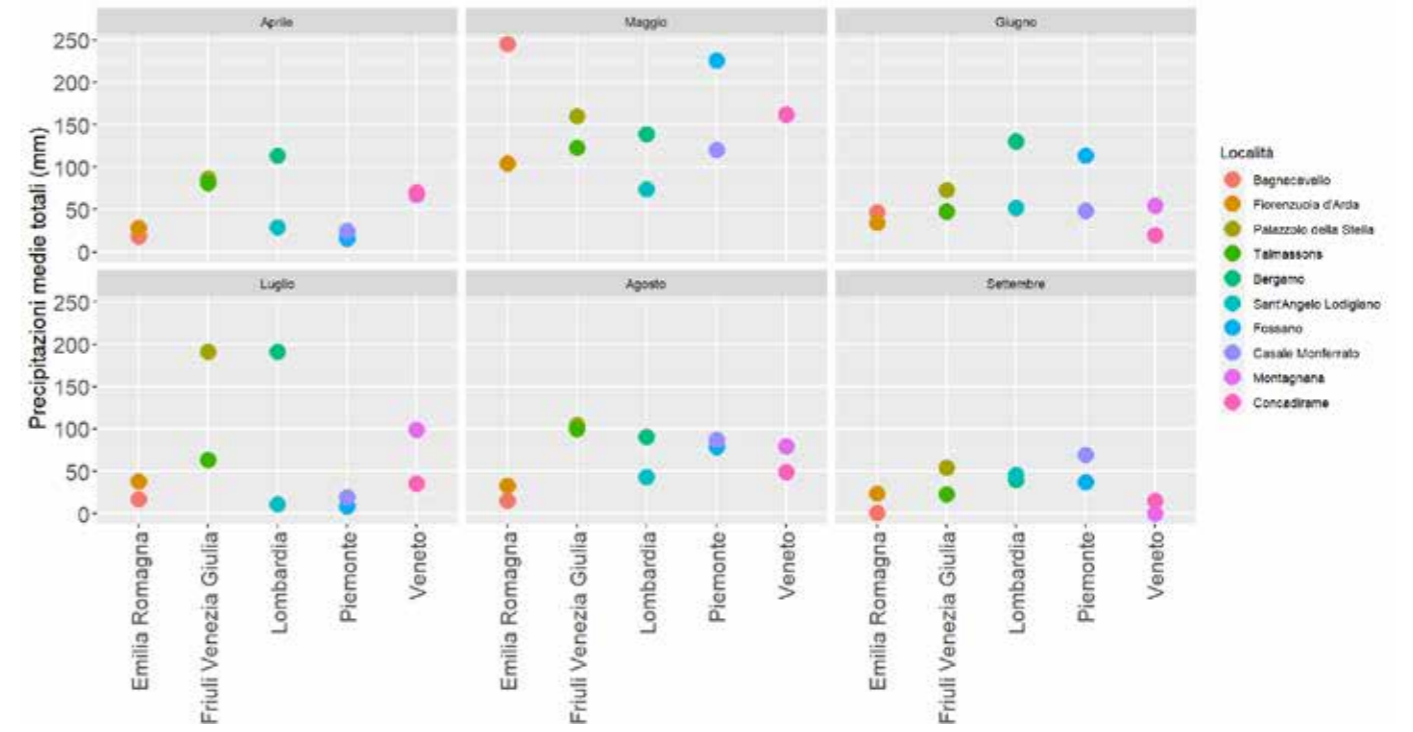


Fig. 2: Valore delle precipitazioni cumulate registrate dal 1° aprile al 20 settembre 2023 in Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte e Veneto

Il ciclo colturale si è concluso con temperature stazionarie per il mese di settembre.

Oggi le trebbie sono ancora in campo. Ad esclusione delle aree colpite da grandine e da forti allettamenti, i primi dati raccolti, per fortuna, registrano rese in linea o addirittura leggermente superiori alla media dei cinque anni precedenti e con buona qualità del prodotto. Si prevede comunque una diminuzione della disponibilità di granella, che nel 2023 scende rispetto alla media del quinquennio precedente per il continuo calo delle superfici interessate: a conclusione della campagna possiamo ipotizzare una contrazione del 10%. Si è osservata una maggiore tenuta per il mais da insilato con la conferma di una tendenza consolidata che vede negli ultimi anni aree a granella spostarsi verso quelle a mais da destinare alle trincee per l'alimentazione animale o i biogas. Nel suo insieme la stagione è stata caratterizzata da prezzi dei mezzi di produzione elevati, oltre alle nuove e più difficili prospettive di una Pac più complicata e quasi

dimezzata, a fronte di un'iniziale tenuta delle quotazioni del mais.

Dal punto di vista sanitario, al momento non sembra presentarsi un'elevata presenza di micotossine a differenza di quanto accaduto nel 2022; sono pervenute però numerose segnalazioni di contaminazione da fumonisine e deossinivalenolo nell'area ad est colpita dalla grandine. Il monitoraggio della Rete Qualità Mais del CREA è attualmente in corso e potrà fornire i dati definitivi durante la consueta Giornata del Mais che si svolgerà a Bergamo il 26 gennaio 2024.

#### Ringraziamenti

Un ringraziamento a tutti gli operatori della filiera che hanno fornito le informazioni raccolte, in particolare a: AIRES (Associazione Italiana Raccoglitori Essiccatori Stoccatore di Cereali e Semi oleosi) e AMI (Associazione Maiscoltori Italiani)



# FIERAGRICOLA

116<sup>th</sup> INTERNATIONAL AGRICULTURAL TECHNOLOGIES SHOW

**FIERAGRICOLA 2024:  
IL POLO DELLA  
ZOOTECNIA NAZIONALE**

**31 GEN**

**03 FEB**

**VERONA 2024**

**Fieragricola**, la 116/a rassegna internazionale dedicata all'agricoltura in programma **dal 31 gennaio al 3 febbraio 2024**, consolida il settore espositivo con **tre padiglioni dedicati** non soltanto agli animali e alle manifestazioni zootecniche, ma anche con le tecnologie per il benessere animale, la zootecnia di precisione, la riduzione dell'impatto ambientale, la mangimistica e le energie rinnovabili, corollario multifunzionale dell'azienda con risvolti di sostenibilità tanto per la riduzione delle emissioni quanto per i risvolti economici che biogas, biometano e fotovoltaico possono garantire.

La **zootecnia** rappresenta sempre di più un **asse portante dell'agricoltura a livello mondiale**, tenuto conto che il consumo di proteine nobili di origine

animale dovrebbe incrementare in un mondo con una popolazione mondiale proiettata verso i 9 miliardi di persone nel 2050.

Tra i numerosi eventi in calendario è confermato il **workshop su salute, nutrizione e benessere animale in collaborazione con ASSALZOO**. Confermate anche: La Mostra nazionale bovini di razza bruna italiana e Concorso Original Braunvieh (Bruna Alpina Originale), Dairy Show - European Holstein Open Show, la Rassegna delle specie e razze allevate in Italia a cura dell'Associazione italiana allevatori.

Da segnalare l'**evento/convegno nazionale del Consorzio del Parmigiano Reggiano** rivolto agli operatori zootecnici e dedicato al tema **materia prima "Latte"**.



WWW.FIERAGRICOLA.IT



## Import-export, il primo semestre del 2023

IMPORTAZIONI DI CEREALI A QUASI 7,5 MILIONI DI TONNELLATE E 2,5 MILIARDI DI VALORE. STABILI MAIS E ORZO

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - giu 2022	gen - giu 2023	Var%	gen - giu 2022	gen - giu 2023	Var%
<b>TOTALE TUTTI CEREALI *</b>	6.927.345	7.412.695	7,0	2.290.531	2.494.851	8,9
di cui da:						
UE	5.271.758	4.700.815	-10,8	1.682.611	1.505.856	-10,5
Paesi terzi	1.655.586	2.711.880	63,8	607.920	988.995	62,7
<b>Dettaglio principali cereali</b>						
- Mais totale, di cui:	3.197.520	3.167.973	-0,9	920.524	940.910	2,2
UE	2.278.218	1.814.727	-20,3	638.957	535.743	-16,2
Paesi terzi	919.302	1.353.246	47,2	281.567	405.167	43,9
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Ucraina	495.738	1.055.113	+++	137.561	309.290	+++
Slovenia	274.869	468.970	70,6	78.095	134.276	71,9
Ungheria	764.261	360.794	-52,8	192.339	106.010	-44,9
Romania	279.431	238.284	-14,7	82.468	68.250	-17,2
Croazia	364.727	196.006	-46,3	112.152	58.036	-48,3
- Mais totale, di cui:	347.115	332.677	-4,2	89.768	93.975	4,7
UE	342.938	329.923	-3,8	88.145	93.106	5,6
Paesi terzi	4.178	2.754	-34,1	1.623	869	-46,5
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Ungheria	192.583	198.880	3,3	44.672	54.659	22,4
Francia	64.363	47.153	-26,7	18.113	14.260	-21,3
Germania	16.686	26.851	60,9	4.644	8.513	83,3
Austria	21.898	22.044	0,7	6.604	6.239	-5,5
Romania	7.179	16.010	+++	1.990	4.504	+++

fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat

## MENO SEMI DI SOIA DAL BRASILE, IN GRANDE CRESCITA L'IMPORTAZIONE DI SEMI DI GIRASOLE

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - giu 2022	gen - giu 2023	Var%	gen - giu 2022	gen - giu 2023	Var%
<b>TOTALE TUTTI SEMI OLEOSI</b>	1.514.835	1.547.377	2,1	1.351.276	1.228.452	-9,1
di cui da:						
UE	303.983	437.052	43,8	463.881	480.399	3,6
Paesi terzi	1.210.852	1.110.325	-8,3	887.395	748.053	-15,7
<b>Dettaglio principali semi oleosi</b>						
- Semi di soia totale, di cui:	1.204.389	1.202.601	-0,1	669.458	673.960	0,7
UE	63.546	152.805	+++	48.368	81.536	68,6
Paesi terzi	1.140.843	1.049.796	-8,0	621.090	592.424	-4,6
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Brasile	714.941	619.899	-13,3	407.950	339.160	-16,9
Stati Uniti	216.001	182.605	-15,5	108.248	110.522	2,1
Ucraina	11.632	130.859	+++	6.665	72.585	+++
Canada	184.517	97.653	-47,1	86.068	57.471	-33,2
Slovenia	316	57.352	+++	196	29.125	+++
- Semi di girasole totale, di cui:	74.736	122.519	63,9	54.051	76.146	40,9
UE	74.151	121.558	63,9	53.556	75.344	40,7
Paesi terzi	585	961	64,4	496	802	61,8
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Ungheria	21.909	32.335	47,6	16.282	20.102	23,5
Francia	2.458	23.907	+++	1.607	18.761	+++
Romania	15.688	28.469	81,5	12.113	16.478	36,0
Germania	1.013	8.744	+++	769	5.125	+++
Austria	962	8.002	+++	882	4.632	+++

fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat



**STABILI LE IMPORTAZIONI, DIMINUISCE L'ARGENTINA. IN FORTE AUMENTO LA FARINA DI GIRASOLE DALL'UCRAINA**

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - giu 2022	gen - giu 2023	Var%	gen - giu 2022	gen - giu 2023	Var%
<b>TOTALE TUTTE FARINE PROTEICHE VEGETALI</b>	1.340.807	1.269.829	-5,3	524.710	563.743	7,4
di cui da:						
UE	426.483	420.790	-1,3	137.973	159.211	15,4
Paesi terzi	914.325	849.038	-7,1	386.737	404.533	4,6
<b>Dettaglio principali farine proteiche vegetali</b>						
- Farina di soia totale, di cui:	769.855	763.720	-0,8	369.516	404.792	9,5
UE	120.926	124.745	3,2	54.733	65.079	18,9
Paesi terzi	648.929	638.974	-1,5	314.784	339.713	7,9
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Argentina	571.317	463.615	-18,9	273.891	244.084	-10,9
Brasile	50.950	137.685	+++	26.878	75.013	+++
Slovenia	100.626	102.987	2,3	45.608	53.066	16,4
Paraguay	24.081	35.249	46,4	11.683	18.720	60,2
Spagna	14.633	17.376	18,7	5.753	9.107	58,3
- Farina di girasole totale, di cui:	412.630	380.618	-7,8	122.784	124.317	1,2
UE	217.990	222.313	2,0	63.923	73.029	14,2
Paesi terzi	194.641	158.305	-18,7	58.861	51.288	-12,9
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Ungheria	134.513	136.972	1,8	36.785	45.872	24,7
Ucraina	52.122	92.165	76,8	15.989	28.751	79,8
Slovenia	49.731	72.602	46,0	14.834	22.525	51,8
Repubblica moldova	26.436	44.346	67,7	8.758	15.592	78,0
Argentina	9.540	12.403	30,0	2.393	4.151	73,4

fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat



**AUMENTA L'IMPORT SOPRATTUTTO DAI PAESI TERZI, STABILE L'ESPORTAZIONE. COSTANTE IL GAP COMMERCIALE IN TERMINI DI VALORE**

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - giu 2022	gen - giu 2023	Var%	gen - giu 2022	gen - giu 2023	Var%
<b>TOTALE TUTTI I MANGIMI</b>	342.275	380.394	11,1	653.537	722.749	10,6
di cui da:						
UE	300.353	306.090	1,9	502.995	618.371	22,9
Paesi terzi	41.922	74.304	77,2	150.542	104.379	-30,7
<b>Dettaglio principali mangimi</b>						
- Mangimi per animali da allevamento totale, di cui:	127.189	177.316	39,4	208.353	226.081	8,5
- Mangimi per cani e gatti, di cui:	215.085	203.078	-5,6	445.184	496.668	11,6

PRODOTTI	EXPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - giu 2022	gen - giu 2023	Var%	gen - giu 2022	gen - giu 2023	Var%
<b>TOTALE TUTTI I MANGIMI</b>	343.597	349.394	1,7	534.287	588.334	10,1
di cui verso:						
UE	157.440	162.123	3,0	260.708	293.182	12,5
Paesi terzi	186.157	187.271	0,6	273.579	295.152	7,9
<b>Dettaglio principali mangimi</b>						
- Mangimi per animali da allevamento totale, di cui:	159.259	167.794	5,4	228.340	244.847	7,2
- Mangimi per cani e gatti, di cui:	184.338	181.599	-1,5	305.947	343.487	12,3

fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat

**STABILI LE IMPORTAZIONI DI BOVINI, SEMPRE PRIMA LA FRANCIA.  
IN GRANDE CRESCITA IL FLUSSO DEI SUINI, DANIMARCA E PAESI BASSI  
PRINCIPALI FORNITORI**

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (numero di capi)*			Valore (.000 euro)		
	gen - giu 2022	gen - giu 2023	Var%	gen - giu 2022	gen - giu 2023	Var%
<b>Bovini vivi, di cui da:</b>	<b>592.379</b>	<b>548.502</b>	<b>-7,4</b>	<b>905.575</b>	<b>971.274</b>	<b>7,3</b>
UE	591.215	548.483	-7,2	905.514	971.216	7,3
Paesi terzi	1.164	19	-98,4	62	58	-6,7
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Francia	473.455	443.449	-6,3	778.045	851.141	9,4
Slovenia	16.592	14.930	-10,0	27.800	27.478	-1,2
Spagna	14.419	7.371	-48,9	26.553	15.807	-40,5
Irlanda	17.841	23.917	34,1	15.642	15.101	-3,5
Croazia	9.636	8.553	-11,2	14.739	13.957	-5,3
<b>Suini vivi, di cui da:</b>	<b>680.309</b>	<b>807.045</b>	<b>18,6</b>	<b>72.421</b>	<b>121.395</b>	<b>67,6</b>
UE	680.309	807.045	18,6	72.421	121.395	67,6
Paesi terzi	0	0		0	0	
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Danimarca	373.498	406.806	8,9	31.433	50.933	62,0
Paesi Bassi	198.027	247.548	25,0	21.712	36.670	68,9
Belgio	16.864	35.689	+++	2.045	10.653	+++
Germania	12.555	36.679	+++	1.305	5.328	+++
Ungheria	29.588	23.190	-21,6	8.442	4.856	-42,5

fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat

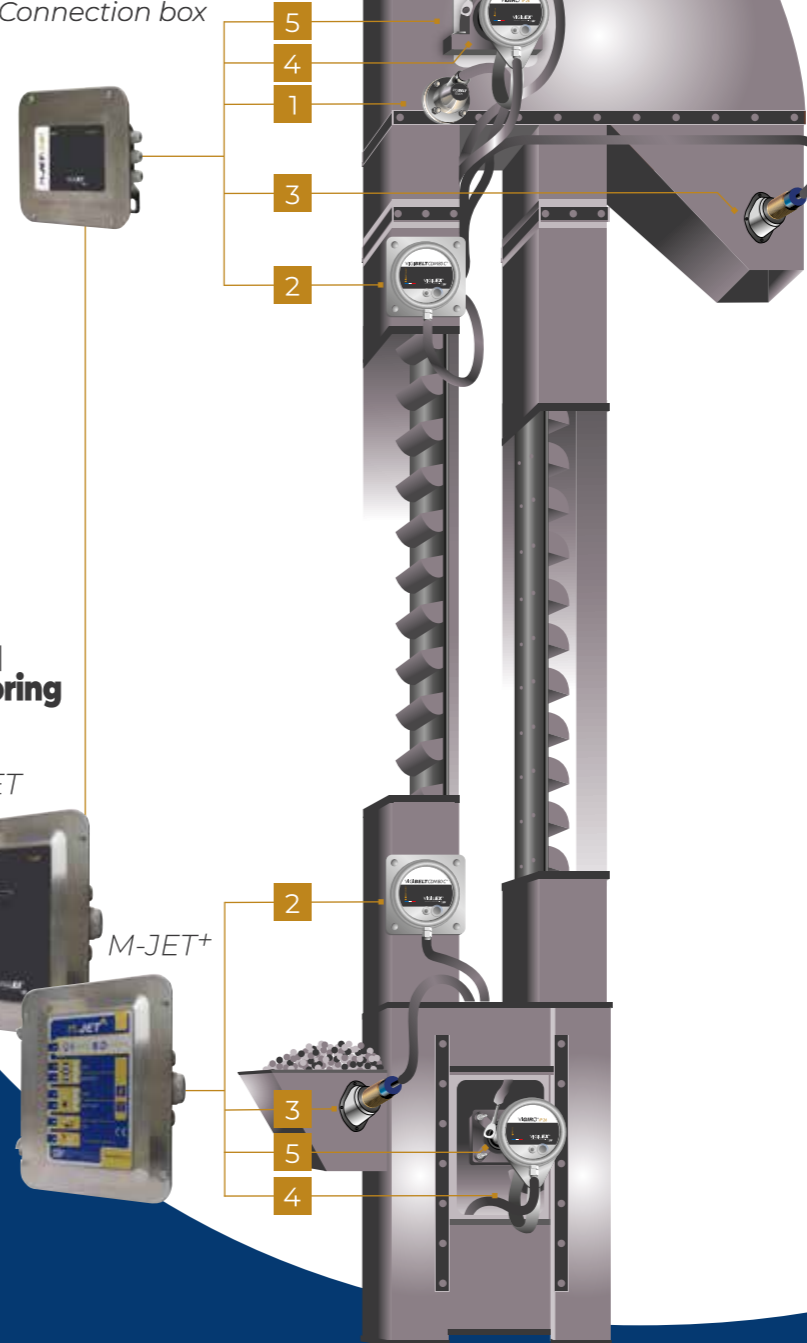


# PROTECT YOUR BUCKET ELEVATOR



## ▼ Connection box

M-JET LINK  
Connection box



## Hazard monitoring

M-JET

M-JET+

## ▼ Security devices /Controllori

### MISALIGNMENT/SBANDAMENTO

**1** Vigibelt Touch  
Belt alignment  
detector by contact



or

**2** Vigibelt CDM 80 C  
Belt alignment detector  
without contact



### LEVEL & CHOKE/ANTI RIEMPIMENTO

**3** Vigimat DNC 30  
Level & choke sensor



### UNDER-SPEED/ROTAZIONE

**4** Vigirop IP26  
Rotation  
under speed switch



### TEMPERATURE/TEMPERATURA

**5** Vigiterm GST 100  
Bearing temperature  
sensor



**VIGILEX®**  
SAFETY PROTECTION  
Stif



**COLOMBO PIETRO**  
COSTRUZIONI MECCANICHE  
OGGIONO - ITALY

**COLOMBO PIETRO S.N.C.**

Uffici: Via Marco D'Oggiono, 21 -23848 Oggiono (LC) Italia  
Magazzino: Via Pio Galli, 16 -23841 Annone Brianza (LC) - Italia  
[www.colombopietro.it](http://www.colombopietro.it)

## Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona 2023: allevatori e aziende per rappresentare il settore

Saranno le giornate del 30 novembre, 1 e 2 dicembre 2023 a vedere andare in scena a Cremona la 78esima edizione di Fiere Zootecniche Internazionali, evento di portata globale che attira a Cremona il mondo zootecnico europeo e non solo. A illustrare le caratteristiche dell'edizione 2023 della storica mostra è il direttore di Cremona Fiere, Massimo De Bellis. "L'edizione 2023 si presenta in crescita. Oltre 800 capi iscritti, da 150 allevamenti, 9 paesi coinvolti, più di 100 eventi tecnici, oltre a 50 mila metri quadri di esposizione delle migliori tecnologie per la filiera zootecnica. Sono numeri che già da soli mettono in evidenza come questa mostra sia nel 'cuore' degli allevatori, confermando Cremona come punto di riferimento internazionale per la zootecnia. Del resto, la mostra zootecnica mette in luce i migliori capi a livello europeo delle razze Holstein, Red Holstein, Bruna e Jersey con anche l'asta internazionale che vedrà lotti provenienti dall'Italia e dall'Europa. L'asta, come ormai avvenuto negli ultimi due anni, avrà anche una componente benefica, destinando in beneficenza il ricavato di alcuni lotti".

"Come CremonaFiere - continua De Bellis -, anche con il supporto di ICE Agenzia, abbiamo messo in atto un programma di promozione internazionale che ha portato all'iscrizione di delegazioni ufficiali di operatori del settore da 20 Paesi, oltre al grande interesse giunto da gruppi di allevatori da Germania, Spagna, Olanda, Repubblica Ceca, Usa, Canada e Sud America che parteciperanno visitando la mostra, la fiera e le principali realtà produttive".

La Manifestazione nel suo insieme è frutto del lavoro di squadra. Cremonafiore collabora a stretto contatto con le istituzioni del settore: "La sinergia con le realtà del territorio e nazionali è fondamentale: il Comune, la Camera di Commercio, università e centri di ricerca, ma anche Regione Lombardia e il Ministero dell'Agricoltura e il Ministero del turismo. Inoltre per noi sono essenziali le realtà scientifiche e associative: in particolare quest'anno è iniziata la collaborazione con Assalzo, l'Associazione nazionale tra i produttori di alimenti zootecnici, che riteniamo strategica per noi, per l'Associazione stessa e per l'intero settore. Lo scopo di queste collaborazioni è ascoltare il settore, individuare soluzioni e soprattutto dare una visione sul futuro per poter intervenire efficacemente insieme", afferma De Bellis.

Il programma della manifestazione vede un ricco di eventi i cui contenuti scaturiscono dal lavoro svolto durante tutto l'anno dal Comitato tecnico-scientifico della mostra: "Anche quest'anno saranno più di cento gli eventi tra seminari, workshop e convegni, oltre alle mostre zootecniche dell'International Dairy Show e all'asta @CR European Sale. Come da nostra tradizione consolidata il programma degli incontri tecnico - scientifici affronterà i principali temi del settore: dalle materie prime alla valorizzazione di filiera, dalle energie rinnovabili da fonte agricola alle innovazioni tecnologiche, alla sostenibilità del settore. Non mancheranno



REALIZZAZIONE DI SILOS IN CALCESTRUZZO ARMATO PER LO STOCCAGGIO DI PRODOTTI FARINACEI

RIVESTIMENTI DI CELLE E SILOS CON RESINE EPOSSIDICHE CERTIFICATE PER IL CONTATTO CON ALIMENTI

RIVESTIMENTI DI PAVIMENTI CON RESINE MULTISTRATO E AUTOLIVELLANTI

TINTEGGIATURA SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE DI OIFICI INDUSTRIALI

RINFORZI E MIGLIORAMENTI SISMICI MEDIANTE L'USO DI INTONACI ARMATI, NASTRI IN FRP E STIRATURE ARMATE

s.p. Andria-Trani km 1,500  
Andria (BT) t 0883.251661

[info@pi-sa.it](mailto:info@pi-sa.it) [www.pi-sa.it](http://www.pi-sa.it)

riconoscimenti alle imprese virtuose: sarà infatti conferito il premio 'Targa Beltrami' che - come si legge nel regolamento - persegue l'obiettivo di riconoscere e premiare le imprese e i ricercatori della filiera agroalimentare che si distinguono per un significativo livello di innovazione nei macchinari, nei metodi di lavoro e nei processi utilizzati. Nella stessa scia si muove anche il premio 'Targa Balestrieri', un riconoscimento promosso dall'Associazione Nazionale Giovani allevatori (ANGA) intitolato a un collega tragicamente scomparso, che punta a valorizzare l'impegno delle nuove generazioni".

Da sempre la rassegna cremonese si pone anche come occasione per contribuire in modo importante allo sviluppo del comparto: in questa ottica anche quest'anno la mostra dedicherà ampio spazio alla formazione con le esperienze di divulgazione didattica dedicate agli studenti - che hanno avuto così tanto successo lo scorso anno con il Concorso nazionale per scuole agrarie On the way to Cremona e le altre iniziative per bambini e ragazzi che quest'anno saranno ampliate - ma anche con i momenti formativi rivolti ai professionisti.

"On the way to Cremona' è un laboratorio formativo dedicato ai ragazzi delle scuole superiori a indirizzo agrario - spiega De Bellis -. La partecipazione che abbiamo riscontrato lo scorso anno deriva proprio dalla valenza innovativa che, valorizzando tra l'altro anche le competenze digitali dei ragazzi, punta a farli divenire veri protagonisti. Alle classi viene infatti chiesto di farsi parte attiva elaborando un progetto partendo proprio dalle lezioni tenute da esperti del Comitato tecnico scientifico della Fiera e dedicate a temi su aspetti cruciali dell'allevamento zootecnico da latte (esempio: asciutta; fertilità; problemi podali, ecc.), che saranno tenute in autunno in fiera e che da quest'anno saranno messe

anche a disposizione dei docenti su una piattaforma online alla quale si potrà accedere con una password. Abbiamo introdotto questa novità in modo che i docenti possano organizzarsi come meglio vorranno, valorizzando le loro disponibilità orarie. Come lo scorso anno i progetti saranno valutati e i migliori premiati durante la fiera di dicembre con un evento che come lo scorso anno coinvolgerà il Ministero dell'agricoltura e della sovranità alimentare".

Oltre ai ragazzi delle scuole agrarie la mostra prevede anche momenti dedicati ai più piccoli con il coinvolgimento di alcune classi della scuola primaria, che assisteranno a lezioni interattive che permetteranno loro di entrare in contatto con problematiche di grande attualità come il benessere animale.

Ma l'impegno sui giovani della mostra non si limita alle scuole agrarie e ai più piccoli: "Quest'anno abbiamo intenzione di coinvolgere anche alcune classi di licei proprio per allargare il nostro bacino di intervento rispetto al problematiche divenute ormai centrali, come le strategie di sequestro del carbonio e di contenimento e gestione del cambiamento climatico. Inoltre abbiamo anche aperto uno spazio di collaborazione con ATS Valpadana, nell'ambito della quale affronteremo le problematiche della sicurezza sul lavoro, un tema centrale e di grandissima rilevanza per questo comparto".

Fiere Zootecniche Internazionali 2023 si conferma come momento centrale per il comparto zootecnico, conclude De Bellis: "Nel tempo vogliamo modernizzare la fiera e affrontare le problematiche emergenti per guardare avanti e anticipare, in un certo senso, quelli che saranno i 'nodi' del futuro, fornendo letture tecniche e percorsi di soluzione".



## LEGISLAZIONE

di Lea Pallaroni

Direttore Generale ASSALZOO



# Made Green in Italy: approvato lo schema per i mangimi

Assalzoo è lieta di annunciare che lo scorso giugno il Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (MASE) ha approvato le Regole di categoria di prodotto "Mangime per animali destinati alla produzione di alimenti".

Il progetto si basa, come da bando del ministero, sullo sviluppo delle regole di prodotto per il calcolo dell'impronta ambientale (PEFCR) approvate nell'aprile del 2018 dalla Commissione europea. Si tratta di una metodologia armonizzata a livello europeo per misurare in modo completo le prestazioni ambientali della produzione di mangimi, considerando 16 diverse categorie di impatto.

### Made Green in Italy

Il Ministero, battendo sul tempo tutti gli altri Stati Membri, ha sviluppato il "Made Green in Italy" (DM 56/2018) con l'obiettivo di fornire alle realtà nazionali un sistema per valorizzare sul mercato i prodotti italiani con buone/ottime prestazioni ambientali, basando la valutazione su un sistema scientificamente robusto e mettendo a disposizione degli operatori un logo per rendere riconoscibili e promuovere i prodotti, in un momento in cui l'attenzione alla sostenibilità ambientale da parte dei consumatori è molto alta. La quantificazione delle prestazioni ambientali di un prodotto si basa su uno studio PEF (Product

Environmental Footprint) che può essere sviluppato ex novo a livello italiano solo nel caso in cui non sia già esistente a livello europeo.

### La strategia europea

Facciamo un passo indietro e guardiamo a come è nato il progetto PEF (Product Environmental Footprint) a livello europeo. PEF è stata lanciata come iniziativa dalla Commissione europea nell'ambito della Comunicazione sul mercato unico dei prodotti verdi nel 2013 invitando i diversi settori, tra cui quello alimentare, a partecipare alla fase pilota sviluppando regole di categoria per prodotti specifici come metodo comune di misurazione delle prestazioni ambientali. Invito che è stato raccolto da FEAC (la Federazione europea dei produttori di mangimi) che ha iniziato a lavorare con il supporto delle Associazioni nazionali alla predisposizione delle PEF che sono state approvate nel 2018 e che attualmente sono in fase di revisione minore. Sebbene l'attenzione alla sostenibilità ambientale sia piuttosto alta, risulta ancora difficile passare dalle tematiche di quotidiana attenzione - approvvigionamenti e sicurezza alimentare - a quelle relative all'impatto ambientale. Proprio per agevolare la base associativa, Assalzoo ha organizzato uno specifico training sulle PEF con gli esperti che hanno predisposto il progetto a livello europeo.



## RCP Mangime per animali destinati alla produzione di alimenti

Assalzo dopo aver partecipato al bando del MASE per lo sviluppo delle Regole di prodotto ha avviato il progetto con la collaborazione di DSS+.

Secondo la normativa nazionale, nel caso in cui esista una PEF approvata a livello europeo, la metodologia utilizzata non può discostarsi da quest'ultima. Tuttavia, evidenziati al ministero alcuni limiti della PEF europea, è stato possibile apportare alcune modifiche al fine di fornire un sistema più rispondente alle necessità del settore.

È opportuno evidenziare che la PEF europea considera una formula media predisposta sulla base dei consumi aggregati europei, non tenendo conto delle specificità di ciascuna categoria di animali e tanto meno delle diverse fasi fisiologiche. Gioco forza quando si confronta un mangime con il dato medio vi sono categorie di prodotti che risultano sempre registrare performance migliori e altri che risultano sempre peggiori, proprio per le caratteristiche intrinseche del mangime legate alla necessità di soddisfare determinati fabbisogni nutrizionali. Con le modifiche introdotte nel modello italiano si è potuto sopperire in parte ad alcuni di questi aspetti negativi, andando a scorporare il prodotto rappresentativo in più sottocategorie sulla base della loro funzione. In particolare, le RCP sviluppate da Assalzo sono state presentate in 5 formule: bovini; avicoli da carne (broiler e tacchini), avicoli da uova (ovaiole), suini e pesci.

Sebbene le modifiche apportate rendano più rispondente il modello sviluppato, è evidente che vi è una limitazione di fondo data dal fatto che la valutazione viene effettuata esclusivamente sulla unità dichiarata, ossia su 1 tonnellata di mangime composto, conferito al sito di allevamento. Si valuta pertanto il prodotto e non si

tiene conto della fase successiva della filiera, e quindi non si considera l'efficienza del prodotto sulla fase di allevamento. Un uso improprio del modello sviluppato potrebbe portare a confrontare prodotti che non hanno la medesima efficienza produttiva e hanno quindi diversi indici di conversione, andando così a identificare come mangimi ad impatto minori, prodotti che se analizzati nella completezza della filiera sarebbero, invece, qualitativamente minori. Per ridurre al minimo questi bias, è stato deciso di lavorare solo in un ristretto intervallo di contenuto proteico per cercare di standardizzare quanto più possibile i prodotti per renderli confrontabili tra loro. Superfluo evidenziare che un mangime composto è molto di più del semplice titolo proteico.

### RCP in ambito zootecnico

Con l'approvazione delle RCP per il "Mangime per animali destinati alla produzione di alimenti" Assalzo ha fornito ulteriore tassello per la filiera zootecnica che annovera già alcune RCP quali: Formaggio Grana Padano DOP, Formaggio Provolone Valpadana DOP, Carni bovine, fresche o refrigerate, Carni suine, fresche o refrigerate, Foraggio a base di erba medica e Prosciutti crudi DOP. Le RCP in corso di validità possono essere consultate sul sito del Ministero <https://www.mase.gov.it/pagina/rcp-corso-di-validita>

### Certificazioni LCA

La predisposizione delle RCP mangime rientra in una strategia di attenzione alla sostenibilità ambientale che Assalzo promuove verso i propri associati. Abbiamo voluto cogliere l'opportunità fornita dal Ministero, pur consapevoli che il successo dell'iniziativa dipenderà molto dalle dinamiche di mercato che potrebbero far propendere gli operatori verso altri sistemi di certificazione.

# LEGISLAZIONE/ RUBRICA DI PALAZZO

## Aggiornamenti sulla legislazione del benessere animale



di Mattia Bianchi

■ Relazioni Istituzionali Assalzo

Il tema del benessere animale è ormai centrale ogniqualvolta si parli di zootecnia, sia dal punto di vista aziendale sia del consumatore, nonché difficile da trasmettere a quest'ultimo per via dei molteplici significati che l'argomento assume.

In merito al bestiame destinato alla produzione di alimenti il benessere animale, oltre alle condizioni fisiche e di salute, contempla anche e soprattutto la loro gestione da parte dell'uomo. Inoltre vi sono numerosi fattori che influiscono sul benessere quali, per citarne alcuni, l'ambiente di vita, il piano alimentare e di trasporto. Situazioni di stress e scarso benessere possono predisporre condizioni favorevoli alla trasmissione di malattie e, di conseguenza, a minori quantità di prodotto, quindi un aspetto molto importante per il comparto allevatoriale.

Nell'UE sono presenti norme che impongono elevati standard di benessere animale per le diverse specie allevate. Con la strategia Farm to Fork è stato posto l'obiettivo di rendere maggiormente sostenibile il sistema alimentare nel suo complesso, attraverso una politica alimentare integrata che coinvolga l'intera filiera produttiva e riconosca al contempo le esigenze dei consumatori.

La sicurezza alimentare è pertanto un tema cardine del concetto di benessere animale, al punto che la Commissione europea ha incaricato EFSA, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, di elaborare pareri sul benessere di determinate specie animali. Il fine è ottenere giudizi scientifici da inglobare con le recenti evidenze scientifiche, ampliandone il campo di applicazione e facilitarne l'attuazione.

Ad esempio con l'iniziativa End the cage age, approvata dal Parlamento europeo nel giugno 2021, la Commissione si è impegnata a presentare, entro la fine del 2023, una proposta legislativa che elimini gradualmente l'utilizzo di gabbie per tutti gli animali coinvolti dall'iniziativa, come galline ovaiole, scrofe, vitelli, conigli, pollastre, polli da carne, quaglie, anatre e oche.

Nell'ottobre 2022 la Commissione ha ultimato la valutazione del quadro giuridico esistente e la relativa adeguatezza, sottoponendola al Consiglio Agrifish che riunisce i Ministri di agricoltura e pesca degli Stati membri, i quali sono concordi per una revisione della normativa purché in grado di assicurare gradualmente un'equilibrata competitività tra allevatori e operatori dell'alimentare.

La Commissione, contestualmente all'azione legislativa, è impegnata nella valutazione di specifiche misure di sostegno per i settori correlati al benessere animale, ossia ricerca, innovazione e commercio. La sua attività è focalizzata sui seguenti aspetti principali: unica direttiva sulla protezione degli animali negli allevamenti; etichettatura sul benessere animale; revisione della normativa sulla protezione degli animali durante il



trasporto e il macello. Queste proposte legislative sarebbero state finalizzate, lasciandole però in sospeso sino al termine del “dialogo strategico sul futuro dell’agricoltura nell’UE”, annunciato dalla Presidente Ursula von der Leyen, che inizierà questo autunno e continuerà nel 2024.

Tuttavia, nonostante gli annunci, al momento non risulta ancora una proposta legislativa sul benessere animale.



## Nuove realizzazioni e risanamenti silos e recupero di facciate in calcestruzzo



Nuova realizzazione di 92 silos, torre di lavorazione, scala di emergenza e montacarichi



Demolizione e ricostruzione batteria di 8 silos



Manutenzione, sabbiatura e verniciatura silos



Particolare calcestruzzo prima del risanamento



Elementi di facciata in calcestruzzo risanati

Manutenzione, recupero e rinforzo di impianti industriali

Risanamento di silos degradati

Adeguamento e miglioramento sismico delle strutture

Recupero e protezione di elementi di facciata in calcestruzzo armato

Trattamenti protettivi e anticorrosivi di strutture

Rivestimenti in resina di silos stoccaggio e serbatoi

# Sicurezza alimentare per i mangimi.

Conoscenza di processo ed innovazione Bühler.

**Bühler sfrutta al meglio scienza e tecnologia per garantire mangimi sicuri lungo l'intera catena del valore.**

Forniamo soluzioni per migliorare la qualità delle materie prime, eliminare i rischi connessi alla sicurezza alimentare e per garantire processi di trasformazione ad alta sanificazione - da mangimi sicuri ad animali sani, per la tutela del consumatore finale.

**Domande? Parliamone.**

[food.safety@buhlergroup.com](mailto:food.safety@buhlergroup.com)

