

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

Mangimi & Alimenti

NOVEMBRE/DICEMBRE 2011

NUMERO 6 • ANNO III



•ECONOMIA

L'interscambio di prodotti zootecnici nel 2011



•RICERCA

Nuovi valori nutrizionali dei salumi italiani



•PET-CARE

Fido, Micio & Co:
Poche regole, poche eccezioni:
ecco gli errori più frequenti
nell'alimentazione di cani e gatti



ASSALZOO

NOEMATA

Agricoltura nel futuro, serve un maggiore impegno politico



Borsari

Agri Trading & Logistics

Da sempre trader di materie prime per l'agricoltura e la zootecnia, la Borsari E. & C. ha rafforzato la sua azione in ambito nazionale ed internazionale, diventando leader nella commercializzazione di cereali, loro derivati, proteici di origine vegetale, fibrosi, prodotti di origine minerale.

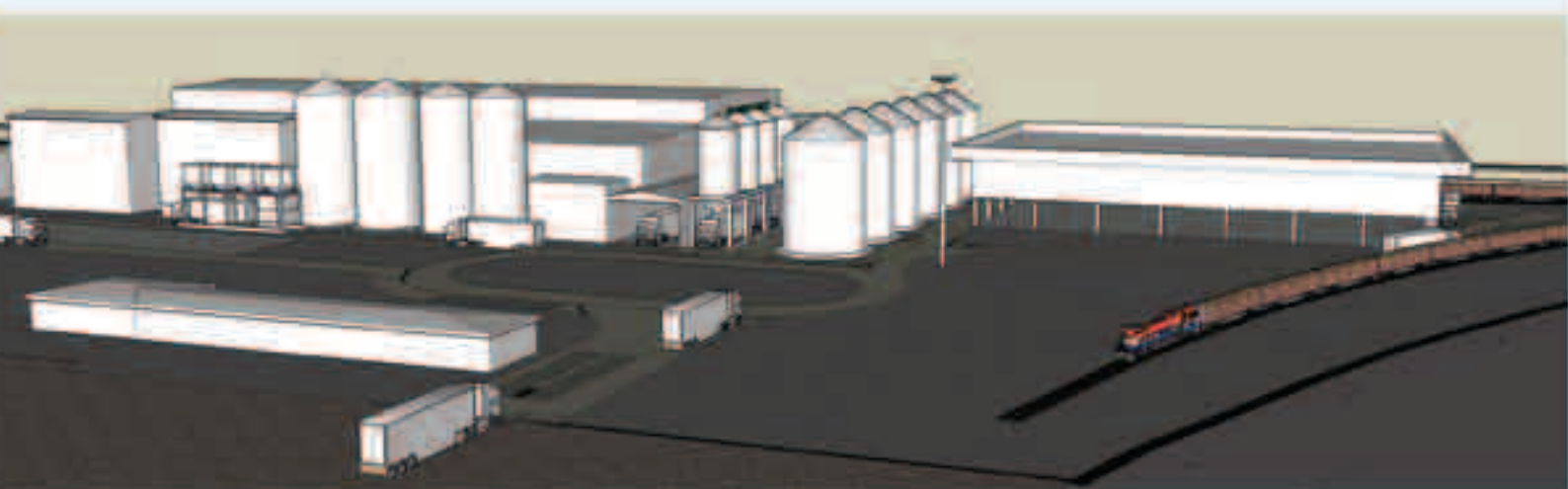
Seguendo il processo di globalizzazione dei mercati, oggi la missione è quella di essere un fermo punto di riferimento per i clienti fornendo un'assistenza completa, per gestire in modo particolare le nuove opportunità commerciali offerte dall'allargamento dell'Europa.

Nella Borsari E. & C. non si trova solo un primario trader di una vasta gamma di prodotti, ma soprattutto grazie alle moderne ed importanti strutture, un partner in grado di offrire un servizio logistico completo.

www.borsarigroup.com

RAIL TERMINAL

Borsari - scalo merci ferroviario - Villa Poma MN



SOMMARIO

L'EDITORIALE

di Giulio Gavino Usai..... 3

ATTUALITA'

“Più innovazione. Solo così si può competere nel mercato globale”..... 6

di Luca Borghi

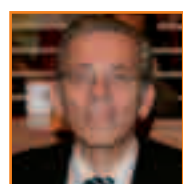


“La ricerca scientifica è una risorsa, ma non può intaccare tipicità e peculiarità dei singoli prodotti”..... 10

di Miriam Cesta

“I nuovi bisogni alimentari e produttivi non possono prescindere dalla ricerca”..... 12

di Miriam Cesta



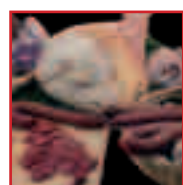
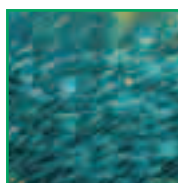
“Semplificazione e competitività: ecco le azioni per l'impresa agricola”..... 14

di Cosimo Colasanto

ECONOMIA

L'interscambio di prodotti zootecnici nel 2011 18

di Bruno Massoli



RICERCA
Nuovi valori nutrizionali dei salumi italiani..... 22

di Elisabetta Bernardi

Sansa di oliva e NIRS: l'innovazione nella mangimistica 26

di D'Angelo G., Chiofalo B.,
Lo Presti V., Pagliaro M., Fiumanò R., Chiofalo V.



FOCUS
Valutazione di alcuni aspetti economici legati alla lunghezza di lattazione..... 31

di Alberto Stanislao Atzori, Federico Rotondo,
Antonello Cannas, Giuseppe Pulina

PET-CARE

Fido, Micio & Co: Poche regole, poche eccezioni: ecco gli errori più frequenti nell'alimentazione di cani e gatti 35

di Miriam Cesta



Direttore Editoriale
Giulio Gavino Usai

Direttore Responsabile
Salvatore Patriarca

Comitato di Redazione
Elisabetta Bernardi,
Michele Fusillo,
Lea Pallaroni,
Giulio Gavino Usai

Segreteria editoriale
Nadia Comerci
info@noemata.it
06-45445698

Abbonamenti
info@noemata.it
06-45445721
Abbonamento annuale: 20 euro

Pubblicità
Andrea Marchi
348-6514735
marchi@mangimiealimentati.it

Edizione, direzione, redazione, pubblicità e amministrazione
Noemata Srl
Via Delle Terme Deciane, 10
00153 Roma

Sede operativa:
Via Cesare Rasponi, 7b
00162 Roma
tel. +39 0645445698
tel./fax +39 06 45445721

Stampa
La Grafica
Mori - Trento

Autorizzazione
N. 7911 del 16/12/2008
del Tribunale di Bologna

CODEX



ASSALZOO

Qualità - Sicurezza

La Qualità e la Sicurezza finale dei mangimi è il principale obiettivo del nostro lavoro.

Il Codex Assalzo è nato per assicurare il più elevato livello di sicurezza e per garantire una produzione di qualità anche agli allevatori più esigenti.

Le aziende associate ad Assalzo investono per migliorare la qualità della produzione, la sicurezza dei consumatori e il benessere degli animali.

Codex Assalzo: una garanzia per l'intera filiera zootecnica, dall'allevatore al consumatore finale.

Un'iniziativa di
Assalzo
con il patrocinio di



Ministero della Sanità

L'Editoriale

di Giulio Gavino Usai
Assalzo

Il sistema agroalimentare italiano costituisce una componente economica fondamentale del nostro Paese in cui interagiscono varie componenti, di cui l'agricoltura, rappresenta l'anello fondamentale dal quale dipendono, a monte e a valle, una serie di altri settori economici - produttori di mezzi tecnici, conto terzi, produttori di mangimi, industria alimentare, distribuzione, ristorazione, ecc ... - che valgono, nel loro complesso, la ragguardevole cifra di quasi 250 miliardi di euro, vale a dire il 16% del PIL nazionale. L'agricoltura, inoltre, e in genere l'agroalimentare, non si esauriscono nel valore economico per il nostro Paese, ma costituiscono nel loro insieme una risorsa di primaria importanza sotto il profilo della sicurezza degli approvvigionamenti alimentari e dell'occupazione, ma anche dal punto di vista sociale, ambientale e culturale: non ultimo il Made in Italy alimentare vera e propria immagine dell'Italia nel mondo.

Ciò nonostante l'agricoltura è stata di fatto relegata sempre più in angolo, snobbata da una cultura "urbana" sempre più distante dal mondo rurale e quasi dimenticata dalle istituzioni e dalla politica, per lo più quasi del tutto indifferenti ai problemi con i quali è chiamata a confrontarsi la nostra agricoltura e l'intero sistema agroalimentare. Un atteggiamento incomprensibile che preoccupa per il futuro dell'Italia, determinando incertezza tra gli operatori del settore, stretti tra la noncuranza dello Stato e un mercato dominato

dalla globalizzazione e da una fortissima concorrenza, troppo spesso falsata da regole non uguali per tutti.

Preoccupazioni legittimate anche dal fatto che l'Italia non è un produttore di surplus, ma un Paese fortemente importatore (anche) di prodotti agricoli, necessari a garantire gli approvvigionamenti alimentari. Solo per fare alcuni esempi: importiamo dall'estero quasi il 40% dei cereali, il 90% delle proteine vegetali, oltre il 40% della carne bovina, più del 30% di quella suina e del latte. È evidente, come dimostrano questi dati, che l'attenzione e l'impegno riservati dalla politica a questo settore dovrebbero essere ben altri. Un settore, non va mai dimenticato, capace di produrre non solo ricchezza, ma anche di fare fronte a una priorità vitale che è la sicurezza di cibo per tutti.

Tutti sappiamo che l'Italia non potrà mai essere autosufficiente per il suo fabbisogno agroalimentare, sarebbe illusorio pensare il contrario, ma si può fare molto, almeno per ridurre o evitare di accrescere - come, invece, si sta facendo ora - il nostro gap produttivo rispetto al fabbisogno. Eppure, non è così: continuiamo a ignorare che nel mondo cresce la popolazione e la domanda di prodotti agricoli (con la conseguenza di un necessario aumento di produzione); ignoriamo che ci sono Paesi che hanno reintrodotta tasse sulle esportazioni per aumentare le loro disponibilità di prodotti agricoli e favorire i consumi interni; trascuriamo di considerare che alcuni Paesi stanno acquistando terreni nel mondo (solo la Cina ha acquistato già tre vol-





te la SAU italiana) per assicurarsi maggiori superfici con cui produrre in futuro alimenti; sottovalutiamo che l'Europa di cui facciamo parte, sta assumendo, in controtendenza con il resto del mondo, una politica "autolesionista" che trascura il ruolo strategico della produzione agricola, proponendo una PAC (Politica Agricola Comune) che disincentiva di fatto la produzione imponendo vincoli insostenibili per gli agricoltori e relegando la politica agricola europea a mero strumento contabile di ripartizione delle risorse finanziarie.

Un disinteresse pericoloso, che rischia di costarci molto caro e che dovrebbe consigliare una rapida inversione di rotta, restituendo importanza e ruolo all'agricoltura quale attività strategica per il futuro del nostro Paese, ridando fiducia e motivazioni ai nostri agricoltori, ai quali si devono mettere a disposizione modelli competitivi in grado di assicurare maggiore efficienza economica. È vitale dare nuove energie alla nostra

agricoltura attraverso un forte impulso alla ricerca, favorendo il cambiamento e l'innovazione.

Ne trarrebbe giovamento l'intero agroalimentare italiano, costretto oggi a contare solo sulle proprie forze, insufficienti ad operare su un mercato non più solo nazionale o europeo, ma mondiale. Ne è un esempio il Made in Italy alimentare che vive nel paradosso di avere "troppo successo" a livello mondiale, al punto che i nostri prodotti sono i più imitati proprio a causa della nostra incapacità di assecondare la domanda; e questo perché manca un sistema che aiuti l'agroalimentare italiano a stare sul mercato.

Occorre fare in modo che le nostre aziende non siano tentate dalla delocalizzazione delle produzioni al di fuori dai nostri confini, ma siano incentivate a mantenere in Italia i siti produttivi, così come è auspicabile che vengano rivisti certi atteggiamenti anti industriali che si percepiscono a vari livelli nel nostro Paese, superando anche l'illusione che l'agroalimentare italiano si potrà reggere in futuro sulle produzioni di nicchia o sul "chilometro zero".

Ma per fare questo serve l'impegno convinto di tutti: da parte della filiera, che deve fare ogni sforzo per favorire quell'auspicabile integrazione in grado di garantire maggiore efficienza tra tutti gli anelli che la compongono e una giusta ripartizione della catena del valore al suo interno, ma ancor più da parte della politica e delle istituzioni, che sono chiamati a "riscoprire" l'importanza decisiva di uno dei settori produttivi prioritari del nostro Paese. ◇



Presidente:
Silvio Ferrari

Vice Presidenti:
Antonio Galtieri
Cristina Nizzetto
Marino Mignini

Segretario Generale:
Lea Pallaroni

Via Lovanio 6, 00198 Roma
Tel. 06 8541641 - Fax 06 8557270
www.assalzo.it - assalzo@assalzo.it

Magnifeed[®] Industry

**Il software per la mangimista più
automatico che ci sia.**

Un esempio? **Di solito per fare un
cartellino ci vogliono 5 minuti.**

**Con Magnifeed[®] solo il tempo
della formula ...**

- **Verifica la conformità del cartellino in tempo reale con i regolamenti nazionali, europei e di filiera**
- **Assistenza specializzata disponibile tutti i giorni**
- **Consulenza tecnica gratuita sulla normativa**
- **Stile e design all'avanguardia**
- **Concentrato di esperienza e competenza**

Vuoi provarlo?

info@crivellaroservizi.it
tel 339.6069731



Sempre più creativi ...

Crivellaro Servizi
SEMPRE PIÙ CREATIVI ...



“Più innovazione. Solo così si può competere nel mercato globale”

Intervista all'onorevole Paolo De Castro, Presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento europeo

di Luca Borghi
redazione

S spesso si ha l'impressione che, nel contesto produttivo, l'agricoltura sia considerata una sorella minore. Si tratta, secondo lei, di un pregiudizio che può essere sradicato?

“I modelli di sviluppo della società moderna sono stati messi in forte discussione dalle tendenze che hanno segnato lo scenario economico mondiale negli ulti-

mi anni. Cibo, acqua ed energia rischiano di diventare risorse sempre più scarse man mano che la pressione dei consumi cresce insieme alla popolazione e alla ricchezza generata sul pianeta. Per scongiurare tali rischi l'agricoltura rappresenta senza dubbio una delle chiavi di successo nel momento in cui riesce a fornire risposte a tali sfide e cambiamenti. Ecco perché sono dell'opinione

che, se si guarda all'agricoltura attraverso una visione globale, non sia corretto considerarla una “sorella minore” nel contesto produttivo. A ciò dobbiamo aggiungere che l'agricoltura rappresenta un settore centrale dell'economia dei territori dell'Unione europea, che fornisce un importante contributo in termini di PIL e di posti di lavoro diretti e indiretti grazie all'effetto moltiplicatore sul mer-

cato dell'industria alimentare. Le circa 14 milioni d'aziende agricole presenti nell'Ue gestiscono il 45% della superficie complessiva, con quasi 30 milioni di persone che lavorano su di essa. Continuare a garantire la preziosa funzione di "land management" svolta dagli agricoltori ed ampliarne il valore rappresenta un contributo di vitale importanza per il futuro dei territori europei".

Parlando di agricoltura ci si dimentica troppo spesso della sua funzione primaria: assicurare l'approvvigionamento alimentare. Quali sono le sfide che attendono il comparto per contenere i rischi legati, ad esempio, alla produzione di biocombustibili?

"L'agricoltura di oggi deve essere collocata all'interno di un contesto inedito che pone il potenziale produttivo di fronte alla necessità di raccogliere due tra le più importanti sfide che abbiamo di fronte: quella della food security e quella del ruolo ambientale e sociale. Di recente, infatti, l'agricoltura è tornata importante nella sua missione primaria, ovvero la produzione di cibo.

La crescita demografica, la variazione delle diete nei Paesi emergenti - che implica un maggiore consumo di prodotti ad alto valore aggiunto e impatto ambientale - e il trend crescente dei prezzi sono tutti fattori che pongono un grosso problema a livello globale: la domanda alimentare cresce più dell'offerta.

Incrementare la produttività con minori risorse e inquinando meno: questa è la sfida che il settore primario europeo avrà di fronte nei prossimi anni. Senza dimenticare l'incertezza dei mercati e la diffusa volatilità dei prez-

zi che sono destinati in futuro a caratterizzare le dinamiche di sviluppo competitivo".

In che modo la produzione agricola può guardare al progresso scientifico e alla ricerca, come nel caso delle biotecnologie e degli Ogm, come a una risorsa?

"Per affrontare la sfida della sicurezza alimentare, il progresso tecnologico e il suo trasferimento continuano a rappresentare uno dei principali, se non il principale strumento. Ricerca, sviluppo e trasferimento dell'innovazione possono rappresentare non solo nel lungo, ma anche nel breve periodo, fattori determinanti per migliorare la capacità produttiva, senza minacciare la sostenibilità ambientale. Nel prossimo futuro, per il sistema agroalimentare europeo l'accesso diffuso all'innovazione e alla conoscenza saranno

condizioni imprescindibili per competere nel mercato globale. Un obiettivo da perseguire con grande determinazione, poiché si tratta di ambiti realizzabili solo in presenza di una adeguata forza strutturale e organizzativa. E in questa prospettiva il ruolo dell'intervento pubblico diventerà sempre più fondamentale".

In questi mesi si sta discutendo il rinnovo della PAC, la Politica Agricola Comune. Quali sono gli indirizzi che dovrebbero essere incentivati per permettere lo sviluppo dell'agricoltura italiana?

"Con la presentazione delle proposte legislative della Commissione esecutiva il processo di ridefinizione della Politica Agricola Comune è entrato definitivamente nel vivo.

Oltre 600 pagine che impegneranno i lavori del Parlamento eu-

Paolo De Castro, Presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento europeo.





ropeo dei prossimi mesi e che, da una prima valutazione, sembrano essere poco adeguate e ancora lontane dalle grandi sfide che gli agricoltori stanno affrontando. In tale contesto le modifiche che saranno introdotte attraverso il processo di codecisione che vede Parlamento e Consiglio Ue, per la prima volta nella storia della riforma della PAC, sullo stesso livello legislativo, dovranno essere rispondenti alle istanze dell'agri-

coltura europea e, nello specifico, di quella italiana.

Più flessibilità per fronteggiare le emergenze di mercato, meno carico burocratico per gli operatori, una PAC più snella e semplice, maggiori garanzie per la sostenibilità ambientale a patto che sia garantita la sostenibilità economica delle nostre aziende. Sono questi i principali indirizzi che dovranno essere incentivati nella politica agricola del futuro”.

Da tempo ormai l'agricoltura è associata all'idea di assistenzialismo: tre idee chiave per riportare la spinta imprenditoriale al centro del programma agroalimentare...

“Qualità, organizzazione e internazionalizzazione. Sono queste, a mio avviso, le tre principali leve competitive per riportare l'agricoltura italiana al centro di un progetto di sviluppo. La nostra è un'agricoltura unica al mondo per caratteristiche qualitative e distintive. Un vantaggio competitivo enorme che, però, deve essere trasformato in reddito per essere sfruttato. Ciò può accadere attraverso investimenti che puntino alla riduzione di uno dei limiti storici del sistema agricolo italiano, ovvero la sua debolezza strutturale e organizzativa. Una maggiore organizzazione della base produttiva potrà contribuire a raccogliere un'altra importante sfida rappresentata dall'internazionalizzazione. Perché, oltre la crisi, c'è comunque una domanda globale in continua crescita e l'export per le imprese italiane del settore diventa sempre più un'opzione da perseguire con determinazione”. ♦



Nuovo da Suomen Rehu

progut[®]

RUMEN

**L'unico lievito di birra idrolizzato
per i ruminanti**



**Miglioratore delle fermentazioni
ruminali scientificamente provato**

- Meccanismo d'azione ben documentato
- Efficacia provata scientificamente
- Stabile allo stoccaggio
- Stabile alla pellettatura
- Qualità del prodotto costante

Distributore:



Denkavit Italiana srl
Via Brescia, 112 - 25018 Montichiari (BS)
Tel. 030 9550400
Fax 030 9981071



Intervista all'onorevole. Giovanni Dima, Responsabile consulta nazionale agricoltura PdL

di Miriam Cesta
redazione

“La ricerca scientifica è una risorsa, ma non può intaccare tipicità e peculiarità dei singoli prodotti”

S spesso si ha l'impressione che, nel contesto produttivo, l'agricoltura sia considerata una sorella minore. Si tratta, secondo lei, di un pregiudizio che può essere sradicato?

“L'Istat, attraverso i dati dell'ultimo censimento in agricoltura, ci consegna l'immagine di un settore che risente, sia pure in maniera diversa rispetto agli altri segmenti produttivi nazionali, non solo degli effetti della crisi che, ormai da qualche anno, sta attraversando il Paese e tutti i suoi più importanti comparti economici, ma anche di alcune trasformazioni strutturali che stanno chiaramente modificando il modo di fare agricoltura in Italia. Dal 2000 al 2010, per esempio, sono scomparse 800 mila imprese agricole, - 32%. In termini reali si è passati da 2,4 milioni a 1,6 milio-

ni di aziende, mentre è aumentata la dimensione media, +44%, che è passata da 5,5 a 7,9 ettari di Superficie agricola utilizzata (Sau). Inoltre, sempre in questi dieci anni, si è assistito ad un aumento visibile del numero di aziende con più di 20 ettari di superficie utile che pur rappresentando, oggi, il 10% del totale delle aziende attive in Italia, gestiscono quasi i due terzi della Sau nazionale. Mentre quelle con meno di 20 ettari, pur rappresentando il 90% del totale delle imprese agricole italiane, conducono solo il 37% della superficie agricola utilizzata. Questi dati sono il frutto di alcune dinamiche che devono essere chiaramente analizzate se si vuole intervenire concretamente in un comparto che ha tutte le potenzialità per diventare trainante o comunque strategico per la nostra economia perché in grado di

coniugare la tutela del territorio alla produzione di qualità legata al Made in Italy che rappresenta nonostante tutto, ancora oggi, un valore aggiunto forte e visibile. Per cui pensiamo che questo pregiudizio, di trovarci cioè di fronte a un settore marginale o comunque poco incisivo nel contesto economico nazionale, possa essere messo da parte se promuoviamo non solo azioni che garantiscano una maggiore competitività sui mercati delle aziende produttrici, ma anche iniziative di sostegno alle tante piccole imprese esistenti che rappresentano un fondamentale presidio di tutela e salvaguardia del territorio - e le ultime vicende delle alluvioni ne sono un chiaro esempio - nonché di valorizzazione delle qualità produttive che sono da traino per il Made in Italy”.

Parlando di agricoltura ci si dimentica troppo spesso della sua funzione primaria: assicurare l'approvvigionamento alimentare. Quali sono le sfide che attendono il comparto per contenere i rischi legati, ad esempio, alla produzione di biocombustibili?

“Appunto perché ci si dimentica spesso di questa funzione, è necessario iniziare a parlarne seriamente e costantemente. Riportare tutto alle funzioni originali significa fissare nuovamente quelle che sono le priorità dell'agricoltura, cioè garantire la sussistenza alimentare nei Paesi industrializzati come in quelli in via di sviluppo. Se questa deve essere la funzione più importante che deve essere riscoperta e sostenuta con forza, non possiamo non sottacere il fatto che la necessità di trovare altre fonti di energia sta portando molte nazioni a investire in questo settore a discapito della produzione agricola. Riteniamo che per evitare questa deriva si debbano prendere decisioni a livello comunitario in grado di contemperare le due esigenze, ma avendo sempre un occhio di riguardo verso la tradizionale funzione dell'agricoltura”.

In che modo la produzione agricola può guardare al progresso scientifico e alla ricerca, come nel caso delle biotecnologie e degli Ogm, come a una risorsa?

“La ricerca scientifica deve essere considerata come strumento per garantire la sicurezza del consumatore e per salvaguardare l'ambiente. In quest'ottica può essere considerata una risorsa da implementare sempre tenendo conto del fatto che non può e non deve intaccare il principio della tipicità, della biodiversità e dell'esaltazione delle peculiarità organolettiche di ogni singolo prodotto. Evitare l'omologazione produttiva, che può essere determinata dalla ricerca scientifica, rappresenta una scelta strategica se vogliamo puntare al rilancio



L'onorevole Dima propone di far diventare il settore biologico non una nicchia di mercato ma un settore in crescita per rispondere a precise sollecitazioni di una parte dei consumatori.

delle nostre produzioni che si fondano proprio sulla loro unicità e sulla loro caratterizzazione”.

In questi mesi si sta discutendo il rinnovo della PAC, la Politica Agricola Comune. Quali sono gli indirizzi che dovrebbero essere incentivati per permettere lo sviluppo dell'agricoltura italiana?

“La nuova PAC dovrà rappresentare una concreta opportunità di sviluppo per la nostra agricoltura. Per raggiungere questo obiettivo è necessario che tutte le forze politiche e di categoria ragionino in termini unitari e condivisi su come modificare e rendere più vicina alle esigenze primarie del nostro settore produttivo un'ipotesi di riforma che, come al solito, è immaginata e redatta a Bruxelles senza tener conto delle singole specificità e peculiarità territoriali. Pensare a una politica comune che annulli le singole diversità, soprattutto in agricoltura, laddove è più difficile omologare i differenti modelli produttivi se pensiamo ai Paesi mediterranei o a quelli continentali, è quanto di più sbagliato si possa immaginare. Pertanto deve essere una riforma per le imprese che esalti e non penalizzi le loro capacità e il loro talento. Andrebbero evitati, inoltre, sia i “tagli” orizzon-

tali a tutte le risorse per i nostri agricoltori sia le penalizzazioni per le imprese più competitive. La riforma dovrebbe poi confermare il budget finanziario comunitario e nazionale, con una dotazione per il settore agricolo almeno pari alla dotazione attuale proprio per evitare che l'Italia, che è una delle principali finanziatrici, possa subire ulteriori penalizzazioni”.

Da tempo ormai l'agricoltura è associata all'idea di assistenzialismo: tre idee chiave per riportare la spinta imprenditoriale al centro del programma agroalimentare...

“Far diventare il settore biologico non una nicchia di mercato ma un settore in crescita per rispondere a precise sollecitazioni di una parte dei consumatori. Lavorare per uno sviluppo complessivo dell'agricoltura tradizionale e di quella di tutela e salvaguardia dei territori. Favorire i giovani e il ricambio generazionale che garantisce prospettive, innovazione, nuove idee e salvaguardia della tipicità”. ♦



Giovanni Dima, Responsabile consulta nazionale agricoltura Pdl.

Intervista all'onorevole Vincenzo Lavarra,
Responsabile nazionale Forum Agricoltura Pd

di Miriam Cesta
redazione

“I nuovi bisogni alimentari e produttivi non possono prescindere dalla ricerca”

S spesso si ha l'impressione che, nel contesto produttivo, l'agricoltura sia considerata una sorella minore. Si tratta, secondo lei, di un pregiudizio che può essere sradicato?

“La considerazione dell'agricoltura nell'agenda della politica e della politica economica è ancora quella della sorella minore. Ed è un errore grave. Il Made in Italy che compete nel mondo è innanzitutto l'agroalimentare; l'attività agricola è inoltre il primo fattore di manutenzione possibile del territorio in contrasto col dissesto idrogeologico. Estirpare il pregiudizio verso l'agricoltura italiana è dunque una necessità dell'intero Paese”.



Vincenzo Lavarra, Responsabile nazionale Forum Agricoltura Pd.

Parlando di agricoltura ci si dimentica troppo spesso della sua funzione primaria: assicurare l'approvvigionamento alimentare. Quali sono le sfide che attendono il comparto per contenere i rischi legati, ad esempio, alla produzione di biocombustibili?

“Solo qualche tempo fa si pensava che Italia ed Europa avessero risolto il tema del loro fabbisogno alimentare.

L'emergere su scala mondiale di una domanda gigantesca di nuovi consumi soprattutto da parte dei Paesi emergenti ripropone invece il tema del nostro autonomo approvvigionamento. Per questo le nuove frontiere delle energie rinnovabili in campo agricolo debbono essere intese come complementari e non sostitutive della attività principale che è produrre cibo”.

In che modo la produzione agricola può guardare al progresso scientifico e alla ricerca, come nel caso delle biotecnologie e degli Ogm, come a una risorsa?

“I nuovi bisogni alimentari e produttivi non possono prescindere dalla ricerca scientifica e dalla sua applicazione: se pensiamo al problema del surriscaldamento climatico, ecco che la scienza è chiamata a soluzioni che da un lato attenuino il fenomeno, dall'altro nell'immediato ne riducano l'impatto”.

In questi mesi si sta discutendo il rinnovo della PAC, la Politica Agricola comune. Quali sono gli indirizzi che dovrebbero essere incentivati per permettere lo sviluppo dell'agricoltura italiana?

“L'avvio del negoziato sulla PAC per l'Italia è in salita a causa della mancanza di presenza e di credibilità in sede europea dei Ministri che finora si erano succeduti.

Ora con il nuovo Ministro si apre una possibilità anche in rapporto al ruolo codecisionale del Parla-



mento europeo. I punti irrinunciabili per l'Italia sono difendere le risorse finanziarie rispetto al taglio proposto dalla Commissione, finalizzare gli aiuti agli agricoltori attivi e non a chi possiede superfici agricole senza produrre, incentivare il rinnovamento generazionale e le associazioni dei produttori, annoverare le colture arboree come vite e ulivo fra i destinatari dei finanziamenti legati alla tutela ambientale”.

Da tempo ormai l'agricoltura è associata all'idea di assistenzialismo: tre idee chiave per riportare la spinta imprenditoriale al centro

del programma agroalimentare...

“Il punto centrale per superare l'assistenzialismo è nell'assunzione della logica imprenditoriale da parte degli agricoltori, nell'opzione dell'associazionismo per meglio reggere la sfida dei mercati. Tuttavia i beni comuni che l'agricoltura produce come salute e tutela ambientale impongono che vi sia ancora sostegno pubblico nazionale e comunitario, altrimenti la volatilità dei prezzi e la concorrenza con i prodotti a più basso costo potrà accelerare abbandono e desertificazione, con conseguenze disastrose sul piano economico e ambientale”. ♦

**Intervista all'onorevole Teresio Delfino,
Responsabile nazionale agricoltura Udc**

**di Cosimo Colasanto
redazione**

“Semplificazione e competitività: ecco le azioni per l'impresa agricola”

S spesso si ha l'impressione che, nel contesto produttivo, l'agricoltura sia considerata una sorella minore. Si tratta, secondo lei, di un pregiudizio che può essere sradicato?

“Si tratta di un'impressione che rivela una reale mancanza di conoscenza del sistema produttivo dell'agricoltura italiana e quindi portatrice di un pregiudizio infondato. L'agricoltura è una solida realtà economica del nostro Paese che vale 250 miliardi di euro e che va dall'agroindustria alla manutenzione e salvaguardia del territorio. L'importanza dell'agricoltura è stata riconosciuta dalla legge sulla multifunzionalità in agricoltu-

ra scaturita dal dibattito portato avanti sul finire degli anni '90 e che ha valorizzato le molteplici funzioni dell'impresa agricola, dall'agrobusiness fino alla tutela ambientale e al turismo.

Sono convinto che negli ultimi anni il ruolo dell'agricoltura sia tornato ad essere centrale. Lo dico da figlio e nipote di coltivatori diretti prima che da ex sottosegretario alle Politiche agricole. Rispetto all'abbandono degli anni '70 e '80 oggi c'è un'attenzione rinnovata. Essere imprenditore nel settore vitivinicolo, per fare un esempio, è uno status symbol. C'è stato un cambiamento profondo, sia in termini di preparazione dell'imprenditore che di qualificazione di rapporti, anche su scala globale.

Le difficoltà di oggi non sono tanto legate ad un riconoscimento del ruolo, quanto alle difficoltà economiche più generali, in cui la redditività e la tutela del reddito sono complicate da una filiera che dà più valore alla distribuzione e alla trasformazione industriale che alla produzione agricola. Questo tema, quello del riequilibrio tra comparti, deve essere affrontato anche in sede di PAC. Dobbiamo sostenere la nostra agricoltura rafforzando le finalità per le quali nel 1957 nacque la Politica Agricola Comune, l'autoapprovvigionamento e la sicurezza alimentare”.

Parlando di agricoltura ci si dimentica troppo spesso della sua funzione primaria:

assicurare l'approvvigionamento alimentare. Quali sono le sfide che attendono il comparto per contenere i rischi legati, ad esempio, alla produzione di biocombustibili?

“Se mi è concesso, mio nonno e mio padre che sono stati coltivatori diretti, si rivolterebbero nella tomba al pensiero che ettari ed ettari di mais vengano coltivati solo per essere bruciati. Credo che questo fenomeno sia, comunque, destinato ad esaurirsi naturalmente. L'incalzante crescita demografica conduce inevitabilmente in un'altra direzione. Anche il recente G20 di Cannes ha riservato una particolare attenzione al tema del fabbisogno alimentare. L'obiettivo è fare in modo che le finalità energetiche date dai biocarburanti non siano in conflitto con le risorse alimentari. Bisogna orientarsi verso l'utilizzo di sottoprodotti e scarti secondo la filosofia per cui si può riutilizzare tutto, trasformandolo, mentre pensare di sviluppare colture dedicate alla produzione di biocombustibili porta fuori strada. Certo dobbiamo anche colmare il gap di produzione da rinnovabili per raggiungere gli obiettivi minimi del 20% entro il 2020 utilizzando il fotovoltaico, ma farlo occupando i campi da coltivare e sciupando i terreni è assurdo.

Ancora una volta, pensando all'Italia che ha poca terra disponibile e poche aziende, la direzione deve essere quella di ricercare, in una politica di filiera, di riequilibrare il versante della produzione con quelli della commercializzazione e della distribuzione”.

In che modo la produzione agricola può guardare al progresso scientifico e alla ricerca, come nel caso delle biotecnologie e degli Ogm, come a una risorsa?

“Sono convinto che abbiamo davanti la necessità di ricercare sempre nuove soluzioni. Un conto è lo sviluppo della ricerca, per me indi-



spensabile, altro è abbracciare una strada che non differenzi l'agricoltura italiana nello scenario europeo e internazionale. Ecco, rispetto ad uno dei temi più dibattuti, che crea opinioni diverse e discordanti, come quello degli Ogm, personalmente, ma credo di interpretare anche la convinzione della maggioranza nell'Udc a cui appartengo, non c'è contrarietà nei confronti degli Ogm. Tuttavia, credo che il comparto agricolo italiano debba essere molto attento nel perseguire linee distintive rispetto alla globalizzazione del mercato agricolo e agroalimentare che valorizzino al massimo la nostra produzione. Faremmo un errore se omologassimo la nostra produzione a quella di Paesi che hanno territori e spazi immensi, dobbiamo invece perseguire elementi di specificità per ga-

rantire spazi di mercato. Un discorso a parte merita invece la ricerca di nuove varietà e nuove qualità. Dobbiamo sostenere la ricerca, a fianco della tracciabilità e dell'etichettatura, che permettano di presentare le linee Ogm-free e quelle Ogm, in modo che sia il mercato a fare la differenza e a far avanzare le produzioni più tradizionali”.

In questi mesi si sta discutendo il rinnovo della PAC, la Politica Agricola Comune. Quali sono gli indirizzi che dovrebbero essere incentiva-

Teresio Delfino, Responsabile nazionale agricoltura Udc.





ti per permettere lo sviluppo dell'agricoltura italiana?

“L'Europa non può ridurre il sostegno all'agricoltura, gli Stati devono aumentare il valore della contribuzione al bilancio europeo. Basta pensare che negli Usa, durante i consigli di guerra, è richiesta la presenza anche del loro Ministro per l'Agricoltura per accorgersi che è un errore pensare di ridurre il peso dell'agricoltura in Europa. La tentazione, nello scenario di consolidamento dei budget di spesa, è quello di orientare la spesa verso le infrastrutture, ma non bisogna dimenticare la funzione che l'agricoltura svolge in Italia come garanzia di benessere, crescita e di conservazione del patrimonio ambientale. Quello che serve all'Italia, in questo momento, è prima di tutto la destinazione delle risorse ai coltivatori attivi. Bisogna evitare la dispersione delle risorse, in troppi fanno agricoltura per hobby.

Un altro elemento da correggere in corsa per quanto riguarda la politica comunitaria è il rispetto per la diversità ambientale e paesaggi-

stica dei contesti produttivi. L'Italia ha un patrimonio produttivo agricolo - vite, olivo, castanicoltura - che è inscindibile dal contesto ambientale. Secondo gli attuali indirizzi in discussione, questi tipi di produzione non verrebbero valutati ai fini di quella parte di risorse che rappresentano il 30% del primo pilastro della PAC. La PAC deve farsi carico di sostenere tutte le realtà ambientali di qualità. Dall'altra parte si deve favorire una maggiore capacità nella distribuzione e utilizzazione dei fondi europei a livello nazionale, garantendo principi ben definiti, evitando gli schemi rigidi previsti attualmente”.

Da tempo ormai l'agricoltura è associata all'idea di assistenzialismo: tre idee chiave per riportare la spinta imprenditoriale al centro del programma agroalimentare...

“Bisogna abbattere una volta per tutte il concetto di assistenzialismo e ribadire che l'agricoltura è un settore strategico per l'Italia e

per l'Europa. In quanto strategico richiede sostegni adeguati agli obiettivi che deve realizzare. Dobbiamo anche promuovere il massimo di competitività all'interno del mondo agricolo, fornendo agli imprenditori tutti gli strumenti per stare sul mercato. Direi che questa azione si potrebbe sintetizzare in tre linee: concentrare, come dicevamo, gli interventi sugli agricoltori attivi; un'altra misura fondamentale è fornire incentivi per la nascita di nuove imprese guidate da giovani; infine, dobbiamo lavorare per una PAC che favorisca la semplificazione e la sburocraizzazione del rapporto tra attività agricola e pubblica amministrazione. Su questi temi la battaglia è decisiva. Troppe risorse vengono sprecate nel rapporto non razionale tra imprese piccole o medie e le istituzioni. Anche la PAC soffre di questo difetto. L'obiettivo è quello di creare una regolamentazione basata su automatismi, evitando ulteriori sovrastrutture che possono soltanto appesantire il lavoro dell'imprenditore agricolo”. ◇

Mangimi
&alimenti

La voce degli **esperti** e dei più **grandi operatori** del settore

Tutte le ultime notizie sul mondo della **Mangimistica**

Visita ora il sito **mangimiealimenti.it**

Mailing gratuita
che contiene tutti
gli aggiornamenti del sito



Iscriviti alla
newsletter

mangimiealimenti.it è il sito internet della rivista ufficiale di:

 **ASSALZOO**

L'interscambio di **prodotti**

Le vendite di carni ed animali vivi hanno registrato un aumento che fa ben sperare per il futuro del settore. Il primato nell'export spetta al pollame

di Bruno Massoli
statistico

Con la disponibilità dei dati di commercio estero elaborati dall'Istat per il periodo gennaio-agosto 2011 è possibile delineare un primo e provvisorio quadro dell'andamento del nostro interscambio di prodotti zootecnici, quali carni e pesce, animali vivi, latte e deri-

vati, cereali per uso zootecnico. Nell'analisi si è ritenuto interessante prendere in considerazione anche i prodotti trasformati e derivati di carni e pesce.

Carni ed animali vivi

Nei primi otto mesi del 2011, l'interscambio di carni e frattaglie

commestibili evidenzia un bilancio lievemente positivo a favore delle vendite all'estero. Nel complesso l'Italia ha importato quantità di carni e frattaglie per 1.041.702 tonnellate (+0,3% rispetto al pari periodo dell'anno precedente) con un esborso di 2.971 milioni di euro (+4,5%), mentre le nostre vendite, con 383.127 tonnellate e 1.140 milioni di euro di introito, hanno registrato rispettivamente +5,2% e +12,0%. In termini di saldo commerciale, l'Italia ha visto diminuire l'importazione netta del 4,9% in termini di quantità e del 7,5% in termini di valore. Si riconferma l'interesse degli scambi con l'estero per le carni bovine e suine, le cui importazioni rappresentano in complesso il 90-91% in quantità e l'88-89% per valore erogato. Per quanto riguarda le



zootecnici nel 2011

vendite all'estero, invece, sono le carni di pollame ad attribuirsi il primato nell'export con 100 mila tonnellate (26,2% delle vendite di carni e frattaglie e +2,2% rispetto al pari periodo 2010) per 198 milioni di euro (42% del valore totale del comparto carni e +9,6% rispetto all'anno precedente.) A seguito di tali dinamiche, dal confronto del saldo import-export tra i due periodi 2010-2011 emerge che nel 2011 l'importazione netta ha registrato una flessione di circa 3,5 milioni di tonnellate con un corrispondente miglioramento del 17,8% rispetto al 2010. In calo le importazioni di animali

vivi, ad eccezione dei suini. A registrare i decrementi più significativi sono stati gli equini (-15,5%) ed il pollame in genere (-7,2%), cui ha fatto riscontro un aumento negli acquisti di suini, passati da 671.751 a 766.659 capi, pari al +14,1). Flessione molto consistente per le vendite di pollame, diminuite del 33,6%.

Latte e prodotti derivati

Più sostenuto, invece, il passivo della nostra bilancia commerciale per quanto riguarda i prodotti lattiero-caseari, per i quali complessivamente considerati nei primi mesi del 2011 l'Italia risulta aver

aumentato, rispetto al pari periodo del 2010, del 4,8% i quantitativi acquistati (2.385.914 tonnellate contro le 2.276.456 del 2010) con la conseguenza di un maggiore esborso di 2.492 milioni di euro contro i 2.270 del precedente analogo periodo (+9,8%).

La maggior parte delle importazioni sono ascrivibili ai prodotti lattieri, che con il loro peso attestatosi all'82-83% dell'import complessivo, registrano un incremento del 6,2% in quantità e del 9,9% in termini di valore. Positive, al contrario, le diminuite importazioni di burro (-20,7% in quantità); per tali prodotti,

Interscambio commerciale di carni e frattaglie (periodo gennaio-agosto 2011)

TIPI DI CARNI	QUANTITA' (tonnellate)			VALORE (milioni di euro)		
	2010	2011	Var. % 2011/2010	2010	2011	Var. % 2011/2010
	IMPORTAZIONI					
TOTALE carni e frattaglie	1.038.107	1.041.702	0,3	2.843	2.971	4,5
carni bovine	303.130	280.590	-7,4	1.369	1.391	1,6
carni ovi-caprine	17.753	18.378	3,5	86	96	11,8
carni equine	18.012	19.072	5,9	55	59	7,3
carni di pollame	27.984	33.577	20,0	58	78	35,9
carni suine	644.169	659.997	2,5	1.153	1.218	5,6
carni di conigli e selvaggina	4.240	5.000	17,9	16	17	4,6
	ESPORTAZIONI					
TOTALE carni e frattaglie	364.174	383.127	5,2	1.018	1.140	12,0
carni bovine	90.337	96.333	6,6	292	341	16,6
carni ovi-caprine	1.080	1.040	-3,7	5	5	-5,0
carni equine	1.427	1.943	36,1	2	3	86,2
carni di pollame	98.108	100.271	2,2	181	198	9,6
carni suine	81.126	91.426	12,7	117	137	16,5
carni di conigli e selvaggina	1.697	1.224	-27,9	8	6	-32,9

Fonte. Istat



tuttavia, diminuiscono anche le nostre vendite rispettivamente del 66,9% (da 19.875 a 6.583 tonnellate) e 39,5% (da 32.286 a 21.402 tonnellate). Il comparto comunque rimane in misura più o meno significativa soggetto ad

una importazione netta in continuo aumento per tutti i prodotti lattiero-caseari considerati.

Cereali foraggeri

Per quanto concerne il comparto dei cereali, nei primi otto mesi del 2011 i quantitativi acquistati all'estero, pari a 7,3 milioni di tonnellate, sono complessivamente aumentati del 9,1%, dietro pagamento, tuttavia, di un costo di 1.894 milioni di euro, sensibilmente più elevato di quello del corrispondente periodo 2010 (+61,2%). Molto positivo, invece, è il nostro export che, con 948.558 tonnellate vendute, spunta un incremento del 18,0% ricevendo 498 milioni di euro (+26,0%). All'interno di tale comparto, le produzioni cerealicole destinate all'alimentazione animale, che tra l'altro costituiscono la maggiore quota-parte, registrano gli incrementi più consistenti. Gli acquisti risultano aumentati

del 9,7% in quantità e del 63,3% in valore, mentre le esportazioni evidenziano aumenti rispettivamente pari al 75,4% e 152,7%. A registrare l'aumento più consistente negli acquisti dall'estero è il granoturco (escluso quello destinato alla semina) per i quali con poco più di 1,8 milioni di tonnellate si registra un incremento del 39,9% al costo complessivo di 406 milioni di euro (+112,1% rispetto al 2010). Da evidenziare il boom negli acquisti di sorgo, passati da 4,960 a 43.755 tonnellate. Al contrario, gli incrementi segnati dalle nostre vendite risultano maggiormente concentrati sul frumento duro (da 112.990 a 298.541 tonnellate), pari al +164,2%.

Prodotti ittici e trasformati di carni e pesce

Appare interessante esaminare due altri comparti: i prodotti della pesca, che stanno assumendo



Commercio con l'estero di cereali per l'alimentazione animale (periodo gennaio-agosto 2011)

TIPI DI CEREALI	QUANTITA' (tonnellate)			VALORE (milioni di euro)		
	2010	2011	Var. % 2011/2010	2010	2011	Var. % 2011/2010
	IMPORTAZIONI					
CEREALI IN COMPLESSO	6.721.138	7.331.931	9,1	1.175	1.894	61,2
CEREALI FORAGGERI	5.951.056	6.526.507	9,7	997	1.627	63,3
Fruento duro	1.406.124	1.320.631	-6,1	291	361	24,4
Fruento tenero	3.118.292	3.223.693	3,4	489	816	66,8
Segale	7.430	7.889	6,2	1	2	92,8
Avena	32.322	29.885	-7,5	5	8	49,7
Granoturco	1.319.733	1.846.567	39,9	191	406	112,1
Sorgo	4.960	43.755	782,1	3	12	257,4
Altri cereali	62.195	54.087	-13,0	16	22	38,4
	ESPORTAZIONI					
CEREALI IN COMPLESSO	803.800	948.558	18,0	395	498	26,0
CEREALI FORAGGERI	236.954	415.706	75,4	54	137	152,7
Fruento duro	112.990	298.541	164,2	24	98	308,1
Fruento tenero	39.604	42.980	8,5	10	16	52,9
Segale	1.118	1.274	13,9	1	2	10,5
Avena	3.893	3.025	-22,3	1	1	-22,0
Granoturco	69.972	63.986	-8,6	15	18	23,1
Sorgo	7.428	1.509	-79,7	2	1	-59,7
Altri cereali	1.949	4.393	125,4	1	3	131,0

Fonte. Istat

un notevole interesse non soltanto perché alternativi delle carni sulla tavola degli italiani, ma in quanto remunerativi e più o meno di largo consumo in un Paese circondato dal mare per i 4/5 del proprio territorio, ed i prodotti trasformati e derivati delle carni e pesci.

Per quanto riguarda il comparto del pesce (inclusi crostacei e molluschi, comunque commestibili, vale a dire vivi, freschi o refrigerati, secchi, salati o in salamoia, sotto forma di filetto, ecc.), nel periodo 2011 considerato il nostro Paese ha importato 248.843

tonnellate di tali prodotti, vale a dire per quantitativi superiori del 3,8% rispetto a quelli acquistati nell'analogo periodo 2010, mentre ne sono state vendute quantità inferiori del 7,2%. In termini di valori, tuttavia, le importazioni hanno comportato per l'Italia un esborso maggiore del 13,5% (2.201 milioni di euro contro i 1940 del 2010), mentre dalle vendite sono stati introitati 251 milioni di euro, vale a dire appena 12 milioni di più rispetto all'anno precedente (+5,3).

Anche i prodotti derivati dalla trasformazione e lavorazione

di carni e pesci (insaccati, preparazioni ed conserve di carni e di pesci, sughi ed estratti di carni e pesci, ecc.) rappresentano una significativa componente dell'interscambio dei prodotti zootecnici, con acquisti dall'estero nel periodo gennaio-agosto 2011 pari in quantità a 201.482 tonnellate (+2,7% rispetto allo stesso periodo 2010) per un valore di 826.603 milioni di euro (+8,9%) a fronte di vendite pari a 90.298 tonnellate (+8,2%) per un introito complessivo di 463.876 milioni di euro (+9,3%) ◊.



Nuovi valori nutrizionali dei salumi italiani

L'aggiornamento dei valori nutrizionali dei salumi non lascia dubbi: i grassi sono diminuiti e quelli presenti sono migliorati dal punto di vista qualitativo

Elisabetta Bernardi

**Nutrizionista – Specialista in scienza dell'alimentazione –
Università di Roma "La Sapienza"**

Magro come un salame. Potrebbe sembrare una provocazione invece l'aggiornamento dei dati nutrizionali dei salumi italiani non lascia dubbi. I salumi sono meno grassi rispetto al passato e sono migliorati sotto tutti i profili nutrizionali. In vent'anni, dal

1993, anno in cui sono state effettuate le precedenti analisi, molti aspetti sia produttivi che di trasformazione sono cambiati e tali cambiamenti hanno avuto profondi effetti sulla qualità dei salumi. Ecco perché l'Istituto di Valorizzazione dei Salumi (IVSI) e l'Istituto Salumi Italiani Tutelati (ISIT) ha

fortemente voluto aggiornare le analisi dei prodotti più consumati del comparto salumeria, per documentare la composizione chimico-nutrizionale di alcuni salumi italiani. I risultati delle analisi non soltanto caratterizzano maggiormente i prodotti, perché oggi sono disponibili dati mai analizzati

prima, ma confortano il consumatore che per tradizione e gusto già dava piena fiducia ai salumi. Le carni trasformate, infatti, sono tra i prodotti di origine animale più consumati dopo latte e derivati e sono apprezzate dai consumatori di tutte le età.

Chi ha svolto le analisi

Due istituti di ricerca prestigiosi, L'INRAN (Istituto Nazionale per l'Alimentazione e la Nutrizione) in collaborazione con la SSICA (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve), si sono occupati del piano sperimentale che ha previsto il campionamento e le analisi di 19 prodotti (tabella 1). L'INRAN è un ente pubblico di ricerca sottoposto alla vigilanza del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. L'attività dell'INRAN rappresenta un importante riferimento sia per l'industria agroalimentare nazionale che per la popolazione italiana e tra le attività di ricerca che svolge vi sono oltre al monitoraggio delle abitudini alimentari e dello stato nutrizionale della popolazione italiana e la valutazione della qualità nutrizionale dei prodotti agroalimentari nazionali, la compilazione e l'aggiornamento delle "Tabelle di Composizione degli Alimenti". La SSICA, un'azienda speciale della Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Parma è attualmente fra le più importanti istituzioni di ricerca applicata nel settore della conservazione degli alimenti in Europa e nel mondo e partecipa a progetti di ricerca nazionali e internazionali.

I risultati

Per una volta vincono i "buoni" e perdono i "cattivi". Grassi, colesterolo, sale e conservanti in calo e proteine, vitamine, minerali e acidi grassi essenziali in aumento. Il miglioramento nutrizionale è stato possibile soprattutto grazie all'evoluzione delle tecniche di allevamento, e quindi all'intervento umano sull'alimentazione e sulla

Tabella . I prodotti oggetto dell'analisi

Bresaola della Valtellina IGP
Coppa
Cotechino Modena IGP (dopo cottura 20' dentro la confezione e scolato dal liquido di cottura)
Mortadella Bologna IGP
Pancetta arrotolata
Prosciutto cotto (e relativo campione privato del grasso visibile)
Prosciutto cotto alta qualità (e relativo campione privato del grasso visibile)
Prosciutto cotto scelto (e relativo campione privato del grasso visibile)
Prosciutto crudo nazionale disossato (e relativo campione privato del grasso visibile)
Prosciutto di Modena DOP (e relativo campione privato del grasso visibile)
Prosciutto di San Daniele DOP (e relativo campione privato del grasso visibile)
Salame Milano
Salame Napoli
Salame ungherese
Salamini italiani alla Cacciatora DOP
Speck dell'Alto Adige IGP
Zampone Modena IGP (dopo cottura 20' dentro la confezione e scolato dal liquido di cottura)

selezione delle razze. Il suino viene infatti alimentato con una dieta a base di mais-orzo-soia, integrata con vitamine e sali minerali, che insieme a metodi di allevamento innovativi ha permesso di modificare il contenuto lipidico, aumentare quello di vitamine e minerali, ma anche rendere la carne suina un vero e proprio alimento funzionale, grazie all'arricchimento con sostanze a potente azione salutistica.

I grassi

L'aggiornamento dei valori nutrizionali dei salumi non lascia dubbi: i grassi sono diminuiti e quelli presenti sono migliorati dal punto di vista qualitativo. In tabella 2 sono raccolti i dati sulla riduzione del contenuto dei grassi in un confronto con i dati del 1993. Il prosciutto cotto risulta un "campione di dimagrimento": in meno di 20 anni ha quasi dimezzato il suo con-

tenuto in grassi. Ma anche salumi IGP come cotechino e zampone, hanno ridotto il loro contenuto in grassi di oltre il 30%. Il fattore alimentare, unito a quello zootecnico, ha dato origine inoltre a una materia prima caratterizzata da un equilibrato contenuto di saturi e insaturi: questi ultimi sono passati dal 30% a oltre il 60% dei grassi totali. Parallelamente alla riduzione dei grassi saturi, si sono registrate inoltre delle riduzioni apprezzabili del contenuto in colesterolo, in particolare per alcuni prodotti quali prosciutto cotto, pancetta e cotechino. I salumi quindi oltre ad essere caratterizzati da un contenuto inferiore di grassi e da una migliore qualità, perché sono privilegiati gli insaturi che esercitano un'azione positiva sulla colesterolemia, sono diventati alimenti in grado di contribuire efficacemente all'assunzione giornaliera di acidi grassi essen-

ziali omega-6 e omega-3, nonché di soddisfare il fabbisogno di EPA e DHA, i preziosi grassi omega-3 a catena lunga. La carne suina ha inoltre un vantaggio rispetto alle altre carni: ha grassi facilmente separabili dalla porzione magra, rendendo questa carne adatta anche ai regimi ipocalorici. Questo è vero soprattutto per il prosciutto crudo. Come conseguenza diretta della riduzione lipidica si è ottenuto un lieve aumento dell'apporto proteico e una riduzione dell'apporto calorico, tanto che se potessimo mettere un punto temporale tra vecchi e nuovi dati, potremmo affermare, considerando i consumi alimentari, che gli adolescenti prenderebbero un kg di ciccia in meno all'anno! Già i dati di analisi del 1993 avevano dimostrato che i salumi erano buone fonti delle vitamine B1, B2 e B3 (tiamina, riboflavina e niacina). Oggi, tali vitamine sono presenti in modo talvolta notevole superando, con una sola porzione, anche il 30% della razione giornaliera raccomandata per un adulto, nel caso della B1 (come accade, ad esempio, per il prosciutto cotto e i prosciutti crudi DOP). Ma oggi sono disponibili per la prima volta dati sulle vitamine B6, B12 e vitamina E. Per la vitamina B12 per esempio occorre tener presente che essa resiste alla cottura e che gli alimenti di origine animale ne sono le fonti esclusive. Con una porzione di bresaola si copre il 15% del nostro fabbisogno, il 14% con una porzione di Coppa di Parma e circa un 10% con prosciutti, salami e pancetta. I contenuti di vitamina B6 sono ancor più significativi perché con una porzione da 50 grammi di prosciutto crudo si copre circa il 40% del proprio fabbisogno.

I minerali

Le nuove analisi sui salumi italiani hanno evidenziato che questi alimenti possono essere fonte di minerali come calcio, fosforo, rame e selenio. Ma i salumi sono anche fonte di minerali fondamentali come ferro e zinco e tali elementi

Tabella 2. Riduzione del contenuto lipidico di alcuni salumi italiani dal 1993 a oggi

	Lipidi g/100g		Variazione %
	(dati 1993)	(dati 2011)	1993-2011
Prosciutto cotto	14,7	7,57	-48%
Cotechino Modena IGP, cotto	24,7	16,29	-34%
Zampone Modena IGP, cotto	25,9	17,45	-33%
Bresaola della Valtellina IGP	2,6	1,96	-24%
Prosciutto cotto sgrassato	4,4	3,49	-21%
Prosciutto di San Daniele DOP	23	18,62	-19%
Mortadella Bologna IGP	28,1	25,03	-11%
Speck dell'Alto Adige IGP	20,9	19,14	-8%
Coppa	33,5	31,64	-6%
Salamini italiani alla Cacciatora DOP	34	32,731	-4%



sono presenti in questi alimenti in una forma altamente biodisponibile, il nostro organismo è in grado cioè di assorbirli più facilmente rispetto per esempio a quelli contenuti negli alimenti di origine vegetale. Una porzione di bresaola fornisce il 23% del nostro fabbisogno

quotidiano di zinco, ma buone fonti di questo elemento sono anche i prosciutti e i salami.

Sale e conservanti

Buone notizie anche per il sale e gli altri conservanti. Grazie all'impiego del frigorifero e alle cono-

Tabella 3. Riduzione del contenuto del sale di alcuni salumi italiani dal 1993 a oggi

	Sale g/100g		Variazione %
	(dati 1993)	(dati 2011)	1993-2011
Pancetta Arrotolata	5,7	3,0	-47%
Prosciutto di San Daniele DOP	7,0	4,5	-36%
Zampone Modena IGP, cotto	2,5	1,7	-32%
Cotechino Modena IGP, cotto	3,0	2,2	-27%
Mortadella Bologna IGP	3,0	2,4	-20%
Speck dell'Alto Adige IGP	5,1	4,1	-19%
Salamini italiani alla Cacciatora DOP	5,1	4,2	-18%
Salame Milano	4,6	3,9	-15%
Salame Ungherese	4,7	4,0	-15%
Prosciutto Crudo Nazionale	7,0	6,0	-15%
Salame Napoli	4,7	4,1	-13%
Prosciutto cotto	2,3	2,1	-9%
Coppa	5,1	4,9	-4%



scenze microbiologiche, oltre al rispetto delle regole igieniche e allo sfruttamento delle proprietà batteriostatiche di spezie ed erbe aromatiche quali aglio, pepe e peperoncino, è oggi possibile produrre salumi sempre sicuri come in passato dal punto di vista sa-

nitario, ma con migliori proprietà organolettiche, poco sale e pochi conservanti. È chiaro che il sale ci deve essere nei salumi, il cui nome deriva proprio dall'impiego di questo elemento, soprattutto nei salumi crudi, perché la sua azione conservante preserva il prodotto

da eventuali contaminazioni e deterioramento, ma si è riusciti comunque a ridurne notevolmente l'uso, come si osserva in Tabella 3. Altro discorso è per nitrati e nitriti, che vengono aggiunti nelle fasi iniziali dei processi di trasformazione, ma che dalle analisi risultano praticamente assenti nei salumi al momento del consumo. I salumi sono oggi quindi alimenti ancora più adatti a tutte le categorie della popolazione italiana. Ricordiamo il prosciutto cotto, come uno dei primi alimenti inseriti nello svezzamento del bambino e il più adatto anche all'alimentazione dell'anziano per la tenerezza delle carni, il crudo idoneo ad adulti e ragazzi non soltanto per la sua digeribilità ma anche per i preziosi micronutrienti che apporta. I salami, il cotechino, lo zampone, lo speck, la coppa, la pancetta e la mortadella sono diventati salumi non più da relegare ai giorni di festa ma, nell'abito delle porzioni consigliate, possono essere assunti con maggiore frequenza. Per un loro giusto inserimento in una dieta equilibrata e variata è bene ricordare le porzioni. Se si tratta di un secondo piatto, come di consueto vengono utilizzati i salumi durante il pranzo o la cena, la porzione consigliata è di 50 grammi e nella seguente tabella si possono osservare le equivalenze in termini di fettine: Nelle "Linee Guida per una sana alimentazione Italiana" (edizione 2003) redatte dall'INRAN i salumi rientrano nel gruppo "carne, pesce, uova e legumi" il cui consumo dovrebbe essere quotidiano (1-2 porzioni al giorno a seconda del fabbisogno calorico) variando tra gli alimenti presenti nel gruppo. I salumi possono quindi rappresentare un ottimo secondo piatto al pari della carne o del pesce o delle uova da consumare da 2 a 3 volte la settimana, in modo da alternare il consumo con gli altri rappresentanti del gruppo di alimenti. ♦



Alcuni studi hanno evidenziato l'importanza della sansa di oliva non solo come fonte "nobile" di lipidi, ma anche come fonte fibrosa, in alternativa ai foraggi

**di D'Angelo G., Chiofalo B.,
Lo Presti V., Pagliaro M., Fiumanò R., Chiofalo V.**

**Dipartimento di Morfologia, Biochimica, Fisiologia e Produzioni
Animali, Università di Messina, Polo Universitario Annunziata,**

Sansa di oliva e NIRS: l'innovazione nella mangimistica

L'Unione europea è il principale produttore di olio di oliva nel mondo. Le statistiche mostrano che l'80,2% della produzione mondiale, pari a 2.056.200 tonnellate, viene prodotto nei Paesi del Mediterraneo.

La coltivazione dell'olivo ha sempre avuto una notevole importanza economica e sociale nei Paesi

del Bacino del Mediterraneo. La maggior parte della produzione mondiale di olive, stimata intorno ai 10 milioni di tonnellate, di cui 9 milioni utilizzati per l'estrazione dell'olio di oliva è localizzata in Spagna, Italia e Grecia. In Italia circa 2.500.000 ton di olive sono destinate all'industria di estrazione da cui si ottengono 450-500.000 ton di olio, pari a

circa al 25 % dell'intera produzione mondiale. L'Italia è il secondo produttore europeo di olio di oliva con una produzione nazionale media di oltre 6 milioni di quintali, e con ben 37 denominazioni (DOP) riconosciute dall'Unione europea. Circa il 90% della produzione di olio si registra nel Sud Italia, tra Puglia, Calabria e Sicilia (Istat 2009).

Lo smaltimento dei reflui dell'industria olearia: un problema da risolvere

Tuttavia, in questo scenario idilliaco, il trattamento dei sottoprodotti dell'industria olearia occupa certamente un ruolo di primissimo piano fra le difficoltà da dover fronteggiare. Infatti, il marcato carattere inquinante di taluni reflui unitamente agli elevati costi da affrontare per il loro efficace smaltimento, in ottemperanza alle normative vigenti, penalizza fortemente questo settore. Il 50% delle spese di produzione dell'olio dipendono dallo smaltimento dei reflui. Tra i diversi "scarti" prodotti un esempio è rappresentato dallo smaltimento della sansa di oliva, i cui costi di si aggirano intorno ai 70 euro/ton.

Utilizzo della sansa di oliva in alimentazione animale

A tal proposito, negli ultimi anni la ricerca scientifica ha focalizzato l'attenzione nel trovare soluzioni alternative all'utilizzo dei reflui ed, in particolare, all'utilizzo della sansa nella filiera agro-zootecnica.

Tra le diverse soluzioni, numerosi studi hanno valutato il possibile impiego delle sanse nell'alimentazione sia dei ruminati che dei monogastrici.

L'impiego di sanse in alimentazione animale risale agli anni '30 (Maymone et al., 1935); nei periodi successivi e sino agli inizi degli anni '70, il problema dell'impiego alimentare dei sottoprodotti oleari non è stato più attenzionato. Alcuni studi (Chiofalo et al., 2004) hanno evidenziato l'importanza della sansa di oliva non solo come fonte "nobile" di lipidi, ma anche come fonte fibrosa, in alternativa ai foraggi che, in alcune aree geograficamente svantaggiate, non sono sempre disponibili durante l'arco dell'anno, o risultano di scadente qualità. Un prodotto come la sansa può rappresentare quindi una valida alternativa, e ridurre i disagi per gli allevatori legati alla



Figura 1 - Inserimento del campione di sansa di oliva per la lettura al NIRS

produzione, alla conservazione, o eventualmente all'acquisto di un buon fieno. Un altro punto di notevole interesse, è la valutazione dell'aspetto economico, il mangime con l'integrazione di sansa ha mediamente un costo minore del 20% rispetto al mangime classico, traducendosi in un significativo risparmio economico per l'allevatore (Liotta et al., 2001, Kadi et al., 2004).

L'utilizzo in ambito agro-zootecnico dei residui oleari è, comunque, condizionato da un attento controllo della composizione chimica di tali reflui, al fine di evitare compromissioni e/o alterazioni delle performances produttive.

Nell'ottica, quindi, di voler caratterizzare la sansa di olive e con l'intento di un utilizzo sempre maggiore di questo sottoprodotto nel settore della mangimistica, considerato il prezioso apporto in termine di lipidi grezzi e di fibra che lo stesso apporta a fronte di un continuo e costante rincaro delle materie prime utilizzate in alimentazione animale, l'obiettivo di questo studio è stato quello di applicare l'innovativa e rapida tecnica NIRS per la caratterizzazione analitica della sansa di oliva.

L'innovazione tecnologica: la tecnica NIRS

L'analisi chimica dei prodotti alimentari richiede tecniche analitiche sempre più sofisticate e ad elevata innovazione tecnologica per il controllo sia della materia prima che del prodotto finale, durante tutto il processo produttivo. In considerazione dell'elevato numero di componenti degli alimenti complessi e delle alterazioni più o meno fraudolente potenzialmente possibili, l'analisi chimica dei prodotti alimentari è una branca della chimica analitica in continuo aggiornamento, che richiede lo sviluppo di metodi sensibili, rapidi e altamente specifici per una varietà di composti. Tra le metodiche chimico-fisiche, un crescente interesse è stato rivolto alla spettroscopia NIR, che consente un'analisi non distruttiva e la determinazione di componenti di materiali con la sola esplorazione del campo spettrale, grazie allo sviluppo e applicazione di procedimenti chemiometrici (Williams, 2001).

Il settore agroalimentare è sicuramente quello dove la tecnica NIRS è maggiormente diffusa; circa il 70% delle applicazioni derivano da questo ambito. Infatti essa è rapida, poco costosa, non richiede

reagenti chimici, non produce materiale di scarto e non crea problematiche di sicurezza e salute. Inoltre è una tecnica non invasiva, non richiede particolare preparazione del campione, eccetto la sua macinazione ed eventuale essiccazione, e non necessita di personale particolarmente addestrato, una volta che le calibrazioni sono state sviluppate. Il vantaggio enorme deriva dal fatto che numerosi parametri di un campione possono essere determinati contemporaneamente ed in tempo reale al momento del ricevimento del campione.

Tuttavia, affinché uno spettrofotometro NIR possa fare una corretta analisi quali-quantitativa è necessario sviluppare una calibrazione specifica per ciascuna matrice attraverso metodi multivariati.

La prova sperimentale

In questo studio al fine di sviluppare nuove curve di taratura specifiche per l'analisi della sansa di oliva è stato utilizzato il NIR 6500 con un campo di misura di 400-2500 nm e si è reso necessario disporre di un adeguato e rappresentativo numero di campioni quanto più chimicamente differenti fra di loro in modo da fornire allo strumento dati analitici differenti e realizzare una curva "robusta". A tal fine sono stati prelevati nella campagna olea-

ria 2009/2010 n.100 campioni di sansa provenienti da diversi oleifici e frantoi presenti in Sicilia ed in Calabria. Successivamente, nella campagna olearia 2010/2011, sono stati prelevati ulteriori 100 campioni di sansa.

Tutti i campioni prima di essere sottoposti ai procedimenti analitici sono stati essiccati e macinati mediante molino, utilizzando una griglia di macinazione di 1 mm, al fine di renderli omogenei.

Su tutti i campioni sono stati determinati: umidità, proteina greggia (PG), grassi greggi (LG), cellulosa greggia (FG), ceneri gregge, fibra neutro detersa (NDF), fibra acido detersa (ADF), lignina acido detersa (ADL) utilizzando le metodiche analitiche ufficiali (AOAC, 2005).

Gli stessi campioni di sansa sono stati, quindi, letti al NIRS (Figura 1) e tutti gli spettri ottenuti (Figura 2) sono stati associati alle analisi fatte con le metodiche convenzionali AOAC. Disponendo sia degli spettri che del corrispondente dato analitico di ogni singolo campione si è proceduto, quindi, alla costruzione della curva di calibrazione. Le diverse prove di sviluppo delle curve sono state fatte utilizzando una regressione Partial Least Squares (PLS) lavorando su tutto l'intervallo spettrale a disposizione.

Al fine di valutare la robustezza

della curva di calibrazione, tutti i dati sono stati sottoposti ad elaborazione matematico statistica (ANOVA, proc. GLM del SAS, 2001) mettendo a confronto, per ogni parametro analitico, i risultati ottenuti con la metodica NIRS e quelli ottenuti con le metodiche convenzionali AOAC.

Dal confronto tra i valori ottenuti con le due metodiche è emerso che i risultati relativi a tutti i parametri composizionali sono stati sovrapponibili tra di loro con un valore della significatività statistica superiore allo 0,05. Alcuni dei risultati ottenuti dal confronto tra le due metodiche sono riportati in tabella 1.

Considerazioni conclusive

L'applicazione della curva di calibrazione NIRS è efficiente in termini di risposte analitiche per i parametri di Umidità, PG, LG, FG, Ceneri, NDF, ADF, ADL, anche per la sansa di oliva (D'Angelo 2011).

La tecnica NIRS, pertanto può essere una valida, economica e veloce alternativa nella caratterizzazione chimica dei principali costituenti di questa particolare tipologia di sottoprodotto. Quanto detto assume particolare importanza nell'ottica di un suo utilizzo sempre maggiore nel settore della mangimistica quale compo-

Tabella 1 - Confronto tra la metodica convenzionale AOAC e la metodica NIRS

	Campione di sansa		Campione di sansa		Campione di sansa		Campione di sansa	
	AOAC	NIRS	AOAC	NIRS	AOAC	NIRS	AOAC	NIRS
UM	71,03	69,03	69,99	68,72	3,49	3,75	6,78	6,04
PG	1,59	1,34	2,03	1,64	6,84	6,68	4,96	5,09
LG	6,94	7,90	7,85	8,22	27,48	26,38	20,58	19,68
FG	5,92	6,95	5,91	6,11	17,29	17,96	18,7	19,07
CN	1,92	2,84	2,65	3,16	6,98	7,11	7,00	7,26
NDF	9,10	10,43	10,99	9,82	26,7	25,07	30,61	28,35
ADF	7,05	8,20	8,19	9,20	22,40	22,55	23,40	23,38
ADL	4,32	5,44	4,56	5,47	16,69	15,71	13,17	13,47

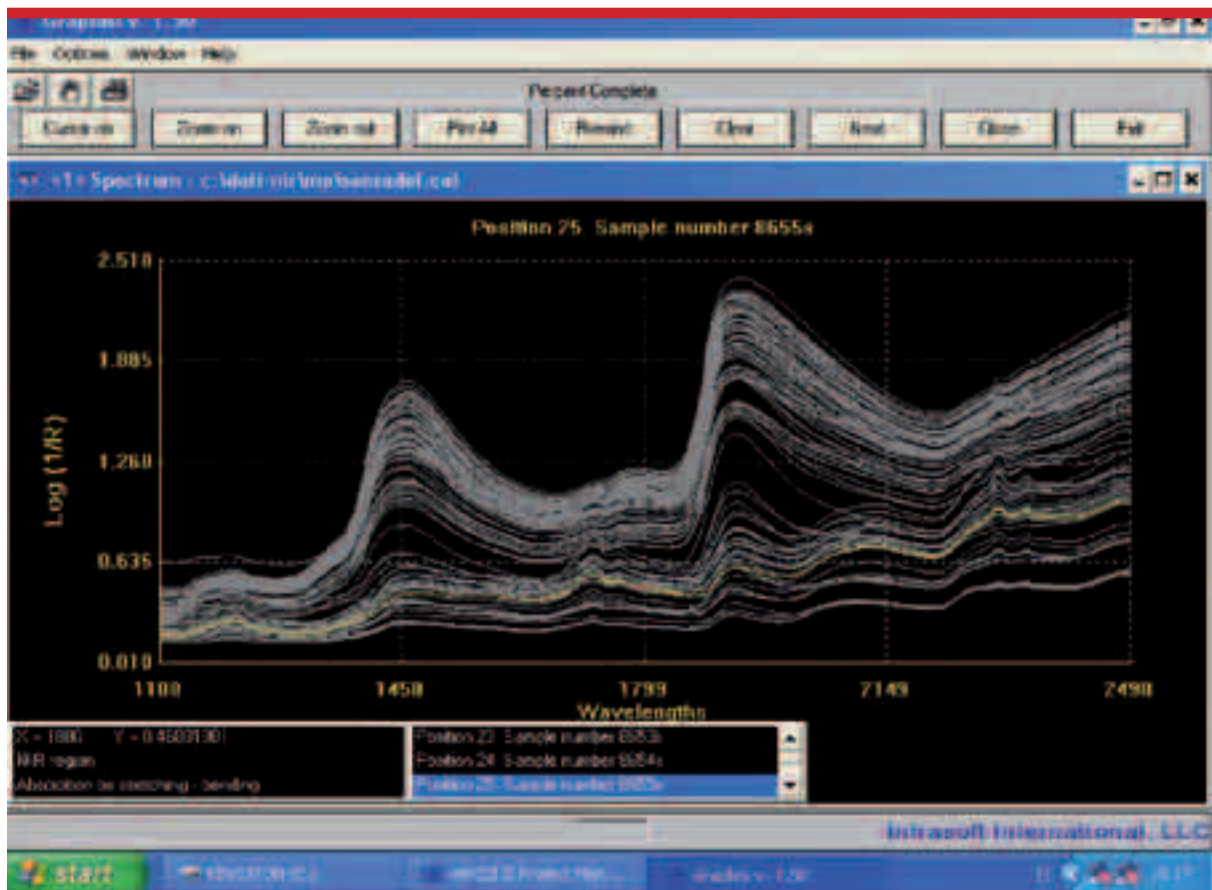


Figura 2 - Insieme di tutti gli spettri dei campioni analizzati

nente delle razioni per animali da reddito alla luce della presenza di importanti principi nutritivi, in modo particolare lipidi e fibra grezza, e del continuo rincaro delle materie prime e dei sottoprodotti di origine vegetale. In tale direzione la sansa di oliva essiccata, se adeguatamente gestita, può

essere considerata una potenziale risorsa per il comparto zootecnico e non può essere etichettata solo ed unicamente quale prodotto di scarto dell'industria olearia. ♦

Riferimenti bibliografici

A.O.A.C. (2005). *Official Methods of Analysis, 18th Edition Association of Official Analytical Chemists, Washington, DC, USA.*
 CHIOFALO B., LIOTTA L., ZUMBO A., CHIOFALO V. (2004). *Administration of olive cake for ewe feeding: effect on milk yield and composition. Small Ruminant Research. vol. 55, pp. 169-176.*
 D'ANGELO G. (2011). *Caratterizzazione chimico-nutrizionale della sansa di oliva mediante tecnica non invasiva NIRS (Near Infrared Reflectance Spectroscopy) nell'ottica del suo utilizzo in alimentazione animale. Tesi di Dottorato di Ricerca in Produzione e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale, XXIII Ciclo. Docente Tutor Chiar.mo Prof. Vincenzo Chiofalo.*
 ISTAT (2009). <http://agri.istat.it/jsp/dawinci.jsp?q=plC270000010000012000>

Iran=2009&ig=1&ct=311&id=15A|21A|32A

KADI S.A., BELAIDI-GATER N., CHEBAT F. (2004). *Inclusion of crude olive cake in growing rabbits diet: Effect on growth and slaughter yield. 8th World Rabbit Congress, 7-10 September 2004.*

LIOTTA L., CHIOFALO V., LANZA M., CHIOFALO B. (2001a). *Use of Vitamin E in lambs fed with olive cake: effects on metabolic profile. X Intern. Symposium of Veterinary Laboratory Diagnosticians. Salsomaggiore (PR), 4-7 luglio, pp. 227-228.*

MAYMONE B., CARUSI A., GIUSTOZZI D. (1935). *La sansa di olive nell'alimentazione del bestiame, Atti del XI congresso internazionale dell'olivicultura, Lesbon, pag.26.*

SAS (2001). *User's Guide: Statistics. Version 8.2 Ed. SAS Inst. Care, NVC, USA.*
 WILLIAMS P. C. (2001), *Variables Affecting Near-Infrared Reflectance Spectroscopic Analysis. Near-Infrared Technology in the Agricultural and Food Industries, Ch. 7. Edited by P. Williams and K. Norris, pp. 143-148*

Campione di sansa

	AOAC	NIRS	P
	6,56	6,67	0,97
	6,65	6,44	0,91
	19,73	18,70	0,95
	21,39	21,08	0,93
	6,50	6,26	0,84
	37,23	34,54	0,87
	28,14	27,63	0,95
	17,53	17,19	0,96

Mangimi
&alimenti

La voce degli **esperti** e dei più **grandi operatori** del settore

Tutte le ultime notizie sul mondo della **Mangimistica**

Visita ora il sito **mangimiealimenti.it**

Mailing gratuita
che contiene tutti
gli aggiornamenti del sito



Iscriviti alla
newsletter

mangimiealimenti.it è il sito internet della rivista ufficiale di:

 **ASSALZOO**



Valutazione di alcuni aspetti economici legati alla lunghezza di lattazione

Sembra opportuno assecondare parzialmente il normale allungamento della lattazione verso i 350 giorni medi

di Alberto Stanislao Atzori, Federico Rotondo, Antonello Cannas, Giuseppe Pulina
Università di Sassari

La valutazione della lunghezza ottimale di lattazione in base agli aspetti economici è ancora controversa; la difficoltà di calcolare la lunghezza ottimale e i termini della convenienza è amplificata dal fatto che tutte le stalle, tendono a programmare la gestione riproduttiva dell'allevamento con l'obiettivo di ottenere lattazioni corte e interparti quanto più possibile brevi sulla base di quanto ritenuto fino ad oggi più vantaggioso (Speicher e Meadows, 1967; Holmann et al., 1984; Stranberg e Oltenacu, 1989; Groenendal e Galligan 2004; De Vries, 2004; Sørensen e Østergaard, 2003). Le lattazioni più lunghe delle lattazioni standard, cioè maggiori di 305 giorni in mungitura (GIM) che si verificano a causa dei problemi riproduttivi, le possiamo infatti definire come lattazioni lunghe subite dall'allevatore, poiché non hanno raggiunto gli obiettivi di gestione, e non costituiscono un valore di riferimento per calcolarne la convenienza economica. Tuttavia, vantaggi e svantaggi sono attribuiti a cicli di lattazione corti,



nei quali si osservano più picchi di lattazione, ma anche più periodi di asciutta rispetto ad una vacca con lattazioni più lunghe. Sicuramente, con lattazioni corte in allevamento vengono prodotti elevati volumi di latte e un maggior numero di vitelli. Il rapporto è di 3:2 se consideriamo un periodo di tre anni con interparti di 12 mesi e 18 mesi rispettivamente (Knight, 2005).

Qual è il periodo ottimale di servizio

Dal punto di vista economico, fecondare le vacche troppo presto vicino al parto o troppo tardi, potrebbe essere poco vantaggioso (De Vries, 2006). Gli aspetti economici sono legati al latte prodotto (quantità e qualità), al valore dei vitelli venduti, al costo di alimentazione, al costo di allevamento della ri-

monta (o al relativo prezzo di mercato) e ai rischi sanitari associati al parto. I ricavi dal latte prodotto aumentano con la quantità e la qualità dello stesso. In termini quantitativi il latte prodotto è maggiore con lattazioni corte; tuttavia nello stesso intervallo di tempo, animali persistenti con lattazioni lunghe, hanno produzioni medie di latte conferito (litri per giorno di presenza in stalla, includendo l'asciutta) simili a quelle degli animali con lattazioni corte (Auld et al., 2007; Arbel et al., 2001). Gli animali persistenti, geneticamente o per il buon management della fase media e finale di lattazione, sono quelli che, ingravidati troppo, presto devono essere messi in asciutta con elevate produzioni di latte, quando ancora converrebbe tenerli in mungitura; questi animali se avessero avuto una lattazione più lunga avrebbero potuto aggiungere guadagni marginali al profitto della stalla in un periodo della lattazione non pericoloso per aspetti sanitari e metabolici. In genere con le primipare la convenienza ad aumentare la lunghezza di lattazione è maggiore rispetto alle pluripare per la loro elevata persistenza (Inchairsi et al., 2011; De Vries, 2006; Arbel et al., 2001).

Tutto dipende dalla qualità del latte

Animali con lattazioni lunghe sono inoltre persistenti "di per se" perché ritardano quello che viene chiamato "effetto gestazione" per cui man mano che la gestazione avanza parte dei nutrienti vengono destinati al feto e alle riserve corporee piuttosto che alla produzione di latte; a 300 giorni di lattazione vacche di Frisone Italiana che hanno terminato la lattazione a 505 giorni avevano una produzione di latte maggiore di +1,5 kg per le primipare e +4,4 kg per le pluripare rispetto alle vacche che hanno terminato la lattazione a 305 (Atzori et al., 2010).

La qualità del latte (espressa come

solidi prodotti) avvantaggia la produzione di vacche che hanno lattazioni lunghe soprattutto nei casi in cui il prezzo del latte la premia incisivamente. Infatti la produzione annualizzata di solidi del latte, o di latte normalizzato, rimane pressoché costante per interparti dai 13 ai 19 mesi (Inchairsi et al., 2011) e tale rimane anche la percentuale di energia spesa per il mantenimento rispetto al totale dei fabbisogni per kg di solidi prodotti. In questi casi i ricavi per capo sono più alti nella prima fase di lattazione, ma il valore del latte prodotto in lattazione avanzata è molto elevato, proporzionalmente al contenuto di grasso e di proteine. Pertanto, animali che riescono, superata la fase iniziale, a produrre latte di qualità, compensano bene i costi di alimentazione sostenuti se il valore della qualità viene riconosciuta nella griglia di pagamento e se nelle stalle possono essere separati in un gruppo indipendente, da alimentare con razioni bilanciate ma più economiche (più foraggi, meno nuclei e integratori). Secondo quanto da noi osservato con griglie di qualità che premiano molto il contenuto di grasso e proteine del latte, il guadagno per litro (IOFC in €/litro, espresso come ricavo al netto dei costi alimentari) tende a crescere con l'avanzare della lattazione, mentre il guadagno per capo (IOFC; €/d per capo) è quasi costante durante i primi 400 giorni di lattazione, molto variabile nella prima fase, meno variabile nella fase finale. I dati individuali degli animali presenti in stalla indicano un potenziale guadagno elevato ad inizio lattazione ma spesso poco raggiungibile per l'elevato rischio economico dovuto ai numerosi problemi gestionali che si traducono in costi sanitari e perdite produttive.

La rimonta, un problema e un costo

La lunghezza di lattazione influenza notevolmente anche i costi di rimonta obbligatoria. Nell'ipotesi



che il parto sia il fattore che più limita la longevità degli animali, le vacche che completano 3 lattazioni lunghe rimangono in stalla per un periodo più lungo rispetto agli animali che completano 3 lattazioni corte e pertanto le prime necessitano di minore rimonta per essere sostituite a fine carriera (22% vs 35% rispettivamente per 3 lattazioni da 505 giorni rispetto a 3 lattazioni da 305 giorni). Nel primo mese di lattazione viene riformata una percentuale di animali (13%) più che doppia rispetto al terzo mese di (6%); al parto (o al periodo di transizione) è infatti associato anche il costo sostenuto per fronteggiare i problemi metabolici e sanitari che causano maggiore riforma involontaria di animali (Campiotti, 2007). La quantità di rimonta necessaria a sostituire questi animali è direttamente proporzionale alla lunghezza di lattazione poiché associata al numero di parti. Una riduzione della rimonta porterebbe però a ridurre il progresso genetico dell'allevamento (De Vries, 2004).

La convenienza economica di avere lattazioni più lunghe di 305 giorni dipende anche dal costo del-



la rimonta. Tanto più aumenta il costo (o il valore) della rimonta tanto maggiore è la convenienza ad allungare la lattazione, risparmiare animali da rimonta e aumentare la vendita delle manze. Al contrario all'aumentare del valore del vitello potrebbe essere conveniente aumentare il numero dei parti e accorciare la lattazione (De Vries et al., 2006).

La convenienza economica ad allungare la lattazione dipende dal sistema di allevamento

Nei sistemi estensivi con marcata stagionalità la convenienza economica è stata ottenuta con interparti molto lunghi di 18 o 24 mesi che si abbinano all'andamento delle stagioni (Auld et al., 2007; Grainger et al., 2009; Butler et al., 2006). Addirittura, con sistemi semi-intensivi sono state ottenute buone performance economiche da animali molto persistenti che riescono a stare in lattazione per più di due anni e definiti "perenni" (Rotz et al., 2005). Gli esempi riportati in letteratura in cui è stata calcolata la convenienza economica della lunghezza di lattazione sono

ancora scarsi e non consentono di trarre delle evidenze generali e delle regole assolute. L'unico esperimento condotto per confrontare vacche di alto livello produttivo inseminate precocemente (93-71 GIM per primipare e pluripare rispettivamente) e vacche inseminate tardivamente (154-124 GIM per primipare e pluripare rispettivamente) è stato pubblicato da Arbel et al. (2001). In questo lavoro sono stati considerati i costi alimentari, i costi della manodopera, altri costi variabili e i ricavi da latte (circa 11.000 kg di latte/anno per capo) e carne. Il guadagno per giorno di interparto, è stato più alto di 0,19 \$/capo e 0,12 \$/capo per le vacche primipare e pluripare inseminate più tardi, rispettivamente; quando sono state incluse anche le spese e ricavi dei primi 150 giorni della lattazione successiva la differenza di reddito netto è aumentata a 0,21 \$/capo e 0,16 \$/capo, rispettivamente. Altri autori hanno osservato benefici della lattazione più lunga della standard nella lattazione successiva soprattutto legati alla condizione corporea; tuttavia, le evidenze non sono ancora chiare (Funk et al., 1987). Lo studio più recente (Inchausti et al., 2011) ha riportato, su dati simulati a partire dalle condizioni generali di allevamento olandesi, che le lattazioni più corte sono le più convenienti, ma che le perdite sono molto ridotte e variano da 0 a 19 €/capo per anno passando da 42 a 77 giorni di periodo di attesa volontario a cui corrispondono proporzionali lunghezze di lattazione. Gli stessi autori commentano di non aver tenuto conto dei costi sanitari.

Un nostro modello bioeconomico per stimare la lunghezza più conveniente di lattazione

Su 60.000 lattazioni di Frisone Italiana divise per classi di lunghezza da 305 a 505 GIM abbiamo stimato la lunghezza ottimale di lattazione in termini economici;

utilizzando un modello bio-economico abbiamo considerato i flussi di cassa relativi a costi e ricavi (costi di rimonta, alimentazione, riproduzione, mungitura e costi sanitari; ricavi del latte, del valore del vitello e della riforma; interessi) di 3 cicli di lattazione per 6 classi di lunghezza di lattazione da 305 a 505 GIM (Atzori et al., 2010). La lunghezza ottimale di lattazione è stata stimata in due scenari; essa è risultata pari a 345 giorni di mungitura nella condizione di minima efficienza riproduttiva, cioè nell'ipotesi che le vacche vengano fecondate dopo il periodo di attesa volontario ogni 21 giorni e le vacche nelle classi di lunghezza maggiore siano quelle che tardano a rimanere gravide (lattazioni lunghe subite e alti costi riproduttivi); essa è risultata invece di 465 giorni di mungitura nel caso di efficienza riproduttiva massima, cioè nell'ipotesi che tutte le vacche sono rimaste gravide al primo intervento fecondativo (solo il costo di 1 inseminazione) e le classi di lunghezza scelte dall'allevatore (lattazioni lunghe volontarie e solo il costo di una inseminazione). I due scenari hanno definito i limiti teorici di convenienza della lunghezza di lattazione, ne senso che essi rappresentano i limiti delle combinazioni di convenienza delle stalle reali in base alla loro efficienza riproduttiva.

In termini di convenienza economica la lunghezza di lattazione non è un valore fisso ma dipende, dalle caratteristiche delle singole aziende e dalle caratteristiche delle singole vacche.

Ottenere dalle vacche una lattazione più corta sarebbe maggiormente conveniente con il latte pagato in base al volume e non in base alla qualità, con bassi costi di allevamento della rimonta, con pochi problemi sanitari, con animali allevati in gruppo unico ed elevati costi di alimentazione e dove non ci sono problemi di quota.

La lunghezza di lattazione potreb-

be essere convenientemente allungata rispetto di 305 giorni per stalle che hanno indici riproduttivi buoni, possibilità di separare gli animali in gruppi e spendere meno per le razioni delle vacche in lattazione avanzata, elevati costi di rimonta, prezzo del latte che premia molto la qualità e forti limiti di quota.

In termini pratici, dentro le nostre stalle, sicuramente le vacche più persistenti, quelle che hanno il picco tardi, quelle che hanno ovulazioni tardive o altri problemi riproduttivi e quelle che sono recidive a problemi metabolici nel periparto sono le candidate al gruppo degli animali da gestire con lattazioni lunghe (Inchairsi et al., 2011).

Quali prospettive?

In base a queste considerazioni si può prevedere che non appena si avranno a disposizione i mezzi per valutare gli animali rispetto al loro potenziale individuale (informazioni genetiche e valorizzazione dei dati individuali delle vacche raccolti in stalla dai programmi di gestione) sarà possibile procedere alla riorganizzazione dei gruppi di stalla anche in base alle esigenze riproduttive e non solo nutrizionali. Infatti, la strategia riproduttiva migliore è quella che permette di ricavare il massimo rendimento economico netto da ogni animale, piuttosto che quella che mira a massimizzare il singolo indice riproduttivo medio dell'allevamento e la produzione di litri di latte.

Per il momento sembra opportuno assecondare parzialmente il normale allungamento della lattazione verso i 350 giorni medi attualmente osservati, magari spostando il periodo di attesa volontaria di qualche settimana. Rimane indubbio che il percorso da seguire è quello del miglioramento della efficienza riproduttiva perché solo le aziende capaci di ottenere buoni risultati riproduttivi possono optare per un nuovo obiettivo gestionale. (Relazione presentata al convegno ASPA-ASSALZOO "Lattazioni lun-

ghe, una realtà da valorizzare", Cremona 22 ottobre 2011) ♦

Bibliografia

Arbel, R., Y. Bigun, E. Ezra, H. Sturman, and D. Hojman. 2001. *The effect of extended calving intervals in high lactating cows on milk production and profitability.* *J. Dairy Sci.* 84:600–608.

Atzori A.S., Steri R., Rotondo F., Dimauro C., Macciotta N.P.P., Cannas A., Pulina G., 2010. *Bio-economic model for lactation length simulations in dairy cows.* XXVI World Buiatrics Congress, Santiago Chile, 14-18/11/2010.

Auldish, M. J., G. O'Brien, D. Cole, K. L. Macmillan, and C. Grainger. 2007. *Effects of varying lactation length on milk production capacity of cows in pasture-based dairying systems.* *J. Dairy Sci.* 90:3234–3241.

Butler et al., 2006. *Butler ST, Shalloo L, Murphy JJ. An evaluation of extended lactation as a strategy to alleviate reproductive loss in a seasonal pasture-based system.* *J. Dairy Sci.* 2006;89(Suppl. 1):194.

Campiotti, 2007. *Bisogna cambiare mentalità per gestire bene la transizione.* *Stalle da Latte. Supplemento a L'Informatore Agrario* • 38/2007.

Dairy Sci. 67:636–643.

De Vries, A. 2004. *Economic value of delayed replacement when cow performance is seasonal.* *Journal of Dairy Science* 87: 2947-2958.

De Vries, A. 2006. *Ranking dairy cows for future profitability and culling decisions.* Pages 91-109 in: *Proceedings third Annual Florida & Georgia Dairy Road Show.* Okeechobee, Mayo, Chipley, FL, and Tifton, GA. February 29-March 7.

Funk, D. A., A. E. Freeman, and P. J. Berger. 1987. *Effects of previous days open,*

previous days dry, and present days open on lactation yield. *J. Dairy Sci.* 70:2366–2373.

Grainger C., Auldish M.J., G. O'Brien, * K. L. Macmillan, † and C. Culley ‡2009; *Effect of type of diet and energy intake on milk production of Holstein-Friesian cows with extended lactations.* *J. Dairy Sci.* 92 :1479–1492.

Groenendaal, H., D. T. Galligan, and H. A. Mulder. 2004. *An economic spreadsheet model to determine optimal breeding and replacement decisions for dairy cattle.* *J. Dairy Sci.* 87:2146–2157.

Holmann, F. J., C. R. Shumway, R. W. Blake, R. B. Schwartz, and E. M. Sudweeks. 1984. *Economic value of days open for Holstein cows of alternative milk yields with varying calving intervals.* *J.*

Inchairsi C, Jorritsma R, Vos PL, van der Weijden GC, Hogeveen H., 2011. *Analysis of the economically optimal voluntary waiting period for first insemination.* *J. Dairy Sci.* 2011 Aug;94(8):3811-23.

Knight, 2005. *Extended Lactation: Turning Theory into Reality.* *Advances in Dairy Technology.* 17:113-123.

Rotz C.A., Zartman D.L., Crandall K.L., 2005. *Economic and Environmental Feasibility of a Perennial Cow Dairy Farm.* *J. Dairy Sci.* 88:3009–3019.

Sørensen, J. T., and S. Østergaard. 2003. *Economic consequences of postponed first insemination of cows in a dairy cattle herd.* *Livest. Prod. Sci.* 79:145–153.

Speicher J.A., Meadows C.E., *Milk production and costs associated with length of calving interval of Holstein cows.* *J. Dairy Sci.* 1967;50:975.

Strandberg E, Ohtenacu PA. *Economic consequences of different calving intervals.* *Acta Agric. Scand.* 1989;39:407–420

Fido, micio &Co

Poche regole, poche eccezioni: ecco gli errori più frequenti nell'alimentazione di cani e gatti



Il sovrappeso è sempre più un problema per i nostri amici animali

di Miriam Cesta
redazione

Porzioni eccessive di cibo o concesse troppo spesso durante la giornata. E così gli “ospiti di casa” rischiano di soffrire di problemi di peso. Sono tanti i padroni che tendono a viziare i propri piccoli amici. “Il sovrappeso è sempre più un problema per i nostri amici animali - spiega Marco

Melosi, Presidente dell'Associazione nazionale medici veterinari (Anmvi) - . Un'alimentazione scorretta o in eccesso e una carente attività fisica ne sono in genere la causa”. Ma quali sono i consigli da seguire? “In linea di massima al cane dovrebbero essere somministrati almeno due pasti giornalieri (nei cuccioli si

parte da almeno quattro-cinque somministrazioni per poi diminuire passando ai due pasti a circa sei-sette mesi di età), in modo da distribuire le energie in modo equo durante la giornata. I pasti dovrebbero essere bilanciati e scelti di caso in caso, in base a età, razza, taglia, stile di vita, eventuali patologie

presenti. Possono essere concessi piccoli premi durante la giornata, ma mai in eccesso. In commercio sulle confezioni di cibo si trovano in genere le indicazioni sulle quantità giornaliere consigliate. Il cane dovrebbe anche svolgere adeguata attività fisica, adattata anche questa di caso in caso”.

Il gatto non ama chiedere

Quanto al gatto, che per natura non ama chiedere, “è necessario lasciare sempre a disposizione il cibo, a meno di prescrizioni particolari - spiega Melosi -. Ottimi sono i distributori di croccantini che mantengono la freschezza del prodotto, pur garantendo sempre una sua disponibilità. Due-tre volte al giorno è possibile dare ai mici del cibo umido, che in genere appaga il palato maggiormente rispetto al secco. Più che razionalizzando i pasti, l'obesità del gatto si tiene sotto controllo permettendogli di fare attività fisica (la caccia è la sua preferita, che siano topi o palline). Un errore frequente che vediamo fare è quello di trattare i gatti come dei piccoli cagnolini. Ogni specie ha invece esigenze particolari che vanno rispettate”.

Per il cane, occhio agli strappi alla regola

I proprietari tendono spesso a umanizzare i propri animali o a trattare nello stesso modo cane e gatto, ritenendo che le regole che valgono per l'uno valgono anche per l'altro. “Va invece considerato che cane e gatto non hanno assolutamente esigenze uguali alle nostre - aggiunge Silvia Macelloni, medico veterinario dell'Anmvi - né sanno adattarsi come noi a variazioni continue di alimentazione o a stravizi. Sono in genere molto più delicati, ed errori alimentari (o eccessi) predispongono rapidamente a problemi psico-fisici anche gravi. Un er-

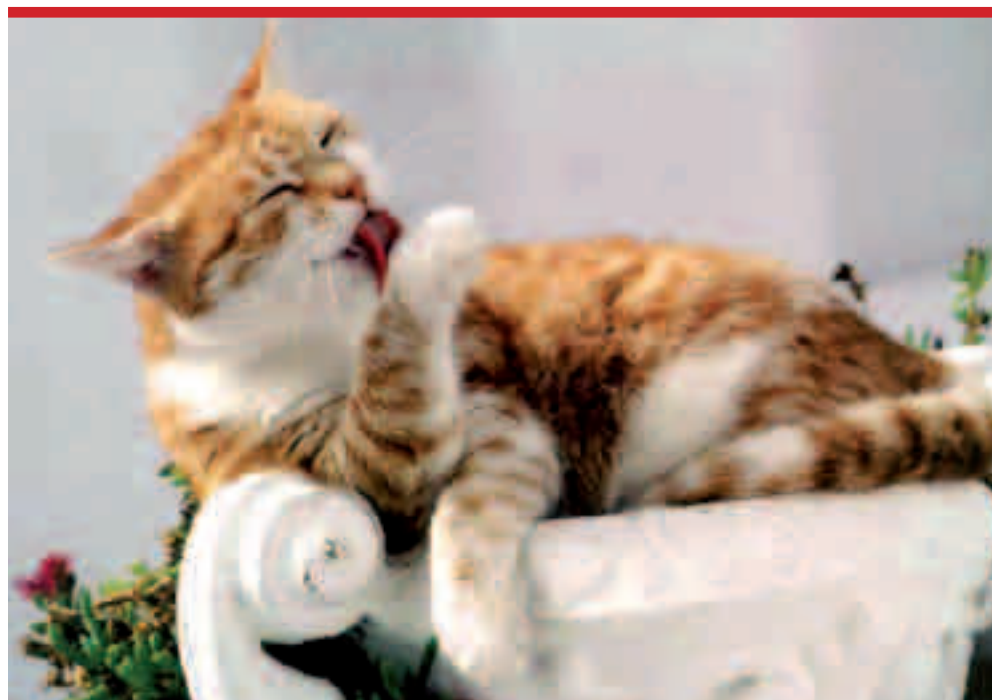
rore comune è quello di passare al cane cibo dalla tavola. Questa abitudine può causare problemi sia fisici, come obesità, diabete, problemi gastroenterici e danni renali, sia comportamentali: il cane che chiede continuamente, abbaia o mette le zampe sopra al tavolo diventa infatti difficilmente gestibile”. Anche aggiungere al cibo commerciale solo carne o pasta può causare problemi, spiega Macelloni: “Quello commerciale è già un cibo bilanciato. Aggiungere carne vuol dire aumentare la quota di fosforo e proteine, mentre aggiungere pasta aumenta la razione di carboidrati. Se proprio il cane non vuol mangiare le crocchette consigliamo di aggiungere un cucchiaino di cibo umido completo e amalgamare bene, oppure preparare ove possibile un pasto umido casalingo bilanciato”.

Qualche consiglio anche per il gatto

“Per il gatto un errore comune è sia razionare il cibo durante la giornata, sia renderlo disponibile in una sola area della casa. È importante, soprattutto per i gatti che non possono uscire, mettere più ciotole e disporre



ad altezze diverse, insieme a ciotole per l'acqua e anche, se possibile, a fontanelle che la distribuiscano. Per il micio gli arricchimenti ambientali sono di fondamentale importanza: il gatto è un cacciatore di piccole prede ed è abituato a passare da momenti di attività predatoria (caccia, agguato, pasto) a momenti di assoluto riposo”, conclude il Presidente Anmvi. E, se la caccia in casa non può essere facilmente messa in pratica, “la distribuzione del mangime in più punti può, almeno in parte, ricrearne l'atmosfera”. ♦

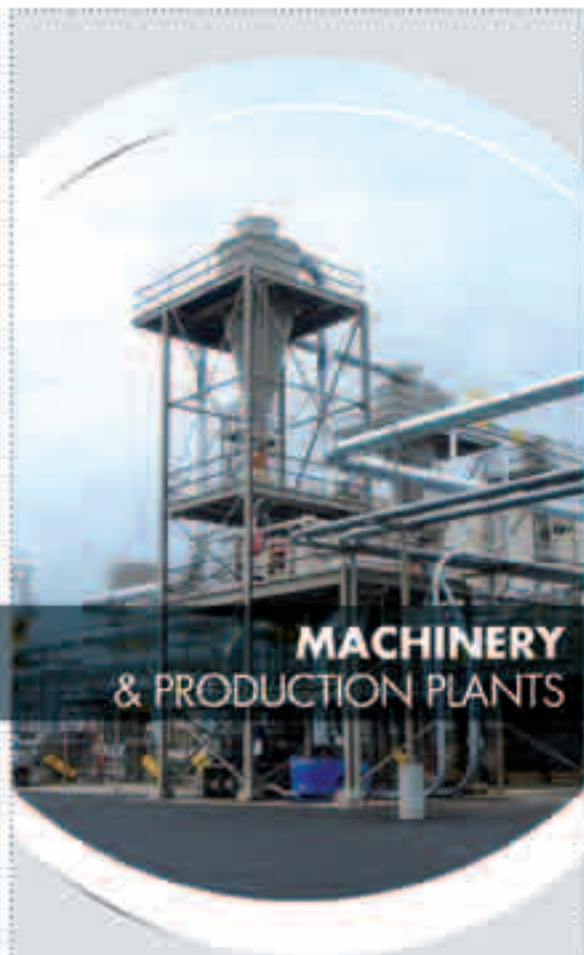




la meccanica



**TECHNOLOGY
& EXPERIENCE**



**MACHINERY
& PRODUCTION PLANTS**



**DIES
& ROLLS**

www.lameccanica.it



LA MECCANICA S.p.A. DI REFFO

administration and production: via nicolini, 1 - loc. facca - 35013 cittadella - pd - italy
tel: +39 049 9419000 - fax: +39 049 5972171 - lameccanica@lameccanica.it





Il pilone alla base del vostro successo

La Denkavit Ingredients offre un'ampia scala di ingredienti e additivi realizzati da produttori rinomati, inclusi quelli prodotti dalla stessa Denkavit B.V. Grazie alle nostre conoscenze ed esperienza nel settore siamo in grado di fornirvi i migliori e più obiettivi suggerimenti tecnici. La Denkavit Ingredients è il pilone forte e affidabile alla base dell'industria mangimistica.



C R E S C I A M O I N S I E M E

