

Mangimi & Alimenti

MARZO/APRILE 2013

NUMERO 2 ANNO V



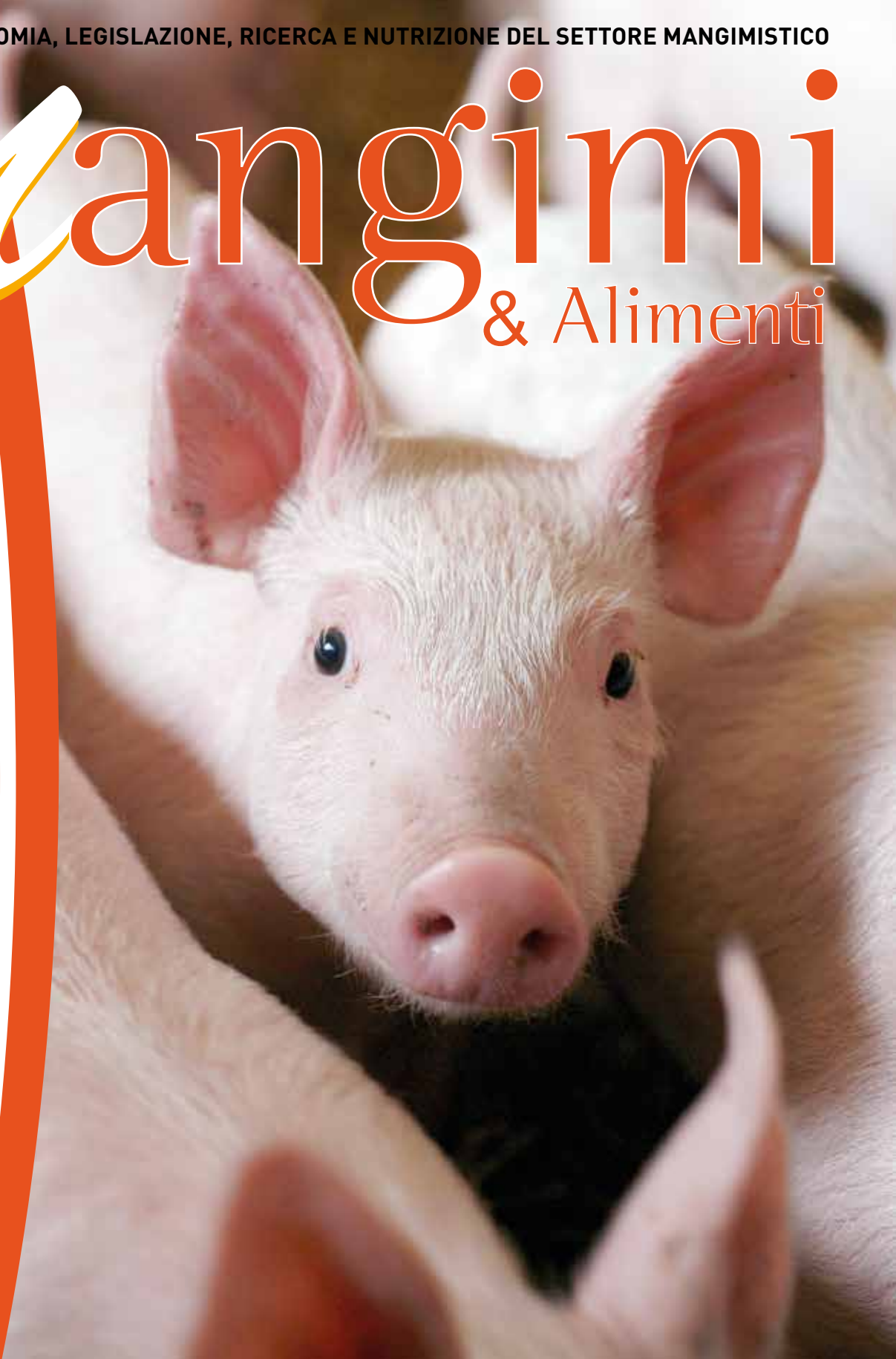
• **RICERCA**
Suino mangia tutto,
ma di qualità



• **ATTUALITÀ**
Intervista
Lisa Ferrarini



• **RITRATTI**
ErreEmme
Mangimi



L'economia del suino in Italia
vale otto miliardi di euro


ASSALZOO

NORMATA

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale 70% NE/TN



la meccanica



**TECHNOLOGY
& EXPERIENCE**



**MACHINERY
& PRODUCTION PLANTS**



**DIES
& ROLLS**

www.lameccanica.it



LA MECCANICA SRL 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



SOMMARIO

L'EDITORIALE

**Mais e aflatossine:
il punto della situazione** 5
di Giulio Gavino Usai

ATTUALITÀ

**Lisa Ferrarini (Presidente Assica):
“Filieri garantite, ma non si può
continuare a fare pressione
sui prezzi dei generi alimentari”** 7
di Salvatore Patriarca



**Prosciutto di Parma Dop, solo carne
di suino e un pizzico di sale** 10
di Cosimo Colasanto

L'insospettabile lato magro dei salumi 13
di Cosimo Colasanto



**ECONOMIA
Suinicoltura in Italia,
il punto della situazione** 15
di Silvia Soligon

Focus suini 17
di Bruno Massoli



Le macellazioni italiane nel 2012 19
di Bruno Massoli

FOCUS ASPA

**Antiossidanti naturali in nutrizione suina:
potenzialità di estratti vegetali titolati in
verbascoside** 22
di Carlo Corino



**RICERCA
Suino goloso: mangia di tutto,
ma solo di qualità** 28
di Silvia Soligon



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
06-45445721
Abbonamento annuale: 20 euro

Pubblicità
info@noemata.it
06-45445721

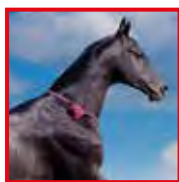
**Edizione, direzione, redazione,
pubblicità e amministrazione**
Noemata Srl
Via Delle Terme Deciane, 10
00153 Roma

Sede operativa:
Via Cesare Rasponi, 7b
00162 Roma
tel. +39 0645445698
tel./fax +39 0645445721

Stampa
La Grafica
Mori - Trento

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

SOMMARIO



PET-CARE

**Alimentazione del cavallo sportivo:
le linee guida di Andrea Brignolo 31**
di Nadia Comerci

**Cavalli, un'alimentazione equilibrata li
aiuta a restare sani 32**
di Nadia Comerci



RITRATTI

**Erre Emme Mangimi,
il valore di una produzione "su misura" 34**
di Cosimo Colasanto



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 9650400
Fax 030 9981071





Qualità - Sicurezza

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

Il Codex Assalzoo 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 Assalzoo investono per migliorare la qualità della produzione, la sicurezza dei consumatori e il benessere degli animali.

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

L'Editoriale

Giulio Gavino Usai
Assalzoo

Mais e aflatossine il punto della situazione

Prima alcuni sussurri, poi spifferi, infine delle notizie. Il tema delle aflatossine nel mais sta diventando una delle questioni più attuali nel mondo agroalimentare. Sta di fatto che la campagna maidicola in corso ha fatto segnare un forte aumento della contaminazione da micotossine in quello che rappresenta il cereale per eccellenza destinato all'alimentazione animale.

Stante questa situazione è giunto il momento, trattandosi a tutti gli effetti di un tema che riguarda l'intera filiera, di evidenziarne gli aspetti essenziali e cercare un approccio costruttivo per garantire una corretta gestione del problema e soprattutto per garantire una condizione fondamentale, per la nostra Associazione: il requisito della sicurezza alimentare.

1) Aflatossine e mais

Quello delle aflatossine è un problema conosciuto ormai da parecchio tempo, ma in questi

ultimi anni, complici anche un andamento climatico favorevole alla proliferazione delle micotossine, ed in particolare delle aflatossine, sta avendo impatti sempre più evidenti sulla produzione nazionale.

Un fatto che preoccupa notevolmente le aziende mangimistiche: si consideri che la sola industria utilizza in media oltre 6 milioni di tonnellate di mais all'anno, a cui devono aggiungersi altre 3 milioni di tonnellate circa, impiegate per alimentare gli animali direttamente presso le aziende di allevamento.

La proliferazione delle aflatossine è dovuta essenzialmente a due fattori: il primo – come già detto – è imputabile alle favorevoli condizioni climatiche che accentuano lo sviluppo di questi funghi e sono indipendenti dalla volontà umana (alte temperature, elevata umidità, siccità nel periodo di sviluppo della pianta); il secondo, è invece correlato all'attività dell'uomo ed è dipendente dalla attuazione o meno di una corretta prassi agronomica attraverso la quale limitare il più possibile concause che potrebbero accentuare la formazione di micotossine, tra le quali assumono rilievo, ad esempio, un'efficace lotta contro certi parassiti come la piralide o la diabrotica, che attaccano le coltivazioni di mais provocando gravi carenze di sviluppo e stress delle piante, oppure come una sufficiente irrigazione di supporto, etc.

Come detto il 2012 ha registrato un incremento preoccupante della presenza di micotossine e in modo particolare della specie aflatossine, che ha riguardato un importante areale di produzione, che comprende regioni quali Veneto, Emilia Romagna, buona parte del Friuli e della Lombardia, nelle quali di regola si raccoglie oltre il 75% della produzione nazionale. Ne consegue che un quantitativo di mais molto importante è risultato contaminato da tenori di aflatossine in molti casi notevolmente superiori ai limiti consentiti dalla normativa comunitaria in materia, che prevedono un massimo



ASSALZOO
Associazione Nazionale
tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

Presidente Alberto Allodi	Vice Presidenti Maurizio Ferraroni Antonio Galtieri Gino Giuntini
Segretario Generale Lea Pallaroni	

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

di 20 ppb per l'alimentazione animale in via generale, ridotto ad un massimo di 5 ppb per il mais utilizzato nell'alimentazione degli animali destinati alla produzione di latte.

Tutto ciò ha comportato che oggi una quota rilevante della produzione italiana di questo cereale, compresa – secondo visioni ottimistiche – tra il 25 e il 30% della produzione complessivamente raccolta in Italia, risulta fuori norma, creando così, oltre ad un danno di rilievo per la filiera del mais, notevoli problematiche in termini di corretta gestione delle partite di mais contaminato di cui è vietato, non solo l'uso in alimentazione animale, ma la sua stessa libera circolazione sul mercato.

2) Il panorama europeo

Il tema non ha solo una rilevanza nazionale. Nel resto d'Europa si incomincia a prendere posizione in relazione al mais e ai livelli di aflatoossine. Da Germania e Olanda è emerso con chiarezza la posizione che ne vieta l'utilizzo e la scelta di non procedere all'importazione di partite di mais a rischio. In particolare, fino a questo momento, è la produzione proveniente dalla Serbia e da altri paesi dell'Est a essere messa al centro dell'attenzione.

Lo stesso discorso di un restringimento delle maglie regolatorie si è verificata in Svizzera. Anche nella Confederazione Elvetica si è infatti intensificata l'attività di controlli per scongiurare il rischio di immettere nel processo produttivo del mais non a norma.

3) Le soluzioni finora avanzate

La preclusione dell'utilizzo del mais a causa della presenza di aflatoossine apre una serie di scenari risolutivi:

- aumento soglie, su cui l'Associazione nutre da sempre notevoli riserve;
- detossificazione delle partite che presentano tenori di aflatoossine, con metodi idonei a riportarle nei limiti di legge;
- regolare l'impiego del mais contaminato per utilizzi alternativi a quello food-feed, tra i quali quello che sembra avere una preferenza generale è l'uso per la produzione di bioenergie;
- distruzione delle partite che presentano obiettive difficoltà di gestione a causa della presenza di un tenore di aflatoossine molto alto rispetto ai limiti di legge.

4) La posizione di Assalzo

L'intento con il quale l'Associazione si pone di fronte alla questione aflatoossine non vuole essere oggi, come ieri, di mera critica, vuole essere costruttivo e propositivo, finalizzato a risolvere un problema che genera notevoli preoccupazioni e difficoltà di gestione lungo la filiera maidicola:

a) vi è una innegabile situazione di debolezza della produzione nazionale che quest'anno si è palesata in modo eclatante ma che conosciamo da parecchi anni ormai. Problema che necessita di trovare soluzioni rapide e efficaci, abbattendo anche sterili e dannosi pregiudizi, fin'anche ripensando le scelte politiche e spesso ideologiche in tema di coltivazioni GM che, seppure non risolvono in toto il problema delle aflatoossine, ne possono rendere molto più facile la gestione, specie se si tengono in considerazione le prove scientifiche sulla base delle quali è provato che le aflatoossine sono tra le sostanze più cancerogene che esistono, mentre per il mais GM non esistono studi attendibili e dimostrati che mettano in evidenza rischi per la salute di uomini o animali.

b) La sensibilizzazione della filiera produttiva e delle strutture decisorie, a livello politico e amministrativo, rispetto a un problema solo apparentemente tecnico che rischia di "inquinare" un intero percorso produttivo fino ad arrivare ai prodotti finali per i consumatori.

c) La necessità per il mondo della mangimistica, anche in considerazione del delicato ruolo di centralità che essa riveste nel mondo della zootecnia, di dovere essere sempre vigile nei confronti di tutte le minacce che possano inficiare non solo la qualità dei mangimi prodotti, ma la salute degli animali e degli stessi consumatori.

Sulla questione della aflatoossine in particolare e delle micotossine più in generale, Assalzo ritiene quindi auspicabile si possa aprire, presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, un tavolo di confronto tra tutti gli operatori della filiera, per elaborare una linea da seguire per prevenire questo delicato e preoccupante fenomeno e stabilire un "Codice di comportamento" da seguire dalla semina del mais fino alla sua utilizzazione, per risolvere un problema che rischia di creare non solo danni all'intera filiera zootecnica, ma anche di compromettere l'immagine dei prodotti alimentari italiani che ne derivano. ■

Lisa Ferrarini (Presidente Assica): “Filiera garantite, ma non si può continuare a fare pressione sui prezzi dei generi alimentari”

Salvatore Patriarca
redazione



Lisa Ferrarini Presidente Assica

Il momento delle carni e dei suini italiani. La crisi si fa sentire sulla spesa delle famiglie: che riflessi ci sono sulla filiera produttiva?

Credo che il 2012 e il 2013 sia un nuovo, complicatissimo, biennio. I consumi continuano a calare sia in quantità sia in qualità. E la filiera suinicola non fa eccezione.

I nostri prodotti e il settore alimentare in generale sono sempre stati considerati anticiclici. Purtroppo però dopo due pesanti recessioni questo inizia a non essere più vero.

Certo i nostri cali di produzione non sono comparabili con altri settori, come l'automobile o i beni intermedi. Tuttavia anche i margini operativi di tutti gli operato-

ri della filiera sono da anni molto risicati e basta molto poco per mandare in grave sofferenza le imprese.

Si possono scindere i dati del mercato interno con quelli dell'export. I salumi e le carni italiane, espressione del made in Italy alimentare, continuano a conquistare quote di mercato?

Come noto, l'export è da anni l'unico ambito in cui il comparto cresce e in cui le marginalità mantengono livelli soddisfacenti.

I primi dati provvisori di Istat ci dicono che anche quest'anno avremo una crescita. Tuttavia anche qui passiamo da aumenti a due cifre a valori compresi tra il 3 e il 4%. La crisi internazionale sta, infatti, comprimendo anche la crescita delle esportazioni, in particolare nell'Unione Europea.

In relazione al contesto internazionale, quali sono i pericoli derivanti dalla con-

traffazione alimentari dei prodotti italiani?

La contraffazione e l'Italian sounding (che sono cose molto diverse) creano due danni: da un lato sottraggono quote di mercato, che non sono tutte recuperabili (visti i livelli di prezzo di alcuni di questi prodotti) ma che certo potrebbero essere terreni di espansione per il nostro export.

Dall'altro banalizzano l'immagine del made in Italy alimentare, compromettendo gli ingenti investimenti di comunicazione e marketing che le imprese, le associazioni e il sistema Paese in generale ha realizzato in questi anni.

Il tema della sicurezza alimentare diventa sempre più decisivo. Dall'allevamento alla trasformazione: i passaggi della produzione sono tutti garantiti?

Le filiere produttive in Europa sono tra le più sicure e le più controllate al mondo. I consumatori spesso non si rendono conto del livello raggiunto e degli enormi progressi realizzati anche solo rispetto a una o due generazioni fa.

Gli scandali che ogni tanto ritroviamo sulla stampa sono il riflesso di questo intenso controllo ma, al tempo stesso, rischiano di creare una falsa percezione del rischio.

Ciò non significa che non ci sia nulla da migliorare ma occorre anche riconoscere che la sicurezza alimentare non è mai stata così garantita come oggi.

Quali sono le strategie per difendere la tipicità e la

qualità della produzione italiana e in Italia?

Voglio citare un articolo apparso sul Financial Times del 16 febbraio intitolato "La domanda di cibo a buon mercato stressa le contrattazioni nella filiera globale". L'articolo, partendo dallo scandalo della carne equina, va al cuore del problema: la non più sopportabile pressione da parte della distribuzione organizzata sulla catena alimentare per ridurre i prezzi ad ogni costo.

Il prezzo è diventato, infatti, un fattore sempre più determinante e, spesso, l'unico elemento di concorrenza tra le catene distributive. La pressione della distribuzione (sia direttamente sui prezzi di acquisto sia attraverso l'imposizione ai fornitori di sconti, premi e contributi sempre più fantasiosi per compensare i mancati utili) ha portato, in casi isolati, a compromessi sulla qualità e, peggio ancora, a casi di frode.

Per cui, se una lezione dobbiamo trarre è che gli ingredienti di qualità hanno un prezzo. E che oggi, dopo decenni di ottimizzazione, il limite delle economie di scala e di funzione per l'industria alimentare è ormai drammaticamente vicino. Non è più pensabile continuare a comprimere la quantità di reddito che le persone dedicano al cibo senza intaccare il modello alimentare europeo.

Esiste un'identità di veduta tra gli attori del settore? Esiste uno "spirito di corpo" della filiera zootecnica italiana, anche rispetto alle polemiche sui presunti ri-

schi alimentari derivanti dal consumo di carni?

Io credo che siano stati fatti molti passi avanti nella condivisione di strategie e obiettivi, superando diffidenze e situazioni di oggettiva concorrenza tra i diversi comparti della filiera zootecnica. Naturalmente ancora molto può essere fatto. Tuttavia in questi mesi, anche sulla spinta della situazione creata con il Contratto Nazionale di Lavoro, i contatti si sono intensificati. Credo che sia utile migliorare la comunicazione tra le associazioni che rappresentano le diverse fasi della filiera e le diverse filiere: nella situazione economica e politica in cui ci troviamo occorre fare squadra, definendo i temi su cui lavorare assieme per migliorare l'efficacia dell'azione di tutti. Peraltro questa mi pare la linea che Confindustria sta perseguendo nelle ipotesi di riforma allo studio.

L'economia del suino in cifre. Quanto vale a livello di giro d'affari? E, soprattutto, a livello di occupazione: quanti sono i posti di lavoro legati a questo settore?

La produzione di carne fresca genera un fatturato di 2,5 miliardi di euro, mentre la trasformazione (produzione di salumi) ha un fatturato di circa 8 miliardi di euro, di cui più di 1 miliardo viene esportato. Gli occupati sono circa 31 mila: anche qui registriamo nel 2012 un leggero calo che – benché non ci abbia sorpreso – è un ulteriore segnale preoccupante per il settore e l'economica del Paese in generale. ■



mangimi di Alta Qualità

40 ANNI DI SUCCESSI AL SERVIZIO DEGLI ALLEVATORI

La nostra storia, come tutte le storie di successo, si costruisce intorno a pochi e fondamentali ingredienti come competenza e dedizione al lavoro, ma anche proiezione verso un obiettivo concreto: **fare bene il nostro lavoro.**

Lavorare bene: un concetto semplice e lineare che illustra perfettamente l'impegno ed il rigore che ci ha spinto alla **produzione di mangimi di qualità.**

Da questo impegno nasce **"Valle Natura"** una vasta gamma di prodotti ad alto valore nutritivo studiati per una sana alimentazione animale, e con l'unico obiettivo di garantire sicurezza nella catena alimentare per una più sicura nutrizione umana.



SPECIALMANGIMI GALTIERI S.p.A

S.P.231Km 0,600 - 70026 Modugno - Bari Tel.:080.53.27.000 - Fax: 080.53.27.097 - specialmangimi@galtieri.it - www.galtieri.it

Prosciutto di Parma Dop, solo carne di suino e un pizzico di sale

Cosimo Colasanto
redazione

Il paradosso è goloso. E anche molto sano. Nei momenti in cui i consumatori sono confusi e non sanno cosa scegliere, i marchi sicuri e affidabili tornano a trionfare nel carrello. Una regola che vale ancora di più per un prodotto come il Prosciutto di Parma “completamente naturale” e fatto da pochi e semplici ingredienti, “solo carne di suino italiana e un pizzico di sale”, sottolinea **Chiara Serena Soffiantini**, responsabile Ricerca e Qualità del Consorzio del Prosciutto di Parma, una delle grandi Dop italiane. Una filiera composta da 4700 allevamenti suinicoli, 100 macelli, 150 aziende che occupano 3.000 addetti diret-

ti, 30.000 se si guarda all'intera filiera che dà vita a una produzione che vale 740 milioni di euro, 231 milioni solo dall'export.

Suini allevati con cura

Il primo passo per fare un Prosciutto che meriti la “corona ducale”, simbolo inconfondibile della Dop, è l'attenzione riservata alle materie prime. “Nella lunga storia del Prosciutto di Parma le modalità di allevamento degli animali sono cambiate molto – spiega Soffiantini -, una cosa però nel corso dei secoli non è mai variata, ovvero l'obiettivo che l'allevamento e il razionamento dei suini devono per-

seguire: oggi, come 2000 anni fa, l'alimentazione deve consentire di ottenere un lento accrescimento degli animali – continua l'esperta - affinché siano in grado di fornire carni mature e con un'adeguata copertura di grasso, caratteristica indispensabile per ottenere un prodotto di eccellenza”.

Si parte, quindi, dall'alimentazione dei suini. Il disciplinare di produzione prevede in maniera rigorosa la composizione degli alimenti nei diversi stadi di accrescimento, elencando gli alimenti ammessi in funzione della fase dell'allevamento e in quale quantità devono essere somministrati. L'ente che si occupa di esegui-



re controlli su tutta la filiera è l'Istituto Parma Qualità (IPQ) incaricato dal ministero delle Politiche Agricole.

“Nell’ambito della sorveglianza sugli alimenti l’IPQ assicura in primo luogo che siano conformi ai rispettivi standard merceologici – ricorda Soffiantini - e controlla che i razionamenti somministrati agli animali siano conformi a quanto disposto dal disciplinare”. A questo si aggiunge un controllo supplementare. Il Consorzio ha il compito di vigilare anche sull’osservanza del disciplinare produttivo che definisce la regolamentazione delle razze suine utilizzate e dei metodi di produzione. “I nostri ispettori, ai quali è riconosciuta la qualifica di agente di polizia giudiziaria, possono svolgere – dice ancora Soffiantini – qualsiasi tipo di accertamento su tutto il territorio nazionale nei confronti di chiunque produce, confeziona, detiene o vende prosciutto, presso allevamenti, macelli e laboratori, negli esercizi di vendita o nei ristoranti”.

Il Dna del territorio - La provenienza rigorosamente italiana della materia prima è una condizione essenziale. “Se così non fosse, non avremmo il Prosciutto di Parma, Dop dal 1996”, afferma l’esperta. Come tutti gli altri prodotti a denominazione di origine protetta, il “Parma” è indissolubilmente legato alla sua terra e alla zona geografica di cui porta il nome, un’area estremamente limitata che comprende il territorio della provincia.

“Solo in questa area hanno luogo tutte le condizioni climatiche ideali – puntualizza Soffiantini - per l’asciugatura, ossia la stagionatura naturale che darà dolcezza e gusto”.

Una fetta, tanti antiossidanti

Si può ringiovanire grazie al prosciutto. La stagionatura è, infatti, il valore aggiunto che esalta le sostanze che combattono i radicali liberi, le molecole instabili che agrediscono il Dna cellulare, lo destabilizzano e fanno invecchiare prima. Nel Prosciutto di Parma c’è un ampio catalogo di proprietà nutritive.

“Aiuta combattere e inibire l’azione dei radicali liberi e a ripristinare l’equilibrio fisiologico dell’organismo grazie alla presenza di antiossidanti naturali come la vitamina E e il selenio” e inoltre, sempre nel campo degli aspetti anti-age, “l’azione detossificante e anti-fatica degli aminoacidi ramificati -prosegue l’esperta - concorre alla riparazione del danno muscolare dovuto all’usura che il muscolo subisce durante il movimento”.

I pregiudizi sulla carne di maiale vengono sfatati anche quando si parla di cuore. La carne del prosciutto contrasta le “patologie cardiovascolari – spiega Soffiantini - grazie all’elevato contenuto di acidi grassi insaturi, come l’acido oleico contenuto anche nell’olio di oliva”. Si tratta di grassi buoni che fanno bene alla salute e “contribuiscono al raggiungimento dei livelli giornalieri di assunzione raccomandati di vitamine del gruppo B”. ■

Attenti ai trucchi dei “falsari” alimentari

Tracciabilità e una firma originale contro i tanti “tarocchi” in giro per il mondo. La contraffazione del Made in Italy alimentare è un mercato parallelo pericoloso, che fattura milioni di euro. E contro il quale scendono in campo i Consorzi a difesa dell’originalità nel piatto. Il Consorzio del Prosciutto di Parma ogni anno investe molte risorse per combattere l’agropirateria e per proteggere la denominazione della Dop e del relativo marchio, la corona ducale, in tutto il mondo. “Il nostro compito è quello di sottolineare l’originalità della nostra filiera, tutta italiana, che il nostro prodotto è in grado di garantire grazie a una rigorosa tracciabilità. Abbiamo predisposto attività informative a scopo preventivo nei confronti del commercio e azioni di repressio-

ne delle frodi attraverso l’attività di vigilanza – spiega Chiara Serena Soffiantini, responsabile Ricerca e Qualità del Consorzio del Prosciutto di Parma -. Cerchiamo nel contempo di tutelare i consumatori”. Sullo stesso piano c’è l’informazione che serve a dare maggiore consapevolezza a chi cerca la qualità. “La corona impressa a fuoco, un segno inconfondibile che contraddistingue il nostro prodotto - ricorda Soffiantini - e, per il prodotto in vaschetta, il triangolo nero con la corona rappresentano la firma da ricercare per tutelarsi da qualsiasi falsificazione. Sono questi gli elementi che garantiscono al consumatore la qualità e la genuinità del prodotto che sta acquistando”. Oltre al sapore inconfondibile.

ROVIMIX®
β Carotene



Pensato per il successo



www.rovimixbetacarotene.com

DSM Nutritional Products
Istituto delle Vitamine SpA
Via G. Di Vittorio
20090 Segrate (MI)
Tel. +39-02-21641, Fax +39-02-216477
idvfeed.segrate@dsm.com
www.dsmnutritionalproducts.com

Con il nostro innovativo ROVIMIX® β-Carotene avrete un prodotto di ottima qualità e la certezza di maggiori stabilità e biodisponibilità. Unite a questo il nostro esclusivo strumento per misurare il livello di β-Carotene nel plasma sanguigno degli animali, e otterrete la soluzione perfetta per la fertilità.

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

 **DSM**
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.

L'insospettabile lato magro dei salumi

Cosimo Colasanto
redazione

Grassi a chi? Negli ultimi venti anni i salumi italiani hanno subito una metamorfosi a tutto vantaggio del benessere e del rispetto della tipicità. Sempre meno grassi, anche il 50% in meno, meno sale, ma più vitamine e più minerali. “Oggi abbiamo una materia prima – dice **Elisabetta Bernardi**, nutrizionista e biologa, docente presso il Corso di Nutrizione all’Università di Bari – con un maggiore equilibrio tra grassi saturi ed insaturi, 1/3 monoinsaturi, 1/3 polinsaturi, 1/3 saturi, privilegiando gli insaturi, che esercitano un’azione positiva sulla colesterolemia”. Un risparmio anche in termini di linea: “I lipidi hanno lasciato spazio a più proteine – afferma Bernardi – e questo ha dei notevoli vantaggi”. Le proteine sono i “mattoncini” che consentono lo sviluppo e l’accrescimento della massa muscolare. Negli ultimi tempi se ne parla molto anche nel ruolo di alleati del dimagrimento. Ma è soprattutto ai ragazzi che fanno bene. Privarli di queste fonti alimentari, presenti nei salumi, rappresenta un danno per la crescita. Basti pensare che le proteine dei salumi “hanno un’elevata qualità biologica – continua la nutrizionista –. Contengono infatti, in quantità appropriate, tutti gli amminoacidi essenziali”.

Il metabolismo ne trae notevoli vantaggi. “Le proteine del prosciutto crudo, ad esempio, sono caratterizzate da una rapida digeribilità – ricorda Bernardi – in quanto durante i processi di maturazione gli enzimi e la flora microbica hanno già operato una sorta di pre-digestione, frammentando le lunghe catene proteiche”.

Ci sono grassi e grassi

Sempre più nutrizionisti evidenziano il ruolo del colesterolo nella corretta funzionalità delle vie nervose e degli acidi grassi essenziali contro le malattie cardiache. “I grassi insaturi hanno un’azione positiva sulla colesterolemia – dice Bernardi – e i salumi possono contribuire efficacemente all’assunzione giornaliera di acidi grassi essenziali omega-6 e aiutano a soddisfare il fabbisogno di EPA e DHA, i preziosi grassi omega-3 a catena lunga”.

Eppure ancora oggi le accuse contro i salumi si moltiplicano. Salumi e dieta sono due parole che non vanno d’accordo? Assolutamente no, secondo l’esperta: “La carne suina ha un vantaggio rispetto alle altre carni – sottolinea Bernardi – perché ha grassi facilmente separabili dalla porzione magra, rendendo questa carne adatta

anche ai regimi ipocalorici”. Regola che vale soprattutto per il prosciutto crudo.

Cotto per tutti – In pochi sanno, però, che la presenza dei grassi nel prosciutto cotto, ad esempio, si è quasi dimezzata negli ultimi venti anni, passando da 14,7 grammi ogni 100 a 7,57 grammi, mentre i grassi saturi sono diminuiti addirittura del 37%. “Il prosciutto cotto è uno dei primi alimenti inseriti nello svezzamento del bambino e il più adatto – precisa la specialista – anche all’alimentazione dell’anziano per la tenerezza delle carni, come tutti i cotti anche per le donne incinte”. Appurato che per la linea i salumi non sono un attentato, quale quantità se ne può mangiare? “La porzione consigliata è di 50 grammi con una frequenza di 2-3 volte la settimana, vale a dire tre fette di crudo o due di cotto”.

Un carico di vitamine e minerali

Il consiglio dei nutrizionisti è quello di variare il consumo di carne con quello dei salumi, del pesce, delle uova e dei legumi. Sono ricche di vitamine. È il caso della B1, indispensabile per estrarre energia dai carboidrati: con una sola porzione di prosciutto crudo si raggiunge il 30% della razione giornaliera

raccomandata per un adulto. Così per le altre del gruppo B, le vitamine dell'energia, che servono anche alla conservazione dei tessuti. La B12, in particolare, interviene nella formazione dei globuli rossi e nella funzione nervosa. "Per la vitamina B12 occorre tener presente che gli alimenti di origine animale ne sono le fonti esclusive", segnala la nutrizionista. Con una porzione di bresaola si copre il 15% del nostro fabbisogno. Con una porzione da 50 grammi di prosciutto crudo si copre circa il 40% del proprio fabbisogno di B6, vitamina essenziale per il metabolismo delle proteine, dei carboidrati e dei grassi.

Gli studi evidenziano che i salumi hanno anche buone quantità di minerali come calcio, fosforo, rame e selenio. "Ferro e zinco sono presenti nei salumi in una forma alta-

mente biodisponibile, quindi facilmente assimilabile", ricorda Bernardi. Una porzione di bresaola fornisce il 23% del nostro fabbisogno quotidiano di zinco, minerale che stimola il sistema immunitario.

I suini mangiano meglio

Salumi migliorati nel sapore e nei valori nutrizionali. Questo traguardo è stato raggiunto anche grazie a una diversa alimentazione degli animali. "Il miglioramento nutrizionale è stato possibile soprattutto grazie all'evoluzione delle tecniche di allevamento, e quindi all'intervento umano sull'alimentazione e sulla selezione delle razze – afferma Bernardi –. Il suino viene, infatti, alimentato con una dieta a base di mais-orzo-soia, integrata con vitamine e sali minerali. Insieme a metodi di allevamento inno-

vativi, tutto ciò ha permesso di modificare il contenuto lipidico, aumentare quello di vitamine e minerali, ma anche di rendere la carne suina un vero e proprio alimento funzionale, grazie all'arricchimento con sostanze a potente azione salutistica".

Basti pensare, per analogia, a quanto avviene con il colesterolo per gli uomini. "Quando dobbiamo ridurre il colesterolo nel sangue – afferma Bernardi – uno dei primi consigli che dà il medico è quello di aumentare il consumo di fibra sia solubile che insolubile, perché soprattutto la prima è in grado di ridurre il colesterolo serico. Adesso ai suini – conclude la nutrizionista – viene data una dieta ricca di fibra che ha consentito di ridurre il quantitativo di colesterolo nelle loro carni anche del 5%". ■





Suinicoltura in Italia, il punto della situazione

Il quadro dell'allevamento suinicolo nostrano dipinto da un esperto del settore

Silvia Soligon
redazione

Industria salumiera: è questa la destinazione delle carni prodotte dagli allevamenti suinicoli in Italia, che si contraddistinguono da quelli europei proprio per la specializzazione nella produzione di suini pesanti destinati alla trasformazione in salumi. Animali alimentati nel rispetto dei disciplinari DOP, con materie prime nobili e in modo tale che la carcassa sia caratterizzata da un particolare equilibrio tra parte magra e parte grassa, per soddisfare la richiesta dell'industria di trasformazione.

A parlarci di queste e delle altre caratteristiche della suinicoltura del Bel Paese è **Maurizio Gallo**, direttore dell'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS).

Dottor Gallo, quanti sono i suini in Italia e quanti gli allevamenti?

Secondo i dati Eurostat, lo scorso anno in Italia sono stati prodotti circa 12.281.000 capi suini. Il dato è in calo del 3,5% rispetto al 2011. Anche nel circuito DOP si è registrata una diminuzione del numero di suini certificati pari al 3,2% rispetto al 2011.

Il calo produttivo è una diretta conseguenza della contrazione del parco scrofe nazionale iniziata nel 2011 e proseguita anche nel 2012: i dati Istat indicano che nel 2012 la consistenza delle scrofe è calata del 13%. La forte crisi che sta attraversando il settore lo scorso anno è stata acuita da un trend sostenuto dei prezzi delle materie prime per mangimi (non sufficientemente

compensato dal miglior andamento dei prezzi dei suini), nonché dall'entrata in vigore, il 1° gennaio 2013, delle norme che impongono l'allevamento in gruppo delle scrofe e che hanno imposto la necessità di realizzare alcuni adeguamenti strutturali agli allevamenti. Questa situazione sta determinando la chiusura delle strutture di allevamento di piccole/medie dimensioni che non riescono più a sostenere i costi di produzione.

Il fenomeno della riduzione del numero delle aziende suinicole in realtà è anche legato alla concentrazione delle aziende in strutture di più grandi dimensioni ed è iniziato da alcuni anni: secondo i dati del Censimento generale dell'Agricoltura del 2010 in Italia il numero degli allevamenti suinicoli è passato

dalle 100.952 unità rilevate nel 2007 alle 26.197 unità del 2010, in calo del 74%. In Italia, il 10% degli allevamenti (ossia gli allevamenti con più di 500 suini) alleva l'88% circa di tutti i capi presenti sul territorio.

Come si colloca l'Italia nel panorama dell'allevamento suino nella Comunità Europea?

I suini pesanti conferiti al circuito DOP rappresentano oggi il 70% dell'intera produzione suinicola nazionale: dei circa 12.281.000 capi suini prodotti in Italia nel 2012 i suini pesanti certificati per la trasformazione in prodotti a denominazione di origine protetta sono stati circa 8.308.000. Questo orientamento produttivo, anche grazie anche all'attività di selezione del Libro Genealogico Italiano tenuto da ANAS, ha contribuito a distinguere qualitativamente la produzione suinicola nazionale da quella delle altre suinicolture europee, prevalentemente orientate alla produzione del suino leggero da macelleria ossia da destinare al consumo fresco.

Proprio grazie alla peculiarità della produzione suinicola, l'Italia si distingue nel resto del mondo per la qualità dei propri prodotti di salumeria. Sono numerosi i prodotti italiani a base di carne suina che hanno ottenuto a livello comunitario il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta o dell'Indicazione Geografica Protetta.

Ci sono delle Regioni italiane in cui il settore è più sviluppato?

La produzione suinicola in Italia si concentra prevalen-

temente nelle regioni della Pianura Padana: Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto. In Lombardia si alleva oltre il 44% dei capi suini presenti in Italia, in Emilia Romagna il 17% circa, in Piemonte il 10% e nel Veneto l'8%. In queste regioni è presente circa l'80% dei capi suini italiani.

Quali sono i principi dell'allevamento suinicolo?

Oggi l'allevamento del suino deve avvenire nel rigido rispetto di una lunga serie di norme, perlopiù sviluppate a livello comunitario, che garantiscono la tracciabilità, la salubrità, la sicurezza e l'igiene della produzione, nonché il benessere degli animali, sia in allevamento che durante il trasporto o la macellazione e la sostenibilità ambientale dell'attività produttiva. Si tratta di un apparato normativo piuttosto consistente la cui eventuale inosservanza viene sanzionata da parte delle autorità (sanitarie, ambientali e così via) preposte ai controlli. Per agevolare il rispetto delle norme e dei principi da applicare nell'allevamento del suino ANAS, in collaborazione con l'Associazione Italiana Allevatori, ha sviluppato un "Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli" validato dal Ministero della Salute, che può rappresentare un'utile documento-guida per l'allevatore. Inoltre la produzione del suino pesante DOP deve sottostare al rispetto dei Manuali di produzione redatti per ciascun prodotto tipico della salumeria. Questi disciplinari impongono norme piuttosto rigide sull'alimentazione del suino, sulla genetica e sulla tracciabilità dei prodotti.

Quali sono le età di macellazione a seconda della destinazione d'uso finale della carne?

Il suino pesante viene allevato fino ad un peso elevato di oltre 160 kg e macellato non prima di aver raggiunto i 9 mesi di età (3 mesi in più rispetto al suino comunitario). Questi suini sono selezionati e allevati secondo criteri che li rendono particolarmente adatti alle trasformazioni salumiere. Nel resto d'Europa e del mondo invece si seleziona e si alleva un suino destinato alla produzione di carne fresca e macellato a pesi inferiori (100-110 kg).

La forte specializzazione per il "suino pesante" è sicuramente un elemento qualificante della suinicoltura italiana, ma negli ultimi anni si sta pensando anche ad una maggiore articolazione produttiva che consenta di intercettare la domanda dei diversi segmenti del mercato. L'iniziativa più rilevante di questa strategia è l'organizzazione di una filiera del cosiddetto "suino intermedio" che, macellato al peso vivo di 125-135 Kg, presenta rispetto al tradizionale "pesante" un ciclo di allevamento più breve e carcasse più magre e quindi adatte al consumo fresco e alle lavorazioni cotte, mentre rispetto al prodotto di importazione si distingue per una migliore qualità organolettica delle carni. ■



FOCUS SUINI

Allevamenti e macellazioni suinicole nell'Unione Europea del 2012

Bruno Massoli
statistico

Sulla base dei dati Eurostat il patrimonio suinicolo della UE nel 2012 (indagine campionaria di giugno) è stato stimato pari a 126,3 milioni di capi, con una contrazione, rispetto allo scorso anno, dell'8,9%. Ad incidere sulla dinamica è stato il calo del patrimonio riproduttori, con le scrofe in diminuzione del 3,7%. Le contrazioni più

marcate hanno interessato i Paesi dell'Est europeo e, in particolare, Polonia e Ungheria. Nell'ambito dell'Europa occidentale sono da evidenziare le flessioni di Spagna, Olanda, Francia e Danimarca. Pressoché stabile il patrimonio suinicolo per l'Italia (-0,1%) mentre in forte crescita quello della Germania (+5,1%).

Limitatamente alla categoria

delle scrofe, i cali sono apparsi generalizzati tra i principali Paesi allevatori. Il decremento maggior è stato registrato per l'Italia (-13,1%), seguita da Polonia (-9,6%), Ungheria (-5,0%), Olanda (-3,6%) e Francia (-3,2%). Per Spagna e Danimarca la dinamica si è attestata, rispettivamente, al -2,8% e -2,2%, mentre per Germania al -1%.

prospetto 1 – Patrimonio suinicolo (giugno 2011 - 2012)

migliaia di capi					
PAESI	2011	Composizione %	2012	Composizione %	Var % 2012/2011
UE 27	138.714	100,0	126.303	100,0	-8,9
GERMANIA	26.758	19,3	28.132	22,3	5,1
SPAGNA	25.608	18,5	25.161	19,9	-1,7
FRANCIA	13.837	10,0	13.680	10,8	-1,1
DANIMARCA	12.549	9,0	12.474	9,9	-0,6
OLANDA	12.383	8,9	12.203	9,7	-1,5
POLONIA	13.493	9,7	11.942	9,5	-11,5
ITALIA	9.290	6,7	9.279	7,3	-0,1
ALTRI PAESI UE	24.796	17,9	13.432	10,6	3,0

Fonte: Eurostat



Sul fronte delle macellazioni, i dati provvisori relativi al 2012 (Prospetto 2) hanno evidenziato per l'intera UE flessioni, rispetto al 2011, dello 0,4% in termini di capi abbattuti (circa 254 milioni) e del 2,0% per le quantità di carni-peso morto (circa 22 milioni di tonnellate). Il 77,6% dei suini complessivamente macellati

proviene da soli 7 Paesi, tra cui l'Italia (Prospetto 1), dai quali si ottiene il 78,2% delle quantità comunitarie di carne suina. Nell'ambito dei 7 Paesi a maggiore vocazione suinicola i cali più significativi nel numero dei capi avviati al macello hanno interessato Polonia (-5,2%), Danimarca (-4,7%) e Francia (-2,8%). Contrazioni

più contenute sono state registrate anche da Germania (-0,2%) e Paesi Bassi (-1,9%), a fronte in controtendenza delle dinamiche positive di Spagna (+5,3%) ed Italia (+0,1). Pressoché invariate le macellazioni per il resto della UE complessivamente considerato.

Prospetto 2 – Macellazioni di suini nell'Unione Europea

GEO/TIME	2007	2008	2009	2010	2011	2012	Var % 2012/2011
NUMERO DI CAPI							
EU 27	257.970,697	255.106,981	243.219,732	249.950,223	254.833,984	253.875,621	-0,4
REP. FED. DI GERMANIA	53.310,844	54.847,565	56.177,120	58.097,802	59.168,935	59.053,918	-0,2
SPAGNA	42.151,023	41.305,541	40.117,909	40.265,995	42.073,472	44.291,061	5,3
FRANCIA	25.730,380	25.735,390	24.908,366	24.934,823	24.803,884	24.106,307	-2,8
DANIMARCA	21.384,605	20.789,600	19.307,500	20.113,800	20.874,500	19.886,433	-4,7
POLONIA	24.744,292	22.321,449	18.677,573	19.965,670	20.978,497	19.881,422	-5,2
PAESI BASSI	14.187,000	14.505,012	13.815,660	13.943,267	14.593,702	14.315,757	-1,9
ITALIA	13.595,606	13.616,410	12.697,879	12.907,885	12.346,249	12.359,106	0,1
ALTRI PAESI UE	62.866,947	61.986,014	57.517,725	59.720,981	59.994,745	59.981,615	0,0
QUANTITA' - PESO MORTO (tonnellate)							
EU 27	22.819,236	22.573,744	21.279,458	22.010,778	22.387,604	21.947,699	-2,0
REP. FED. DI GERMANIA	4.985,367	5.114,319	5.241,355	5.443,166	5.598,000	5.459,000	-2,5
SPAGNA	3.439,442	3.484,363	3.290,571	3.368,921	3.469,345	3.515,446	1,3
FRANCIA	2.281,239	2.276,678	2.004,185	2.010,326	1.998,317	1.957,359	-2,0
POLONIA	2.090,618	1.888,035	1.608,238	1.741,425	1.810,778	1.695,200	-6,4
ITALIA	1.603,279	1.606,013	1.588,444	1.632,715	1.570,225	1.620,719	3,2
DANIMARCA	1.802,195	1.707,400	1.583,200	1.666,300	1.718,400	1.603,000	-6,7
PAESI BASSI	1.289,935	1.317,705	1.274,980	1.288,274	1.347,165	1.313,484	-2,5
ALTRI PAESI UE	5.327,162	5.179,231	4.688,485	4.859,651	4.875,374	4.783,491	-1,9

Fonte: Eurostat

Sempre con riferimento ai 7 Paesi maggiori produttori di carni suine, le variazioni percentuali rispetto al 2011 si accentuano, con decrementi

più marcati nei quantitativi di carni-peso morto (tra il 6 e 7%) per Polonia e Danimarca, tra il -1,9% e -2,5% per tutti gli altri Paesi, ad eccezione di

Spagna (+1,3%) e Italia (+3,2%). Da evidenziare la flessione complessiva registrata dal resto della UE (-1,9%). ■

LE MACELLAZIONI ITALIANE NEL 2012

Bruno Massoli
statistico

La drastica contrazione dei consumi di carni rosse imposte dalle continue crisi del settore e dagli aumenti nei relativi prezzi, che hanno comportato un reindirizzamento delle preferenze delle famiglie italiane verso i consumi di carni bianche, la riduzione degli allevamenti cosiddetti "maggiori" e la forte pressione competitiva da parte dei Paesi terzi hanno ulteriormente incrementato le dinamiche tendenziali di tipo nettamente negativo registrato per le macellazioni a carni rosse fino al 2012, e soprattutto con riferimento a bovini ed ovini, e con andamento oscillatorio anche ai suini, alle quali si sono contrapposte le au-

mentate macellazioni a carni bianche. Tale situazione, peraltro riscontrata nel corso degli ultimi anni, risulterebbe confermata anche dalla lettura dei dati ufficiali relativi alle macellazioni italiane del 2012, elaborati sulla scorta dell'indagine campionaria che fornisce mensilmente il numero dei capi ed il relativo peso (vivo e morto) degli animali abbattuti in Italia presso un campione di macelli pubblici e privati pari a 450 unità su un totale di circa 2.300 impianti attivi.

Le macellazioni a carni rosse

I dati delle macellazioni a carni rosse evidenziano uno scenario connotato, rispetto

l'anno precedente, dalla diminuzione del 2,4% dei capi bovini e dei bufalini complessivamente avviati al macello, in parte attenuata dall'incremento per i bufalini (+109,7%), e del 2,9% degli ovi-caprini in complesso, esclusivamente attribuibile agli ovini (-3,5%), mentre risultano in aumento le macellazioni di capi equini (+16,3%).

In pratica, rispetto al 2008, tutte le specie di carni rosse mostrano un andamento annualmente decrescente nel numero di capi avviati al macello, con decrementi medi annui pari a -1,6% per i bovini e bufalini, - 3,5% per ovini e caprini e -5,5% per gli equini. Più o meno invariate le ma-

BESTIAME A CARNI ROSSE MACELLATO NEL PERIODO 2008 - 2012					
SPECIE	2008	2009	2010	2011	2012
	NUMERO DI CAPI (migliaia)				
NUMERO DI CAPI (MIGLIAIA)	138.714	100,0	126.303	100,0	-8,9
BOVINI E BUFALINI	3.833	3.838	3.862	3.610	3.529
OVINI E CAPRINI	6.501	6.423	5.988	5.513	5.352
SUINI	13.616	13.594	13.764	13.097	13.377
EQUINI	99	84	67	62	72
	QUANTITA' - PESO MORTO (tonnellate)				
BOVINI E BUFALINI	1.122.591	1.059.313	1.055.006	1.075.328	1.009.714
OVINI E CAPRINI	61.320	59.699	59.031	54.344	49.291
SUINI	1.603.279	1.606.013	1.628.028	1.672.975	1.601.877
EQUINI	25.181	24.730	21.560	17.883	16.527

Fonte: Eurostat

cellazioni di suini, attestatesi costantemente sui 13,0-13,5 milioni di capi (-0,4 annuo). Dinamiche tendenziali analoghe in termini di carni-peso morto prodotte, con flessioni rispetto al 2011 del 2,9% per le quantità di carni bovine e bufaline (-4,3% per quelle bovine), del 3,9% per le carni ovine, e del 9,7% per quelle equine. Al contrario, come per il nu-

tribuibile ai vitelli (-4,8%) e ai vitelloni maschi e manzi (-9,0%). Al contrario, sono più raddoppiate le macellazioni di bufale (+162,3%) e vitelli bufalini (+120,9%). nell'ambito degli ovi-caprini. le flessioni nei capi macellati hanno interessato maggiormente agneloni (-23,2%) e pecore (-2,4%), controbilanciati in larga parte dagli incrementi registrati

poco più di 10 mila cavalli. Trend e dinamiche relative più o meno della stessa entità per le corrispondenti quantità di carni - peso morto.

Le macellazioni a carni bianche

Premesso che l'ISTAT ha da anni messo a regime una rilevazione del bestiame a carni

BESTIAME A CARNI BIANCHE MACELLATO NEL PERIODO 2008 - 2012					
SPECIE	2008	2009	2010	2011	2012
	NUMERO DI CAPI (migliaia)				
AVICOLI	463.996	481.090	491.482	506.506	517.833
TACCHINI	29.959	29.214	28.284	28.733	30.351
FARAONE	6.008	6.302	6.437	5.938	5.572
ANATRE	1.782	1.844	1.823	1.652	1.567
OCHE	14	19	29	19	23
CONIGLI	26.325	24.441	24.330	23.589	23.357
SELVAGGINA	21.927	20.046	20.136	19.035	17.480
	QUANTITA' - PESO MORTO (tonnellate)				
AVICOLI	790.319	822.429	865.134	889.838	922.352
TACCHINI	310.604	305.100	298.469	309.484	321.598
FARAONE	8.110	8.401	8.965	8.316	7.712
ANATRE	4.073	4.170	4.138	3.857	3.695
OCHE	56	77	118	75	90
CONIGLI	39.085	35.939	36.316	35.333	35.041
SELVAGGINA	3.689	3.509	3.414	3.408	3.136

Fonte: Eurostat

mero di capi suini macellati, le corrispondenti quantità di carni ottenute hanno registrato un incremento del 3,1%. Altrettanto analogo l'andamento delle quantità relative alle specie considerate nel periodo 2008 - 2012 ma con decrementi annui più contenuti. Il sensibile calo nel numero dei capi bovini macellati nel 2012 rispetto all'anno precedente è maggiormente at-

tribuito ai vitelli (-4,8%) e ai vitelloni maschi e manzi (-9,0%). Al contrario, sono più raddoppiate le macellazioni di bufale (+162,3%) e vitelli bufalini (+120,9%). nell'ambito degli ovi-caprini. le flessioni nei capi macellati hanno interessato maggiormente agneloni (-23,2%) e pecore (-2,4%), controbilanciati in larga parte dagli incrementi registrati

bianche macellato, sul numero dei capi ed il relativo peso (vivo e morto) per volatili da cortile (avicoli, tacchini, faraone, anatre ed oche), selvaggina (quaglie e piccioni) e conigli avviati alla macellazione, i risultati per l'anno 2012 evidenziano che nel 2012 sono stati macellati 518 milioni di capi avicoli, per un quantitativo complessivo di carni (peso morto) pari a 922,4 mila ton-

nellate, registrando così incrementi rispetto all'anno precedente pari rispettivamente al + 2,2% e +3,7%. In aumento anche le macellazioni di tacchini con + 5,6% in termini di capi e + 14,6% per le quantità - peso morto. Dinamiche di segno opposto, invece, per faraone (rispettivamente - 6,2% e -7,3%) ed anatre (-5,2% e -4,2%), alle quali si contrappongono gli aumenti di + 21,4% e +19,4% per le oche (23 mila capi macellati per 89,5 tonnellate- peso morto. In netto calo le macellazioni relative alla selvaggina che con 17,5 milio-

ni di capi e 3.136,4 tonnellate di carni-peso morto registra cali relativi rispettivamente dell'8,2% e dell'8,0%, quasi del tutto riferiti alle quaglie. Nel dettaglio, il su indicato aumento complessivo delle macellazioni di avicoli è esclusivamente ascrivibile alla categoria "polli da carne maggiori di 2 kg che con poco più di 326 milioni di capi macellati per 707,6 mila tonnellate di carni ha nettamente e positivamente controbilanciato i decrementi registrati in tutte le altre categorie considerate. A conferma dei mutati consu-

mi di carni nel corso degli ultimi 5 anni, nel periodo 2008-2012 gli avicoli si attribuiscono un marcato aumento complessivo del 11,6% nel numero dei capi macellati e del 16,7% per le quantità di carni-peso morto, seguiti dai tacchini (rispettivamente +1,3% e +3,5%) e dalle oche (+64,3% e + 60,7%). In controtendenza, risultano calate le macellazioni per tutte le altre categorie considerate, ed in particolare per conigli (rispettivamente -11,3% e -10,3%) e selvaggina (-20,3% e -15,0%). ■





Antiossidanti naturali in nutrizione suina: potenzialità di estratti vegetali titolati in verbascoside

Prof. Carlo Corino

**Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute,
le Produzioni Animali e la Sicurezza Alimentare
Università degli Studi di Milano**

Ha un senso parlare oggi di estratti naturali per il suino? Quale spazio è realmente possibile? Perché? Queste in sintesi le domande cui cercherò di rispondere in queste poche pagine.

La suinicoltura ha vissuto e vive un periodo particolarmente difficile: alla periodica alternanza di fasi favorevoli e sfavorevoli è subentrato un lungo periodo negativo con due picchi terribili 2007 e 2011-12 che continua tuttora. In entrambi i casi i prezzi delle MP hanno raggiunto prezzi primariamente immaginabili (in particolare mais e soia, per motivi che sarebbe interessante analizzare ma esulano dall'oggetto di questo articolo). Nel primo periodo poi, ciò ha anche coinciso con basse quotazioni dei suini con esito economico drammatico per gli allevatori. La situazione ha portato quanti del mondo suinicolo s'interessano ad una seria riflessione sul futuro e sulla stessa sostenibilità dell'allevamento suino in Italia. Io su

questo punto taglio corto: non ritengo nemmeno immaginabile un'Italia senza suino pesante senza prosciutto di Parma e San Daniele o con loro imitazioni prodotte da cosce estere, in questo mi sento decisamente nazionalista, e considerate che per amor di sintesi ho solo citato 2 delle 19 tra DOP e IGP relative ai salumi! (Corino, 2011). Questi non sono solo alimenti unici e splendidi, dal punto di vista sensoriale e nutritivo, ma rappresentano una parte della nostra storia, di una tradizione e di una cultura alimentare millenaria che è parte di noi e, tra l'altro, ci rende famosi nel mondo. Non a caso il settore agroalimentare è l'unico che nel 2012 non ha risentito della recessione con un aumento delle esportazioni e un aumento del consumo interno di salumi DOP (+2%)!

In questa situazione, nonostante tutto, non abbiamo smesso di lavorare per cercare di fornire soluzioni innovative in suinicoltura, così come altri in altri settori specialistici.

In particolare, negli ultimi anni la ricerca di prodotti naturali in grado di sostituire le sostanze di sintesi e la necessità di trovare un'alternativa all'uso di antibiotici, banditi in UE dal gennaio 2006, hanno ampliato enormemente, anche in nutrizione animale oltre che in quella umana, l'interesse verso estratti vegetali di diverso genere ed origine. Sull'argomento vi è tuttora un certo scetticismo e a dir il vero al mio primo impatto con questo tipo di additivi ho nutrito anch'io una sana perplessità. Poi però ad un'analisi oggettiva lo scetticismo sfuma, a condizione d'un approccio 'serio'; basta considerare che almeno il 40% delle molecole attive utilizzate in farmacologia umana sono di derivazione vegetale. Tra queste penso sufficiente un esempio: la sostanza attiva di un famoso antivirale di cui si è tanto parlato nel periodo di crisi per l'influenza aviaria viene estratta dal pericarpo verde dell'anice stellato (*Illicium verum* Hooker fil.) (in



Figura 1. Fiore dell'anice stellato.

foto 1 il bellissimo fiore dell'anice stellato).

L'utilizzo di estratti vegetali è particolarmente diffuso nella lotta allo stress ossidativo dato che spesso sono potenti antiossidanti, non lasciano residui nell'ambiente e nei prodotti ed anzi possono migliorarne le caratteristiche.

Lo stress ossidativo è un argomento di ricerca estremamente indagato perché riconosciuto come causa e concausa di numerose patologie in ambito umano e animale. Le specie reattive all'ossigeno (ROS) sono prodotte dall'organismo durante i normali processi metabolici, ma la presenza di fattori esogeni stressanti può portare ad un aumento eccessivo della loro produzione. La carenza di molecole in grado di proteggere dall'azione dannosa dei ROS o l'eccesso di produzione di tali molecole porta all'insorgenza dello stress ossidativo, che può essere definito come uno sbilanciamento tra produzione

e neutralizzazione dei ROS a livello cellulare. Negli animali da reddito, lo stress ossidativo risulta coinvolto nell'insorgenza di numerose patologie, con ricaduta negativa sulle performance produttive e sul benessere animale.

Un importante gruppo di principi attivi presenti negli estratti vegetali, che negli ultimi anni abbiamo studiato, sono i fenilpropanoidi glicosidi (PPG), che appartengono a metaboliti secondari diffusi nel regno vegetale. È noto che i PPG, come altri fenoli e polifenoli, sono efficaci antiossidanti sia agendo come "scavenging" cioè come spazzini delle specie reattive all'ossigeno e all'azoto, sia bloccando le reazioni a cascata indotte dai ROS. Più in particolare oggetto dei nostri studi è stato uno specifico PPG: il verbascoside. Da un punto di vista chimico il verbascoside presenta 2 funzioni catecoliche, ed il suo aglicone, un acido cinnamico (acido Caffeico): è tra i compo-

sti fenolici con maggiore attività antiossidante.

Il verbascoside è indicato come una molecola efficace nel prevenire o contenere lo stress ossidativo e di conseguenza migliorare lo stato di salute per le sue attività antiinfiammatoria, antitumorale, antivirale, antibatterica ed epatoprotettiva (Korkina et al., 2007).

Risultati recentemente ottenuti nell'ambito di progetti cofinanziati dal MIUR (PRIN 2008) e dalla Regione Lombardia - D.G. Agricoltura, nell'ambito del Piano per la ricerca e lo sviluppo 2007 (progetto PigWel) e 2010 (progetto PROSUM) ci hanno permesso di evidenziare come tale sostanza possa influenzare positivamente il benessere del suino (suinetto sotto scrofa e in post svezzamento) e migliorare la qualità delle carni. In tutti i nostri studi l'additivazione è stata effettuata sulla base del contenuto in verbascoside (analisi HPLC-UV-DAD) a garantire assoluta ripetibilità

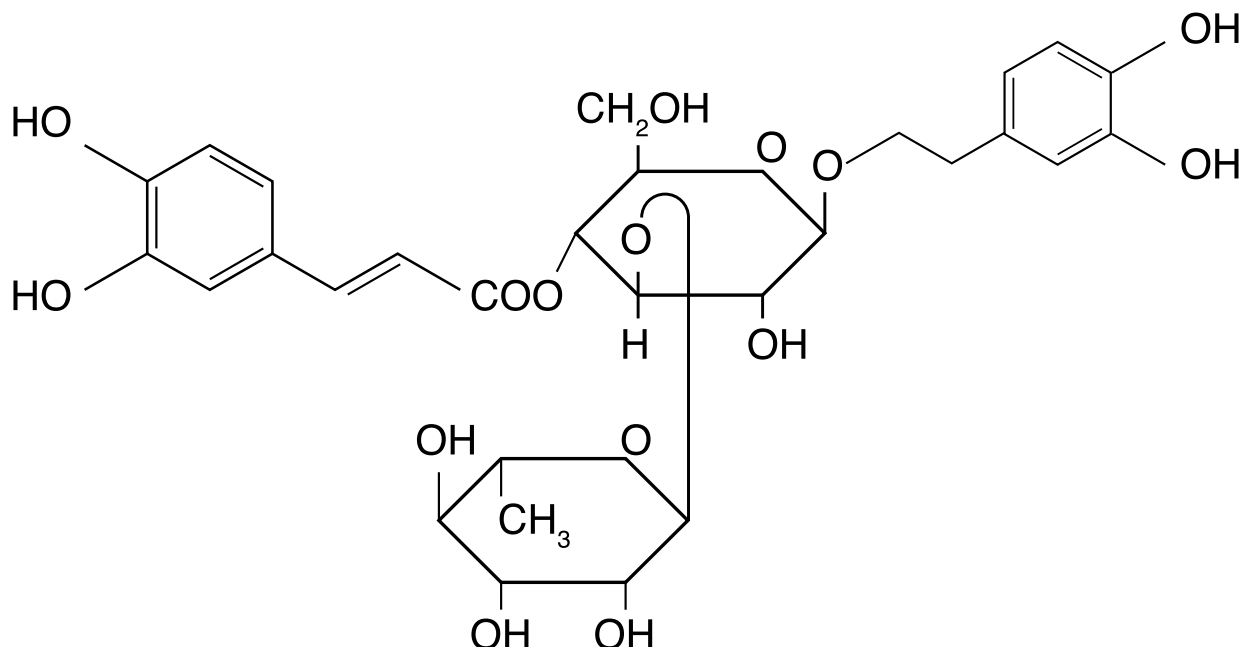


Figura 2. Form ulla di struttura del verbascoside, un fenilpropanoide glicoside molto diffuso nel mondo vegetale

e precisa conoscenza dell'estratto utilizzato.

Suinetto in post svezzamento

Lo svezzamento come noto è un momento particolarmente stressante per i suinetti per i cambiamenti che avvengono a livello nutrizionale, fisiologico e ambientale. In questa fase gli animali a seguito dello stress acuto manifestano ridotte performance di accrescimento con limitata assunzione di alimento ed aumento della temperatura critica. Risulta fisiologica una diminuzione del livello sierico di Vitamina E ed un elevato stress ossidativo come evidenziato in Figura 1 ove si riporta l'attività antiradicalica globale del sangue (test KRL) valutata in suinetti prima dello svezzamento e quindi periodicamente nel post svezzamento. È evidente che in questo modo il suinetto si trova particolarmente esposto a diverse patologie respiratorie ed enteriche, con base batterica e virale.

L'integrazione delle diete dei suinetti svezzati con estratti vegetali titolati in verbascoside

ha evidenziato un effetto antiossidante, immunomodulatorio e antinfiammatorio.

Effetto antiossidante

Il noto effetto antiossidante del verbascoside è stato da noi confermato

- Ex vivo attraverso il test KRL in estratti di diversa origine botanica, normali estratti od ottenuti mediante colture cellulari

- A livello ematico, con significativa riduzione dei prodotti d'ossidazione (ROMs) (suetto, Corino et al., 2007, e nella lepre, Palazzo et al. 2011, e in molte altre specie allevate) ed aumento dell'attività antiradicalica globale del sangue (Rossi et al., 2009)

- A livello enterico con riduzione dell'ossidazione a carico delle proteine come evidenziato dalla riduzione della nitrotirosina (Di Giancamillo et al., 2013 accepted)

- A livello epatico in condizioni di stress ossidativo indotto da un elevato tenore lipidico delle diete (Corino et al., dati non pubblicati)

Effetto immunomodulante

Le relazioni tra nutrizione ed immunità sono molto complesse ma è noto che sostanze ad attività antiossidante sono in grado di migliorare/modulare la risposta immunitaria. La fase dello svezzamento è particolarmente delicata perché intorno ai 28 giorni di vita è ormai molto ridotta la protezione passiva ottenuta con il colostro mentre il suinetto non ha ancora un sistema immunitario sviluppato ad hoc. In una delle nostre prime prove sul verbascoside osservammo un aumento di oltre il 50% di IgG e IgA (in assenza di challenge) in suinetti trattati per 2 mesi dopo lo svezzamento, per i quali si erano osservate performance migliori in termini di crescita e conversione alimentare rispetto al controllo, anche se con una sensibile variabilità nella risposta in funzione della specie vegetale d'origine. Questo risultato ci ha portato a valutarne il possibile effetto sulla concentrazione in IgG e IgA nel colostro di scrofa. Il risultato è stato coerente con la prova sui suinetti osservandosi un incremento significativo

del 30% delle IgA (Corino et al., dati non pubblicati).

Effetto antinfiammatorio

L'effetto antinfiammatorio del verbascoside è stato osservato in vitro e negli animali da laboratorio e si esplica attraverso:

- inibizione selettiva della 5-lipossigenasi e della proteina kinasi C (enzimi coinvolti nel processo infiammatorio) (Diaz, 2004);
- inibizione significativa e concentrazione dipendente il rilascio di NO alle concentrazioni di 0.1 e 0.5mg/ml (Marzocco et al., 2007);
- inibizione dell'espressione della COX-2, enzima pro-infiammatorio (Esposito et al., 2010).
- azione come scavenger intracellulare con riduzione dei segni microscopici e macroscopici della colite nel ratto (Mazzon et al., 2009)

Negli animali d'allevamento

le cose non sono sempre altrettanto evidenti. Nel suinetto in post-svezzamento abbiamo osservato una significativa riduzione (-20%) dell'aptoglobina sierica (una delle proteine della fase acuta che vengono prodotte dal fegato durante il processo infiammatorio). Coerentemente con l'azione antinfiammatoria del verbascoside in scofe primipare alimentate con l'integratore in fase finale di gestazione ed in lattazione abbiamo rilevato una forte riduzione dei casi di mastite (Corino et al., dati non pubblicati).

L'insieme di queste azioni, antiossidante, immunomodulante e antinfiammatoria, può a mio parere spiegare l'effetto positivo riscontrato sulle performance di crescita, ed in particolare sull'accrescimento osservato nei suinetti in post-svezzamento (Tabella 1).

Un'ultima considerazione re-

lativa al comportamento dei suinetti.

Fin dalle prime prove ci parve evidente che i soggetti trattati erano più attivi, più vivaci in tempi più brevi rispetto al momento dello svezzamento ed in seguito mantenevano questa caratteristica. Ovviamente si trattava di osservazioni empiriche, non soggette ad un protocollo scientifico e, come tali, valevano giusto come una sensazione Successivamente però, nell'ambito del già citato progetto PigWel, applicando la zootecnia di precisione (ripresa in continuo dei soggetti ed elaborazione dei segnali attraverso algoritmi messi a punto dal gruppo di ricerca del prof. Berkman) si è evidenziato che controlli e trattati costituivano in effetti 2 distinte popolazioni caratterizzate da un indice di occupazione del box ed un indice di attività nettamente superiore nei soggetti trattati (Rossi et

Dieta				
	Controllo	LV	HV	P
PESO VIVO INIZIALE, KG	7,98 ± 0,31	7,77 ± 0,38	8,22 ± 0,39	NS
PESO FINALE, KG	29,60 ± 0,70	29,63±0,95	32,07 ± 0,82	0,09
IPGM1, G/D	386a ± 41	389a ± 39	425b ± 43	0,02
ICA2, KG /KG	2,02	1,97	1,91	NS

Tabella 1

a,b, medie sulla stessa riga con lettere diverse differiscono significativamente (P < 0.05)

n = 6 (6 gabbiette con 8 suinetti ciascuna)

1 IPGM: incremento ponderale giornaliero medio

2 ICA: indice di conversion alimentare

al., 2011).

Questo, insieme alle osservazioni precedenti relative ad attività antiossidante, antinfiammatoria e immunomodulante, può permettere di considerare l'estratto vegetale come un welfare-promoter.

L'interesse legato all'impiego di estratti vegetali titolati in verbascoside nelle diete per il miglioramento della qualità della carne è prevalentemente dovuto all'attività antiossidante. L'utilizzo degli antiossidanti in alimentazione suina protegge la carne dall'ossidazione con miglioramento

del colore, shelf life, valore nutritivo e caratteristiche sensoriali (Corino et al., 1999). Inoltre non è da trascurare il fatto che alcune molecole prodotte dall'ossidazione lipidica rappresentano un rischio per la salute umana per la loro azione mutagena e aterogenica. Il trattamento cronico con

Qualità delle carni

un estratto vegetale titolato dai 30 ai 110 kg di peso vivo non ha influenzato parametri quali pH, colore, perdite essudative (tendenzialmente inferiori) e di cottura, tenerezza strumentale e composizione centesimale. La stabilità ossidativa (Figura 2) è invece risultata più elevata negli animali alimentati con estratto natu-

rale ($P=0.001$) e tale vantaggio si mantiene anche dopo cottura e 24 h di conservazione refrigerata (Rossi et al., Meat Sci., submitted).

Il contenuto in vitamina E del muscolo LD (Figura 3) è fortemente influenzato dal trattamento alimentare, probabilmente per un'azione di risparmio della vitamina

E dovuto all'assunzione dei principi antiossidanti.

In conclusione, pur a fronte di una mole di dati certamente importante, è facile comprendere quanto in effetti sia complesso il mondo degli estratti vegetali (ho parlato un pò, e vi assicuro che vi è ancora molto da dire, solo di un principio attivo). Né per ovvi motivi di spazio ho affrontato il problema della protezione, della biodisponibilità e della variabilità degli effetti in funzione della specie vegetale e delle modalità di estrazione.

Infine, per concludere davvero, si può incorrere in un'altra problematica: il crescente interesse verso la valorizzazione di alcuni principi attivi pone a rischio di sopravvivenza alcune specie di piante medicinali che risultano a rischio di estinzione. Può risultare quindi importante, in casi specifici, per lo sviluppo di tale settore, individuare anche nuove tecnologie per la salvaguardia delle risorse naturali, dell'equilibrio ecologico e della biodiversità. Le colture cellulari vegetali possono risultare quindi una valida tecnologia eco-sostenibile per la produzione di estratti naturali con vantaggi evidenti rispetto ai metodi tradizionali (salvaguardia della flora, minor occupazione del suolo, riduzione dell'utilizzo di acqua e solventi, assoluta assenza di contaminanti negli estratti).

Figura 2

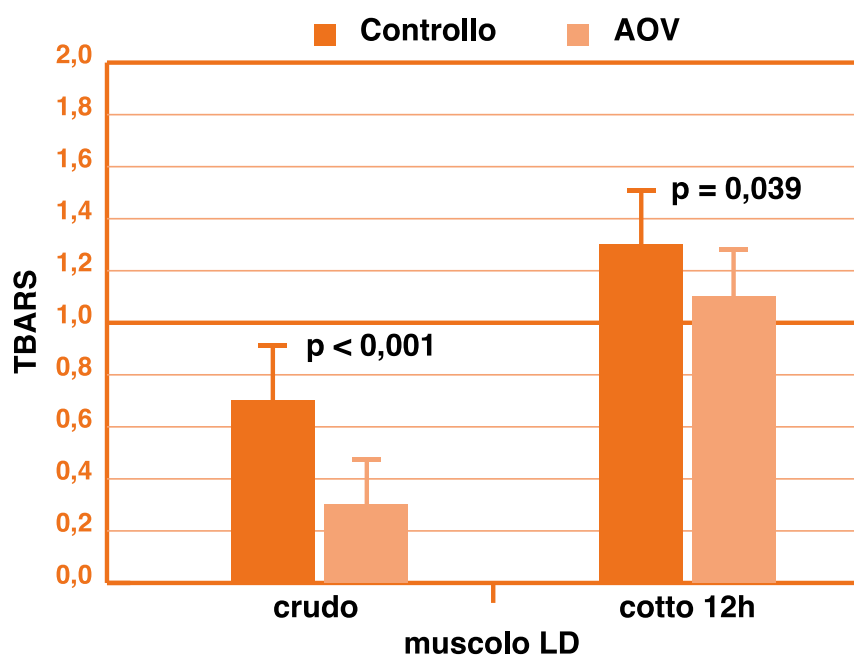
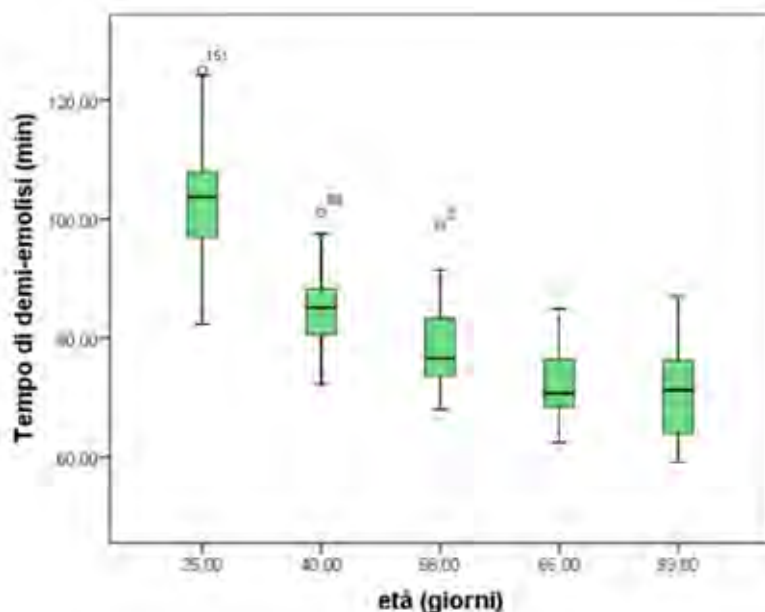


Figura 3.

Attività antiradicalica globale del sangue in suinetti sotto scrofa (25 d di età) e nel post svezzamento.



Bibliografia citata

Corino C., Oriani G., Pantaleo L., Pastorelli G., Salvatori G. (1999). Vitamin E in heavy pigs. influence of dietary vitamin E supplementation on heavy pig carcass characteristics, meat quality, and vita-

min E status. *J. Anim. Sci.*, 77: 1755-1761.

Corino C., Rossi R., Musella M., Cannata S., Pastorelli G. (2007). Growth performance and oxidative status in piglets supplemented with verbascoside and teupolioside. *Ital. J. Anim. Sci.*, 6 (Suppl.1): 553-555.

Corino C. (2011). Il maiale dentro e sulla pasta. In: I prodotti di origine animale, i migliori amici della pasta. Eds. Bertoni G e Pulina G., pagg. 29-38.

Díaz A.M., Abad M.J., Fernández L., Silván A.M., De Santos J., Bermejo P. (2004). Phenylpropanoid glycosides from *Scrophularia scorodonia*: In vitro anti-inflammatory activity. *Life Sciences*, 74, 2515-2526.

Di Giancamillo A., Rossi R., Vitari F., Carollo V., Deponti D., Corino C., Domeneghini C. (2013).

Changes in nitrosative stress biomarkers in swine intestine following dietary intervention with verbascoside.

Histol. Histopathol., accepted

Marzocco S., Piccinelli A.L., Ra-

strelli L., Mazzon E., Cuzzocrea S., Autore G. (2007). Inhibition of inducible nitric oxide synthase in vitro and in vivo by a water-soluble extract of *Wendita calysina* leaves. *Naunyn-Schmied. Arch. Pharmacol.*, 375, 349-358

Mazzon E., Esposito E., Di Paola R., Riccardi L., Caminiti R., Dal Toso R., Pressi G., Cuzzocrea S. (2009). Effects of verbascoside biotechnologically produced by *Syringa vulgaris* plant cell cultures in a rodent model of colitis. *Naunyn-Schmied. Arch. Pharmacol.* 380(1),79-94.

Palazzo M., Vizzarri F., Cinone M., Corino C., Casamassima D. (2011). Assessment of a natural dietary extract, titrated in phenylpropanoid glycosides, on blood parameters and plasma oxidative status in intensively reared italian hares (*Lepus Corsicanus*). *Animal*, 5: 844-850.

Rossi R., Corino C., Pastorelli G., Durand P., Prost M. (2009). Assessment of antioxidant activity of natural extracts.

Ital. J. Anim. Sci., 8 (Suppl.2), 655-657.

Rossi R., Pastorelli G., Cannata S., Corino C. (2009). Effect of weaning on total antiradical activity in piglets. *Ital. J. Anim. Sci.*, 8 (Suppl.2), 673.

Rossi R., Pastorelli G., Guarino M., Costa A., Borgonovo F., Corino C. (2011). Nuove metodologie per la valutazione oggettiva del benessere animale nella specie suina. *Quaderni della Ricerca n. 137, Regione Lombardia Agricoltura*, 70 pp.

Rossi R., Pastorelli G., Corino C. (2013). Application of KRL test to assess total antioxidant activity in pigs: sensitivity to dietary antioxidants. *Res. Vet. Sci.*, 94, 372-377

Figura 5. Effetto della somministrazione (30-110 kg PV) di un estratto vegetale titolato in verbascoside sul contenuto in vitamina E del muscolo longissimus dorsi e sulle perdite ossidative.



Suino goloso: mangia di tutto, ma solo di qualità

Allo stato brado si alimenta anche insetti, ma negli allevamenti riceve solo cibi nobili. Ecco come viene alimentato il maiale italiano



Silvia Soligon
redazione

Si è abituati a pensare che il suino mangi di tutto. Guardando alla natura, questo pensiero non si discosta molto dalla realtà: il maiale è una specie onnivora che allo stato brado si nutre di radici, semi, frutti, foglie, tuberi e anche insetti. Ciò non significa che la sua alimentazione sia fatta di rifiuti o di scarti alimentari, soprattutto all'interno degli allevamenti, dove il mangime

per i suini è composto da materie prime di qualità, anche nel caso in cui si tratti di sottoprodotti industriali.

“La base dell'alimentazione del suino è formata da alimenti zootecnici nobili: la farina di mais – spiega G. **Matteo Crovetto**, docente di Nutrizione e Alimentazione Animale all'Università degli Studi di Milano -. Quasi tutto questo mais, che costituisce più della metà della die-

ta dei suini, viene prodotto in Pianura Padana”.

Al mais si aggiunge la farina di estrazione di soia, vale a dire ciò che resta dei semi di soia dopo averne estratto l'olio. “Si tratta di un prodotto nobile, la migliore fonte di proteine vegetali al mondo – sottolinea Crovetto -. La percentuale di proteine nella soia è superiore al 40% sul tal quale”.

Altro alimento indispensabile è la crusca, aggiunta

all'alimentazione in una quota pari in media al 10% perché "il mais ha poca fibra e quindi, se non viene integrato con un alimento ricco di fibra, può dare problemi dietetici come stipsi, ulcere gastriche e intestinali e fenomeni diarroici. Si utilizzano i tegumenti di grano e frumento che vengono scartati nella produzione della farina 00, ottime fonti della fibra dietetica di cui il suino ha bisogno".

Una dieta per ogni età

Mais, farina di soia e crusca sono la base di un'alimentazione che, in realtà, varia a seconda dell'età e della fase di vita dell'animale.

Ad essi si devono aggiungere i derivati del latte per superare la fase critica che segue l'inizio dello svezzamento. "I suinetti appena svezzati non digeriscono bene l'amido - spiega l'esperto -. Per questo circa la metà dei semi di cereali impiegati sono fioccati o estrusi, cioè sottoposti a un trattamento termico/meccanico che corrisponde di fatto a un inizio di cottura che permette all'amido di essere digerito. Poi, mano a mano che i maiali iniziano a produrre amilasi a livello del pancreas, si inizia ad aumentare la quota di amido crudo".

Non solo, "per l'alimentazione dei suinetti si usa la farina di soia proteica, ottenuta decorticando i semi per togliere parte della fibra che non è ben digerita". Infine, "nelle prime fasi di vita i mangimi vengono addizionati di grassi o oli (per raggiungere un tenore lipidico totale dell'8-10%) perché i

suinetti - che hanno bisogno di una dieta molto ricca di energia - li sanno digerire bene. Col passare del tempo poi l'inclusione di tali sostanze grasse viene progressivamente ridotta, anche per ragioni economiche".

Gli animali all'ingrasso, invece, ricevono un'alimentazione "in broda", vale a dire farina diluita in liquido. Quest'ultimo può essere acqua tal quale o acqua miscelata con di siero di latte, il residuo cioè della caseificazione. "Si tratta di un sottoprodotto con un valore nutritivo interessante che contiene soprattutto lattosio - spiega Crovetto -. Utilizzandolo si riducono i problemi ambientali relativi al suo smaltimento e, allo stesso tempo, si risparmia sui costi dell'alimentazione".

La nutrizione della scrofa si divide, invece, in due fasi. "Nei 3 mesi, 3 settimane e 3 giorni di gravidanza la scrofa mangia poco. Le bastano 2-2,5 kg al giorno di un mangime fibroso contenente il 30-40% di crusca, perché non ha un forte fabbisogno energetico. Ma durante il mese circa di allattamento, dovendo sfamare una nidiata di circa 10 suinetti, ha bisogno di 5-6 kg di mangime al giorno, più ricco di proteine, amido e grassi. In questa fase si utilizzano soprattutto mais, orzo, soia, crusca, grassi e aminoacidi, oltre ovviamente all'integrazione vitaminico-minerale, sempre fondamentale".

I vantaggi dei mangimi

Da parte loro, i mangimi semplificano non di poco la

vita dell'allevatore. "Il mangimista può usare molti più alimenti e fare formule ottimizzate" sottolinea Crovetto. Un'esigenza dell'allevatore è, ad esempio, quella di ridurre le proteine totali che, se troppo elevate, porterebbero gli animali ad eliminare quantità eccessive di azoto dannoso per l'ambiente (nitrati nelle acque del suolo e ammoniaca nell'aria). Per raggiungere questo obiettivo è possibile integrare il mangime con alcuni aminoacidi essenziali, come lisina, metionina, treonina, triptofano.

"Il rovescio della medaglia - precisa l'esperto - è che circa il 70% del costo del chilo di carne è dovuto all'alimentazione del suino. Per questo gli allevatori cercano di spendere il meno possibile. Ciò si ripercuote negativamente sul comparto mangimistico perché gli allevatori preferiscono acquistare piccole quantità di nuclei o integratori piuttosto che i mangimi".

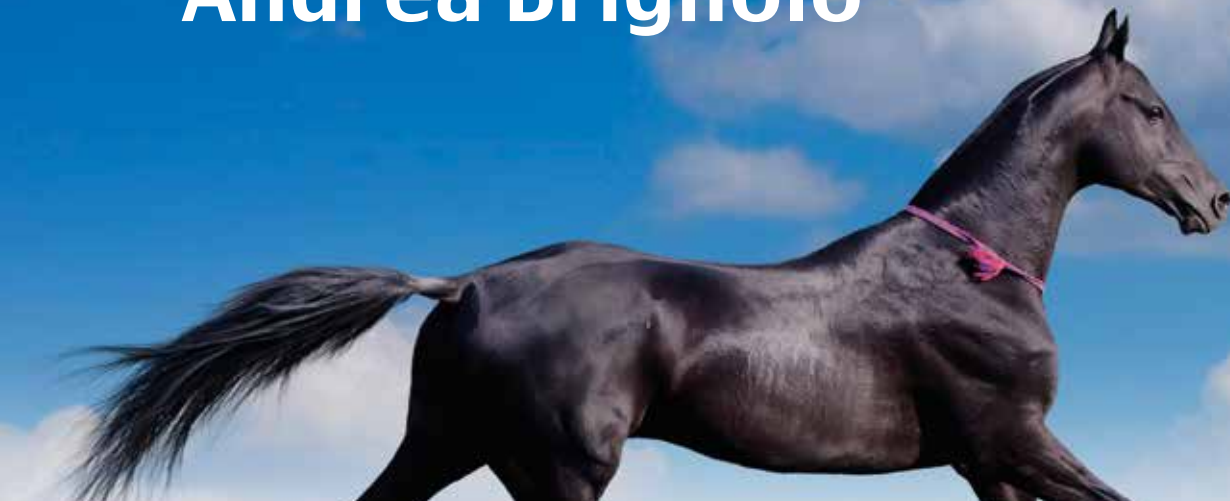
Ciononostante, nel panorama europeo l'Italia è uno dei paesi all'avanguardia insieme a Olanda, Gran Bretagna, Francia, Germania e Danimarca. La produzione è però sempre più concentrata sulla fase giovanile del maiale, quella in cui per l'allevatore è difficile preparare autonomamente il mangime.

I problemi, però, restano. "Rispetto ad altri paesi paghiamo maggiori costi delle materie prime perché non abbiamo porti adeguati e tutti i trasporti interni sono su gomma - conclude Crovetto -. Una serie di costi che ci penalizzano". ■



Alimenti Biologici

Alimentazione del cavallo sportivo: le linee guida di Andrea Brignolo



Nadia Comerci
redazione

Una corretta alimentazione implica più che un semplice calcolo delle sostanze nutritive essenziali.

Il cavallo è un atleta e per produrre massimi risultati deve essere nutrito in modo appropriato: il proprietario accorto somministra il cibo in base al fabbisogno energetico dell'animale e con la frequenza necessaria. I cavalli, infatti, rendono al meglio quando vengono nutriti poco e spesso, poiché, a causa delle ridotte dimensioni del loro stomaco, non sono in grado di assumere grandi quantità di foraggio per volta.

L'alimentazione equina è, di norma, costituita da fieno, cereali e mangimi specifici.

L'avena, l'orzo, il granoturco vengono assimilati meglio

se "schiacciati" o "fioccati". I mangimi, che contengono cereali e i loro derivati, vengono trattati e presentati sotto forma di "pellet" o di "fiocchi", con aggiunta di vitamine e sali minerali. Inoltre, sono indicati anche cibi come carote, mele, polpa di barbabietole, carrube e crusca.

Il cavallo richiede un costante apporto di sale.

Il cloruro di sodio dovrebbe essere sempre lasciato a disposizione in rulli o in grani, meglio se associato a tracce di iodio, ferro, rame, cobalto, manganese, zinco e selenio.

L'acqua deve essere sempre a disposizione dell'animale. Un cavallo ne assume mediamente 30 litri al giorno, con notevoli aumenti durante la stagione calda.

Cereali e fieni devono essere di ottima qualità e privi di muffe.

A causa della marcata sensibilità dei cavalli alle tossine presenti nel cibo ammuffito, cereali e fieni devono essere conservati in ambienti con umidità inferiore al 15% e mossi ogni 2 mesi. Allo stesso modo, per prevenire l'insorgenza di problemi respiratori, gli alimenti non devono essere polverosi. Pertanto, è consigliabile immergere il fieno nell'acqua, eliminando l'eccesso di liquido prima della somministrazione.

Dott. Andrea Brignolo - Presidente SIVE (Società Italiana Veterinari per Equini) e Vice Presidente ANMVI (Associazione Nazionale Medici Veterinari Italiani) con delega al settore equino. ■

Cavalli, un'alimentazione equilibrata li aiuta a restare sani



Nadia Comerci
redazione

Per prendersi cura dei cavalli bisogna, innanzitutto, fornire loro una corretta alimentazione. I consigli di Cristina Roncoroni, medico veterinario, membro della Direzione Operativa Produzioni Zootecniche dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana.

1. La concentrazione degli apporti energetici e proteici della razione dovrebbe variare in funzione:

- dell'età (adulti, puledri sotto l'anno, di 2 e 3 anni);
- dello stato fisiologico (fine gravidanza, allattamento);
- del livello di attività (riposo, lavoro leggero, medio, intenso, stagione di monta per gli stalloni).

2. Il razionamento degli equini è condizionato dalla difficoltà di definire fabbisogni

nutrizionali specifici, a causa delle numerose variabili rappresentate dalla disciplina praticata, dalla categoria di appartenenza e della soggettività del singolo esemplare. In generale, il superamento del fabbisogno proteico minimo non crea problemi nei soggetti in buona salute, ma quando la quantità di proteine assunte quotidianamente supera i 2g/kg di peso vivo (P.V.)/giorno, l'animale va incontro a una serie di disturbi che, oltre a influire negativamente sulla prestazione agonistica, possono causare diarree, coliche, problemi epatici e renali (soprattutto nel caso di cambiamenti repentini di dieta). Per questo motivo, alcune ricerche evidenziano l'effetto positivo delle diete basate su un tenore proteico inferiore al 10-12% di proteina grezza (P.G.) – che è la quantità solitamente consigliata - sulle per-

formance del cavallo sportivo adulto.

3. La differenza di mole e indole dei cavalli da "sella" e da "carne" si traduce in differenti fabbisogni di nutrimento. I cavalli da sella hanno bisogno di una fonte energetica diversificata in base al tipo di sforzo richiesto (determinato dall'intensità e dalla durata dell'allenamento), con tempistiche di somministrazione ben definite rispetto all'inizio della prestazione. In questi animali le diete sono in larga misura rappresentate da alimenti "concentrati", quali i cereali, cui occorre aggiungere un apporto minimo di fibra. Invece, l'alimentazione degli animali da carne è generalmente rappresentata dai foraggi freschi del pascolo, che in inverno vengono integrati con fieno e con piccole quantità di concentrati.



4. I mangimi composti sono così definiti perché costituiti dalla miscela di almeno due materie prime. Si distinguono in “completi” (che forniscono da soli la razione giornaliera) e “complementari” (che vengono assunti insieme ad altri alimenti). Nel caso dell'alimentazione del cavallo, è più frequente l'impiego di mangimi complementari ai foraggi, ma si stanno affermando

anche mangimi completi, caratterizzati da un elevato contenuto di fibre, che vengono adottati soprattutto per particolari categorie di animali (quali esemplari anziani e con problemi respiratori).

5. Oltre a nozioni basilari quali l'importanza della qualità degli alimenti e dell'acqua, occorre assicurare:

- il frazionamento della ra-

zione giornaliera in almeno 2-3 somministrazioni a orari fissi (possibilmente facendo precedere il fieno al mangime complementare);

- la pulizia e il buon funzionamento della mangiatoia e degli abbeveratoi;

- la pulizia della lettiera;

- la tranquillità durante i pasti;

- la corretta conservazione degli alimenti. ■





Erre Emme Mangimi, il valore di una produzione “su misura”

Cosimo Colasanto
redazione

Una spiga di grano color oro come simbolo. Tanti chicchi, un'unica immagine. Come dire: “l'unione fa la forza”. Da oltre trent'anni. E poi una produzione “tailor made”, su misura. E due famiglie che fanno crescere un'impresa, la **Erre Emme Mangimi di Paliano, nell'alta provincia di Frosinone. “L'azienda è stata fondata da mio padre, Leone Rezia e dal socio Franco Pizzi, nel 1980. Entrambi provenivano dal settore della mangimistica. Mio padre aveva rilevato un mangimificio più piccolo vicino Ciampino, mentre Franco Pizzi dirigeva un'altra azienda presso Ariccia (RM). Così decisero di unire le forze e di far nascere una nuova azienda, la Erre Emme Mangimi”. A parlare è Eugenio Rezia, il**

rappresentante della nuova generazione che insieme al socio Paolo Pizzi “convive” con i fondatori e prosegue un'esperienza imprenditoriale da “mangimisti puri”. Imprenditori che nel tempo hanno visto cambiare molte cose “nel mercato, nel settore zootecnico, nella gestione aziendale, restando fedeli a due criteri importanti come qualità e sicurezza”, ricorda Rezia che riveste il duplice ruolo di socio e “dipendente”, nelle vesti di responsabile del servizio tecnico. “Ma in un'azienda come le nostre i ruoli e le competenze sono più ‘sfumati’ – precisa – perché tutti abbiamo imparato a occuparci di molteplici aspetti che riguardano l'attività mangimistica”.

Mercato e produzione – Strutture e magazzini sorgono in un punto strategico.

A pochi chilometri dall'autostrada A1 e a poche decine da Roma. Le infrastrutture di comunicazione non sono state mai un problema per l'azienda che l'anno scorso ha fatturato 5 milioni di euro. “Siamo una realtà sicuramente piccola rispetto a tanti altri produttori del settore, ma nel tempo siamo riusciti a costruirci un'identità precisa in alcune nicchie di mercato e a far conoscere la qualità del nostro marchio principalmente nel mercato del Centro-Sud, **Lazio, Campania, Calabria, Abruzzo**, spingendoci anche in Toscana, Liguria, Sardegna”.

La produzione delle Erre Emme è cambiata nel corso degli anni rispetto alle origini. “Siamo nati con una produzione quasi esclusivamente dedicata alla zootec-

nia avicola – spiega ancora Eugenio Rezia –, che fino a vent'anni fa rappresentava il 90% del totale. In seguito sono cambiate molte cose nell'andamento della domanda e oggi lavoriamo principalmente sul ruminanti e cavalli". La linea di mangimi professionali per l'alimentazione del cavallo Horse Nutrition è l'ultima arrivata in casa Erre Emme, con un'alleanza tra agronomi e veterinari che ha permesso di dar vita a un prodotto che punta su fonti energetiche "alternative" come grassi e oli rispetto a quelle standard, gli amidi, e sull'uso di fibra, garantendo qualità e digeribilità.

Cambiare a seconda dell'orientamento del mercato è sempre stata una variabile cruciale. "Penso che una delle caratteristiche principali di questo mestiere sia la **flessibilità** – continua Rezia – e questo valore lo abbiamo fatto nostro anche quando abbiamo deciso di affiancare alla produzione dei mangimi convenzionali una linea di prodotti biologici che realizziamo anche per i nostri colleghi mangimisti". Sul bio, ricorda l'imprenditore, "si evidenziano le difficoltà che interessano tutto il nostro settore, in particolare quello dell'approvvigionamento di materie prime.

Dobbiamo fare i conti con il problema di ricercare fornitori affidabili e al tempo stesso sono necessarie maggiori accortezze nei meccanismi produttivi, come la segregazione delle materie prime e dei prodotti finiti". Un'operazione sicuramente complicata, tanto che Erre Emme è l'unica azienda del Centro Sud con una linea bio. "Bisogna avere molto spazio e una gestione attenta per riuscire a operare su entrambe le linee in maniera controllata".

La congiuntura economica riserva ancora molti punti interrogativi, dovuti negli ultimi anni alle speculazioni finanziarie e a materie prime trattate alla stregua di commodities. Prezzi alle stelle e ricavi sempre più magri. "Fino all'anno scorso abbiamo tenuto bene, ma in questi ultimi mesi avvertiamo l'onda della congiuntura negativa che si concretizza nella difficoltà a incassare i crediti maturati – spiega Rezia –. **Abbiamo accolto con soddisfazione l'approvazione dell'articolo 62** e registrato qualche segnale di reazione positiva alle nuove regole, ma abbiamo anche la consapevolezza della situazione delicata che attraversano il mercato e molti allevatori. Il nostro sforzo è stato quello di 'conservare'

il rapporto economico con loro – continua Rezia –, tuttavia molti nodi stanno venendo al pettine e, come si usa dire, diventa 'difficile tirare il sangue da una rapa"', conclude realisticamente Rezia. "Noi ci affidiamo alla qualità, che resta il valore aggiunto della nostra identità".

Qualità "su misura" - "Che cos'è la qualità? È semplicemente il nostro lavoro, quello di tutti i mangimisti", risponde senza esitazione Rezia. "Spesso si rischia di parlarne molto, ma che resti un concetto freddo e vuoto. Invece vuol dire far attenzione a più fattori, dalla gestione della formulazione all'acquisizione di informazioni corrette sulle materie prime, fino all'effettiva realizzazione del prodotto".

La conoscenza della filiera è un know-how essenziale, ricorda Rezia: "Un'azienda con le nostre dimensioni può permettersi di creare un prodotto quasi su misura per ogni cliente – spiega -, con una personalizzazione che ci avvicina più a un gruppo di artigiani che a un'attività industriale. La qualità per noi è anche questo: fare in modo che ciò che il cliente ha chiesto coincida esattamente con quello che viene consegnato". ■



ROVIMIX®
β Carotene



Pensato per il successo



www.rovimixbetacarotene.com

DSM Nutritional Products
Istituto delle Vitamine SpA
Via G. Di Vittorio
20090 Segrate (MI)
Tel. +39-02-21641, Fax +39-02-216477
idvfeed.segrate@dsm.com
www.dsmnutritionalproducts.com

Con il nostro innovativo ROVIMIX® β-Carotene avrete un prodotto di ottima qualità e la certezza di maggiori stabilità e biodisponibilità. Unite a questo il nostro esclusivo strumento per misurare il livello di β-Carotene nel plasma sanguigno degli animali, e otterrete la soluzione perfetta per la fertilità.

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

 **DSM**
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.



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



È il momento di **seminare...**

Un numero
ogni **due mesi**

Riferimento per
gli **operatori del settore**

Rivista di
esperti per i lettori

Nuovo
sito internet

... per **raddoppiare** il tuo raccolto!

Vieni a vedere anche su **mangimiealimenti.it**

NOEMATA
La forma del
pensiero concreto

Mangimi
&alimenti

Marketing/Advertising:
Andrea Marchi
Telefono : 3486514735
marchi@mangimiealimenti.it