

# Mangimi & Alimenti

APRILE/MAGGIO 2013

NUMERO 3 ANNO V



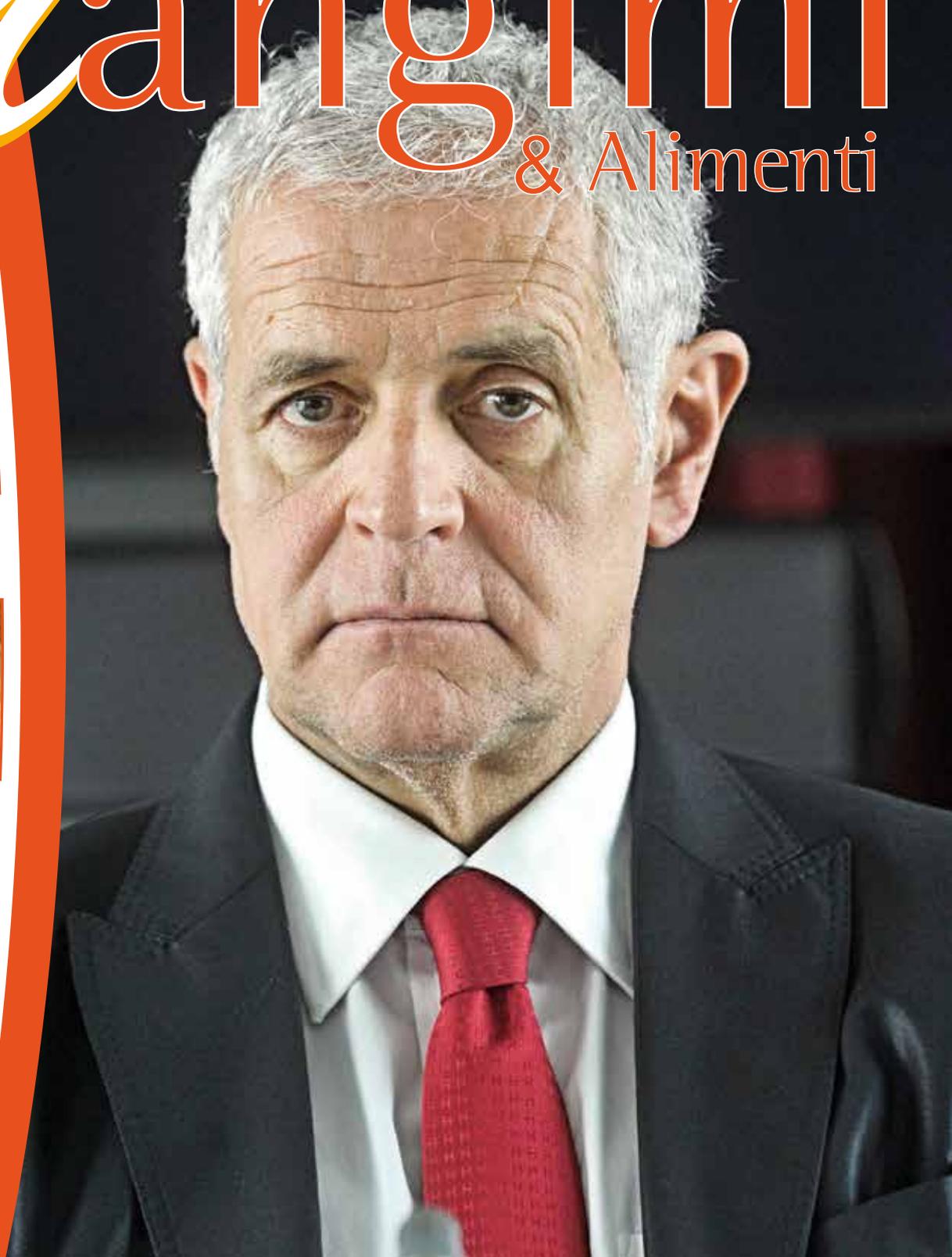
- **LEGISLAZIONE**  
Le novità  
sulle farine animali



- **FOCUS ASPA**  
Filiera Grana Padano



- **RITRATTI**  
Vitasol



ASSALZOO

NORMATA

**Agroalimentare:  
rilanciamo la ricerca  
e premiamo l'efficienza**



**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](http://www.galtieri.it)

# SOMMARIO

## L'EDITORIALE

**Un'azione politica concreta e responsabile** ..... 5  
di Alberto Allodi

## LEGISLAZIONE

**Novità solo per l'acquacoltura** ..... 8  
di Lea Pallaroni



## ATTUALITÀ

**Intervista al sen. Roberto Formigoni** ..... 12  
di Cosimo Colasanto

**Celiachia: proibiti grano, orzo, segale, farro e kamut** ..... 15  
di Miriam Cesta

**La riscossa delle uova** ..... 17  
di Silvia Soligon



## ECONOMIA

**Il trend dei principali allevamenti italiani nel 2012** ..... 19  
di Bruno Massoli

## FOCUS ASPA

**Filigrana – Un progetto di ricerca per il miglioramento della filiera produttiva del grana padano dop** ..... 22  
di Prof. Gianfranco Piva



## RICERCA

**Ogm: menzogne e pregiudizi** ..... 28  
di Silvia Soligon

**30 anni di piante geneticamente modificate** ..... 30  
di Alessandro Tondelli

## PET-CARE

**Arriva la zanzara: pericolo filariosi per cani e gatti** ..... 33  
di Cosimo Colasanto



## RITRATTI

**Vitasol, "il lievito" per il miglioramento dell'alimentazione animale** ..... 34  
di Salvatore Patriarca



**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



*Alimenti Biologici*

Nuovo da Suomen Rehu

# progut<sup>®</sup>

## 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 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.

# L'Editoriale

Alberto Allodi  
Presidente Assalzoo

## Un'azione politica concreta e responsabile

**T**ra il 2007 e il 2013 il PIL italiano è arretrato di ben 8 punti percentuali, tornando sui livelli registrati all'inizio di questo terzo millennio. In Europa siamo tra i Paesi che stanno soffrendo di più gli effetti della pesante crisi economico/finanziaria. Siamo giunti ad un momento cruciale per il nostro sistema produttivo, che necessita da parte politica e dal Governo del Paese scelte responsabili e segnali chiari di sostegno per ridare prospettive al mondo delle imprese, provato oltre ogni limite e per gettare le basi per una ripresa.

Un settore dal quale ripartire è sicuramente quello agro-alimentare, che rappresenta un'importantissima fetta del PIL nazionale, sfiorando il 15%, senza contare l'indotto; un settore che assicura lavoro a milioni di occupati e garantisce la sicurezza e la qualità del cibo che arriva sulle nostre tavole, che tutto il mondo ci riconosce essere tra le più alte e affidabili.

Agricoltura e zootecnia, alimentazione umana e alimentazione animale sono il doppio binomio su cui si fonda, quindi, una delle principali ricchezze del nostro Paese. Un doppio binomio all'interno del quale l'industria mangimistica occupa un ruolo fondamentale dal quale dipende il nostro sistema zootecnico.

Il perdurare della crisi e l'assenza di misure idonee a contrastarla hanno messo dura prova le aziende mangimistiche e rischiano di fare inceppare gli ingranaggi su cui gira l'intero zootecnia.

È in ragione di questa situazione di grave emergenza, che si chiede al mondo politico una piena assunzione di responsabilità, perché venga messa a frutto la tenue tregua siglata tra i diversi schieramenti, che ha consentito la formazione del nuovo Governo.

Un Governo al quale si chiede di guardare con attenzione al sistema agro-alimentare, in generale, e a quello mangimistico, in particolare, che funge da volano per tutta la filiera alimentare dei prodotti di origine animale.

Abbiamo bisogno di semplificazione, di alleggerire il peso di una pressione fiscale insostenibile per il sistema produttivo, di dare una forte spinta alla ricerca e all'innovazione, facendo recuperare competitività alle aziende e ridando slancio agli investimenti.

Alle imprese oggi manca liquidità: il nostro settore vanta un forte credito IVA verso lo Stato di oltre 200 milioni di euro: una somma vitale che se nella disponibilità reale delle aziende darebbe un contributo importantissimo ad attenuare un momento così



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

Presidente	Vice Presidenti
Alberto Allodi	Maurizio Ferraroni Antonio Galtieri Gino Giuntini
<b>Segretario Generale</b> Lea Pallaroni	

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

difficile, per evitare una ulteriore riduzione di produttività e dell'occupazione e per allontanare il paradosso che aziende, pur con bilanci positivi debbano vivere in difficoltà per cause estranee alla loro attività.

Occorre garantire l'accesso al credito, indispensabile in momenti di crisi, superando una barriera che paralizza le imprese costringendole a tagliare occupazione e investimenti.

Da tempo il nostro settore chiede che venga ridato impulso alla ricerca pubblica in agricoltura, di fatto ferma da 20 anni e che causa un grave ostacolo all'innovazione e alla capacità dei nostri agricoltori e delle stesse industrie del settore alimentare a restare competitivi sul mercato e ad elevare gli standard di produzione su livelli sosteni-

bili. Senza ricerca non esiste la possibilità di fare innovazione e l'innovazione è il carburante vitale per lo sviluppo del nostro Paese.

Anche a causa della mancanza della ricerca pubblica in agricoltura in questo ultimo decennio si è registrato un pericoloso aumento della nostra dipendenza dall'estero di materie prime agricole, esponendoci agli umori di un mercato mondiale sempre più volatile e speculativo, dove la domanda cresce a ritmi molto maggiori dell'offerta e dove le regole sono fatte dai grandi Paesi produttori. Seppure non potremo essere mai autosufficienti, dobbiamo però fare del tutto per evitare un'ulteriore riduzione della produzione interna.

Siamo di fronte ad una crisi eccezionale che richiede misure eccezionali non più rinviabili. ■





# la meccanica



**TECHNOLOGY  
& EXPERIENCE**



**MACHINERY  
& PRODUCTION PLANTS**



**DIES  
& ROLLS**

[www.lameccanica.it](http://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](mailto:lameccanica@lameccanica.it)



# Novità solo per l'acquacoltura

## Bruxelles non autorizza le proteine animali trasformate nell'alimentazione di suini e polli

Lea Pallaroni  
Assalzo

**N**eppure la pubblicazione del provvedimento sulla Gazzetta Europea, avvenuta già a fine gennaio, è servita agli organi di informazione generici per riuscire a fornire notizie corrette sul Regolamento UE n. 56/2013 che prevede, a partire dal 1° giugno 2013, la possibilità di utilizzare le farine di carne ovvero le proteine animali trasformate derivate da non ruminanti nell'alimentazione degli animali acquatici in merito. Infatti, perseverando nell'errore in cui alcune testate erano cadute la scorsa estate, viene ancora diffusa la notizia dell'apertura all'utilizzo delle proteine animali trasformate anche per i suini e i polli, fornendo anche dovizia di particolari, quali, ad esempio, l'obbligo di rispettare il divieto di riciclaggio all'interno della specie.

Informazioni non corrette che non fanno altro che creare confusione nel settore e allertare un consumatore già sufficientemente sospettoso, senza dare il minimo risalto alle evidenze scientifiche che sono alla base della scelta comunitaria.

Infatti, il Regolamento dà attuazione alla pianificazione delineata a livello europeo nel documento pubblicato nel 2010 "Piano per la TSE - 2° edizione", un documento strategico che prevede che le proteine animali trasformate derivate da non ruminanti vengano reintrodotte gradualmente nelle diverse filiere, eccezion fatta per i ruminanti. Una reintroduzione che deve basarsi esclusivamente su pareri scientifici, che già esistono, e che deve essere attuata solo qualora siano state sviluppate e validate le tecniche analitiche necessarie per garantire un controllo efficace della norma.

Seguendo questi principi, conoscenze scientifiche e metodi analitici affidabili, la Commissione Europea ha ritenuto maturi i tempi per permettere l'utilizzo delle proteine animali trasformate nei mangimi per l'acquacoltura. Possibilità che prima di essere sfruttata appieno dovrà comunque sottostare alle leggi del mercato ed ai relativi tempi. Ricordiamo infatti, che dopo lo sblocco normativo per

l'utilizzo delle farine di sangue, sono passati anni prima che il settore ne considerasse l'utilizzo.

Non resta che evidenziare che la reintroduzione delle proteine animali avviene su specie naturalmente carnivore e che, andando a sostituire a livello nutrizionale una quota delle farine di pesce, non fa altro che alleggerire la pressione su un sistema naturale che non è più in grado di fornire pescato sufficiente per l'acquacoltura. Si tratta, di fatto, di una scelta che va a favore di una produzione sostenibile. Infatti potremmo rischiare il paradosso che la scienza dell'alimentazione umana spinge verso un maggiore consumo di pesce ed il mare da solo, senza l'acquacoltura, non è in grado di sopperire all'aumentato fabbisogno.

### La norma

Il regolamento, in applicazione dal 1° giugno 2013, reintroduce l'utilizzo delle proteine animali trasformate (PAT) ricavate da non ruminanti nei mangimi per gli animali d'ac-



acquacoltura, ossia a animali acquatici in tutti gli stadi di vita: rientrano nella categoria non solo i pesci, ma anche i molluschi ed i crostacei.

La possibilità di utilizzare le proteine animali trasformate per alimentare i suddetti animali, non è che un aspetto del regolamento, che, per tutelare tale apertura, prevede una serie di disposizioni specifiche in materia di produzione, trasformazione, trasporto ed etichettatura volte a ridurre qualsiasi possibilità di errore lungo la filiera.

---

#### **Proteine animali trasformate**

**Produzione:** i sottoprodotti utilizzati per la produzione delle PAT devono provenire da macelli o impianti di se-

zionamento registrati che non macellano ruminanti.

**Trasporto :** i sottoprodotti ottenuti da non ruminanti devono essere trasportati in contenitori che non sono utilizzati per il trasporto di sottoprodotti ottenuti da ruminanti.

**Trasformazione PAT:** le PAT sono prodotte in impianti che non trasformano sottoprodotti derivati da ruminanti.

Nelle tre fasi sopra descritte è prevista per le autorità competenti una possibilità di deroga previa verifica delle misure messe in atto per evitare la contaminazione crociata.

**Etichettatura:** la documentazione commerciale o il certificato sanitario deve riportare la dicitura: "Proteine animali trasformate derivate da non ruminanti – Da non utilizzare per la produzione di mangimi

per animali d'allevamento, ad eccezione degli animali d'acquacoltura e degli animali da pelliccia

---

#### **Mangimi composti contenenti PAT**

**Produzione Mangimi composti:** gli stabilimenti che producono mangimi composti contenenti PAT devono essere autorizzati dalle autorità e devono produrre esclusivamente per animali da acquacoltura. Anche in questo caso è prevista la possibilità di autorizzazioni in deroga.

**Autoproduzione mangimi composti:** non è prevista un'autorizzazione specifica per la produzione a domicilio di mangimi completi utilizzando mangimi composti contenenti PAT, a condizione che questi operatori siano

registrati presso l'Autorità competente; detengano unicamente animali d'acquacoltura; producano alimenti completi per animali d'acquacoltura destinati ad essere impiegati esclusivamente nella stessa azienda e utilizzino per le proprie produzioni mangimi composti, contenenti pro-

teine animali trasformate, il cui tenore totale di proteine sia inferiore al 50 %. E' pertanto vietato l'uso diretto delle proteine animali trasformate in allevamento.

**Etichettatura:** la documentazione commerciale o il certificato sanitario e l'etichetta devono riportare la dicitura:

*“Contiene proteine animali trasformate derivate da non ruminanti – Da non utilizzare per la produzione di mangimi per animali d'allevamento, ad eccezione degli animali d'acquacoltura e degli animali da pelliccia”.* ■

**Tabella: disposizioni attualmente vigenti relative al divieto delle farine animali nell'alimentazione degli animali (Reg. 999/2001 e successive modificazioni)**

	NA non autorizzato	A autorizzato			
	Ruminanti	Ruminanti non svezzati	Non ruminanti	Acquacoltura	Animali da pelliccia
Proteine animali trasformate (PAT)	NA	NA	NA	NA	A
PAT da non ruminanti	NA	NA	NA	A	A
Farina di sangue da non ruminanti	NA	NA	NA	A	A
Farina di pesce	NA	A	A	A	A
Collagene e Gelatina da ruminanti	NA	NA	NA	NA	A
Collagene e Gelatine derivate da non ruminanti	A	A	A	A	A
Prodotti sanguigni	NA	NA	NA	NA	A
Prodotti sanguigni da non ruminanti	NA	NA	A	A	A
Proteine idrolizzate da ruminanti	NA	NA	NA	NA	A
Proteine idrolizzate derivate da non ruminanti	A	A	A	A	A
Proteine idrolizzate da cuoio e pelli di ruminanti	A	A	A	A	A
Fosfato dicalcico e tricalcico	NA	NA	NA	NA	A
Latte, prodotti a base di latte	A	A	A	A	A
Colostro e derivati	A	A	A	A	A
Uova e prodotti a base di uova	A	A	A	A	A

ROVIMIX®  
**β** Carotene



# Pensato per il successo



[www.rovimixbetacarotene.com](http://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](mailto:idvfeed.segrate@dsm.com)  
[www.dsmnutritionalproducts.com](http://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.

# Intervista al sen. Roberto Formigoni Presidente della Commissione Agricoltura del Senato

Cosimo Colasanto  
redazione



Senatore Roberto Formigoni

**L**a filiera agroalimentare è uno dei settori economici che più ha resistito alla crisi. Quali sono gli strumenti che la politica dovrebbe promuovere per rilanciare i consumi e la spesa delle famiglie?

Siamo immersi in una crisi drammatica, non ci sono ricette facili o bacchette magiche, basta frequentare negozi e supermercati per rendersene conto. La filiera italiana è basata sulla qualità e sulla tipicità delle proprie produzioni, quelli sono gli assi da sviluppare ed a quelli ci pensano gli imprenditori. Ciò che la politica può fare è eliminare i costi burocratici inutili, aiutare una giusta distribuzione dei redditi a favore di tutte le componenti della filiera, perché oggi non è così; promuovere una vera e reale aggregazione tra i produttori agricoli, perché oggi non è così; insistere su una vera tracciabilità dei prodotti agricoli, perché oggi non è così. Non è vero che tutte le bottiglie di latte, oppure tutte le scatole di conserva di pomodoro, sono uguali. Posso avere il diritto di scegliere, e di sape-

re cosa sto pagando? Riusciremo a uscire da questa crisi terribile, tutti speriamo presto; la filiera agroalimentare dovrà essere uno dei pilastri che ci farà riguadagnare competitività, occupazione, fiducia, ricchezza.

---

### **L'agricoltura e la produzione agricola: in Italia mancano materie prime, come incentivare la produzione?**

L'Italia produce meno alimenti di quanti vengono consumati ogni anno. Poniamoci questo come un problema di dimensione strategica, come stanno facendo i più importanti Stati al mondo, e come già sta riservatamente facendo l'Unione Europea. Cosa accadrà quando - e non sto dicendo se, sto dicendo quando - ci sarà qualcuno più ricco di noi che comprerà al nostro posto carne, latte, cereali? Questo deve essere il pilastro delle tante attese normative sul consumo di suolo agricolo. Ponendo come pre-requisito la difesa ad oltranza del suolo agricolo - perché senza terreno agricolo non c'è agricoltura - il modo per incentivare la produzione è uno solo, da millenni: ricerca e sperimentazione. Poi inserirei gli incentivi a favore dei giovani imprenditori. Sono loro con il loro entusiasmo che ci tireranno fuori. Indispensabili, inoltre, sono: Politiche che incentivino l'innovazione e il trasferimento tecnologico e di conseguenza l'efficienza delle aziende agricole produttrici rendendole più competitive nei confronti dei loro competitor internazionali; l'implementazione di una PAC e di PSR che sostengano la produzione

di commodities che sono la base per produrre le grandi DOP che esportiamo in tutto il mondo.

---

### **Ricerca in agricoltura: l'Italia ha un grande capitale formato dai giovani ricercatori, agronomi e biotecnologi, che spesso devono affrontare difficoltà occupazionali o scegliere di andare all'estero. Quali azioni mettere in campo per far ripartire l'economia della conoscenza in ambito agricolo e zootecnico e quindi assicurare occupazione alle nuove generazioni?**

Credo fermamente che i prodotti tipici italiani siano il nostro asset fondamentale. Ma credo altrettanto fermamente che la tipicità non possa essere difesa attraverso l'immobilismo, oppure la difesa della tradizione ad ogni costo. Le Ferrari di oggi non sono identiche alle Ferrari di cinquanta anni fa. La filiera della ricerca agricola ed agroalimentare italiana si dibatte da anni, anzi decenni, all'interno di una riforma incompiuta, che divorza risorse importanti senza generare ritorni significativi. Credo che il ministero delle Politiche Agricole debba porsi come obiettivo prioritario il rilancio, con prospettive innovative e coraggiose, della ricerca pubblica e privata in agricoltura, ponendo i risultati al centro dell'obiettivo, scegliendo le persone giuste, mettendo in competizione vera le migliori idee, tagliando tutti, ma dico tutti - ripeto tutti - i rami secchi ed improduttivi.

Troppi centri di ricerca, iperburocratizzati e mal finanziati, che così hanno una

scarsissima produttività in termini di innovazione e trasferimento tecnologico. Questo porta a strutture che a fronte di costi fissi esagerati, non riescono a trasferire le risorse sulle ricerche vere e proprie. Anche il contatto con il mondo della produzione è scarso a volte nullo e questo fa sì che quel poco di ricerca che si produce, sia spesso di difficile o impossibile applicazione da un lato, e dall'altro sia di scarso interesse per aziende private che potrebbero avere la necessità di commissionare ricerche per crescere. Un altro aspetto importante per ridurre le spese alla ricerca agricola italiana è quello di concentrare le risorse su grandi progetti multidisciplinari, favorendo quelli dove siano presenti privati come committenti, possibilmente legati a collaborazioni internazionali. Smettendo di finanziare una miriade di micro-progetti singoli spesso lontani dal contesto e dalle esigenze del sistema agricolo. Infine sarebbe molto utile costruire un sistema di valutazione dei centri di ricerca basato sulla ricaduta delle ricerche effettuate in funzione dei finanziamenti ricevuti valutando anche l'efficienza di queste strutture nell'aver un rapporto equilibrato tra costi di struttura e risorse destinate alle ricerche vere e proprie.

---

### **L'agroalimentare si è dimostrato essenziale volano di export: cosa fare per combattere la contraffazione e il cosiddetto "sounding" dei prodotti stranieri?**

È inaccettabile la contraffazione dei prodotti italia-

ni fatta da tanti taroccatore esteri, ed italiani stessi, che riempiono le etichette di bandierine tricolori e di nomi italiani, e che inseriscono nelle confezioni ingredienti e prodotti di origine ignota. Combattiamo con tutte le armi a nostra disposizione, e soprattutto concentriamoci sull'obiettivo di dare al consumatore informazioni precise e garantite sui prodotti di qualità. Ciò che mi scandalizza è il fatto che tanti produttori e industriali italiani vengano costretti ad andare all'estero per aggirare barriere doganali, normative o tariffarie che dovrebbero essere abbattute dalle nostre Ambasciate, o dal nostro Governo. Oppure scappano per non pagare l'immane tassa aggiuntiva della burocrazia e del groviglio normativo. Un importante industriale della mia Regione, di quelli con un marchio che ascoltiamo tutte le sere nella pubblicità, ha desistito dalla volontà di realizzare un nuovo impianto industriale che avrebbe dato da lavorare a cinquecento addetti quando il Comune, che già aveva imposto gli oneri di urbanizzazione di legge, ha chiesto irrevocabilmente una cifra di diversi milioni di euro per rifare il municipio. Risultato, dopo anni di battaglie e di contrasti? L'imprenditore ha rinunciato a realizzare l'impianto in Italia e lo realizzerà negli Stati Uniti.

Una strategia efficiente può essere quella di investire in comunicazione nei paesi dove il fenomeno è maggiore, comunicando i valori che i prodotti "real made in Italy" hanno in più rispetto agli altri: cioè la sicurezza di consumare alimenti che

provengono da un paese che pone la qualità come precondizione per la commercializzazione dei propri prodotti.

**Gli scandali alimentari recentemente accaduti pongono forte il problema della garanzia alimentare dei prodotti di trasformazione - carni, latte, etc - e la necessità di tenere sempre alta la guardia. Quali sono le strategie per coniugare garanzia alimentare, qualità del prodotto e aumento della quota di mercato?**

Se prendo in mano una bottiglia d'olio, posso leggere in etichetta la provenienza esclusivamente da una delle famose zone di produzione oleicola del nostro Paese. So cosa compro. Se leggo provenienza Italia, lo suppongo. Se leggo provenienza comunitaria, non lo so più, e non ho neppure certezza che venga realmente da uno dei 27 stati europei. Siamo una delle più importanti agricolture europee, siamo una fortissima industria agroalimentare, siamo il Paese con la più importante enogastronomia al mondo. Difendiamo questi primati, garantiamo questa qualità nei confronti dei consumatori. Sapranno scegliere, soprattutto se vorremo spiegare loro le differenze.

Su questo tema bisogna distinguere tra allarmi veri e allarmismi mediatici che sono i più frequenti e quando accadono, l'unico vero danno che provocano è quello nei confronti dei produttori seri e corretti che vedono demolito il loro mercato. E questo può accadere per periodi più o meno lunghi a causa della diffusione di

notizie che il più delle volte si rivelano esagerate e addirittura a volte prive di fondamento. La verità è che il sistema dei controlli nel nostro paese è efficiente e il fatto che a volte affiorino problemi è il segno che il sistema funziona. Questo sul piano del mercato interno, mentre sul lato delle importazioni c'è molto da fare ad esempio cominciando a valutare approfonditamente l'affidabilità dei Paesi che ci inviano i loro prodotti ed eventualmente limitando le importazioni, indipendentemente dalle regole di reciprocità. Dobbiamo pretendere da chi importa in Italia prodotti alimentari lo stesso grado di attenzione che chiediamo ai nostri produttori.

**L'Italia si avvia ad essere protagonista della scena mondiale con l'Expo 2015: su quali temi bisogna puntare?**

Feed the planet, energy for life. Nutrire il pianeta, energia per la vita. A me è sembrato da subito un titolo straordinario, che riassume mirabilmente la missione dell'agricoltura. È ora di raccontarlo a tutto il mondo. Si tratta di mostrare al mondo il modello agricolo italiano fatto di filiere in grado di coniugare capacità produttiva e qualità come quasi nessun altro al mondo. Ad esempio le pianure Lombarde che partendo dalla produzione di commodities, come Mais e Soia, producono latte di qualità che poi si trasforma in due eccellenze Italiane come Grana Padano e Parmigiano Reggiano, le DOP più diffuse al mondo, prodotti i cui nomi sono sinonimo di Qualità e Sicurezza. ■

# Celiachia: proibiti grano, orzo, segale, farro e kamut

## La patologia “anti-glutine” è in aumento: troppi fertilizzanti e ridotti tempi di lievitazione

Miriam Cesta  
redazione

**I**n Italia i casi accertati sono 135 mila, ma la celiachia risulta ancora sotto diagnosticata: secondo le stime i celiaci “nonstrani” dovrebbero infatti essere 600 mila, con un “sommerso” di 465 mila persone, quindi, che ancora non sa di soffrire di questa patologia. Dati controversi, quelli che riguardano la celiachia: nonostante infatti un numero ancora piuttosto alto di mancate diagnosi - al momento, infatti, solo 1 celiaco su 4 ne ha ricevuta una - si sta assistendo negli ultimi anni a una crescita progressiva di nuovi casi, pari a un incremento del 10% annuo. Tra le possibili spiegazioni di questo aumento, “il consumo di varietà di grano modificate per l’uso sempre più indiscriminato della tecnologia industriale dei fertilizzanti, che contengono una maggior quantità di proteine tossiche per la nostra mucosa intestinale rispetto al passato, ma anche i ridotti tempi di lie-

vitazione dei prodotti da forno, che contribuiscono a una maggiore tossicità degli alimenti contenenti glutine”. A fare il punto sulla celiachia è **Umberto Volta**, docente di Medicina Interna all’Università di Bologna e Coordinatore del Board Scientifico dell’Associazione Italiana Celiachia.

### 1) Possiamo spiegare - in parole semplici - in cosa consiste la celiachia?

La celiachia è una malattia autoimmune scatenata dal glutine, che in soggetti geneticamente predisposti determina un danno della mucosa dell’intestino tenue con conseguente mancato assorbimento dei nutrienti. L’interazione fra le proteine del glutine e la transglutaminasi tissutale, l’autoantigene della celiachia, attiva i linfociti a livello dell’intestino con produzione di citochine che sono responsabili della scomparsa dei villi intestinali.

### 2) Quali sono quindi gli alimenti da evitare?

Il celiaco deve evitare gli alimenti a base di cereali contenenti glutine di cui i principali sono grano, orzo, segale, farro e kamut. L’avena è prudenzialmente esclusa dalla dieta del celiaco in quanto frequentemente contaminata da altre farine di cereali con glutine. Nella sua dieta il celiaco può utilizzare i cereali che non contengono glutine quali riso, mais, grano saraceno e miglio, nonché alcune leguminose (soia, quinoa, amaranto) che sono particolarmente utili in quanti ricche di fibra e vitamine. Anche se l’industria alimentare del senza glutine oggi è in grado di offrire al celiaco una vasta gamma di prodotti dietoterapeutici di buona palatabilità, per una corretta alimentazione la dieta del celiaco deve rivolgersi anche al consumo di

carne, pesce, verdura, frutta, limitando possibilmente il consumo dei grassi. Un valido aiuto per una sicura alimentazione viene fornito al celiaco dal prontuario degli alimenti dell'Associazione Italiana Celiachia.

### 3) Quali sono le complicazioni a cui questo disturbo può portare?

La celiachia non riconosciuta e non trattata può portare a severe conseguenze legate al malassorbimento con lo sviluppo di anemia severa, osteoporosi, infertilità ed aborti ricorrenti, ed alterazioni epatiche. Inoltre, il rischio di sviluppare altre patologie autoimmuni quali diabete di tipo 1, tiroidite autoimmune, sindrome di Sjogren, epatite autoimmune, polineuropatie è tanto maggiore quanto più lungo è stato il periodo trascorso dal celiaco a dieta libera a seguito del grave ritardo diagnostico. Infine, il celiaco diagnosticato tardivamente in età avanzata può sviluppare complicanze tumorali a livello dell'intestino, quali il temibile linfoma intestinale e l'adenocarcinoma dell'intestino tenue.

### 4) Si può parlare di diversi "gradi" della malattia?

Il danno intestinale nella celiachia può essere più o meno severo con la possibilità di lesioni minime caratterizzate da un'infiltrazione di linfociti a livello dell'epitelio dei villi intestinali fino ad arrivare alla vera e propria atrofia dell'intestino che può essere lieve, parziale o totale. Alla diversa severità del danno istologico corrisponde generalmente una diversa gravità

del quadro clinico. Un altro elemento importante nel definire la severità della sintomatologia è l'estensione del danno intestinale che può essere circoscritto al duodeno con quadro clinico più lieve, ma in molti casi può estendersi a tutto il digiuno e parte dell'ileo con più severe manifestazioni.

### 5) Quante persone interessate in Italia questo disturbo? Il dato è sottostimato? Se sì, perché?

Le diagnosi di celiachia nella relazione al Parlamento sulla Celiachia presentata alla fine del 2012 erano 135.000. L'incremento diagnostico è di circa il 10% all'anno. Al momento la celiachia è ancora una condizione sotto diagnosticata, dal momento che la prevalenza attesa dei celiaci in Italia è dell'1% (circa 600.000 persone), per cui devono ancora essere identificati circa 465.000 celiaci (solo 1 celiaco su 4 ha avuto al momento la diagnosi). La ragione di questo ancora basso numero di diagnosi va ricercata nel fatto che si pensa ancora troppo poco a questa intolleranza alimentare e che, nonostante i grandi progressi compiuti negli ultimi anni, c'è ancora molto da lavorare nel campo della formazione e della sensibilizzazione verso la celiachia.

### 6) Perché negli ultimi anni si sta assistendo a un aumento delle nuove diagnosi, anche in età pediatrica?

La disponibilità di test diagnostici basati su un semplice prelievo di sangue, sempre più accurati e in grado di identificare la quasi totalità dei celiaci, è la principale

spiegazione per l'incremento delle diagnosi. L'uso sistematico di questi test anticorpali (anticorpi antitransglutaminasi) consentirebbe di far emergere rapidamente l'"iceberg" della celiachia. Un'altra possibile spiegazione per l'incremento delle diagnosi va ricercata nel consumo odierno di varietà di grano, modificate per l'uso sempre più indiscriminato della tecnologia industriale dei fertilizzanti, le quali contengono una maggior quantità di proteine tossiche per la nostra mucosa intestinale rispetto al passato. Anche i tempi sempre più ridotti della lievitazione dei prodotti da forno ha contribuito a una maggiore tossicità degli alimenti contenenti glutine.

### 7) Celiaci si nasce o si diventa?

E' stato oramai chiaramente dimostrato che non si nasce celiaci, ma che alla nascita è presente una predisposizione genetica verso la celiachia, che potrà manifestarsi in qualsiasi momento della vita in seguito all'intervento di vari fattori ambientali fra cui infezioni intestinali, stress, gravidanza ed alterazioni della flora batterica intestinale. La dimostrazione che la celiachia può insorgere in qualsiasi momento della vita è scaturita dallo studio sui familiari di primo grado di celiaci, i quali vengono sottoposti periodicamente allo screening anticorpale per celiachia. Si è visto che familiari, sempre negativi nel tempo, sono risultati positivi a questi anticorpi all'età di 70 anni e oltre, confermando che la celiachia può esordire anche in età avanzata. ■

# La riscossa delle uova

Se ne è parlato  
male a lungo,  
ma ora stanno  
vivendo

un momento  
di ritrovata  
popolarità.

L'esperto di nutrizione  
ci spiega perché



Silvia Soligon  
redazione

**L**e abbiamo sentite denigrare per il rischio di salmonellosi. Poi è stato il turno di chi diceva che contengono troppo colesterolo. Oggi, però, le uova stanno vivendo una vera e propria riabilitazione, tanto che i nutrizionisti sono tornati a consigliarne il consumo. Scopriamo perché insieme a **Giovanni Merone**, medico specialista in Scienza dell'Alimentazione con indirizzo in Nutrizione Clinica.

“Le uova ricoprivano un ruolo fondamentale nell'alimentazione umana, so-

prattutto nelle società rurali. Insieme ai salumi e al latte costituivano la maggior fonte di proteine nobili, cioè complete di tutti gli aminoacidi di cui il nostro corpo ha bisogno, compresi quelli essenziali che non siamo in grado di produrre e dobbiamo assumere con la dieta. Recentemente, con l'avanzare della crisi economica, il consumo di uova è notevolmente aumentato grazie al loro basso costo”.

I motivi per tornare a consumare questo alimento non sono, però, di natura esclusivamente economica. “L'uovo

– prosegue Merone – è un alimento ricco di sostanze utili al nostro organismo, a fronte di un contenuto calorico tutto sommato contenuto, pari a circa 120 Kcal/100 gr di prodotto intero.

Nello specifico l'uovo è formato da due parti molto diverse tra loro dal punto di vista della composizione chimica: l'albume, che contiene fondamentalmente proteine e vitamine del gruppo B e il tuorlo, composto prevalentemente di grassi saturi (poco più di un terzo), monoinsaturi e polinsaturi (poco meno di un terzo ognuno), oltre a una

modica quantità di colesterolo (circa 340 mg), vitamina A e carotenoidi, sali minerali (ferro, calcio, fosforo) e altre sostanze minori”.

A proposito dei dubbi sulla sicurezza del consumo di uova, l'esperto ha spiegato che la tesi riguardo il contenuto eccessivamente elevato di colesterolo “è in realtà venuta meno con la conferma che gran parte delle ipercolesterolemie sono determinate dalla predisposizione genetica e che il colesterolo in eccesso che si riscontra nel sangue è dovuto ad una produzione endogena che viene influenzata solo in piccola parte dalla dieta e prevalentemente dai grassi saturi più che dal colesterolo alimentare”.

Per quanto riguarda, invece, la salmonella, batterio responsabile di tifo e infezioni gastrointestinali presente nell'intestino della

gallina e rinvenibile sul guscio dell'uovo, “il rischio è stato ridotto quasi a zero grazie alla pastorizzazione, che assicura l'uccisione dei germi di superficie presenti sul guscio. Gli igienisti più ortodossi consigliano comunque di lavare le uova appena comprate, asciugarle con un panno pulito e asciutto e poi conservarle in frigo. Riteniamo questa pratica non necessaria, sebbene potrebbe risultare in una misura cautelativa ulteriore, per chi volesse adottarla”.

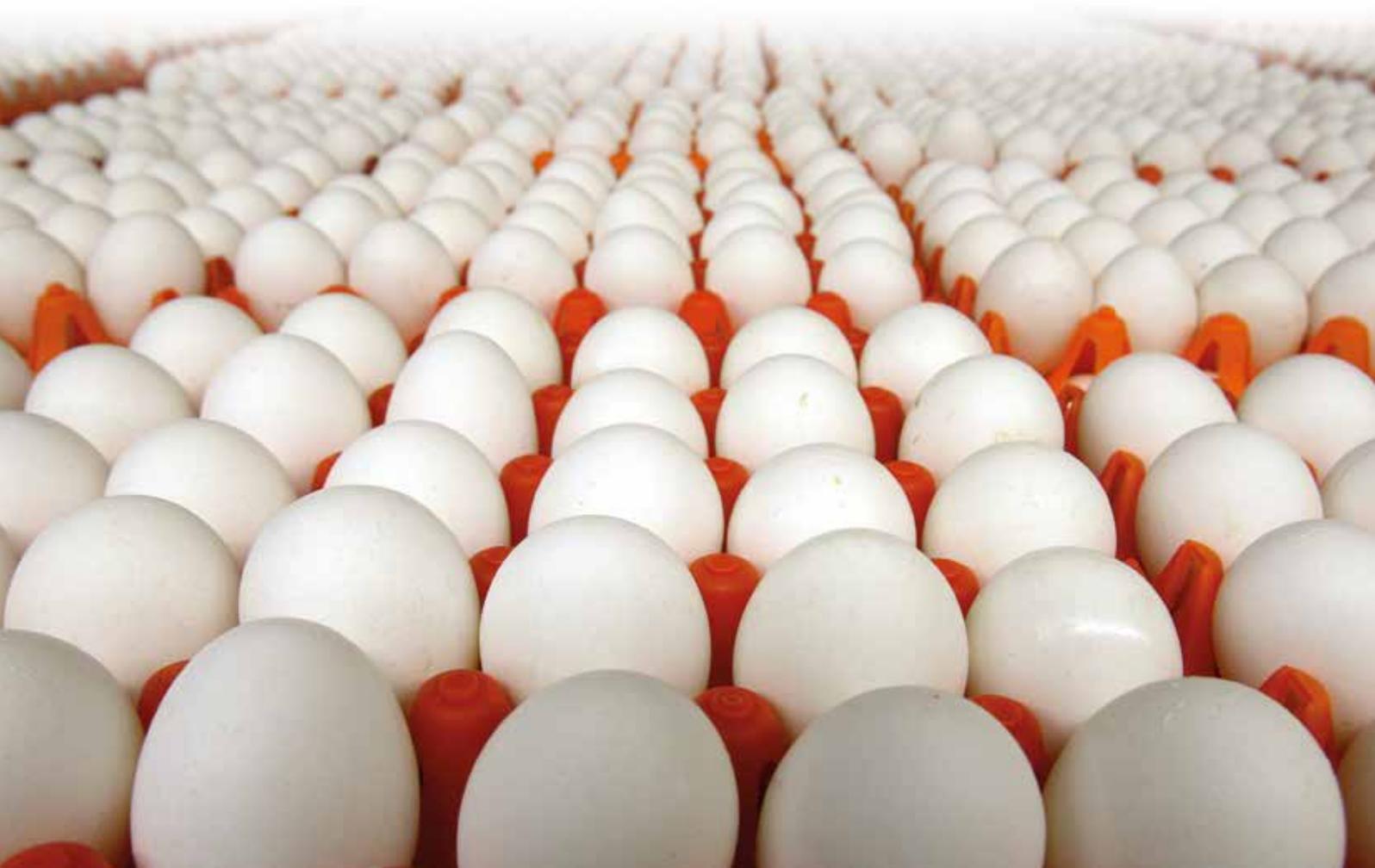
“Via libera quindi all'uovo, senza ovviamente esagerare. Dal momento che la quota grassa è presente solo nel tuorlo può essere utile, imparare ricette in cui si utilizzano pochi tuorli e molti albumi. Per fare un ottimo soufflé, ad esempio, si possono usare un tuorlo per persona e due albumi, un cucchiaino di yogurt per ren-

dere morbido e far 'lievitare' in forno.

A causa del suo contenuto di grassi saturi, chi soffre di ipercolesterolemia, aterosclerosi e, più in generale, di malattie cardiovascolari dovrebbe attenersi alla dose di due tuorli a settimana, considerando anche le preparazioni complesse e i preconfezionati che contengono uova, come la maionese e i dolci.

Stessa regola vale per i bambini per un discorso di prevenzione a lungo termine; in assenza di problemi di colesterolemia si può però ammettere qualche eccedenza in più.

Per gli adulti sani, infine, sono necessarie meno limitazioni, anche perché l'uovo contiene altri tipi di grassi meno impattanti sul rischio cardiovascolare e tante altre sostanze preziose, come le vitamine e i minerali”. ■



# Il trend dei principali allevamenti italiani nel 2012

Bruno Massoli  
statistico

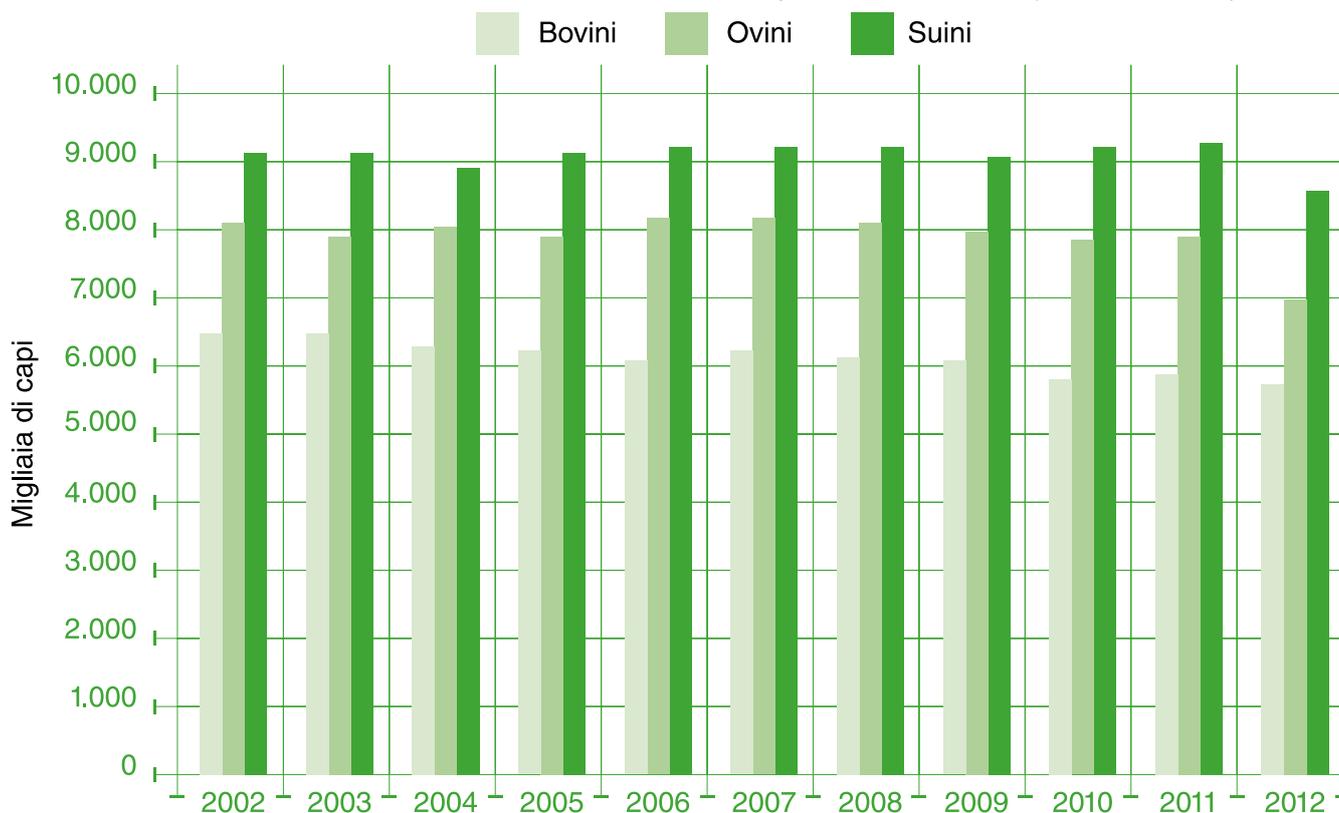
**L**a crisi che attanaglia da anni il settore zootecnico, che rischia di essere ulteriormente accresciuta, oltre che dal divario sempre più crescente tra costi, prezzi e redditività delle relative produzioni, anche dalle recenti vicende sulla carne equina, richiede decisioni urgenti, concrete e strutturali, che siano in grado

di incentivare e valorizzare le produzioni nazionali, garantendo contemporaneamente il miglioramento dell'offerta, competitività, salvaguardia del reddito dei produttori zootecnici, nonché la stabilità dei mercati.

Ciò richiede la disponibilità, l'interpretazione e l'analisi di informazioni costanti e statisticamente coerenti sui vari

comparti componenti le statistiche sugli allevamenti, a partire dall'offerta nazionale rappresentata dai patrimoni nazionali delle principali specie di animali allevati. A tal fine, le indagini annuali e semestrali sui patrimoni bovino e bufalino, suino, ovino e caprino e equino effettuate dall'Istat consentono<sup>1</sup> di monitorare periodicamente,

Gli allevamenti bovini, ovini e suini nel periodo 2002–2012 (al 1° dicembre)



<sup>1</sup> L'Istituto Nazionale di Statistica effettua la rilevazione del patrimonio zootecnico nazionale bovino e suino a cadenza semestrale (1° giugno e 1° dicembre), secondo quanto disposto dal Regolamento europeo del 19 novembre 2008 n. 1165 che abroga le Direttive 93/23/CE e 93/24/CE e le più recenti decisioni della Commissione 2004/760/CE e 2004/761/CE del 26 ottobre 2004. Il patrimonio zootecnico ovi-caprino viene rilevato, invece, annualmente con riferimento al 1° dicembre, come disposto dal medesimo Regolamento 1165/2008 che abroga anche la Direttiva 93/25/CE e la più recente decisione della Commissione 2004/747/CE. In particolare, le suddette Decisioni stabiliscono le norme specifiche di esecuzione delle indagini, le definizioni delle variabili d'osservazione, nonché le deroghe per alcuni degli Stati Membri.

unitamente a quelle su macellazioni ed scambi con l'estero, le dinamiche dell'offerta di carni.

### Il patrimonio bovino e bufalino

L'Istat certifica che al 1° dicembre 2012 in Italia il patrimonio italiano di bovini ha confermato ancora una volta il trend regressivo che lo caratterizza da oltre un decennio, attestandosi a poco più di 5,7 milioni di capi, con una flessione del 2,6% rispetto al 2011 ed annullando il lieve incremento (+1,1%) rispetto a quanto stimato alla stessa data dell'anno precedente, mantenendosi, così al di sotto della soglia dei 6 milioni di capi rileva-

ta anche con il Censimento agricolo 2010.

L'andamento temporale del patrimonio in questione mostra una pressoché costante decrescita dei capi allevati nel periodo 2002 - 2011, ad eccezione di due soli incrementi nel 2007 (+2,7%) e nel già citato 2011).

Nel dettaglio, il su citato decremento complessivo è il risultato di flessioni per le due macrocategorie di bovini fino a 2 anni solo in parte attenuate dall'aumento dei bovini di 2 anni e più. I bovini di età inferiore a 1 anno, con 1.523.000 capi registra una diminuzione marcata del 14,6% rispetto al 2011 e di 3,7 punti percentuali in ordine di importanza nel patrimonio bovino nazionale

del 2012 (dal 30,2% al 26,5%). L'andamento negativo interessa in particolare i vitelli non destinati al macello (-15,1%) maggiormente ascrivibile ai maschi, diminuiti di 192.000 capi (da 460.000 a 355.000 capi). Molto più contenuta la flessione per i bovini da 1 a meno di 2 anni complessivamente (-2,1%) con diminuzioni per i maschi (-9,5%) e per le femmine da macello (-20,6%), controbilanciate dall'incremento per le femmine da allevamento (+11,5). Al contrario, all'interno dei bovini di 2 anni e più, aumentati complessivamente di 134.000 capi (+4,9%) soltanto le femmine (manze e giovenche) da macello e le altre vacche (da carne e/o lavoro) calano rispettiva-

#### CONSISTENZE DEGLI ALLEVAMENTI IN ITALIA (al 1° dicembre / migliaia di capi)

CATEGORIE	2011	2012	Var. % 2012/2011
<b>BOVINI</b>	5.898	5.743	-2,6
Bovini di meno di 1 anno	1.783	1.523	-14,6
Bovini da 1 anno e meno di 2 anni	1.394	1.365	-2,1
Bovini di 2 anni e più	2.721	2.855	4,9
Vacche da latte	1.755	1.857	5,8
<b>BUFALINI</b>	354	349	-1,4
Bufale	236	212	-10,2
<b>BOVINI E BUFALINI IN COMPLESSO</b>	6.248	6.092	-2,5
<b>SUINI</b>	9.351	8.662	-7,4
Lattonzoli di peso inferiore a Kg 20	1.748	1.407	-19,5
Suini da Kg 20 a Kg 50 esclusi	1.857	1.526	-17,8
Suini da ingrasso:	5.012	5.075	1,3
Suini da riproduzione di peso di Kg 50 ed oltre	734	654	-10,9
Scrofe	709	621	-12,4
<b>OVINI</b>	7.963	7.016	-11,9
Pecore	7.123	6.297	-11,6
<b>CAPRINI</b>	960	892	-7,1
Capre	798	735	-7,9
<b>EQUINI</b>	424	456	7,5

Fonte: Istat

mente del -24,7% e -2,3%. In analogia alla dinamica degli allevamenti bovini, dopo il calo registrato nel 2011, continua a decrescere, anche se in misura lieve, il patrimonio bufalino (-1,4%), totalmente ascrivibile al diminuito numero di bufale (-10,2%), controbilanciato dall'aumento registrato dagli altri bufalini (+16,1%)

### Il patrimonio suino

Dopo due anni di dinamiche positive, nel 2012 il patrimonio suinicolo italiano ha subito una marcata flessione del 7,4% sul 2011, calando da 9,4 a 8,7 milioni di capi. Il decremento è per lo più imputabile alle flessioni di lattonzoli (suini di peso inferiore a 20 kg) attestatisi a 1,4 milioni

di capi (-19,5%) e suini da kg 20 a kg 50 (1,5 milioni di capi, pari al -17,8%). Da evidenziare, per le evidenti ricadute sulla situazione del 2013 è il sensibile decremento registrato per le scrofe, che attestatisi a 621.000 capi hanno registrato una diminuzione complessiva del 12,4%

### Il patrimonio ovino e caprino

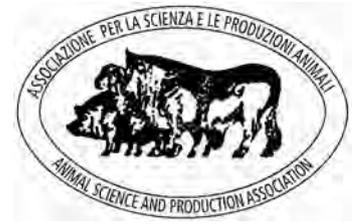
Dopo il lieve incremento registrato nel 2011 (+0,8%), il patrimonio ovino riprende la dinamica regressiva del periodo 2007-2010, con una flessione complessiva piuttosto marcata di 947.000 capi (-11,9%), di cui 826.000 capi ascrivibili alle pecore, calate da 7.123.000 a 6.297.000 capi. Analogo andamento per gli

allevamenti caprini, che, attestatisi a 892.000 capi, subiscono un calo del 7,1%, proseguendo anche nel 2012 la dinamica regressiva già registrata nel 2011 (-2,3%)

### Il patrimonio equino

Andamento ulteriormente positivo per la consistenza nazionale di equini nel 2012 che attestandosi a 456.000 capi si attribuisce un significativo aumento complessivo di 32.000 capi (+7,5%), che ha interessato soprattutto i cavalli (87% dell'intero patrimonio equino), aumentati di altri 23.000 capi (+6,2%), seguiti da altri 10.000 capi di incremento per la categoria degli asini, mentre gli "altri equini" mostrano una lieve flessione di appena 1.000 capi. ■





## Filigrana

# Un progetto di ricerca per il miglioramento della filiera produttiva del grana padano dop

**Prof. Gianfranco Piva**

**Presidente del comitato Scientifico di Agrisystem,  
Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza .  
Calamari L., Istituto di Zootecnica, Facoltà di Agraria,  
Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza**

Le rilevanti dimensioni economiche della filiera lattiero-casearia danno una chiara indicazione del ruolo fondamentale che essa riveste per il sistema agroalimentare italiano. La filiera si snoda a livello locale costituendo nelle diverse realtà un essenziale tassello dell'economia. Negli ultimi anni il legame con il territorio viene sancito per le produzioni tipiche, in particolare per i formaggi a denominazione tutelata a livello comunitario (Denominazione di Origine Protetta - DOP - ed Indicazione Geografica Protetta - IGP), secondo principi aggiornati dai recenti Reg. (CE) N. 510/2006 e Reg. (CE) N. 1898/2006.

Un rilievo particolare riveste la produzione del Grana Padano DOP, che può essere prodotto nel territorio di 35 province, con la utilizzazione di oltre 2,3 milioni di tonnellate di latte, pari a circa il 23% del latte italiano, ovvero circa il 50% del latte della zona DOP (Lombardia, Vene-

to, Piemonte, Trentino e l'emiliana Piacenza). Nel 2012 sono state prodotte 4.721.234 forme (+8,4% su 2008), delle quali il 30% è stato esportato. I 148 caseifici interessati alla produzione di Grana Padano DOP ritirano oltre 3 milioni di tonnellate di latte, in quanto una parte minore del latte viene destinato anche ad altri formaggi DOP. Le stalle interessate sono oltre 5.500, gli addetti coinvolti sono più di 25.000 ai quali vanno aggiunti altri 15.000 nell'indotto diretto, per un totale di oltre 40.000 persone. Il valore alla produzione supera abbondantemente 1,6 Mld di € che al consumo diventano 3,5 Mld di €; l'export vale il 35%. Questo formaggio è la DOP più consumata al mondo. In un momento congiunturale quale quello attuale questi aspetti rivestono un'importanza fondamentale anche per la sostanziale tenuta del settore, che ha avuto un andamento in controtendenza rispetto al resto dell'economia.

L'importanza della produzione di Grana Padano DOP è documentata dal fatto che il prezzo di questo formaggio influisce in modo determinante sull'intero comparto del latte italiano, nel quale, storicamente, i costi di produzione alla stalla sono i più alti di tutta Europa. Nei Paesi Europei a maggiore "vocazione lattiera", quali Francia e Germania, il prezzo del latte italiano alla stalla è mediamente più alto del 15-20%, per cui la sopravvivenza della zootecnia da latte italiana è garantita prevalentemente dal valore di trasformazione del latte in Grana Padano DOP. Pertanto, come confermano i più noti osservatori economici del settore, il sistema lattiero-caseario italiano non potrebbe sopravvivere senza il Grana Padano DOP. Inoltre, tutto ciò incide anche sulla gestione dell'intero sistema agricolo italiano, dato che la maggioranza delle coltivazioni a mais, erbai polifiti, medicaie e prati stabili sono destinati all'a-

limentazione dei bovini, in particolare delle bovine da latte, garantendo un reddito sufficiente agli agricoltori. Si può quindi affermare che il Grana Padano sorregge l'intera zootecnia da latte italiana e buona parte delle più importanti colture agronomiche, con un indotto che coinvolge decine di migliaia di famiglie. Per questi motivi si è ritenuto di dare vita in via prioritaria ad un progetto finalizzato al miglioramento delle caratteristiche casearie del latte bovino per la filiera produttiva del Grana Padano DOP.

La filiera produttiva del Grana padano, da oltre 50 anni, è regolata da un disciplinare di produzione; quello attualmente in vigore è codificato dal Reg (UE). 584/2011, che precisa il territorio interessato, le caratteristiche dell'alimentazione delle bovine, le procedure di caseificazione, basate sull'impiego di latte crudo, le modalità di stagionatura (periodo minimo 9 mesi) e commercializzazione del formaggio. Il Disciplinare è il frutto della raccolta delle procedure tradizionalmente impiegate per questa produzione.

Le prerogative salienti sono: stretto legame con il territorio; sistema produttivo rispettoso della "tradizione", basato sull'impiego prevalente di foraggi aziendali, soprattutto insilati (silomais in particolare), su un'attenta gestione dell'alimentazione, dai foraggi, ai mangimi ed agli additivi; attenzione all'ambiente, al benessere animale ed alle esigenze dei consumatori in termini di qualità e di sicurezza.

L'utilizzo degli insilati, soprattutto del silo-mais,

previsto dal disciplinare, comporta indubbi vantaggi economici, ma può porre problemi durante la lunga stagionatura (fino a 24 mesi ed oltre).

L'alterazione su base microbiologica che più frequentemente colpisce le produzioni casearie a lunga stagionatura è una fermentazione di tipo gassogena che produce il gonfiore tardivo, così definito poiché inizia da qualche settimana a qualche mese dopo la produzione del formaggio, durante la stagionatura, quando le condizioni fisico-chimiche della pasta diventano ottimali per lo sviluppo dei clostridi. Tali clostridi appartengono principalmente al gruppo dei butirrici, ulteriormente suddivisibile in due sottogruppi fisiologici: i saccarolitici (*Cl. tyrobutyricum* e *Cl. butyricum*) e i proteolitici (*Cl. sporogenes*). I primi causano un'alterazione della struttura delle forme per la produzione di gas nella pasta ed aromi sgradevoli legati alla produzione di butirrato; i secondi liberano e metabolizzano gli amminiacidi, con processi di deaminazione, decarbossilazione, ossidazione e riduzione che determinano, nei casi più gravi, in odori nauseabondi.

L'origine dei clostridi è ambientale e numerose ricerche hanno analizzato le loro modalità di diffusione. Il *Cl. tyrobutyricum*, batterio anaerobico ubiquitario, è presente soprattutto nel terreno ricco di sostanza organica. Dal terreno, a causa di fattori ambientali (pioggia, vento, ecc.) e delle macchine operatrici, le spore dei clostridi passano ai foraggi da affienare e da insilare. Nell'insila-

to alcune specie di Clostridi trovano le condizioni ottimali per moltiplicarsi, se il processo di insilamento non è effettuato in modo ottimale. Lo sviluppo dei clostridi è legato a una lenta ed insufficiente acidificazione del foraggio, specie in condizioni di un'eccessiva acquosità e/o un insufficiente contenuto di zuccheri fermentescibili, condizioni queste frequentemente presenti negli insilati di erba del nord Europa, non preappassita. Nel silomais e negli insilati di erba preappassiti, con tenore di sostanza secca del 35% circa, non si verificano condizioni favorevoli allo sviluppo di clostridi. Il problema si sposta nelle aree dell'insilato soggette a deterioramento aerobico, ossia quelle più esterne alla massa insilata e più a contatto con l'aria. La presenza di ossigeno nelle prime fasi di insilamento può causare un aumento della temperatura, legato al metabolismo delle stesse cellule vegetali, che inibisce le cellule vegetative batteriche. In queste stesse aree le spore, insensibili all'aumento della temperatura, possono crescere quando si instaurano condizioni di anaerobiosi. I clostridi di origine ambientale sono in grado di giungere al latte sotto forma di spore, attraverso una contaminazione diretta, prevalentemente dalle feci, oppure indirettamente da parte dei liquami. Interventi sulla gestione igienica della mandria finalizzati a ridurre il numero di spore nel latte in caldaia non sempre sono sufficienti. Non sono rare le segnalazioni di casi di gonfiore tardivo anche con livelli di spore relativamente bassi, specie in

talune aree geografiche; così come sono noti problemi seri di gonfiore in talune epoche stagionali che non sono giustificati dall'aumento di spore nel latte, per cui vi sarebbero anche altre cause (dunque, non sarebbe definitiva la relazione fra numero di spore nel latte e incidenza degli scarti da gonfiore tardivo).

Va precisato che nel latte in caldaia, destinato a divenire Grana Padano, l'inquinamento da microrganismi sporigeni, responsabili del gonfiore, è pressoché identico, a quello del Parmigiano Reggiano e del Trentin grana (per la produzione dei quali non sono ammessi gli insilati), se non spesso inferiore, probabilmente riconducibile

a tipologie di spore diverse. Dopo vari tentativi nei decenni scorsi per controllare il gonfiore tardivo, che hanno visto fra l'altro l'utilizzo dell'aldeide formica, si è passati all'inizio degli anni ottanta all'utilizzo del lisozima che è stato dimostrato in grado di tenere sotto controllo lo sviluppo dei clostridi (*Cl. tyrobutyricum* in particolare).

L'utilizzo del lisozima da albume di uovo è una delle potenziali criticità nella filiera produttiva dato che residua nel formaggio ed è sospettato di indurre fenomeni allergici. L'allergia alle uova è fra le più frequenti nella popolazione. Il lisozima è impiegato anche in altri formaggi, DOP e non, è usato nel set-

tore enologico, per sostituire l'anidride solforosa, nella birra, ecc.

Benché siano state descritte reazioni cliniche al lisozima contenuto nell'uovo, non esistono segnalazioni pubblicate di allergie legate certamente alla presenza di lisozima nel Grana Padano DOP, almeno nella popolazione adulta, nonostante la grandissima diffusione del consumo del Grana Padano, per cui il rischio è da intendersi comunque basso, non necessariamente nullo. È stato segnalato qualche caso di sospetta allergia in soggetti, in età pediatrica, caratterizzati da una elevata sensibilità alle proteine dell'uovo. Per evitare rilievi di allergicità al Grana Pa-



dano DOP è opportuno cercare di mettere a punto tutte le possibili strategie per la eliminazione del lisozima nel processo di caseificazione. Ciò eviterebbe di incorrere in potenziali seri futuri problemi d'immagine e commerciali.

La problematica necessita del superamento degli approcci settoriali e che consideri tutti gli aspetti della filiera:

- effetti delle condizioni climatiche, degli andamenti stagionali, delle tipologie dei terreni, della qualità dei foraggi (insilati), dei mangimi;
- interferenze delle tecniche di alimentazione (ad es: conoscenze sull'effetto della contaminazione degli alimenti da specifiche micotossine, non solo per il rischio di residui nel latte e possibili interferenze sui processi di caseificazione, ma anche e forse soprattutto per gli effetti sull'attività metabolica della bovina);
- cause di eventuale moltiplicazione degli sporigeni nel digerente o selezione di tipologie di clostridi a differente "aggressività";
- variazioni di importanti caratteristiche del latte (fra le quali tenore proteico e caseinico, peptidi, vitamine, oligoelementi, capacità di affioramento, attitudine alla coagulazione, attitudine alla acidificazione, ecc.);
- le condizioni igieniche lungo tutta la filiera, dalla mungitura alla caseificazione (presenza più o meno elevata di batteri filo-caseari e batteri anti-caseari) al carico animale sui terreni;
- tecnologia casearia da cui dipende la migliore valo-

rizzazione delle caratteristiche chimico-microbiologiche del latte ed eventuali interventi correttivi (es. temperatura del latte in caldaia, tempi di lavorazione, quantità di siero-innesto, modalità di stagionatura, ecc.).

Per un più proficuo approfondimento di queste tematiche, è necessario aumentare le conoscenze interdisciplinari circa i rapporti fra processi digestivi della bovina e sviluppo dei clostridi nel tratto digerente, fra caratteristiche chimico-fisiche del latte (anche le caratteristiche associate ai componenti minori) e processo tecnologico di caseificazione e, infine, fra caratteristiche della pasta del formaggio (frutto di vari fattori) e possibilità di germinazione delle spore. Per affrontare in modo appropriato le problematiche esposte della filiera del Grana Padano è in corso un progetto di ricerca, iniziato con il 1° gennaio 2012, dal titolo "Valorizzazione della produzione del Grana Padano DOP tramite il controllo di filiera e l'ottimizzazione dei processi produttivi" finanziato dal MiPAAF e che ha come coordinatore uno di noi (G. Piva). Il progetto prevede il coinvolgimento di diverse Università e centri di ricerca: Istituto Sperimentale Italiano Lazzaro Spallanzani; Consorzio di Ricerca e Sperimentazione degli Allevatori (CRSA); Università degli Studi della Tuscia di Viterbo; Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (Istituto di Microbiologia, Istituto di Scienze degli alimenti e della nutrizione, Istituto di Zootecnica); Università degli Studi di Milano, Istituto Zooprofilatti-

co Sperimentale Lombardia Emilia Romagna. Il progetto prevede numerose collaborazioni: Consorzio tutela Grana Padano; Nomisma; CSQA CERTIFICAZIONE; Spallanzani Technology; Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Padova, Parma e Torino; Facoltà di Veterinaria dell'Università degli studi di Bologna; CERZOO dell'Università Cattolica; Istituto Superiore di Sanità; Università degli Studi di Sassari, Facoltà di Biotecnologie Agrarie e Ambientali; CNR-Mi; Dinamica Generale. Complessivamente sono coinvolte alcune decine di ricercatori.

L'obiettivo finale del progetto è la definizione delle migliori modalità operative per la produzione di latte e per la sua trasformazione in Grana Padano DOP senza utilizzo di additivi, nel rispetto delle caratteristiche zootecniche e agronomiche che caratterizzano l'areale di produzione e delle prescrizioni del disciplinare di questo prestigioso prodotto DOP. Gli obiettivi specifici coinvolgono tutti i settori specialistici d'interesse che vanno da quello zootecnico agronomico a quello biometrico informatico, passando da quelli tecnologico, biochimico e microbiologico del processo di caseificazione. In particolare da un punto di vista agronomico-zootecnico si studieranno le migliori modalità per ottimizzare le condizioni di caseificabilità del latte, per ridurre il rischio di contaminazione da parte dei clostridi del latte, dal punto di vista microbiologico-tecnologico si studieranno le modalità per la riduzione del rischio di gonfiore e per la massima valorizzazione delle popo-



lazioni microbiche utili al corretto processo di caseificazione-maturazione del formaggio. Dal punto di vista merceologico ed economico si studierà l'impatto che avranno approcci produttivi differenti (senza lisozima) sulla qualità del formaggio e sul consumatore.

Al fine di massimizzare l'informazione ottenibile dai dati storici e da quelli sperimentali verrà sviluppato un grande ed esaustivo database che, insieme ai modelli statistici di analisi, caratterizzerà il momento unificante-conclusivo dell'intero processo di acquisizione d'informazione identificabile nel presente progetto.

Il database agro-zootecnico-caseario rappresenta non solo il punto di convergenza

dell'attività progettuale, ma anche lo strumento prioritario per la diffusione dei risultati. Il database costituirà un fondamentale strumento di gestione per il Consorzio di Tutela del Grana Padano, che in tal modo vedrà aumentare la propria efficienza nella guida del complesso mondo produttivo per questo prodotto DOP.

Nel progetto è infine prevista una specifica attività finalizzata alla ottimizzazione dello stato generale delle lattifere, mediante corretta gestione del management alimentare, al fine di migliorare le prerogative di caseificabilità del latte. E' noto che le condizioni di salute delle bovine costituiscono un fattore importante di variazione delle prerogative del lat-

te su cui fa perno l'ottimale riuscita della caseificazione. Contemporaneamente, la buona salute è fra i fattori di maggior peso nel garantire l'elevato livello di efficienza, biologica ed economica, dell'allevamento di lattifere. Elevata efficienza significa operare in due direzioni: aumentare la produzione e/o diminuire il costo dei fattori di produzione. Il miglioramento delle condizioni di salute interviene positivamente sulle due componenti: aumento della produzione (quantità e qualità del latte) e riduzione dei costi (utilizzo degli alimenti, minori costi sanitari, minore riforma, minori periodi improduttivi, minore incidenza dei costi fissi sia in termini biologici che economici). Molti

sono i fattori che influenzano le condizioni generali e sanitarie della mandria (infettivo-parassitari, climatici, gestionali-ambientali e nutrizionali-alimentari). Uno dei fattori critici rilevanti è il continuo monitoraggio della corrispondenza fra dati teorici di una razione ottimale che prevenga i fattori di malnutrizione e la reale razione assunta dalle vacche che può essere fatalmente influenzata da una certa variabilità dei componenti della razione. In questa attività specifica prevista nel progetto, si prendono in esame gli aspetti nutrizionali (correttezza degli apporti di nutrienti) ed alimentari (correttezza nella scelta di alimenti di buona qualità e nelle modalità di preparazione e somministrazione per assicurare la buona funzionalità del digerente), verificando le interferenze sulle caratteristiche casearie del latte. Per garantire la corrispondenza fra razione teorica e razione disponibile al fine di assicurare un'ottimale funzionalità digestiva e soddisfacimento dei fabbisogni si utilizza una procedura che può essere definita di "alimentazione di precisione" ("Precision Feeding"). Questo sistema esegue le analisi dei foraggi in tempo reale e verifica la corrispondenza della composizione della razione rispetto a quella formulata dal nutrizionista. Con l'introduzione di questo sistema ci si attendono risultati in termini di una maggiore costanza nelle caratteristiche qualitative delle razioni, di una migliore calibrazione delle razioni e riduzione degli sprechi, di un miglioramento dello stato generale e

del benessere degli animali, di un miglioramento dell'efficienza (riduzione dei costi di produzione), nonché della qualità casearia del latte. L'approfondimento degli studi di filiera previsti nel progetto permetterà di individuare e caratterizzare in maniera adeguata i punti critici relativi alla produzione di latte di qualità ed alla ottimizzazione delle tecnologie microbiologiche e casearie per la produzione di Grana Padano DOP, nel tentativo di produrre in futuro questo formaggio senza lisozima o quanto meno di limitarne l'impiego solo alle situazioni problema. La individuazione dei punti critici per la produzione del latte e per la sua trasformazione in condizioni idonee al raggiungimento di questo obiettivo consentirà di indicare azioni preventive (formulazione di protocolli) e correttive con lo scopo di migliorare in senso generale le prerogative di caseificabilità del latte destinato alla produzione di Grana Padano DOP. I primi risultati ottenuti nell'area zootecnica nutrizionale hanno permesso di evidenziare che la qualità degli insilati è fattore fortemente critico, anche per aspetti fino ad ora poco considerati (micotossine nascoste), e che la presenza di spore nelle feci, e dunque nel latte come conseguenza della sua contaminazione con materiale fecale, pare fortemente condizionata dalla possibilità di un loro sviluppo nel tratto digerente dei bovini da latte. L'aumentato numero di spore che si riscontra nelle feci in rapporto a quelle presenti negli alimenti non è dovuto ad una semplice concen-

trazione delle stesse nella sostanza indigerita fecale. Al contrario, sembra che vengano complessivamente escrete più spore di quante ne vengano ingerite. Inoltre, l'entità di questo aumento è legata a particolari situazioni fisiologiche ed alimentari, tra le quali si possono ricordare il tipo e la qualità dell'insilato somministrato, la fase di lattazione delle bovine e la quantità di concentrato presente nella razione. Dai primi risultati sembra emergere che il contenuto di carboidrati non fibrosi della razione, oltre ad influenzare il rapporto spore escrete/spore ingerite, influenza anche la naturale attitudine del latte ad essere fermentato dai lattobacilli, con possibili effetti sullo sviluppo dei clostridi nel corso della caseificazione. Le razioni molto ricche di concentrati avrebbero un effetto di rallentamento dell'acidificazione dei lattobacilli nel latte e allo stesso tempo accrescerebbero il numero di spore nelle feci (e quindi la loro presenza nel latte) anche in funzione della qualità dei carboidrati non fibrosi (in particolare per la quota di amido e per la sua fermentescibilità). Forse si dovranno ripensare i concentrati per vacche da latte per latte destinato a grana padano DOP. A diciotto mesi dall'inizio del progetto, che si concluderà alla fine del 2014, lo sforzo dei numerosi ricercatori coinvolti fa intravedere risultati di indubbio interesse che, in via sperimentale, si è cominciato a trasferire agli allevatori ed ai caseifici coinvolti nelle sperimentazioni di campo.

# Ogm: menzogne e pregiudizi

## L'ambientalista Mark Lynas torna a parlare della strenua opposizione dell'opinione pubblica agli organismi geneticamente modificati trovando una causa comune ad altre situazioni: la teoria del complotto

Silvia Soligon  
redazione

**M**ark Lynas, l'ambientalista diventato celebre per essersi pubblicamente scusato per la posizione anti-ogm assunta per diversi anni, è tornato a parlare dell'uso degli organismi geneticamente modificati in agricoltura alla Cornell University, ribadendo che quello degli ogm è solo l'ennesimo caso di come "quando fraintendimento pubblico e superstizione su un argomento diventano diffusi, legiferare irrazionalmente diventa inevitabile".

"Questo è ciò che è successo con la paura del cibo geneticamente modificato in Europa, in Africa e in molte altre parti del mondo. Credo che ora sia giunto il momento per tutti di impegnarsi per la supremazia del metodo scientifico e perché si facciano leggi basate su prove per respingere in modo definitivo la teoria anti-ogm del complotto e per lavorare insieme per incominciare a rimediare al danno che ha fatto nell'ultima decade e mezza".

"Credo che ora possiamo dire con una sicurezza molto alta che i principi chiave delle argomentazioni anti-ogm non sono solo sbagliate, ma che in gran parte sono l'esatto opposto della verità. La campagna anti-ogm non è nemmeno coerente dal punto di vista intellettuale. Se davvero si pensa che le piante biotech resistenti agli erbicidi siano un complotto diabolico della Monsanto per ottenere il controllo totale delle scorte di cibo planetarie, perché ci si oppone anche alle applicazioni delle biotecnolo-



gie non-brevettate e accessibili a tutti, che non hanno niente a che fare con la Monsanto? E' come essere contrari a tutti i programmi informatici perché si rifiuta la posizione dominante di Microsoft Office".

Lynas ha anche osservato che, in genere, l'opinione pubblica si convince di una teoria quando la stragrande maggioranza degli esperti la sostiene. E' questo, ad esempio, il caso dei rischi associati ai cambiamenti climatici, che sono ormai considerati un reale problema da affrontare senza ulteriori rinvii. A sostenerlo è anche l'American Association for the Advancement of Sciences. La stessa associazione afferma che le prove scientifiche della sicurezza delle biotecnologie sono chiare e che basandosi su di esse diverse organizzazioni internazionali – dall'Organizzazione Mondiale della Sanità alla British Royal Society – sono giunte alla conclusione che mangiare cibi contenenti prodotti geneticamente modificati non implica maggiori

rischi rispetto al consumo di cibi migliorati attraverso metodiche tradizionali.

Lynas ha sottolineato che nonostante le conclusioni favorevoli cui sono giunti gli scienziati gli ogm hanno continuato ad avere a che fare con un'opposizione talmente strenua da impedirne l'utilizzo anche in situazioni in cui avrebbero potuto salvare delle vite. "L'esempio meglio documentato, raccontato nei dettagli da Robert Paarlberg nel suo libro 'Starved for Science', è il rifiuto del governo dello Zambia di consentire alla sua popolazione affamata di mangiare mais geneticamente modificato durante la grave carestia del 2002. In centinaia morirono perché il presidente dello Zambia credette alle bugie dei gruppi ambientalisti occidentali secondo cui il mais geneticamente modificato fornito dal World Food Programme sarebbe stato in qualche modo velenoso. Un altro esempio ben conosciuto è quello del Golden Rice, geneticamente modificato per conte-

nere alti livelli di beta carotene per compensare la carenza di vitamina A che ogni anno uccide centinaia di migliaia di bambini nel mondo e ne rende ciechi molti di più".

"Penso che la controversia sugli ogm sia uno dei fallimenti più grandi della comunicazione scientifica degli ultimi cinquant'anni. Milioni, o addirittura miliardi, di persone sono arrivate a credere a quella che essenzialmente è una teoria del complotto che ha generato paura e fraintendimenti su un'intera classe di tecnologie su una scala globale che non ha precedenti. Ciò è molto importante perché queste tecnologie – in particolare i diversi usi della biologia molecolare per migliorare il potenziale dell'incrocio fra piante – rappresentano chiaramente alcuni degli strumenti più importanti che abbiamo a disposizione per far fronte alla sicurezza alimentare e ai futuri cambiamenti ambientali". ■





## 30 anni di piante geneticamente modificate

**Alessandro Tondelli**

**Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura  
Centro di Ricerca per la Genomica e la Postgenomica Animale e Vegetale,  
Fiorenzuola d'Arda (PC)**

**N**el Maggio del 1983 nei laboratori dell'Università di Gent, in Belgio, per la prima volta Marc van Montagu e Jeff Schell riuscirono a introdurre ed esprimere un gene ospite in una piantina di tabacco, inaugurando di fatto l'era dell'ingegneria genetica nel settore della biologia vegetale. Un traguardo di portata scientifica inestimabile che ha rivoluzionato tanto la ricerca di base, quanto quella applicata al miglioramento genetico delle piante coltivate. L'evento è celebrato con un numero speciale dalla più prestigiosa rivista scientifica

internazionale, *Nature*, nel quale viene affrontato, da angolazioni diverse, il dibattito ormai decennale sugli Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

A 30 anni dalla prima pianta geneticamente modificata, quale è oggi l'impatto della tecnologia sull'agricoltura mondiale? Lo scorso anno più di 170 milioni di ettari in 28 Paesi sono stati coltivati con colture transgeniche, rappresentando l'11% dei terreni attualmente coltivabili nel mondo. Negli Stati Uniti, il Paese maggiore sfruttatore della tecnologia GM, il 90% delle piantagioni di cotone,

mais, soia e colza si basa su varietà geneticamente modificate; lo scorso anno piante GM sono state utilizzate per la prima volta anche a Cuba e in Sudan. Dei circa 30 caratteri utili che sono attualmente ingegnerizzate in piante di interesse agrario, i più sfruttati sono quelli che conferiscono resistenza ad erbicidi e insetti, con indiscussi successi dal punto di vista produttivo. Ma, come riporta *Nature* in un editoriale intitolato 'una promessa appannata', per molti le speranze dell'ingegneria genetica si sono scontrate con enormi difficoltà di accettazione da

parte dell'opinione pubblica ed è sensazione abbastanza diffusa che queste modificazioni hanno dato grandi vantaggi economici all'industria sementiera e agli agricoltori che le hanno sfruttate, senza avere importanti ricadute sui consumatori finali, contribuendo alla percezione di non-necessità di piante GM. Tuttavia, una nuova generazione di piante GM lascerà a breve i laboratori, per dare risposte a nuovi problemi del mercato e quindi più vicini ai consumatori finali. Ad esempio il Golden Rice, il famoso Riso dorato che porta ad un arricchimento di provitamina A nella granella, è attualmente in valutazione in campo nelle Filippine e potrebbe raggiungere gli agricoltori già nel 2014. Altre applicazioni derivano direttamente dalle enormi conoscenze che si stanno acquisendo nei laboratori di tutto il mondo sui genomi delle piante e, più in generale, dalla capacità della scienza genomica di identificare le basi genetiche dei caratteri agronomici. Sarà quindi possibile modificare specificatamente e con alta precisione il materiale genetico della pianta stessa, sen-

za la necessità di ricorrere a geni da altre specie, superando in questo modo una delle critiche più grandi mosse oggi al giorno all'ingegneria genetica. In riso, la suscettibilità ad un batterio patogeno è già stata superata semplicemente eliminando dal materiale genetico della pianta la sequenza di DNA che conferiva quella caratteristica. Allo stesso modo, ricercatori dell'Università di Bologna hanno trasferito la resistenza alla ticchiolatura, mediante trasformazione genetica, da piante di melo che portano il gene di resistenza a piante di una varietà suscettibile. Negli Stati Uniti i legislatori hanno già suggerito che organismi modificati con tecniche che non prevedono trasferimento di DNA da altre specie, bensì utilizzando il patrimonio genetico della stessa specie (e per questo motivo denominati cisgenici), saranno trattati in modo diverso rispetto agli OGM convenzionali. Anche questi prodotti dovranno per forza e comunque dimostrare i loro benefici in campo, attraverso prove replicate in più località sotto stretto controllo. Ed è an-

che in questo settore che la ricerca scientifica in Italia oggi è al palo, nonostante il 55% degli Italiani pensi che sia utile continuare gli studi sugli OGM. Quello che è certo è che le nuove sfide della moderna Agricoltura si baseranno sempre più sulla Scienza e Innovazione tecnologica e sulla velocità con cui i prodotti della ricerca e le tecniche che ne derivano raggiungono l'azienda agraria. La Scienza applicata all'Agricoltura rappresenta il motore dell'aggiornamento ed è direttamente coinvolta nel disegnare i nuovi orizzonti dell'Agricoltura, dell'Alimentazione e dell'Ambiente. L'aumento delle produzioni agricole, la stabilità delle produzioni e la qualità dei prodotti sono i tre imperativi categorici ai quali l'agricoltura moderna deve rispondere per garantire cibo a sufficienza all'uomo e agli animali domestici. Questi obiettivi saranno raggiunti solo rispettando le regole delle razionali pratiche agricole dettate dall'innovazione tecnologica, che si basa sulla conoscenza. ■



# Ti serve una mano per tenere sotto controllo le Micotossine?



## ULTRABOND

optivite

### Innovazione nella BIO-SICUREZZA

**È dimostrato ...**

**"lega molte più tossine per grammo"  
"minor costo per quantità di tossine legate"**

È UN PRODOTTO :



OR SELL S.R.L. - Via Lametta, 146 - 41010 Limidi di Soliera (Mo)  
Tel: 059/65.25.04 - Fax: 059/97.82.208 - [www.orsell.it](http://www.orsell.it)

# Arriva la zanzara: pericolo filariosi per cani e gatti



**Cosimo Colasanto**  
redazione

**U**na Primavera che si presenta umida e molto piovosa, mentre le temperature globali continuano ad aumentare. Il clima ideale per l'avanzata della zanzara, una vera invasione che sta prendendo di mira le grandi città e rischia di trasformarsi in un pericolo per la salute di cani e gatti. La Filariosi, malattia potenzialmente mortale per gli amici quattrozampe, si trasmette da un animale all'altro attraverso le punture di zanzara e, nella forma sottocutanea, può colpire anche l'uomo, si sta estendendo anche al Sud Italia

Le zanzare amano il clima caldo e umido e il progressivo aumento della temperatura dovuto ai mutamenti climatici fa sì che nel nostro Paese trovino condizioni sempre più favorevoli.

“L'insediamento di questi insetti nelle grandi città e non soltanto in territori 'tradizionali' come le campagne o le risaie Padane - spiega **Luciano Suss**, Direttore del Dipartimento di Protezione dei Sistemi agroalimentare e urbano e Valorizzazione delle Biodiversità (DiPSA) dell'Università degli studi di Milano -, la loro capacità di riprodursi in tempi molto brevi e di spostarsi in volo anche per 10-15 chilometri, le abitazioni riscaldate, aumentano il rischio per uomini e animali e ne favoriscono l'annidamento consentendo loro di pungere anche in inverno”.

## **Clima pazzo**

Più piovoso e sempre più caldo, sono due fattori che favoriscono la diffusione di nuove specie di zanzara, come quelle tigre e coreana.

“La famiglia dei Culicidi, insetti chiamati comunemente zanzare - spiega Luciano Toma, entomologo presso l'Istituto Superiore di Sanità di Roma - comprende oltre 3.500 specie note, di cui tre quarti vivono in aree tropicali e sub-tropicali; in Europa si contano un centinaio di specie, 64 in Italia. Ad oggi la zanzara tigre (*Aedes albopictus*) e la comune zanzara notturna (*Culex pipiens*) rappresentano le principali specie di importanza sanitaria in Italia, non solo per il rischio di trasmissione di patogeni virali, ma anche per quello di Filariosi per cani, gatti e uomini.

Una vera invasione, in costante aumento anche in altre aree della Penisola, sia del Nord che del Centro, arrivando a interessare alcune zone della Sicilia e buona parte della Sardegna. A Roma è stato possibile rilevare un'attività

specifica della zanzara tigre anche in inverno.

“La presenza di alta densità della comune zanzara notturna – continua Toma - e della zanzara tigre all’aperto, rappresenta una condizione in cui il contatto tra zanzara e cane può avvenire per circa nove mesi l’anno”.

### La malattia

La Filariosi, nelle sue forme cardio-polmonare e sottocutanea, è una malattia trasmessa dalle zanzare, potenzialmente letale per cani e gatti. L’unica arma efficace è la prevenzione mensile da mettere in atto per almeno nove mesi l’anno, da aprile a maggio e da dicembre a gennaio.

L’agente della Filariosi cardio-polmonare, *Dirofilaria immitis* è trasmesso dai cani infetti ad altri animali trami-

te la puntura di zanzara. Negli ultimi anni l’infezione da *Dirofilaria immitis* si è spostata dalle zone del Nord Italia, tradizionalmente endemiche, in particolare nella Valle del Po, verso il Centro e il Sud, diventando endemico anche in altre regioni Toscana, Umbria, Puglia, Sardegna.

“La Filariosi cardio-polmonare nel cane – spiega Luigi Venco, specialista in Clinica dei piccoli animali, European Veterinary Parasitology College Diplomate - va considerata una patologia polmonare cronica. I soggetti colpiti iniziano a manifestare tosse persistente; se il danno polmonare si aggrava la malattia si ripercuote sul cuore. I soggetti colpiti sono stanchi, inappetenti e non sono rari gli svenimenti”. Nel gatto i sintomi sono variabili: possono essere presenti

disturbi respiratori e gastroenterici, in alcuni casi, invece, non viene mostrato alcun sintomo e si può andare incontro a morte improvvisa. “Per il piccolo felino le difficoltà diagnostiche – continua Venco – sono maggiori per mancanza di test sensibili e specifici, per questo il problema tende ad essere sottostimato”.

### Occhio alla prevenzione

La profilassi è l’arma migliore e anche l’unico strumento di prevenzione. Ci sono svariati metodi che non si basano proteggere gli animali, dal collarino a tavolette di carne efficaci contro le forme giovanili del parassita trasmesse dalle zanzare. Una lotta che può durare quasi tutto l’anno, perché i cambiamenti climatici hanno aumentato il rischio di contagio in tutte le stagioni. ■



# Vitasol, “il lievito” per il miglioramento dell'alimentazione animale

Salvatore Patriarca  
redazione

**S**ettant'anni di passione, innovazione tecnologica e costante attenzioni alle esigenze dei clienti. L'anniversario che festeggia nel 2013 la Vitasol della famiglia Manenti rappresenta una storia imprenditoriale familiare che lega il suo successo all'innovazione dei prodotti nel campo dell'agricoltura e della zootecnia. “Prodotti sartoriali che contengono una cura singolare nei confronti delle esigenze del cliente”, è con queste parole che l'attuale titolare dell'azienda, Bruno Manenti, sotto-

linea il suo modo di lavorare e di tutti i suoi collaboratori.

La storia – La nascita di Vitasol si colloca a cavallo degli anni che hanno visto la fine della guerra. In una Brescia, già ricca di iniziative economiche e di fervore produttivo, i due fratelli Manenti, Giovanni, commerciante, e Pietro, attivo nell'ambito della produzione della birra, hanno l'intuizione che li porta a brevettare il processo tecnologico per ottenere la vitamina D naturale dal vero lievito della birra. Con questa felice innovazione, la Vitasol diventa la prima

in Italia a utilizzare i lieviti vivi nell'alimentazione delle vacche da latte. Negli anni ottanta avviene il passaggio generazionale alla seconda generazione della famiglia. Il comando viene preso dai fratelli Bruno e Livio Manenti. Alla fine di un percorso di specializzazione professionale, Bruno decide invece di assumere la guida dell'azienda di famiglia, mentre Livio collabora in azienda nella funzione di Responsabile del marketing e della comunicazione.

Il brevetto – Il lievito della birra vero viene irradiato con raggi ultravioletti per ottenere la Vitamina D2 utile ad una crescita ossea robusta e armoniosa. E ciò, oltre alle vitamine naturali e di sintesi ottimali per l'integrazione. Il lievito della birra vero agisce inoltre a livello digestivo, normalizzando le fermentazioni ruminali ed evitando quindi numerosi problemi del fegato, dei piedi, dell'apparato riproduttivo e delle mammelle che possono verificarsi nei soggetti destinati ad altre produzioni.

La ricerca – Dal brevetto sul lievito, la Vitasol non ha più smesso di investire nella ricerca di nuove modalità d'alimentazione per garantire una sempre migliore assimi-



Bruno Manenti titolare Vitasol S.p.A.

lazione a livello digestivo. E un livello di salute complessiva dell'animale allevato, nonché dei prodotti che da esso derivano. Nello specifico, Vitasol ha un gruppo di ricercatori che, oltre a lavorare su nuovi prodotti, mantiene un contatto continuo con i clienti dell'azienda – contatto teso a verificare, passo dopo passo, i risultati del processo alimentare e a modificarne le modularità in base alle esigenze che emergono nei singoli allevamenti.

**I prodotti** - L'azienda ha linee di prodotti vitaminico minerali che comprendono oltre 400 formulazioni specifiche per ogni tipo di animale nelle diverse fasi di allevamento. Tutti i prodotti contengono il lievito di birra irradiato, ciò li rende diversi dagli altri e non sono comparabili in termini di costi e contenuti. Le quattrocento formulazioni coprono i vari settori di allevamento: dal gruppo suini-bovini, cavalli a quello avicolo-cunicolo, passando per i canidi, per i pesci e gli uccelli. In particolare, per quando riguarda i bovini Vitasol si configura come il leader di mercato degli integratori alimentari nelle rivendite agricole.

**Il presente** - Vitasol ha oggi circa 1500 clienti, sparsi lungo tutto la Penisola italiana: dalla Lombardia alla Puglia, dal Veneto alla Campania. È leader in Italia nella produzione degli integratori ed ha diversificato i prodotti sia nella presentazione (in polvere, pellet e liquidi), sia nelle formulazioni (per bovini, ovicaprini, suini, polli, cavalli, ecc.). L'azienda dispone di un servizio commerciale composto da oltre 40 agenti e 20 depositi e di un servizio tecnico che si avvale dell'attività di



numerosi professionisti specializzati nel fornire agli allevatori la migliore consulenza per ottimizzare le produzioni. Accanto alle classiche linee di prodotti, vengono anche commercializzati mangimi per cani e gatti, mangimi composti per uccelli, linee di topicidi e insetticidi.

**Il futuro** - "L'allevatore italiano è particolarmente evoluto e richiede servizi e prodotti di alta qualità" sottolinea Bruno Manenti. È per questo che la Vitasol ha scelto di guardare al futuro, investendo su tre ambiti di sviluppo essenziali per vincere le sfide dell'agricoltura e della zootecnia di domani.

**a) Biogas.** A seguito di un accordo strategico con Eng.In Group, presentato lo scorso 22 maggio a Milano, la Vitasol entra nel mercato della produzione energetica dalle deiezioni animali. La Eng.In Group fornisce il know-out tecnico e gli impianti di biodigestori, Vitasol mette a disposizione la propria forza vendita su tutto il territorio nazionale e un

complesso di materie prime destinate a ottimizzare i risultati della gestione del biogas. Un connubio che permette, allo stesso tempo, di generare profitto, riqualificare il terreno e migliorare l'impatto ambientale dell'allevamento.

**b) Alimentazione.** Nella ricerca di efficienza nutrizionale che permetta all'animale una salute non soggetta a patologie digestive, l'azienda ha messo a punto dei prodotti che permettono di modulare l'alimentazione in base alla stagionalità e di evitare, soprattutto in estate, rischi di fermentazioni nei mangimi distribuiti.

**c) Rifiuti.** È stato creato un prodotto naturale, privo di tossicità per l'uomo e per gli animali, che divora i rifiuti organici ed elimina gli odori. Grazie a tale prodotto è possibile abbattere fino all'80% l'azoto ammoniacale presente nel terreno, una condizione di bonifica che diventerà imprescindibile a seguito della legge sui nitrati. ■



## 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](http://mangimiealimenti.it)**

NOEMATA  
La forma del  
pensiero concreto

**M**angimi  
&alimenti

Marketing/Advertising:  
Andrea Marchi  
Telefono : 3486514735  
[marchi@mangimiealimenti.it](mailto:marchi@mangimiealimenti.it)