

Mangimi&Alimenti



■ **ATTUALITÀ**
Carlo Licciardi
Presidente Anacer



■ **ATTUALITÀ**
Marcello Del Ferraro
Presidente Assitol



■ **ATTUALITÀ**
Cosimo De Sortis
Presidente Italmopa



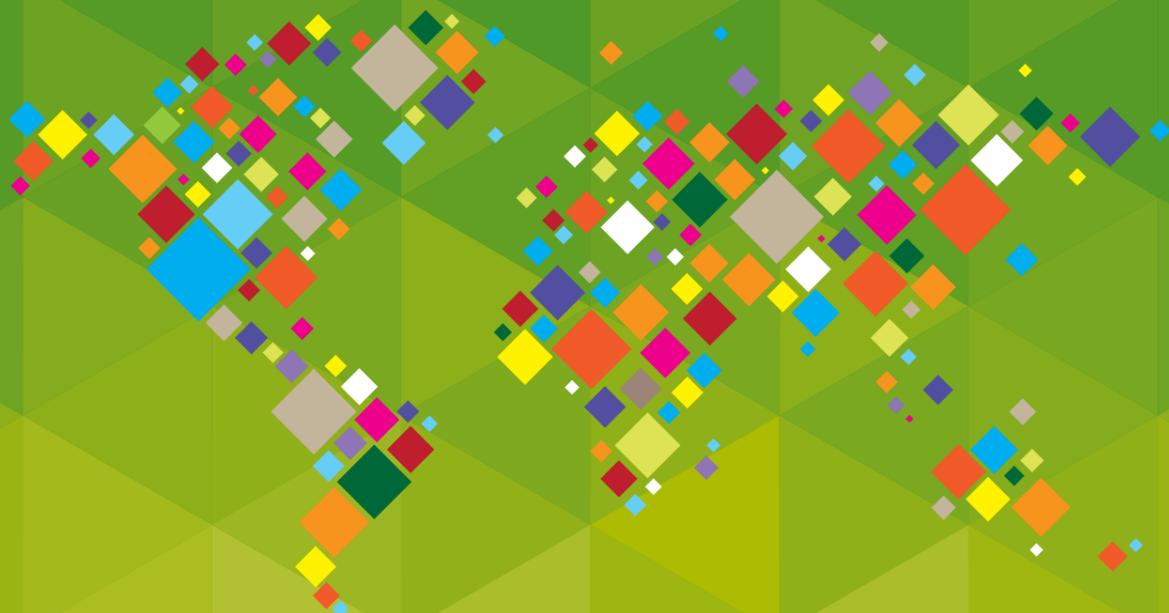
Marcello Veronesi: “Sostenibilità, sicurezza e visione comune: la mangimistica di domani”

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale 70% NE/TN Tassa Pagata/Taxe Perçue/Postamail Internazionale

SPACE

11-14 SETT. 2018

RENNES - FRANCIA



Più di **1.440** espositori
in **11** padiglioni
e **250** stand all'aperto.

Una superficie espositiva totale di **16 Ha.**

Visite gratuite
degli allevamenti.

Più di **114.000** visitatori professionisti,
dei quali **14.000** internazionali di **128** Paesi.

Il meglio della genetica con più
di **700** animali esposti.

> Ottenete il vostro biglietto di
entrata gratuito su : www.space.fr



space.fr

IL SALONE INTERNAZIONALE
DELLE PRODUZIONI ANIMALI
THE INTERNATIONAL EXHIBITION
FOR ANIMAL PRODUCTION

[f](#) [t](#) [i](#) @SPACERennes #SPACE2018

+33 2 23 48 28 90 / international@space.fr

SOMMARIO

- **Editoriale**

pag.2 **Assalzo, una storia che si realizza domani**
di Marcello Veronesi
- **Attualità**

pag.4 **Alleanza di filiera: Assalzo, Anacer, Assitol e Italmopa per costruire una strategia comune**
di Vito Miraglia

pag.5 **Marcello Veronesi (presidente Assalzo): "Sostenibilità, sicurezza, visione comune. Ecco le parole d'ordine della mangimistica di domani"**
di Salvatore Patriarca

pag.8 **Carlo Licciardi (presidente Anacer): "Un accordo per garantire la salubrità dei prodotti di consumo"**
di Vito Miraglia

pag.9 **Marcello Del Ferraro (presidente Assitol): "Insieme per promuovere una filiera integrata"**
di Vito Miraglia

pag.11 **Cosimo De Sortis (presidente Italmopa): "Superare le difficoltà delle singole filiere grazie a un'azione condivisa"**
di Vito Miraglia

pag.13 **Nasce Osservatorio alimentare, piattaforma web per la corretta informazione della filiera agroalimentare**
di Cristina Latessa
- **Economia**

pag.15 **Alcuni indicatori sintetici dell'economia italiana nel primo trimestre 2018**
di Bruno Massoli
- **Ricerca**

pag.18 **Grassi per colpa di un batterio?**
di Elisabetta Bernardi

pag.20 **2013- 2017: Sperimentazione agronomica nazionale degli ibridi da trinciato**
di Michela Alfieri, Stefania Mascheroni, Gianfranco Mazzinelli, Rita Redaelli
- **Focus Aspa**

pag.24 **La qualità della carne in rapporto alla filiera di produzione: l'importanza della fase di produzione primaria**
di Marcello Mele
- **Legislazione**

pag.30 **Il veterinario aziendale: il punto di vista di Assalzo**
di Alessandra Vallisneri



DIRETTORE EDITORIALE
Giulio Gavino Usai

DIRETTORE RESPONSABILE
Salvatore Patriarca

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

SEGRETERIA EDITORIALE
Nadia Comerci
info@noemata.it
06. 45 445 698

ABBONAMENTI
info@noemata.it
06. 45 445 721
Abbonamento annuale: 20 euro

PUBBLICITÀ
info@noemata.it
06. 45 445 721

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

SEDE OPERATIVA:
Piazza Istria, 12
00198 Roma
tel. +39. 06 45 445 698
tel./fax +39. 06 45 445 721

STAMPA
La Grafica
Mori - Trento

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

EDITORIALE ■ ASSALZOO, UNA STORIA CHE SI REALIZZA DOMANI

EDITORIALE ■

di Marcello Veronesi

Il settore mangimistico in Italia e in buona parte del continente, come del resto confermato anche in occasione della 63° Assemblea Generale di FEFAC a Lione, è ormai un'industria matura, con produzioni sostanzialmente stabili. Tuttavia, per il bene della zootecnia in generale, che comunque evidenzia andamenti divergenti da settore a settore, e per la stessa industria mangimistica, è necessario impegnarsi ancora di più per mantenerne la competitività, guadagnando il rispetto dei nostri partner europei sulle peculiarità delle nostre produzioni. Un impegno che non può prescindere dal dialogo con le istituzioni politiche italiane, per essere il giusto punto di riferimento nell'ambito delle produzioni zootecniche e condividere così le volontà politiche che spesso - forse proprio per carenza di informazioni - non hanno saputo sostenere il settore.

Quella mangimistica è da sempre un'industria simbolo della rivoluzione industriale che ha inciso direttamente - con migliori performance e investimenti - e indirettamente, alla diffusione delle nuove tecnologie d'allevamento, alla

base dello sviluppo delle eccellenze alimentari italiane. Ma anche un esempio di sostenibilità, da sempre nell'ottica di quella che oggi è definita come economia circolare: nasce infatti nel primo dopoguerra vicino all'industria molitoria per poterne valorizzare i sottoprodotti quali la crusca.

Un percorso che non è certo finito qui. Non dobbiamo chiuderci in trincea ma essere portatori proattivi di spunti di novità - ad esempio per quanto riguarda l'utilizzo di nuove materie prime o loro varianti, per un uso mirato a ottenere "più con meno" - che possano, qualora ritenuti positivi, essere di stimolo all'innovazione in tutta la filiera.

Oggi l'epopea di sviluppo dell'industria mangimistica, che dai molini è passata ad impianti ad elevato contenuto tecnologico, non è più d'attualità. Anzi c'è da chiedersi ogni minuto come far evolvere il sistema in un mondo completamente diverso, con un consumatore cambiato e in presenza di situazioni e trend potenzialmente distruttivi. Di certo il futuro delle produzioni animali sarà sempre più interconnesso con l'industria mangimistica se si vorranno raggiungere i due scopi principali di lungo termine: garantire un elevato grado di sicurezza alimentare ad una popolazione crescente, andando incontro alle richieste di un mercato in continua evoluzione con un consumatore sempre più esigente.

Da anello della filiera agro-zootecnica e alimentare Italiana abbiamo una duplice responsabilità: difendere i presupposti di unicità e distintività delle eccellenze alimentari italiane basate sui più elevati livelli di sicurezza, qualità e sostenibilità; dall'altro innovare costantemente processi e prodotti per renderli sempre più

rispondenti alle esigenze in costante evoluzione del consumatore.

Qui non ci sono "contratti di programma" da negoziare ma c'è - come sempre - da lavorare:

- per ridare grande dignità, agli occhi sia dei consumatori che dei politici, all'importante ruolo della mangimistica che ha contribuito allo sviluppo e alla crescita di importanti settori zootecnici

- per ridurre al minimo le distorsioni di mercato e di "sistema Paese" che impediscono agli imprenditori di competere ad armi pari tra loro e con i nostri colleghi europei;
- per sensibilizzare le aziende del settore a seguire in modo proattivo gli adattamenti alla nuova legislazione e alle richieste del mercato.

Gli obiettivi sono importanti, ma ho la certezza di poter contare sulla collaborazione di tutti gli associati, sull'esperienza di chi ha qualche anno

in più e sull'entusiasmo dei giovani.

Mi accingo a ricoprire la carica di Presidente cercando di bilanciare le caratteristiche che deve avere un'Associazione di categoria, massimizzando il ruolo delle persone che operano nella struttura e investendo le risorse disponibili in attività a supporto delle politiche dell'Organizzazione. Anche alla luce della nuova architettura di gestione da implementare, l'azione dovrà essere molto snella, trasparente e, per quanto possibile, aperta al dialogo. Sono numerosi gli strumenti di cui l'associazione è dotata: sarà necessario metterli sempre più a sistema per una comunicazione efficace.

Ringrazio ancora una volta tutti gli associati per la fiducia dimostrata. Sono certo che insieme potremo fare ancora molto per le filiere zootecniche italiane. ■



ASSALZOO
Associazione Nazionale
tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

Presidente	Vice Presidenti
Marcello Veronesi	Piero Bighignoli Sara Galletti Michele Liverini
	Segretario Generale
	Lea Pallaroni

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



ATTUALITÀ ■ ALLEANZA DI FILIERA: ASSALZOO, ANACER, ASSITOL E ITALMOPA PER COSTRUIRE UNA STRATEGIA COMUNE

di Vito Miraglia



■ "I firmatari dell'accordo. Da sinistra il presidente uscente di Assalzo Alberto Allodi, Cosimo De Sortis, presidente di Italmopa, il presidente di Anacer Carlo Licciardi e Marcello Del Ferraro presidente di Assitol"

Un impulso per una nuova collaborazione nella filiera agroalimentare arriva dal Protocollo d'intesa firmato da Assalzo, Anacer, Assitol e Italmopa. Le quattro associazioni, in rappresentanza di più di trecento aziende, hanno firmato un accordo di cooperazione per sostenere il settore della prima trasformazione alimentare e zootecnica. L'intesa è stata siglata lo scorso maggio in occasione di Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione organizzato da Federalimentare, e rispecchia la visione strategica e associativa perseguita dalla federazione confindustriale.

Con Assalzo, rappresentata dal presidente uscente Alberto Allodi, hanno sottoscritto il protocollo anche Anacer, l'Associazione Nazionale Cerealisti, Assitol, l'Associazione Italiana dell'Industria Olearia e Italmopa, l'Associazione Nazionale Mugnai d'Italia, rappresentate dai presidenti Carlo Licciardi, Marcello Del Ferraro e Cosimo De Sortis. Oltre al settore mangimistico, sono dunque coinvolti altri comparti chiave della filiera: gli operatori nazionali attivi nel commercio di cereali, semi oleosi e prodotti derivati, il settore della lavorazione degli oli e dei grassi per usi alimentari, zootecnici e tecnico-energetici e l'industria molitoria nazionale.

L'accordo, della durata di cinque anni e rinnovabile, vuole rilanciare e rinsaldare il dialogo all'interno della filiera agroalimentare, definire posizioni comuni ad esempio sul piano della sicurezza degli approvvigionamenti, delle risposte al problema del deficit di materie prime tipico dell'Italia, della comunicazione istituzionale e della promozione dell'immagine.

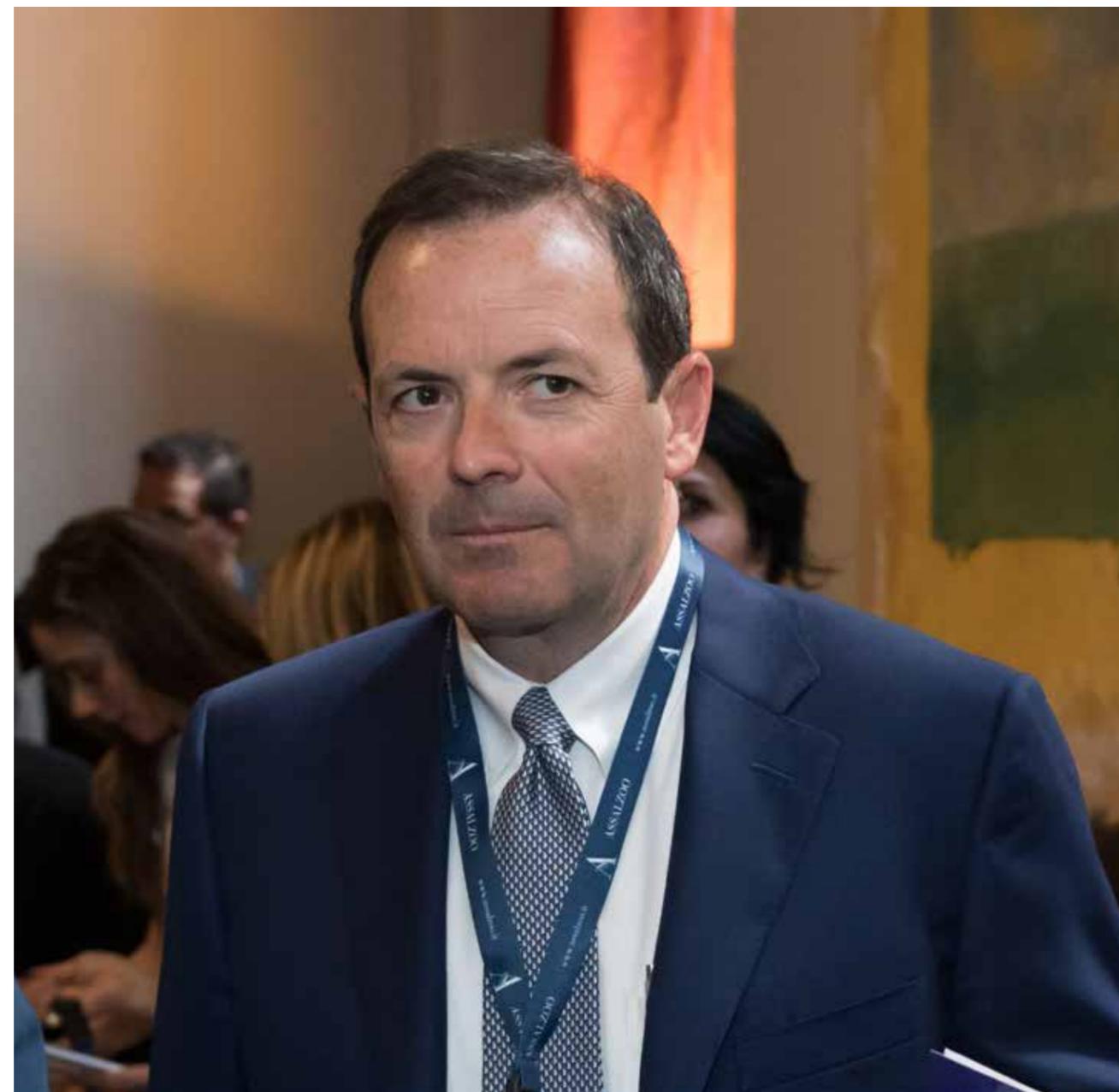
Le azioni con cui sarà dato seguito all'accordo saranno indirizzate ai principali stakeholder nazionali e internazionali, alle istituzioni e al mondo della ricerca, senza dimenticare naturalmente i consumatori. Le quattro associazioni hanno infatti ravvisato la necessità che l'intera filiera veicoli un'immagine veritiera e rispettosa dell'attività delle singole aziende, con messaggi chiari e fondati su dati scientifici, in contrasto alla disinformazione lesiva degli interessi del settore.

I presidenti delle quattro associazioni daranno vita a un organismo con cui dare corpo all'intesa, rappresentare le posizioni comuni e raggiungere gli obiettivi fissati dall'accordo. Questa azione sarà condotta anche da singoli comitati ristretti e gruppi di lavoro impegnati nella redazione di progetti specifici e iniziative particolari. ■

MARCELLO VERONESI (PRESIDENTE ASSALZOO): "SOSTENIBILITÀ, SICUREZZA, VISIONE COMUNE. ECCO LE PAROLE D'ORDINE DELLA MANGIMISTICA DI DOMANI"

ATTUALITÀ ■

di Salvatore Patriarca



Presidente Veronesi, quali sono le prospettive - in ottica di filiera - dell'accordo strategico appena sottoscritto?

Questo accordo è al tempo stesso punto di

arrivo e di partenza. Si tratta del risultato di un percorso fortemente voluto dal mio predecessore alla presidenza di Assalzo, il dottor Alberto Allodi, e vuole essere un importante segnale per sensibilizzare gli operatori dell'intera filiera

nonché i regolatori. È infatti doveroso prendere coscienza per poi naturalmente agire con il fine di risolvere le problematiche che, sotto vari aspetti (qualità, quantità), si traducono in una minore competitività del settore agroalimentare italiano, con uno spreco di risorse economiche che oggi vengono trasferite ad altri sistemi-Paese.

Fin dal 2008 Assalzo ha evidenziato la problematica del sempre minor grado di autosufficienza di materie prime alimentari che oggi ha raggiunto livelli allarmanti con il 60%-65% del fabbisogno alimentare dei nostri animali che deve essere importato.

Che significa per l'agroalimentare italiano sviluppare una consapevolezza di settore, sempre più radicata, soprattutto in termini di visione e di conquista di nuovi mercati?

In un mondo sempre più interconnesso e aperto verso i mercati internazionali con in generale una buona predisposizione verso i nostri prodotti, è per me importante che le filiere operino in modo compatto per salvaguardare e proteggere i propri prodotti. Solo così possiamo pensare di attualizzare i plus che si sono affermati nel tempo e che vengono costantemente richiamati dal sistema agroalimentare italiano per promuovere le nostre eccellenze al premium price che meritano.

Per il settore della zootecnia, nello specifico, quali sono i risultati che si aspetta dall'accordo?

Il protocollo sottoscritto con le altre associazioni della filiera cerealicola e degli olii può essere un ottimo stimolo per il rilancio dell'agricoltura

italiana. A fronte della rinnovata disponibilità delle nostre aziende a garantire l'acquisto di ingenti quantitativi sul mercato nazionale, è auspicabile che si attivino delle politiche di sostegno alla ricerca, alla sperimentazione di tecniche produttive e alla loro divulgazione per ridare una prospettiva economicamente sostenibile alla produzione cerealicola italiana.

Nella prospettiva della mangimistica che, nei fatti, è un po' lo strumento di raccordo dell'intera filiera zootecnica, una maggiore coesione di settore potrebbe rappresentare un volano di crescita a monte (materie prime alimentari) e a valle (allevamento e prodotti per il consumatore) del settore?

Non c'è dubbio circa il ruolo centrale della mangimistica. Del possibile stimolo a monte abbiamo già detto poco fa; per capire che cosa fare a valle ci basti guardare ai Paesi all'avanguardia (per produzioni ed esportazioni) nel settore agroalimentare, ma anche ai settori dell'economia italiana più evoluti, per vedere come un corretto agire di sistema sia indispensabile. Solo così possiamo pensare di accrescere il valore generato dalla nostra industria nell'interpretare e soddisfare le richieste del consumatore moderno, sia in Italia che all'estero.

Proprio questa collocazione mediana della mangimistica permette ad Assalzo di avere una visione complessiva dell'intero processo zootecnico italiano: dove sta andando il settore? Quali sono i punti di forza?

Il settore si sta concentrando sempre più sulle filiere – dirette o indirette – diventando strategico per aumentare il valore (non sempre riconosciuto) dei prodotti alimentari che concorre a

produrre. Le crisi del passato hanno evidenziato che la mangimistica italiana è sempre stata qualitativamente all'avanguardia. Dobbiamo inoltre puntare, in una logica proattiva, su sostenibilità e trasparenza.

Ci sono invece gli elementi sui quali c'è ancora più strada da fare e margini di miglioramento?

Dobbiamo lavorare per ridare grande dignità (agli occhi dei consumatori, dei politici) al nostro importante ruolo che ha contribuito nel passato allo sviluppo e alla crescita di importanti settori zootecnici; ridurre al minimo le distorsioni di mercato e di sistema-Paese che impediscono agli imprenditori di competere ad armi pari tra loro e con i nostri colleghi europei; promuovere la sostenibilità a 360 gradi: economica, sociale e ambientale; puntare allo sviluppo del Sud; incentivare il benessere animale e ridurre l'uso dei farmaci.

Se dovesse evidenziare le tre sfide dei prossimi cinque anni con le quali la zootecnia italiana è chiamata a confrontarsi, quali sarebbero?

La grande sfida della zootecnia italiana – e non – è quella di recuperare un'immagine di modernità, d'avanguardia, attrezzandosi per rispondere a una sempre maggiore frammentazione della domanda, a consumatori sempre più informati. Per questo, già oggi, stiamo dando grande importanza a temi come il benessere animale, la riduzione dei farmaci, la sicurezza, l'impatto ambientale.

E rispetto alla mangimistica: quali i tre grandi ambiti di confronto con i quali il settore sarà chiamato a misurarsi nei prossimi anni?

Passando dalla zootecnia alla mangimistica, mi viene da dire che le vere sfide sono il benessere animale, la riduzione dei farmaci, la sicurezza, l'impatto ambientale. Non è un errore di stampa, è che le nostre sfide sono quelle della filiera, perché soltanto se tutti lavoriamo nella stessa direzione possiamo rilanciare l'agroalimentare italiano dandogli il giusto valore. Certo il mangimista deve saper dare il suo contributo per produrre di più con meno, valorizzando – in un'ottica di economia circolare – i co-prodotti che l'industria italiana ci mette a disposizione, ma anche quegli elementi che ci consentono di migliorare le performance zootecniche. Per un settore che guarda al futuro non possono poi mancare la correttezza, la trasparenza e la capacità di seguire un percorso di sostenibilità, tutti elementi che da sempre fanno parte del nostro Dna. ■



CARLO LICCIARDI (PRESIDENTE ANACER): “UN ACCORDO PER GARANTIRE LA SALUBRITÀ DEI PRODOTTI DI CONSUMO”

di Vito Miraglia



Quali sono le prospettive, in ottica di filiera, dell'accordo strategico appena sottoscritto?

Le prospettive credo siano ottime. Questo accordo è frutto di una presa di coscienza del fatto che ognuno di noi ha un ruolo che non è in contrapposizione con gli altri ma è semplicemente un ruolo diverso. Pertanto dobbiamo metterci insieme e cooperare per difendere l'intera filiera. La discriminazione o la creazione di condizioni di mercato di terzi senza che venga tenuta in considerazione l'opinione

di chi poi deve operare in quel mercato, non può essere tollerata in quanto creerebbe delle distorsioni del nostro mercato rispetto ad altri mercati europei e conseguentemente subirebbe una concorrenza sleale creata dal sistema Italia. Tutto ciò per dire che questo accordo aumenterà la rappresentatività della filiera a tutti i livelli oltre che, mi auguro, creare delle sinergie tra le varie associazioni per ridurre i costi e diventare più efficienti.

Che significa per l'agroalimentare italiano sviluppare una consapevolezza di settore, sempre più radicata, soprattutto in termini di visione e di conquista di nuovi mercati?

Come ho detto prima, se non creiamo tutti insieme delle condizioni di mercato e un modo di operare che siano in linea con quelli degli altri Paesi europei sicuramente verremo schiacciati. La competitività deve essere generata all'interno delle aziende e non da fattori esterni quali politici o altro. L'agroalimentare italiano rappresenta una voce importante del PIL del Paese anche nei momenti di crisi e pertanto bisogna difendere questo valore piuttosto che minarlo con politiche tendenti a indebolire questa risorsa del Paese.

Per il settore cerealicolo, nello specifico, quali sono i risultati che si aspetta dall'accordo?

Personalmente credo che la cosa più importante deve essere la salubrità dei prodotti finiti che arrivano sul tavolo delle famiglie e quindi mi auguro che questi accordi e sinergie creino le condizioni affinché questo possa essere realizzato senza demagogia e senza chiedere da una o dall'altra categoria cose che in pratica sono irrealizzabili. ■

MARCELLO DEL FERRARO (PRESIDENTE ASSITOL): “INSIEME PER PROMUOVERE UNA FILIERA INTEGRATA”

di Vito Miraglia



Quali sono le prospettive, in ottica di filiera, dell'accordo strategico appena sottoscritto?

L'accordo mette a sistema e rende organica una collaborazione che già stiamo sperimentando da tempo con buoni risultati. Le prospettive sono improntate all'ottimismo: l'intesa sottolinea il lavoro svolto fin qui e lo proietta verso il futuro. È nostra intenzione portare avanti una politica di filiera condivisa, che ci porti a dialogare con tutte le istituzioni, italiane ed europee, su problematiche importanti non soltanto per i

settori di appartenenza, ma per tutta la prima trasformazione italiana. Non a caso, il protocollo è stato firmato sotto il “cappello” di Federalimentare, in occasione dell'ultima edizione di Cibus.

Il mondo dei cereali e dei semi oleosi, che accomuna Assitol ad Anacer, Assalzo e Italmopa, incrocia una serie di attività economiche diversificate, ma tutte essenziali per il comparto del food: si va dagli oli vegetali per l'alimentazione umana alle farine, sia quelle proteiche per la zootecnia sia quelle per pane, pasta e pizza, per approdare alle agroenergie e all'oleochimica. Dal punto di vista nutrizionale, rappresentiamo carboidrati, grassi e proteine. Ed è proprio questa capacità di essere al centro di tante produzioni diverse che dimostra il peso, economico e sociale, del nostro comparto.

Che significa per l'agroalimentare italiano sviluppare una consapevolezza di settore sempre più radicata, soprattutto in termini di visione e di conquista di nuovi mercati?

Essere consapevoli del proprio ruolo è essenziale per raccontare bene chi siamo e cosa facciamo. In altre parole, contribuisce a farci conoscere meglio. Questo aspetto, unito alla collaborazione interassociativa già in corso da tempo, diventa indispensabile per la promozione sui nuovi mercati. Il nostro obiettivo, infatti, è dare maggiore visibilità al “saper fare” italiano nel settore. Pensiamo, ad esempio, alla tracciabilità dei nostri semi oleosi, un dato che interessa molto i consumatori attenti ai cibi senza OGM. L'Italia, in questo filone, può ben dirsi un precursore, poiché ha puntato da tempo sulla produzione di semi interamente tracciata, che valorizza l'origine locale, di buona qualità e altamente sostenibile. Metà della

soia europea è prodotta sul nostro territorio e stiamo facendo passi avanti anche con il girasole, grazie all'alto oleico. Finora, però, questi elementi, che potrebbero fare la differenza, non sono stati valorizzati in maniera adeguata. Ed è proprio questo che intendiamo fare, in un'ottica di espansione all'estero.

La nostra strategia prevede anche di riscoprire la "grande dimenticata" di questi anni ultimi anni: la ricerca. Per sviluppare il comparto, occorre puntare sulle biotecnologie come la cisgenetica e le nuove tecniche di breeding. In questo modo, sarà possibile incrementare ulteriormente le produzioni certificate, ampliando così l'offerta a disposizione del mercato e diminuendo le importazioni.

Per il settore dell'industria olearia, nello specifico, quali sono i risultati che si aspetta dall'accordo?



Per Assitol è importante delineare una strategia condivisa che ci permetta di affrontare compatte i problemi attuali. Insieme, possiamo dare alle nostre filiere la giusta visibilità contrastando il fenomeno delle fake news che, fatalmente, colpisce tutti noi. Insieme, possiamo elaborare una nostra proposta sulla questione del deficit proteico, vale a dire l'insufficiente produzione di proteine vegetali rispetto al fabbisogno nazionale che, in vista dell'aumento della popolazione entro il 2030, vede coinvolta anche l'Unione Europea. Insieme possiamo trovare spazi di crescita, in Italia e in Europa, per le nostre aziende che operano secondo alti standard di qualità e innovazione e sono pronte ad affrontare le sfide dei mercati esteri. Insieme possiamo mettere in luce con efficacia le attività e le proposte di una filiera che dà lavoro e crea benessere, ma di cui non si parla abbastanza e che meriterebbe un peso maggiore nella dialettica istituzionale. ■

COSIMO DE SORTIS (PRESIDENTE ITALMOPA): "SUPERARE LE DIFFICOLTÀ DELLE SINGOLE FILIERE GRAZIE A UN'AZIONE CONDIVISA"

di Vito Miraglia



Quali sono le prospettive, in ottica di filiera, dell'accordo strategico appena sottoscritto?

Ognuna delle associazioni firmatarie ha sinora privilegiato il confronto all'interno della propria filiera, in particolare con le rappresentanze agricole. Questa intesa si pone ovviamente altri obiettivi che non sono tuttavia meno rilevanti. Mi riferisco in particolare alla collaborazione che dovrebbe svilupparsi per il conseguimento di posizioni comuni in materia di comunicazione istituzionale, una tematica che considera-

mo assolutamente strategica sia per la tutela dell'immagine dei settori interessati sia per incrementare il peso politico delle associazioni nei confronti dei loro interlocutori, siano essi istituzionali o meno, nazionali o comunitari. Si tratterà ora di declinare le dichiarazioni di intento in azioni concrete, che saranno individuate e finalizzate da appositi gruppi di lavoro.

Che significa per l'agroalimentare italiano sviluppare una consapevolezza di settore, sempre più radicata, soprattutto in termini di visione e di conquista di nuovi mercati?

Ritengo sia difficile prevedere se il protocollo d'intesa potrà avere effetti benefici sull'andamento economico dei settori interessati. In verità il protocollo si pone altri obiettivi, non meno importanti, chiamati, tra l'altro, a influire sulla percezione dei consumatori riguardo ad alcune tematiche che hanno formato oggetto, negli ultimi anni, di informazioni non sempre corrette. Ecco, in questo ambito, un'azione congiunta può avere risultati significativi e, forse, anche influire su alcune scelte da parte dei consumatori.

Rimango comunque convinto che il confronto permanente, sia all'interno della singola filiera sia tra associazioni industriali di filiere diverse ma che affrontano le medesime problematiche, non possa che fornire risultati positivi. In momenti, quali quelli attuali, di evidenti difficoltà - e mi riferisco in particolare all'andamento negativo dei consumi interni - l'approccio e il superamento delle criticità deve essere frutto di azioni condivise.

Per il settore dell'industria molitoria, nello specifico, quali sono i risultati che si aspetta dall'accordo?

Abbiamo firmato il protocollo in quanto pienamente convinti che la sua applicazione non potrà che giovare a tutti i suoi componenti. Certamente si tratta di un primo passo che consentirà, successivamente, di valutare in quale direzione orientare il cammino successivo. Le opzioni sono molteplici: possiamo, tutti insieme, optare per una collaborazione minimal oppure per una strada più ambiziosa ma anche

più impervia avviando forme di collaborazione ancora più strette. Certamente l'accordo dovrebbe consentire al nostro comparto, ma anche ai comparti delle altre associazioni firmatarie, di acquisire una maggiore visibilità e un maggior peso politico. Raggiungere questi, non agevoli, obiettivi costituirebbe in ogni modo un successo per la nostra iniziativa. ■



NASCE OSSERVATORIO ALIMENTARE, PIATTAFORMA WEB PER LA CORRETTA INFORMAZIONE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

di Cristina Latessa- Osservatorio Alimentare

L'informazione alimentare ai tempi di internet viaggia veloce ma il 'tranello' delle fake news o bufale è sempre dietro l'angolo; per questo, è fondamentale una corretta comunicazione della filiera agroalimentare che offra un quadro esatto e scientifico del panorama nutrizione, dal campo alla tavola. Il tutto a vantaggio di un consumatore troppo spesso disorientato, e a sostegno della sicurezza e benessere a tavola. Sono questi i principi che hanno portato alla nascita del nuovo portale "Osservatorio Alimentare", progetto promesso dai Giovani di Federalimentare, la federazione che rappresenta l'eccellenza del Made in Italy a cui aderiscono Assalzo stessa e altre 13 associazioni nazionali di categoria dell'industria alimentare. La piattaforma digitale, che è stata presentata alla manifestazione Cibus a Fiere di Parma, si propone di essere una voce chiara e trasparente sulla realtà nutrizionale dei vari alimenti, chiamando a raccolta autorevoli esponenti della filiera alimentare nonché del mondo scientifico e medico, perché la sana e corretta alimentazione parte innanzitutto da un consumatore consapevole che possa trarre le sue considerazioni da una base conoscitiva esatta ed affidabile. Solo così si possono appunto evitare le 'trappole' delle fake news che affliggono tutto il panorama dell'informazione ma che in campo alimentare hanno ricadute quanto mai pesanti per le conseguenze che possono avere sul piano della salute, inducendo per esempio a pratiche alimentari sbagliate, e anche per il danno economico e di immagine che causano ai produttori e alla filiera collegata... tutto questo mentre nel consumatore cresce l'attenzione al cibo buono e sicuro. Come si apprende da un'analisi del Censis redatta da Federalimentare ("Mangiare informati: come gli italiani scelgono cibo buono e sicuro", 2017) conosce, parla e si appassiona

di cibo il 90,9% degli italiani e il 93% dei giovani, addirittura il 53,5% di questi si definisce un appassionato. E tutto questo mentre l'industria alimentare da parte sua si propone sempre più sostenibile e attenta alla sicurezza alimentare. Da un'altra analisi del Censis emerge che sempre di più i consumatori chiedono informazione di qualità sul settore: in particolare, l'85,7% degli italiani e l'87,4% dei Millennials si informano prima di acquistare un alimento. Di questi, il 57% della popolazione (di cui il 74,2% è costituita da Millennials) lo fa tramite siti web e il 35,2% (di cui il 39,9% Millennials) attraverso i motori di ricerca. "Solo" il 30,1% degli italiani prende come punto di riferimento per la propria informazione alimentare la televisione. È evidente allora che una riflessione profonda sul "come" si parla dell'industria e della filiera agroalimentare italiana debba partire proprio dal canale più utilizzato oggi, soprattutto dai giovani: il web.

La nascita dell'Osservatorio va proprio in questo senso: supportare e garantire una corretta informazione basata su dati scientifici e contributi autorevoli di scienziati, nutrizionisti e professori universitari. Il tutto in un linguaggio agile e accessibile a tutti, per un'informazione che, oltre a produrre chiarezza, produca utilità e contribuisca a migliorare lo standard nutrizionale delle famiglie italiane. Nel nuovo portale Assalzo si è già presentata ai lettori con alcune importanti informazioni riguardo all'impegno preso sulla via della sostenibilità ambientale e della sicurezza alimentare.

Già oggi la mangimistica italiana - si spiega agli 'internauti' - è all'avanguardia nella lotta agli sprechi alimentari, riuscendo ad utilizzare quantitativi molto elevati di materie prime che

residuano da altri cicli produttivi del settore alimentare facendoli rientrare nel circuito alimentare. L'obiettivo ora è quello di arrivare per il 2020 a "trasformare" un milione di tonnellate di prodotti inutilizzati che derivano dall'industria alimentare, facendoli passare da perdita netta a risorsa per l'alimentazione animale. Ma ciò che più conta - come viene sottolineato in "Osservatorio alimentare", è che tutto questo avviene senza perdere d'occhio la priorità della sicurezza sia dei mangimi, sia degli animali cui sono destinati, sia dei prodotti alimentari di origine animale che ne derivano. Del resto, anche gli esperti nutrizionisti ascoltati dal nuovo portale

promosso dai Giovani di Federalimentare sono concordi nell'affermare che gli alimenti di origine animale sono una componente essenziale per una dieta equilibrata e salubre, al di là dei sensazionalismi e delle mode alimentari. Esattamente quanto emerge dal libro pubblicato da Assalzo a cura dei professori Marcello Mele e Giuseppe Pulina, che si occupa di "Alimenti di origine animale e salute" e intende essere una guida per tutti coloro che si interessano di alimentazione e vogliono comprendere meglio il ruolo svolto dagli alimenti di origine animale nell'alimentazione. ■



ALCUNI INDICATORI SINTETICI DELL'ECONOMIA ITALIANA NEL PRIMO TRIMESTRE 2018

■ ECONOMIA

di Bruno Massoli - Statistico



Secondo le stime Istat, nel primo trimestre 2018 l'economia italiana risulterebbe in lieve rallentamento, con la produzione del settore manifatturiero e le esportazioni che registrano alcuni segnali di flessione, l'occupazione tornata ad aumentare e l'inflazione che si conferma moderata e in ripiegamento.

Nel particolare, l'Istat stima che il ritmo di crescita dell'economia italiana si mantiene stabile, sostenuto dalla domanda interna, mentre la componente estera netta ha fornito un contri-

buto negativo. Ne consegue che il valore aggiunto dell'industria ha segnato una variazione pressoché nulla, interrompendo così il percorso di crescita degli ultimi trimestri. Al riguardo, Istat stima che il Pil, espresso in valori concatenati con anno di riferimento 2010, sia aumentato dello 0,3% rispetto al trimestre precedente e dell'1,4% in termini tendenziali. In particolare l'incremento congiunturale del Pil sarebbe la sintesi di un aumento del valore aggiunto dei settori dell'agricoltura, silvicoltura e pesca e dei servizi, considerato che quello dell'industria

avrebbe segnato una variazione pressoché nulla. Dal lato della domanda, vi sarebbe un contributo positivo della componente nazionale (al lordo delle scorte) e un apporto negativo della componente estera netta.

Sul fronte dell'occupazione, si stima una crescita degli occupati dello 0,1% rispetto al trimestre precedente. Tale aumento si caratterizzerebbe per la crescita dei dipendenti a termine a fronte di una lieve flessione dei permanenti e in misura più consistente degli indipendenti. Alla crescita degli occupati nel trimestre si accompagnerebbe un lieve aumento dei disoccupati (+0,1%) e un calo degli inattivi (-0,3%).

Dal lato dei prezzi, si stima un incremento dei prezzi alla produzione del 1,1% sul trimestre precedente e dell'1,8% su base annua. La dinamica dei prezzi risulta più sostenuta sul mercato interno (+1,2% congiunturale e +2,0% tendenziale) rispetto a quello estero (+0,5% congiunturale e +1,1% su base annua). Sempre nel primo trimestre del 2018, l'indice totale delle vendite al dettaglio registra un calo congiunturale dello 0,3%, sia in valore sia in volume.

Nello stesso periodo le vendite di beni alimentari aumentano dello 0,5% in valore e in volume, mentre quelle di beni non alimentari diminuiscono dello 0,9% in valore e dello 0,8% in volume. Su base annua, le vendite al dettaglio registrano un aumento del 2,9% in valore e in volume. Le vendite di beni alimentari registrano un rilevante aumento, pari al 7,5% in valore e al 6,8% in volume, mentre quelle di beni non alimentari diminuiscono dello 0,8% in valore e dell'1,0% in volume. Per quanto riguarda le vendite di beni non alimentari, gli incrementi maggiori su base annua riguardano gli elettro-

domestici (+4,5%), gli "altri prodotti" (+3,5%) e i prodotti di profumeria, cura della persona (+3,4%). In flessione risultano invece gli altri.

Con riferimento all'interscambio commerciale, nel trimestre in esame, la dinamica congiunturale dell'export verso i paesi extra Ue risulta comunque negativa (-3,4%), con flessioni più accentuate per i beni di consumo non durevoli (-5,6%) e i beni strumentali (-5,2%). Le vendite dei beni intermedi sono invece in lieve aumento (+0,6%). Nello stesso periodo, le importazioni registrano una riduzione dello 0,7%, determinata soprattutto dai beni di consumo non durevoli (-5,5%), beni strumentali (-3,0%) e in misura minore dai beni intermedi (-1,1%).

Con riferimento al fatturato e agli ordinativi, nonostante la ripresa nel mese di marzo, nel complesso del trimestre la variazione congiunturale del fatturato dell'industria è negativa, soprattutto a causa della flessione della componente estera. La diminuzione risulta generalizzata a tutti i raggruppamenti principali di industrie con l'eccezione dell'energia. L'indice destagionalizzato in volume del comparto manifatturiero segue un andamento analogo, positivo nel mese di marzo in termini congiunturali ma negativo nel trimestre.

Per il fatturato l'incremento tendenziale più rilevante si registra nelle industrie farmaceutiche (+9,3%), mentre - limitatamente ai settori manifatturieri - la maggiore diminuzione riguarda le industrie del comparto plastico (-2,1%). L'indice grezzo degli ordinativi segna un aumento tendenziale del 2,6%, con un incremento maggiore per il mercato estero (+4,2%) rispetto a quanto rilevato per il mercato interno (+1,5%). L'incremento più ampio si registra per i mezzi di trasporto (+16,0%), mentre la flessione più

rilevante riguarda il comparto dell'elettronica e dell'ottica (-8,0%). Per quanto riguarda gli ordinativi si evidenzia che la forte crescita dei mezzi di trasporto su base annua è influenzata positivamente dalla dinamica del comparto ferroviario.

A marzo 2018 l'indice del clima di fiducia dei consumatori risulta aumentato da 115,7 a 117,5, mentre è peggiorata la fiducia delle imprese, con l'indice che passa da 108,5 a 106,0. Per le famiglie, dopo il calo registrato a febbraio, la componente economica e quella futura salgono, rispettivamente, da 140,1 a 141,9 e da 119,8 a 121,1; mentre la componente personale e quella corrente confermano la crescita degli ultimi mesi, passando, rispettivamente, da 108,0 a 109,3 e da 113,0 a 115,1. Per le imprese, il clima di fiducia risulta diminuito nel settore manifatturiero (da 110,4 a 109,1) e nei servizi (da 109,8 a 107,2) mentre è rimasto stabile nel commercio al dettaglio (105,3). Analizzando i principali raggruppamenti d'industria, l'indice del clima di fiducia scende da 106,1 a 105,7 nei beni di consumo, da 107,5 a 104,5 nei beni intermedi, mentre sale leggermente nei beni strumentali (da 117,5 a 117,7).

Infine, nei primi mesi dell'anno l'economia italiana è stata caratterizzata da un indebolimento dell'inflazione. Il ritmo di crescita dei prezzi al consumo ha seguito un profilo altalenante, rimanendo su valori contenuti e inferiori a quelli registrati in media lo scorso anno: nel primo trimestre il tasso di incremento tendenziale dell'indice per l'intera collettività si è attestato a +0,7% (+1,5% il massimo nel secondo trimestre 2017; +0,9% nel quarto) e in aprile ha rallentato allo 0,5%. L'evoluzione di fondo, in presenza di limitate pressioni provenienti dai fattori endo-

geni, ha segnalato solo un moderato recupero, mantenendosi ancora modesta e nel complesso su ritmi inferiori o uguali a quelli della misura totale (+0,6% nel primo trimestre 2018; +0,5% in aprile). In particolare, tra le principali componenti, i beni industriali non energetici hanno confermato livelli di prezzo invariati rispetto allo scorso anno, mentre per i servizi la tendenza all'aumento è risultata moderata e incerta. ■



RICERCA ■ GRASSI PER COLPA DI UN BATTERIO?

RICERCA ■

di Elisabetta Bernardi - Biologa e nutrizionista

Può sembrare strano, ma si sa ancora poco su cause e cure per l'obesità. Si ritiene che mangiare meno e fare più esercizio fisico sia il modo migliore per perdere peso. Ma come strategia globale per combattere l'obesità questa ricetta non funziona, e il numero di obesi cresce sempre più, e sempre più velocemente. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità l'obesità dal 1980 a oggi è più che raddoppiata. Oggi nel mondo si contano seicento milioni di obesi e il 30% della popolazione globale - 2,2 miliardi di persone - ha problemi di peso in eccesso. In

strutture complesse, dove si nutrono, lavorano e combattono per la nostra e la loro esistenza. Come riescano a "farci diventare gassi" non è ancora noto, ma è chiaro che il microbiota intestinale, può aumentare la produzione di energia derivata dagli alimenti, contribuire a una infiammazione di basso livello e regolare la composizione in acidi grassi dei tessuti. Gli studi, sia su modelli animali che sull'uomo, sembrano dimostrare che esiste un meccanismo¹ che ci porta a essere grassi che coinvolge sia il microbiota intestinale che l'infiammazione



Italia più del 40% degli adulti ha un peso eccessivo e il nostro Paese resta ai primi posti in Europa per l'eccesso di peso nei bambini. Si sta cercando di capire come i fattori ambientali o quelli genetici possano contribuire al problema dell'obesità, ma ci sono molti ricercatori in tutto il mondo che si stanno focalizzando sul ruolo dei microbi che risiedono nel nostro intestino. Dobbiamo pensare a noi stessi infatti come a un'enorme fattoria, non solo un insieme di cellule ognuna con il suo DNA e i suoi geni da esprimere, ma piuttosto un enorme recinto che ospita 100 mila miliardi di individui, 10 volte il numero delle nostre cellule. Piccole creature, per lo più batteri, ma anche virus e funghi. Colonizzano la bocca, la pelle, ogni orifizio o superficie. Ma nell'intestino si aggregano in

e in accordo con questa teoria, per dare avvio all'obesità, è necessario che ci sia una maggiore permeabilità della barriera intestinale, lo strato di cellule nell'intestino che normalmente controllano quali sostanze possono avere accesso al nostro organismo. La permeabilità sembra aumentare quando si riducono nell'intestino le molecole "guardiane" che hanno il compito di tenere ben serrate le cellule che formano la barriera. Quando la barriera si infrange, grandi molecole formate da grassi, i lipopolisaccaridi, che si trovano sulla superficie della membrana di alcuni batteri intestinali, entrano e cominciano a circolare diffusamente nell'organismo. A questo punto il nostro sistema immunitario entra in azione, rilascia delle proteine messaggere che innescano delle reazioni a catena che

portano all'infiammazione. L'infiammazione di basso grado cronica porta a effetti metabolici, che includono il metabolismo anomalo del glucosio e un maggiore assorbimento dei grassi, e l'obesità come risultato finale. L'infiammazione di basso grado cronica porta anche a un cambiamento del numero di alcune specie di batteri che si trovano in prossimità della barriera intestinale e qui c'è il nodo della questione: sono i batteri a innescare l'infiammazione o l'infiammazione a selezionare i batteri la tengono attiva? Una dieta, per esempio ricca di grassi, può essere una causa scatenata di tutti questi eventi nell'organismo o dobbiamo guardare all'obesità con gli stessi occhi con cui si osservano le allergie, le malattie autoimmuni come per esempio il diabete, l'artrite o la malattia di Crohn? I ricercatori stanno ancora cercando² di risolvere questo dilemma anche se hanno capito che modificando il microbiota intestinale di un paziente che soffre di una malattia autoimmune potrebbe essere possibile migliorare l'esito di tale malattia e che modificando la dieta, potrebbe essere possibile, attraverso il microbiota intestinale, promuovere una risposta antiinfiammatoria di un paziente affetto da autoimmunità.

In pratica sui nostri batteri intestinali sappiamo meno rispetto a quello che molti libri e riviste sull'argomento sembrano suggerire. Gran parte della ricerca sull'argomento si basa su studi sugli animali che non possono essere applicati direttamente agli esseri umani.

Tuttavia, un numero crescente di studi di ricerca indica che il nostro microbiota intestinale svolge un ruolo importante nella nostra salute. Colpisce il nostro metabolismo e può essere collegato all'obesità, alle malattie cardiovascolari e al diabete di tipo 2. Precedenti studi hanno dimostrato che le persone affette da queste

malattie hanno diversi eventi metabolici, cioè piccole molecole o residui metabolici, nel flusso sanguigno. Lo scopo di un nuovo interessantissimo studio³ è stato quello di identificare i metaboliti nel sangue che possono essere collegati all'obesità e di indagare se questi metaboliti legati all'obesità influenzino la composizione della flora batterica. I ricercatori hanno analizzato campioni di plasma sanguigno e campioni di feci da 674 partecipanti al Malmö Offspring Study, MOS. Hanno trovato 19 metaboliti diversi che potrebbero essere collegati all'obesità, ma il glutammato e gli amminoacidi ramificati e aromatici (BCAA) avevano il legame più forte con l'obesità e che erano collegati a quattro diversi batteri intestinali (Blautia, Dorea e Ruminococcus nella famiglia delle Lachnospiraceae e SHA98). In pratica, quindi, i metaboliti e i batteri intestinali interagiscono e il più forte fattore di rischio per l'obesità nello studio, il glutammato, è stato associato all'obesità in studi precedenti mentre gli amminoacidi ramificati aromatici sono stati utilizzati per prevedere l'insorgenza del diabete di tipo 2 e delle malattie cardiovascolari.

Ciò significa che gli studi futuri dovrebbero concentrarsi maggiormente su come la composizione dei batteri intestinali può essere modificata per ridurre il rischio di obesità, di malattie metaboliche associate e di malattie cardiovascolari. ■

■ 1) Khan MJ, Gerasimidis K, Edwards CA, Shaikh MG. Role of Gut Microbiota in the Aetiology of Obesity: Proposed Mechanisms and Review of the Literature. *J Obes.* 2016;2016:7353642. Epub 2016 Sep 15. Review.
2) Opazo M. C., Ortega-Rocha E. M., Coronado-Arrázola I., Bonifaz L.C., Boudin H., Neunlist M., Bueno S. M., Kalergis A.M., Riedel C. A. Intestinal Microbiota Influences Non-intestinal Related Autoimmune Diseases. *Frontiers in Microbiology* VOLUME 9. 12 March 2018. Pp432.
3) Ottosson F, Brunkwall L, Ericson U, Nilsson PM, Almgren P, Fernandez C, Melander O, Orho-Melander M. Connection between BMI related plasma metabolite profile and gut microbiota. *J Clin Endocrinol Metab.* 2018 Feb 1.

A cura di Michela Alfieri, Stefania Mascheroni, Gianfranco Mazzinelli, Rita Redaelli

CREA Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali - sede di Bergamo

La sperimentazione agronomica nazionale degli ibridi di mais da trinciato, coordinata dal CREA Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, sede di Bergamo, consente una valutazione della resa e della qualità nutrizionale di ibridi commerciali di classe FAO 600 e 700 sviluppati dalle principali ditte sementiere e coltivati in prove replicate in diverse località del Nord Italia. I risultati di questa sperimentazione rappresentano ormai da più di 30 anni un tradizionale punto di riferimento per orientare la scelta varietale di tecnici e maiscoltori interessati al settore zootecnico. Negli ultimi anni, in particolare il 2016 e il 2017, a fronte di un numero di ibridi in prova pressoché invariato (in media 22 ogni anno), si è visto un progressivo calo nel numero delle località di prova (Tabella 1). Ciò a causa di problemi tecnici nelle singole

località (infestazioni da insetti), ma soprattutto di una cessazione, avvenuta a partire dall'anno 2015, dei finanziamenti a sostegno dei costi di sperimentazione. Va ricordato che questa sperimentazione è l'unica fonte di dati agronomici e nutrizionali pubblici, a disposizione degli agricoltori per la scelta dell'ibrido per la coltivazione.

I risultati della sperimentazione sono variabili da una stagione all'altra, in relazione sia al numero e alla tipologia degli ibridi in prova, che all'andamento meteorologico stagionale. L'andamento climatico degli ultimi 5 anni, in termini di temperature medie e precipitazioni, è mostrato in Figura 1. Ogni annata è stata molto diversa dalla precedente, rendendo impossibile la previsione sulle stagioni successive, e di conseguenza aumentando la difficoltà della scelta

varietale. Per esempio, dopo un'annata molto calda e siccitosa come il 2015, in cui si sono registrati solo 513 mm di pioggia totali, il 2016 è stato molto piovoso, con più di 1060 mm accumulati prevalentemente tra maggio e luglio. Confrontando questi dati climatici con la media delle temperature e delle precipitazioni degli ultimi 50 anni (dati non mostrati), si osserva un profondo mutamento rispetto al passato. La quantità di acqua disponibile è infatti distribuita in modo sbilanciato nella stagione agronomica, risultando eccessiva in alcuni periodi e quasi assente in altri. Spesso, inoltre, anche le riserve idriche accumulate in laghi e corsi d'acqua non sono sufficienti a garantire un'irrigazione continua nei periodi di maggiore necessità. An-

che le temperature medie non seguono l'andamento tradizionale in cui si verifica un aumento lineare fino al picco di luglio-agosto, ma subiscono variazioni improvvise. Ciò si ripercuote inevitabilmente sulla coltura, ne determina variazioni di resa e qualità e richiede un continuo lavoro di breeding per la ricerca di ibridi resistenti alla siccità o alle alte temperature.

Le medie relative ai parametri qualitativi e alla resa degli ibridi in prova nel periodo 2013-2017 sono mostrati in tabella 1. Sono state confrontate, per ogni anno, le medie degli ibridi di classe 600 e 700, che non hanno mostrato differenze significative. Nel 2013 gli ibridi sono stati caratterizzati da valori molto alti di amido (35,4%

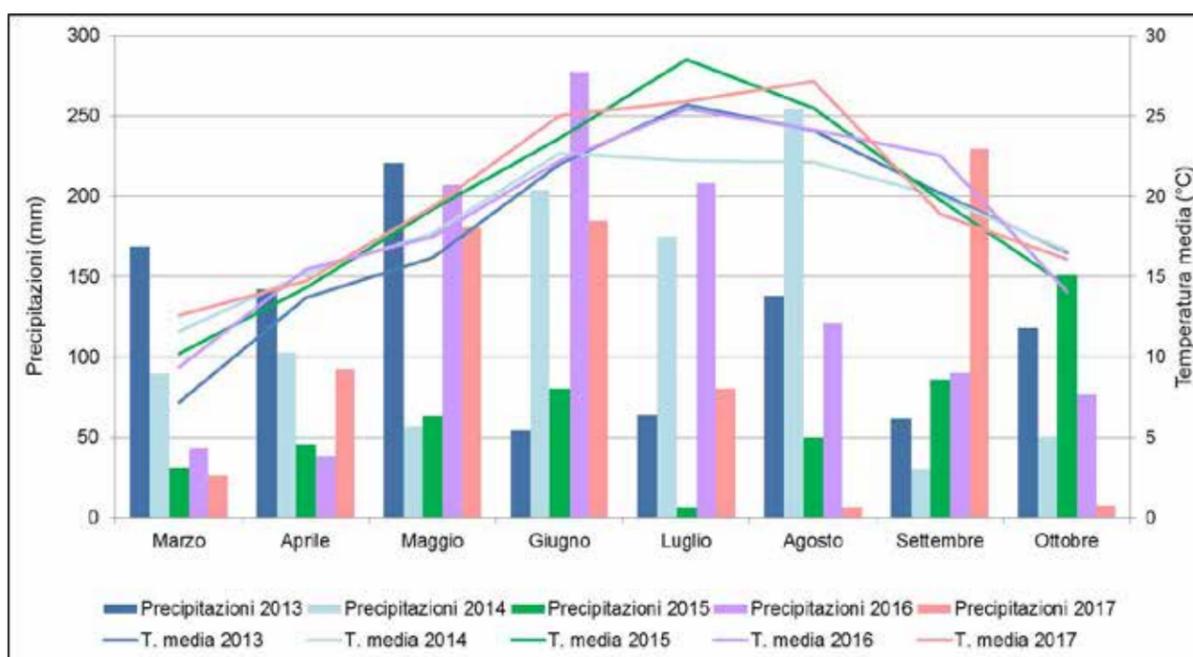


Figura 1. Confronto dei valori di precipitazioni totali (mm) e temperature medie mensili (°C) negli anni 2013 - 2017.

Anno	2013	2014	2015	2016	2017
N° località	10	8	8	4	3
N° ibridi classe 600	7	7	5	8	7
N° ibridi classe 700	18	15	12	16	16
Resa (q/ha s.s.)	216,3	273,5	236,4	227,3	257,2
Proteine (% s.s.)	7,0	8,3	9,7	9,0	9,3
NDF (% s.s.)	40,5	36,5	48,7	41,7	48,0
ADF (% s.s.)	19,1	22,0	29,4	24,7	27,6
ADL (% s.s.)	3,7	2,8	3,1	2,7	2,7
NDFD12h (%)	26,8	28,1	27,9	28,0	28,7
Amido (% s.s.)	35,4	32,0	21,9	25,9	24,5
UFL (q s.s.)	89,7	96,5	90,1	96,6	91,6

Tabella 1. N° di località, n° di ibridi in prova e medie dei parametri qualitativi del trinciato negli anni 2013-2017

s.s.) e di ADL (3,7% s.s.); le abbondanti piogge primaverili hanno evidentemente consentito un buon accumulo di amido nei semi, ma resa e UFL sono risultate contenute, probabilmente a causa della pioggia in fase di raccolta. Il 2014 è risultato essere l'annata migliore, infatti la resa media è stata di 273,5 q/ha s.s., ciò probabilmente dovuto alle piogge abbondanti che hanno permesso uno sviluppo rigoglioso delle piante. Anche i valori di UFL e di NDFD erano elevati (96,5 UFL/q s.s. e 28,1%, rispettivamente). Il 2015 è stato invece caratterizzato da piante sofferenti per la siccità e per le tem-

elevata qualità in termini di UFL (96,6 UFL /q s.s.), paragonabili al risultato del 2014 (96,5). Infine il 2017, per il quale sono stati elaborati i dati di 3 sole località, è stato caratterizzato da temperature di poco più basse rispetto al 2015, e ha prodotto piante con alto contenuto in fibra, in particolare NDF e ADF (48,0 e 27,6% s.s., rispettivamente).

La variabilità osservata nei campioni dei 5 anni è sintetizzata nel grafico relativo all'analisi delle componenti principali (Principal Components Analysis, PCA) (Figura 2). La percentuale di

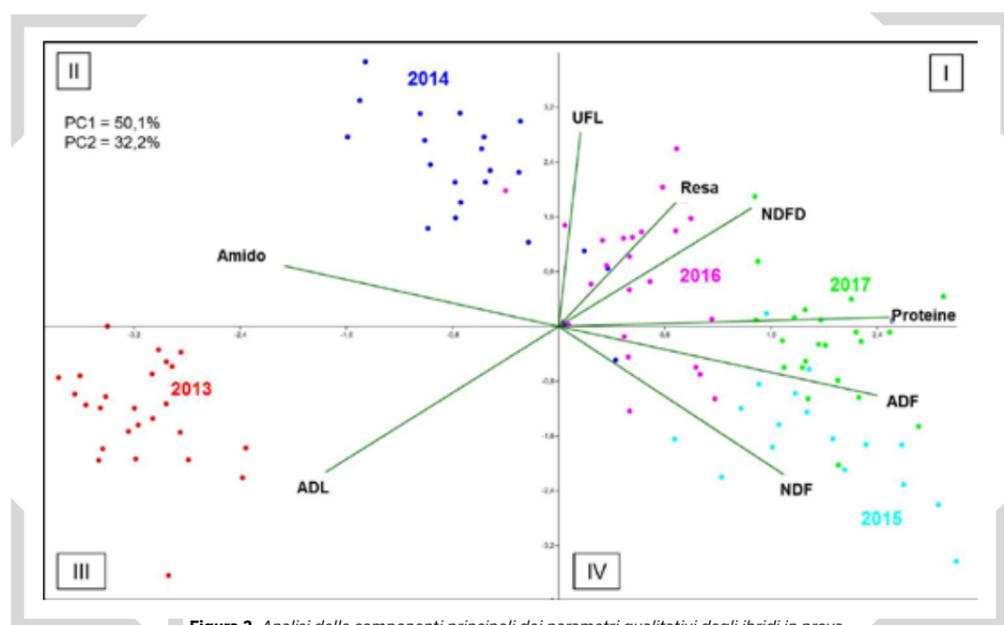


Figura 2. Analisi delle componenti principali dei parametri qualitativi degli ibridi in prova negli anni 2013-2017.

perature molto alte; in diverse prove le spighe hanno avuto sviluppo ridotto, di conseguenza i materiali raccolti hanno mostrato valori molto bassi di amido (21,9% s.s.). Sensibilmente più elevati sono risultati invece i valori delle componenti fibrose, in particolare NDF (48,7%) e ADF (29,4%). Nel 2016, l'anno più piovoso tra i cinque considerati, le piante hanno mostrato

variabilità spiegata dalla prima componente (PC1) è pari a 50,1%, quella relativa alla seconda componente (PC2) corrisponde a 32,2%. Dal grafico emerge che l'anno di coltivazione incide sulla qualità più del genotipo. Infatti, per esempio, i materiali coltivati negli anni 2013 e 2014 si differenziano nettamente da quelli coltivati nei tre anni seguenti. I campioni del 2013 (quadran-

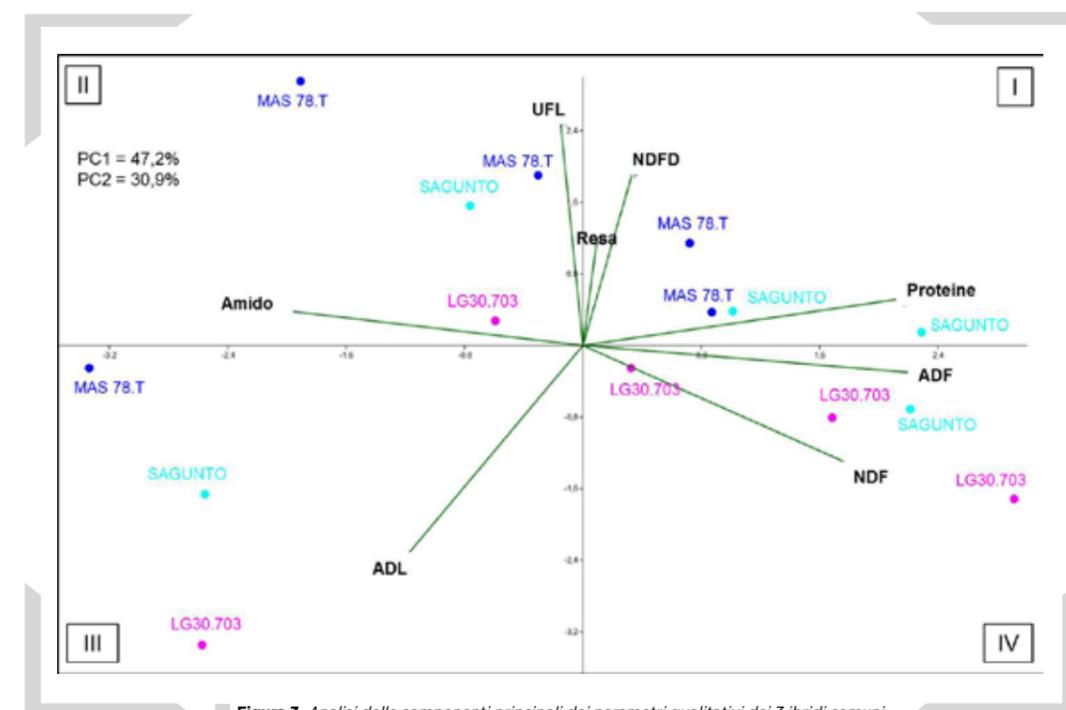


Figura 3. Analisi delle componenti principali dei parametri qualitativi dei 3 ibridi comuni negli anni 2013-2017.

te III) presentavano alti valori di amido e ADL, ma rese piuttosto basse. Nel 2014 (quadrante II) i trinciati hanno mostrato la qualità migliore, essendo caratterizzati da alte rese, elevati valori di UFL e buona digeribilità (NDFD). I campioni del 2016 (quadrante I) mostravano, come quelli del 2014, elevati valori di UFL e NDFD. Infine, nel IV quadrante sono raggruppati campioni coltivati negli anni 2015 e 2017, molto simili tra loro in termini di percentuale della componente fibrosa.

Visto il rapido turnover degli ibridi negli anni, è stato possibile trovare solo 3 ibridi comuni ai 5 anni, tutti di classe 700. La PCA relativa ai dati di questi 3 ibridi è mostrata in Figura 3. La percentuale di variabilità spiegata dalla prima componente (PC1) è pari a 47,2%, quella relativa alla seconda componente (PC2) corrisponde a 30,9%. Dal grafico, che rispecchia

quello generale, si può notare che, nonostante un raggruppamento più marcato dei campioni coltivati nel 2014 e 2013 (quadranti II e III), il genotipo ha un effetto evidente. In particolare l'ibrido LG30.703 è sempre caratterizzato da alti valori di fibra, e si posiziona ogni anno nella parte del grafico corrispondente ai parametri ADL e ADF. Al contrario, l'ibrido MAS 78.T si posiziona tendenzialmente nell'area del grafico corrispondente a buoni valori di resa ed elevate percentuali di UFL e NDFD. L'ibrido SAGUNTO, infine, appare più condizionato dalle condizioni climatiche dei diversi anni. Concludendo, la sfida che i breeders dovranno affrontare nei prossimi anni sarà quella di selezionare ibridi capaci di mantenere costanti le proprie performances qualitative e produttive, a fronte della variabilità delle condizioni meteorologiche delle diverse stagioni. ■

FOCUS ASPA ■ LA QUALITÀ DELLA CARNE IN RAPPORTO ALLA FILIERA DI

di Marcello Mele

CENTRO DI RICERCHE AGRO-AMBIENTALI "E. AVANZI" - UNIVERSITÀ DI PISA

Premessa

La qualità della carne è un concetto multifattoriale che prende in considerazione aspetti tangibili e intangibili, caratteristiche intrinseche ed estrinseche del prodotto e che può mutare nel tempo e nello spazio. Tra le caratteristiche intrinseche del prodotto si ricordano quelle ascrivibili alla composizione chimico-nutrizionale, quelle legate agli aspetti igienico-sanitari che ne connotano la sicurezza d'uso e, infine, quelle fisiche e organolettiche, tra le quali si ritrovano alcune proprietà fortemente condizionanti i criteri di scelta dei consumatori (colore, tenerezza, acqua libera). Tutte queste caratteristiche sono spesso ricomprese in un concetto non sempre ben definito che prende il nome generico di freschezza (figura 1). Nella dizione comune, infatti, un prodotto è fresco se meglio

preserva l'insieme delle caratteristiche nutrizionali, igienico sanitarie e organolettiche che lo fanno meglio apprezzare dal consumatore. Vedremo, nel caso della carne, che questo approccio può in alcuni casi essere fuorviante se non si conosce bene l'intero processo che porta all'alimento carne. Esistono poi aspetti della qualità della carne non immediatamente connessi ad elementi in qualche modo misurabili sulla carne stessa e, in questo caso, si parla di caratteristiche estrinseche. È il caso di tutti quei valori che sono riferibili al modo di produrre l'alimento e che consentono di collocare l'alimento stesso in un quadro di riferimento più ampio, che prende in considerazione le valenze sociali, culturali e ambientali di un prodotto (figura 1). È sempre più ampia, infatti, la quota di consumatori che chiede di conoscere i cosiddetti

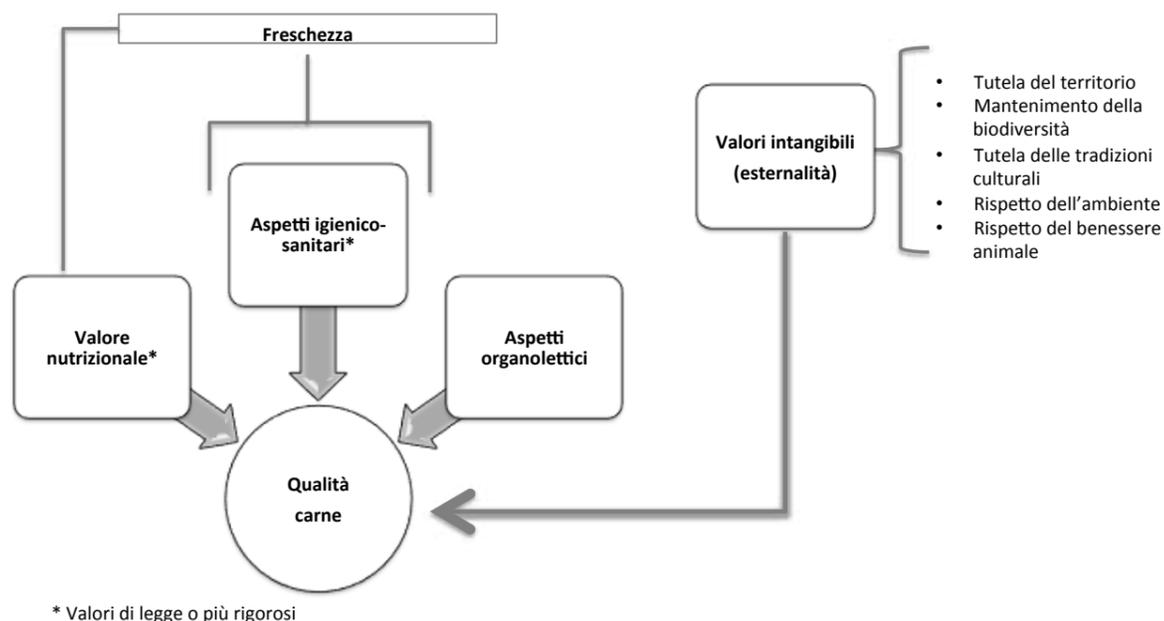


Figura 1. Aspetti intrinseci ed estrinseci della qualità della carne.

PRODUZIONE: L'IMPORTANZA DELLA FASE DI PRODUZIONE PRIMARIA ■ FOCUS ASPA



valori intangibili o esternalità positive degli alimenti che concorrono a creare il concetto di qualità globale. Tra questi valori un crescente interesse è dedicato all'impatto dei sistemi di produzione sull'ambiente, sulla biodiversità, sul benessere animale e, non ultimo, a come questi sistemi si relazionano anche con la componente socio-culturale del territorio da cui provengono. Valorizzare la qualità di un alimento, pertanto, significa anche recuperare questo tipo di informazioni e saperle comunicare.

La tutela della qualità della carne lungo la filiera.

La filiera della carne comprende tre fasi: quella

di produzione dell'animale destinato al macello fino al processo di macellazione compreso (approvvigionamento del prodotto), quella di trasformazione del muscolo in carne e la successiva dissezione della carcassa per ottenere i diversi tagli (lavorazione) e quella di confezionamento e di distribuzione del prodotto finito (fresco e/o trasformato). In ognuna di queste fasi rientrano aspetti fondamentali della qualità della carne che rientrano sia tra le caratteristiche intrinseche sia tra quelle estrinseche del prodotto (figura 2). La prima fase è quella più direttamente connessa alla produzione primaria.

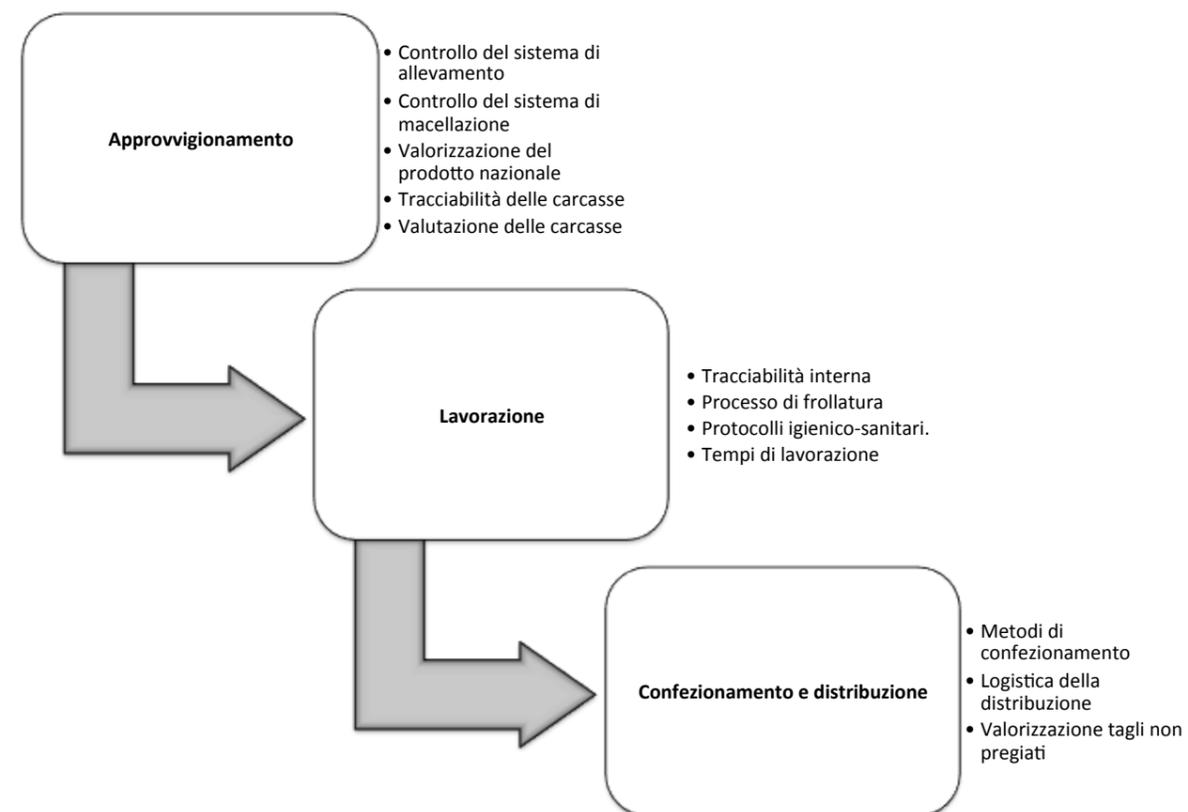


Figura 2. Elenco dei principali punti critici per il controllo della qualità della carne.



In questa fase esistono numerosi punti critici che, se adeguatamente controllati, possono garantire il raggiungimento di elevati standard qualitativi, per i diversi aspetti sopra elencati. Primo fra tutti il controllo del processo produttivo primario (allevamento degli animali destinati alla produzione di carne). Quanto viene applicato in questa fase ha un effetto sia diretto sia indiretto sulle caratteristiche qualitative intrinseche: composizione chimico-nutrizionale (quantità e qualità del grasso intramuscolare e

di copertura della carcassa), aspetti organolettici (colore della carne e del grasso di mazzatura, tenerezza della carne, grana, sapidità, odore e aroma), aspetti igienico-sanitari (presenza di contaminanti e di parassiti; residui di trattamenti farmacologici). L'applicazione di tecniche di allevamento e di alimentazione adeguate alle caratteristiche e ai fabbisogni degli animali allevati, infatti, consente di ottenere carcasse che forniranno prestazioni ottimali durante il processo di maturazione che, a sua



volta, fa sì che il muscolo si trasformi in carne dalle ottime qualità organolettiche, nutrizionali ed igienico-sanitarie.

Il controllo del processo produttivo primario, pertanto, rappresenta un punto critico fondamentale nella filiera carne. Per garantire che questo avvenga è utile predisporre dei protocolli di produzione che prevedano, oltre alle garanzie di legge in merito alla tracciabilità e rintracciabilità lungo tutta la filiera e ai controlli sul rispetto delle norme igienico-sanitarie, anche alcune indicazioni specifiche sui regimi alimentari, sulle tecniche di allevamento, sull'origine delle materie prime utilizzate nell'alimentazione animale e sui controlli periodici in allevamento per identificare eventuali criticità da correggere. Sarebbe utile, ad esempio, che tali protocolli prevedano indicazioni di tecniche di allevamento che consentano di ridurre al minimo gli interventi di carattere farmacologico e quindi l'impiego di antibiotici.

Un elemento di distinzione delle filiere, inoltre, è la garanzia che l'approvvigionamento delle materie prime sia sostenibile in termini ambientali e, al contempo, valorizzi il più possibile le risorse del territorio, come elemento anche di legame tra prodotto e territorio di origine. In alcuni casi, pertanto, può essere considerato un elemento di qualità la presenza di una quota elevata di materie prime provenienti dal territorio nel regime alimentare degli animali.

In generale, uno stretto rapporto fra gli elementi della filiera, in particolare fra chi commercializza la carne e chi produce e lavora la materia prima, è considerato un elemento di valore dal consumatore perché porta con sé alcune caratteristiche estrinseche.

Il consumatore, infatti, è sempre più attento al rapporto fra cibo e territorio, all'impatto dei sistemi di allevamento sull'ambiente e al benes-

sere animale. Alcuni di questi aspetti possono essere declinati come elementi di qualità della carne se lungo la filiera sono applicati strumenti in grado di evidenziarli e, successivamente, comunicarli in maniera corretta al consumatore. Ecco che quindi la scelta di animali allevati sul territorio, specie se di razze autoctone, insieme all'applicazione di protocolli che riportino indicazioni in merito alle modalità di applicazione di sistemi di allevamento sostenibili e in grado di tutelare il benessere animale, possono essere tutti valori che la filiera può promuovere come proprietà estrinseche del proprio prodotto.

Le razze autoctone sono elementi del territorio e, al contempo, fanno parte di storia e cultura del territorio stesso. La loro tutela, oltre ad avere un valore generale per la biodiversità, è un modo per mantenere tradizioni culturali e identità dei territori, ma anche per sfruttare aree marginali dove tali razze sono ben adattate e riescono comunque a garantire una produzione. Tutto questo è possibile se le aziende che allevano razze autoctone trovano uno sbocco commerciale che garantisca loro un reddito. All'interno di una filiera carne è possibile trovare spazi per queste razze se si prevedono dei protocolli che, oltre a indicare il tipo di razze incluse nella filiera, siano in grado di valorizzarne gli aspetti qualitativi intrinseci ed estrinseci che esse possono garantire.

In tal senso è utile introdurre elementi di valutazione delle carcasse che vadano oltre le griglie di valutazioni ufficiali (ad esempio la griglia SEUROP per le carcasse bovine) e che considerino le specificità delle razze autoctone. Se è vero, infatti, che un'attenta applicazione della griglia SEUROP può garantire un equilibrato rapporto tra massa muscolare e quantità di grasso durante il processo di frollatura, è altrettanto vero che la rigida applicazione di tali

FOCUS ASPA ■



griglie anche alle carcasse di animali di molte razze autoctone penalizza troppo severamente questo tipo di prodotto. Una filiera carne che voglia promuovere anche i valori legati all'allevamento delle razze autoctone, pertanto, dovrà considerare le specificità di tali razze anche in merito alle caratteristiche delle carcasse e trovare i giusti parametri sia in sede di valutazione delle carcasse sia per il processo di maturazione delle stesse.

Dati recenti di letteratura, inoltre, indicano che i consumer test realizzati su un ampio numero di individui (provenienti da aree geografiche assai differenti: Australia, Francia, Irlanda, Polonia) hanno fornito chiare indicazioni sulla mancanza di una correlazione significativa tra la qualità delle carcasse valutata mediante griglia SEU-ROP e la cosiddetta qualità percepita al consumo. D'altra parte il consumatore mangia la

carne e non le carcasse! Da qui la necessità di superare le griglie di valutazioni attuali basate solo sulle caratteristiche delle carcasse. In merito al benessere animale o, in senso più ampio, alle operazioni di gestione degli animali, è sicuramente importante definire in uno specifico protocollo alcuni parametri relativi alle strutture di allevamento e, più in generale, all'ambiente di allevamento, ma è altrettanto importante garantire che tutte le operazioni di trasporto e di macellazione degli animali avvengano nel pieno rispetto del benessere animale. In entrambi i casi esistono specifiche normative comunitarie, tuttavia sarebbe utile che la filiera predisponesse dei controlli mirati lungo i diversi segmenti (allevamento - trasporto - mattatoio) a garanzia che tali norme siano rispettate e per introdurre, eventualmente, elementi di ulteriore miglioramento qualora se ne ravvisi l'utilità. ■



enhanced
by Omya

Omya Carbonato di Calcio e Magnesio per Alimentazione Animale

Efficaci additivi per mangimi

Ampia gamma di prodotti a base di calcio e magnesio a formulazione fine e granulare

info.it@omya.com

Omya S.p.A.

Via Cechov, 48 20151 Milano
Telephone: +39 02 38 08 31



THINKING OF TOMORROW

LEGISLAZIONE ■ IL VETERINARIO AZIENDALE: IL PUNTO

DI VISTA DI ASSALZOO

LEGISLAZIONE ■

di Alessandra Vallisneri - AssalZoo



Nasce il Veterinario Aziendale. Con il Decreto 7 dicembre 2017 “Sistema di reti di epidemiologia, compiti, responsabilità e requisiti professionali del veterinario aziendale”, in vigore dal 5 febbraio 2018, ma pienamente efficace dopo l’emanazione di un Manuale operativo a cura della Direzione Generale della Sanità Ani-

male e dei Farmaci Veterinari che verrà adottato entro l’estate, viene istituzionalizzata questa nuova figura professionale. Le Regioni e le Province Autonome dovranno poi provvedere ad attuare quanto previsto dal decreto, “compatibilmente con i propri statuti di autonomia e con le relative norme di attuazione” e sulla corretta

esecuzione del decreto è prevista la verifica periodica da parte delle Autorità competenti. La figura del Veterinario Aziendale in pratica va a rafforzare la recente legislazione comunitaria “Animal Health Law” (Regolamento 429/2016). Il Veterinario Aziendale nel Decreto è definito come “un medico veterinario, libero professionista, che opera professionalmente e con carattere di continuità, con un rapporto diretto con l’operatore, definito con atto formale”. È un professionista che l’allevatore sceglie e nomina per affiancarlo costantemente in molti momenti e circostanze della sua attività quotidiana. In ogni allevamento italiano, su base volontaria per entrambe le parti, Veterinario e Allevatore (detentore/rappresentante legale/proprietario dell’allevamento) sottoscrivono la designazione mediante un apposito modulo (Allegato 3

del Decreto). La designazione viene poi formalizzata e comunicata ai Servizi Veterinari Ufficiali e all’Ordine dei Medici Veterinari. Il Servizio veterinario ufficiale territorialmente competente, ricevuta la comunicazione, e previa verifica della sussistenza dei requisiti professionali del Veterinario Aziendale, provvede a convalidare l’informazione in BDN. La Federazione nazionale medici veterinari italiani (FNOVI) cura la tenuta di un elenco pubblico nazionale dei Veterinari Aziendali che soddisfano i requisiti previsti dal decreto. La decadenza dei requisiti professionali e/o sopraggiunte sanzioni disciplinari per documentate violazioni deontologiche e/o di legge potranno comportare la cancellazione dall’elenco. Non vige, quindi, alcun obbligo da parte dell’operatore di avere un Veterinario Aziendale.



Il Veterinario Aziendale deve essere iscritto all'Ordine dei medici veterinari; aver partecipato in ambito ECM ad un corso di formazione per veterinario aziendale; non essere in condizioni che configurino un conflitto di interessi; non svolgere attività a favore di imprese che forniscono servizi all'azienda zootecnica stessa o di ditte fornitrici di materie prime, materiali, prodotti o strumenti.

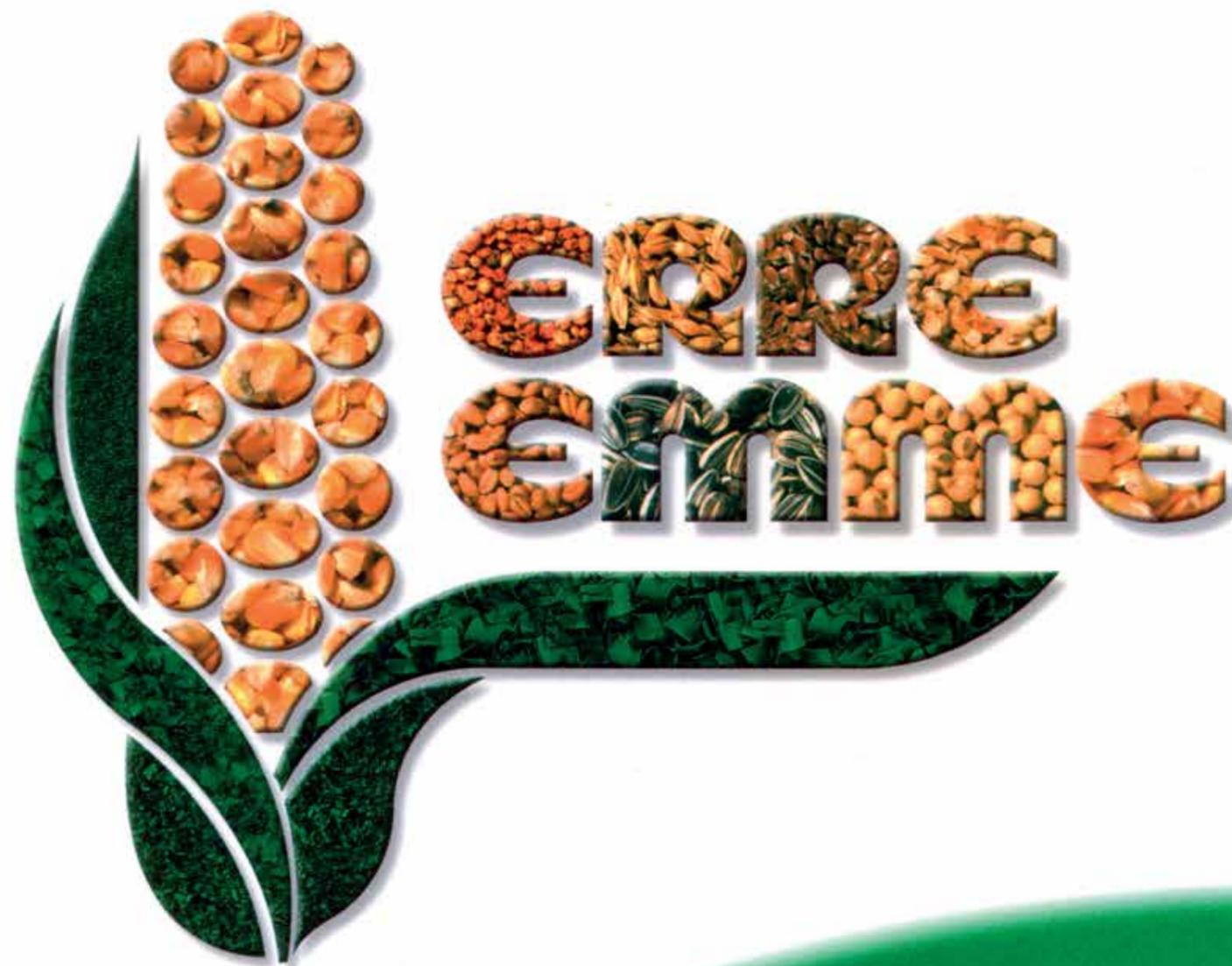
Il corso di formazione della durata minima di 16 ore, è articolato in quattro moduli formativi. Nel primo anno di applicazione del Decreto, l'obbligo formativo si intende soddisfatto se il Veterinario Aziendale partecipa al corso ECM entro dodici mesi dall'accettazione dell'incarico affidatogli dall'Allevatore. L'obiettivo formativo è di fornire al Veterinario Aziendale le conoscenze in merito ai sistemi e alle reti di sorveglianza epidemiologica in sanità pubblica veterinaria compresa la tutela della sanità e del benessere animale, delle norme di biosicurezza e del corretto uso del farmaco.

Compito primario del Veterinario Aziendale è quello di gestire il sistema informativo per il funzionamento delle reti di epidemio-sorveglianza, che assicura la raccolta, la gestione e l'interscambio delle informazioni tra l'operatore del settore alimentare, che alleva animali destinati alla produzione di alimenti, e le Autorità competenti del settore veterinario, della sicurezza alimentare e dei mangimi. Deve inserire nella Banca Dati Nazionale istituita presso l'Istituto Zooprofilattico di Teramo informazioni sulla gestione sanitaria dell'allevamento presso il quale opera, sull'attività sanitaria svolta, sugli accertamenti eseguiti e sui trattamenti farmacologici prescritti ed effettuati da lui o da altri professionisti, tempestivamente e comunque non oltre i 7 giorni dall'evento. Questi dati, rac-

colti e valorizzati in un sistema informativo ufficiale, concorreranno alla categorizzazione del rischio dell'allevamento, alla programmazione dei controlli veterinari ufficiali e permetteranno una ulteriore qualificazione delle produzioni primarie nazionali di origine animale.

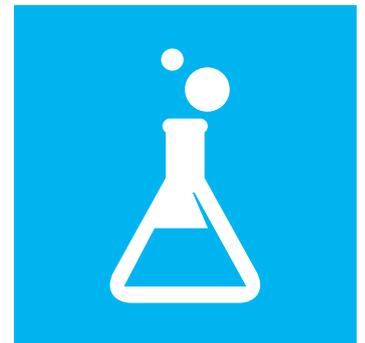
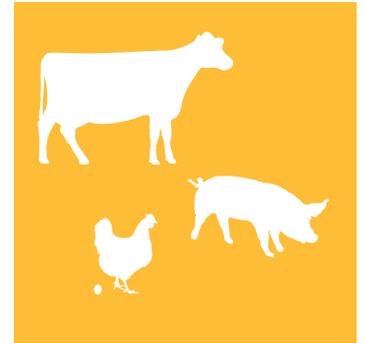
Il Veterinario Aziendale dovrà in pratica: fornire all'operatore informazioni ed assistenza affinché siano adottate misure e iniziative volte a garantire la qualifica sanitaria dell'azienda; assicurare il rispetto delle disposizioni riguardanti la notifica obbligatoria delle malattie infettive degli animali; offrire assistenza nella tenuta delle registrazioni obbligatorie e nei rapporti con i Servizi veterinari ufficiali; fornire assistenza e supporto per la redazione di piani aziendali volontari per il controllo delle malattie ad impatto zoo-economico e nella gestione dell'identificazione e della registrazione degli animali; assicurare l'accertamento della causa di morte degli animali e fornire assistenza e supporto per il corretto smaltimento delle spoglie animali; fornire supporto all'operatore per il rispetto delle disposizioni in materia di impiego dei medicinali veterinari e per assicurare buone pratiche a garanzia di un uso prudente e responsabile degli stessi anche ai fini del controllo dello sviluppo dell'antimicrobico-resistenza; assumere la responsabilità relativa alle scorte farmaceutiche e alla gestione dei piani volontari di risanamento e controllo delle malattie infettive.

Il Veterinario Aziendale è, in sintesi, una figura che si presenta a metà tra il consulente privato e un ponte verso le istituzioni e può in definitiva supplire a compiti di controllo e vigilanza che permetteranno una riduzione del numero di interventi dell'Autorità. ■



Alimenti Biologici

Trouw Nutrition: il partner ideale per la filiera zootecnica



**Creating
more
value
together**

Trouw Nutrition è leader nella nutrizione animale, specializzata nella produzione di premiscele e nello sviluppo di tecnologie e soluzioni nutrizionali innovative.

Qualità, innovazione e sostenibilità sono i principi che stanno alla base del nostro lavoro, dalla ricerca delle materie prime alla produzione di prodotti e servizi pensati per migliorare l'efficienza nella produzione animale.