

Mangimi & Alimenti

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

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

Sivio Ferrari, Presidente Assalzoo: “Mangimistica settore resiliente che guarda al futuro”



ASSALZOO
NORMATA

ATTUALITÀ

Assalzoo, i numeri del 2023: crescono produzione e investimenti

ECONOMIA

I mercati materie prime e filiere suinicole nel bimestre aprile-maggio 2024

ECCELLENZE

Speck Alto Adige, l'IGP italiana che nasce dall'incontro tra culture

We grow life



DIRETTORE EDITORIALE
Giulio Gavino Usai

DIRETTORE RESPONSABILE
Salvatore Patriarca

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

SEGRETERIA EDITORIALE
Miriam Cesta
info@noemata.it

ABBONAMENTI
info@noemata.it
Abbonamento annuale: 20 euro

PUBBLICITÀ
Massimo Carpanelli
m.carpanelli58@gmail.com

**EDIZIONE, DIREZIONE,
REDAZIONE, PUBBLICITÀ
E AMMINISTRAZIONE**
Noemata Srl
Piazza Sant'Emerenziana 1
00198 Roma

SEDE OPERATIVA
Piazza Sant'Emerenziana 1
00198 Roma
info@noemata.it

STAMPA
La Grafica
Mori - Trento

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

SOMMARIO

EDITORIALE

pag. 2 Ricerca scientifica e TEA: una sfida da vincere per garantire la sovranità alimentare italiana
di Lea Pallaroni

ATTUALITÀ

pag. 5 Silvio Ferrari, Presidente Assalzoo: "Mangimistica un settore resiliente che guarda al futuro"
di Redazione

pag. 10 Assalzoo: sale la produzione. Contratto lavoratori e investimenti spinte per il futuro
di Redazione

pag. 12 Produzione mangimi: nel 2023 in forte ripresa la produzione per gli avicoli, tengono i bovini
di Redazione

pag. 14 Agroalimentare sostenibile e di qualità: serve un approccio scientifico e normativo adeguato
di Clara Fossato

ECONOMIA / I NUMERI

pag. 18 Import-export, primo bimestre 2024.
Tabelle e commenti
di Giulio Gavino Usai

ECONOMIA

pag. 30 L'andamento dei mercati delle materie prime e delle filiere suinicole nel bimestre aprile-maggio 2024
di Gabriele Canali

ECCELLENZE

pag. 36 Dall'incontro tra culture nasce lo Speck Alto Adige, eccellenza italiana a vocazione europea
di Andrea Spinelli Barrile

pag. 38 Speck Alto Adige IGP: un tesoro della tradizione nostrana
di Andrea Spinelli Barrile

Crescere non riguarda solo gli animali. Crescere riguarda il presente e il futuro del settore in senso ampio ed etico. Per questo il nostro impegno è da sempre orientato nella ricerca di soluzioni, non solo per il nostro settore, ma in tutti quegli ambiti la cui mission si può tradurre in "Far crescere". Per andare insieme ancora più avanti.



NUTRI



PHARMA



HI-TECH



CARE



Creiamo e produciamo soluzioni innovative mettendo la salute e il benessere degli animali, delle persone e dell'ambiente sempre al primo posto. Dal 1967.

DOXAL.COM



Ricerca scientifica e TEA: una sfida da vincere per garantire la sovranità alimentare italiana

In un recente intervento un importante studioso di genetica agraria, il professor Mario Pezzotti dell'Università di Verona, ha indicato come ci sia la concreta possibilità che l'Italia possa arrivare prima nella trasformazione produttiva delle Tea (Tecnologie di Evoluzione Assista). Può arrivare prima e deve provare ad arrivare prima.

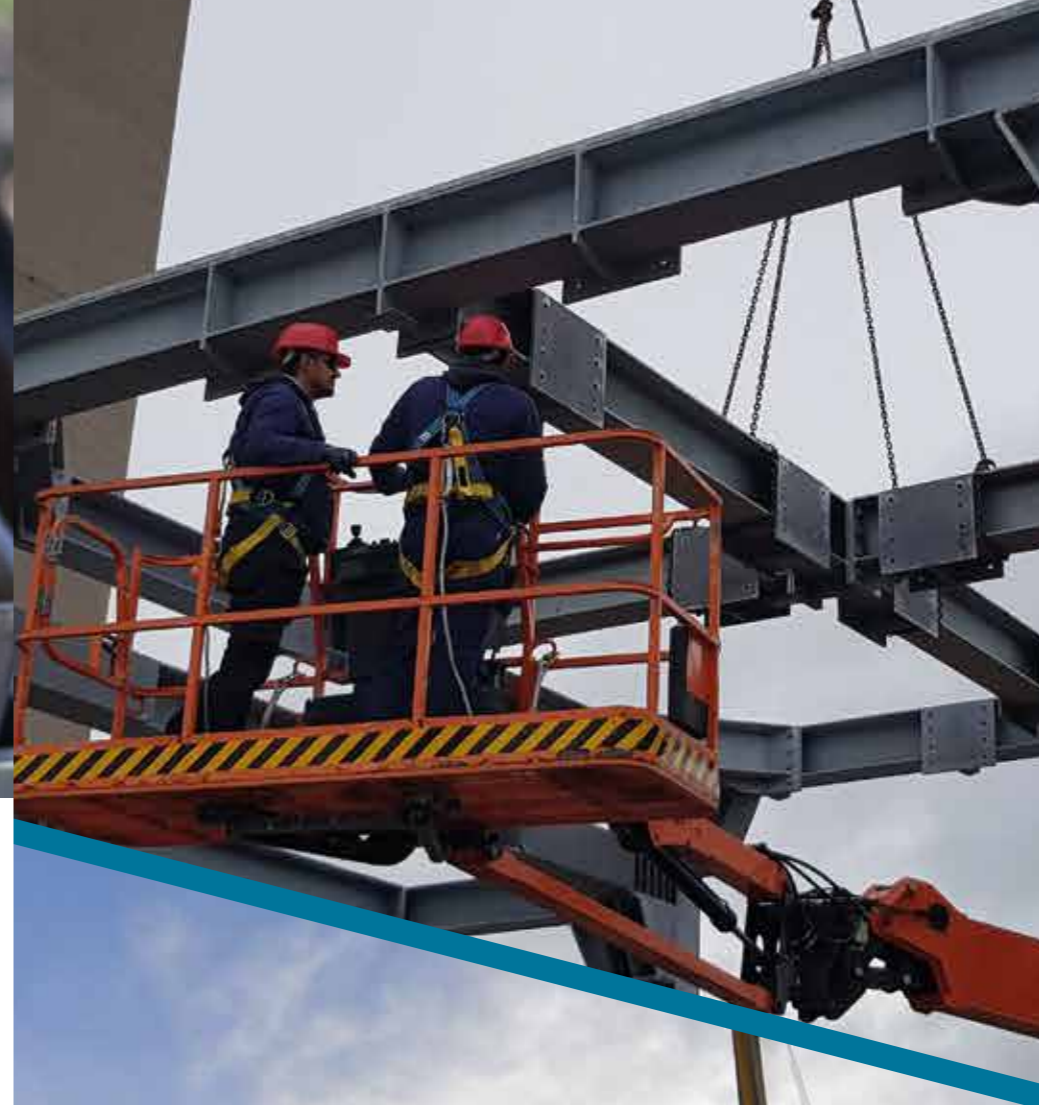
Assalzo, da anni, sostiene la necessità di una svolta nel sostegno alla ricerca pubblica e privata finalizzata a portare le innovazioni dal laboratorio al campo. Si tratta di una necessità non più prorogabile, una strategia prioritaria, se abbiamo davvero come obiettivo di perseguire non solo la sovranità alimentare ma soprattutto, occorre ribadirlo, se vogliamo garantire un sufficiente grado di sicurezza alimentare per l'Italia.

Non va, inoltre, infatti dimenticato come la dipendenza dalle importazioni di materie prime agricole sia progressivamente aumentata, soprattutto negli ultimi 20 anni. Un trend che non sembra arrestarsi e che pone seri interrogativi per il futuro e sul quale non possiamo più permetterci sottovalutazioni. Ad oggi siamo costretti a

importare una quota enorme, compresa tra il 60% e il 65%, di materie prime vegetali necessarie al nostro sistema agro-zootecnico-alimentare: arriva dall'estero una quota variabile tra i 6,5 e i 7 milioni di tonnellate di mais (a inizio millennio c'era l'autosufficienza produttiva rispetto a questa coltura); praticamente tutto il grano tenero ad uso zootecnico, visto che in Italia non si produce grano tenero foraggero; il 40% dell'orzo per l'alimentazione zootecnica. Un quadro che, se risulta così preoccupante per i cereali, diventa ancor più allarmante se proiettato sulle proteine vegetali: una quota tra l'80% e l'85% della soia e della farina di soia e oltre il 90% del girasole e delle relative farine provengono dalle importazioni.

Sono numeri che mettono in evidenza una criticità molto forte del nostro Paese e che pongono in difficoltà anche il sistema produttivo costretto a dover cercare le materie prime necessarie fuori dai propri confini, con tutto ciò che questo comporta in termini economici, di logistica e di sostenibilità complessiva. Tutti aspetti non di poco conto se si considera che tutto questo ha una influenza diretta sull'attività di programmazione delle aziende di trasformazione per garantire un sufficiente livello in termini di quantità e, soprattutto, di qualità, delle nostre produzioni.

Una situazione che impone pertanto un'attenzione maggiore e uno sforzo da parte di tutti per cercare di ridare una reale competitività alla produzione primaria, fornendo a essa ogni strumento necessario a recuperare margini e capacità produttiva. E in questa direzione il ruolo di primi attori spetta alle Istituzioni, che devono impegnarsi al massimo affinché venga aggiornata il più presto possibile la normativa che regola la possibilità di trasferire dal laboratorio al campo tutte quelle innumerevoli



Sempre al tuo fianco

Servizi di installazione e assistenza post-vendita

La presenza costante dei nostri tecnici è essenziale per assicurare una fase di collaudo corretta e la conformità alle specifiche richieste del sistema installato.

Il nostro impegno non si esaurisce con l'installazione. Il team di tecnici è disponibile per ottimizzare l'uso dei macchinari e garantire la massima efficienza.

ASSALZO
Associazione Nazionale
tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

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

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



DEFINO & GIANCASPRO
IMPIANTI PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE E MANGIMISTICA

PROGETTAZIONE | PRODUZIONE
ASSEMBLAGGIO | ASSISTENZA

MACCHINE | STRUTTURE
SILOS | ACCESSORI | TUBAZIONI

innovazioni che la ricerca scientifica è in grado di mettere a disposizione del nostro sistema agroalimentare, di cui le TEA rappresentano sicuramente una delle punte più avanzate in cui riponiamo serie aspettative.

Senza innovazione non esiste sviluppo e non esiste capacità di crescita in termini non solo quantitativi e qualitativi, ma anche in termini economici, di corretta gestione delle limitate risorse a nostra disposizione e di sostenibilità anche ambientale, per un asset strategico e imprescindibile come lo è la produzione agro-alimentare, da cui dipende la garanzia di cibo sufficiente e accessibile a tutti.

L'Italia, che ha un passato di avanguardia nella ricerca scientifica in agricoltura, ha il dovere di riappropriarsi di questa sua capacità, recuperando il gap accumulato inspiegabilmente in questi ultimi trent'anni. Abbiamo le competenze per farlo. Ma per rendere concreto questo obiettivo dobbiamo impegnarci con maggiore

determinazione in sede comunitaria, affinché venga adottata nei tempi più brevi l'attesa normativa sulle nuove biotecnologie, che giace da troppi anni sui tavoli della burocrazia, ma anche dando una scossa a livello nazionale per accelerare il rilascio delle autorizzazioni alla sperimentazione in campo, anche rimuovendo il limite del 31 dicembre 2024. Dobbiamo farlo perché non possiamo permetterci più di restare indietro e perché dobbiamo essere in grado di offrire ai nostri agricoltori prima e a tutto il settore agroalimentare poi, quella spinta necessaria a sostenere il nostro sistema produttivo.

Ne abbiamo le capacità e ne abbiamo le possibilità, ma ne abbiamo anche l'obbligo se vogliamo dare gli strumenti per essere competitivi ai nostri agricoltori e se vogliamo mantenere alta la bandiera dell'eccellenza e della originalità dell'agroalimentare italiano che tutto il mondo ci invidia.



ATTUALITÀ



Silvio Ferrari, Presidente Assalzo: “Mangimistica un settore resiliente che guarda al futuro”

■ Redazione

Nel corso dell'Assemblea annuale Assalzo, tenutasi il 29 maggio a Brescia, il Presidente Silvio Ferrari ha tracciato un bilancio dell'attività dell'associazione nel 2023, ha focalizzato l'attenzione sulle sfide che è chiamata ad affrontare la mangimistica italiana e ha evidenziato alcuni degli elementi di forza di un settore industriale che rappresenta un elemento chiave dell'intera filiera agrozootecnica. Di seguito vengono riportati gli elementi salienti del discorso del Presidente Assalzo.

Il contesto geopolitico

Viviamo ormai da due anni gli effetti destabilizzanti di due guerre in corso, alle porte dell'Unione Europea, da cui deriva una **situazione geopolitica difficile** che pone interrogativi e incertezze non solo dal punto di vista del sentimento generale di sicurezza, ma anche per i suoi inevitabili risvolti sotto il profilo economico, sociale e delle forti ricadute su tutti i mercati. Siamo tornati a rivivere le incertezze e le difficoltà causate dagli effetti di una **inflazione** di cui avevamo quasi perso memoria, che ha toccato valori a due cifre e che fatica a rientrare, pur con segnali incoraggianti in questi ultimi mesi. Assistiamo agli effetti sempre più impattanti del **cambiamento climatico** che impongono un'attenzione crescente sulle conseguenze che determinano sulle produzioni agricole non solo nazionali ma nel contesto mondiale, che ci costringe a guardare con sempre maggiore attenzione soprattutto a quei Paesi nostri principali fornitori da cui dipendiamo per oltre il 60% del nostro fabbisogno di materie prime, oltre che per l'energia. Dai risultati delle elezioni europee aspettiamo di conoscere quale sarà l'orientamento del nuovo Parlamento Europeo sulla politica estera, su quella economica, sulle politiche ambientali, sulla politica agricola, sui sostegni alle produzioni, sulla sostenibilità e così via. Scelte che saranno determinanti per il futuro a breve/medio termine dell'Unione Europea di domani.

Il contesto agro-zootecnico-alimentare e la Feed Economy

È di tutta evidenza che nell'ambito agro-zootecnico-alimentare il **ruolo della mangimistica appare assolutamente centrale e indispensabile**. Ed è fondamentale che tutti ne siano consapevoli, non solo noi mangimisti, ma i politici, il Governo, le Istituzioni, fino ai nostri partner di filiera. Per questa ragione a partire dallo scorso anno, e sarà d'ora in poi un appuntamento annuale, abbiamo voluto avviare con Nomisma uno studio specifico denominato Feed Economy, il cui “Primo Rapporto” è stato presentato nell'ottobre 2023. Uno studio che vuole mettere in evidenza proprio il **ruolo centrale della mangimistica all'interno dell'agroalimentare del nostro Paese** e che, partendo

dall'acquisto di materie prime vegetali, passando poi per gli allevatori, e proseguendo per la lavorazione dei prodotti di origine animale che ne derivano, dà vita a una filiera produttiva che - senza contare la distribuzione e l'Horeca - è capace di sviluppare in complesso un valore di quasi 130 miliardi di euro. Parliamo di una filiera che conta oltre 900mila imprese, milioni di occupati e da cui deriva una importante fetta del Pil nazionale.

Le sfide per il settore mangimistico

Materie prime - Si tratta di un aspetto importante perché incide in modo diretto sulla nostra attività di approvvigionamento, per la quale siamo costretti a guardare con sempre maggiore attenzione al mercato estero. A destare particolare preoccupazione è soprattutto il **mais**, coltura relativamente alla quale in circa venti anni il nostro Paese ha avuto un **crollo di oltre il 50%** della propria capacità produttiva. Nonostante il mais rappresenti la materia prima strategica e indispensabile per l'alimentazione mangimistica, per la quale oltretutto non vi sono a oggi alternative valide, in Italia siamo passati dall'**autosufficienza dei primi anni del 2000 ad importarne oggi una quota variabile tra i 6,5 e i 7 milioni di tonnellate**. Un dato che dovrebbe preoccupare se si considera che il consumo annuo complessivo di mais in Italia sfiora le 12 milioni di tonnellate, di cui circa 9 milioni di tonnellate destinate all'alimentazione animale. E di queste, oltre **6,5 milioni di tonnellate sono impiegate**

direttamente dal nostro settore di industria per la produzione di mangimi composti. Ma non solo il mais. Criticità riguardano anche gli altri cereali foraggeri: per il **grano tenero** a uso zootecnico dobbiamo importare quasi il 100% dei nostri consumi, visto che in Italia non si produce grano tenero foraggero, e per l'orzo dobbiamo importarne almeno il 40% per uso mangimistico. Per le proteine vegetali la dipendenza è ancora più forte: per la **soia e la relativa farina** siamo costretti a importare una quota tra l'80% e l'85%, e per il **girasole** quasi il 90% di quello che consumiamo arriva dall'estero. Nel complesso **la nostra dipendenza dalle importazioni di materie prime vegetali è ormai costantemente superiore al 60%** del nostro fabbisogno. Senza contare lo smantellamento della produzione nazionale ed europea anche per altre importanti materie prime, come i cosiddetti "**micro-ingredienti**", vitamine e additivi in modo particolare, dei quali ormai siamo costretti ad importare oltre il 90%, soprattutto dalla Cina.

Tra gli strumenti per provare ad affrontare questa situazione non si può prescindere da un convinto **potenziamento della ricerca scientifica**, pubblica e privata, per favorire un processo di innovazione a tutti i livelli: sotto il profilo strutturale; implementando pratiche agronomiche più efficienti; aprendo allo sviluppo e all'applicazione nel campo della genetica che, come con le **TEA**, può dare un importante contributo per favorire quella ripresa produttiva necessaria a tutto il sistema agroalimentare italiano. Ma anche noi imprese dobbiamo

FRAGOLA

www.fragolaspa.com

Nuovo impianto di
carico rapido camion
con nastro mobile.

CAPACITÀ 100 ton/h



FRAGOLA

Via del Caminaccio, 2 06081 - Santa Maria degli Angeli (PG) Italia

Tel: 075 80 52 91 | Fax: 075 80 42 717
commerciale@fragolaspa.com



Gli accordi

Grana Padano - In un contesto generalmente difficile abbiamo posto le basi per un' importante collaborazione con il Consorzio del Formaggio Grana Padano grazie all'avvio dei lavori per la costituzione dell'Albo dei fornitori di foraggi e di mangimi del Grana Padano. Un progetto che vede riconosciuto il ruolo di Assalzo e dell'industria mangimistica e che rappresenterà la base per lo sviluppo dell'alimentazione animale in una delle principali DOP zootecniche. Sono attualmente in discussioni le modifiche finali del regolamento per poterle presentare ai mangimisti interessati a far parte dell'Albo.

Lavoro e CCNL - Anche nel nostro settore di industria, seguendo una dinamica nazionale di **crescita dell'occupazione**, registriamo con orgoglio un aumento della forza lavoro impiegata nelle nostre aziende. Un segnale incoraggiante che si lega alla **continua valorizzazione della forza lavoro** da parte del settore e al rinnovo del contratto. Nel 2023, infatti, dopo un lungo

e serrato confronto con i sindacati nazionali, abbiamo firmato un primo accordo contrattuale, poi seguito all'inizio del 2024 dal **rinnovo del CCNL alimentare** cui abbiamo dato la nostra adesione congiunta con Italmopa e Assocarni - che rappresentano rispettivamente l'industria Molitoria e l'industria delle Carni - con le quali abbiamo costituito insieme una nuova Federazione delle industrie di prima trasformazione denominata **Federprima**; una Federazione nata dal lavoro congiunto delle presidenze di Assalzo, Assocarni e Italmopa allo scopo di dare una rappresentanza più specifica alle esigenze del settore della prima trasformazione e che ha visto un lavoro sinergico anche con Confindustria, allo scopo finale di mettere a sistema le risorse delle Associazioni che ne fanno parte. Il rinnovo del CCNL che vede firmataria anche la nostra Associazione per il tramite di Federprima rappresenta un segnale importante, con il riconoscimento anche da parte dei sindacati della specificità del settore della prima trasformazione, che va guardato con favore, anche perché ha permesso un giusto adeguamento salariale ai lavoratori che sono la forza delle nostre aziende.

metterci in gioco, cercando di **fare squadra insieme agli altri partner di filiera** ed aprendo anche ai "contratti di filiera". Ed è in questa direzione che deve essere inteso lo sforzo compiuto da Assalzo che è riuscita a mettere intorno a un tavolo la filiera maidicola nazionale e far sottoscrivere l'**Accordo quadro per granturco da granella di "filiera italiana certificata"**. Uno strumento che, voglio ricordare, è a disposizione di tutti i mangimisti associati e che sta alle nostre aziende applicare in modo proficuo sul campo.

Deforestazione - Collegato anche alla tematica degli approvvigionamenti, a destare una preoccupazione notevole è la prossima applicazione del **Regolamento UE n. 2023/1115** - al momento prevista per il 30 dicembre 2024 - che fissa una serie di adempimenti molto onerosi per la messa a disposizione sul territorio comunitario di **prodotti che non siano associati alla deforestazione e al degrado forestale**. Una normativa che, al di là dei principi da tutti noi condivisi per combattere il fenomeno della deforestazione a livello mondiale, impone tuttavia a carico di importatori, commercianti, utilizzatori, di

doversi assicurare, documentandolo in modo appropriato, che alcuni prodotti - **soia, bovini, olio di palma e loro derivati** - che vengono immessi sul mercato non provengano da territori deforestati dopo l'anno 2020. **La norma si applica tanto ai prodotti importati da Paesi terzi che a quelli di provenienza da Stati dell'UE o che siano stati coltivati in Italia**. Ed è una norma non solo **estremamente complessa nella sua applicazione** ma che impone agli operatori un'attività di **accertamento** obiettivamente molto onerosa e già difficile da applicare in Paesi come quelli della UE tecnologicamente più avanzati, ma che se riferita a Paesi in via di sviluppo in cui alle carenze tecnologiche spesso si aggiunge anche una situazione politica interna instabile e dove è difficile poter avere informazioni così puntuali e attendibili, appare davvero preoccupante realizzare. Assalzo, insieme a tutta la filiera alimentare, ha già avanzato a livello istituzionale **forti dubbi sull'applicabilità pratica** di una tale normativa, dubbi che diventano ancora più grandi se si considerano i notevoli ritardi della Commissione UE nel mettere a disposizione degli operatori la prevista piattaforma per la verifica ed il riscontro delle informazioni.

miozzo[®]
piping

...un viaggio straordinario
curva dopo curva

MADE IN ITALY

Curve e accessori
per il trasporto pneumatico

miozzosrl.com

Assalzo: sale la produzione. Contratto lavoratori e investimenti spinte per il futuro

La mangimistica italiana nonostante le contingenze economiche non favorevoli mostra uno stato di salute positivo. Mentre la produzione di mangimi torna sopra la soglia delle quindici milioni di tonnellate, il volume degli occupati nel settore aumenta. Si riduce in maniera sostanziale il fatturato, soprattutto a seguito del forte rallentamento della dinamica inflazionistica, che ha permesso di ridurre le pressioni dei prezzi sulle materie prime agricole. E, inoltre, è stato firmato un rinnovo contrattuale per i lavoratori e sono aumentati gli investimenti per l'ammodernamento del settore. La fotografia del settore mangimistico è stata scattata nel corso dell'ultima assemblea annuale di Assalzo, l'Associazione nazionale tra i Produttori di alimenti zootecnici, svoltasi a Brescia a fine maggio.

“Si tratta - esordisce **Silvio Ferrari, Presidente Assalzo** - di un anno tutto sommato positivo per il nostro settore. La produzione ha ripreso la spinta verso la crescita. Siamo riusciti a contrarre i costi di produzione, grazie anche alla conclusione della bolla energetica. Questo ci ha permesso di tenere i prezzi sotto controllo e di aiutare la ripresa dell'intera filiera zootecnica che dipende dai mangimi. Sono soddisfatto del fatto che, come settore, continuiamo a investire tanto sui lavoratori - nostra forza principale - con la firma del nuovo contratto di categoria, quanto sul nostro business, continuando a innovare per migliore efficienza e sostenibilità”.

I numeri - Andando al confronto diretto con i numeri (riassunti nella tabella allegata), nel 2023 è ripresa la spinta produttiva, rilevata negli anni precedenti e che aveva subito una brusca interruzione nel 2022. A testimoniare è il riposizionamento al di sopra della soglia delle 15 milioni di tonnellate di mangimi prodotti. Dagli stabilimenti italiani sono uscite 15 milioni 357 mila tonnellate di alimenti per animali, con un'espansione del 2,6% rispetto al 2022.

Fatturato - All'aumento di produzione fa riscontro un calo sostanziale del fatturato, che resta tuttavia ben posizionato sopra i 10 miliardi di euro, pur evidenziando una contrazione di circa il 14% sull'anno precedente. Analizzando le singole voci, i mangimi hanno prodotto ricavi per 6 miliardi e 705 milioni di euro, le premiscele per 1,315 miliardi e il pet-food per 2,240 miliardi. Questa discesa del fatturato rappresenta in qualche modo un elemento di stabilizzazione conseguente alla discesa dell'inflazione nel corso dell'anno. Minori costi energetici e minori costi di approvvigionamento di materie prime hanno permesso una riduzione dei costi di produzione e quindi una migliore trasmissione nella catena del valore rispetto a tutto il settore zootecnico.

Costi produzione - C'è in prima istanza da evidenziare una sostanziale diminuzione del costo delle materie prime. Nel 2023 si è assistito alla fine della bolla inflazionistica

e a una riduzione di quasi il 25%. Questo trend è stato amplificato dalla riduzione anche dei prezzi energetici. Il riposizionamento verso il basso delle due voci di costo principali per l'industria dei mangimi ha permesso alle aziende del settore di lavorare con una maggiore tranquillità gestionale che si è poi riversata sull'importante riduzione dei prezzi dei mangimi su tutta la filiera successiva. In un contesto di relativa tranquillità generale non va tuttavia dimenticato il persistere di un elemento di debolezza strutturale dell'agroalimentare italiano: la critica dipendenza dall'approvvigionamento di materie prime dell'estero. Questa situazione espone in ogni caso l'alimentare italiano ai rischi della speculazione e delle oscillazioni di mercato.

Export - Va sottolineato che la produzione italiana soddisfa le esigenze del mercato interno. Le importazioni incidono infatti in modo modesto rispetto alla produzione interna e sono compensate dalle esportazioni.

I dati del commercio estero evidenziano, infatti, una sostanziale equivalenza dei volumi di mangimi in entrata e in uscita.

Tuttavia, a pesare è il maggior valore dei prodotti importati che determina un disavanzo commerciale purtroppo in crescita ulteriore anche nel 2023.

Lavoro e investimenti - Da evidenziare è in primo luogo, la crescita degli occupati nel settore. Nonostante le oscillazioni dei mercati, la mangimistica ha infatti evidenziato nell'ultimo anno un aumento delle unità impiegate dall'industria mangimistica. È un segnale

incoraggiante che si lega - nella continua valorizzazione della forza lavoro del settore - al rinnovo del Contratto nazionale di lavoro. È stato infatti firmato un primo accordo di rinnovo contrattuale, poi seguito all'inizio del 2024 dal rinnovo del contratto nazionale di categoria. Ciò ha determinato un aumento dell'impatto derivante dalle dinamiche salariali, che ha permesso ai lavoratori di recuperare i costi dell'inflazione. A questo si aggiunge la ripresa della spinta agli investimenti per un settore che ha davanti a sé un futuro sfidante in ottica di efficienza, sostenibilità ambientale e circolarità economica.

“Da Presidente Assalzo - **evidenzia Ferrari** - non posso non guardare con favore il giusto riconoscimento salariale ai lavoratori che sono la forza del settore e permettono di sviluppare una filiera economica tra le più importanti in Italia. Nel 2023 c'è stato un primo riconoscimento per gli addetti del settore, che è poi proseguito nel 2024 con il rinnovo del contratto nazionale. Si è trattato di un processo lungo, con alti e bassi, ma il risultato che ne è scaturito è di certo un elemento di positività e permette a tutti noi, lavoratori e imprenditori, di guardare con più fiducia al futuro. Mi fa poi piacere, osservando la dinamica degli investimenti, che i miei colleghi del settore continuino a investire nella mangimistica, migliorando costantemente il processo produttivo e la qualità del prodotto. Questa ricerca dell'eccellenza è sicuramente un tratto dell'alimentazione zootecnica tricolore che permette la produzione di quei prodotti alimentari unici al mondo e vero motore del nostro export alimentare”.

Principali indicatori economici 2023 dell'industria mangimistica italiana (valori in euro correnti negli anni considerati)

VARIABILI	Unità di misura	2022	2023 (stime)
Produzione	000.di tonn.	14.967	15.357
Fatturato totale	Mio di €uro	11.917	10.260
di cui:			
- Mangimi	Mio di €uro	8.202	6.705
- Premiscele	Mio di €uro	1.405	1.315
- Pet food	Mio di €uro	2.310	2.240
Costi di produzione	Var. %	+43,0%	-24%
Costo del lavoro	Var. %	+1,2%	+2,6%
Investimenti fissi lordi	Mio di €uro	80	100
Utilizzo impianti	in %	65%	65%
Occupati	unità	8.300	8.450
Commercio estero:			
- Esportazioni	Mio di €uro	1.112	1.163
- Importazioni	Mio di €uro	1.288	1.441
- Saldo commerciale	Mio di €uro	-176	-278

Fonte: Assalzo



Produzione mangimi: nel 2023 in forte ripresa la produzione per gli avicoli, tengono i bovini

di Redazione

Produzione complessiva che segna una crescita del 2,6% rispetto al 2022, vale a dire 390 mila tonnellate in più: il 2023 è stato nel complesso un anno positivo per la mangimistica italiana. I dati relativi alla produzione per settori del comparto mangimistico sono stati presentati da Assalzo, l'Associazione nazionale tra i Produttori di alimenti zootecnici, nel corso dell'assemblea annuale tenutasi a Brescia lo scorso maggio.

I numeri - Si segnala con chiarezza la ripresa del settore avicolo. Si assiste a una chiara fatica nella filiera suinicola. Sostanzialmente in tenuta la dinamica della filiera bovina. Sempre in positivo l'andamento del pet food; ancora in difficoltà il settore dell'acquacoltura dopo un 2022 di risalita.

“La crescita che si è raggiunta nel 2023 va ascritta nel complesso alla ripresa del settore avicolo che ha superato le difficoltà conseguenti alla diffusione dell'influenza aviaria. Preoccupa la situazione della suinicoltura alle prese con i focolai di Psa (Peste suina africana). I dati, presi nell'insieme, mostrano una tenuta importante del settore mangimistico. In un contesto generale, pur se estremamente sfidata, la nostra industria continua a mostrare una forte capacità di tenuta, confermando il ruolo decisivo nell'intera economia zootecnica”, commenta Silvio Ferrari, Presidente di Assalzo.

Filiera avicola - Il canale produttivo dell'avicoltura segna nel 2023 il superamento della crisi del 2022, recuperando la capacità di crescita tipica del settore. La produzione arriva a 6.137.000 da 5.705.000 tonnellate; una crescita di 432 mila tonnellate di mangimi, pari al 7,6%. Il dato positivo riafferma il ruolo guida dell'avicoltura nella produzione di mangimi con il 40% del totale. Tutte le singole specie avicole hanno visto una forte espansione dei volumi prodotti: polli da carne (+4,9%), galline ovaiole (+4,8%) e, soprattutto, i tacchini: qui la crescita raggiunge il 29,2%, riprendendo la corsa al rialzo interrotta bruscamente nel 2022.

Filiera suina - Ancora un segno meno invece per l'alimentazione dei suini. Nell'arco del 2023 la suinicoltura ha consumato 3.960 milioni di tonnellate di mangimi, sotto la soglia delle quattro milioni di tonnellate, confermando un trend di decrescita già presente nel 2022. Continuano a pesare gli effetti della Peste suina africana riscontrata nei cinghiali in vari focolai della penisola. A ciò si sommano i timori per un rallentamento delle esportazioni sui mercati esteri proprio a causa dei possibili rischi sanitari.

Filiera bovina - Sostanzialmente stabile la produzione di mangimi per il settore bovino. Il comparto, che assorbe quasi il 25% della produzione totale di alimenti per animali, mostra una produzione di 3.731.000 tonnellate di mangimi con un rialzo dello 0,7%. A crescere sono le vacche da latte con un incremento dell'1,9% sul 2022. Da segnalare

è anche la crescita dei bufali con un aumento del 5,1% se confrontato al dato dell'anno precedente.

“altri animali” che sollevano la dinamica - nel complesso pressoché piatta - di ovini, equini, conigli e pesci.

Altre specie animali - Un 2023 a due facce: bene ovini ed equini, male conigli e pesci. Nel complesso la produzione di alimentazione per altre specie animali cresce da 974 a 978 mila tonnellate grazie soprattutto alla performance degli

Pet food - Non si ferma invece la crescita dell'alimentazione per gli animali domestici, che anche nel 2023 evidenzia un incremento del 2% rispetto all'anno precedente e con 551 mila tonnellate di produzione italiana.

Produzione di mangimi composti anno 2023 (Quantità in migliaia di tonnellate)

MANGIMI	2022	2023	% SUL TOTALE	VAR. % 2023/2022
PRODUZIONE TOTALE	14.967	15.357	100	-4,3
di cui:				
VOLATILI	5.705	6.137	40,0	+ 7,6
di cui:				
- Polli da carne	2.972	3.116	23,3	+ 4,9
- Tacchini	695	898	5,9	+ 29,2
- Galline ovaiole	1.979	2.073	13,5	+ 4,8
- Altri volatili	59	50	0,3	- 15,3
SUINI	4.043	3.960	25,8	-2,1
BOVINI	3.705	3.731	24,3	+ 0,7
di cui:				
- Vacche da latte	2.671	2.721	17,7	+ 1,9
- Bovini da carne	896	865	5,6	- 3,5
- Bufali	138	145	0,9	+ 5,1
ALTRI	974	978	6,3	+ 0,4
di cui:				
- Conigli	310	296	1,9	- 4,5
- Ovini	311	315	2,2	+ 1,3
- Equini	58	60	0,4	+ 3,5
- Pesci	146	137	0,9	- 6,2
- Altri animali	149	170	1,1	+ 14,1
PET FOOD	540	551	3,6	+2,0

Fonte: Assalzo



di Clara Fossato

Portavoce di Cibo per la Mente ■



Agroalimentare sostenibile e di qualità: serve un approccio scientifico e normativo adeguato

Lo scorso 13 maggio ha rappresentato una giornata storica per l'agroalimentare italiano. A Mezzana Bigli, in provincia di Pavia, ha infatti preso il via la sperimentazione in campo di una varietà di riso ottenuta con le Tecniche di Evoluzione Assistita (TEA) che promette di essere resistente al brusone, la più grave patologia fungina che può colpire questa specie. Il progetto, ribattezzato "RIS8imo", è nato nel 2017 ed è condotto da un gruppo di ricercatori del Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali dell'Università statale di Milano guidato dalla professoressa Vittoria Brambilla. L'avvio di questo progetto rappresenta il simbolo del rilancio della ricerca pubblica in campo, rimasta per troppo tempo ferma nonostante lo straordinario know how dei ricercatori italiani. Un momento che la nostra filiera aspettava da troppo tempo e che finalmente è arrivato.

Un risultato così importante giunge a un anno dall'approvazione del DL Siccità che aveva dato il via libera alla sperimentazione sulle TEA. Un Decreto che le 18 realtà che fanno parte del nostro network hanno fortemente voluto e sostenuto e che Cibo per la Mente - progetto della filiera agroalimentare italiana per sensibilizzare l'opinione pubblica e le istituzioni sulla necessità di

investire in tecnologia e ricerca nel campo dell'agricoltura e dell'industria alimentare - ha presentato alla stampa nel corso di una conferenza stampa a Roma. Attraverso il DL Siccità le istituzioni hanno dimostrato la concreta volontà di risolvere i problemi dell'agricoltura riconoscendo e valorizzando il lavoro dei ricercatori. Questo impegno è stato ribadito anche dall'assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia Alessandro Beduschi, che in occasione della presentazione del campo sperimentale di Pavia ha evidenziato come questo progetto certifichi un nuovo patto tra politica e scienza. Un concetto caro alla filiera agroalimentare italiana, la quale sostiene da tempo che l'approccio scientifico sia la strada maestra per superare le criticità che affliggono il settore.

Lo scorso febbraio il Parlamento europeo ha espresso voto favorevole alla Proposta di Regolamento sulle TEA per la coltivazione in Europa delle piante frutto di tecniche genomiche. Dopo le elezioni europee ripartiranno i lavori tra gli Stati membri. Ci auguriamo che il dialogo porti a risultati rapidi e positivi e che il Consiglio europeo possa confermare la posizione espressa dal Parlamento, concedendo finalmente ai nostri agricoltori il libero accesso a questi preziosi strumenti innovativi. Nel

I nostri impianti, la vostra fiducia

In Italia e nel mondo



In Italia e nel mondo siamo un'importante realtà industriale specializzata nella **progettazione e realizzazione di impianti chiavi in mano** per la conservazione e la trasformazione dei cereali ad uso zootecnico.

 **CIMAS GROUP**
www.cimasitalia.it

 CIMAS GROUP |  Cimas Group |  cimas_group




frattempo il nostro auspicio è che il mondo della ricerca possa seguire l'iniziativa della professoressa Brambilla e del suo team ed estendere al più presto la sperimentazione a nuove colture.


In questo senso diventa fondamentale prorogare il termine fissato oggi al 31 dicembre 2024 previsto per la sperimentazione in campo aperto e allargarne il campo di ricerca. Si tratta di un'azione assolutamente necessaria, prima di tutto per permettere che le TEA possano aiutarci concretamente a raggiungere gli obiettivi fissati dall'Europa in materia di ottimizzazione degli input per la protezione delle piante. Non solo: l'impiego delle tecniche genomiche aiuterebbe tutti i produttori agricoli del nostro Paese a tutelare le produzioni dai sempre più evidenti effetti del climate change e a difendersi dalle fitopatie alle quali sono sempre più frequentemente esposti. Il DL Siccità ha avuto il merito di ridare impulso alla ricerca, ma ha limitato l'impiego delle TEA a un numero ridotto di progetti legati a condizioni di scarsità idrica e in presenza

di stress ambientali e biotici. Riteniamo quindi molto importante che la nostra politica possa dare vita al più presto a un intervento normativo che segua i dettami del Regolamento comunitario, che il Parlamento Europeo ha formalmente approvato ma non ancora adottato. Questo consentirebbe un avvio più diffuso e incisivo delle notifiche rivolte a ottenere le autorizzazioni alle sperimentazioni in campo di varietà con altre caratteristiche agronomiche, che mirano a migliorare il contenuto nutrizionale dei cibi o in grado di rispondere alle richieste di consumatori sempre più esigenti.


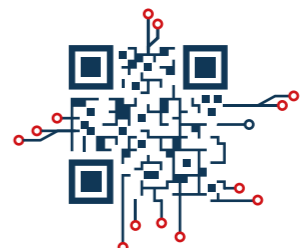

Solo attraverso un approccio scientifico e normativo adeguato il settore agroalimentare potrà raggiungere gli obiettivi di sostenibilità e qualità richiesti dal mercato e dalla società. La strada è tracciata, ma è necessario continuare a percorrerla con determinazione e lungimiranza. Mai come questa volta sarà fondamentale il gioco di squadra tra agricoltura, ricerca e istituzioni.





RAMELETTRONICANELMONDO



Import-export, primo bimestre 2024. Tabelle e commenti

CEREALI

Rispetto al primo bimestre 2023, risultano in aumento le importazioni di cereali, +17,6% in quantità ma in calo del -16,3% in valore. Con particolare riferimento al mais, si evidenzia un incremento del 13% circa dei volumi importati che si attestano a 1,2 milioni di tonnellate, a fronte di una riduzione in valore del 25% che scende a 250 milioni di euro circa. Nei primi due mesi dell'anno l'Ucraina rimane il primo fornitore anche se con volumi in calo; crescono invece le forniture di Ungheria, Slovenia, Croazia e Romania.

PRODOTTI	IMPORT				
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)	
	gen - feb 2023	gen - feb 2024	Var%	gen - feb 2023	gen - feb 2024
TOTALE TUTTI CEREALI	2.475.363	2.910.706,0	18	915.313	766273,0
di cui da:					
UE	1.341.655	2.114.889,0	58	487.260	536194,0
Paesi terzi	1.133.708	795.817,0	-30	428.053	230079,0
Dettaglio principali cereali					
- Frumento tenero totale, di cui:	717.272	972.665,0	36	250.758	246654,0
UE	556.180	722.459,0	30	193.608	175.566,0
Paesi terzi	161.092	250.206,0	55	57.150	71088,0
Primi 5 paesi fornitori					
Ungheria	140.196	257.866,0	84	48.235	56203,0
Canada	24.957	119.837,0	+++	10.510	40529,0

Francia	103.047	116.517,0	13	35.759	30300,0
Austria	66.664	90.333,0	36	26.992	26932,0
Ucraina	89.425	105.133,0	18	27.979	23273,0
- Mais totale, di cui:	1.068.275	1.203.508,0	13	333.458	249802,0
UE	478.037	873.992,0	83	152.669	180779,0
Paesi terzi	590.238	329.516,0	-44	180.789	69023,0
Primi 5 paesi fornitori					
Ucraina	452.781	311.129,0	-31	137.011	64552,0
Ungheria	98.829	261.940,0	+++	32.283	51057,0
Slovenia	113.478	235.438,0	+++	35.252	50334,0
Croazia	43.219	158.206,0	+++	15.135	32705,0
Romania	80.688	97.234,0	21	24.119	20477,0
- Orzo totale, di cui:	113.309	124.541,0	10	34.905	23401,0
UE	110.568	122.688,0	11	34.069	23002,0
Paesi terzi	2.741	1.853,0	-32	836	399,0
Primi 5 paesi fornitori					
Ungheria	62.934	64.973,0	3	19.280	11813,0
Lituania	0	31.499,0	+++	0	5801,0
Francia	22.548	9.074,0	-60	6.987	1894,0
Germania	11.914	5.775,0	-52	3.801	1259,0
Austria	5.104	4.645,0	-9	1.597	988,0

(fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat)



SEMI OLEOSI

Aumentano le importazioni di semi oleosi (+7,2% in volume e -2,2% in valore). Il prodotto di maggior rilievo è la soia che rappresenta nel primo bimestre dell'anno in corso l'80% dei volumi e il 50% in valore dell'intero aggregato. In particolare, l'import di soia è cresciuto del 15% arrivando a oltre 400 mila tonnellate nel bimestre in esame, per un valore di circa 202 milioni di euro (-1,9%).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - feb 2023	gen - feb 2024	Var%	gen - feb 2023	gen - feb 2024	Var%
TOTALE TUTTI SEMI OLEOSI	474.888	509.026	7,2	424.971	415.786	-2,2
di cui da:						
UE	145.948	110.030	-24,6	181.014	152.986	-15,5
Paesi terzi	328.940	398.996	21,3	243.957	262.801	7,7
Dettaglio principali semi oleosi						
- Semi di soia totale, di cui:	348.027	400.611	15,1	205.655	201.725	-1,9
UE	41.969	31.625	-24,6	25.052	15.031	-40,0
Paesi terzi	306.058	368.986	20,6	180.602	186.694	3,4

Primi 5 paesi fornitori						
Stati Uniti	141.311	259.086	83,3	85.532	131.180	53,4
Brasile	0	75.738	+++	0	37.963	+++
Canada	85.166	30.844	-63,8	50.555	15.498	-69,3
Ungheria	6.470	8.583	32,7	4.044	3.975	-1,7
Croazia	2.571	7.923	+++	1.689	3.615	+++
- Semi di girasole totale, di cui:	49.290	27.731	-43,7	36.179	10.775	-70,2
UE	48.762	27.615	-43,4	35.777	10.651	-70,2
Paesi terzi	528	116	-78,0	402	124	-69,2
Primi 5 paesi fornitori						
Ungheria	11.754	16.366	39,2	8.352	5.776	-30,8
Croazia	976	3.404	+++	615	1.397	+++
Romania	8.602	2.470	-71,3	5.609	1.174	-79,1
Austria	1.810	2.027	12,0	1.129	799	-29,2
Francia	21.266	649	-96,9	17.330	323	-98,1

(fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat)



NON SI VIVE DI SOLO PANE

Componenti essenziali di ogni sistema di trasporto, aspirazione molitoria e industriale creati per garantire performance d'eccellenza.



studiodoverde.it

FARINE PROTEICHE

Risultano in netto calo le importazioni di farine proteiche (-27% in volume e -35,8% in valore). Le farine di soia - che rappresentano nel bimestre in considerazione il 56% dei volumi importati dell'intero comparto - hanno evidenziato una contrazione dell'import (-34% in volume e -41% in valore), mentre sono aumentate le richieste all'estero di farine di girasole (+5,2% in volume e -5,7% in valore).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen-feb 2023	gen-feb 2024	Var%	gen-feb 2023	gen-feb 2024	Var%
TOTALE TUTTE FARINE PROTEICHE VEGETALI	523.611	382.309	-27,0	228.392	146.676	-35,8
di cui da:						
UE	180.526	166.054	-8,0	69.038	60.070	-13,0
Paesi terzi	343.084	216.255	-37,0	159.354	86.605	-45,7
Dettaglio principali farine proteiche vegetali						
- Farina di soia totale, di cui:	328.616	215.365	-34,5	171.551	100.716	-41,3
UE	67.714	61.423	-9,3	35.674	30.819	-13,6
Paesi terzi	260.902	153.942	-41,0	135.876	69.897	-48,6
Primi 5 paesi fornitori						
Argentina	195.678	86.929	-55,6	101.850	39.374	-61,3
Slovenia	62.270	57.942	-7,0	32.309	28.869	-10,6
Brasile	55.865	59.281	6,1	29.181	26.910	-7,8
Paraguay	8.827	6.576	-25,5	4.389	2.987	-32,0
Ungheria	49	2.205	+++	18	1.170	+++
- Farina di girasole totale, di cui:	132.331	139.181	5,2	41.414	39.058	-5,7
UE	78.012	91.413	17,2	24.750	24.645	-0,4
Paesi terzi	54.319	47.768	-12,1	16.664	14.413	-13,5
Primi 5 paesi fornitori						
Ungheria	46.337	63.201	36,4	15.436	16.578	7,4
Ucraina	33.904	35.644	5,1	9.946	10.724	7,8
Slovenia	29.726	24.359	-18,1	8.512	6.849	-19,5
Repubblica moldova	9.165	12.124	32,3	3.078	3.689	19,8
Austria	235	1.087	+++	78	356	+++

(fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat)



COMPONENTI PER IL TRASPORTO DELLA SEMOLA E FARINA

Vengono realizzati in:

Acciaio inox aisi 304 BA specchiato negli spessori 10-12-15/10, saldati a TIG con trattamento di lucidatura.

Acciaio al carbonio negli spessori 12-15/10, verniciati a polvere certificata alimentare.

Il tutto nei vari diametri 105-120-150-200-250-300 mm.

COMPONENTI PER L'ASPIRAZIONE MOLITORIA E INDUSTRIALE

Vengono realizzati in acciaio zincato gr.ra Z200 o in acciaio inox aisi 304-316 2B negli spessori 6-8-10-12/10, nei vari diametri e dimensioni sia per prodotti standard Seven che per richieste personalizzate.

COMPONENTI IN ACCIAIO AL CARBONIO

Realizziamo: collettori pneumatici, ciclonecni, collettori di linea, tramogge, curve, giunzioni, plenum negli spessori 15-20-30/10, il tutto verniciato a polvere certificata alimentare.





PRODOTTI	EXPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - feb 2023	gen - feb 2024	Var%	gen - feb 2023	gen - feb 2024	Var%
TOTALE TUTTI I MANGIMI	107.916	126.594	17,3	182.494	193.032	5,8
di cui verso:						
UE	50.685	57.557	13,6	92.463	101.750	10,0
Paesi terzi	57.231	69.038	20,6	90.031	91.282	1,4
Dettaglio principali mangimi						
- Mangimi per animali da allevamento totale, di cui:	50.030	62.698	25,3	73.021	74.215	1,6
UE	18.237	20.010	9,7	33.692	35.979	6,8
Paesi terzi	31.793	42.688	34,3	39.330	38.236	-2,8
- Mangimi per cani e gatti, di cui:	57.886	63.897	10,4	109.472	118.817	8,5
UE	32.448	37.547	15,7	58.771	65.770	11,9
Paesi terzi	25.438	26.350	3,6	50.701	53.046	4,6

MANGIMI COMPOSTI

Sono aumentate le esportazioni di mangimi composti; nel primo bimestre 2024 gli invii oltre confine sono cresciuti raggiungendo 127 mila tonnellate (+17,3% su gen.-feb. 2023) per un valore di poco superiore a 193 milioni di euro (+5,8%). La dinamica è risultata positiva sia per i mangimi per animali di allevamento (+25% in volume e +2% in valore) che per i mangimi per cani e gatti (+10% in valore e +9% in valore).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - feb 2023	gen - feb 2024	Var%	gen - feb 2023	gen - feb 2024	Var%
TOTALE TUTTI I MANGIMI	129.152	133.562	3,4	225.517	257.643	14,2
di cui da:						
UE	101.923	115.316	13,1	195.277	224.505	15,0
Paesi terzi	27.229	18.245	-33,0	30.240	33.138	9,6
Dettaglio principali mangimi						
- Mangimi per animali da allevamento totale, di cui:	61.959	56.949	-8,1	74.708	75.285	0,8
UE	40.144	45.929	14,4	65.140	70.036	7,5
Paesi terzi	21.815	11.021	-49,5	9.568	5.250	-45,1
- Mangimi per cani e gatti, di cui:	67.193	76.612	14,0	150.809	182.358	20,9
UE	61.779	69.388	12,3	130.137	154.469	18,7
Paesi terzi	5.414	7.225	33,4	20.672	27.889	34,9



ANIMALI VIVI E CARNI

In riferimento al comparto zootecnico, è da evidenziare un incremento tendenziale dell'import del numero di capi di bovini vivi, allo stesso modo, sono cresciute le importazioni di carni fresche bovine. Riguardo il settore suinicolo, si è evidenziata una riduzione del numero di capi importati e un aumento dei volumi delle carni.

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (numero di capi)			Valore (.000 euro)		
	gen - feb 2023	gen - feb 2024	Var%	gen - feb 2023	gen - feb 2024	Var%
Bovini vivi, di cui:	177.212	195.936	10,6	318.235	333.832	4,9
UE	177.208	195.935	10,6	318.211	333.831	4,9
Paesi terzi	4	1	-75,0	25	1	-95,5
Primi 5 paesi fornitori						
Francia	147.228	139.742	-5,1	276.310	275.924	-0,1
Slovenia	6.175	5.161	-16,4	11.559	9.883	-14,5
Germania	3.028	16.381	+++	3.647	9.746	+++
Repubblica ceca	733	9.508	+++	602	7.847	+++
Croazia	3.140	4.793	52,6	5.165	7.726	49,6
Suini vivi, di cui:	257.604	214.703	-16,7	34.419	32.856	-4,5
UE	257.604	214.703	-16,7	34.419	32.856	-4,5
Paesi terzi	0	0		0	0	
Primi 5 paesi fornitori						
Danimarca	125.438	98.363	-21,6	14.324	12.157	-15,1
Paesi Bassi	88.074	65.342	-25,8	11.535	10.911	-5,4
Germania	11.300	13.612	20,5	1.876	2.252	20,0
Ungheria	4.619	7.057	52,8	829	2.051	147,4
Lussemburgo	10.001	11.814	18,1	759	1.659	118,5

(fonte: Elaborazione Ismea-Assalzoo su dati Istat)



Rivestimenti di celle e silos con resine epossidiche certificate per il contatto con alimenti

Rivestimenti di pavimenti con resine multistrato e autolivellanti

Tinteggiatura superfici interne ed esterne di opifici industriali

Impermeabilizzazione con poliurea

PISA srl

s.p. Andria-Trani km 1,500
Andria (BT)
0883.251661
info@pi-sa.it
www.pi-sa.it



TAZZE PER ELEVATORI IN PLASTICA E ACCIAIO STAMPATO

Prodotti:

- Tazze in plastica e acciaio stampato
- Nastri per elevatori
- Bulloneria

Servizi:

- Tazze: scorta a magazzino
- Vendita diretta in tutto il mondo
- Nastri :
 - Taglio e punzonatura
 - Supporto tecnico



PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - feb 2023	gen - feb 2024	Var%	gen - feb 2023	gen - feb 2024	Var%
Carni bovine fresche, refrigerate o congelate, di cui:	56.216	58.124	3,4	366.062	373.470	2,0
UE	50.364	51.422	2,1	321.650	323.548	0,6
Paesi terzi	5.852	6.703	14,5	44.412	49.922	12,4
Primi 5 paesi fornitori						
Polonia	12.317	12.572	2,1	68.246	69.531	1,9
Paesi Bassi	7.569	7.824	3,4	55.466	54.420	-1,9
Francia	8.417	7.669	-8,9	55.657	51.509	-7,5
Spagna	7.009	7.094	1,2	42.480	43.604	2,6
Germania	5.886	6.882	16,9	32.828	36.203	10,3
Carni suine fresche, refrigerate o congelate, di cui:	169.722	182.966	7,8	451.891	520.638	15,2
UE	169.662	182.658	7,7	451.557	519.163	15,0
Paesi terzi	60	308	+++	334	1.474	+++
Primi 5 paesi fornitori						
Germania	50.380	51.844	2,9	138.569	150.263	8,4
Spagna	35.893	44.827	24,9	95.083	127.589	34,2
Paesi Bassi	31.769	30.847	-2,9	86.224	89.228	3,5
Danimarca	19.354	18.757	-3,1	48.351	51.223	5,9
Francia	12.283	15.529	26,4	30.854	41.137	33,3

(fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat)

NASTRI A BASSO ALLUNGAMENTO

Qualità dei nastri VLE:

- Allungamento: solo 0.8%
- Una sola e definitiva tensione = riduzione dei costi di regolazione e funzionamento
- Maggiore sicurezza = NO SLIP
- Riduzione del diametro della puleggia

GAMMA DEI NASTRI VLE
JET[®]OIL^{VLE} **JET[®]FLAM^{VLE}** **JET[®]FDA^{VLE}**
SUPER OIL 100% NBR



COLOMBO PIETRO
 COSTRUZIONI MECCANICHE
 OGGIONO - ITALY

COLOMBO PIETRO S.N.C.

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

L'andamento dei mercati delle materie prime e delle filiere suinicole nel bimestre aprile-maggio 2024

di Gabriele Canali

■ Direttore Crefis - Centro ricerche economiche sulle filiere sostenibili

LE MATERIE PRIME

Dopo essere tornato ai livelli di prezzo dell'inizio 2021 il prezzo del mais, sia a livello nazionale che internazionale, nei mesi di aprile e maggio sembra aver invertito la tendenza: le quotazioni a Milano del prodotto nazionale sono salite dell'1,9% in aprile rispetto al mese di marzo, e di un altro 6,6 e 7,3% a maggio rispetto ad aprile, rispettivamente per il prodotto nazionale con caratteristiche e quello del contratto 103. Le quotazioni medie mensili hanno superato i 232 euro/t nel primo caso, e i 228 euro/t nel secondo. Le quotazioni su Milano del prodotto comunitario sono cresciute ancor più nel mese di maggio (+8,7% rispetto ad aprile), portandosi a 238€/t. Sono molto simili anche le quotazioni del prodotto di importazione non comunitario, che nel mese di maggio si sono fermate appena al di sotto di quelle del prodotto comunitario, a 236,5 €/t.

Un simile lento "risveglio" delle quotazioni ha interessato anche il mercato del prodotto all'esportazione negli Stati Uniti, che sono aumentate del 4,1% nel mese di aprile rispetto a marzo e di un altro 3,3% nel mese di maggio.

Tra i fattori che possono aver influenzato questa sia pur modesta ripresa vi potrebbe essere sia qualche preoccupazione per gli effetti del cattivo tempo sulle semine in Italia e Europa, che previsioni meno positive sulle semine anche negli USA. È comunque troppo presto per poter parlare di una nuova tendenza di mercato che potrebbe rafforzarsi nei mesi successivi: si dovranno attendere almeno giugno e luglio per potere verificare gli effetti delle stime sulle quotazioni per i prossimi mesi. Nel complesso rispetto allo scorso anno le quotazioni nazionali restano al di sotto di un 13-16%, mentre quelle sul mercato internazionale restano ancora al di sotto rispetto a quelle del maggio 2023 del 27%.

Anche nel caso della soia, dopo la lunga fase di ripiegamento delle quotazioni, sia a livello nazionale che internazionale, che ha riportato il mercato sui valori dell'inizio 2021, negli ultimi due mesi si sono manifestati segnali di ripresa, anche se per ora non sono particolarmente elevati, soprattutto in termini assoluti.

Le quotazioni a Milano della soia nazionale sono cresciute del 6,9% nel mese di aprile (rispetto a marzo) e di un ulteriore 4,4% a maggio, portando il prezzo medio a 487 €/t. Aumenti analoghi hanno interessato anche le quotazioni a Milano del prodotto estero, cresciuto del 4,3% ad aprile e di un ulteriore 2,8% a maggio. Interessante rilevare che dopo tanto tempo le quotazioni per prodotto nazionale sono tornate ad essere superiori, sia pure leggermente, rispetto a quelle del prodotto estero (487 contro 485 €/t). Le quotazioni sui mercati internazionali, invece, sono risultate relativamente stabili o in leggera diminuzione nel mese di aprile, e in aumento modesto nel mese di maggio; va notato che tali quotazioni si erano riprese già nel mese di marzo. Nel complesso, mentre le quotazioni nazionali nel mese di maggio sono sostanzialmente allineate con quelle dello stesso mese dello scorso anno, a livello internazionale le stesse sono ancora al di sotto del 13-17% rispetto al 2023.

Tab. I Prezzi medi mensili e settimanali del granturco e della soia sul mercato nazionale e statunitense

Prodotto	Prezzo medio mensile		Variazioni congiunturali %		Variazioni tendenziali %	
	apr 24	mag 24	apr 24/ mar 24	mag 24/ apr 24	apr 24/ apr 23	mag 24/ mag 23
Mais						
Nazionale - con caratteristiche (MI)	217,8	232,2	1,9	6,6	-25,2	-15,8
Nazionale - contratto 103 (MI)	212,8	228,2	1,9	7,3	-24,3	-14,1
Comunitario (MI)	219,3	238,4	1,9	8,7	-23,7	-13,2
Non comunitario (MI)	221,3	236,5	2,2	6,9	-22,9	-13,4
US No. 2 yellow, Gulf	158,9	164,1	4,1	3,3	-33,1	-27,4
Soia						
Nazionale (MI)	466,8	487,1	6,9	4,4	-8,9	3,9
Estera (MI)	471,9	485,0	4,3	2,8	-10,6	0,6
US No.1 yellow Gulf	382,5	395,2	-0,1	3,3	-21,0	-13,8
U.S Soybean #2 Yellow Gulf - CIF Rotterdam	444,9	453,4	-0,8	1,8	-20,6	-17,2

Fonte: elaborazioni Crefis su dati borsa merci Milano, FAO e Usda



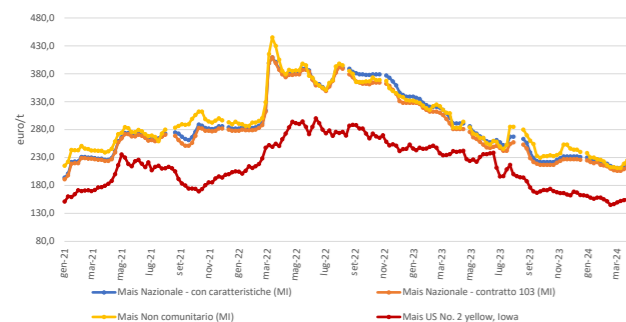
Engineering to improve everyday life

Soluzioni all'avanguardia per l'industria agroalimentare, molitoria e mangimistica. Sistemi di stoccaggio, dosaggio e trasporto.

Scopri di più sul sito: www.gruppoperpellicola.com

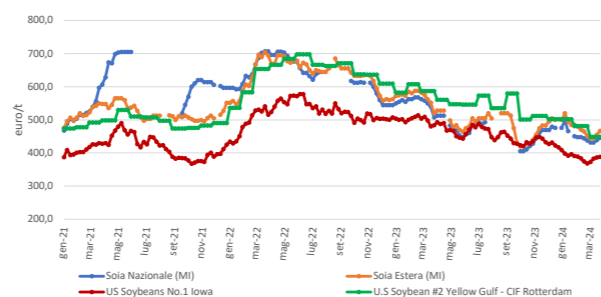
Contrada Torre la Macchia sn - 70022 Altamura (BA) Italia | +39 0803101016 | info@gruppoperpellicola.com

Graf. 1 Prezzi settimanali del granoturco alla borsa merci di Milano e negli USA



Fonte: elaborazioni Crefis su dati borsa merci Milano e Usda

Graf. 2 Prezzi settimanali della soia sul mercato nazionale e statunitense



Fonte: elaborazioni Crefis su dati borsa merci Milano, FAO e Usda

LA FILIERA SUINICOLA

Dopo un lunghissimo periodo di prezzi elevati, nel mese di aprile si sono iniziati a registrare i primi segni di cedimento delle quotazioni dei suini grassi da macello del circuito tutelato (-1% rispetto ad marzo), amplificati e resi più evidenti nel mese di maggio quando le quotazioni sono scese del -5,1% rispetto ad aprile, fermandosi a 1,971 €/kg peso vivo.

Nello stesso bimestre le quotazioni delle cosce fresche per crudo DOP si sono assestate ad aprile, con un modesto aumento di 2-3 decimi di punto rispetto a marzo, mentre sono scese del 2,2-2,3% nel mese di maggio. I segnali preoccupanti che emergono sull'evoluzione dell'epidemia di peste suina nel nord Italia e sugli effetti in termini di chiusure di mercati per le esportazioni dei prodotti della nostra salumeria suggeriscono una possibile evoluzione in linea con quella dell'ultimo mese anche nei prossimi mesi.



Per ora restano sostanzialmente stabili le quotazioni del Parma stagionato: senza variazioni ad aprile rispetto a marzo e in diminuzione solo del -0,6% nel mese di maggio. I segnali delle chiusure dei mercati internazionali non sembrano essere ancora giunte a influenzare queste quotazioni.

Nel bimestre analizzato le quotazioni del lombo sono in discesa anche più di quelle del suino pesante da macello: -2,5% nel mese di aprile rispetto a marzo e un ulteriore -5,3% a maggio.

In termini di redditività lungo la filiera, dopo un ulteriore modesto miglioramento per l'allevamento a ciclo chiuso nel mese di aprile (+0,7%), ad aprile si è evidenziato un

calo significativo del 4%. In miglioramento, di contro, la redditività per la fase della macellazione (+0,6% ad aprile e +3,6% a maggio), mentre per la fase della stagionatura si ha un miglioramento ad aprile, +1,6% rispetto a marzo, e una stabilizzazione a maggio (+0,2%).

Da segnalare come il livello della redditività sia ancora superiore di oltre 20 punti percentuali rispetto a quello dello stesso periodo dello scorso anno per la fase dell'allevamento, sempre positivo per pochi punti percentuali per la macellazione (5,7% ad aprile e 8,9% a maggio), ma negativo per oltre 15 punti percentuali per la fase della stagionatura, decisamente sotto pressione.

Tab. 1 - Prezzi medi mensili e settimanali di alcuni prodotti del comparto suinicolo nazionale

Prodotto	Prezzo medio mensile		Variazioni congiunturali %		Variazioni tendenziali %	
	apr 24	mag 24	apr 24/ mar 24	mag 24/ apr 24	apr 24/ apr 23	mag 24/ mag 23
Suini (Cun suini)						
Suini da macello 160/176 Kg circuito tutelato	2,077	1,971	-1,0	-5,1	-6,7	-7,6
Tagli di carne suina fresca (Cun tagli)						
Coscia fresca per crudo tipico 11-13 kg	5,605	5,480	0,2	-2,2	0,0	-1,4
Coscia fresca per crudo tipico 13-16 kg	6,005	5,865	0,3	-2,3	-1,8	-3,4
Lombo taglio Padova	4,675	4,425	-2,6	-5,3	-3,6	4,7
Prosciutti stagionati (borsa merci Parma)						
Prosciutto di Parma da 9,5 kg e oltre	10,500	10,440	0,0	-0,6	-1,9	-2,4

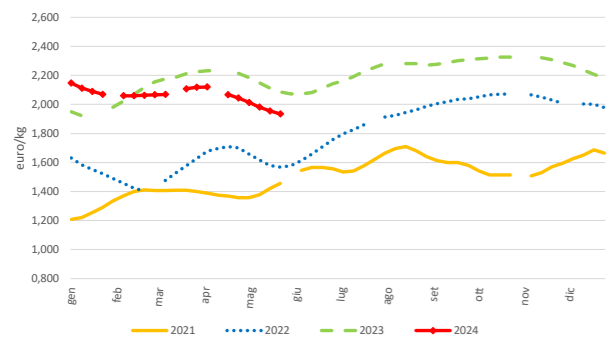
Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN suini da macello, CUN tagli di carne suina fresca e borsa merci Parma

Tab. 2 - Indice Crefis di redditività dell'allevamento, della macellazione e della stagionatura del Parma pesante

Prodotto	Prezzo medio mensile		Variazioni congiunturali %		Variazioni tendenziali %	
	apr 24	mag 24	apr 24/ mar 24	mag 24/ apr 24	apr 24/ apr 23	mag 24/ mag 23
Indice redditività allevamento a ciclo chiuso	1,783	1,713	0,7	-4,0	26,5	23,2
Indice redditività macellazione	1,119	1,159	0,6	3,6	5,7	8,9
Indice redditività stagionatura Parma pesante	1,717	1,720	1,6	0,2	-15,4	-15,1

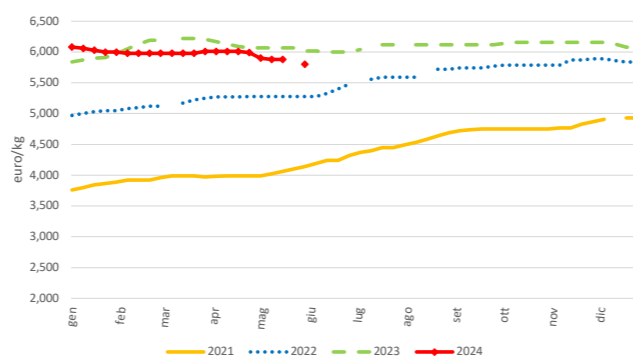
Fonte: elaborazioni Crefis su dati Cun suini da macello, Cun suini da allevamento, Cun tagli di carne suina fresca e borsa merci Milano

Graf. 1 - Prezzi settimanali suini da macello pesanti 160-176 Kg (circuito tutelato)



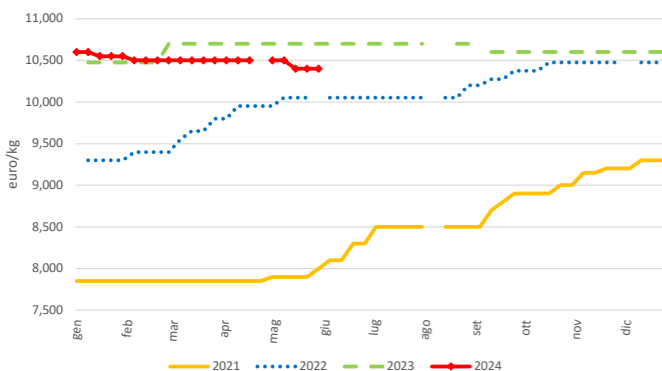
Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN suini da macello

Graf. 2 - Prezzi settimanali coscia fresca per crudo DOP da 13 a 16 Kg



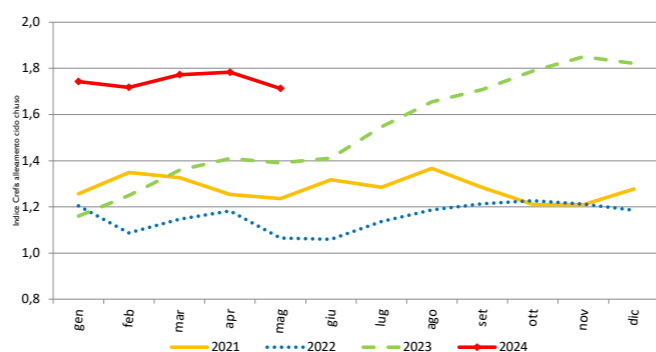
Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN tagli di carne suina fresca

Graf. 3 - Prezzi settimanali prosciutto di Parma stagionato di 9,5 kg e oltre



Fonte: elaborazioni Crefis su dati borsa merci Parma

Graf. 4 - Indice Crefis di redditività dell'allevamento a ciclo chiuso in Italia



Fonte: elaborazioni Crefis su dati Cun suini e borsa merci Milano



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

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

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

I plus del nuovo silos CI:

- **Brevettato:** per l'unicità del suo sistema
- **Flessibilità:** grazie al cono mobile
- **Pulizia:** il silo resta totalmente pulito nella fase di scarico
- **Biologico:** perfetto per chi tratta prodotti bio
- **Metodo FIFO (first in, first out):** un controcono posizionato al suo interno favorisce la ventilazione e facilita la fuoriuscita del primo prodotto che entra, evitando così una permanenza troppo prolungata del primo prodotto insilato.
- **Chiusura ermetica:** predisposizione anche per i trattamenti con Azoto o CO₂
- **Mantenimento:** tutte le macchine sono protette dalle intemperie
- **Opere civili:** una semplice platea con macchine fuori terra



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

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

ARCHITECTURAL INDUSTRY

Dall'incontro tra culture nasce lo Speck Alto Adige, eccellenza italiana a vocazione europea

di Andrea Spinelli Barrile, Redazione



L'eccellenza è nel nome e anche se proprio non è possibile, parlando di Speck, associarlo all'annoso tema del cosiddetto "italian sounding" poco importa: tutti, in tutto il mondo, conoscono bene il valore, e la bontà, di questo salume italiano. Ne abbiamo parlato con Martin Knoll, direttore del Consorzio Tutela Speck Alto Adige.

Noto in tutto il mondo, consumato in tutta la mitteleuropa e capace di cimentarsi sul mercato dei salumi più blasonati, lo Speck Alto Adige è certamente una delle eccellenze gastronomiche italiane. Quale è il volume di produzione di Speck Alto Adige e dell'export?

Nel 2023 sono state contrassegnate con il marchio di qualità Speck Alto Adige IGP ben 2.495.561 baffe (i singoli pezzi di speck). Questo corrisponde al 39,7% della produzione complessiva dei produttori del Consorzio di Tutela: la maggior parte della produzione di Speck Alto Adige IGP viene commercializzata in Italia (il 67,5% del totale), principalmente in Alto Adige e nelle regioni settentrionali. Il mercato d'esportazione più importante per lo Speck Alto Adige resta la Germania (che vanta una fetta di mercato molto ampia, il 24%), seguito dagli Stati Uniti (3,8%) e dalla Francia (2%). Il target group nei mercati di crescita, come negli Stati Uniti o la Francia, sono i negozi specializzati e delicatessen che vendono prodotti e salumi italiani.

Per quanto concerne la produzione, gli operatori del Consorzio Speck Alto Adige come risentono della crisi delle materie prime in termini quantitativi e quali sono i volumi di produzione attuali? Parliamo anche di "italian sounding", che poi è una parte del tema concorrenza sleale?

Nel 2023 la produzione di Speck Alto Adige IGP ha registrato, dopo anni di crescita, un significativo calo, con un -13% rispetto 2022, dovuto alla crisi delle materie prime e, insieme, alle conseguenze della pandemia. Il tutto in un contesto di inflazione notevole, aumenti dei costi di produzione ed energia e prezzi della materia prima più alti: tutti questi fattori hanno causato una tempesta completa. Questo ha reso ancora più determinante l'impostazione di una strategia per un futuro di successo: la sfida più importante del settore è di far conoscere il nostro prodotto ed aumentare la frequenza di consumo. In base agli studi di mercato, lo Speck Alto Adige IGP conferma un'ottima immagine tra i propri consumatori, che ne enfatizzano soprattutto la sua qualità e il sapore. Per contrastare l'"italian sounding" il Consorzio Speck Alto Adige ha rafforzato i controlli nei punti vendita sia nazionale che internazionale e da 2 anni è attivo anche nella tutela della denominazione completa e nell'utilizzo del marchio negli e-commerce.

Cosa fa il Consorzio per tutelare e sostenere i suoi produttori nel segmento marketing?

Quest'anno il Consorzio continuerà il rafforzamento delle attività di comunicazione in Italia per far conoscere il prodotto e incrementare i consumi: il Consorzio Tutela Speck Alto Adige ha svolto attività di comunicazione

principalmente con una campagna radiofonica a novembre 2022, chiamata "In realtà è Speck Alto Adige IGP": si è seguito l'obiettivo di portare lo Speck Alto Adige IGP prima sulla lista della spesa e poi sulle tavole di tutti gli italiani, aumentando i momenti di consumo quotidiano. Il nostro prodotto è adatto a ogni occasione, può essere consumato puro all'aperitivo, ma anche arricchire tanti piatti della cucina moderna. La campagna radiofonica è stata supportata da video on demand, che è stato anche trasmesso sui servizi digitali online di Rai, Publitalia e Sky Italia.

Come si integrano, a livello di sistema, tecnologia e naturalità di un prodotto come Speck Alto Adige e quali sono le caratteristiche principali lo rendono un prodotto unico e inimitabile?

Ancora oggi ciascun produttore conserva la propria ricetta di famiglia, tramandata di generazione in generazione. Grandi e piccoli produttori di Speck Alto Adige IGP hanno però una cosa in comune: l'artigianalità e il pieno rispetto del disciplinare di produzione dello speck secondo la tradizione. La sigla IGP sta per "indicazione geografica protetta", un riconoscimento che l'Unione Europea attribuisce a quei prodotti alimentari che vengono elaborati secondo metodi tradizionali, in una determinata area geografica. Dal 1996 si può utilizzare la denominazione "Speck Alto Adige IGP" soltanto per quel prosciutto prodotto in Alto Adige da cosce suine in base al procedimento tradizionale. Gli ingredienti sono gli stessi da decenni: poco sale, poco fumo e tanta aria fresca di montagna. E, naturalmente, il tempo: il Consorzio Speck Alto Adige ha sviluppato in collaborazione con l'IFCQ Certificazioni (Istituto Friulano Controllo Qualità) un sistema per verificare il rispetto dei criteri di qualità in tutte le fasi della lavorazione del prosciutto, dalla selezione

della carne fino al prodotto finito. Gli ispettori controllano la stagionatura, il rapporto tra le parti grasse e magre, il contenuto salino, l'aspetto, la consistenza, l'aroma e il sapore. La preparazione del prosciutto in Alto Adige coniuga due metodi di produzione molto diversi tra di loro: da un lato quello utilizzato nei paesi mediterranei e dall'altro quello tipico dei paesi del Nord e Centro Europa. Col metodo mediterraneo il prosciutto viene prodotto facendo asciugare le cosce di suino con aria e sale; col metodo nordico la preparazione del prosciutto avviene con sale, spezie e fumo. In Alto Adige, terra d'incontro tra queste due culture, si è sviluppato un processo di produzione tipico locale: si uniscono entrambi i metodi di preparazione, ovvero sia la stagionatura all'aria aperta che l'affumicatura, sfruttando i pregi di entrambi. Una combinazione che rende lo Speck Alto Adige un prosciutto unico e inconfondibile.

L'ingegno e la laboriosità sono sicuramente due caratteristiche del territorio dell'Alto Adige che, come giustamente mi dice, è un "territorio in cui si incontrano due culture": come è cambiato il lavoro degli operatori del Consorzio con la necessaria integrazione di innovazione e tecnologie?

Tutti i produttori di Speck Alto Adige, a prescindere dalle dimensioni aziendali, devono rispettare rigorose direttive e conformarsi a precise procedure al fine di garantire l'alta qualità: la procedura è la stessa per ogni produttore, che si tratti del piccolo macellaio che lavora un centinaio di baffe l'anno o, piuttosto, di una grande azienda. Entro i limiti previsti dalle direttive ogni produttore ha comunque la possibilità di rendere unico il proprio speck per mezzo della propria miscela di spezie o attraverso la durata della stagionatura.



Speck Alto Adige IGP: un tesoro della tradizione nostrana

Nel cuore delle montagne del Trentino-Alto Adige, tra i gioielli paesaggistici più belli d'Italia, un tesoro gastronomico affonda le sue radici nella storia e nella cultura culinaria della regione: è lo Speck Alto Adige IGP, uno dei salumi più prelibati e amati dai gourmet di tutto il mondo, un prodotto che racconta una storia affascinante mescolando tradizione e innovazione, sapori antichi e riconoscimenti contemporanei.

Lo Speck Alto Adige è un prosciutto crudo stagionato, ma le similitudini con questo suo "cugino" finiscono qui. La produzione di Speck Alto Adige, preparato secondo antiche tradizioni tramandate di generazione in generazione, prevede l'utilizzo di cosce di maiale di alta qualità, selezionate con cura per garantire un prodotto finale di eccellenza: dopo la salatura e la marinatura fatta con una miscela segreta di spezie che gli conferiscono l'aroma, il sapore e il profumo caratteristici, lo Speck viene affumicato con legno di faggio, che gli dà quel gusto affumicato distintivo che lo rende unico e irresistibile. Successivamente viene lasciato stagionare per un periodo che può variare da alcuni mesi a oltre un anno, sempre sotto la supervisione attenta dei maestri salatori. Il risultato di questo processo è un prodotto dal sapore unico e inconfondibile: lo Speck Alto Adige vanta una delicata combinazione di dolce e salato, arricchita da un profumo avvolgente di affumicato che stimola i sensi: la sua consistenza morbida ma saporita, unita al sentore erbaceo, lo rendono perfetto da gustare

da solo come antipasto o come ingrediente principale in una vasta gamma di piatti, dalle semplici bruschette a sofisticate preparazioni gourmet.

Il riconoscimento del marchio IGP

Lo Speck Alto Adige IGP proviene dalle montagne del Trentino-Alto Adige, un territorio caratterizzato da un clima e da una geografia unici che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche distintive. Rappresenta un esempio perfetto di come sia possibile coniugare tradizione e innovazione nella produzione alimentare: rispettando le radici storiche e culturali del prodotto, mentre si abbracciano le migliori pratiche moderne, i produttori di Speck continuano a garantire un'esperienza gastronomica di alta qualità che celebra il meglio della cucina italiana. Questo prodotto ha ottenuto il prestigioso riconoscimento di Indicazione Geografica Protetta (IGP) nel 1996: questo riconoscimento evidenzia l'importanza e la specificità del legame tra il prodotto e il territorio in cui viene realizzato. Il processo per ottenere la designazione IGP è stato lungo e rigoroso, con il coinvolgimento attivo dei produttori, delle istituzioni locali e degli enti di certificazione: lo Speck Alto Adige è stato sottoposto, e lo è ancora, a severi controlli di qualità e aderisce a rigorosi standard di produzione che garantiscono la sua autenticità e la sua eccellenza. Nonostante l'introduzione di tecnologie moderne nella produzione, il disciplinare dello Speck Alto



Selezionatrici Ottiche ANZAI

Decorticatrici per Cereali

Mietitrebbie Percellari ISEKI

STRUMENTI DA LABORATORIO

Misuratori di umidità per Riso, Cereali e Pasta

Misuratori di bianchezza per Riso, Farine e Polveri

Bilance, Termobalance e Sonde Preleva Campioni

LAVORAZIONE RISO E CEREALI

Selezionatrici Ottiche per Riso, Cereali, Frutta Secca

Sbramini a Rulli, Separatori e Prepulitori

Spiettratori, Essiccatori, Estrusori per snack bar

PEZZI DI RICAMBIO & ALTRO

Rulli di Gomma, Cilindri, Mole Abrasive, Distanziali

Griglie, Viti senza fine, Freni Centrali

Mietitrebbie Parcillari, Macchine Pulisci Tubi



Misuratori di umidità, Misuratori di bianchezza, Bilance, Termobalance, Sonde Preleva Campioni



Macchine Pulisci Tubi per Scambiatori e Caldaie

Impianti Completi per la lavorazione del Riso



Vieni subito a trovarci!

www.iromitalia.com

IROM ITALIA s.r.l.

IMPORT - EXPORT
RICE MILLING MACHINERY - LABORATORY EQUIPMENT



Via Volturmo, 80 - Fontana Bldg.
20861 Brugherio (MB) Italy
tel. 0039 039 87 86 73 fax 0039 039 88 48 28
info@iromitalia.com www.iromitalia.com

Adige IGP conserva i metodi tradizionali che rendono questo prodotto unico. I maestri salatori, tramandando antichi segreti e conoscenze, continuano a lavorare con cura e dedizione le cosce di maiale, garantendo il rispetto dei tempi e dei processi che conferiscono allo Speck il suo sapore distintivo.

Il Disciplinare di produzione dello Speck Alto Adige IGP rappresenta un ponte tra la ricca tradizione culinaria delle montagne del Trentino-Alto Adige e le moderne pratiche di produzione che ne garantiscono la qualità, la sicurezza alimentare e l'efficienza produttiva: questa combinazione armoniosa di antico e moderno è fondamentale per preservare l'autenticità del prodotto, mentre si adattano alle esigenze e alle aspettative dei consumatori contemporanei.

La produzione

La salatura e la marinatura delle cosce di maiale avvengono seguendo metodi tramandati nel tempo che prevedono l'utilizzo di ingredienti naturali e la regolazione attenta delle quantità e dei tempi - processo artigianale fondamentale per conferire al prodotto la giusta sapidità e aromaticità, mantenendo intatta la sua autenticità e originalità. Parallelamente al rispetto della tradizione, l'uso di macchinari avanzati e di controlli automatizzati permette di garantire una maggiore uniformità nel processo produttivo e una migliore tracciabilità del prodotto lungo l'intera filiera. Le moderne strutture di produzione sono progettate per rispettare rigorosi standard igienico-sanitari, assicurando la sicurezza e la qualità dello Speck in conformità con le normative nazionali e europee. I controlli regolari e i sistemi di monitoraggio garantiscono che ogni fase della produzione avvenga nel rispetto delle norme di sicurezza alimentare, proteggendo la salute dei consumatori e la reputazione del marchio, ma anche del Disciplinare di produzione. L'integrazione di tecnologie

moderne nella produzione dello Speck Alto Adige IGP non compromette l'autenticità del prodotto ma piuttosto ne rafforza la qualità e la consistenza: l'uso di macchinari avanzati, ad esempio, permette una maggiore precisione e controllo nel processo di affumicatura e stagionatura, garantendo un prodotto finale uniforme e di alta qualità. Allo stesso tempo, i controlli automatizzati consentono di monitorare costantemente la temperatura, l'umidità e altri parametri critici, assicurando la conformità ai rigorosi standard di sicurezza alimentare.

Allevamenti selezionati

Le cosce di maiale utilizzate per la produzione di Speck provengono da allevamenti selezionati della regione, dove gli animali sono nutriti con mangimi di qualità e allevati nel rispetto del benessere animale. La produzione di Speck Alto Adige coinvolge un numero significativo di piccoli produttori artigianali che lavorano con passione e dedizione per preservare le antiche tradizioni legate a questo prodotto. Attualmente ci sono oltre 30 produttori certificati che contribuiscono alla produzione di Speck Alto Adige IGP.

Simbolo della gastronomia italiana all'estero

Il Consorzio dello Speck Alto Adige IGP svolge un ruolo fondamentale nel promuovere e proteggere il prodotto, oltre a gestirne la commercializzazione e la distribuzione. Lo Speck Alto Adige ha conquistato nel tempo un posto di rilievo sul mercato nazionale e internazionale, diventando un simbolo della gastronomia italiana di qualità: gode infatti di una popolarità sempre crescente sui mercati internazionali. Paesi come gli Stati Uniti, la Germania, la Francia e il Regno Unito sono tra i principali destinatari delle esportazioni, contribuendo a diffondere la conoscenza e l'apprezzamento di questo prodotto unico al mondo.

Nuove realizzazioni e risanamenti silos e recupero di facciate in calcestruzzo



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



Demolizione e ricostruzione batteria di 8 silos



Manutenzione, sabbiatura e verniciatura silos



Elementi di facciata in calcestruzzo risanati



Risanamento strutturale travi in c.a. del tetto

Manutenzione, recupero e rinforzo di impianti industriali

Risanamento di silos degradati

Adeguamento e miglioramento sismico delle strutture

Recupero e protezione di elementi di facciata in calcestruzzo armato

Trattamenti protettivi e anticorrosivi di strutture

Rivestimenti in resina di silos stoccaggio e serbatoi



Il fornitore di
soluzioni complete
per **mangimifici
integrati ad alta
digitalizzazione**

Scopra PelletingPro,
**il nostro sistema di controllo
intelligente per il processo
di pellettizzazione in grado di
aumentare resa ed efficienza.**



Scansioni il
QR-code per
saperne di più