

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



G7 Agricoltura, Lollobrigida: “Agroalimentare italiano riferimento nel mondo”



ASSALZOO
ΝΟΜΑΤΑ

RICERCA

Pezzotti: “Le Tea devono uscire dai laboratori. Serve una valutazione reale in campo”

ECONOMIA

Mercati materie prime e filiera suinicola nel bimestre giugno-luglio 2024

EVENTI

Assalzoo, nominato il nuovo comitato scientifico

La prova sul campo è parte integrante del nostro metodo

Qualità, efficacia e sicurezza sono alla base dei prodotti che offriamo per prendersi cura degli animali. Ma noi non ci accontentiamo dei test e requisiti minimi richiesti. Noi facciamo di più. Le nostre prove sul campo seguono lo stesso metodo rigoroso e scientifico che utilizziamo da sempre nella nostra officina farmaceutica.

Per un benessere reale degli animali, scientificamente testato.



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

M&A

DIRETTORE EDITORIALE
Giulio Gavino Usai

DIRETTORE RESPONSABILE
Salvatore Patriarca

COMITATO DI REDAZIONE
Elisabetta Bernardi
G. Matteo Crovetto
Lea Pallaroni
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 Un tavolo di filiera per il mais: una necessità improrogabile
di *Lea Pallaroni*

ATTUALITÀ

pag. 5 G7 Agricoltura, Lollobrigida: "Agroalimentare italiano riferimento nel mondo"
di *Miriam Cesta*

RICERCA

pag. 9 Pezzotti (UniVerona): "Le Tea devono uscire dai laboratori. Serve una valutazione reale in campo"
di *Miriam Cesta*

pag. 13 Tecnologie di evoluzione assistita, importante portare i progetti dal laboratorio al campo
di *Clara Fossato*

ECONOMIA / I NUMERI

pag. 16 Import-export, secondo bimestre 2024
Tabelle e commenti
di *Giulio Gavino Usai*

ECONOMIA

pag. 28 I mercati delle materie prime e quelli della filiera suinicola nel bimestre giugno-luglio 2024
di *Gabriele Canali*

ECCELLENZE

pag. 34 Semplice e naturale, la mortadella arriva da lontano. Intervista a Guido Veroni
di *Andrea Spinelli Barrile*

pag. 36 Mortadella di Bologna IGP, l'ambasciatrice del gusto
di *Andrea Spinelli Barrile*

EVENTI

pag. 39 Nominato il nuovo CSA, Comitato scientifico Assalzo
di *Redazione*

Foto by Pixabay e Fotolia.com

di Lea Pallaroni

Direttore generale Assalzo



Un tavolo di filiera per il mais: una necessità improrogabile

Su iniziativa del senatore Patrizio La Pietra, sottosegretario al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (Masaf), è stato istituito un tavolo di filiera per l'avicoltura. Si tratta di una scelta importante che riconosce il valore di un settore primario dell'agroalimentare italiano. Peraltro, l'unico settore zootecnico nel quale la nostra produzione riesce a soddisfare completamente il consumo nazionale e ad essere un esportatore netto e unico settore, è bene sottolinearlo, senza aiuti specifici all'interno della PAC.

Questo tavolo è un ulteriore passo nel cammino di valorizzazione del prodotto italiano, intrapreso alla guida del Masaf dal Ministro Francesco Lollobrigida, come dal

senatore La Pietra e dall'intera squadra ministeriale. A questo impulso iniziale, che ha visto protagonista il mondo avicolo, ha poi fatto seguito alla fine di luglio anche l'attesa convocazione del Tavolo della filiera cerealicola. Altro settore strategico nel panorama agroalimentare italiano, dove però assistiamo a una produzione nel suo complesso molto al di sotto delle nostre esigenze di consumo interno. È perciò auspicabile che, dopo questa prima riunione, faccia seguito la consapevolezza della necessità di elaborare con urgenza strategia complessiva che sappia affrontare la complessità del sistema agro-zootecnico-alimentare italiano e che sia in grado di costruire un vero e proprio Piano Strategico Nazionale necessario ad affrontare le criticità delle filiere, soprattutto a dare risposte concrete per garantire sicurezza al nostro grado di autoapprovvigionamento alimentare, aumentando al tempo stesso la presenza dell'eccellenza del food Made in Italy nel mondo.

Alla convocazione di questi due primi tavoli è pertanto auspicabile faccia seguito anche quella di altre importanti filiere dell'agro-zootecnica italiana tra le quali, per il settore zootecnico, quella bovina, da latte e da carne, quella suina e quella dell'acquacoltura, e per le produzioni vegetali serve convocare al più presto tavoli specifici per le singole varietà cerealicole tra le quali ha oramai assunto



SISTEMI INTEGRATI PER IL SETTORE AGROALIMENTARE

+60 ANNI DI ATTIVITÀ

+80 TECNICI ED OPERAI SPECIALIZZATI

+30 PAESI IN CUI SIAMO PRESENTI

Know-How al servizio della tua azienda

Assistenza specializzata

I nostri uffici tecnici sono a disposizione per supportare i clienti in ogni fase del processo, dalla progettazione iniziale alla manutenzione periodica.

Efficienza produttiva

In un contesto di elevata competitività sappiamo quanto sia fondamentale assicurare interventi in tempi ristretti.

Precisione eccellente

Tutti i nostri reparti aziendali impiegano la massima attenzione nella progettazione su misura garantendo un'ottimizzazione perfetta delle risorse e della produzione.



DEFINO & GIANCASPRO

IMPIANTI PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE E MANGIMISTICA

PROGETTAZIONE | PRODUZIONE
ASSEMBLAGGIO | ASSISTENZA

MACCHINE | STRUTTURE
SILOS | ACCESSORI | TUBAZIONI

defino-giancaspro.com

un'urgenza prioritaria il "Tavolo maidicolo". Un tavolo fondamentale per affrontare e risolvere i gravi problemi che sono alla base di un vero e proprio crollo della produzione del primo cereale italiano che ha da sempre una funzione strategica per tutte le nostre produzioni zootecniche, e del quale non produciamo nemmeno il 50% delle nostre necessità per il consumo interno.

Il mais è un cereale da cui dipende il destino di tutta la nostra zootecnia e che, per tale ragione, rappresenta la matrice prima di base della produzione mangimistica italiana che costituisce il motore da cui prende avvio l'intera filiera agro-zootecnica-alimentare. Una filiera con una dimensione economica rilevantissima di cui Assalzo, attraverso la presentazione del Primo Rapporto della Feed Economy, ha voluto cercare di identificare il valore che, per l'economia del nostro Sistema Paese, vale oltre 130 miliardi euro, esclusa la distribuzione, l'Horeca e l'intero comparto della ristorazione.

Ebbene dietro, o per meglio dire alla base, di questo rilevante settore economico nazionale, di cui la mangimistica italiana rappresenta la prima forza propulsiva, c'è proprio la produzione italiana di mais. Senza la maiscoltura

crollerebbe l'intera impalcatura della zootecnia nazionale, con particolare riferimento a quella legata ai marchi tutelati delle nostre tante eccellenze alimentari, da cui dipendono non solo le nostre produzioni, e un'importante fetta del nostro PIL, ma anche centinaia di migliaia di posti di lavoro, la salvaguardia del nostro territorio e, soprattutto, la capacità di garantire un indispensabile minimo grado di sovranità alimentare al nostro Paese.

Per questa ragione il tavolo di filiera mais diventa una priorità strategica per il nostro sistema agro-zootecnico-alimentare, che non è più rinviabile, per affrontare in modo concreto e urgente le problematiche di un settore che altrimenti rischia nel giro di poco tempo di scomparire dalla geografia agricola italiana. In venti anni abbiamo assistito, inspiegabilmente inermi, allo smantellamento di una superficie coltivata per la produzione di granella di mais superiore ad una regione grande come l'intera Liguria. Occorre ribadire che sicurezza e sovranità alimentare procedono di pari passo nel presupposto che ci sia alla base una produzione nazionale delle materie prime necessarie su cui poter contare. Ebbene, in questo senso, il mais italiano è diventato oggi una priorità assoluta.



ATTUALITÀ

Piano Mattei, approvazione del decreto Agricoltura, iniziative per sostenere l'innovazione nel settore delle coltivazioni: diverse sono le azioni messe in campo dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf) per potenziare il sistema agroalimentare italiano. Che a settembre, spiega a Mangimi&Alimenti il ministro Francesco Lollobrigida, sarà protagonista a Siracusa del G7 dell'Agricoltura e della Pesca.

A fine settembre in Sicilia si svolge il G7 dell'Agricoltura. Quali sono gli obiettivi che si pone questo importante evento rispetto alle questioni agroalimentari internazionali?

Abbiamo scelto Siracusa, e in particolare l'Isola di Ortigia, luogo della tradizione, della scoperta, della cultura per il G7 dell'Agricoltura e della Pesca. Sarà un importante momento di confronto perché, oltre al G7 tradizionale, nei tre giorni consuetudinari del gruppo dei sette avremo il supporto e l'apporto, oltre che delle organizzazioni internazionali, anche di nove Paesi africani, per sviluppare ancora meglio una strategia di sicurezza alimentare per colmare le differenze anche alimentari tra i diversi Stati del pianeta.

Il nostro obiettivo è duplice: incardinare un piano strategico e puntare a obiettivi precisi in merito alle sementi e alla formazione dei giovani, che rappresentano il futuro del nostro pianeta.

Inoltre abbiamo voluto far precedere al G7 una grande esposizione del sistema agricolo e agroalimentare, della durata di tre giorni, che vedrà la partecipazione delle Regioni, delle grandi imprese, della qualità nostrana. Sarà una vetrina del sistema Italia che auspichiamo essere guida per una politica di sicurezza alimentare che non sia "cibo per tutti", ma "buon cibo per tutti".

Il Governo Meloni, lavorando in sinergia, vuole proporre la propria visione strategica per riuscire non solo ad affrontare le contingenze, ma a programmare azioni che cambino in positivo il futuro del nostro pianeta.

Il Governo sta portando avanti il Piano Mattei, che vede l'Italia giocare un ruolo significativo nelle relazioni tra Europa e Africa. Che ruolo ha l'agricoltura nel rendere il più possibile efficace la realizzazione di questo progetto?

Il presidente del Consiglio Giorgia Meloni nel G7 in Puglia ha riportato al centro ancora una volta l'agricoltura e la protezione dell'ambiente nell'ambito dello sviluppo del Piano Mattei che ci mette in condizione di considerare l'Africa un Continente con più risorse, con una popolazione particolarmente giovane che deve essere sostenuta e aiutata per uno sviluppo che garantisca autosufficienza alimentare e ricchezza attraverso la valorizzazione dei propri prodotti. Sulla base di tecnologie e di formazione le Nazioni più sviluppate e

G7 Agricoltura, Lollobrigida: "Agroalimentare italiano riferimento nel mondo"

di Miriam Cesta, Redazione

democratiche devono offrire una partnership che non sia né caritatevole né predatoria, e permetta di trattare con l'Africa in pari condizioni rispetto a come l'Europa tratta con le altre Nazioni.

L'Italia ha fatto scuola con il Piano Mattei per l'Africa, che stiamo progressivamente implementando con sinergie strutturate e attività di raccordo con le altre iniziative in campo sullo stesso obiettivo.

I primi di luglio abbiamo firmato con l'Algeria un atto formale, l'Accordo di Bonifiche Ferraresi con il Fondo Nazionale d'Investimento algerino, primo segno tangibile dell'impegno italiano in Africa nel quadro del Piano Mattei, che mette in condizione una grande impresa italiana come Bonifiche Ferraresi S.p.A. di creare e consolidare una partnership forte tra due nazioni attraverso un elemento

che tende alla sicurezza alimentare mediante la produzione, la formazione e il valore dei prodotti che verranno realizzati. Si tratta di un investimento che garantisce autosufficienza alimentare, qualità dei prodotti e difesa dell'ambiente, perché gli agricoltori sono i primi ambientalisti del pianeta. Il progetto, avviato con la sottoscrizione dell'accordo tra il Ministero algerino dell'Agricoltura e dello Sviluppo rurale e Bonifiche Ferraresi, prevede la coltivazione di cereali e legumi essiccati e, più in generale, di produzione di generi alimentari di derivazione agricola attraverso la costituzione di una joint venture tra Bonifiche Ferraresi S.p.A. e il Fondo Nazionale d'Investimento algerino. La superficie complessiva interessata dal progetto sarà di circa 36 mila ettari (tra Adrar e Timimoun, nel centro del Paese), da utilizzarsi sia per le produzioni agricole di cereali e legumi secchi che per la realizzazione di fabbricati da destinare alla loro lavorazione, inclusi dodici silos per lo stoccaggio



FRAGOLA

Dal 1961, le **migliori tecnologie** per il settore **zootecnico**, del **pet food** e dell'**acquacoltura**.



IMPIANTO DOSAGGIO
MICROINGREDIENTI



MISCELATORE GRASSATORE
SOTTOVUOTO



MOLINO A
CILINDRI



IMPIANTO DOSAGGIO
INTEGRATORI



RAFFREDDATORE - ESSICCATORE
ROTATIVO



PRESSA
CUBETTATRICE



MOLINO
A MARTELLI



Progettazione, costruzione ed installazione di **macchine** ed **impianti chiavi in mano**.

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

Tel: 075 80 52 91
Fax: 075 80 42 717
E-mail: commerciale@fragolaspa.com

VIENI A SCOPRIRE
TUTTI I **MACCHINARI**
E LE **INSTALLAZIONI**

www.fragolaspa.com

dei prodotti agricoli (per una capacità complessiva di 62 mila tonnellate).

Rispetto al tema della sovranità alimentare, l'Italia si trova in una condizione di persistente deficit produttivo. Quali azioni il Governo vuole mettere in campo per permettere all'agricoltura italiana di produrre di più?

Dobbiamo partire dal concetto che l'Italia non è e non sarà mai una Nazione della quantità ma della qualità. Siamo geograficamente e culturalmente distanti da quegli Stati che hanno investito in grandi produzioni agricole. Non possediamo grandi estensioni, tanto da essere diventati abili a produrre dove altri non erano riusciti, come ad esempio nelle "culture eroiche", ma nonostante le dimensioni del nostro territorio siamo all'avanguardia nel sistema della produzione agricola e della trasformazione di prodotti di eccellenza. Stiamo introducendo numerose iniziative volte a sostenere l'innovazione in agricoltura, fondamentale per uno sviluppo sostenibile della produzione che sia prima di tutto attenta all'aspetto economico e sociale.

La questione della mancanza di produzione di mais affligge l'intera filiera zootecnica italiana. Quali sono i piani del Ministero per rilanciare definitivamente la produzione maidicola?

Il Ministero ha istituito il Fondo per la sovranità alimentare, con risorse iniziali pari a 100 milioni di euro, con l'obiettivo specifico di fornire un concreto supporto anche alla filiera zootecnica nazionale e rispondere così all'insufficiente fabbisogno di mais, determinato dalla progressiva riduzione delle superfici. L'idea è quella di integrare gli investimenti strategici sulle colture maidicole, con un aiuto a ettaro per gli agricoltori che aumentano le superfici coltivate e sottoscrivono contratti di filiera di durata triennale con risorse pari a 8 milioni di euro (400 euro per ettaro). Con il Decreto Agricoltura approvato dal Parlamento l'11 luglio scorso il Fondo sovranità alimentare è stato integrato di ulteriori 21 milioni di euro anche a titolo di contributo per gli interessi passivi a sostegno della liquidità.

Grazie al Governo Meloni e all'azione di revisione della politica agricola comune abbiamo sostenuto il processo di semplificazione degli aiuti UE già a partire dal 2024 con un provvedimento del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali per rendere immediatamente operative le modifiche intervenute a Bruxelles. Il decreto prevede la deroga all'obbligo di rotazione delle colture, l'abolizione del 4% di terreni lasciati a riposo e lo stop ai controlli per le aziende con dimensioni inferiori a 10 ettari.

In sede di conversione del Decreto Agricoltura abbiamo previsto una nuova modalità operativa del registro telematico dei cereali (Granaio Italia) che mira a

monitorare e a quantificare l'offerta di mais nazionale ed estero sul mercato italiano.

Non dimentichiamo, infine, il costante supporto allo sviluppo tecnologico del settore grazie alle risorse del "Fondo Innovazione" e della misura PNRR "meccanizzazione agricola", nonché il sostegno alla sperimentazione genetica con l'obiettivo di ridurre i costi, aumentare le rese e migliorare la resistenza agli effetti del cambiamento climatico.

Per migliorare la sicurezza alimentare e migliorare la produttività un ruolo importante è dato dalla ricerca scientifica. A questo proposito le Tea - le tecniche di evoluzione assistita - sono uno strumento promettente. Ci sono possibilità che l'Italia possa licenziare una legislazione favorevole in tal senso? Qual è la posizione del Ministero?

L'attenzione riservata alla modernizzazione del sistema agroalimentare è un punto cardine dell'agenda politica del Governo Meloni. L'innovazione è la componente fondamentale di questo processo di sviluppo che ha trovato concreto riscontro nell'emendamento al DL Siccità sulle tecniche di evoluzione assistita - Tea, con primo firmatario del provvedimento, il Senatore Luca De Carlo.

L'approvazione dell'emendamento ha posto l'Italia all'avanguardia nel panorama europeo, consentendo per la prima volta la sperimentazione in campo aperto di organismi prodotti con tecniche di editing genomico che permettono di ottenere piante più resistenti alle malattie e più adatte ad affrontare anche gli effetti del cambiamento climatico. L'obiettivo è favorire lo sviluppo della ricerca genetica e ottenere più efficacemente varietà migliorate e colture più resistenti a stress ambientali, in luogo di incroci e selezioni naturali che richiedono tempi più lunghi e minore precisione, e senza alterazione alcuna della qualità di prodotto.

A differenza degli organismi geneticamente modificati (Ogm) le mutazioni ottenute con tali tecniche risultano equivalenti a mutazioni che possono avvenire spontaneamente (incroci e tecniche di mutagenesi convenzionali). Le Tea sono, infatti, tecniche di miglioramento genetico non-OGM che inducono cambiamenti del genoma in modo mirato senza inserire Dna estraneo.

L'intenzione del Governo Meloni è quella di continuare a investire nell'innovazione e nella sperimentazione sul campo, per questo nel DL Agricoltura abbiamo previsto la proroga di un anno della sperimentazione in campo delle produzioni ottenute tramite le Tea, e testare in campo prodotti con migliorate caratteristiche nutrizionali e qualitative. Sarà determinante la discussione sul fronte europeo in merito al nuovo regolamento su queste colture.

RICERCA

di Miriam Cesta, Redazione



Pezzotti (UniVerona): "Le Tea devono uscire dai laboratori. Serve una valutazione reale in campo"

Cosa sono le Tea, le tecnologie di evoluzione assistita, in cosa differiscono dagli organismi geneticamente modificati, che relazione c'è tra le Tea e la biodiversità, quali potranno essere gli scenari futuri in campo scientifico: ne abbiamo parlato con Mario Pezzotti, professore ordinario di Genetica Agraria dell'Università di Verona.

Può spiegare nel modo più semplice possibile qual è la differenza tra le Tea, le tecnologie di evoluzione assistita, e gli Ogm, gli organismi geneticamente modificati, due sigle che vengono spesso utilizzate come sinonimi, pur indicando tecniche diverse?

La sigla Tea sta per "tecnologie di evoluzione assistita" ed è la traduzione non letterale sviluppata dalla Società Italiana di Genetica Agraria nel 2020 della sigla Ngt, "new genomics techniques". La sigla Ngt è stata introdotta dalla Commissione Europea nel tentativo di adeguare la direttiva, datata 2021 e quindi inadeguata, che definisce e regola l'emissione e la commercializzazione degli Ogm, gli organismi geneticamente modificati. E bene distinguere tra le Tea e gli Ogm. I due termini non sono sinonimi e indicano due procedure molto differenti tra loro. Le Tea sono in grado, grazie a un recentissimo strumento genetico, di modificare la sequenza genetica della pianta riparando, inattivando o modificando un gene. A differenza degli Ogm non introducono alcuna sequenza estranea

nel genoma della pianta. Attraverso le Tea si realizzano quindi mutazioni genetiche non differenti dalle mutazioni casuali spontanee naturali o indotte da mezzi fisici o chimici, quest'ultime sfruttate dal miglioramento genetico tradizionale e largamente utilizzate in agricoltura. Il grande vantaggio delle Tea consiste nella specificità delle mutazioni, che non modificano l'assetto genetico della specie su cui vengono attuate, e nella drastica riduzione dei tempi di realizzazione rispetto ai programmi di miglioramento genetico classico.

Si parla sempre più spesso dell'importanza del rispetto della biodiversità. Che relazione c'è tra le Tea e la biodiversità?

Prerequisiti essenziali per utilizzare le Tea sono le profonde conoscenze della sequenza del genoma della specie e varietà su cui si opera. Conoscere il genoma vuol dire dare il valore alla biodiversità che si identifica con la diversità di struttura e funzione della molecola del DNA. La biodiversità esiste solo se esistono differenze genetiche, altrimenti siamo nell'uniformità e nella scomparsa delle differenze. Il patrimonio varietale di una specie risiede nelle differenze genetiche e nei loro assetti specifici. Un po' come accade con i figli - che assomigliano ai genitori e hanno caratteristiche di entrambi nel rispetto della regola di dominanza e recessività, ma non sono uguali ai genitori -

le Tea ci consentono di evitare di ricorrere all'incrocio - che da una parte aumenta la variabilità, ma dall'altra modifica gli assetti genetici - per migliorare le caratteristiche di resistenza ai parassiti e resilienza ai cambiamenti climatici e quindi di mantenere le nostre varietà tipiche, rendendole più adatte a un'agricoltura moderna e sostenibile.

Quali sono le potenzialità delle Tea per il nostro Paese e per una maggiore produttività in agricoltura?

Le potenzialità sono praticamente illimitate, a fronte però di una ricerca di base che non deve mai smettere di operare per conoscere i tratti genetici e genomici che



I migliori
RACCOLTI
sono frutto di audaci
VISIONI.



Un felice Ferragosto a tutti i nostri clienti
da parte dello staff Cimas.

controllano i caratteri che, nel loro insieme, costituiscono la potenzialità produttiva di ciascuna specie coltivata. Le conoscenze tra i rapporti di struttura e funzione del genoma, dei geni e di tutte le sequenze che ne regolano l'espressione genica progrediscono velocemente. Solo attraverso grandi progetti di ricerca che approfondiscono questi aspetti in ciascuna delle specie coltivate di interesse nazionale possiamo raggiungere gli obiettivi scientifici per la realizzazione di ideotipi di piante che performino bene nelle mutate e mutabili condizioni di coltivazioni dovute sia al clima, che all'innovazione digitale e informatica. Negli ultimi vent'anni l'Italia ha formato una buona e competitiva popolazione di scienziati, ma bisogna fare in modo che ci siano le condizioni per rimanere costantemente competitivi e sfruttare le conoscenze nel trasferimento tecnologico.

Come si prospetta il futuro delle Tea a livello di legislazione? Di cosa avrebbero bisogno i ricercatori per continuare il loro lavoro?

La legge sulle Tea va approvata al più presto in Europa. Gli scienziati hanno fatto la loro parte: spiegato, diffuso,

comunicato e interagito con gli stakeholders e la popolazione. Ora è la politica che deve agire, ci sono tutte le valutazioni delle agenzie, delle commissioni agricoltura e ambiente ma ancora non si è presa la decisione chiave, ovvero consentire il commercio delle piante Tea. La scienza e gli scienziati possono e devono contribuire alle decisioni, ma non devono mai sostituirsi alla politica.

Si può ipotizzare quale potrà essere il prossimo step nell'ambito del progresso scientifico a partire dalle Tea, ed eventualmente oltre le Tea?

Le Tea arricchiscono la cassetta degli attrezzi dei genetisti. Oltre le Tea ci saranno di sicuro altre tecnologie utili. Le conoscenze di mondi scientifici che prima sembravano essere su orbite diverse adesso sembrano sempre più vicine e, addirittura, si sovrappongono. Immagino che a breve avverrà nel mondo della genomica, della biologia e dell'agricoltura l'integrazione della gestione di grandi dati con l'intelligenza artificiale e la digitalizzazione. Cosa manca? Far uscire dai laboratori le piante Tea per una loro valutazione reale in pieno campo.



La rete di imprese che garantisce il controllo e l'integrazione dei processi produttivi e i flussi informativi aziendali

3° edizione - Evoluzione e prospettive dell'industria mangimistica e molitoria

19 SETTEMBRE 2024

BOLOGNA - GRAND TOUR ITALIA

Parleremo di

L'intelligenza artificiale nella vita reale
Twiper - Ing. Lorenzo Verna

Lo scenario attuale e futuro del settore mangimistico italiano
ASSALZOO

Lo scenario attuale e futuro del settore mangimistico spagnolo
CESFAC - Dott.ssa Ana Hurtado

Impronta carbonica sui mangimi
Dott. Ermanno Crivellaro

La produzione di alimenti zootecnici nello scenario del cambiamento climatico
CRPA - Dott.ssa Maria Teresa Pacchioli

La legislazione nel settore mangimistico
Ministero della salute

Conduce Dott.ssa Simona Riccio

www.evento-ager.it

RICERCA

Tecnologie di evoluzione assistita, importante portare i progetti dal laboratorio al campo

di Clara Fossato

Portavoce di Cibo per la Mente

Le tecniche di evoluzione assistita potranno essere sperimentate in campo per tutto il 2025. È questa una delle più importanti novità che il Decreto Agricoltura porta in dote al settore primario. Un provvedimento che la filiera agroalimentare chiedeva a gran voce e che è stato reso possibile dal lavoro dei Senatori Luca De Carlo e Giorgio Bergesio.

La proroga della sperimentazione in campo è la migliore risposta al vile attacco che ha subito il campo sperimentale a Pavia. Lo scorso giugno, infatti, il progetto di ricerca Ris8imo dell'Università degli Studi di Milano e guidato dalla professoressa Vittoria Brambilla aveva subito un tremendo atto vandalico, che aveva portato alla distruzione delle prove condotte su una varietà di riso resistente al brusone ottenuto mediante Tea. Un gesto sconsiderato e criminale, un duro colpo non solo per il mondo della ricerca, ma per tutta l'agricoltura italiana.

L'emendamento inserito nel Decreto Agricoltura è la prova che è in atto una grande alleanza tra istituzioni, scienza e agricoltura, un'unità di intenti per perseguire un'importante obiettivo comune: sostenere lo straordinario valore aggiunto che possono garantire le Tea e continuare a percorrere la strada dell'innovazione e della sostenibilità. Una scelta che negli ultimi mesi ha permesso di rivitalizzare la ricerca in campo sulle biotecnologie che versava in condizioni disperate dopo anni di oscurantismo. Questa volontà è rafforzata nel nuovo provvedimento che, oltre a prorogare i termini, amplia gli obiettivi della sperimentazione in campo. Questa infatti non riguarderà più solo le produzioni vegetali in grado di rispondere a condizioni di stress ambientali e scarsità idrica, ma anche alle varietà "con migliorate caratteristiche qualitative e nutrizionali".

Ora la palla passa ai ricercatori italiani. Ci appelliamo a loro affinché con coraggio portino immediatamente i loro progetti dal laboratorio al campo. Non possiamo infatti lasciarci sfuggire l'opportunità di testare colture altamente strategiche, se vogliamo rafforzare la competitività di quei simboli del Made in Italy che ci hanno resi famosi nel mondo.

In questo senso accogliamo con soddisfazione la notizia che nelle ultime settimane sono state avviate le richieste per la sperimentazione di una varietà di pomodoro resistente al parassita orobanche e di vite in grado di contrastare la peronospora. Attendiamo con fiducia che il processo regolatorio si chiuda in tempi brevi e che questi progetti possano aggiungersi presto a quello della professoressa Brambilla, che nelle scorse settimane ha annunciato di voler ripetere e ampliare la sua ricerca sul riso anche il prossimo anno.

È un'eccellente notizia perché il campo sperimentale di Pavia rappresenta una speranza per il nostro settore. La filiera agroalimentare italiana è sempre stata compatta nella richiesta di avere accesso alle Tea, che consentiranno agli agricoltori italiani ed europei di rispondere alle sfide che sono chiamati ad affrontare. Questi preziosi strumenti di miglioramento genetico promettono di aiutarci a garantire la piena sostenibilità e qualità delle nostre produzioni, assicurare gli approvvigionamenti alimentari e contrastare efficacemente la crisi climatica, ma anche di soddisfare le richieste dei consumatori.

Senza innovazione è impossibile pensare di rimanere competitivi su mercati globali sempre più aggressivi e segnati da dispute di commercio internazionale, così come

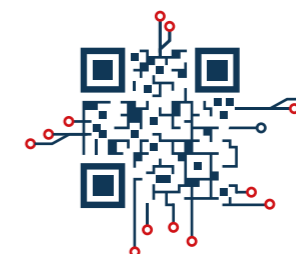
è impensabile continuare a conservare la specificità e la tradizione agroalimentare del nostro paese. La posta in gioco è quindi molto alta e, dati questi presupposti, appare chiaro che non possiamo fermarci davanti all'ignoranza antiscientifica di poche persone.

Il dibattito si sposta adesso a livello europeo, dove il dossier sulle Tea ha subito invece una battuta d'arresto. Il Comitato delle rappresentanze permanenti degli Stati presso l'Unione europea non è infatti riuscito a trovare un accordo sulla positiva proposta della Commissione. Auspichiamo dunque che la prossima Presidenza del Consiglio europeo possa giungere a una posizione comune per concludere quanto prima l'iter legislativo e aprire la strada al futuro dell'agricoltura.



RAM | 50
ELETTRONICA | 1974-2024

RAMELETRONICA PER L'AUTOMAZIONE





Import-export, secondo bimestre 2024. Tabelle e commenti

CEREALI

Rispetto ai primi quattro mesi del 2023 aumentano le importazioni di cereali di circa il 17% in quantità ma si riducono in valore (-16,2%). Tutti i prodotti ad utilizzo dell'industria mangimistica risultano in crescita, le importazioni di mais, ad esempio, arrivano a quasi 2,5 milioni di tonnellate in soli 4 mesi (+12%) a fronte però di una minore spesa (-26% a 500 milioni di euro).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen-apr 2023	gen-apr 2024	Var%	gen-apr 2023	gen-apr 2024	Var%
TOTALE TUTTI CEREALI *	5.056.946	5.899.852	16,7	1.791.826	1.500.701	-16,2
di cui da:						
UE	2.961.878	4.265.599	44,0	1.009.119	1.030.946	2,2
Paesi terzi	2.095.068	1.634.253	-22,0	782.707	469.754	-40,0
Dettaglio principali cereali						
- Frumento tenero totale, di cui:	1.479.184	1.933.562	30,7	496.428	474.438	-4,4
UE	1.182.836	1.493.278	26,2	391.083	356.265	-8,9
Paesi terzi	296.348	440.284	48,6	105.345	118.173	12,2
Primi 5 paesi fornitori						
Ungheria	358.259	547.467	52,8	114.049	116.876	2,5
Austria	140.101	216.279	54,4	54.365	62.847	15,6

Francia	202.892	232.570	14,6	69.167	58.765	-15,0
Canada	36.621	172.480	+++	15.480	57.712	+++
Ucraina	149.573	231.952	55,1	46.239	50.152	8,5
- Mais totale, di cui:	2.202.288	2.460.790	11,7	678.961	500.080	-26,3
UE	1.104.391	1.780.875	61,3	341.101	359.162	5,3
Paesi terzi	1.097.897	679.915	-38,1	337.861	140.918	-58,3
Primi 5 paesi fornitori						
Ucraina	818.770	653.340	-20,2	244.190	133.897	-45,2
Ungheria	236.258	616.247	+++	72.468	116.491	60,7
Slovenia	279.272	413.723	48,1	83.376	85.979	3,1
Croazia	104.570	285.846	+++	33.617	58.859	75,1
Romania	141.924	167.643	18,1	42.990	35.271	-18,0
- Orzo totale, di cui:	221.505	256.647	15,9	66.181	47.880	-27,7
UE	218.764	248.593	13,6	65.344	46.232	-29,2
Paesi terzi	2.741	8.054	+++	836	1.647	97,0
Primi 5 paesi fornitori						
Ungheria	129.000	131.853	2,2	37.967	23.850	-37,2
Lituania	0	31.499	+++	0	5.801	+++
Romania	6.524	28.746	340,6	1.836	4.947	169,5
Francia	36.927	20.722	-43,9	11.493	4.288	-62,7
Germania	20.493	14.041	-31,5	6.590	2.986	-54,7

(fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat)



SEMI OLEOSI

Crescono anche le importazioni di semi oleosi (+8%) ma si riducono in valore (-5,6%). Con particolare riferimento alla soia – che rappresenta nel primo quadrimestre dell'anno in corso il 78% dei volumi e il 50% in valore dell'intero aggregato - la crescita delle richieste all'estero è stata superiore al 10% rispetto ai primi quattro mesi del precedente anno, ma si contrae della stessa entità in valore (-10,7%).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen-apr 2023	gen-apr 2024	Var%	gen-apr 2023	gen-apr 2024	Var%
TOTALE TUTTI SEMI OLEOSI	988.914	1.068.943	8,1	836.886	790.241	-5,6
di cui da:						
UE	278.886	239.156	-14,2	329.370	282.634	-14,2
Paesi terzi	710.028	829.786	16,9	507.516	507.608	0,0
Dettaglio principali semi oleosi						
- Semi di soia totale, di cui:	753.772	833.641	10,6	439.525	392.421	-10,7
UE	89.550	62.577	-30,1	51.312	29.600	-42,3
Paesi terzi	664.222	771.063	16,1	388.213	362.822	-6,5

Primi 5 paesi fornitori						
Stati Uniti	182.421	341.760	87,3	110.357	170.550	54,5
Brasile	246.341	379.013	53,9	142.177	166.113	16,8
Canada	98.611	30.987	-68,6	58.001	15.614	-73,1
Ungheria	13.796	16.470	19,4	7.798	7.474	-4,2
Croazia	14.604	13.863	-5,1	8.041	6.491	-19,3
- Semi di girasole totale, di cui:	83.919	73.478	-12,4	56.147	28.100	-50,0
UE	83.107	73.319	-11,8	55.542	27.936	-49,7
Paesi terzi	812	159	-80,4	605	163	-73,0
Primi 5 paesi fornitori						
Ungheria	20.877	44.154	+++	14.051	15.663	11,5
Romania	17.186	5.186	-69,8	10.823	2.453	-77,3
Slovacchia	2.391	5.749	+++	1.355	2.258	66,6
Austria	4.050	5.145	27,0	2.435	2.064	-15,3
Germania	5.917	4.956	-16,2	3.525	1.878	-46,7

(fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat)



FARINE PROTEICHE

Risultano lievemente in flessione le importazioni in volume di farine proteiche vegetali (-1%), con la dinamica in valore dello stesso segno ma decisamente più consistente (-17%). Con particolare riferimento alle farine di soia, si evidenzia una riduzione tendenziale delle importazioni del 4% circa a 478 mila tonnellate per una spesa di poco superiore a 211 milioni di euro (-21%).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen-apr 2023	gen-apr 2024	Var%	gen-apr 2023	gen-apr 2024	Var%
TOTALE TUTTE FARINE PROTEICHE VEGETALI	848.179	839.738	-1,0	375.357	310.843	-17,2
di cui da:						
UE	276.311	275.314	-0,4	103.169	90.861	-11,9
Paesi terzi	571.867	564.425	-1,3	272.188	219.983	-19,2
Dettaglio principali farine proteiche vegetali						
- Farina di soia totale, di cui:	499.762	477.722	-4,4	268.333	211.234	-21,3
UE	74.664	66.336	-11,2	39.632	33.153	-16,3
Paesi terzi	425.098	411.386	-3,2	228.702	178.082	-22,1
Primi 5 paesi fornitori						
Argentina	323.347	241.249	-25,4	174.286	103.100	-40,8
Brasile	86.785	101.826	17,3	46.361	45.589	-1,7
Slovenia	63.029	58.652	-6,9	32.687	29.256	-10,5
Stati Uniti	0	59.298	+++	0	25.250	+++
Paraguay	13.797	7.576	-45,1	7.070	3.400	-51,9
- Farina di girasole totale, di cui:	249.609	311.341	24,7	80.344	85.528	6,5
UE	150.015	181.935	21,3	48.821	48.553	-0,5
Paesi terzi	99.594	129.406	29,9	31.523	36.975	17,3
Primi 5 paesi fornitori						
Ungheria	89.466	108.776	21,6	29.860	28.478	-4,6
Ucraina	61.095	97.267	59,2	18.442	28.232	53,1
Slovenia	53.919	54.428	0,9	16.403	15.020	-8,4
Repubblica moldova	23.678	21.469	-9,3	8.276	6.127	-26,0
Romania	1.101	10.334	+++	578	2.351	+++

(fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat)



Ca.Re.Di. srl

Via Sant'Elena, 52 - 31057
Sant'Elena di Silea [TV] - Italia
Tel. +39 0422.94073
www.caredi.it - info@caredi.it



**Impianti
chiavi in mano**

Progettazione, sviluppo
e installazione degli impianti
del domani

Contattaci per scoprire
tutti i vantaggi dei nostri impianti
ad alta efficienza
e consumi di energia contenuti



Inquadra il QR Code
per scoprire tutti i vantaggi
dei molini SKIOLD

CAREDI

Feed mill solutions since 1972

**Progettazione e realizzazione
di impianti per mangimifici
a basso consumo energetico**



**ESCLUSIVISTI PER L'ITALIA
MOLINI A DISCHI SKIOLD**

- Niente vagli, niente martelli
- Eccezionale durata
- Bassa rumorosità
- Basso consumo di energia
- Produzione da 1 ton/h con 7.5kW a 15 ton/h con 75kW base mais < 1mm
- Produzione 30 ton/h con il **nuovo modello SK780** con 200kW base mais ≤ 1mm



MANGIMI COMPOSTI

Sono aumentate in volume e in valore le esportazioni di mangimi composti; nel periodo gen-apr 2024 gli invii oltre confine sono cresciuti, rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, a poco più di 258 mila tonnellate (+15%) per un valore pari a circa 393 milioni di euro (+2,5%). La dinamica è decisamente più positiva per i mangimi per animali di allevamento (+27% in volume, +5% in valore) rispetto ai mangimi per cani e gatti (+4,6% in valore e +1% in valore).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - apr 2023	gen - apr 2024	Var% 24/23	gen - apr 2023	gen - apr 2024	Var% 24/23
TOTALE TUTTI I MANGIMI	257.717	278.499	8,1	482.120	515.496	6,9
di cui da:						
UE	203.247	226.257	11,3	415.855	436.780	5,0
Paesi terzi	54.470	52.242	-4,1	66.265	78.717	18,8
Dettaglio principali mangimi						
- Mangimi per animali da allevamento totale, di cui:	124.242	126.465	1,8	152.623	152.919	0,2
UE	82.802	90.722	9,6	135.775	139.579	2,8
Paesi terzi	41.441	35.742	-13,8	16.848	13.340	-20,8
- Mangimi per cani e gatti, di cui:	133.474	152.034	13,9	329.497	362.578	10,0
UE	120.446	135.534	12,5	280.080	297.201	6,1
Paesi terzi	13.029	16.500	26,6	49.417	65.376	32,3

PRODOTTI	EXPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - apr 2023	gen - apr 2024	Var% 24/23	gen - apr 2023	gen - apr 2024	Var% 24/23
TOTALE TUTTI I MANGIMI	224.679	258.279	15,0	383.440	393.017	2,5
di cui verso:						
UE	104.842	118.411	12,9	189.628	205.035	8,1
Paesi terzi	119.836	139.868	16,7	193.812	187.982	-3,0
Dettaglio principali mangimi						
- Mangimi per animali da allevamento totale, di cui:	102.458	130.442	27,3	152.720	159.977	4,8
UE	35.807	40.725	13,7	66.345	71.066	7,1
Paesi terzi	66.652	89.716	34,6	86.375	88.911	2,9
- Mangimi per cani e gatti, di cui:	122.220	127.837	4,6	230.720	233.040	1,0
UE	69.036	77.686	12,5	123.282	133.969	8,7
Paesi terzi	53.185	50.151	-5,7	107.437	99.071	-7,8

(fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat)

miozzo
piping

...un viaggio straordinario
curva dopo curva

MADE IN ITALY

Curve e accessori
per il trasporto pneumatico

QR code: miozzosrl.com

ANIMALI VIVI E CARNI

In riferimento al comparto zootecnico è da evidenziare la crescita del numero di capi di bovini vivi importati (+11%) e una sostanziale stabilità delle carni fresche bovine (-0,2%). È opposta la dinamica dei suini: si è ridotto il numero di capi vivi importati (-12%) e crescono i volumi di carni fresche (+5,4%).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (numero di capi)			Valore (.000 euro)		
	gen - apr 2023	gen - apr 2024	Var%	gen - apr 2023	gen - apr 2024	Var%
Bovini vivi, di cui:	364.701	403.179	10,6	641.493	686.404	7,0
UE	364.689	403.171	10,6	641.455	686.373	7,0
Paesi terzi	12	8	-33,3	39	31	-19,6
Primi 5 paesi fornitori						
Francia	297.511	284.635	-4,3	562.374	564.945	0,5
Slovenia	11.349	11.128	-1,9	21.300	20.963	-1,6
Germania	5.835	25.366	+++	7.295	19.377	+++
Repubblica ceca	2.012	18.409	+++	2.462	18.420	+++
Croazia	6.246	8.851	41,7	10.153	14.097	38,8
Suini vivi, di cui:	521.687	460.619	-11,7	76.264	73.460	-3,7
UE	521.687	460.619	-11,7	76.264	73.460	-3,7
Paesi terzi	0	0		0	0	
Primi 5 paesi fornitori						
Danimarca	284.096	227.447	-19,9	34.768	31.306	-10,0
Paesi Bassi	153.725	142.433	-7,3	21.668	23.066	6,5
Ungheria	8.164	16.513	+++	2.082	5.085	+++
Germania	21.612	20.107	-7,0	3.328	3.485	4,7
Francia	4.587	9.035	97,0	1.537	3.160	+++

(fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat)

FOSS



Analisi avanzata di materie prime e prodotti finiti per l'industria mangimistica alla portata di tutti

Con l'analizzatore NIRS™ DS3 potete risparmiare tempo e denaro nella valutazione di materie prime e foraggi, produrre in maniera più conforme alle specifiche e garantire un prodotto finito di qualità costante grazie al controllo lungo tutto il processo di produzione.

NIRS DS3 è una soluzione avanzata e versatile con una preparazione del campione minima e risultati rapidi per una vasta gamma di parametri. Calibrazioni FOSS neurali (Artificial Neural Network) e PLS per analisi del cartellino e altri componenti estremamente robuste ed accurate.



VEDI LO STRUMENTO IN FUNZIONE



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

(fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat)



NUOVO SILOS C-I, 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

di Gabriele Canali

Direttore Crefis - Centro ricerche economiche sulle filiere sostenibili



I mercati delle materie prime e quelli della filiera suinicola nel bimestre giugno-luglio 2024

Nel bimestre giugno-luglio 2024 il prezzo del mais sul mercato nazionale ha subito modeste oscillazioni attorno ai valori già raggiunti nel mese di maggio. Le quotazioni del prodotto nazionale sono cresciute del 2,4% nel mese di giugno per poi scendere del -2,3% a luglio, oscillando, in termini assoluti, attorno ai 230 €/t. Oscillazioni simili hanno interessato anche le quotazioni nazionali sia del prodotto di origine comunitaria che di quello di origine non comunitaria. Nel complesso, a luglio le quotazioni sono inferiori di circa il 10% rispetto a quelle dello stesso mese dello scorso anno.

Le quotazioni sul mercato USA, invece, non solo sono molto inferiori (161,5€/t nel mese di giugno e 148,1 €/t a luglio), ma sono anche risultate in leggero calo a giugno e in calo ancor più sostenuto (-8,3%) nel mese di luglio. La differenza rispetto allo stesso mese dello scorso anno è pari a circa il -30% (-30,4% a giugno e -27,6% a luglio).

Evidentemente i mercati stanno anticipando una buona annata produttiva e una situazione di buona disponibilità

di prodotto a fine campagna, a livello internazionale.

Anche la quotazione della soia nazionale ha realizzato un modesto incremento nel mese di giugno (+0,7%) seguito da una diminuzione del -1,7% nel mese di luglio, portandosi a 482,5 €/t. Una diminuzione anche un poco più significativa ha interessato il prodotto di provenienza estera, che in questa fase ha una quotazione inferiore a quello di origine nazionale (467 €/t nel mese di luglio). Sono in diminuzione anche più sensibile le quotazioni della soia USA, scese del -3,0% a giugno e di un ulteriore -3,9% a luglio, e fermatesi a poco più di 368 €/t.

Rispetto all'anno precedente, inoltre, le quotazioni nazionali per il prodotto nazionale sono appena al di sotto della parità (-1,7%), mentre per il prodotto di origine estera lo scostamento è più significativo: -8,2%. Se si estende l'analisi a tutto il periodo che inizia dal gennaio 2021, le quotazioni di luglio 2024 sono inferiori rispetto a quelle di tutto il periodo da inizio 2021, sia a livello internazionale che nazionale.

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 %	
	giu-24	lug-24	giu 24/ mag 24	lug 24/ giu 24	giu 24/ giu 23	lug 24/ lug 23
Mais						
Nazionale - con caratteristiche (MI)	237,8	232,5	2,4	-2,2	-8,6	-9,5
Nazionale - contratto 103 (MI)	233,8	228,5	2,4	-2,2	-6,4	-7,2
Comunitario (MI)	240,8	236,5	1,0	-1,8	-7,9	-10,0
Non comunitario (MI)	236,0	231,3	-0,2	-2,0	-8,6	-10,4
US No. 2 yellow, Gulf	161,5	148,1	-1,6	-8,3	-30,4	-27,6
Soia						
Nazionale (MI)	490,8	482,5	0,7	-1,7	5,3	-1,7
Estera (MI)	478,8	467,0	-1,3	-2,5	-1,0	-8,2
US No.1 yellow Gulf	383,1	368,2	-3,0	-3,9	-17,9	-23,0
U.S Soybean #2 Yellow Gulf - CIF Rotterdam	445,9	N.D.	-1,7	-	-18,3	-

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



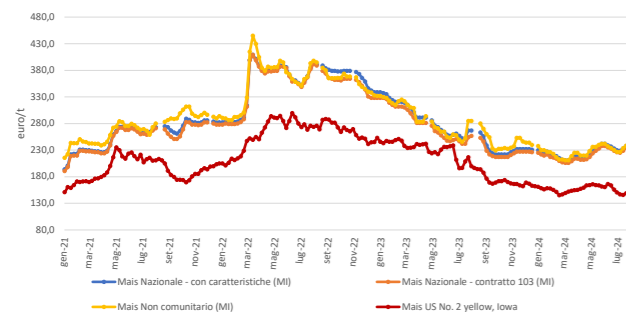
Engineering to improve everyday life

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

Scopri di più sul sito: www.gruppopellicola.com

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

LANDAMENTO DEI MERCATI DELLA FILIERA SUINICOLA: GIUGNO-LUGLIO 2024

Le quotazioni CUN dei suini grassi da macello sono scese appena al di sotto di 1,9 €/kg di peso vivo a giugno (-3,7% rispetto a maggio 2024), per poi tornare a salire leggermente a 1,928 €/kg nel mese di luglio 2024. Nell'ultimo

mese lo scostamento rispetto alla quotazione dello stesso mese dell'anno precedente è stato pari a -12,7%. Andamento simile ha interessato la coscia fresca per crudo tipico: una discesa del -1,1% nel mese di giugno, seguita da un modesto rimbalzo (+0,3% nel mese di luglio). Le quotazioni della coscia fresca per crudo tipico nel mese di luglio 2024 sono state di poco al di sotto del livello raggiunto un



anno prima: -4,6% per la coscia pesante e -3,0% per quella leggera. Il prezzo del prosciutto di Parma stagionato, invece, è leggermente diminuito a 10,4 €/kg nel mese di giugno ed è rimasto stabile sullo stesso livello a luglio.

La redditività lungo la filiera suinicola si sta sostanzialmente mantenendo sui livelli raggiunti a maggio: l'allevamento a ciclo chiuso ha evidenziato un calo nel mese di giugno del -3,8% ma poi è rimbalzato del +1,2% a luglio, mantenendosi ancora al di sopra dei livelli già positivi degli stessi mesi del 2023.

La redditività della fase della macellazione si è mossa con segni opposti: +3,8% a giugno e -3,1% a luglio rispetto al mese precedente, ma è rimasta su valori del 10-11% supe-

riori rispetto ai livelli del 2023. La maggiore criticità è invece evidenziata dalla fase della stagionatura: anche in questo caso si registra un modesto aumento nel mese di giugno (+0,6%) e un calo in quello di luglio (-1,4%), ma rispetto allo stesso bimestre del 2023 i valori sono più contenuti del -13% a giugno e del -11% a luglio. In altri termini le maggiori criticità per la filiera restano soprattutto a livello della fase finale della trasformazione, con prezzi al dettaglio che non riescono a coprire gli aumenti per l'acquisto delle cosce fresche. Se a questo si aggiungono le difficoltà e i timori per la PSA (peste suina africana), le prospettive non sembrano particolarmente incoraggianti.

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

Prodotto	Prezzo medio mensile		Variazioni congiunturali %		Variazioni tendenziali %	
	giu-24	lug-24	giu 24/ mag 24	lug 24/ giu 24	giu 24/ giu 23	lug 24/ lug 23
Suini (Cun suini)						
Suini da macello 160/176 Kg circuito tutelato	1,898	1,928	-3,7	1,6	-9,4	-12,7
Tagli di carne suina fresca (Cun tagli)						
Coscia fresca per crudo tipico 11-13 kg	5,420	5,435	-1,1	0,3	-1,8	-3,0
Coscia fresca per crudo tipico 13-16 kg	5,800	5,815	-1,1	0,3	-3,5	-4,6
Lombo taglio Padova	4,350	4,200	-1,7	-3,4	0,2	-8,7
Prosciutti stagionati (borsa merci Parma)						
Prosciutto di Parma da 9,5 kg e oltre	10,400	10,400	-0,4	0,0	-2,8	-2,8

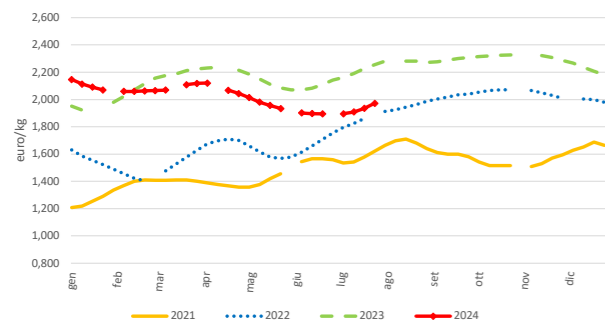
Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN suini da macello, CUN tagli di carne suina fresca e borsa merci Parma

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

Prodotto	Prezzo medio mensile		Variazioni congiunturali %		Variazioni tendenziali %	
	giu-24	lug-24	giu 24/ mag 24	lug 24/ giu 24	giu 24/ giu 23	lug 24/ lug 23
Indice redditività allevamento a ciclo chiuso	1,647	1,667	-3,8	1,2	16,6	7,8
Indice redditività macellazione	1,203	1,166	3,8	-3,1	11,3	10,3
Indice redditività stagionatura Parma pesante	1,731	1,707	0,6	-1,4	-13,4	-11,0

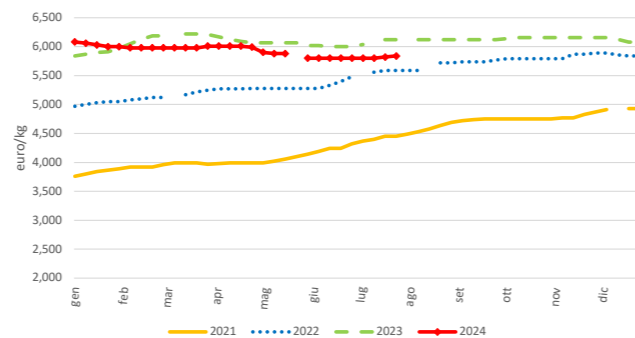
Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN suini da macello, CUN suini da allevamento, CUN tagli di carne suina fresca e borsa merci Milano

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



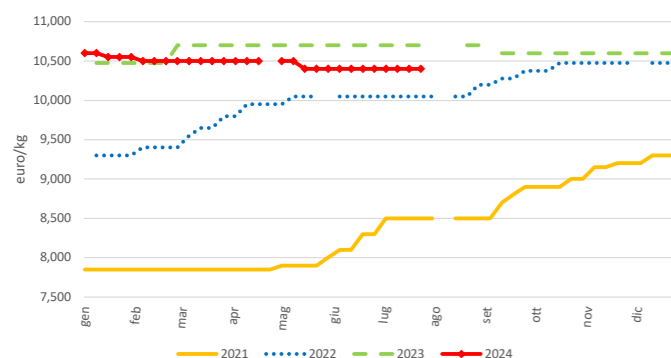
Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN suini da macello

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



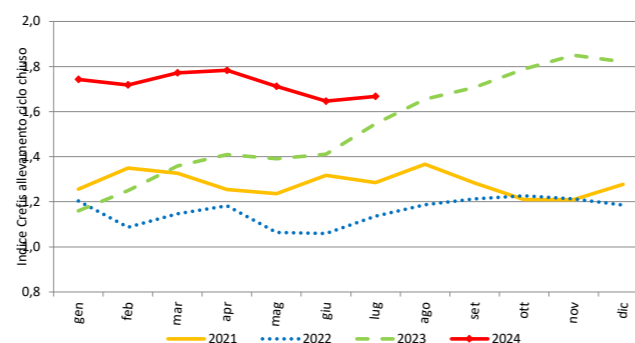
Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN tagli di carne suina fresca

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

NON SI VIVE DI SOLO PANE

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



studioverde.it



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



Nel nome di Mortadella Bologna IGP si sente il sapore dell'eccellenza, di un prodotto buono, noto, e per questo capace di cimentarsi sul mercato dei salumi più blasonati. Quali sono i numeri di Mortadella Bologna IGP?

Nel corso del 2023 sono stati prodotti 39,5 milioni di chili di Mortadella Bologna IGP e venduti 33,3 milioni di chili. Rispetto al 2022 la produzione è cresciuta del 3,7% e le vendite dello 0,8% (dati forniti dall'organismo di controllo IFCQ certificazioni). L'affettato in vaschetta conferma il decennale trend di crescita, con un aumento del 6,5%, a riprova della comodità del formato che continua ad essere scelto dal consumatore per la praticità di utilizzo e consumo: basta pensare che si è passati dai 4,7 milioni di chili lavorati nel 2013 agli 11,3 milioni di chili del 2023 con un volume di vendita più che raddoppiato, pari a +240%. Anche le esportazioni, che contano per il 20,9% delle vendite, sono andate bene: sono infatti cresciute del 6,7% rispetto al 2022. La maggior parte delle esportazioni sono verso i Paesi dell'Unione Europea, con Francia e Germania che rappresentano i principali mercati di riferimento con quote del 26,4% e del 22,7% seguiti da Spagna, Regno Unito e Belgio. Assumono particolare rilievo le performance registrate in due mercati: Germania, +15,8%, e Regno Unito, +20,8%, che vedono aumentare anche le rispettive quote di mercato passando dal 20,9% al 22,7% per la Germania e dal 5,9% al 6,6% per il Regno Unito. La clientela è rappresentata da un target di consumatori attento alla qualità dei prodotti, che si fida di quelli tutelati dall'UE, ossia a Indicazione Geografica. Proprio come la Mortadella Bologna, che ha ottenuto il riconoscimento IGP – Indicazione Geografica Protetta nel 1998. Per quello che riguarda la clientela trade, abbiamo al primo posto la GDO, seguita dai ristoranti italiani all'estero e dalle salumerie specializzate.

Quali sono le sfide principali nella produzione di Mortadella Bologna IGP in questo momento storico? Cosa fa il Consorzio per tutelare e sostenere i suoi produttori?

Sicuramente l'aumento avvenuto negli ultimi due anni dei costi delle materie prime, così come dei materiali accessori, imballaggi primari e secondari, hanno inciso sulla marginalità aziendale.

Il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna, costituito nel 2001, ha come scopo la tutela e la valorizzazione della Mortadella Bologna IGP. Il Consorzio, in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, promuove la Mortadella Bologna IGP e svolge attività di contrasto alle imitazioni e alle contraffazioni. In termini di tutela dei produttori, soprattutto, dal punto di vista del fenomeno dell'italian sounding, il Consorzio si impegna in diverse campagne di tutela e promozione all'estero della Mortadella Bologna IGP. Sono campagne cofinanziate dall'UE e destinate ad alcuni Paesi target: Francia, Belgio, Germania, Spagna, Regno Unito e Svizzera. E, ultimamente, si segnala la ripresa anche del programma di promozione ad Hong Kong. Solo andando sul territorio

facendo conoscere a giornalisti, food blogger, operatori Ho.Re.Ca. il valore aggiunto e il differenziale qualitativo della Mortadella Bologna IGP si riesce a seminare e fidelizzare un nuovo pubblico di consumatori attenti e consapevoli pronti, quindi, a riconoscere il prodotto originale e a distinguerlo dalle imitazioni. L'attività di comunicazione è, inoltre, sostenuta da un'intensa attività di tutela che si esplica nella vigilanza e nel monitoraggio del mercato.

Come fa il Consorzio a integrare tecnologia e naturalità del prodotto?

L'integrazione tra tecnologia e naturalità del prodotto è ciò che ha permesso alla mortadella di diventare un prodotto per tutti, di avvicinarlo al largo pubblico, cosa che fino all'avvento della prima rivoluzione industriale non era stato possibile. È stato proprio grazie alla tecnologia che si è riusciti ad abbattere i costi della stufatura ad aria calda, fase produttiva necessaria ma estremamente onerosa nel passato - nel 1600 la mortadella arrivava a costare 4 volte più del prosciutto crudo, ed era quindi riservata a una élite di consumatori. L'integrazione è continuata fino ai giorni nostri ed è proseguita nel solco del continuo miglioramento del prodotto finale. Oggi, con la seconda

modifica del Disciplinare di produzione, avvenuta nel 2022, possiamo vantare una mortadella con meno sale, più proteine, con l'utilizzo esclusivo di sole spezie ed aromi naturali e, dopo aver già eliminato il glutammato, si è aggiunta l'esplicitazione del divieto di utilizzo - peraltro già praticato dalle aziende - di polifosfati, coadiuvanti tecnologici e sostanze con effetti coloranti, in modo da avere una ricetta ancora più semplice e naturale.

Perché possiamo definire Mortadella di Bologna IGP una "eccellenza italiana"?

La Mortadella di Bologna è per antonomasia un salume unico e inimitabile. Mentre nel comparto dei prosciutti crudi, ad esempio, sia in Italia che in Spagna esistono diverse DOP a seconda del territorio di produzione, nel caso della Mortadella non ci sono concorrenti, ma solo tentativi di imitazione, tutti falliti in partenza: basti pensare che, già nel 1661, il cardinal Farnese decise di emanare un Bando di regolamentazione della mortadella stabilendo che poteva essere prodotta solo all'interno della cinta muraria di Bologna, utilizzando solo carne di maiale e con la garanzia del sigillo di qualità della Corporazione dei Salaroli. Un vero e proprio antesignano del moderno Disciplinare di produzione IGP.



Semplice e naturale, la mortadella arriva da lontano. Intervista a Guido Veroni

di Andrea Spinelli Barrile, Redazione





Mortadella di Bologna IGP, l'ambasciatrice del gusto

La Mortadella di Bologna IGP è uno dei simboli della tradizione gastronomica italiana, un vero e proprio ambasciatore del gusto: amata dagli esperti del settore agroalimentare e dagli appassionati di buona cucina, è una delizia culinaria testimone di un patrimonio gastronomico ricco di storia e sapore autentico. Non un semplice alimento dunque, ma una vera e propria esperienza gustativa e culturale da apprezzare. E condividere.

Nel cuore della tradizione culinaria italiana, l'Emilia, si produce la Mortadella di Bologna IGP, un prodotto dal sapore ricco e dalle radici antiche che continua a conquistare il palato dei golosi di tutto il mondo. La storia della mortadella risale all'epoca romana, quando i coloni della Regione Emilia-Romagna svilupparono metodi innovativi per conservare e preparare le carni suine: la mortadella, in particolare, era un tipo di insaccato ottenuto dalla macinatura finissima di carne di maiale, mescolata con spezie e aromi naturali. Si pensa che già in quel periodo fossero impiegati alcuni degli ingredienti tipici utilizzati ancora oggi, come il pepe nero, e il nome Mortadella deriverebbe dal latino *myrtatum* per via dell'uso delle bacche di mirto. Durante il Medioevo la tecnica di produzione della mortadella continuò a evolversi e nel Rinascimento divenne un simbolo di prestigio culinario nella città di Bologna: nei secoli successivi questa prelibatezza si è evoluta, cambiando forma e metodo di produzione fino a diventare la Mortadella di Bologna che

conosciamo e apprezziamo ancora oggi, protetta dal 1998 dall'Indicazione Geografica Protetta (IGP) che ne sancisce la qualità e l'autenticità: questa certificazione è rilasciata dall'Unione Europea e garantisce che il prodotto sia stato prodotto, lavorato e preparato secondo le regole stabilite nel disciplinare di produzione.

Il territorio dell'Indicazione Geografica Protetta della Mortadella di Bologna è strettamente legato alla sua produzione tradizionale e alla sua autenticità: si estende principalmente sull'area dell'Emilia-Romagna, con una concentrazione particolare nella città di Bologna e nelle province circostanti di Modena, Reggio Emilia e parte delle province di Ferrara, Mantova e Parma. Quest'area è tradizionalmente il cuore pulsante della produzione della Mortadella di Bologna, dove le tecniche artigianali tramandate da generazioni si uniscono alla qualità delle materie prime utilizzate, provenienti da allevamenti selezionati nella zona dove gli animali sono nutriti in modo controllato e seguono standard elevati di benessere animale. Le spezie e gli aromi naturali impiegati nella preparazione della mortadella - pepe nero, noce moscata e coriandolo sono solo alcuni di questi - spesso hanno radici storiche e culturali legate al territorio emiliano-romagnolo. Il disciplinare di produzione della Mortadella di Bologna IGP stabilisce le regole e le specifiche tecniche che devono essere rispettate durante il processo di produzione: alcuni punti chiave del disciplinare includono



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

L'origine delle carni, gli ingredienti e le spezie, i metodi tradizionali (inclusi il taglio fine delle carni, l'impastatura attenta degli ingredienti e la cottura lenta e delicata) e i controlli di tracciabilità, dalle materie prime all'insaccatura fino al confezionamento.

Secondo gli ultimi dati del Consorzio di tutela, nel 2023 sono stati prodotti 39,5 milioni di chili di Mortadella Bologna IGP e venduti 33,3 milioni di chili: rispetto al 2022 la produzione è cresciuta del 3,7% e le vendite dello 0,8%. Anche l'export è aumentato (+6,7%), con Francia e Germania come principali mercati di esportazione, seguiti da Spagna, Regno Unito e Belgio.

Le caratteristiche organolettiche della Mortadella di Bologna IGP sono ciò che la rendono unica nel panorama gastronomico italiano e internazionale: questo insaccato pregiato presenta una serie di qualità sensoriali che ne definiscono il gusto, la consistenza e l'aroma distintivo. La carne viene accuratamente scelta per garantire una giusta proporzione di magro e grasso, fondamentale per

conferire alla mortadella la sua consistenza morbida e il gusto equilibrato, con la sua macinatura estremamente fine che contribuisce alla consistenza omogenea e cremosa dell'insaccato. Le spezie impiegate aggiungono un sapore aromatico e complesso, senza coprire il gusto delicato della carne di maiale, e in alcune varianti di Mortadella di Bologna IGP, come quella con pistacchi o con olive, si aggiungono ingredienti complementari che arricchiscono ulteriormente il suo profilo sensoriale: i pistacchi aggiungono una nota croccante e un sapore leggermente dolce, mentre le olive nere o verdi conferiscono un tocco di freschezza e vivacità al gusto complessivo. L'insaccato che arriva al palato si distingue per il suo aroma avvolgente e il gusto delicato, il sapore equilibrato leggermente dolce che si sposa perfettamente con le note speziate e aromatiche. La consistenza morbida e burrosa della mortadella, dovuta alla presenza di grasso, la rende piacevole al palato, facile da spalmare su pane fresco e perfetta, come a Roma, per farcire la pizza bianca, il cui sale grosso in superficie regala il perfetto contrasto dolce-salato.



EVENTI

Nominato il nuovo CSA, Comitato scientifico Assalzoo

Assalzoo (Associazione nazionale tra i produttori di alimenti zootecnici) rinnova il CSA, il Comitato scientifico. Nato nel 2015, il Comitato ha svolto negli anni una fondamentale azione di analisi e di valutazione dei più importanti temi legati al mondo dell'alimentazione animale. E con questa nuova veste è chiamato a svolgere un ruolo ancora più centrale. Per affrontare la sfida della sostenibilità è necessario avere un approccio razionale e proattivo basato su dati quantitativi e ipotesi scientifiche dimostrabili: va compresa dunque in questa prospettiva l'ampliamento dell'investimento dell'Associazione nella nuova veste del CSA.

I compiti del comitato sono ampi e toccano quasi tutto lo spettro dell'attività associativa. Il CSA è infatti chiamato a:

- assistere il Presidente, il Direttore generale e il Responsabile per la comunicazione, oltre che i giovani Assalzoo, attraverso l'espressione di pareri tecnico-scientifici sui temi di interesse per la categoria;
- allertare l'Associazione sulle novità e sulle tematiche sensibili dal punto di vista scientifico;
- predisporre ed elaborare, previa condivisione con il Direttore generale, documentazione su specifiche problematiche;
- assistere l'Associazione nella programmazione di eventi scientifici e tecnici;
- affiancare il Presidente e il Direttore generale nella gestione dei contatti con il mondo scientifico e tecnologico;
- sviluppare manuali e altro materiale sui temi emergenti di interesse per il mondo dell'alimentazione animale e sull'incidenza dei sistemi zootecnici in altri ambiti (ambientale, nutrizionale, medico, sociale);
- collaborare con il Responsabile comunicazione per l'attività di sua competenza;
- fornire supporto per specifici progetti promossi dall'Associazione.

La nuova composizione del CSA è articolata secondo una declinazione tematica:

Sostenibilità e nutrizione animale: G. Matteo Crovetto (Università di Milano) - coordinatore

Latte: Erminio Trevisi (Università Cattolica Piacenza)

Avicolo: Achille Schiavone (Università di Torino)

Suini: Paolo Trevisi (Università di Bologna)

Pesci: Alessio Bonaldo (Università di Bologna)

Nutrizione umana: Elisabetta Bernardi (Università di Bari)

Economia: Gabriele Canali (Università Cattolica Piacenza)

Nutrizione - Innovazione: Luciano Pinotti (Università di Milano)

Materie prime - Agronomia: Amedeo Reyneri (Università di Torino)



G. Matteo Crovetto – Coordinatore

Professore ordinario di Nutrizione e Alimentazione Animale presso l'Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali. Presso la medesima università tiene anche il corso "Zootecnia e Ambiente" e, in inglese, il corso "International cooperation and crop-livestock systems". Si occupa e svolge ricerche soprattutto nel campo della valutazione del valore nutritivo di alimenti zootecnici (foraggi e concentrati) e della nutrizione e alimentazione di bovini da latte e di suini, con particolare attenzione alla sostenibilità ambientale di tali produzioni. Direttore dell'Istituto di Zootecnia Generale (Facoltà di Agraria di Milano) nel periodo 2003-2007. Presidente del collegio didattico dei corsi di laurea triennali "Scienze e Tecnologie Agrarie", "Agrotecnologie per l'Ambiente e il Territorio", "Produzione e Protezione delle Piante e dei Sistemi del Verde" e dei corsi di laurea magistrali "Scienze Agrarie", "Scienze Agroambientali", "Scienze della Produzione e Protezione delle Piante" presso l'Università degli Studi di Milano. Sovrintendente dell'azienda agraria didattico-sperimentale "A. Menozzi" cascina Marianna (Landriano, PV) e cascina Baciocca (Cornaredo, MI) dell'Università degli Studi di Milano. Presidente per 20 anni della o.n.g. CeLIM Milano che opera con progetti di Sviluppo agricolo in alcuni Paesi dell'Africa, dei Balcani e del Medio Oriente. Autore di 180 pubblicazioni scientifiche, è coordinatore e referente scientifico di diversi progetti di ricerca.



Achille Schiavone

Si laurea con lode nel 1998 in Medicina Veterinaria e consegue nel 2001 il Dottorato di Ricerca in "Zooculture: produzione ed igiene" presso l'Università di Pisa. Ricercatore universitario in "Nutrizione ed alimentazione animale" all'Università di Torino dal 2001 al 2010. Professore associato in "Nutrizione ed alimentazione animale" all'Università di Torino dal 2010, la sua attività di ricerca si è concentrata principalmente sullo studio dell'effetto dell'alimentazione (acidi grassi polinsaturi; antiossidanti di sintesi e naturali; micotossine) sul benessere e sulle performance produttive e riproduttive delle specie avicole. Più recentemente si sta dedicando allo sviluppo di filoni di ricerca inerenti la sostenibilità ambientale delle produzioni zootecniche. Dal 2012 è componente dell'Istituto di Ricerche Interdisciplinari per la Sostenibilità (IRIS) dell'Università di Torino. Si è occupato di progetti di cooperazione allo sviluppo zootecnico in Ecuador, Senegal e Burkina-Faso per conto di CISOV (<http://www.cisvto.org/>) e AVEC (<http://www.avec-pvs.org/>) in relazione al miglioramento dello stato di nutrizione, benessere e produttivo di ruminanti e specie avicole.



Paolo Trevisi

Dal 2023 è Professore Ordinario di Nutrizione e Alimentazione Animale presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL) dell'Università di Bologna. Il Prof Trevisi coordina il gruppo di ricerca "Animal Nutrition and Feeding for Livestock Sustainability and Resilience". I principali temi di ricerca sono: 1) meccanismi di maturazione del tratto gastro-intestinale durante le fasi di allattamento e svezzamento del suino; 2) strategie nutrizionali per favorire la salute intestinale del suino; 3) progettazione di strategie alimentari sostenibili e circolari per i suini; 4) perfezionamento dei fabbisogni nutrizionale per scrofe in gestazione e lattazione e suini in accrescimento; 5) interazione tra dieta-microbiota-sviluppo fisiologico nel suino. Paolo Trevisi ha presieduto la COST Action FA1401 sui fattori che influenzano il microbiota intestinale nei suini ed è attualmente partner dei progetti UE Horizon2020 CIRCLES (2018-2024) e MSCA-ITN-2020-ETN- MonoGutHealth (2021-2024) e del Progetto UE (PPPA) TAILSCAN (2023-2025) che sta sviluppando un sistema di reti neurali per la determinazione delle lesioni alla coda al macello. Il Prof Trevisi è Vice Presidente della Commissione di Studio sul Suino dell'EAAP, Associate Editor per la Rivista Italian Journal of Animal Science e membro del comitato editoriale della rivista Journal of Animal Science and Biotechnology. È stato invitato a contribuire, in qualità di esperto nazionale per gli animali da allevamento, alla stesura del Concept Paper "Italian microbiome initiative for improved human health and agri-food production" redatto dal CNBBSV.



Erminio Trevisi

Professore Ordinario di Zootecnia Speciale e Direttore del Dipartimento di Scienze Animali, Nutrizione ed Alimenti (DIANA) dell'Università Cattolica del Sacro Cuore (Piacenza). Presidente di CERZOO srl (Piacenza, <https://cerzoo.com/it>), azienda sperimentale per le produzioni agrozootecniche sostenibili. Si occupa di fisiopatologia dei ruminanti, immunometabolismo, nutrigenomica, benessere animale, sostenibilità dei sistemi agricoli. Autore di 228 articoli peer-reviewed, coautore di vari libri e di numerosi contributi divulgativi.



Alessio Bonaldo

Alessio Bonaldo è professore ordinario presso il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università di Bologna. La sua attività di ricerca si concentra sull'alimentazione sostenibile degli animali acquatici, con particolare riferimento alle specie marine del Mediterraneo, proteine circolari e salute intestinale. Docente di alimentazione degli animali acquatici nel Corso in Acquacoltura e Igiene delle Produzioni Ittiche dell'Università di Bologna. Ha pubblicato più di 70 lavori scientifici su riviste internazionali nel settore della alimentazione e nutrizione degli animali acquatici allevati. È attualmente coinvolto come referente di Unibo in 8 progetti europei su acquacoltura. Coordinatore del progetto europeo Horizon2020 Newtechaqua, concluso a dicembre 2023 con un budget di 6,7 milioni di euro e 26 partner provenienti da 9 differenti paesi europei per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili per l'acquacoltura. Coordinatore del Technical Advisory Group per l'Innovazione Tecnologica in Acquacoltura della General Fishery Commission for Mediterranean and Black Sea della FAO.



Gabriele Canali

Gabriele Canali, nato a Parma nel 1962, consegue la laurea in Scienze Agrarie con lode nel 1986 presso l'Università Cattolica del S. Cuore di Piacenza, il Master of Science in Economics nel 1990 presso l'Iowa State University (USA), il Dottorato di Ricerca in Economia e Politica Agro alimentare nel 1992 presso l'Università degli studi di Padova. Professore di Economia e politica agroalimentare presso l'Università Cattolica del S. Cuore, nel 2009 ha fondato il Centro di ricerche economiche sulle filiere sostenibili (Crefis, www.crefis.it) e da allora ne è direttore; dal 2010 è direttore del Master europeo Food Identity, realizzato in coordinamento con altre tre università francesi, rumene e greche. Dal gennaio 2016 a inizio 2018 è stato consigliere per le politiche economiche agrarie del Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali. Nel luglio 2017 ha fondato lo spin off universitario Vsafe s.r.l. (www.vsafesrl.com) focalizzato sul tema della sostenibilità per l'agroalimentare e l'ambiente; dalla fondazione ne è presidente e legale rappresentante.



Luciano Pinotti

Il Prof Luciano Pinotti è Professore Ordinario di Nutrizione Animale presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali (DIVAS) dell'Università degli Studi di Milano. Nel corso della sua carriera il Prof. Pinotti ha trascorso un anno presso l'Animal Nutrition Group a Lelystad, Paesi Bassi. Nel 2001 ha conseguito il dottorato di Ricerca in tecnologie innovative in zootecnia presso l'Università del Molise. Le linee di ricerca sviluppate dal Prof. Pinotti sono principalmente riferite alla qualità e sicurezza dei mangimi/ valutazione dei mangimi, con particolare attenzione agli ingredienti alternativi dei mangimi come ex alimenti, farine di insetti e sottoprodotti (nell'ambito della nutrizione animale sostenibile). È coordinatore o partner in numerosi progetti nazionali, internazionali ed europei. Il Prof. Pinotti è Membro di comitati editoriali di diverse riviste scientifiche internazionali oltre che del Comitato Tecnico Scientifico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini". Dal 2019 è Presidente della Commissione di Studio sulla Nutrizione Animale della Federazione Europea di Scienze Animali (EAAP), e dal 2023 è stato nominato Direttore della Scuola di Dottorato dell'Università degli Studi di Milano.



Elisabetta Bernardi

Nutrizionista, biologa, specialista in Scienza dell'Alimentazione. Oltre vent'anni di esperienza nella comunicazione scientifica e nella ricerca scientifica applicata alla nutrizione. Docente al di «Biologia della Nutrizione» presso l'Università di Bari, di Comunicazione Scientifica presso le Università di Camerino e Parma. Autore e conduttore della rubrica la «Scienza in cucina» per il programma televisivo scientifico «Superquark», condotto da Piero Angela e «Noos» condotto da Alberto Angela (RAIUNO). Autore di numerose pubblicazioni scientifiche e libri divulgativi. Coautore di testi universitari.



Amedeo Reyneri

Nato a Torino il 18 marzo 1957, si è laureato nel 1982 in Scienze Agrarie presso l'Università di Torino. Professore associato dal novembre 1991 e ordinario dal novembre 2000 presso l'Università di Torino dove ricopre gli insegnamenti del gruppo Agr/02 "Agronomia e Coltivazioni erbacee". Attualmente ricopre gli insegnamenti sui temi dell' Ecologia Agraria e dei Sistemi colturali e della qualità delle colture erbacee presso i Corsi di Laurea in Scienze e tecnologie agrarie, Scienze e tecnologie agro-alimentari e di Progettazione di giardini, parchi e paesaggi. E' stato relatore di oltre 50 tesi di laurea e di specializzazione presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Torino e di Architettura del Politecnico di Torino. Dal 1993 è socio della Società Italiana di Agronomia e dal 1994 della European Society for Agronomy, dal 2008 della International Society for mycotoxicology. E' membro del Comitato tecnico scientifico della Regione Piemonte per le aree protette e di quello per gli ecomusei. Dal 2005 al 2009 è stato membro del Consiglio Nazionale del WWF Italia, dal 2008 è membro del consiglio scientifico della Associazione Interprofessionale cereali (ASSINCER). L'attività di ricerca ha interessato principalmente lo studio dei sistemi produttivi aziendali, l'impatto ambientale di differenti sistemi colturali intensivi di pianura e degli aspetti qualitativi e sanitari delle grandi colture erbacee. Ha partecipato a programmi nazionali di ricerca del CNR, del MIPAAF anche come responsabile di progetti, del MURST e di progetti UE oltre che di numerose progetti locali (Regione Piemonte, Regione Lombardia). Attualmente coordina il gruppo scientifico di studio sulla problematica della coesistenza con le colture geneticamente modificate e il gruppo internazionale di studio sulla sanità dei cereali (ARVALIS-GENUCE). L'attività scientifica è attestata dalla pubblicazione da oltre 150 lavori di carattere tecnico e scientifico, di cui circa 40 su riviste internazionali ISI e 50 in convegni internazionali, oltre che diversi capitoli di libri per edizioni scientifiche internazionali.

ASSA

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



INTERVENTI DI
MANUTENZIONE
CONSERVATIVA

Via Tiziano Vecellio 13
Santa Lucia di Piave (TV)
0438 460640 | info@italsave.it
www.italsave.it

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