

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

FeedEconomy, una filiera da 150 miliardi di euro



ASSALZOO
ΝΟΜΑΤΑ

RICERCA

Mais coltura chiave per le produzioni di eccellenza

RICERCA

Campagna maidicola 2024: un'altra stagione difficile

ECONOMIA

Import-export tabelle e commenti gennaio - agosto 2024

Mettiamo professionalità in ogni singolo grammo.

Chi produce premisce sa bene che anche un solo grammo può fare la differenza. Ogni grammo è fondamentale per assicurare una corretta ed omogenea integrazione nel mangime. Ecco perché è essenziale affidarsi a professionisti della nutrizione, capaci di garantire il massimo rigore in ogni fase produttiva.



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 Costruire la FeedEconomy
di Lea Pallaroni

ATTUALITÀ

pag. 5 FeedEconomy, una filiera da 150 miliardi di euro
di Miriam Cesta

RICERCA

pag. 13 Mais: coltura chiave per le produzioni di eccellenza
di Amedeo Reyneri

pag. 16 Emergenze fitosanitarie, per fronteggiarle occorre
garantire l'accesso all'innovazione
di Clara Fossato

pag. 18 Campagna maidicola 2024: un'altra stagione
difficile per il mais
di Helga Cassol, Andrea Bossi, Mirko Carrara, Stefania
Mascheroni, Chiara Lanzasova e Sabrina Locatelli

ECONOMIA / I NUMERI

pag. 22 Import-export, gennaio-agosto 2024.
Tabelle e commenti
di Giulio Gavino Usai

ECONOMIA

pag. 34 Mercati delle materie prime e andamento della filiera
suinicola nel bimestre ottobre-novembre 2024
di Gabriele Canali e Ronny Ariberti

ECCELLENZE

pag. 40 Una ricetta che ha più di 500 anni: così si prepara
il Cotechino di Modena IGP
di Andrea Spinelli Barrile

pag. 42 Cotechino IGP, un'eccellenza italiana. Non solo a Natale
di Andrea Spinelli Barrile

Foto by Pixabay e Fotolia.com

di Lea Pallaroni
Direttore generale Assalzoo ■



Costruire la FeedEconomy

La presentazione del secondo Rapporto FeedEconomy, promosso da Assalzoo in collaborazione con Nomisma, rappresenta una ulteriore conferma positiva dell'indirizzo strategico intrapreso dall'Associazione nella promozione del settore mangimistico italiano, un settore che, seppure fondamentale dell'agroalimentare italiano, viene troppo spesso considerato di natura solo complementare senza considerarne la centralità nella filiera agro-zootecnica-alimentare.

L'importanza di questo settore nell'intera filiera alimentare è un dato acquisito da buona parte degli addetti ai lavori, ma diventa molto meno evidente quando si esce dal recinto del mondo produttivo alimentare.

Il primo rapporto FeedEconomy ha rappresentato un primo passo verso un cambiamento di percezione al

quale è chiamato il settore per comunicare adeguatamente sé stesso. Il secondo rapporto ribadisce questa direttrice confermando il ruolo centrale della mangimistica e la capacità propulsiva di questo settore per l'intera filiera. È infatti emerso in tutta evidenza come, negli ultimi anni, le questioni relative alle produzioni degli alimenti zootecnici siano al centro di tutti i grandi temi produttivi, ambientali e alimentari del mondo contemporaneo: i processi produttivi, la corretta gestione delle risorse disponibili, la circolarità, il progresso scientifico di miglioramento dell'utilizzo delle materie prime e l'evoluzione della scienza dell'alimentazione per garantire agli animali sempre un maggior livello di salute, sicurezza e benessere. Un processo complesso di cui beneficia l'intero indotto e, di riflesso, gli stessi consumatori finali.

L'industria mangimistica lavora ogni giorno silenziosamente per affrontare queste sfide, contribuendo ad assicurare elevati standard di qualità e competitività lungo l'intera filiera alimentare, che ogni giorno rifornisce le tavole degli italiani. E non solo: grazie ai crescenti livelli di export, il settore agroalimentare italiano continua a conquistare anche i mercati internazionali.

Questo lavoro, per lo più lontano dai riflettori, diventa visibile grazie all'idea di FeedEconomy. Un vero e proprio indicatore economico che va oltre il semplice dato numerico, per assumere un valore anche commerciale e culturale. FeedEconomy offre una visione integrata dell'intera filiera, partendo dal mangime e arrivando fino ai

ASSALZOO
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.assalzoo.it - assalzoo@assalzoo.it

CONOSCENZA è INNOVAZIONE

Da oltre 60 anni realizziamo
sistemi integrati
per il settore **agroalimentare**



INDUSTRIES

DEFINO & GIANCASPRO

IMPIANTI PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE E MANGIMISTICA

PROGETTAZIONE | PRODUZIONE
ASSEMBLAGGIO | ASSISTENZA

MACCHINE | STRUTTURE
SILOS | ACCESSORI | TUBAZIONI

defino-giancaspro.com

prodotti finali come latte, carne, uova, pesce e tutti i loro derivati. Questo approccio abbraccia ogni aspetto, fino a toccare anche dettagli apparentemente quotidiani, come il cornetto che mangiamo al mattino o la crema del dolce che acquistiamo la domenica in pasticceria, evidenziando l'interconnessione tra la mangimistica e la qualità della nostra vita.

L'obiettivo è offrire una nuova prospettiva per comprendere a fondo l'importanza cruciale dell'alimentazione animale: attorno al mangime si sviluppa infatti una filiera complessa come quella agro-zootecnica-alimentare.

Assalzo - L'Associazione che raccoglie le industrie mangimistiche italiane ha intrapreso da qualche anno un processo capace di esplicitare, secondo una dinamica orizzontale, le diverse componenti che esistono al suo interno: produzione di mangimi per le varie specie animali, produzione di additivi, *special ingredients* e produzione di pet-food. Questa decisione si motivava dalla necessità di rendere esplicita la complessità di un settore che contiene al suo interno diverse eccellenze.

FeedEconomy - La FeedEconomy è il secondo pilastro della strategia associativa e si muove in senso verticale, attraversando tutti gli elementi che compongono la filiera alimentare:

- settore agricolo: le materie prime agricole sono il principale pilastro e il punto di partenza dell'intero

processo di trasformazione e valorizzazione;

- allevamento: direttamente connessi alla produzione degli alimenti per la zootecnia sono gli allevamenti, espressione di un sapere codificato da millenni che ha caratterizzato e continua a caratterizzare la presenza stessa dell'uomo sulla terra;
- trasformazione industriale: i prodotti che derivano dall'allevamento (carni, latte e uova, pesce e tutti i loro prodotti derivati) divengono oggetto di un processo di trasformazione nel quale l'Italia può vantare vari primati a livello internazionale, tra cui le indiscusse eccellenze che costituiscono quella che viene definita la Dop Economy, che ha nella zootecnia una componente fondamentale apprezzata e conosciuta in tutto il mondo;
- distribuzione alimentare: nella molteplicità dell'offerta alimentare spesso si perde di vista la grande quantità di prodotti costituiti da almeno una componente di prodotti che provengono dall'allevamento. La categoria della FeedEconomy vuole avere come fine anche quello di superare questa dimenticanza e questo errore di valutazione;
- Ho.re.ca: il consumo alimentare fuori casa è la perfetta esemplificazione della quotidianità del rapporto con gli alimenti di origine animale. Dietro quasi ogni acquisto alimentare c'è il filo rosso che collega la complessa filiera alimentare dal primo anello al consumatore finale - ad esempio dal mais, al mangime, al latte, fino alla crema pasticcera. Ovvero, c'è la FeedEconomy. ■

ATTUALITÀ

di Miriam Cesta, Redazione

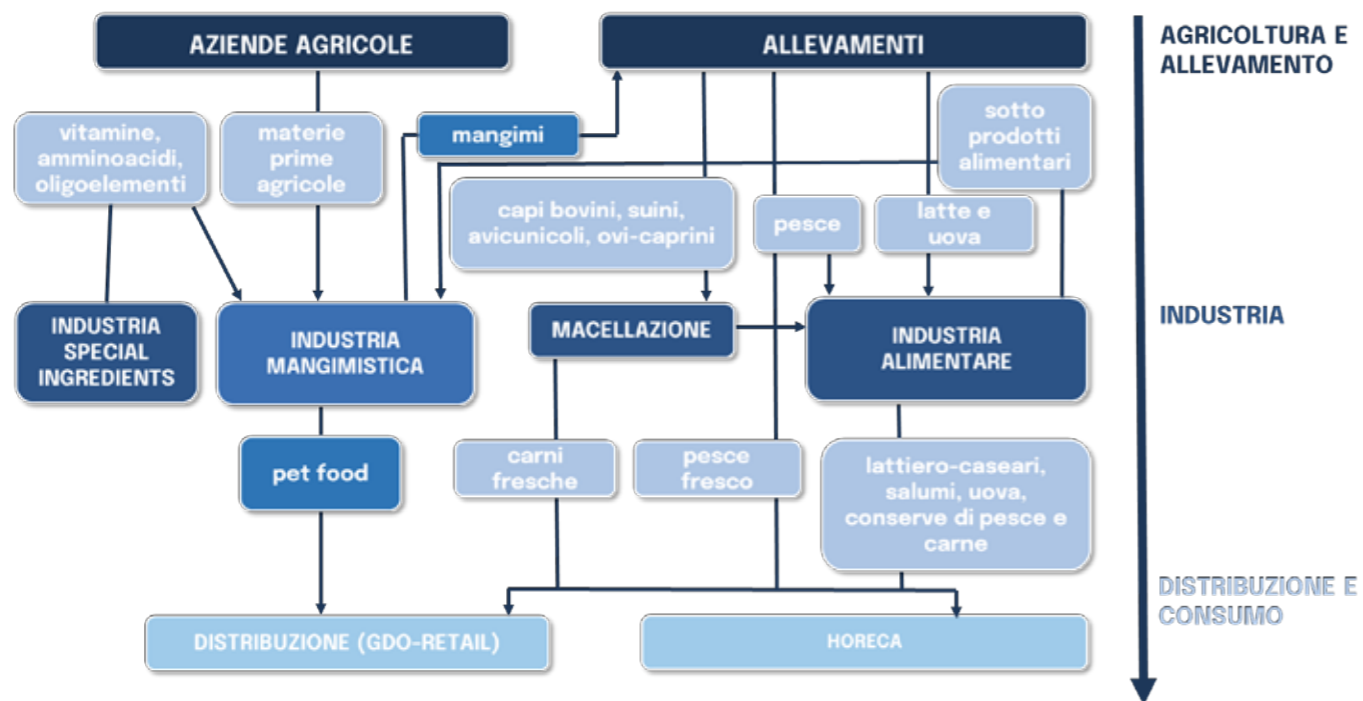
FeedEconomy, una filiera da 150 miliardi di euro

Il valore economico complessivo è di 150 miliardi di euro e le aziende coinvolte sono 840 mila. I numeri sono risultanti dalla parte più propriamente produttiva - agricoltura, trasformazione industriale, distribuzione ed export - e dalla spesa delle famiglie italiane per l'insieme dei prodotti di origine animale e arrivano dal secondo rapporto sulla FeedEconomy presentato da Assalzo in collaborazione con l'ente di ricerca indipendente Nomisma lo scorso 12 dicembre presso la Sala Cavour del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

Attraverso l'elaborazione di dati provenienti da fonti ufficiali e da stime originali di Nomisma con il contributo di Assalzo, il secondo rapporto sulla FeedEconomy offre un'analisi delle interconnessioni economiche all'interno della filiera zootecnica italiana, con particolare attenzione al ruolo centrale dell'industria mangimistica, fornendo un quadro aggiornato e dettagliato della situazione al 2022, in grado di rappresentare un punto di riferimento fondamentale per la comprensione delle dinamiche del settore.



Fig. 1 - Aziende agricole e allevamenti: le componenti principali della FeedEconomy



Fonte: elaborazioni Nomisma

L'industria mangimistica costituisce un asset strategico per le filiere zootecniche nazionali e, di conseguenza, per tutto l'indotto agro-alimentare, contribuendo in modo significativo all'economia nazionale. Come si evince dalla figura 1, la «FeedEconomy» è un sistema ampio che comprende un articolato tessuto produttivo con al suo interno diversi fattori, a cominciare dall'agricoltura, con le forniture di materie prime agricole per la produzione di mangimi, tra cui mais, soia, frumento e orzo, passando per la produzione degli «special ingredients» per la realizzazione di materie prime ad elevato valore aggiunto per le stesse preparazioni mangimistiche, fino ad arrivare all'allevamento, che impiega vari mangimi e gli «special ingredients»

nell'alimentazione per animali da reddito (bovini, suini, avicunicoli, compresa anche l'acquacoltura). Nel sistema «FeedEconomy» rientra anche, in un meccanismo a cascata, tutto ciò che concerne la trasformazione alimentare dei prodotti di origine animale (latte, carne, uova, ecc), ovvero l'industria agroalimentare, con l'importante segmento delle produzioni di qualità a Indicazione di Origine (IG) e, infine, anche ciò che riguarda la commercializzazione di questi prodotti - ovvero il mercato sia nazionale che internazionale, sia per il consumo domestico che fuori casa - con particolare attenzione ai mercati di nicchia e ai prodotti di alta gamma, senza dimenticare i flussi delle esportazioni.



I nostri impianti, chiavi in mano.
La nostra mission: aiutarti
a creare valore.

Guelma - Algeria

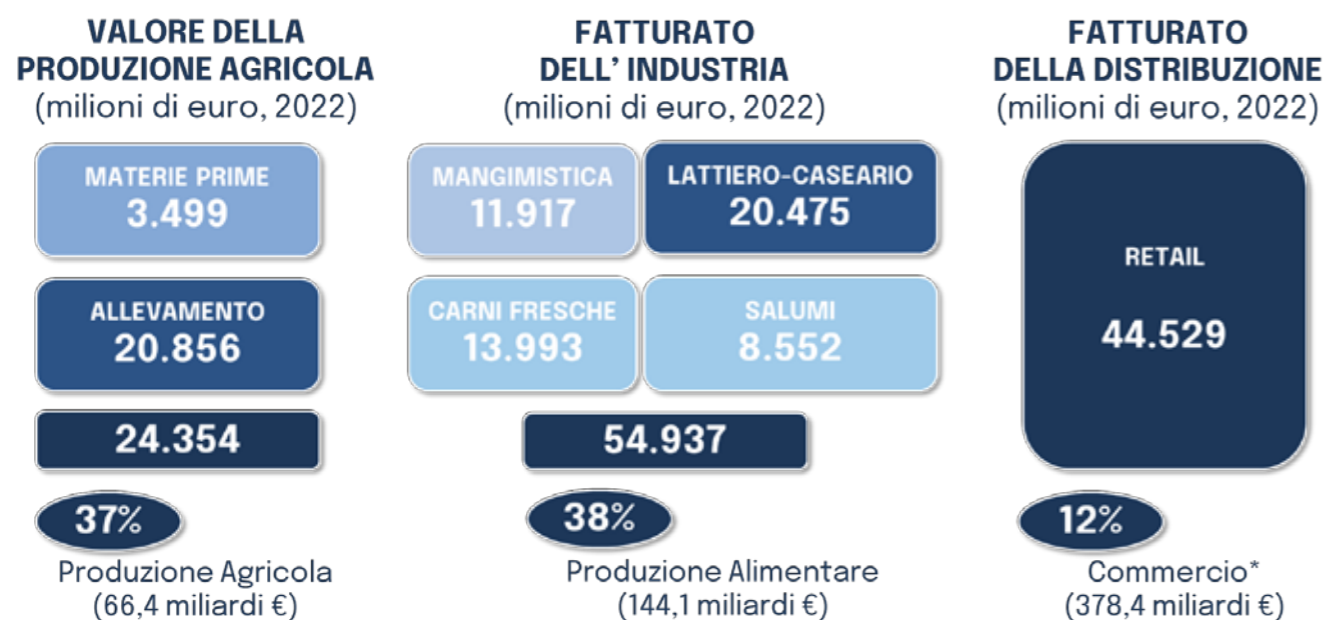
Nuovo impianto mangimificio
con capacità produttiva di 10 T/H
in farina e di 8-10 T/H in cubetto

Stoccaggio materie prime
con capacità di 3 mila TON.





Fig. 2 - Produzione agricola, industria e distribuzione: il valore economico della FeedEconomy



*Escluso commercio di veicoli e motocicli.
Fonte: elaborazioni Nomisma su dati Istat, Assica, Assalzo e Ismea

La scomposizione del valore generato dalle principali componenti della Feed Economy nel 2022 ne evidenzia il peso economico. Come si può vedere nella figura 2, il settore primario ha realizzato un valore della produzione di 24,3 miliardi di euro, corrispondente al 37% della Produzione Lorda Vendibile (PLV) agricola; quest'ultima vede un contributo rilevante del settore zootecnico (20,8 miliardi) e delle colture destinate all'industria mangimistica (3,4 miliardi). Il valore generato dal settore industriale è pari a 54,9 miliardi di euro (incidenza del 38% sul totale

della produzione alimentare venduta a livello nazionale) e risulta significativamente influenzato dalla mangimistica (che contribuisce con 11,9 miliardi), dai salumi (8,5 miliardi), dalle carni fresche (13,9 miliardi) e dai prodotti lattiero-caseari (20,4 miliardi). Per quanto riguarda la distribuzione, il fatturato del commercio al dettaglio include una quota significativa - vale a dire 44,5 miliardi di euro, che rappresentano il 12% del totale del fatturato del commercio - riconducibile ai prodotti di origine animale venduti nei negozi non specializzati, macellerie e pescherie.

Fig. 3 - Spesa alimentare ed export: il mercato della FeedEconomy

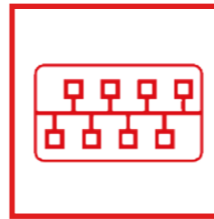


*Compreso export materie prime agricole
Fonte: elaborazioni Nomisma su dati Istat, Assica, Assalzo e Ismea

Per quanto riguarda il consumo di prodotti alimentari, su una spesa complessiva di 155,8 miliardi di euro (bevande escluse) le famiglie italiane hanno dedicato 37 miliardi di euro per l'acquisto di carni fresche e salumi e 22,4 miliardi di euro per latte, formaggi e uova. Per quanto riguarda il mercato estero, le esportazioni hanno toccato i 10,9 miliardi di euro pari al 18% del totale agroalimentare (che è pari a 60,7 miliardi di euro). È il settore lattiero-caseario

a essere quello principalmente rappresentato sul mercato estero, con 5,1 miliardi di euro, seguito da carni fresche e salumi con 4,2 miliardi di euro e mangimi con 1,1 miliardi di euro. La presenza del Made in Italy zootecnico sui mercati internazionali è rafforzata dai prodotti DOP/IGP, le cui esportazioni hanno raggiunto 3,3 miliardi di euro, costituendo il 71% del totale delle Indicazioni Geografiche (IG).





MISCELAZIONE

Vieni a scoprire i nostri **miscelatori**:

- Coefficiente di variazione inferiore al 3%;
- Apertura a tutta lunghezza con doppio sistema di serraggio;
- Miscelazione completa in 120 secondi (con modello rapido: 60 secondi);
- Iniezione e nebulizzazione liquidi;
- Sistema di pulizia;
- Grassatori con sistema di vuoto per coating;
- Stazionatori carne fresca con sistema di controllo temperatura del prodotto e trasferimento all'estrusore.



MISCELATORE ORIZZONTALE A PALE



MISCELATORE ORIZZONTALE A PALE DOPPIO ALBERO



MISCELATORE A PALE VELOCE



MISCELATORE GRASSATORE SOTTOVUOTO SINGOLO ASPO



STAZIONATORE PER CARNE FRESCA



MISCELATORE GRASSATORE SOTTOVUOTO DOPPIO ASPO

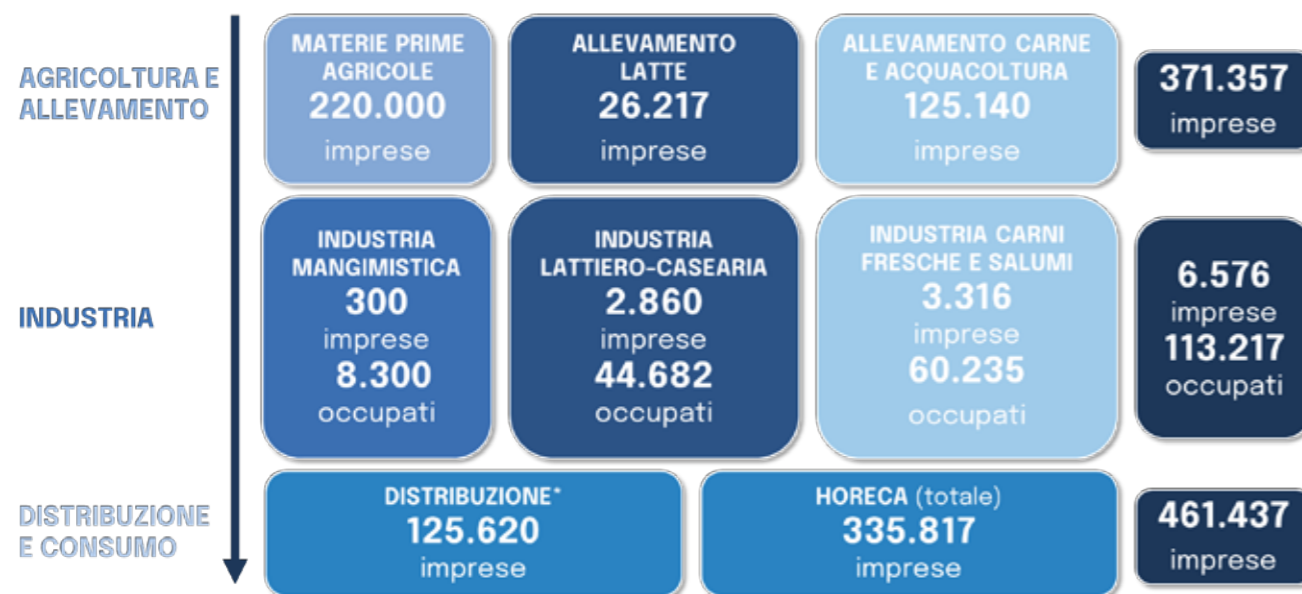


MISCELATORE INOX PER PREMISCELATI



MISCELATORE CONTINUO

Fig. 4 - Il tessuto produttivo della FeedEconomy



*GDO, altri alimentari non specializzati e macellerie

Fonte: elaborazioni Nomisma su dati Istat, Movimprese, BDN, Mise e Assalzo

Come si legge dalla figura 4, il tessuto produttivo attivato dalla FeedEconomy è molto ampio: nel 2022 hanno infatti operato nel nostro Paese circa 371.000 imprese agricole, di cui 220.000 dedicate alla produzione di materie prime agricole per l'industria dei mangimi, 26.217 dedicate all'allevamento di bovini da latte e 125.140 dedicate a carne e acquacoltura. Quanto all'industria di trasformazione, il sistema stimolato dalla Feed Economy

ha coinvolto circa 113.000 persone e 6.600 imprese, di cui 3.316 imprese e 60.235 occupati riguardano i settori delle carni fresche e dei salumi, 2.860 imprese e 44.682 occupati il settore lattiero-caseario e 300 imprese e 8.300 occupati l'industria mangimistica. Per quanto riguarda la distribuzione alimentare, le imprese coinvolte sono in tutto 461.437, di cui 335.817 del canale Ho.Re.Ca. e 125.620 del Retail.

PROGETTAZIONE, COSTRUZIONE ED INSTALLAZIONE DI MACCHINE ED IMPIANTI CHIAVI IN MANO.

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

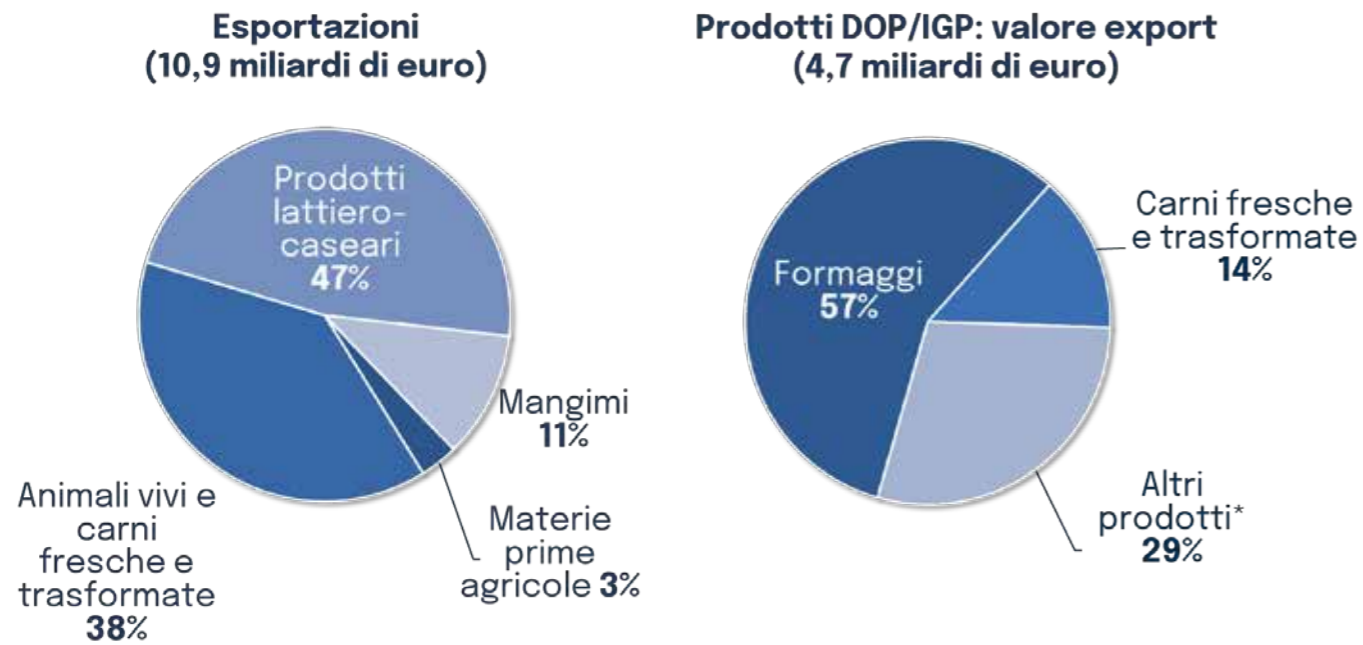
Via del Caminaccio, 2 06081
Santa Maria degli Angeli (PG)

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

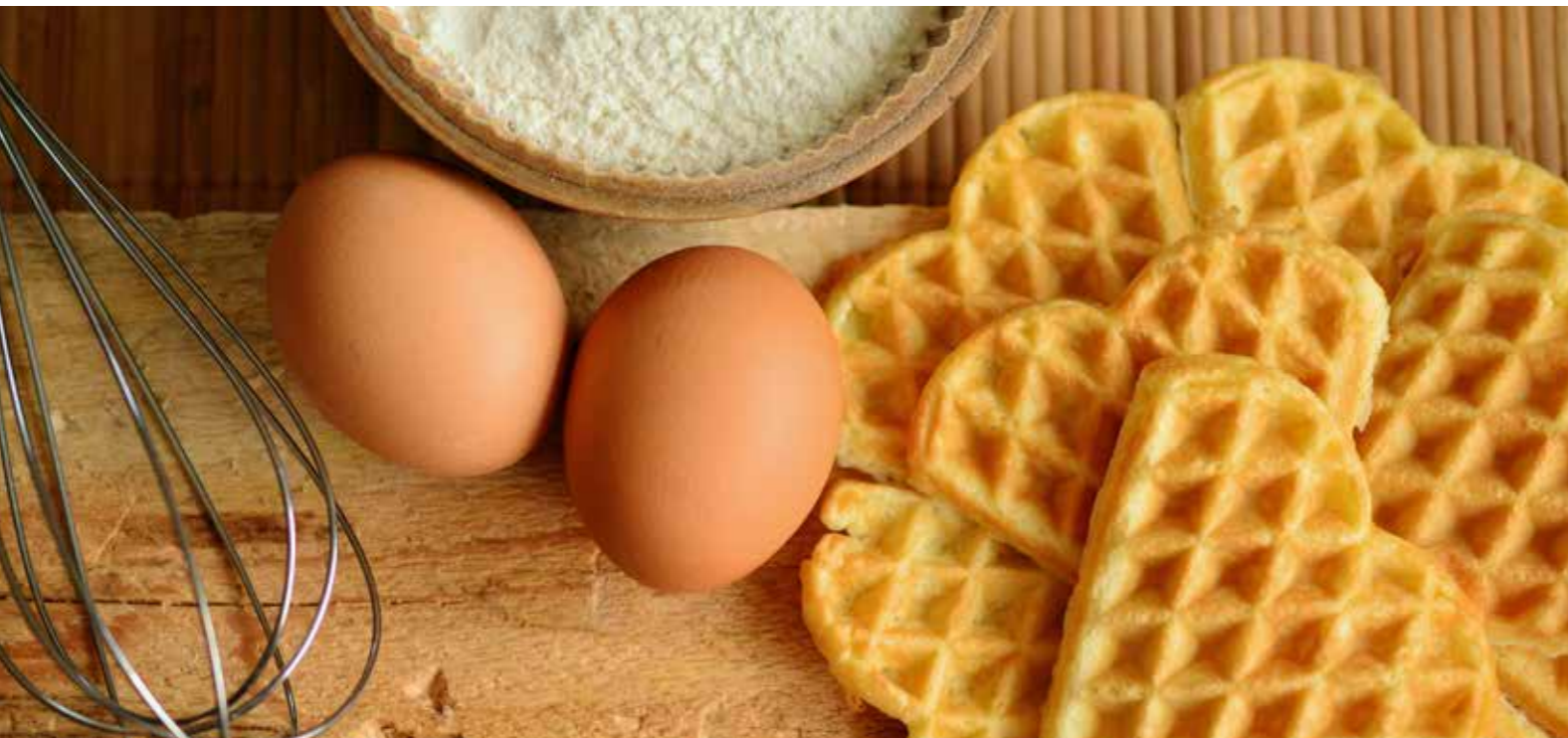
Fig. 5 - La struttura delle esportazioni



*Pane e cereali, frutta, vegetali, oli e grassi e altri alimenti (escluse bevande)
Fonte: elaborazioni Nomisma su dati Istat

Oltre al mercato interno, una parte significativa delle vendite si realizza sui mercati internazionali. Come si evince dalla figura 5, nel 2022 il contributo della FeedEconomy all'export nazionale è stato di 10,9 miliardi di euro, rappresentando circa il 18% del totale. Il maggior contributo è arrivato dal settore lattiero-caseario e delle

carni fresche e trasformate, rispettivamente con il 47% e il 38% dell'export, grazie anche al rilevante contributo dei prodotti a Indicazione Geografica: le esportazioni di carni e formaggi DOP/IGP ha raggiunto nel 2022 i 3,3 miliardi di euro, rappresentando il 71% dell'export complessivo di alimenti a indicazione geografica. ■



RICERCA

Mais: coltura chiave per le produzioni di eccellenza

di Amedeo Reyneri

■ Università di Torino



Nel corso del tempo l'alimentazione negli allevamenti si è progressivamente orientata verso materie prime con alto valore energetico o proteico per soddisfare le esigenze dei sistemi intensivi. Le granelle di cereale, di proteaginose e oleaginose, intere o trasformate in farine e panelli sono progressivamente divenute un elemento chiave per soddisfare le alte esigenze sia dei singoli capi, che dell'allevamento nel suo complesso. La forte specializzazione produttiva ha determinato una frequente separazione tra la fase produttiva agricola e quella dell'allevamento vero e proprio dei capi in produzione. Tale separazione è parziale per l'allevamento del bovino da latte e da carne, intermedia per quello suino e molto pronunciata - se non completa - per quello avicolo.

Nel contesto delle aziende a indirizzo zootecnico la produzione diretta aziendale di granelle rimane rilevante, ma nel complesso assai minoritario rispetto a quella veicolata attraverso l'impiego mangimistico (Figura 1). La produzione di granelle è quindi ottenuta in gran parte da aziende cerealicole o, più in generale, a seminativi diverse da quelle zootecniche.

Per far fronte alla decrescente redditività dei seminativi e a fronte di questa forte richiesta di granelle e degli strutturali limiti produttivi nazionali sui seminativi, le filiere nazionali hanno attivato da diversi anni alcuni percorsi per la produzione di specialties, ovvero di produzioni dedicate a definiti impieghi e che non possono essere facilmente reperite con le ordinarie importazioni. In particolare, il mais a granelle bianca da impiegare per la produzione di carne avicola, gli ibridi di mais con composizione equilibrata di acidi grassi per quella di prosciutti, o la soia a basso titolo di fattori anti-nutrizionali per l'impiego diretto, sono alcuni esempi di filiere specializzate di interesse zootecnico. Tuttavia, a causa di una offerta frammentata, dei costi di segregazione e dei problemi sanitari (micotossine nel mais) queste iniziative rimangono limitate se non talvolta incomplete. Ciò si riflette spesso in una minore quotazione sui mercati, con differenze anche significative nelle annate meteorologicamente più soggette alla presenza di muffe e alla conseguenza concentrazione di micotossine; inoltre, nel contesto delle commodities per il settore feed, la differenziazione in specialties non è sempre riconosciuta adeguatamente, limitando la possibilità di introdurre elementi di differenziazione in grado di essere riconosciuti e valorizzati sul mercato. In tale contesto occorre che l'azienda a seminativi sia in grado di recuperare i margini attraverso l'adozione di una genetica e di una agrotecnica aggiornate per recuperare quel vantaggio produttivo e qualitativo/sanitario che un tempo distinguevano la cerealicoltura e le colture oleo-proteaginose nazionali.

Considerando il sistema colturale e la forte dipendenza dalle importazioni, e limitandosi alle sole due colture esaminate, la superficie necessaria per conseguire una

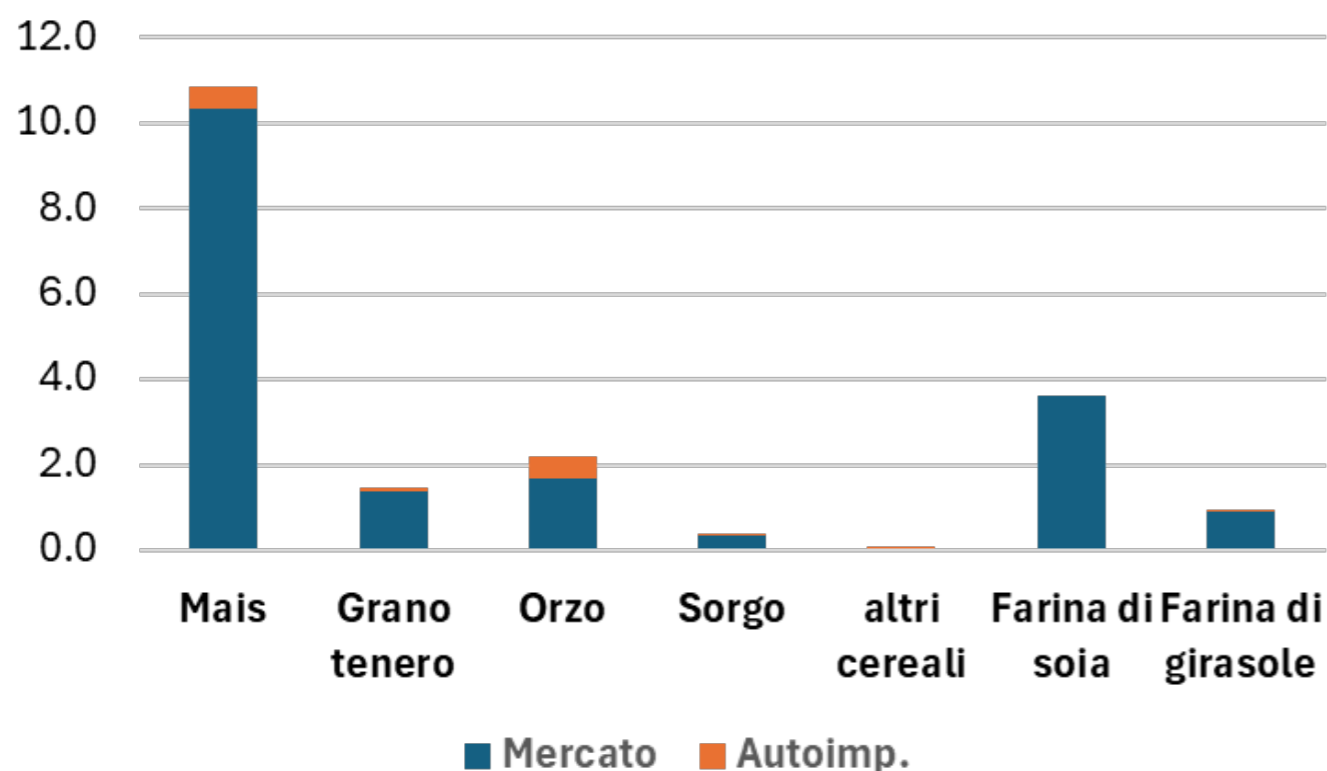
ipotetica autosufficienza sarebbe pari a 650.000 ha di mais da granella e di 2.0 milioni di ettari di soia. È pertanto evidente la debolezza del sistema produttivo nazionale di granelle per alimentare la zootecnia nazionale e il rischio di vedere poste in discussione le produzioni di eccellenza IGP e DOP nel rispondere al Regolamento UE 664/2014, per il quale i prodotti a origine geografica protetta debbono impiegare una percentuale vincolante del 50% di materie prime originarie dal territorio. Pertanto, se l'andamento delle superfici destinate a tali granelle dovesse continuare a ridursi, diverrebbe sempre più necessario canalizzare le produzioni nazionali di mais e soia per quegli allevamenti dove i disciplinari rendono necessario il rispetto dell'origine italiana degli alimenti. D'altra parte gli altri cereali foraggeri quali orzo, segale, triticale e frumento, possono competere con il mais a causa della minore produzione e per il frumento dal prioritario impiego per la produzioni molitorie. Più in generale considerando che le rese produttive medie dei cereali a paglia sono circa dimezzate rispetto al mais, l'autosufficienza di granella di cereale per impieghi zootecnici richiederebbe una superficie di circa 1.1 milioni di ettari. Non diverso è il motivo che assegna alla soia la posizione di preminenza nei confronti delle altre colture proteaginose: infatti, né il pisello proteico né il favino possono in molti areali competere con la soia in relazione alla maggiore resa e

al superiore valore di mercato. Tuttavia, sia nel contesto nazionale, sia nel complesso dei Paesi della UE, la capacità di sostenere la produzione di proteine vegetali è limitata e l'obiettivo non può che essere il mantenimento di un livello di autoapprovvigionamento parziale.

Nel presentare il Rapporto sul futuro della competitività dell'Europa, Mario Draghi ha presentato un'analisi in tre aree principali: colmare il divario d'innovazione, adottare un piano congiunto decarbonizzazione-competitività, aumentare la sicurezza e la riduzione delle dipendenze. Il settore dell'approvvigionamento delle commodities agricole si colloca a pieno titolo in questa terza area. In questo quadro, divenuto di crescente attualità in questi anni, il sostegno verso queste 2 colture fondamentali è quindi di estrema rilevanza. Una strategia per il loro rilancio è quindi necessaria considerando entrambi gli aspetti, sia quelli più tecnici riguardanti l'innovazione agrotecnica e genetica, sia quelli relativi all'applicazione delle politiche agricole di promozione e sostegno.

In conclusione, la ridotta disponibilità nazionale di superficie destinata ai seminativi e la crescente richiesta di prodotti d'origine destinati all'allevamento dei prodotti di eccellenza a denominazione d'origine comporta il rilancio dei seminativi con al centro la produzione delle colture da granella. ■

Figura 1. Impiego e origine delle granelle di cereale e farine proteiche nelle aziende zootecniche



IMPIANTI CHIAVI IN MANO

Progettazione e realizzazione di impianti per mangimifici a basso consumo energetico



Inquadra il QR Code e compila il form per prenotare una consulenza

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



SKIOLDGROUP

- Niente vagli, niente martelli
- Bassa rumorosità
- Eccezionale durata
- Basso consumo di energia

« ESCLUSIVISTI PER L'ITALIA MOLINI A DISCHI SKIOLD



di Clara Fossato
portavoce di *Cibo per la Mente* ■

Emergenze fitosanitarie, per fronteggiarle occorre garantire l'accesso all'innovazione

L'agricoltura italiana si trova a un bivio decisivo. Oltre 20 emergenze fitosanitarie stanno mettendo a dura prova il settore, già penalizzato da un quadro normativo stringente e dagli impatti sempre più evidenti del cambiamento climatico. In questo contesto abbracciare l'innovazione diventa indispensabile per sviluppare colture resistenti a patogeni e stress ambientali. Il contributo della ricerca per la salute delle piante è emerso con chiarezza anche durante l'incontro "Emergenze fitosanitarie e innovazione: risposte biotecnologiche nel contesto normativo e climatico", che si è svolto lo scorso novembre a Rimini in occasione di Ecomondo, evento di riferimento in Europa e nel bacino del Mediterraneo per la transizione ecologica e i nuovi modelli di economia circolare e rigenerativa.

La FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, stima che fino al 40 per cento delle coltivazioni mondiali è distrutto ogni anno da malattie e parassiti. Questa minaccia, sommata alla necessità di garantire cibo per una popolazione in aumento, rende essenziale la mobilitazione di tutti gli strumenti a disposizione degli agricoltori per proteggere le colture. Tra questi, grazie agli sviluppi della ricerca, il settore può contare sulle Tecniche di Evoluzione Assistita (TEA), che

permettono di ottenere piante più resistenti attraverso il miglioramento genetico, ma anche sui bioagrofarmaci e l'agricoltura di precisione, che ottimizzando le risorse riduce i costi operativi. A queste innovazioni si aggiunge il contributo del digitale, che consente di prendere decisioni più informate grazie all'analisi in tempo reale dei dati raccolti sul campo.

È proprio integrando le nuove tecnologie con le tecniche di difesa convenzionali che il settore agricolo può superare le sfide attuali. Il direttore dei Consorzi Fitosanitari di Modena e Reggio Emilia, Luca Casoli, ha portato un esempio concreto di sinergia tra tradizione e innovazione direttamente dall'Emilia-Romagna. Per garantire la salute delle piante, nella regione si combinano sistemi avanzati di monitoraggio fitosanitario e previsione con metodi naturali, come l'impiego di antagonisti biologici contro i parassiti. Questo approccio integrato dimostra come l'innovazione possa diventare il motore di un'agricoltura competitiva e sostenibile, in linea con gli obiettivi del Green Deal europeo.

Per realizzare pienamente il potenziale delle nuove tecnologie, la ricerca deve però disporre di risorse

adeguate. Il professor Bruno Mezzetti dell'Università Politecnica delle Marche ha evidenziato come i programmi di miglioramento genetico basati sulle TEA possono fornire soluzioni concrete per ridurre l'impatto delle emergenze climatiche e sanitarie, ma per farlo è fondamentale superare le barriere economiche e culturali che ne ostacolano l'adozione. I primi passi da compiere in questa direzione riguardano lo sviluppo di collaborazioni tra pubblico e privato e una comunicazione chiara e trasparente verso i cittadini, per sottolineare i vantaggi concreti delle biotecnologie. Solo un dialogo costante tra scienza, agricoltura e politica potrà offrire soluzioni efficaci e sostenibili alle sfide del settore agroalimentare contemporaneo.

Gli ultimi sviluppi normativi evidenziano una consapevolezza crescente, all'interno delle istituzioni, dell'importanza fondamentale dell'innovazione. Dopo il primo via libera contenuto nel decreto Siccità dello scorso anno, di recente il Parlamento ha prorogato l'autorizzazione alla sperimentazione in campo delle TEA per tutto il 2025. Un altro segnale incoraggiante è arrivato dall'ultima legge di bilancio, che ha stanziato 9 milioni di euro per la ricerca pubblica sulle biotecnologie. Tuttavia, la piena adozione di questi strumenti è ostacolata da un quadro normativo

europeo ancora incerto, che andrebbe rivisto quanto prima per garantire agli agricoltori un accesso rapido e sicuro alle innovazioni biotecnologiche.

Senza un accesso diffuso a queste soluzioni diventerà sempre più complesso affrontare le sfide poste dalle emergenze fitosanitarie, dai cambiamenti climatici e dalla crescita demografica. Gli strumenti esistono, ma il loro successo dipende dall'impegno collettivo di scienziati, agricoltori e decisori politici, attori che *Cibo per la Mente* ha voluto coinvolgere fin dalla sua nascita. Gli sviluppi recenti segnano una direzione promettente, ma per avanzare con decisione serve una visione chiara e condivisa. L'innovazione, in questo contesto, non è più solo un'opzione, ma una necessità strategica per garantire all'agricoltura un futuro sostenibile e competitivo. ■

Cibo per la Mente è un'iniziativa nata per sensibilizzare l'opinione pubblica e le istituzioni sulla necessità di investire in tecnologia e ricerca nel campo dell'agricoltura e dell'industria alimentare, per garantire attraverso la promozione dell'innovazione e della sostenibilità l'approvvigionamento alimentare, la creazione di posti di lavoro, la salvaguardia dell'ambiente e la sicurezza alimentare.



Campagna maidicola 2024: un'altra stagione difficile per il mais

di Helga Cassol, Andrea Bossi,
Mirko Carrara, Stefania Mascheroni,
Chiara Lanzaova e Sabrina Locatelli

■ CREA Centro di ricerca Cerealicoltura
e Colture Industriali, Bergamo
e-mail: helga.cassol@crea.gov.it

Anche la stagione maidicola 2024 si è rivelata particolarmente difficile per gli agricoltori della Pianura Padana. Il cambiamento climatico ha mostrato i suoi effetti attraverso fenomeni estremi che hanno alternato elevate temperature a piogge intense e frequenti. I dati meteorologici della stagione 2024 sono stati raccolti dai siti ARPA delle principali regioni a vocazione maidicola (Figura 1) e riguardano il periodo compreso tra il 1° aprile e il 30 ottobre, considerando la temperatura media massima mensile e le precipitazioni mensili cumulate. I dati rappresentati nelle figure 2-4 (temperature) e nelle figure 3-4 (precipitazioni) provengono da due stazioni meteorologiche per ogni regione.

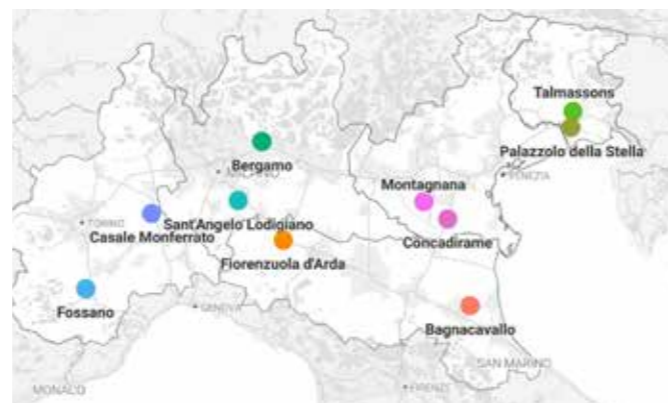


Fig. 1: Mappa stazioni meteorologiche ARPA

Quest'anno, a partire da febbraio, le precipitazioni sono state superiori alla media stagionale degli anni precedenti, causando notevoli problemi per le colture, in particolare per il mais. Nell'areale padano, a differenza degli anni passati, le semine sono avvenute a partire da metà aprile, sfruttando principalmente poche finestre temporali utili per le lavorazioni, tra un'ondata di maltempo e l'altra, con conseguenti pesanti ritardi nella stagione maidicola tradizionale.

Il mese di aprile ha registrato bassa piovosità e temperature nella norma, specialmente se rapportato al mese di maggio che è stato caratterizzato da alta piovosità (150-340 mm) e temperature massime che non sono mai salite sopra i 25 °C in quasi tutte le regioni. Le uniche due località con bassa piovosità sono risultate essere Concadirame (0 mm) e Bagnacavallo (84 mm). L'andamento climatico caratterizzato da basse temperature e alta piovosità ha provocato un rallentamento della crescita della pianta e difficoltà nell'eseguire le operazioni di semina. L'andamento climatico ha creato una forte variabilità nelle decisioni aziendali per quanto riguarda la scelta

degli ibridi di mais per la semina, abbandonando a partire dal mese di maggio-inizi giugno le classi Fao 600-700 dirottando la scelta verso classi più precoci (400-500), e addirittura all'impiego di ibridi di mais precocissimi (Classe 300) che hanno un ciclo colturale di 90 giorni di maturità, utilizzati per prima semina, risemine e seconde semine. Inoltre, l'andamento climatico, ha provocato un cambio delle scelte colturali preferendo colture come: soia, sorgo e foraggiere. Durante il mese di giugno si è vista una buona presenza di precipitazioni in Lombardia e in Friuli-Venezia Giulia, mentre in Piemonte e in Veneto le precipitazioni sono state più modeste. Giugno ha registrato temperature sotto la media stagionale in tutte le regioni, rimanendo al di sotto dei 25 °C. Le precipitazioni sono risultate di bassa

intensità nei mesi di luglio e agosto in tutte le località. I mesi di luglio e agosto hanno registrato valori medi tra i 23 e i 30 °C; si è osservata una riduzione della temperatura rispetto alle altre località a Concadirame (RO). La stagione 2024 si è caratterizzata per anomalie anche in relazione alla Piralide del mais. Le frequenti e abbondanti piogge primaverili hanno determinato una lunga finestra per le semine, creando situazioni in cui le piante di mais si trovavano a stadi di sviluppo molto differenti tra loro creando così uno squilibrio tra i vari appezzamenti. Queste differenze nello sviluppo della coltura hanno reso il controllo della Piralide più complicato. Tuttavia, nonostante le difficoltà, la presenza del parassita non ha sollevato preoccupazioni rilevanti nella maggior parte dei casi.

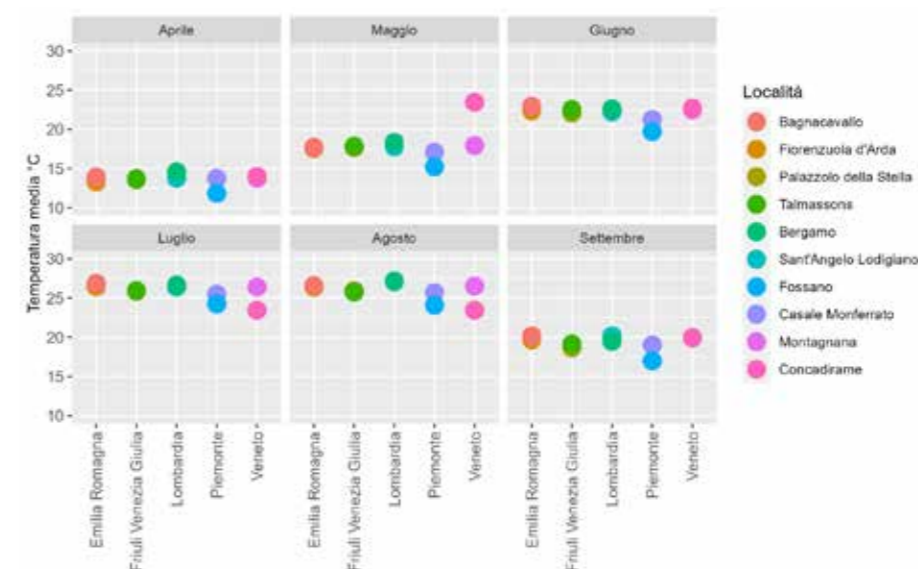


Fig. 2: Media delle temperature registrate dal 1° aprile al 30 settembre 2024 in Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte e Veneto

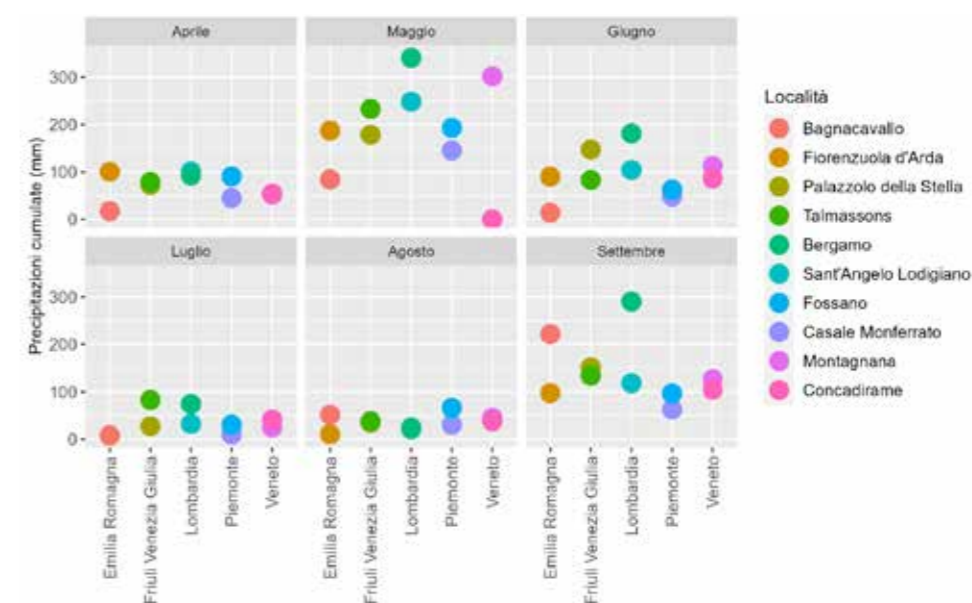


Fig. 3: Valore delle precipitazioni cumulate registrate dal 1° aprile al 30 settembre 2024 in Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte e Veneto

Il ciclo colturale ha proseguito con temperature stazionarie per il mese di settembre attorno ai 20 gradi e con una forte presenza di precipitazioni nelle zone prealpine lombarde. Purtroppo, come lo scorso anno, la zona romagnola ha registrato eccezionali precipitazioni che hanno causato una violenta alluvione. A causa delle elevate precipitazioni nelle zone sopracitate le raccolte sono state ritardate. Considerando che le raccolte si sono protratte fino al mese

di novembre sia per trinciato integrale che per granella, in particolare in Piemonte e in alcune aree della Lombardia sono qui sotto riportati i dati meteorologici per il mese di ottobre. Anche in questo mese si sono registrate forti precipitazioni (> 150 mm) e in Emilia-Romagna la quarta alluvione in un anno e mezzo, mentre le temperature sono risultate intorno ai 15 gradi in tutte le regioni.

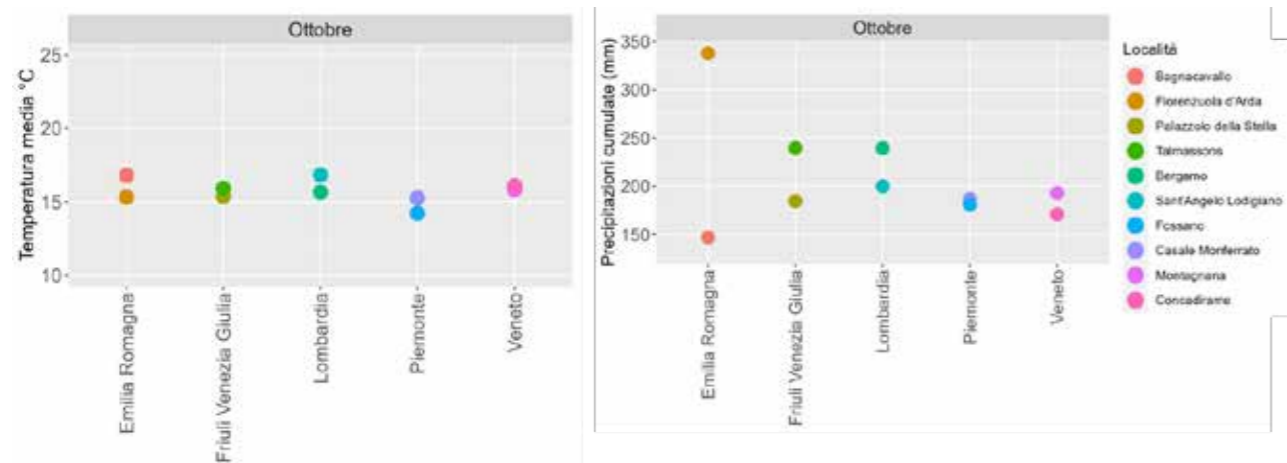


Fig. 4: Valore delle precipitazioni cumulate e media delle temperature registrate nel mese di ottobre 2024 in Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia Lombardia Piemonte e Veneto

Riassumendo, queste sono state le principali problematiche provocate dall'impatto dell'andamento meteorologico sull'evoluzione della stagione:

- 1) Forte ristagno idrico: la presenza di acqua per lunghi periodi sui terreni ha determinato un elevato compattamento del terreno provocando una ridotta germinabilità dei semi con conseguenti perdite di produzione
- 2) Presenza di malattie fungine sui germogli che hanno determinato la risemina o l'abbassamento dei potenziali produttivi.
- 3) Calo dell'efficienza dell'azoto dato in maniera tradizionale: la piovosità ha determinato dilavamento degli elementi nutritivi del suolo (riduzione delle rese).

4) Gli internodi delle piante si sono estesi molto meno rispetto agli anni precedenti provocando la riduzione della taglia e, nel mais da trinciato, una minor produzione di biomassa.

5) Maturazione: temperature elevate di luglio e agosto hanno causato uno stress idrico al mais che in molti casi aveva sviluppato apparati radicali limitati.

6) Raccolta: difficoltosa per l'andamento meteo autunnale che ha alternato temperature molto elevate con precipitazioni sempre più intense e prolungate anche per i mesi di settembre e ottobre.

I dati consuntivi relativi a superfici e rese saranno forniti da ISTAT ma, da quanto raccolto dagli operatori della filiera, si può ragionevolmente ipotizzare che tra semine, risemine e

semine tardive, si sia avuta una contrazione delle superfici a mais destinate alla produzione di granella e di trinciato in un intervallo compreso tra -5 e -8%.

Relativamente alle rese, i dati a oggi disponibili indicano un calo delle rese di produzione importante:

- rese trinciato: -15% a livello nazionale ma con punti di -30/40% in certe aree

- rese granella: tra -12 e -15% a livello nazionale ma con punti di -30/40% in certe aree.

Dal punto di vista sanitario, i fattori di stress hanno favorito l'infezione dei patogeni fungini e le temperature elevate nel periodo di maturazione hanno incrementato lo sviluppo dell'aspergillo. Le contaminazioni da aflatoxine riscontrate a oggi nei centri di essiccazione-stoccaggio e lavorazione sono molto variabili (a macchia di leopardo) ma molto più distribuite e generalizzate rispetto agli anni precedenti.

La raccolta del trinciato integrale, in alcuni casi, è avvenuta anche prima della maturazione cerosa, per evitare problemi sanitari e per consentire semine di secondo raccolto, in particolare di sorgo, al fine di recuperare le perdite di produzione causate dal mais. Nonostante ciò, sono state

riscontrate contaminazioni anche sui trinciati. Questo potrebbe essere dovuto al fatto che la fase di maturazione sia avvenuta in un periodo caratterizzato da un clima estremamente caldo, che ha accelerato la maturazione ma ha anche favorito lo sviluppo dell'aspergillo.

Grande preoccupazione nel settore della trasformazione deriva anche dal fatto che nei mais di importazione si rilevino livelli di aflatoxine molto disformi.

Infine, nella nota informativa Aires di ottobre si segnala che sono stati riscontrati sforamenti nel contenuto di aflatoxine MI nel latte. Sarebbe che la causa non derivi dalla granella di mais, ma dai pastoni o trinciati e/o da altri componenti della razione.

Il monitoraggio della Rete Qualità Mais del CREA è attualmente in corso; i dati consuntivi della qualità sanitaria del mais di questa stagione saranno forniti a gennaio.

Ringraziamenti

Un ringraziamento a tutti gli operatori della filiera che hanno fornito le informazioni raccolte, in particolare a: AIREs (Associazione Italiana Raccoglitori Essiccatori Stoccatori di Cereali e Semi oleosi) e AMI (Associazione Maiscoltori Italiani).





Import-export gennaio-agosto 2024. Tabelle e commenti

CEREALI

Crescono i volumi importati di cereali rispetto al dato cumulato gennaio-agosto 2023 (+14,3%), ma si riducono in valore (-13%). Il dettaglio per prodotto evidenzia un aumento per il frumento tenero (+26% in volume e -2,2% in valore) e del mais (+15,9% in volume e -18,7% in valore).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen-ago 2023	gen-ago 2024	Var%	gen-ago 2023	gen-ago 2024	Var%
TOTALE TUTTI CEREALI	10.062.193	11.500.137	14,3	3.279.829	2.855.018	-13,0
di cui da:						
UE	6.292.568	8.108.660	28,9	1.938.239	1.904.390	-1,7
Paesi terzi	3.769.625	3.391.477	-10,0	1.341.590	950.628	-29,1
Dettaglio principali cereali						
- Frumento tenero totale, di cui:	2.979.361	3.756.639	26,1	929.227	909.050	-2,2
UE	2.348.576	2.861.843	21,9	716.896	666.638	-7,0
Paesi terzi	630.786	894.796	41,9	212.331	242.412	14,2
Primi 5 paesi fornitori						
Ungheria	694.024	1.055.150	52,0	201.061	222.543	10,7
Austria	310.549	420.821	35,5	109.551	118.340	8,0

Canada	146.216	351.930	+++	55.743	113.686	+++
Francia	397.429	383.852	-3,4	130.520	94.843	-27,3
Ucraina	287.616	402.244	39,9	81.398	86.252	6,0
- Mais totale, di cui:	4.095.522	4.745.838	15,9	1.187.172	964.903	-18,7
UE	2.305.137	3.296.045	43,0	664.108	664.063	0,0
Paesi terzi	1.790.385	1.449.794	-19,0	523.064	300.840	-42,5
Primi 5 paesi fornitori						
Ucraina	1.360.635	1.400.343	2,9	384.280	287.047	-25,3
Ungheria	495.910	1.204.894	+++	144.361	225.411	56,1
Slovenia	684.608	922.093	34,7	185.574	192.983	4,0
Croazia	236.184	425.042	80,0	68.591	87.866	28,1
Austria	195.712	258.668	32,2	60.571	55.689	-8,1
- Orzo totale, di cui:	515.250	523.422	1,6	139.057	96.690	-30,5
UE	509.489	498.950	-2,1	137.573	91.598	-33,4
Paesi terzi	5.761	24.471	+++	1.484	5.092	+++
Primi 5 paesi fornitori						
Ungheria	322.017	274.197	-14,9	85.169	48.038	-43,6
Francia	27.916	37.557	34,5	6.547	7.191	9,8
Lituania	22.231	39.776	78,9	5.639	7.125	26,3
Romania	53.991	33.222	-38,5	16.042	6.749	-57,9
Austria	30.222	28.361	-6,2	8.403	5.809	-30,9

(fonte: elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat)



SEMI OLEOSI

Aumentano le importazioni di semi oleosi rispetto ai primi otto mesi del 2023 (+3,3% in volume), cui corrisponde un calo in valore (-6,5%). In particolare, l'import di soia, che nel periodo in considerazione ha rappresentato l'80% dei volumi e il 52% in valore dell'intero aggregato, ha evidenziato una crescita tendenziale del 3,4% a poco più di 1,6 milioni di tonnellate per un valore pari a 749 mila euro (-14,4%).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen-ago 2023	gen-ago 2024	Var%	gen-ago 2023	gen-ago 2024	Var%
TOTALE TUTTI SEMI OLEOSI	1.987.276	2.052.585	3,3	1.531.339	1.431.192	-6,5
di cui da:						
UE	476.189	422.532	-11,3	555.765	509.153	-8,4
Paesi terzi	1.511.087	1.630.053	7,9	975.574	922.038	-5,5
Dettaglio principali semi oleosi						
- Semi di soia totale, di cui:	1.597.217	1.650.969	3,4	875.923	749.549	-14,4
UE	163.295	117.506	-28,0	88.132	55.483	-37,0
Paesi terzi	1.433.922	1.533.463	6,9	787.791	694.066	-11,9

Primi 5 paesi fornitori						
Brasile	905.507	1.103.396	21,9	482.682	476.921	-1,2
Stati Uniti	259.522	341.959	31,8	149.637	170.723	14,1
Canada	100.897	43.964	-56,4	59.325	22.769	-61,6
Ucraina	56.588	34.835	-38,4	28.829	16.199	-43,8
Slovenia	141.200	27.115	-80,8	78.113	13.227	-83,1
- Semi di girasole totale, di cui:	136.640	114.057	-16,5	82.949	42.117	-49,2
UE	135.669	113.626	-16,2	82.110	41.719	-49,2
Paesi terzi	970	431	-55,5	839	399	-52,5
Primi 5 paesi fornitori						
Ungheria	40.379	73.912	83,0	24.034	24.772	3,1
Austria	30.589	7.011	-77,1	17.597	3.495	-80,1
Romania	8.784	7.835	-10,8	4.952	3.165	-36,1
Slovacchia	5.802	7.196	24,0	2.872	2.854	-0,7
Germania	4.504	7.044	56,4	2.356	2.818	19,6

(fonte: elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat)



FARINE PROTEICHE

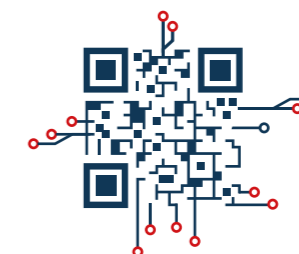
In crescita del 5,7% le importazioni in volume di farine proteiche vegetali, mentre si riducono in valore (-13,3%). L'import di farine di soia è aumentato a 1,1 milioni di tonnellate nel periodo in esame (+5,7%) e si è ridotto a 471 milioni di euro (-14,3%). In aumento anche le farine di girasole in quantità (+15,1%), ma si riducono in valore (-4,4%).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen-ago 2023	gen-ago 2024	Var%	gen-ago 2023	gen-ago 2024	Var%
TOTALE TUTTE FARINE PROTEICHE VEGETALI	1.686.362	1.783.096	5,7	744.238	645.120	-13,3
di cui da:						
UE	534.680	455.554	-14,8	206.970	145.096	-29,9
Paesi terzi	1.151.682	1.327.542	15,3	537.268	500.024	-6,9
Dettaglio principali farine proteiche vegetali						
- Farina di soia totale, di cui:	1.072.562	1.133.189	5,7	550.100	471.352	-14,3
UE	195.706	93.671	-52,1	97.102	45.541	-53,1
Paesi terzi	876.856	1.039.518	18,6	452.998	425.811	-6,0
Primi 5 paesi fornitori						
Argentina	632.010	684.355	8,3	321.851	273.870	-14,9
Brasile	206.536	267.803	29,7	110.119	114.014	3,5
Slovenia	173.334	77.055	-55,5	84.554	37.140	-56,1
Stati Uniti	0	61.793	-	0	26.113	-
Paraguay	35.249	19.134	-45,7	18.720	8.064	-56,9
- Farina di girasole totale, di cui:	465.497	535.816	15,1	150.174	143.532	-4,4
UE	246.738	299.963	21,6	80.608	78.977	-2,0
Paesi terzi	218.759	235.853	7,8	69.566	64.555	-7,2
Primi 5 paesi fornitori						
Ucraina	131.035	186.635	42,4	40.343	51.852	28,5
Ungheria	152.391	179.521	17,8	50.290	46.045	-8,4
Slovenia	79.513	85.352	7,3	24.770	23.202	-6,3
Repubblica moldova	60.997	23.469	-61,5	20.804	6.631	-68,1
Romania	1.763	19.596	+++	981	4.656	+++

(fonte: elaborazione Ismea-Assalzoo su dati Istat)

RAM ELETTRONICA | 50 | 1974-2024

RAMELETTRONICA PER L'INDUSTRIA MANGIMISTICA





MANGIMI COMPOSTI

Sono aumentate le esportazioni di mangimi composti; nei primi otto mesi 2024 gli invii oltre confine sono ammontati a poco meno di 510 mila tonnellate (+7,8% su gen-ago 2023) per un valore di poco superiore a 794 milioni di euro (+1,2%). La dinamica generale dell'intero comparto deriva prevalentemente dai mangimi per animali da allevamento, il cui export è aumentato del 12% in quantità e del 3% in valore; le esportazioni di mangimi per cani e gatti sono cresciute a un tasso inferiore (+3,9%) e rimangono stabili in valore. Da notare anche un aumento delle importazioni di mangimi composti del 14,2% in volume e del 11,0% in valore; tale aumento riguarda sia i mangimi per animali da allevamento (+10,5% in volume e +5,9% in valore) che, in particolare, i mangimi per cani e gatti (+17,4% in quantità e +13,3% in valore).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen-ago 2023	gen-ago 2024	Var% 24/23	gen-ago 2023	gen-ago 2024	Var% 24/23
TOTALE TUTTI I MANGIMI	459.941	525.439	14,2	899.080	997.665	11,0
di cui da:						
UE	363.953	436.810	20,0	759.006	840.380	10,7
Paesi terzi	95.988	88.630	-7,7	140.074	157.285	12,3
Dettaglio principali mangimi						
- Mangimi per animali da allevamento totale, di cui:	213.139	235.602	10,5	281.259	297.753	5,9
UE	146.010	178.337	22,1	249.826	271.670	8,7
Paesi terzi	67.129	57.265	-14,7	31.433	26.083	-17,0
- Mangimi per cani e gatti, di cui:	246.802	289.837	17,4	617.821	699.912	13,3
UE	217.943	258.472	18,6	509.180	568.710	11,7
Paesi terzi	28.859	31.365	8,7	108.641	131.202	20,8

PRODOTTI	EXPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen-ago 2023	gen-ago 2024	Var% 24/23	gen-ago 2023	gen-ago 2024	Var% 24/23
TOTALE TUTTI I MANGIMI	472.988	509.672	7,8	784.428	794.135	1,2
di cui verso:						
UE	221.940	243.108	9,5	399.791	420.015	5,1
Paesi terzi	251.049	266.564	6,2	384.637	374.119	-2,7
Dettaglio principali mangimi						
- Mangimi per animali da allevamento totale, di cui:	235.489	262.905	11,6	332.375	342.471	3,0
UE	80.866	90.568	12,0	145.065	154.515	6,5
Paesi terzi	154.623	172.338	11,5	187.310	187.955	0,3
- Mangimi per cani e gatti, di cui:	237.499	246.766	3,9	452.053	451.664	-0,1
UE	141.073	152.540	8,1	254.726	265.500	4,2
Paesi terzi	96.426	94.226	-2,3	197.327	186.164	-5,7

(fonte: elaborazione Ismea-Assalzoo su dati Istat)



GRUPPO PELLICOLA



MOLITECNICA SUD
Sensations' search around You



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.gruppipellicola.com

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

ANIMALI VIVI E CARNI

In riferimento al comparto zootecnico, è da evidenziare l'incremento del numero di capi di bovini vivi importati (+8,8% a circa 792 mila capi, cui segue anche un forte aumento del valore +42,8%) e anche un aumento più modesto dei volumi di carni fresche bovine (+1,7%). Nel caso dei suini, è invece da segnalare una attesa e consistente contrazione dell'import del numero di capi (-26,6% con circa 848 mila capi, ma sostanzialmente stabile in valore con -0,8%), mentre le carni suine crescono del 4,8% in volume e dell'1% in valore. Da segnalare anche un aumento dell'import di tutti i prodotti lattiero caseari (latte del 7,2% in volume e del 4,5% in valore, siero di latte +10,7% in quantità e -3,1% in valore, burro +0,9% in volume e +7,8% in valore e i formaggi +8,1% in volume e +6,1% in valore).

PRODOTTI	Codice doganale	IMPORT					
		Quantità (numero di capi)			Valore (.000 euro)		
		gen-ago 2023	gen-ago 2024	Var%	gen-ago 2023	gen-ago 2024	Var%
Bovini vivi, di cui:	0102	728.091	791.980	8,8	940.288	1.342.446	42,8
UE		728.071	791.964	8,8	940.228	1.342.394	42,8
Paesi terzi		20	16	-20,0	60	52	-13,7
Suini vivi, di cui:	0103	1.156.486	848.554	-26,6	133.922	132.905	-0,8
UE		1.156.486	848.554	-26,6	133.922	132.905	-0,8
Paesi terzi		0	0		0	0	

(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



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

PRODOTTI	Codice doganale	IMPORT					
		Quantità (numero di capi)			Valore (.000 euro)		
		gen-ago 2023	gen-ago 2024	Var%	gen-ago 2023	gen-ago 2024	Var%
Carni bovine fresche, refrigerate o congelate, di cui:	0201 0202	245.033	249.268	1,7	1.661.495	1.672.071	0,6
UE		213.798	219.783	2,8	1.423.554	1.440.628	1,2
Paesi terzi		31.235	29.485	-5,6	237.941	231.443	-2,7
Carni suine fresche, refrigerate o congelate, di cui:	0203	650.828	681.746	4,8	1.925.248	1.944.702	1,0
UE		649.835	680.721	4,8	1.921.353	1.939.751	1,0
Paesi terzi		993	1.024	3,2	3.895	4.951	27,1

(fonte: elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat)



di Gabriele Canali e Ronny Ariberti

Crefis, Centro ricerche economiche sulle filiere sostenibili

Mercati delle materie prime e andamento della filiera suinicola nel bimestre ottobre-novembre 2024

Nel bimestre ottobre-novembre 2024 i prezzi delle differenti tipologie di mais quotate alla borsa merci di Milano, ad eccezione del mais contratto 103, hanno visto andamenti simili con un aumento congiunturale dei prezzi nel primo mese e una diminuzione nel secondo.

Nello specifico il prezzo del mais con caratteristiche ha subito un aumento di prezzo nel primo mese, per poi scendere del -2,4% nel secondo e fermarsi a 241,3 euro/t. Differente l'andamento per il mais nazionale contratto 103, che ha subito una riduzione dei prezzi sia in ottobre (-2,0% per un valore di 223,4 euro/t) che in novembre (-1,1%) fermandosi a 221,0 euro/t.

Le quotazioni dei prodotti di importazione, sia di origine comunitaria che extra-comunitaria, hanno evidenziato un incremento congiunturale nel primo mese: +3,3% per il prodotto comunitario e +6,8% per quello non comunitario, mentre in novembre le quotazioni sono tornate a scendere per entrambi i prodotti con valori rispettivamente di 239,3 euro/t (-5,7%) e 247,3 euro/t (-4,2%).

L'analisi su base tendenziale mostra come i prezzi medi mensili di ottobre siano risultati più alti rispetto a quelli del 2023 (+11,4% il prodotto nazionale con caratteristiche, +2,9% il mais contratto 103 e +9,4% quello comunitario); in novembre l'andamento tendenziale è stato confermato in aumento per il mais con caratteristiche e per quello non comunitario, mentre cali tendenziali sono stati registrati per il mais contratto 103 (-1,9%) e per quello comunitario (-0,2%). Si tratta probabilmente di oscillazioni dovute alle attività di acquisto del prodotto ottenuto dai nuovi

raccolti che comunque non sembrano aver modificato sostanzialmente l'intonazione di fondo dei mercati, orientati su una sostanziale stabilità.

Sul mercato USA, i prezzi del mais sono cresciuti sia in ottobre (+0,9%) che in novembre (+7,3%) fermandosi a 149,7 euro/t (dato calcolato senza le ultime giornate di quotazione). Nonostante questa crescita gli attuali prezzi restano molto al di sotto dei livelli 2023: -18,8% e -9,4% rispettivamente.

Per quanto riguarda la soia, il prodotto nazionale è tornato ad essere quotato, raggiungendo una quotazione di 436,5 euro/t in ottobre (non disponibile il confronto con settembre) e di 437,3 euro/t (+0,2%) in novembre. Per quanto riguarda il prodotto di provenienza estera, il prezzo medio mensile di ottobre è sceso del -0,7% rispetto a settembre, per poi risalire in novembre (+0,7%) fermandosi a 440,3 euro/t. I prezzi di ottobre sono risultati tutti più alti rispetto allo stesso periodo del 2023, mentre in novembre la situazione è risultata esattamente opposta.

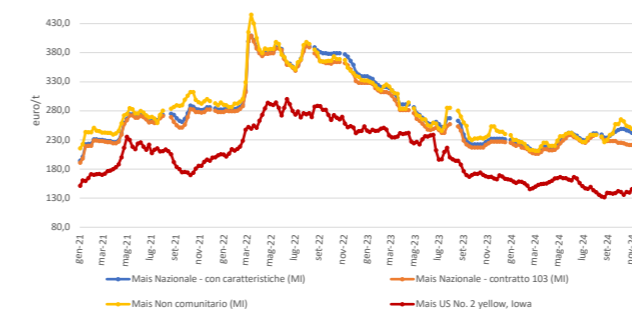
Una diminuzione (-0,6%) ha interessato, in ottobre, anche i prezzi della soia sul mercato USA, mentre una risalita del +3,0% è stata registrata in novembre per un valore di 326,9 euro/t (dato calcolato senza le ultime giornate di quotazione). Negative le variazioni tendenziali con valori del -25% e -26%. Anche per la soia, quindi, i mercati sembrano vivere una fase di relativa stabilità con variazioni moderate e senza significativi cambiamenti nelle condizioni strutturali.

Tab. 1 Prezzi medi mensili e settimanali del granturco e della soia sul mercato nazionale e statunitense

Prodotto	Prezzo medio mensile		Variazioni congiunturali %		Variazioni tendenziali %	
	ott-24	nov-24	ott 24/ set 24	nov 24/ ott 24	ott 24/ ott 23	nov 24/ nov 23
Mais						
Nazionale - con caratteristiche (MI)	247,3	241,3	3,5	-2,4	11,4	4,8
Nazionale - contratto 103 (MI)	223,4	221,0	-2,0	-1,1	2,9	-1,9
Comunitario (MI)	253,7	239,3	3,3	-5,7	9,4	-0,2
Non comunitario (MI)	258,0	247,3	6,8	-4,2	10,8	1,0
US No. 2 yellow, Gulf	139,5	149,7*	0,9	7,3	-18,8	-9,4
Soia						
Nazionale (MI)	436,5	437,3	-	0,2	6,3	-3,7
Estera (MI)	437,1	440,3	-0,7	0,7	3,0	-5,8
US No.1 yellow Gulf	317,3	326,9*	-0,6	3,0	-25,5	-25,9
U.S Soybean #2 Yellow Gulf - CIF Rotterdam	405,4	N.D.	15,1	-	-19,1	-

*Dati medi mensili calcolati senza le ultime settimane di quotazione
Fonte: elaborazioni Crefis su dati borsa merci Milano, FAO e Usda

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

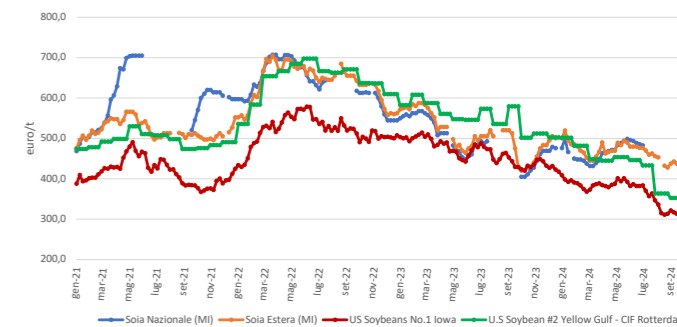


Fonte: elaborazioni Crefis su dati borsa merci Milano e Usda

L'andamento dei mercati della filiera suinicola: ottobre-novembre 2024

Le quotazioni CUN dei suini grassi da macello sono ulteriormente cresciute in ottobre (+5,6%) per poi diminuire nel mese successivo (-3,6%) con un prezzo medio mensile pari a 2,289 euro/kg. Le variazioni tendenziali sono risultate positive in ottobre (+2,3%) e negative in novembre (-1,0%). Un aumento ha interessato anche le quotazioni delle cosce fresche per crudo tipico, con variazioni del +3% in ottobre, mentre in novembre l'aumento è stato molto lieve (+0,3%) quando il prezzo della coscia pesante è risultato pari a 6,495 euro/kg. Restano positive le variazioni tendenziali: +7,5% per la coscia leggera e +5,4%

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



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

per quella pesante. In calo sia in termini congiunturali che tendenziali i prezzi del lombo taglio Padova che in novembre ha fatto registrare un valore di 4,125 euro/kg: -12,6% rispetto ad ottobre e -11,1% nei confronti dello scorso anno.

Nel bimestre analizzato i prezzi del prosciutto di Parma stagionato sono cresciuti sia in ottobre (+1,6%) che in novembre (seppur in modo più contenuto, +0,5%) per un valore di 10,650 euro/kg nell'ultimo mese. Il prezzo medio mensile di ottobre è risultato il medesimo di 12 mesi fa, mentre quello di novembre è più alto dello 0,5%. E' evidente come gli aumenti di prezzo dei suini pesanti da macello e quelli delle cosce fresche non riescano a scaricarsi sul prezzo di vendita dei prosciutti DOP stagionati.

L'andamento dei prezzi dei suini da macello (prima in aumento e poi in diminuzione), si è rispecchiato anche in termini di redditività; infatti, quella dell'allevamento a ciclo chiuso è ulteriormente cresciuta in ottobre (+6,2%), mentre ha subito un rallentamento in novembre (-3,2%). Gli attuali livelli restano comunque abbondantemente al di sopra dei livelli dello stesso periodo dello scorso anno e quindi dei massimi di sempre.

La redditività della fase di macellazione ha subito un deciso calo in ottobre (-4,2%), a causa prevalentemente del costo di acquisto dei suini da macello, mentre in novembre la variazione, seppur negativa, è stata più contenuta (-0,2%). A pesare sul dato di novembre la diminuzione dei prezzi di alcuni tagli di carne suina fresca tra cui lombo, spalla e

coppa. Va comunque detto che nonostante questa fase di diminuzione, gli attuali valori restano al di sopra di quelli particolarmente bassi del 2023: +4,1% in ottobre e +3,1% in novembre.

Anche se mostra timidi segnali di ripresa, con una variazione dell'indice di redditività della stagionatura pari a +1,0% ad ottobre ed un +0,4% a novembre per il prosciutto pesante DOP, la situazione per questa fase della filiera resta particolarmente difficile: gli attuali valori restano comunque più bassi rispetto a quelli, già bassi, dello scorso anno: -5,9% e -4,9% rispettivamente per i due mesi considerati. A ulteriore conferma, il differenziale di redditività tra produttori DOP e NON DOP resta a favore delle seconde. ■

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

Prodotto	Prezzo medio mensile		Variazioni congiunturali %		Variazioni tendenziali %	
	ott-24	nov-24	ott 24/ set 24	nov 24/ ott 24	ott 24/ ott 23	nov 24/ nov 23
Suini (Cun suini)						
Suini da macello 160/176 Kg circuito tutelato	2,374	2,289	5,6	-3,6	2,3	-1,0
Tagli di carne suina fresca (Cun tagli)						
Coscia fresca per crudo tipico 11-13 kg	6,078	6,095	3,1	0,3	7,3	7,5
Coscia fresca per crudo tipico 13-16 kg	6,478	6,495	3,0	0,3	5,2	5,4
Lombo taglio Padova	4,720	4,125	-3,7	-12,6	-1,2	-11,1
Prosciutti stagionati (borsa merci Parma)						
Prosciutto di Parma da 9,5 kg e oltre	10,600	10,650	1,6	0,5	0,0	0,5


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 %	
	ott-24	nov-24	ott 24/ set 24	nov 24/ ott 24	ott 24/ ott 23	nov 24/ nov 23
Indice redditività allevamento a ciclo chiuso	2,076	2,010	6,2	-3,2	16,0	8,6
Indice redditività macellazione	1,093	1,091	-4,2	-0,2	4,1	3,1
Indice redditività stagionatura Parma pesante	1,722	1,729	1,0	0,4	-5,9	-4,9


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



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

 **Rivestimenti di pavimenti con resine multistrato e autolivellanti**

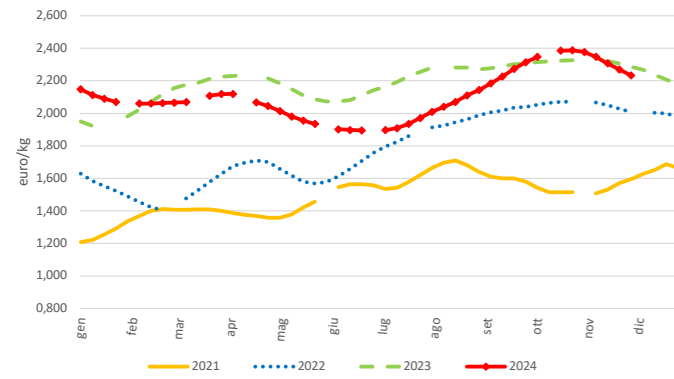
 **Tinteggiatura superfici interne ed esterne di opifici industriali**

 **Impermeabilizzazione con poliurea**

PISA srl

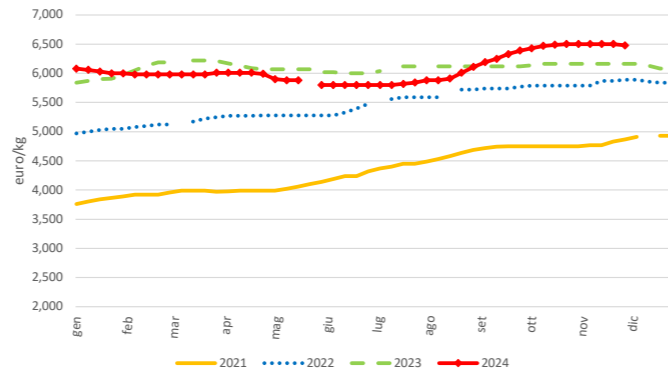
s.p. Andria-Trani km 1,500
Andria (BT)
0883.251661
info@pi-sa.it
www.pi-sa.it

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



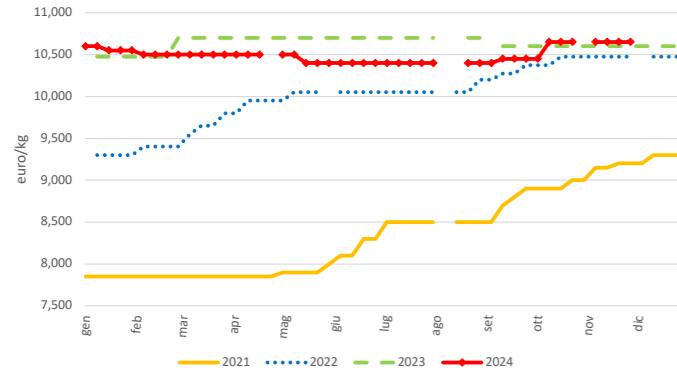
Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN suini da macello

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



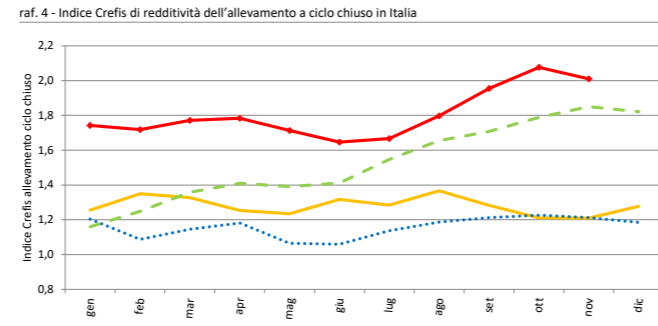
Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN tagli di carne suina fresca

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

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



Una ricetta che ha più di 500 anni: così si prepara il Cotechino di Modena IGP

di Andrea Spinelli Barrile, Redazione



Molti lo conoscono per il suo consumo in abbinamento con le lenticchie, tradizionalmente a Capodanno. Sono in pochi però a sapere che la ricetta per la preparazione del Cotechino Modena IGP è molto antica, risale al 1511, e sempre la stessa.

A parlarne a *Mangimi&Alimenti* è il Presidente del Consorzio Zampone e Cotechino di Modena IGP, Paolo Ferrari.

Ogni anno sulle tavole di tutti gli italiani questa eccellenza ha un appuntamento con milioni di persone: tradizionalmente abbinato alle lenticchie, negli ultimi anni sta trovando anche altri usi, in altri periodi dell'anno. Insomma, la fama di Cotechino Modena IGP è sempre più grande: quali sono i volumi di produzione della vendita?

Il Cotechino Modena IGP è un prodotto della nostra tradizione gastronomica che affonda le proprie radici in tempi antichissimi, nel 1500 in territorio modenese. Tradizionalmente, il suo consumo si lega fin da subito al periodo di Natale e Capodanno, all'usanza contadina di sacrificare il maiale a partire dal 13 dicembre, giorno di Santa Lucia, per poi consumarne le pregiate carni insaccate proprio durante le festività. Questo profondo legame tra il Cotechino Modena IGP e la nostra storia gastronomica fa sì che la maggior parte del consumo si rivolga al mercato interno, poiché è difficile immaginare una tavola imbandita per il cenone di Capodanno delle famiglie italiane senza il Cotechino Modena IGP, per lo più accompagnato dalle benauguranti lenticchie. Di conseguenza, la percentuale di prodotto destinata all'export è molto esigua, circa l'1% sul totale della produzione. Per quanto riguarda i consumi, è ancora presto per fare delle stime, in quanto oltre il 90% delle vendite si concentra proprio nel mese di dicembre. Ad ogni modo, se anche quest'anno si confermano i dati dello scorso anno, che ci auspichiamo anche di superare, sulle tavole degli italiani potrebbero arrivare circa tre milioni e mezzo di Cotechini Modena IGP.

Come fa il Consorzio a integrare tecnologia e naturalità del prodotto? Quali sono le caratteristiche principali che fanno del Cotechino un prodotto unico?

Il Cotechino Modena è una eccellenza del nostro Paese, la sua qualità è tutelata in tutta Europa dalla registrazione "Indicazione Geografica Protetta", il famoso marchio IGP. Questo prestigioso riconoscimento comunitario certifica il prodotto e garantisce ai consumatori il rispetto dell'antica ricetta tradizionale (la stessa dal 1511) e del legame con il territorio d'origine; l'utilizzo di carni di alta qualità, il costante controllo della produzione, che deve avvenire nella zona tradizionale di elaborazione indicata nel Disciplinare, la presenza di precise caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Se - come detto - la certificazione IGP garantisce il prodotto della tradizione, sicuramente le tecniche di produzione negli anni sono molto migliorate per consentire di immettere sul mercato un prodotto sempre più sicuro e in linea con le esigenze nutrizionali del consumatore moderno.

Quale è il territorio di produzione di Cotechino Modena IGP?

Il Disciplinare di Produzione del Cotechino Modena IGP impone che la produzione avvenga solo in tre regioni del nord: Emilia-Romagna, Lombardia e Veneto.

Come è cambiato il lavoro degli operatori del Consorzio con la necessaria integrazione di innovazione e tecnologie?

Il Consorzio è formato dalle aziende produttrici ma, di fatto, all'interno del Consorzio non si produce: in questo senso, gli operatori del Consorzio hanno un ruolo rispetto ad attività di coordinamento, promozione, valorizzazione, tutela, ecc.

Vogliamo raccontare la differenza sostanziale tra Cotechino e Zampone?

Diciamo che l'unica differenza tra Zampone e Cotechino sta nell'involucro che li contiene. Lo Zampone, come suggerisce la parola stessa, è avvolto dalla zampa anteriore del maiale; il Cotechino, invece, dal budello, sia esso naturale o artificiale. Per queste ragioni, lo Zampone può sviluppare diverse sfumature di gusto dopo la cottura. Per il resto, per le due IGP, l'impasto è lo stesso ed è costituito da una miscela di carni suine, cotenna, sale, pepe intero o a pezzi. Possono inoltre essere impiegati vino, acqua, aromi naturali, spezie e piante aromatiche, come vuole la ricetta

originale contenuta nel Disciplinare di Produzione.

Quali sono le principali criticità nella produzione di Cotechino Modena IGP e cosa fa il Consorzio per tutelare e sostenere i produttori?

Sicuramente l'aumento dei costi delle materie prime legato alle note problematiche che stanno affliggendo il nostro settore nell'ultimo periodo (peste suina in primis) ha certamente inciso sulla marginalità aziendale. Il Consorzio, tuttavia, sta continuando a lavorare per sostenere le aziende produttrici. In particolare, negli ultimi mesi, ha avviato delle campagne di sensibilizzazione con le principali insegne della GDO per evitare rischi di svalorizzazione del prodotto. Anche le singole aziende, a partire dal nuovo anno, grazie ad una comunicazione più ampia e più dettagliata che potranno inserire sulle confezioni, avranno la possibilità di trasmettere ai consumatori le caratteristiche del prodotto cosicché possa essere sempre più riconoscibile. L'attività di comunicazione è, inoltre, sostenuta da un'intensa attività di tutela che si esplica nella vigilanza e nel monitoraggio del mercato. Inoltre, grazie al fatto che il marchio è registrato e tutelato e grazie a una costante attività di monitoraggio, anche online, il Consorzio è in grado di verificare se sul mercato sono presenti usi non conformi del marchio e del nome. L'eventuale presenza di concorrenza sleale viene gestita attraverso uffici legali designati per la tutela dei marchi in Italia e all'estero che si attivano per far valere i diritti di proprietà intellettuale. ■





Cotechino IGP, un'eccellenza italiana. Non solo a Natale

In una lettera autografa a Giuseppe Bellentani, uno dei più importanti produttori suinicoli delle prima metà dell'Ottocento, il compositore Gioacchino Rossini, il Cigno di Pesaro, richiedeva per sé "quattro zamponi e quattro cotechini, il tutto della più delicata qualità". Considerato il progenitore degli insaccati insieme con lo zampone, il cotechino ha circa 500 anni ma non li dimostra.

Prodotto tipico della tradizione gastronomica emiliana, il Cotechino IGP è riconosciuto con il marchio Indicazione Geografica Protetta (IGP) che garantisce la qualità e l'autenticità del prodotto, tutelandone la provenienza e la lavorazione. Originario di Modena, ma ampiamente diffuso anche in altre aree dell'Emilia-Romagna, il Cotechino è una salsiccia cotta, preparata con carne di maiale e speziata, famosa soprattutto per essere il piatto tradizionale delle festività natalizie e del Capodanno, accompagnato tradizionalmente dalle lenticchie, simbolo di prosperità per l'anno nuovo. La miscela di carni suine per il cotechino si ottiene da muscolatura striata, grasso e cotenna, cui si aggiungono sale e pepe, vino e spezie aromatiche, il tutto insaccato in involucri, che da Disciplinare possono essere naturali o artificiali.

Le origini del Cotechino risalgono al Medioevo, con alcuni storici che lo fanno risalire addirittura all'epoca romana, nonostante la forma moderna del Cotechino come lo conosciamo oggi sia il frutto di una lunga evoluzione delle tradizioni di salumeria emiliane. La nascita del Cotechino

Modena IGP si fa risalire al 1511, a seguito della necessità da parte degli abitanti di Mirandola (Modena), assediati dall'esercito di papa Giulio II della Rovere, di trovare una tecnica per conservare la carne di maiale. I cittadini decisero di macellare i maiali per sottrarli al saccheggio e di insaccare la carne nel budello, dando così vita al cotechino. Il prodotto che ne derivò ebbe grande successo e si diffuse nei mercati limitrofi a partire dal XVIII secolo grazie anche all'aumento della produzione delle antiche botteghe salumiere, la Frigeri e la Bellentani.

Il processo di trasformazione del Cotechino nasce per sfruttare al meglio i tagli meno pregiati della carne, rendendoli saporiti e facilmente conservabili: la fetta si presenta compatta e uniforme, dal colore roseo tendente al rosso non uniforme, e si "tiene da sé", proprio per precise caratteristiche di consistenza che restituiscono la tipicità di questo prodotto. Nel 2009 è stato attribuito al Cotechino il marchio IGP, riconoscendo ufficialmente la sua importanza culturale e gastronomica. Questo riconoscimento ha contribuito a elevare il prodotto a livello nazionale e internazionale, difendendo la tradizione artigianale e la qualità del Cotechino prodotto nella sua zona di origine.

La produzione del Cotechino IGP ha un impatto significativo sull'economia locale, soprattutto nelle regioni emiliane. Secondo i dati forniti dal Consorzio di Tutela del Cotechino IGP la produzione annuale si attesta intorno

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



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

ai 4 milioni di pezzi, con un fatturato di circa 15 milioni di euro. Il prodotto viene distribuito principalmente sul mercato nazionale, ma sta guadagnando anche sempre più spazio all'estero, grazie all'interesse crescente per i prodotti gastronomici di alta qualità italiani.

Il Disciplinare

Il Disciplinare di produzione del Cotechino IGP stabilisce con precisione le modalità di lavorazione, gli ingredienti e il territorio di origine del prodotto. La carne di maiale utilizzata deve provenire da allevamenti situati nel territorio di produzione che include Modena, Bologna, Ferrara, Reggio Emilia e Parma, arriva a nord fino a Bergamo e ad est fino a Rovigo. Il Disciplinare prevede precise fasi di lavorazione, arrivando persino a prevederne la diversa dimensione di macinatura per ogni singolo ingrediente, e successivamente il Cotechino viene cotto lentamente per diverse ore, un processo che consente

alla carne di diventare morbida e saporita, pronta per essere consumata. La lavorazione segue rigorosi standard di qualità per garantire il rispetto della tradizione e l'alta qualità del prodotto finale. Il Cotechino IGP viene venduto intero, con un peso che varia da 400 a 600 grammi.

Il Cotechino IGP rappresenta un simbolo della tradizione gastronomica italiana e un importante strumento di tutela per la valorizzazione dei prodotti tipici. Grazie al Consorzio di Tutela, che si occupa della promozione e della difesa del marchio, il Cotechino IGP continua a essere apprezzato non solo in Italia ma anche all'estero, come esempio di eccellenza culinaria italiana. Un alimento antico, il Cotechino, con proprietà nutrizionali in linea con le esigenze e gli standard più moderni: ricco di proteine nobili, vitamine del gruppo B e minerali, non ha lattosio né glutammato aggiunto e per la sua preparazione si utilizzano esclusivamente aromi naturali. Infine è meno calorico di quanto si pensi, poiché un'ampia percentuale di grasso si disperde in cottura. ■



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