

# Mangimi & Alimenti

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

1945 **80** 2025

# ASSALZOO

Una storia lunga  
ottant'anni



ASSALZOO  
ΝΟΜΑΤΑ

Assalzo, 80 anni  
al servizio della  
zootecnia italiana

FeedEconomy pilastro  
strategico per  
l'agroalimentare italiano

Micotossine nel mais:  
cosa ci dice il 2024?



# Innovare per il futuro della nutrizione animale

Provimi®, il vostro partner esperto, si impegna a preparare il futuro in modo responsabile, mettendo i suoi migliori esperti al vostro servizio per massimizzare le vostre performance di produzione ed innovare la vostra strategia di domani.

## 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 Assalzo: ottant'anni al centro della filiera, con lo sguardo rivolto al futuro  
*di Silvio Ferrari*

### 80esimo ASSALZOO

pag. 6 Assalzo, 80 anni al servizio della zootecnia italiana  
*di Lea Pallaroni*

pag. 10 Fratelli Borello, con Assalzo sin dalla fondazione  
*di Salvatore Patriarca*

pag. 14 Assalzo fondamentale nella crescita e nel riconoscimento dell'alimentazione animale in Italia  
*di Salvatore Patriarca*

pag. 19 Assalzo e Gruppo Veronesi, insieme tra sostenibilità e qualità  
*di Salvatore Patriarca*

pag. 23 FeedEconomy: un pilastro strategico per il settore agroalimentare italiano  
*di Martina Galtieri*

### ECONOMIA / I NUMERI

pag. 26 Import-export, 2023-2024.  
Tabelle e commenti  
*di Giulio Gavino Usai*

### RICERCA

pag. 38 Micotossine nel mais: cosa ci dice il 2024? Dati, tendenze e cambiamenti normativi  
*di Sabrina Locatelli, Stefania Mascheroni, Gian Fausto Bigoni, Andrea Bossi, Mirko Carrara, Helga Cassol, Chiara Lanzanova e Nicola Pecchioni*

### LEGISLAZIONE

pag. 42 Tea, la decisione degli Stati membri ci avvicina al traguardo  
*di Clara Fossato*

### ECCELLENZE

pag. 44 Culatello di Zibello Dop: il salume che si fa ancora a mano  
*di Miriam Cesta*

pag. 47 Culatello di Zibello Dop: il "Re dei salumi"  
*di Miriam Cesta*

di Silvio Ferrari  
Presidente Assalzo



## Assalzo: ottant'anni al centro della filiera, con lo sguardo rivolto al futuro

Celebrando gli ottant'anni dalla nascita di Assalzo non ci limitiamo a onorare un anniversario importante. Ci troviamo di fronte a un momento di riflessione sul significato profondo della rappresentanza, sull'evoluzione di un settore essenziale e sul ruolo che l'alimentazione animale continua ad avere per la sicurezza e la solidità del nostro sistema agroalimentare.

Nel corso di otto decenni l'Associazione ha saputo interpretare i bisogni di un comparto in trasformazione, contribuendo in modo decisivo allo sviluppo di un'industria - quella mangimistica - che ha accompagnato l'affermazione della zootecnia moderna in Italia. Un percorso che non sarebbe stato possibile senza un presidio associativo capace di leggere i cambiamenti, rappresentare gli interessi dei propri associati con autorevolezza e visione e, soprattutto, dialogare in modo costruttivo con tutti gli attori della filiera.

Il valore aggiunto di Assalzo è sempre stato questo: essere un interlocutore credibile, in grado di parlare alle istituzioni, ma anche di costruire relazioni stabili e produttive con il mondo agricolo, con il comparto allevatorio, con l'industria alimentare e con la ricerca. La nostra è una posizione unica: non solo per il ruolo tecnico che svolgiamo, ma perché l'alimentazione animale è il punto di intersezione tra chi produce le materie prime e chi garantisce la trasformazione in cibo per le persone.



**ASSALZO**  
Associazione Nazionale  
tra i Produttori di Alimenti Zooteccnici

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

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



## INNOVARE PER ALIMENTARE IL FUTURO

Scopri come trasformare la produzione con soluzioni all'avanguardia

Siamo costantemente alla ricerca di soluzioni innovative per il settore alimentare.

Il nostro team di esperti, composto da ingegneri, tecnologi alimentari e specialisti, sviluppa impianti su misura che rispondono alle esigenze di un mercato in continua evoluzione.

Con un approccio innovativo e un'attenzione ai dettagli, garantiamo soluzioni personalizzate e performance eccellenti.



PROGETTAZIONE | PRODUZIONE  
ASSEMBLAGGIO | ASSISTENZA

MACCHINE | STRUTTURE  
SILOS | ACCESSORI | TUBAZIONI



L'industria mangimistica, per sua natura, è un ingranaggio cruciale della filiera agroalimentare, legata a doppio filo all'agricoltura da un lato e alla zootecnia dall'altro. Questa interconnessione non è soltanto economica, ma strategica: è attraverso il miglioramento continuo della nutrizione animale che si è potuto realizzare, nel tempo, un sistema di allevamento efficiente, capace di rispondere alle crescenti esigenze alimentari della popolazione e di garantire standard elevati in termini di qualità, benessere animale e sicurezza.

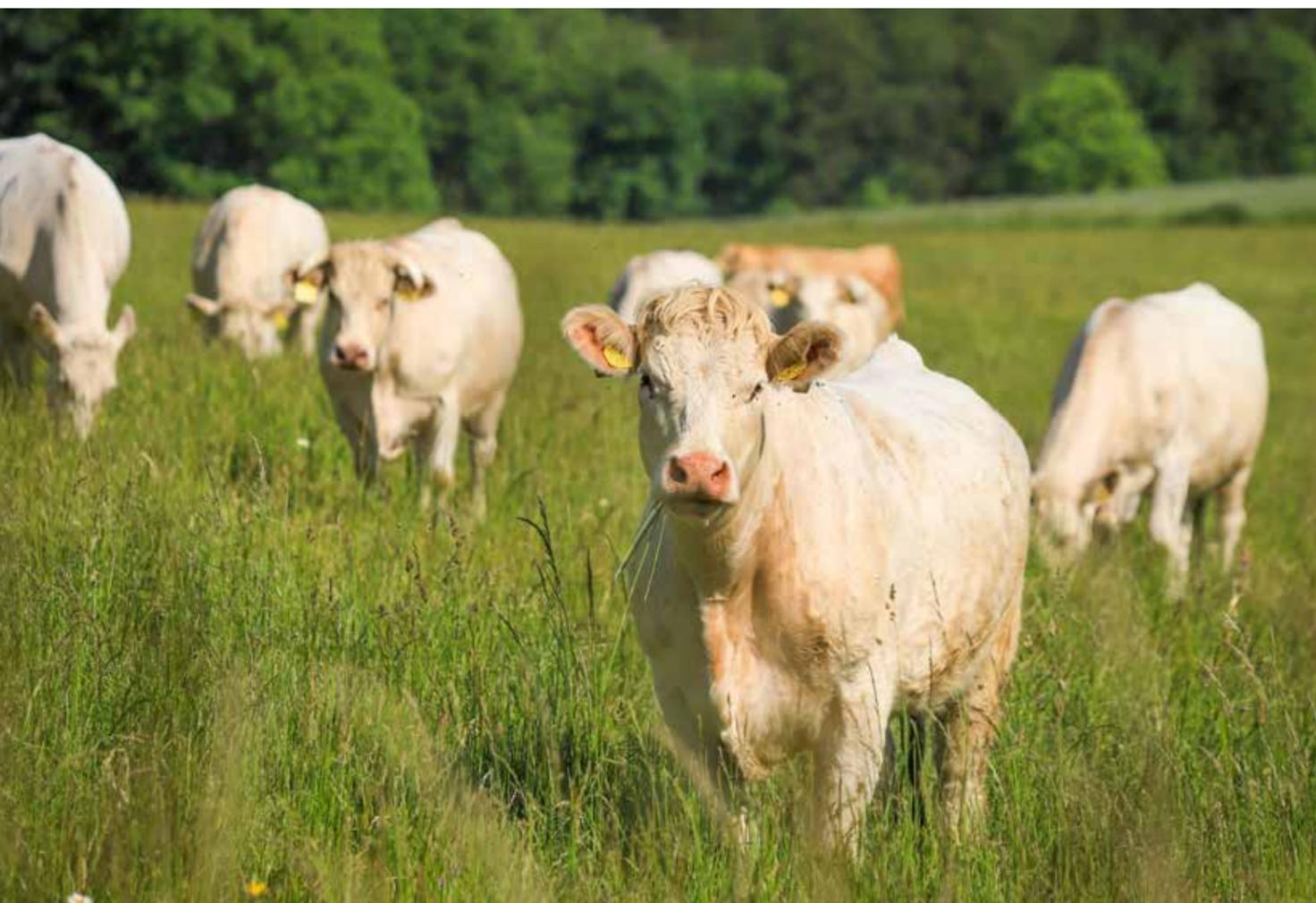
Questo ruolo di cerniera richiede una rappresentanza forte. Assalzo ha saputo esserlo anche in ambito internazionale, portando le istanze del settore oltre i confini nazionali e contribuendo attivamente ai processi decisionali europei attraverso la partecipazione in Fefac, la Federazione europea dell'industria mangimistica. In un contesto normativo e politico sempre più integrato, questa dimensione internazionale è oggi imprescindibile per tutelare la competitività e valorizzare l'eccellenza delle nostre imprese.

Ma non possiamo fermarci ai risultati raggiunti. I prossimi anni ci pongono di fronte a sfide globali e complesse: garantire cibo sufficiente e nutriente per una popolazione

in crescita, mantenere accessibili i costi di produzione lungo tutta la catena del valore, ridurre l'impronta ambientale delle nostre attività, cogliere le opportunità offerte dalle tecnologie digitali e dall'intelligenza artificiale. Il tutto senza perdere di vista la sostenibilità sociale e il valore del lavoro.

In questo scenario Assalzo continuerà a essere una guida, un punto di sintesi tra esigenze diverse, un riferimento per il settore che rappresenta. La nostra missione non è mai stata quella di perseguire interessi di parte, ma di promuovere un'evoluzione armonica e sostenibile dell'intera filiera agroalimentare, nella consapevolezza che solo un sistema interconnesso e coeso può garantire resilienza, innovazione e crescita.

A nome dell'Associazione voglio ringraziare tutte le imprese associate, i partner istituzionali e industriali, i rappresentanti delle istituzioni e delle amministrazioni pubbliche che in questi decenni hanno creduto nel nostro lavoro. Continueremo, con determinazione, a mettere a disposizione del Paese la competenza, la serietà e la capacità di visione che da ottant'anni contraddistinguono Assalzo. ■



  
**CAREDI**  
Feed mill solutions since 1972



## 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



**SKIOLD**GROUP

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

« ESCLUSIVISTI PER L'ITALIA MOLINI A DISCHI SKIOLD



## Assalzo, 80 anni al servizio della zootecnia italiana

Nel 2025 Assalzo - Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici - celebra l'importante traguardo degli ottant'anni dalla fondazione. Una ricorrenza che testimonia la solidità e la continuità di una delle associazioni più longeve e rappresentative del sistema Confindustria e dell'intero comparto alimentare nazionale.

Fondata nel 1945, Assalzo ha attraversato otto decenni di storia italiana con uno sguardo sempre rivolto al futuro, promuovendo lo sviluppo dell'industria mangimistica non solo nell'interesse del settore stesso, ma a beneficio dell'intera filiera zootecnica nazionale.

### Dalla ricostruzione del dopoguerra a un'industria moderna e strategica

A partire dal Secondo dopoguerra, in un'Italia ancora profondamente segnata dal conflitto, la produzione annua di mangimi si attestava sotto le 300 mila tonnellate. Oggi

il settore ha superato i 15 milioni di tonnellate all'anno, affermandosi come uno dei comparti tra i più dinamici e tecnologicamente avanzati dell'agroindustria italiana.

Questa crescita non è stata soltanto quantitativa. L'industria mangimistica italiana ha vissuto una trasformazione qualitativa senza precedenti, evolvendosi verso una produzione altamente efficiente, sicura, sempre più sostenibile e orientata al benessere animale e alla salute del consumatore.

### Gli additivi e le premiscele: il salto tecnologico dell'alimentazione animale

Un fattore determinante in questo percorso evolutivo è stato l'apporto delle industrie produttrici di additivi e premiscele. L'integrazione di questi componenti ha rivoluzionato la capacità di formulazione dei mangimi, consentendo la realizzazione di razioni alimentari sempre più bilanciate, calibrate sulle specifiche esigenze fisiologiche

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

e produttive degli animali. Grazie a questo progresso tecnologico è stato possibile migliorare ulteriormente le performance degli allevamenti ottimizzando l'uso delle risorse, riducendo gli sprechi e incrementando l'efficienza complessiva del sistema produttivo zootecnico.

### La spinta al pet food: un nuovo settore prende forma

A partire dagli anni Settanta, accanto al consolidamento del comparto dei mangimi per animali da allevamento, Assalzo ha svolto un ruolo propulsivo anche nella nascita del settore del pet food in Italia. L'Associazione ha accompagnato lo sviluppo di un comparto che muoveva allora i primi passi, ma che avrebbe presto acquisito una rilevanza crescente nella vita economica e sociale del Paese.

Con l'aumento costante degli animali da compagnia nelle famiglie italiane, il pet food è diventato un pilastro importante del panorama produttivo nazionale e oggi rappresenta una componente significativa dell'industria alimentare zootecnica, con standard qualitativi elevatissimi e un'attenzione crescente al benessere e alla salute degli animali domestici.

### Una voce forte nel dialogo con le istituzioni, in Italia e in Europa

Assalzo ha saputo interpretare un ruolo di rappresentanza e interlocuzione costante con le istituzioni, contribuendo allo sviluppo di un quadro normativo efficace, coerente e moderno. L'attività di advocacy, condotta sia a livello nazionale che europeo - anche attraverso la partecipazione attiva in Fefac, la Federazione europea del settore - ha garantito la tutela degli interessi del comparto e l'allineamento alle migliori pratiche internazionali.

Ricerca, formazione e aggiornamento: motori della crescita. Oltre all'attività di rappresentanza Assalzo ha promosso con determinazione lo sviluppo tecnico e scientifico del settore, sostenendo la ricerca e la diffusione della conoscenza. L'Associazione organizza da sempre seminari, convegni, attività formative e informative, creando occasioni fondamentali di aggiornamento per gli operatori e diffondendo una cultura professionale orientata alla qualità e all'innovazione.

### Mangimi più efficienti per una zootecnia più sostenibile e di qualità

Oggi per produrre un litro di latte, un chilo di carne, un uovo o una porzione di pesce è necessario un quantitativo di mangime molto inferiore rispetto al passato. Questo risultato - frutto di ricerca, investimenti tecnologici e

miglioramenti nella formulazione - si traduce in un uso più efficiente delle risorse, in una riduzione dell'impatto ambientale e in una maggiore sostenibilità economica e sociale. Il progresso della mangimistica ha avuto un impatto diretto sulla qualità dei prodotti di origine animale, contribuendo a rendere l'agroalimentare italiano un'eccellenza riconosciuta a livello mondiale.

### Senza mangimistica non ci sarebbe la zootecnia italiana di oggi

Il ruolo dell'industria mangimistica, e con essa quello di Assalzo, è stato determinante per la crescita della zootecnia italiana. Senza la possibilità di alimentare in modo efficiente, sicuro e su larga scala gli animali da allevamento, l'Italia non avrebbe potuto sviluppare un sistema produttivo capace di competere sui mercati internazionali e soddisfare la domanda interna di prodotti di origine animale.

### Un punto di riferimento per la filiera agro-zootecnica-alimentare

Raggiungere il traguardo degli ottant'anni conferma la solidità e l'affidabilità di Assalzo come punto di riferimento per le imprese del settore, ma anche come interlocutore credibile per istituzioni, stakeholder e media. L'Associazione rappresenta oggi un nodo strategico nel dialogo tra industria, allevamento, ricerca e opinione pubblica.

In un'ottica di trasparenza e responsabilità, Assalzo contribuisce attivamente a far conoscere il ruolo fondamentale dell'alimentazione animale all'interno della filiera agro-zootecnica-alimentare sostenendo una narrazione fondata su competenza, dati e scienza.

### Lo sguardo al futuro: competenza, innovazione e responsabilità

Le sfide che attendono il settore nei prossimi anni - dalla transizione ecologica al benessere animale, dalla sicurezza alimentare all'innovazione tecnologica - sono complesse e impegnative. Ma Assalzo ha dimostrato, nei suoi ottant'anni di storia, di saperle affrontare con visione, competenza e spirito di servizio. Oggi Assalzo celebra la sua storia, ma soprattutto guarda al futuro, con la forza delle sue radici e la consapevolezza del ruolo strategico che continuerà a svolgere per l'industria mangimistica e per l'intero sistema agroalimentare italiano. ■

# Dosaggio delle micotossine in campo



I test quantitativi RIDA®QUICK sono la soluzione ideale per risultati rapidi e affidabili sulla contaminazione da micotossine in campioni di cereali. Sono veloci, semplici da eseguire e richiedono attrezzature minime.

Il dosaggio delle micotossine con i kit RIDA®QUICK è allo stesso tempo facile e robusto. Una breve formazione sull'utilizzo del test è sufficiente per ottenere risultati quantitativi precisi e affidabili.



Test quantitativi, 20 strip confezionate singolarmente



Risultati affidabili con tempi di incubazione di pochi minuti



Test semplici da eseguire



#### RIDA®SMART APP, Art. No. ZRSAM1000

Tecnologia innovativa e flessibile per ottenere risultati quantitativi con i kit RIDA®QUICK.



<https://r-bio/app>



#### RIDA®BOX, Art. No. ZRSA-SB

Strumento portatile per la lettura dei test per micotossine RIDA®QUICK.



<https://r-bio/box>

## Fratelli Borello, con Assalzoosin dalla fondazione



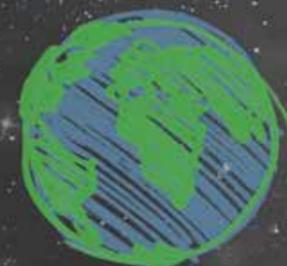
Da cinque generazioni si occupa di commercio di cereali per l'alimentazione animale ed è tra le prime aziende produttrici in Italia di mangime: la Fratelli Borello Spa è tra i soci fondatori di Assalzoos, L'Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici. Di seguito l'intervista al Presidente Gioachino Borello.

**Assalzoos compie 80 anni e la Fratelli Borello è l'unica azienda fondatrice ancora oggi attiva nell'associazione. Che significato ha per lei e per la sua famiglia?**

È certamente motivo di grande soddisfazione la consapevolezza di aver portato avanti, con passione e impegno, un'attività iniziata cinque generazioni fa. Essere stati tra i soci fondatori dell'Assalzoos e, soprattutto, farne parte ancora oggi ci riempie di orgoglio. È un segno tangibile della continuità dei nostri valori e dell'importanza che attribuiamo al lavoro di squadra e alla rappresentanza di settore.

**Sempre in tema di celebrazioni, è importante ricordare come anche la Fratelli Borello vanta una tradizione lunga, che risale a più di 170 anni. In considerazione di questa storia, che valore ha per voi il rapporto tra famiglia, impresa e territorio?**

La nostra famiglia ha avviato il commercio di cereali per l'alimentazione animale a partire dalla seconda metà dell'Ottocento: essere poi annoverati tra i primi produttori di mangime in Italia è tanto motivo di orgoglio quanto di responsabilità. La passione è sempre stata il motore che ha spinto ogni generazione a continuare a evolvere e innovare. Credo fermamente che la mangimistica sia, tra i settori industriali, quello più intimamente legato al territorio, poiché vive e cresce grazie allo sviluppo della zootecnia locale. È un legame profondo, basato su fiducia, conoscenza e collaborazione con gli allevatori e le comunità agricole; fondamentale anello di congiunzione tra agricoltura e allevamento.



## 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 C1:

- **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 CO<sub>2</sub>
- **Mantenimento:** tutte le macchine sono protette dalle intemperie
- **Opere civili:** una semplice platea con macchine fuori terra



STORAGE



FEED



SEEDS



MAXIMA



ARCHITECTURAL INDUSTRY

Rispetto alla vostra esperienza aziendale, quali sono stati i principali cambiamenti che hanno segnato questi 80 anni di attività mangimistica?

La mangimistica si è evoluta di pari passo con la zootecnia. Negli anni si sono affinate le competenze nella formulazione e nella valorizzazione nutrizionale delle materie prime. Il mangimista ha assunto un ruolo sempre più tecnico, diventando spesso anche allevatore, contribuendo così al processo di industrializzazione dell'allevamento. Inoltre, l'evoluzione normativa, prima nazionale e poi comunitaria, ha trasformato profondamente il settore, rendendolo oggi molto vicino, per requisiti e standard qualitativi, a quello alimentare umano.

Che ruolo ha avuto Assalzo per la crescita e il riconoscimento del settore dell'alimentazione animale?

L'associazionismo è stato fondamentale per garantire rappresentanza e tutela in ogni ambito produttivo,

ma assume un'importanza ancor maggiore nel nostro settore, dove il dialogo con le istituzioni nazionali ed europee è continuo. Assalzo ha avuto un ruolo decisivo nel promuovere la cultura della qualità, della sicurezza e dell'innovazione nella mangimistica, contribuendo a consolidare l'identità e la credibilità dell'intero comparto.

Guardando al futuro, cosa augura alla sua azienda, alla mangimistica italiana e ad Assalzo?

La zootecnia, e con essa la mangimistica, in Italia e in Europa non vive una fase espansiva. Tuttavia, credo che l'ottimismo sia doveroso. Le nuove generazioni sapranno affrontare le sfide attraverso l'innovazione, la digitalizzazione e, probabilmente, grazie anche all'intelligenza artificiale, potranno ottimizzare i processi produttivi e gestionali. È fondamentale però che, anche grazie all'azione condivisa e coerente di Assalzo, si rafforzi la comunicazione verso il consumatore, per raccontare con chiarezza quanto il nostro lavoro sia essenziale nel garantire qualità, sicurezza e sostenibilità agli alimenti di origine animale. ■



## 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**.

### CONDIZIONATORE Modello Standard

**Trattamento a BREVE durata**

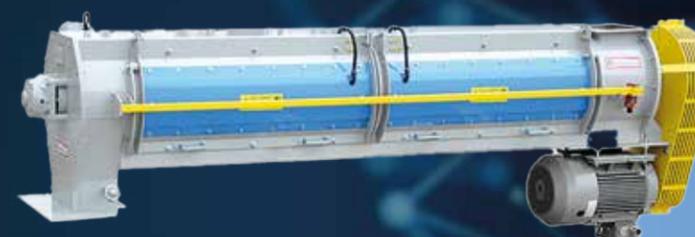
Pressa cubettatrice modello PGPM 520 equipaggiata con condizionatore modello standard.



### CONDIZIONATORE Modello CS

**Trattamento a MEDIA durata**

Consente un trattamento fino a un minuto delle farine da pellettare.



### CONDIZIONATORE Modello CM

**Trattamento a LUNGA durata**

Tempo di trattamento da 1.5 a 2.5 minuti delle farine da pellettare.



Scopri i benefici dei nostri Condizionatori per Cubettatura



- Il condizionatore incrementa notevolmente la produttività della pressa cubettatrice;
- Aumenta la qualità e la durabilità del pellet;
- Aumenta la digeribilità del mangime e il fattore di conversione in allevamento;
- Fa ottenere un aumento della conservazione del pellet così trattato;
- Rimuove salmonelle e agenti patogeni.





## Assalzo fondamentale nella crescita e nel riconoscimento dell'alimentazione animale in Italia



È la più grande realtà imprenditoriale straniera del settore attualmente presente in Assalzo, l'Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici, e ha fatto della produzione «Made in Italy» uno dei suoi punti di forza. Di seguito l'intervista a Gustavo Napoli, Country Business Lead Italy di Cargill.

**Assalzo compie 80 anni e Cargill Italia è la più grande realtà imprenditoriale straniera del settore oggi nell'associazione. Che significa questo per il modo di operare dell'azienda?**

L'80° anniversario di Assalzo è un traguardo significativo, e la presenza di Cargill Italia come la più grande realtà imprenditoriale straniera che partecipa all'associazione

riflette l'importanza e l'influenza dell'azienda nel settore mangimistico italiano. Per Cargill Italia essere parte di Assalzo significa avere un ruolo centrale nel promuovere pratiche sostenibili e innovative nella produzione di mangimi. L'azienda può contribuire con la sua vasta esperienza internazionale, portando nuove tecnologie e approcci che possono migliorare l'efficienza e la sostenibilità della filiera agro-zootecnica italiana. Inoltre la partecipazione attiva in Assalzo permette a Cargill di collaborare con altre aziende del settore per affrontare sfide comuni. Questa collaborazione rafforza la posizione di Cargill Italia nel mercato italiano, permettendole di influenzare positivamente le politiche e le pratiche del settore e di contribuire alla crescita e allo sviluppo dell'industria mangimistica italiana. In questo senso Cargill

### THEPAX®: LA NUOVA FRONTIERA DELLA NUTRIZIONE ANIMALE



Nel mondo dell'allevamento e della nutrizione animale, ogni dettaglio conta. La qualità degli ingredienti utilizzati nei mangimi può fare la differenza tra un allevamento efficiente e uno che fatica a raggiungere i propri obiettivi produttivi. È in questo contesto che il nostro lievito selezionato, inattivato e stabilizzato sta guadagnando sempre più attenzione, grazie ai suoi benefici concreti per mangimisti e allevatori.

A differenza del lievito vivo, che continua a fermentare anche dopo essere stato somministrato, il lievito inattivato mantiene un profilo nutrizionale stabile e disponibile. Questo significa maggiore efficienza nell'assorbimento dei nutrienti da parte degli animali e una migliore gestione della loro dieta. Non solo: **il processo brevettato di Dox-al, Thepax®, garantisce che le cellule selezionate di *Saccharomyces Cerevisiae* vengano inattivate e stabilizzate** nel momento in cui raggiungono la massima concentrazione di composti essenziali come nucleotidi, amminoacidi e vitamine.

Il risultato? Un prodotto che non solo nutre, ma lo fa nel modo più efficiente possibile. **Per chi formula mangimi**, questo si traduce in maggiore sicurezza e costanza nella qualità del prodotto. Non ci sono rischi di fermentazioni indesiderate o di variazioni nutrizionali che possano compromettere le prestazioni degli animali. **Per gli allevatori**, invece, il lievito inattivato significa una maggiore stimolazione ed equilibrio del microbiota ruminale ed intestinale, che rende la dieta più digeribile incrementando le performance produttive.

Oggi il settore richiede sempre più prodotti che possano garantire risultati tangibili, senza compromessi sulla qualità e sull'affidabilità. Il lievito inattivato risponde perfettamente a questa esigenza, offrendo un'alternativa innovativa e performante che si inserisce in modo naturale nelle moderne strategie nutrizionali. Investire in ingredienti di qualità significa **scegliere una nutrizione più efficiente**, ridurre gli imprevisti e massimizzare la produttività degli allevamenti.

La nutrizione animale del futuro nasce dall'incontro tra ricerca, sostenibilità ed efficienza.

copre tutto il territorio nazionale con un forte impegno nel successo dei nostri clienti attraverso una vasta rete di concessionari, agenti, tecnici e venditori che arrivano al mercato con i nostri marchi Purina, Sildamin Raggio di Sole e Agridea.

**Spesse volte l'Italia viene considerato un posto complicato dove investire. Cargill ha compiuto delle scelte importanti, puntando sul Made in Italy. Che vantaggi si hanno nel produrre mangimi per animali in Italia?**

Produrre mangimi per animali in Italia offre diversi vantaggi, nonostante le sfide che il paese può presentare agli investitori stranieri. L'Italia è rinomata per la qualità delle sue materie prime agricole, che sono fondamentali per la produzione di mangimi di alta qualità. Questo permette di creare prodotti che soddisfano gli standard più elevati di nutrizione e sicurezza alimentare. Le leggi italiane e

comunitarie garantiscono elevati standard di sicurezza e qualità nella produzione di mangimi. Queste normative aiutano a prevenire frodi, tutelare la salute degli animali e, di conseguenza, la salute umana. L'industria mangimistica e la zootecnia italiana sono all'avanguardia nell'adozione di tecnologie innovative e sostenibili. Questo include tecniche avanzate di alimentazione animale, perché i nostri clienti necessitano delle risposte adeguate al settore mangimistico per migliorare l'efficienza delle produzioni. Attraverso la maggiore qualità dei nostri mangimi, contribuiamo al sistema produttivo per essere in regola con le caratteristiche delle filiere alle quali partecipa. Il marchio «Made in Italy» è sinonimo di qualità e affidabilità a livello globale. Questo ha consentito di aumentare la competitività dei prodotti agricoli italiani, in particolare formaggi e carni suine lavorate sul mercato internazionale. Nel contempo la produzione di mangimi in Italia spesso si integra con pratiche agricole sostenibili, contribuendo alla tutela dell'ambiente e alla riduzione delle emissioni di gas



serra. Questi vantaggi rendono l'Italia un luogo strategico per la produzione di mangimi, nonostante le complessità che possono derivare dall'investire nel paese.

**Com'è cambiato il contesto agroalimentare italiano da quanto Cargill ha fatto il suo ingresso in Italia? C'è ancora una mancanza di integrazione lungo la filiera?**

Da quando Cargill ha fatto il suo ingresso in Italia il contesto agroalimentare italiano ha subito diversi cambiamenti significativi. L'azienda ha accompagnato questa evoluzione e contribuito a introdurre nuove tecnologie alimentari e pratiche sostenibili, migliorando l'efficienza e la qualità della produzione animale in Italia. Siamo stati i primi a introdurre il concetto del Feed for Food in Italia, per fare capire a tutta la filiera il valore della industria mangimistica come primo anello della catena alimentare delle DOP italiane. Questo è risultato in una crescente attenzione verso pratiche sostenibili, con un aumento dell'adozione di tecniche mirate a soddisfare le richieste di un consumatore finale sempre più attento alla salubrità degli alimenti di origine animale. E, come dicevamo prima, l'export agroalimentare italiano ha visto una crescita significativa in cui siamo protagonisti all'inizio della filiera, risultando così in una maggiore competitività sui mercati internazionali. Nonostante i progressi, esistono ancora degli spazi di integrazione della filiera agroalimentare italiana. La dipendenza dalle importazioni di materie prime e la frammentazione tra i vari attori della filiera rappresentano sfide persistenti. La collaborazione tra agricoltori, produttori e distributori è essenziale per migliorare l'efficienza e la resilienza del settore. Cargill, con la sua esperienza e le sue risorse, può giocare un ruolo cruciale nel promuovere una maggiore collaborazione lungo la filiera, contribuendo a superare queste sfide e a rafforzare il settore agroalimentare italiano.

**Rispetto ad Assalzo, quanta parte ha avuto nella crescita e nel riconoscimento ottenuto dal settore dell'alimentazione animale in Italia?**

Assalzo ha avuto un ruolo fondamentale nella crescita e nel riconoscimento del settore dell'alimentazione animale in Italia. Lavorando costantemente per migliorare gli standard di qualità e sicurezza nella produzione di mangimi, contribuendo a garantire prodotti sicuri e di alta qualità per gli animali da reddito e anche per quelli da compagnia, l'associazione ha promosso lo sviluppo di pratiche che hanno migliorato l'efficienza e la sostenibilità della produzione di mangimi. Assalzo ha facilitato la collaborazione tra i vari attori della filiera agroalimentare, promuovendo un approccio integrato che ha migliorato

la coesione e l'efficienza del settore. Ha anche favorito l'attività nel campo della rappresentanza degli interessi dei produttori di mangimi a livello nazionale e internazionale, lavorando per influenzare le politiche e le normative a favore del settore. Inoltre nel settore della formazione e assistenza tecnica ai soci Assalzo continua a mettere in campo eventi, corsi di formazione e pubblicazioni per informare e aggiornare i membri sulle ultime novità e tendenze del comparto. Grazie a questi sforzi Assalzo ha contribuito in modo significativo alla crescita e al riconoscimento del settore dell'alimentazione animale in Italia, rendendolo più competitivo e sostenibile.

**Passando al futuro, quali sono le prossime sfide per Cargill, la mangimistica italiana e Assalzo?**

Guardando al futuro, Cargill, la mangimistica italiana e Assalzo dovranno affrontare diverse sfide cruciali per continuare a crescere e innovare nel settore agroalimentare. L'obiettivo di Cargill è di continuare a sviluppare e implementare tecnologie avanzate per migliorare la sicurezza, l'efficienza e la produttività della filiera agroalimentare, e nello stesso tempo ridurre l'impatto ambientale e promuovere pratiche sostenibili. Questo include la riduzione dell'impronta di carbonio: ad esempio abbiamo dotato tutti i nostri stabilimenti di pannelli solari e adottato pratiche di gestione mirate alla riduzione dell'impatto ambientale dei nostri siti produttivi. Un altro aspetto per noi altrettanto importante è quello di promuovere la sicurezza negli impianti con un forte investimento nella prevenzione degli infotoni e nella formazione dei lavoratori. È nostra convinzione che la sicurezza comincia dalla leadership aziendale e si diffonde a cascata in tutta l'organizzazione. Di pari passo la sicurezza alimentare nelle filiere nelle quali operiamo è altrettanto importante, e non ultimo le politiche che abbiamo messo in atto per migliorare l'equità e l'inclusione negli ambienti dove Cargill opera. La mangimistica italiana dovrà adattarsi agli effetti dei cambiamenti climatici, come siccità e alluvioni, che influenzano la produzione agricola e la disponibilità di materie prime italiane ed estere. Questo induce sui mercati una maggiore volatilità dei prezzi delle materie prime agricole che può influenzare la stabilità economica del settore. In questo contesto Assalzo dovrà continuare a promuovere progetti per la formazione del personale e il rinnovamento degli impianti, che servono a implementare tecnologie di alimentazione di precisione per migliorare l'efficienza e la produttività del settore. Queste sfide rappresentano una opportunità per Cargill, la mangimistica italiana e Assalzo di innovare e crescere, contribuendo a un futuro più sostenibile e resiliente per il settore agroalimentare. ■



## Assalzo e Gruppo Veronesi, insieme tra sostenibilità e qualità



Dal Secondo dopoguerra a oggi ha fatto della filiera agrozootecnica la protagonista quotidiana della tavola degli italiani ed è attualmente la più grande realtà del settore in Italia. Di seguito l'intervista a Marcello Veronesi (Gruppo Veronesi).

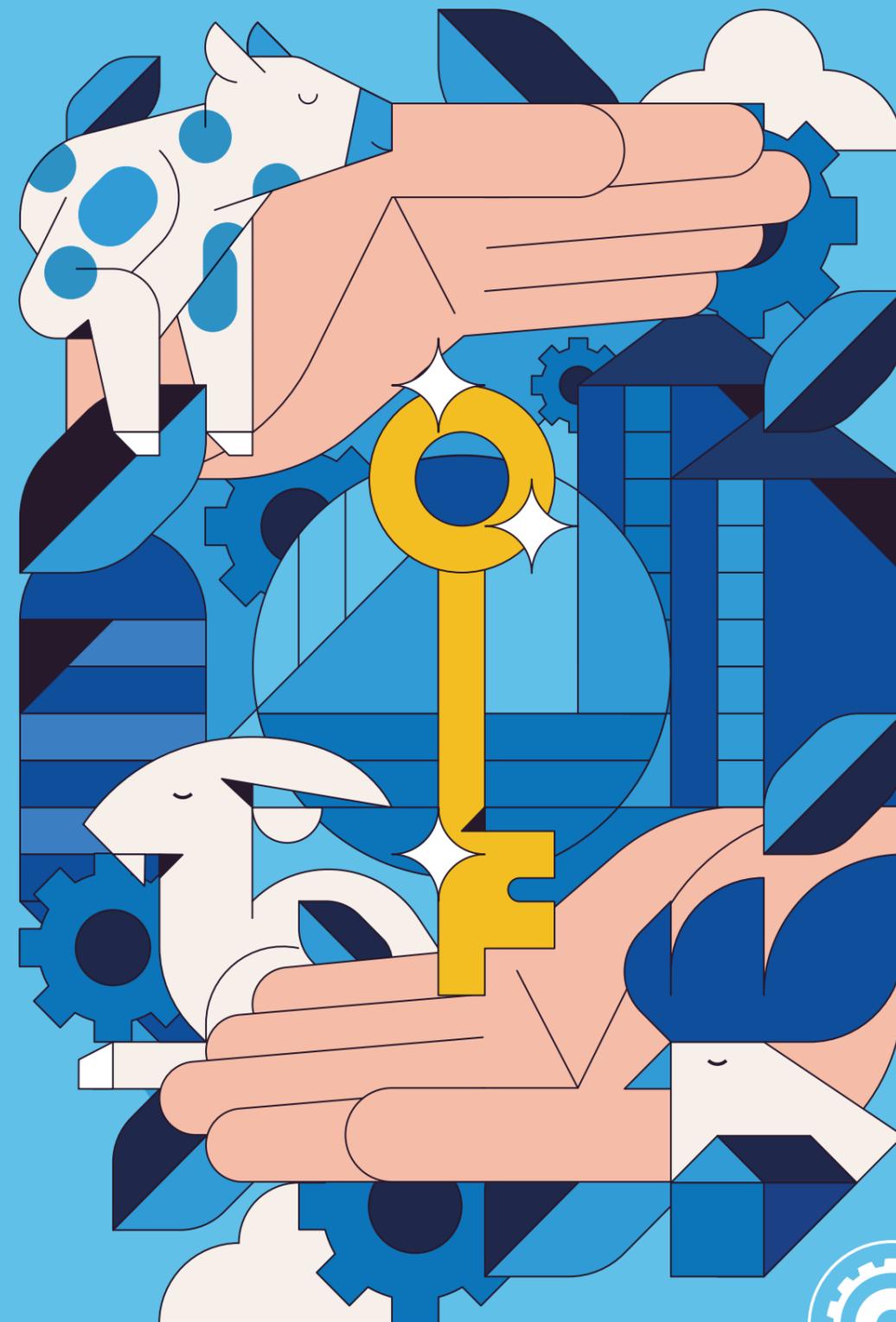
**Assalzo compie 80 anni e il Gruppo Veronesi rappresenta la più grande realtà nel settore oggi in Italia. Quali sono gli ingredienti di questo successo?**

È un successo condiviso che ha visto, e vede, protagoniste ben tre generazioni. Tutto nasce dalla voglia di riscatto di Apollinare Veronesi che ha saputo intuire e cavalcare con impegno, visione e attenzione al cliente i cambiamenti sociali ed economici con la nascita della sua impresa

e lo sviluppo del Gruppo. L'impegno e la fiducia nel lavoro sono forse l'esempio più grande che ha lasciato Apollinare Veronesi e che, da lui, è stato ripreso dai figli e dai collaboratori; ora sta alla nostra generazione portare avanti - sempre assieme ad un fidato gruppo di manager e collaboratori - un approccio all'attività imprenditoriale fatto di lavoro, concretezza e senso della realtà. Insieme al lavoro, la visione è l'altro pilastro per arrivare a grandi risultati. Avere il coraggio di guardare al di là delle mode momentanee, circondarsi delle migliori competenze, investire sullo sviluppo dei prodotti ed essere attenti alle esigenze dei consumatori: così, da un piccolo molino nelle profonde vallate attorno a Verona, si è arrivati al primo gruppo mangimistico italiano. La visione è sempre stata anche quella di essere un'azienda italiana, direi proprio territoriale, vicina al cliente. Rispetto che si traduce anche in investimenti per dotare i nostri stabilimenti di

Born in Italy  
Made in Italy

Dal 1840 Sei generazioni  
**UN'UNICA  
GRANDE VISIONE.**



tecnologie ed accorgimenti per tenere gli stabilimenti al meglio, avere un dialogo continuo con i lavoratori che vivono nei dintorni. Il Made in Italy, per noi, non è uno slogan, non è un modo di produrre; è soprattutto un modo di essere. Prodotto italiano per una qualità italiana.

**La storia della crescita della Veronesi è quasi sovrapponibile agli anni di storia di Assalzo. Che valore ha essere riusciti ad affermare una via italiana nella crescita del settore mangimistico e zootecnico?**

È un po' quello che dicevo poc'anzi. La crescita del Gruppo Veronesi si lega alla crescita economica dell'Italia dal Dopoguerra a oggi. Il benessere e i cambiamenti sociali

hanno trasformato le abitudini di consumo degli italiani. La carne è diventata protagonista della tavola, i salumi hanno avuto una trasformazione nelle forme di consumo. Soprattutto - è un po' il nostro tratto distintivo - c'è stata una completa rivoluzione rispetto alle produzioni avicole: la crescita delle carni bianche che sono salutari, nutrienti, versatili e pratiche, l'aumento della produzione di uova dalle quali discende un'ulteriore filiera di prodotti (basti pensare alla pasta fresca, ai dolci e ai gelati). E non dimentichiamo, dagli anni '90, i piatti pronti da cucinare. Qualche anno fa c'era un nostro slogan: "La cucina degli italiani". Per noi il valore è questo: essere riusciti a fare della filiera agrozootecnica la protagonista quotidiana della tavola delle persone.



**In questi ottant'anni ci sono stati molti cambiamenti. C'è stata una maggiore integrazione della filiera. Assalzo ha provato a dare concretezza a quest'idea con il concetto di FeedEconomy. Come vede questa nuova prospettiva per cogliere il reale significato dell'agrozootecnica?**

Ammetto che forse Assalzo ha pensato al modello integrato del Gruppo Veronesi nell'immaginare la categoria FeedEconomy. A parte le battute, credo che si tratti di un approccio assolutamente condivisibile. Spesse volte di parla di alimentazione animale come se fosse un settore a sé stante o che fosse solamente il ricettacolo

di tante materie prime di produzione agricola. Non è affatto così. Innanzitutto c'è la questione della circolarità: la mangimistica è sotto questo punto di vista il settore più green di tutti. La capacità di utilizzare le rimanenze delle altre produzioni alimentari è altissima. Ancor più alta è l'intera catena di valore che si genera attraverso il mangime: circa 150 miliardi di euro l'anno secondo l'ultimo report Assalzo - Nomisma. Non è però solo il valore economico a contare, è la capillarità: quasi tutti i prodotti di consumo che ci sono sulle nostre tavole hanno un contributo zootecnico, e quindi mangimistico. Pensi alla pizza margherita, alla torta di compleanno o alle tartine dell'aperitivo. La FeedEconomy evidenzia una presenza

quotidiana per la vita degli italiani - presenza nella quale la mangimistica è protagonista.

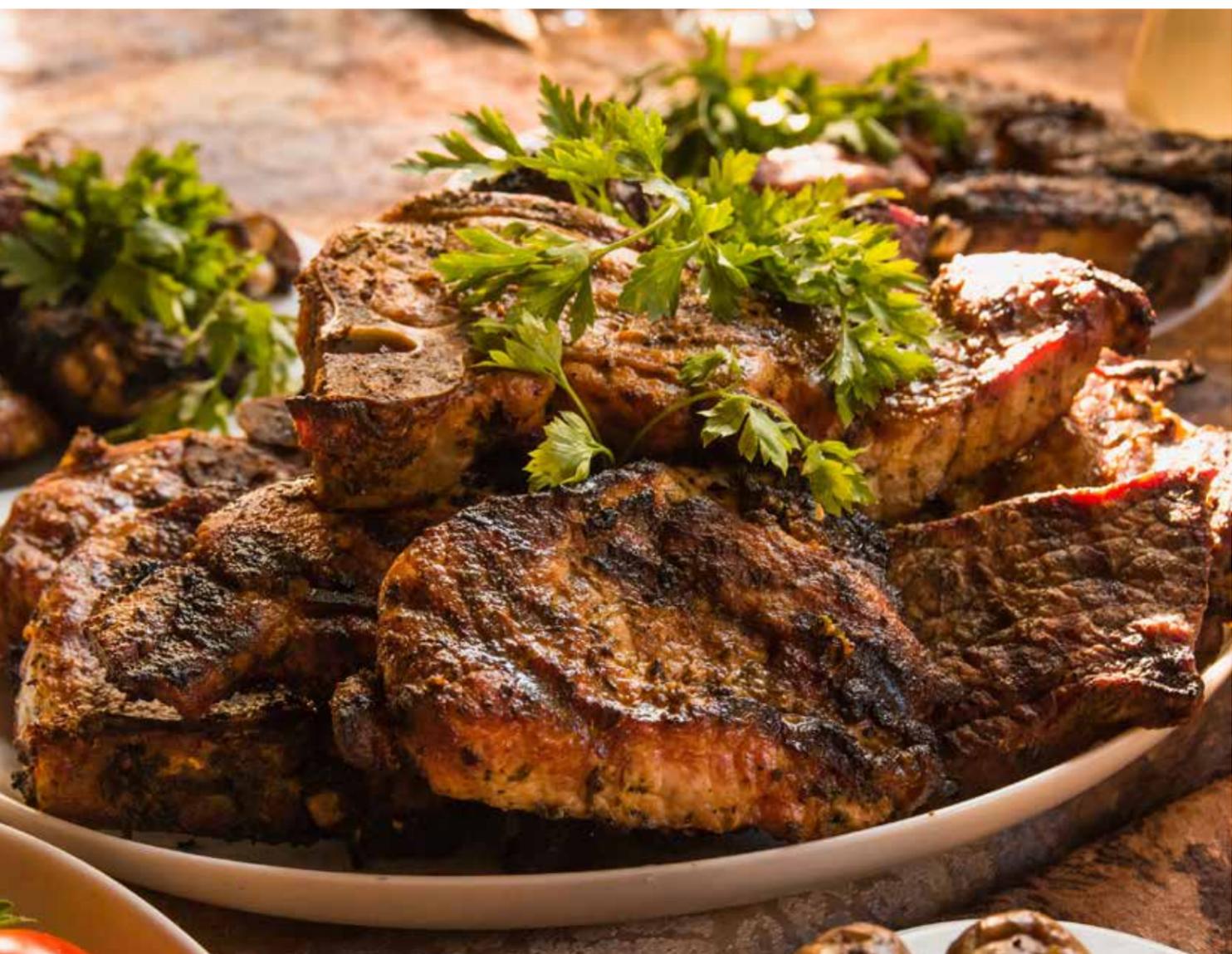
**Che ruolo ha avuto Assalzo nella crescita e nel riconoscimento del settore dell'alimentazione animale in Italia, anche in relazione al decisivo contributo apportato dal Presidente Giordano Veronesi, recentemente scomparso?**

Su questo aspetto preferisco lasciar parlare i fatti: gli anni nella presidenza di Assalzo, prima come vice e poi come presidente (dagli anni ottanta ai primi anni 2000), sono stati gli anni di definitiva affermazione dell'Associazione come riferimento principale per la rappresentanza di questo settore produttivo. L'opera e l'esempio di Giordano Veronesi ha permesso quel cambiamento di cultura verso la mangimistica che oggi ci può permettere di parlare di FeedEconomy. Senza il suo lavoro questo non sarebbe stato possibile. Un altro elemento del suo percorso

professionale è stato la forte attenzione all'Europa: tanto l'attività svolta in Fefac per conto di Assalzo quanto il riconoscimento che la stessa Federazione Europea gli ha tributato (n.d.r. la nomina nel 2009 a Membro onorario) lo dimostrano con chiarezza.

**Quali sono, a suo avviso, le prossime sfide per la mangimistica italiana, per il Gruppo Veronesi e per Assalzo?**

Competenze e innovazione per sostenibilità, qualità ed esecuzione. Sono le tre dimensioni che accomunano, nella diversità delle finalità, tanto Assalzo che il Gruppo. Sostenibilità ambientale ed economica, qualità nella capacità di anticipare le soluzioni ed esecuzione d'eccellenza nella realizzazione del prodotto. Queste sono le sfide che le nostre persone con opportuni investimenti sono chiamate ad affrontare, e superare - le persone del Gruppo Veronesi e di Assalzo da qui ai prossimi ottant'anni. ■



# 80esimo ASSALZOO

di Martina Galtieri

Presidente Giovani Assalzo ■



## FeedEconomy: un pilastro strategico per il settore agroalimentare italiano

Il settore agroalimentare rappresenta da sempre uno dei perni fondamentali del nostro Paese con un ruolo strategico non solo per la crescita economica, ma anche per lo sviluppo sociale e territoriale. All'interno di questo panorama la mangimistica svolge una funzione cruciale nell'interconnessione tra agricoltura, zootecnia e industria alimentare.

Questo complesso sistema d'interazioni prende forma nel concetto di FeedEconomy. La FeedEconomy è una filiera articolata che parte dalla produzione delle materie prime per gli alimenti animali per arrivare fino al mercato dei prodotti di consumo nazionale ed internazionale. Oltre a generare valore economico quantificato con i primi due Rapporti sulla FeedEconomy realizzati da Nomisma per

Assalzo, questa filiera crea connessioni strategiche tra i vari settori, sostenendo lo sviluppo rurale, il turismo e la creazione di posti di lavoro. È ormai imprescindibile che tutti gli attori coinvolti adottino un approccio collaborativo, con l'obiettivo di ottimizzare la produttività, garantire sostenibilità e prodotti finali di alta qualità.

### **Le tante sfide della filiera mangimistica: un focus sull'approvvigionamento**

Tra le numerose sfide che la filiera si trova ad affrontare, l'approvvigionamento delle materie prime rappresenta uno degli aspetti più critici. Negli ultimi anni l'Italia è diventata sempre più dipendente dalle importazioni di commodities necessarie a soddisfare il fabbisogno interno. Nonostante l'elevato potenziale agricolo del Paese, problemi come i cambiamenti climatici, la crescente siccità e le restrizioni sull'uso di fertilizzanti e fitofarmaci stanno mettendo a dura prova la capacità produttiva del settore primario e, di conseguenza, il concetto di «sovranià alimentare». Di fronte a questa situazione ridurre la vulnerabilità della filiera agroalimentare è una priorità. Per farlo, è essenziale puntare ad aumentare la produzione interna, investendo in ricerca scientifica e innovazione tecnologica. Si parla

di nuove varietà di colture capaci di adattarsi al mutare delle condizioni climatiche, migliorando, nel contempo, produttività e qualità. In questo contesto le Tecnologie di evoluzione assistita (Tea) possono giocare un ruolo chiave. Queste tecnologie, che permettono di sviluppare colture più resistenti e performanti in modo mirato e sostenibile, offrono soluzioni concrete per affrontare le sfide climatiche ed economiche del prossimo futuro. Sensibilizzare l'opinione pubblica su tali tematiche e promuovere una maggiore consapevolezza sull'importanza della scienza e dell'innovazione nel settore agricolo è cruciale per costruire un'agricoltura più forte, resiliente e sostenibile.

### **L'innovazione tecnologica: un motore per efficienza e sostenibilità**

L'innovazione rappresenta la chiave di volta per il futuro della mangimistica. Tra gli strumenti tecnologici innovativi l'alimentazione di precisione e l'intelligenza artificiale (IA) occupano un ruolo fondamentale in termini di efficienza e sostenibilità. La nutrizione di precisione offre soluzioni mirate per migliorare le conversioni alimentari e supportare la salute animale, riducendo sprechi e ottimizzando i

costi. Al contempo, l'IA può essere applicata su larga scala: dall'analisi dei dati economici, al monitoraggio delle esigenze nutrizionali degli animali, fino al perfezionamento delle formulazioni, migliorando l'efficienza produttiva e la qualità della gestione dell'allevamento.

### **Il nostro ruolo come Giovani di Assalzo**

La panoramica appena delineata evidenzia solo una parte della complessità che caratterizza l'industria mangimistica e, più in generale, l'intera filiera agroalimentare. In questo contesto il ruolo di noi giovani diventa cruciale: siamo chiamati a raccogliere le sfide del futuro, trasformandole in opportunità di crescita e innovazione.

Il nostro impegno, come Giovani di Assalzo, si fonda sui seguenti pilastri strategici:

- **formazione:** l'obiettivo è quello di investire nella crescita delle competenze con corsi e workshop dedicati a impiantistica, formulazione, politiche ESG e strategie commerciali, per essere pronti ad affrontare le sfide del settore;

- **networking e scambio di idee:** attraverso viaggi e incontri itineranti vogliamo promuovere la condivisione di esperienze e best practices, creando una rete di giovani professionisti uniti da obiettivi comuni;

- **ricambio generazionale:** lavoriamo per una transizione armoniosa tra senior e giovani, valorizzando l'esperienza dei primi e l'innovazione portata dai secondi;

- **inclusione e valorizzazione femminile:** crediamo che la presenza delle donne nella zootecnia rappresenti non solo un obiettivo necessario, ma una straordinaria opportunità per il settore;

- **digitalizzazione:** rafforziamo le competenze digitali attraverso percorsi mirati, fondamentale per integrare tecnologie avanzate nelle pratiche operative quotidiane.

Come Giovani di Assalzo abbiamo una responsabilità importante: cogliere le opportunità di un settore in evoluzione contribuendo concretamente alla costruzione di una filiera agroalimentare sempre più innovativa, sostenibile e inclusiva. Siamo consapevoli che il futuro della zootecnia dipenda dal nostro impegno e siamo pronti a giocare un ruolo da protagonisti. ■

## **Gruppo Giovani Assalzo, Martina Galtieri nominata Presidente**

Dal 2025 Martina Galtieri è stata nominata Presidente del Gruppo Giovani dell'Associazione. Della società Specialmangimi Galtieri S.p.a., il nuovo Presidente si occuperà della gestione del Gruppo Giovani Assalzo nel corso del biennio 2025-2026.

Il Gruppo Giovani dell'Associazione è composto da esponenti del settore mangimistico con meno di quaranta anni di età che partecipano alle attività proposte da Assalzo e, coordinati dal loro Presidente, si interfacciano con le dinamiche del settore e con le realtà di maggiore interesse, aggiornandosi sui possibili sviluppi dell'industria mangimistica e sui temi che li coinvolgono maggiormente.



## Import-export, 2023-2024. Tabelle e commenti

### CEREALI

Aumentano in modo consistente i volumi importati di cereali rispetto al 2023 (+12% a quasi 18 milioni di tonnellate), a fronte di una contrazione dei valori (-10% a 4,5 miliardi di euro). La dinamica è da ricondurre in larga parte al frumento tenero (+22% in volume e + 1,1% in valore) e al mais (+16% in volume, con 7,3 milioni di tonnellate e -11% in valore). In crescita generale le importazioni in volume anche degli altri cereali di interesse mangimistico: l'orzo (+3,1%), il sorgo (quasi quadruplicato) e l'avena (+83%).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	2023	2024	Var%	2023	2024	Var%
<b>TOTALE TUTTI CEREALI</b>	15.939.041	17.806.071	11,7	4.965.064	4.453.296	-10,3
di cui da:						
UE	10.116.208	12.267.062	21,3	2.949.691	2.930.096	-0,7
Paesi terzi	5.822.833	5.539.010	-4,9	2.015.373	1.523.200	-24,4
<b>Dettaglio principali cereali</b>						
- Frumento tenero totale, di cui:	4.787.451	5.836.358	21,9	1.404.278	1.420.396	1,1
UE	3.688.575	4.298.569	16,5	1.054.113	1.008.079	-4,4
Paesi terzi	1.098.876	1.537.790	39,9	350.165	412.317	17,7
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Ungheria	1.176.187	1.553.510	32,1	310.860	329.069	5,9
Canada	321.170	585.608	82,3	115.476	183.577	59,0

# 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

Austria	514.337	646.311	25,7	169.993	179.199	5,4
Ucraina	467.539	643.687	37,7	122.177	138.657	13,5
Francia	587.995	520.277	-11,5	181.448	129.240	-28,8
<b>- Mais totale, di cui:</b>	<b>6.307.837</b>	<b>7.304.491</b>	<b>15,8</b>	<b>1.700.288</b>	<b>1.509.949</b>	<b>-11,2</b>
<b>UE</b>	<b>3.846.499</b>	<b>4.892.357</b>	<b>27,2</b>	<b>1.018.367</b>	<b>1.007.997</b>	<b>-1,0</b>
<b>Paesi terzi</b>	<b>2.461.338</b>	<b>2.412.134</b>	<b>-2,0</b>	<b>681.921</b>	<b>501.951</b>	<b>-26,4</b>
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Ucraina	1.836.043	2.199.299	19,8	493.601	455.504	-7,7
Slovenia	1.103.949	1.423.096	28,9	283.956	304.578	7,3
Ungheria	834.101	1.461.483	75,2	215.752	276.220	28,0
Croazia	559.235	751.372	34,4	145.084	159.322	9,8
Austria	386.179	469.516	21,6	102.055	99.946	-2,1
<b>- Orzo totale, di cui:</b>	<b>745.059</b>	<b>768.124</b>	<b>3,1</b>	<b>186.647</b>	<b>143.494</b>	<b>-23,1</b>
<b>UE</b>	<b>722.745</b>	<b>738.467</b>	<b>2,2</b>	<b>181.727</b>	<b>137.244</b>	<b>-24,5</b>
<b>Paesi terzi</b>	<b>22.315</b>	<b>29.657</b>	<b>32,9</b>	<b>4.920</b>	<b>6.250</b>	<b>27,0</b>
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Ungheria	486.747	408.723	-16,0	117.798	71.799	-39,0
Francia	70.323	54.320	-22,8	20.380	11.498	-43,6
Croazia	30.963	51.562	66,5	7.140	10.080	41,2
Romania	26.505	52.274	97,2	6.557	9.577	46,1
Austria	39.549	45.406	14,8	10.521	9.463	-10,1

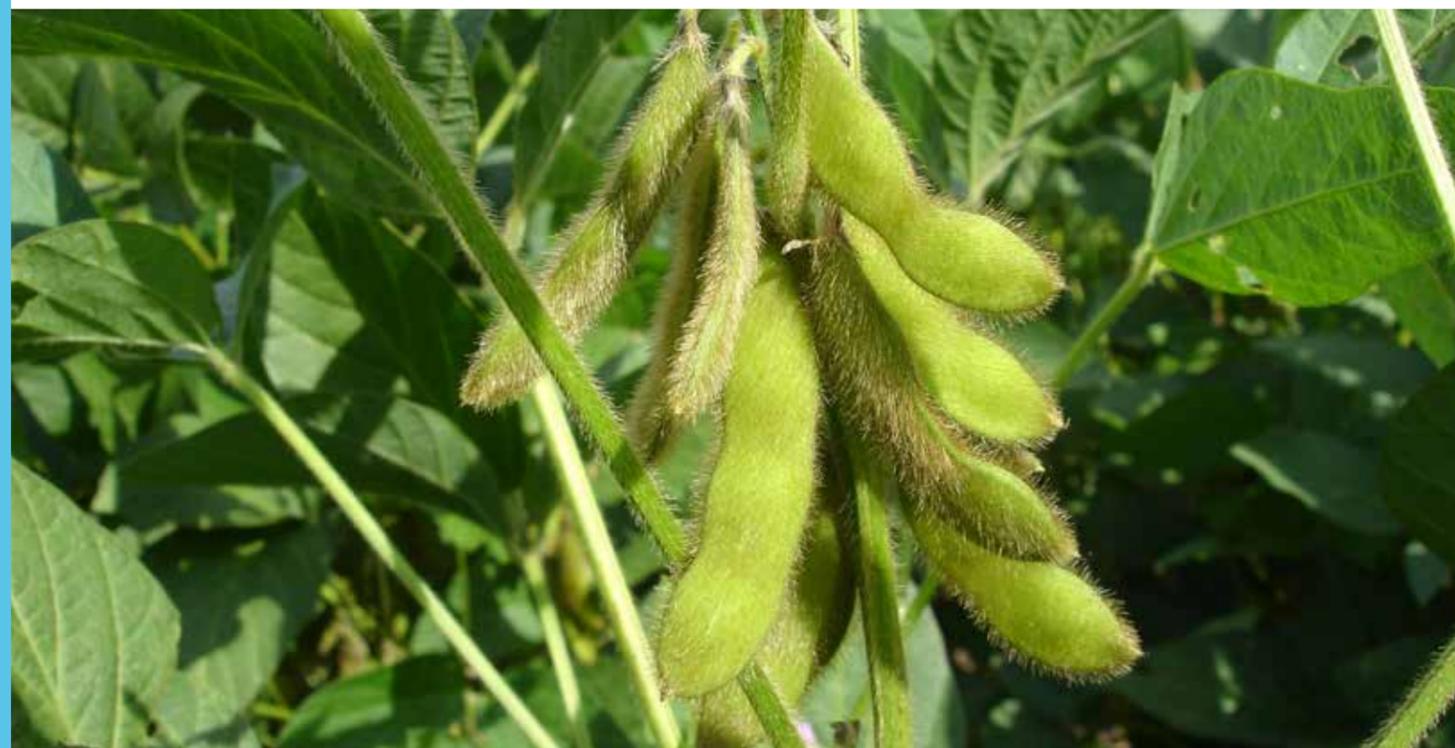
(fonte: elaborazione Ismea-Assalzoo su dati Istat)



## SEMI OLEOSI

In crescita gli arrivi dall'estero di semi oleosi (+7,5% in volume, a fronte di una riduzione del -4% in valore). Tra i semi oleosi di interesse mangimistico in aumento più marcato rispetto alla media si registrano i semi di soia che, nel 2024, hanno rappresentato l'81% dei volumi e il 53% in valore dell'intero aggregato. In particolare l'import di soia cresce a oltre 2,5 milioni di tonnellate, per un valore superiore a 1,1 miliardi di euro (ma che risulta in riduzione del -10% rispetto all'anno precedente). In sensibile calo invece le importazioni di semi di girasole (-15,3% in volume e -37% in valore).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	2023	2024	Var%	2023	2024	Var%
<b>TOTALE TUTTI SEMI OLEOSI</b>	2.904.200	3.120.664	7,5	2.181.617	2.093.417	-4,0
di cui da:						
<b>UE</b>	769.135	696.383	-9,5	817.767	764.844	-6,5
<b>Paesi terzi</b>	2.135.065	2.424.281	13,5	1.363.850	1.328.573	-2,6
<b>Dettaglio principali semi oleosi</b>						
<b>- Semi di soia totale, di cui:</b>	<b>2.303.207</b>	<b>2.515.981</b>	<b>9,2</b>	<b>1.236.659</b>	<b>1.106.241</b>	<b>-10,5</b>
<b>UE</b>	282.505	236.083	-16,4	141.552	106.880	-24,5
<b>Paesi terzi</b>	2.020.702	2.279.897	12,8	1.095.107	999.361	-8,7



Primi 5 paesi fornitori						
Brasile	1.101.993	1.416.572	28,5	584.192	602.909	3,2
Stati Uniti	413.845	673.896	62,8	230.253	308.083	33,8
Canada	229.890	138.248	-39,9	126.000	60.588	-51,9
Slovenia	87.030	100.966	16,0	42.060	43.330	3,0
Romania	35.796	50.357	40,7	18.515	23.002	24,2
<b>- Semi di girasole totale, di cui:</b>	<b>213.665</b>	<b>181.589</b>	<b>-15,0</b>	<b>113.224</b>	<b>71.003</b>	<b>-37,3</b>
<b>UE</b>	<b>212.387</b>	<b>180.890</b>	<b>-14,8</b>	<b>112.039</b>	<b>70.338</b>	<b>-37,2</b>
<b>Paesi terzi</b>	<b>1.278</b>	<b>699</b>	<b>-45,3</b>	<b>1.185</b>	<b>665</b>	<b>-43,9</b>
Primi 5 paesi fornitori						
Ungheria	58.999	102.861	74,3	31.115	35.892	15,4
Romania	44.511	23.519	-47,2	23.125	10.883	-52,9
Croazia	39.489	24.212	-38,7	16.070	10.622	-33,9
Austria	11.332	9.172	-19,1	5.969	3.841	-35,7
Slovacchia	5.665	9.150	61,5	2.783	3.728	34,0

(fonte: elaborazione Ismea-Assalzoo su dati Istat)



## FARINE PROTEICHE

Aumentano anche le importazioni di farine proteiche vegetali in volume (+15%) mentre si riducono in valore (-6%). La dinamica è determinata in larga misura dalle farine di soia (rappresentano circa il 68% dei volumi e il 77% in valore dell'intero comparto) che hanno mostrato una crescita annua dell'import del 23% circa in volume, risultano pertanto poco meno di 2 milioni di tonnellate per un valore di oltre 780 milioni di euro (-3%). In crescita risultano anche le farine di girasole di oltre il 6% in quantità a fronte di un sensibile calo nel valore (-10,5%).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	2023	2024	Var%	2023	2024	Var%
<b>TOTALE TUTTE FARINE PROTEICHE VEGETALI</b>	<b>2.486.616</b>	<b>2.860.598</b>	<b>15,0</b>	<b>1.081.268</b>	<b>1.015.586</b>	<b>-6,1</b>
<b>di cui da:</b>						
<b>UE</b>	<b>779.560</b>	<b>708.978</b>	<b>-9,1</b>	<b>291.055</b>	<b>227.795</b>	<b>-21,7</b>
<b>Paesi terzi</b>	<b>1.707.056</b>	<b>2.151.620</b>	<b>26,0</b>	<b>790.213</b>	<b>787.791</b>	<b>-0,3</b>
<b>Dettaglio principali farine proteiche vegetali</b>						
<b>- Farina di soia totale, di cui:</b>	<b>1.591.235</b>	<b>1.954.405</b>	<b>22,8</b>	<b>806.959</b>	<b>780.354</b>	<b>-3,3</b>
<b>UE</b>	<b>266.037</b>	<b>220.256</b>	<b>-17,2</b>	<b>130.006</b>	<b>94.399</b>	<b>-27,4</b>
<b>Paesi terzi</b>	<b>1.325.198</b>	<b>1.734.149</b>	<b>30,9</b>	<b>676.952</b>	<b>685.955</b>	<b>1,3</b>
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Argentina	925.608	1.284.770	38,8	468.999	496.412	5,8
Brasile	359.840	352.245	-2,1	186.138	147.363	-20,8
Slovenia	240.241	200.582	-16,5	115.559	84.133	-27,2
Stati Uniti	0	61.793	+++	0	26.113	+++
Paraguay	35.249	25.703	-27,1	18.720	10.615	-43,3
<b>- Farina di girasole totale, di cui:</b>	<b>684.731</b>	<b>727.560</b>	<b>6,3</b>	<b>212.970</b>	<b>190.563</b>	<b>-10,5</b>
<b>UE</b>	<b>393.885</b>	<b>402.066</b>	<b>2,1</b>	<b>122.152</b>	<b>103.628</b>	<b>-15,2</b>
<b>Paesi terzi</b>	<b>290.846</b>	<b>325.494</b>	<b>11,9</b>	<b>90.818</b>	<b>86.935</b>	<b>-4,3</b>
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Ucraina	158.024	270.776	71,4	47.850	72.815	52,2
Ungheria	239.228	230.058	-3,8	74.722	57.985	-22,4
Slovenia	125.995	127.643	1,3	37.872	33.555	-11,4
Repubblica Moldava	100.881	28.969	-71,3	33.272	8.048	-75,8
Romania	7.888	20.529	+++	2.634	5.038	+++

(fonte: elaborazione Ismea-Assalzoo su dati Istat)

# 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<sup>®</sup>OIL VLE** **JET<sup>®</sup>FLAM VLE** **JET<sup>®</sup>FDA VLE**  
SUPER OIL 100% NBR



## MANGIMI COMPOSTI

Aumentano le esportazioni di mangimi composti; nel 2024 gli invii oltre confine hanno oltrepassato 762 mila tonnellate (+7% sul 2023) e un incremento anche in valore a quasi 1,2 miliardi di euro (+2%). La dinamica si osserva sia per i mangimi per animali da allevamento nel loro complesso, che per quelli per animali da compagnia che rappresentano quasi il 50% del totale delle esportazioni di mangimi in volume e quasi il 58% in valore.

Crescono anche le importazioni di mangimi totali del 12,4%, attestandosi a 776 mila tonnellate, per un controvalore di 1,5 miliardi di euro. Anche per le importazioni da notare che oltre il 55% delle quantità sono rappresentate da alimenti per animali da compagnia, che rappresentano oltre il 70% in valore dell'import totale.

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	2023	2024	Var%	2023	2024	Var%
<b>TOTALE TUTTI I MANGIMI</b>	690.991	776.544	12,4	1.360.758	1.490.461	9,5
di cui da:						
UE	555.586	649.302	16,9	1.150.562	1.249.909	8,6
Paesi terzi	135.405	127.242	-6,0	210.196	240.552	14,4
<b>Dettaglio principali mangimi</b>						
- Mangimi per animali da allevamento totale, di cui:	313.992	345.081	9,9	419.642	446.244	6,3
UE	222.542,03	265.384,57	19,3	377.309,76	408.288,30	8,2
Paesi terzi	91.450,16	79.695,97	-12,9	42.331,82	37.955,23	-10,3
- Mangimi per cani e gatti, di cui:	376.999	431.464	14,4	941.117	1.044.218	11,0
UE	333.044,42	383.917,64	15,3	773.252,72	841.621,07	8,8
Paesi terzi	43.954,38	47.546,16	8,2	167.863,91	202.596,89	20,7



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



## ANIMALI VIVI E CARNI

Riguardo il comparto zootecnico, è da evidenziare la crescita delle importazioni del numero di capi di bovini vivi (+4%) che mostrano una vera e propria impennata del relativo valore (+42%). In incremento sensibile anche l'importazione di carni bovine di quasi il 5% in volume e di oltre il 6% in valore.

In netto calo l'import dei suini vivi (-24%, pur se aumenta il loro valore del +3,5%). Al contrario sono risultate in crescita le carni suine in quantità (+5,1%) e in leggero calo in valore (-0,3%).

Da evidenziare un aumento delle importazioni prodotti del lattiero caseari, con un aumento sia del latte (+6% in volume e + 7,5% in valore), sia dei formaggi (+ 8% in volume e +2% in valore), sia del burro (+8,6% in volume e +30% in valore).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (numero di capi)			Valore (.000 euro)		
	2023	2024	Var%	2023	2024	Var%
<b>Bovini vivi, di cui:</b>	1.154.683	1.201.005	4,0	1.483.854	2.103.682	41,8
UE	1.154.657	1.200.986	4,0	1.483.781	2.103.620	41,8
Paesi terzi	26	19	-26,9	73	62	-15,1
<b>Suini vivi, di cui:</b>	1.603.063	1.215.373	-24,2	188.486	195.088	3,5
UE	1.603.063	1.215.373	-24,2	188.486	195.088	3,5
Paesi terzi	0	0		0	0	

(fonte: elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat)

PRODOTTI	EXPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	2023	2024	Var%	2023	2024	Var%
<b>TOTALE TUTTI I MANGIMI</b>	714.513	762.167	6,7	1.167.463	1.189.362	1,9
di cui verso:						
UE	338.282	367.610	8,7	605.912	630.256	4,0
Paesi terzi	376.231	394.557	4,9	561.552	559.106	-0,4
<b>Dettaglio principali mangimi</b>						
- Mangimi per animali da allevamento totale, di cui:	356.830	391.853	9,8	489.284	506.178	3,5
UE	125.348	136.078	8,6	218.468	224.502	2,8
Paesi terzi	231.482	255.774	10,5	270.815	281.676	4,0
- Mangimi per cani e gatti, di cui:	357.683	370.314	3,5	678.180	683.184	0,7
UE	212.934	231.532	8,7	387.444	405.754	4,7
Paesi terzi	144.749	138.782	-4,1	290.736	277.430	-4,6

(fonte: elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat)

**miozzo** piping SRL

...un viaggio straordinario  
**curva dopo curva**

MADE IN ITALY

Curve e accessori per il trasporto pneumatico

QR code and website: miozzosrl.com



**Ci mettiamo  
sempre  
in gioco.**

Componenti chiave per tutti i sistemi di aspirazione molitoria e per il passaggio di semola e farina, progettati per fornire prestazioni eccezionali.



PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (numero di capi)			Valore (.000 euro)		
	2023	2024	Var%	2023	2024	Var%
<b>Carni bovine fresche, refrigerate o congelate, di cui:</b>	368.234	386.029	4,8	2.475.415	2.628.091	6,2
UE	326.039	340.053	4,3	2.145.177	2.262.537	5,5
Paesi terzi	42.195	45.976	9,0	330.238	365.554	10,7
<b>Carni suine fresche, refrigerate o congelate, di cui:</b>	991.952	1.042.443	5,1	2.945.176	2.935.041	-0,3
UE	990.588	1.041.197	5,1	2.939.678	2.928.396	-0,4
Paesi terzi	1.364	1.246	-8,7	5.498	6.645	20,9

(fonte: elaborazione Ismea-Assalzoo su dati Istat)



**SEVEN**

Sabrina Locatelli\*, Stefania Mascheroni,  
Gian Fausto Bigoni, Andrea Bossi, Mirko  
Carrara, Helga Cassol, Chiara Lanzanova  
e Nicola Pecchioni

CREA Centro di ricerca Cerealicoltura  
e Colture Industriali, Bergamo  
\*e-mail: [sabrina.locatelli@crea.gov.it](mailto:sabrina.locatelli@crea.gov.it)

## Micotossine nel mais: cosa ci dice il 2024? Dati, tendenze e cambiamenti normativi

Nel 2024 la coltivazione del mais nella Pianura Padana ha incontrato notevoli difficoltà. Gli agricoltori hanno dovuto affrontare le conseguenze del cambiamento climatico che si sono manifestate in eventi meteorologici estremi caratterizzati da un'alternanza di temperature molto alte e piogge abbondanti e frequenti. Dal punto di vista delle condizioni meteorologiche, nel 2024 si sono verificate diverse situazioni critiche che hanno causato problemi legati alla presenza di aflatoossine, fumonisine e anche di deossinivalenolo. Si sono registrate piogge abbondanti già da febbraio, seguite da periodi di caldo estremo e intense precipitazioni. Le semine nell'area padana sono state ritardate e, per le lavorazioni, è stato necessario approfittare delle pause tra un'ondata di maltempo e l'altra. In molti casi, gli ibridi di mais di classe 600-700 sono stati abbandonati, oppure gli agricoltori hanno optato per coltivazioni alternative come soia, sorgo e foraggiere. Il meteo della stagione ha causato diverse problematiche sul mais. Il ristagno idrico e il compattamento del suolo hanno ridotto la germinabilità dei semi, mentre le malattie fungine hanno abbassato la produzione, a volte richiedendo la risemina. La piovosità ha anche dilavato i nutrienti, causando un calo nell'efficienza dell'azoto e nelle rese. Inoltre, la crescita degli internodi è stata inferiore

rispetto agli anni precedenti, riducendo la taglia delle piante e la biomassa, specialmente nel mais da trinciato. Le alte temperature estive hanno creato stress idrico, limitando lo sviluppo delle radici. Infine, le condizioni meteo autunnali, con temperature elevate e piogge intense, hanno reso difficili le operazioni di raccolta. Inoltre, il clima ha favorito lo sviluppo di aspergillo e aumentato la contaminazione da aflatoossine, con una diffusione maggiore rispetto agli anni precedenti.

Ogni anno la Rete Qualità Mais, coordinata dal Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali di Bergamo, monitora lo stato igienico-sanitario del mais durante le fasi di stoccaggio e conservazione, analizzando la presenza delle principali micotossine tra cui aflatoossine, fumonisine, deossinivalenolo e zearalenone. Nel 2024 il monitoraggio ha coinvolto 33 centri di essiccazione e stoccaggio situati nel Nord Italia. I campioni sono stati classificati in base alla loro area di provenienza distinguendo cinque zone con condizioni climatiche e pratiche agronomiche differenti, soprattutto per quanto riguarda l'irrigazione: Ovest, Est, Centro, Sud Po e Adriatica. Sono stati raccolti e analizzati 180 campioni, sottoposti a test ELISA immunoenzimatici specifici per rilevare la presenza di aflatoossina B1, fumonisine, deossinivalenolo e zearalenone (tabella 1).



-  **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](mailto:info@pi-sa.it)  
[www.pi-sa.it](http://www.pi-sa.it)

aree	campioni	centri essiccazione-stoccaggio
ovest	59	7
centro	43	7
est	19	6
adriatica	30	6
sud Po	29	7
<b>totale</b>	<b>180</b>	<b>33</b>

Tab. 1: numero di centri di essiccazione e di campioni per area di raccolta per la Rete Qualità Mais nel 2024

### Aflatossina BI (AFBI)

Le aflatossine sono tossine naturali prodotte da funghi del genere *Aspergillus*, il cui sviluppo è favorito da stress idrico durante la fioritura e la maturazione delle cariossidi, specialmente in condizioni di temperature elevate. Nel 2024 il 15% dei campioni analizzati ha mostrato livelli di aflatossina BI superiori al limite di 20 µg/kg, soglia massima stabilita dal Regolamento (UE) N. 574/2011 per la granella di mais destinata alla produzione di mangimi. Inoltre, il 25% dei campioni presentava concentrazioni comprese tra 5-10 e 10-20 µg/kg, valori considerati "a rischio" poiché vicini al limite accettabile nella fase di selezione del prodotto (grafico 1).

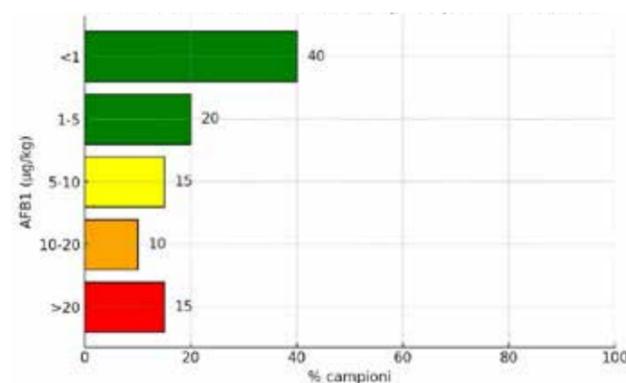


Grafico 1: distribuzione dei campioni per livello di AFB1

La percentuale di campioni con AFB1 oltre i 20 µg/kg, pari al 15%, è superiore alla media registrata dal 2012 a oggi. Tuttavia, il dato rimane inferiore rispetto al 2022, anno in cui la percentuale di campioni fuori norma aveva raggiunto il 26%.

L'analisi della distribuzione geografica dei campioni mostra che le zone più interessate dalla presenza di aflatossina BI sono state l'area Est e l'area Adriatica. In queste regioni, rispettivamente il 38% e il 27% dei campioni hanno registrato valori superiori al limite di 20 µg/kg.

### Fumonisine (FUMs)

Le fumonisine sono un gruppo di micotossine comunemente presenti nel mais e nei suoi derivati, prodotte principalmente da funghi del genere *Fusarium*, in particolare *Fusarium verticillioides* e *Fusarium proliferatum*. Il loro accumulo nella granella di mais dipende da diversi fattori ambientali, agronomici e biologici. Tra le principali condizioni che ne favoriscono la formazione vi sono gli attacchi di insetti fitofagi (soprattutto la piralide, ma anche la diabrotica), oltre a temperature e umidità elevate. L'analisi della granella ha rivelato che il 61% dei campioni presentava livelli di fumonisine superiori a 4 mg/kg (grafico 2), che rappresenta il limite massimo consentito per il mais non trasformato destinato al consumo alimentare diretto, secondo il Regolamento (UE) 915/2023.

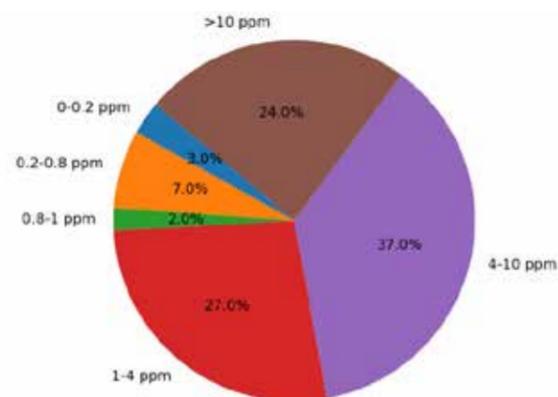


Grafico 2: distribuzione dei campioni per livello di FUMs

L'analisi della contaminazione nelle diverse aree geografiche mostra una distribuzione piuttosto omogenea tra le regioni Centro, Est, Adriatica e Sud Po, con una percentuale di campioni contenenti più di 4 mg/kg di fumonisine compresa tra il 38% e il 51%. L'unica eccezione è rappresentata dall'area Ovest, dove la contaminazione è significativamente più alta, raggiungendo l'83%.

### Deossivalenolo (DON) e Zearalenone (ZEA)

Il deossivalenolo (DON) e lo zearalenone (ZEA) sono micotossine prodotte da funghi del genere *Fusarium*, che colpiscono principalmente il mais, ma anche altri cereali come grano, orzo e segale. La loro proliferazione è favorita da condizioni di elevata umidità, temperature moderate, abbondanti precipitazioni e attacchi di insetti fitofagi. Durante la campagna di monitoraggio, sono state segnalate numerose contaminazioni da *Fusarium graminearum* nell'area Ovest, in particolare nelle zone in cui la raccolta è stata ritardata a causa delle condizioni climatiche. L'analisi dei campioni ha evidenziato che il 6% di essi presentava livelli di DON compresi tra 750 e 1250 µg/kg, con un'incidenza più elevata nell'area Est, dove la percentuale raggiunge il 17%. Per quanto riguarda lo ZEA, il 10% dei campioni analizzati mostrava concentrazioni tra 100 e 350 µg/kg, con una maggiore presenza nell'area Ovest. Tuttavia, i valori rilevati

per entrambe le micotossine risultano al di sotto dei limiti massimi stabiliti dal Regolamento (UE) 915/2023 per il mais destinato al consumo alimentare diretto, pari a 1500 µg/kg per il DON e 350 µg/kg per lo ZEA.

### Revisione dei tenori massimi delle tossine FUMs, DON, ZEA, OTA e T2&HT2 nei mangimi.

Il dato relativo alle fumonisine è particolarmente preoccupante, soprattutto considerando una proposta in discussione a livello europeo. Il Gruppo di Lavoro Micotossine (GLM), che coinvolge numerosi attori della filiera del mais in Italia, ha diffuso una bozza della Direzione Generale della Salute e Sicurezza Alimentare (DG Sante) della Commissione Europea. Se confermata, questa proposta stabilirebbe limiti più severi, in particolare per le fumonisine, rispetto alla Raccomandazione attualmente in vigore (2006/576/CE) per i mangimi. Nella proposta iniziale, il limite per le fumonisine nel mais destinato ai mangimi sarebbe sceso da 60 a 10 ppm. Il GLM ha partecipato a gennaio a un forum organizzato dal presidente del Comitato Contaminanti, Frans Verstraete, che ha avuto l'obiettivo di raccogliere le opinioni degli stakeholder europei sui nuovi limiti proposti. Secondo i dati storici della Rete Qualità Mais, applicare il limite di 10 ppm per le fumonisine nella granella di mais per mangimi significherebbe escludere circa il 12,4% della produzione italiana, pari a circa 850.000 tonnellate di mais, dal mercato dei mangimi. Con la superficie coltivata a mais in continua diminuzione (dal 2012 si è quasi dimezzata) e una produzione stimata di 4,9 milioni di tonnellate nel 2024, con un tasso di autoapprovvigionamento intorno al 40%, la perdita di 850.000 tonnellate di mais rappresenterebbe un grave problema per la filiera DOP e IGP. Il GLM ha sottolineato che in anni particolarmente critici, come il 2012, 2013 e 2019, tra il 35% e il 50% del mais nelle

aree più colpite supererebbe il limite proposto. L'impatto sulla filiera sarebbe significativo: oltre al problema delle aflatossine già in corso, si aggiungerebbe un'ulteriore difficoltà con le fumonisine, con conseguente carenza di materia prima. Inoltre, il GLM ha evidenziato la necessità di ulteriori ricerche sugli effetti tossici delle fumonisine nei ruminanti, poiché mancano dati sperimentali sui rischi per la salute animale, come sottolineato anche dall'EFSA. Successivamente al forum, è stata diffusa una seconda bozza della Raccomandazione in cui il limite per le fumonisine è stato proposto a 20 ppm. È in corso un confronto con le autorità italiane, tra cui il Ministero della Salute e l'Istituto Superiore di Sanità, per definire una proposta che sarà presentata all'Unione Europea prima della votazione prevista per maggio 2025. L'obiettivo è adottare un approccio condiviso che rispetti le normative vigenti, proteggendo la produzione di mais italiano e la salute umana e animale. ■

### Ringraziamenti

Un ringraziamento particolare ai centri di essiccazione - stoccaggio aderenti alla Rete Qualità Mais. Un ringraziamento a tutti gli operatori della filiera che hanno fornito le informazioni raccolte, in particolare a: GLM (Gruppo di Lavoro Micotossine), AIRES (Associazione Italiana Raccoglitori Essiccatori Stocicatori di Cereali e Semi oleosi) e AMI (Associazione Maiscoltori Italiani).

### Bibliografia:

- Cassol et al. Campagna maidicola 2024: un'altra stagione difficile per il mais. *Mangimi & Alimenti* n.6/2024 pagg 18-21
- Regolamento (UE) N. 574/2011 della Commissione del 16 giugno 2011
- Regolamento (UE) 915/2023 della Commissione del 25 aprile 2023
- Raccomandazione (UE) 576/2006 della Commissione del 17 agosto 2006



## Tea, la decisione degli Stati membri ci avvicina al traguardo

di Clara Fossato

■ Portavoce di Cibo per la Mente\*

L'approvazione del mandato negoziale del Consiglio dell'Unione europea sul regolamento relativo alle Tecniche di evoluzione assistita (Tea) segna un momento cruciale per il futuro dell'agricoltura italiana ed europea. Dopo anni di dibattiti e di attese, il 14 marzo i rappresentanti degli Stati membri hanno compiuto un passo decisivo verso l'integrazione di queste tecnologie nel sistema produttivo agricolo, avvicinandoci all'obiettivo di poter utilizzare questi strumenti per affrontare le numerose sfide del settore agroalimentare dal punto di vista ambientale e produttivo. È grazie alle Tea, infatti, che potremo infatti sviluppare varietà vegetali più resistenti alle malattie, agli stress ambientali e agli effetti del riscaldamento globale, riducendo al contempo l'impiego di fitofarmaci e ottimizzando l'uso delle risorse naturali.

Le Tea sono strumenti innovativi che consentono di intervenire sulle piante attraverso modifiche mirate del genoma, senza introdurre geni estranei alla specie. Negli ultimi dieci anni il progresso delle biotecnologie ha portato alla nascita di diverse nuove tecniche genomiche, che permettono di ottenere piante con caratteristiche migliorate in tempi molto più brevi rispetto ai metodi tradizionali. Tuttavia l'attuale legislazione europea in materia di organismi geneticamente modificati, risalente al 2001, non distingue tra gli Organismi geneticamente modificati (Ogm) e le Tea - che all'epoca non esistevano - imponendo regole stringenti che hanno finora ostacolato la diffusione di queste ultime.

La nuova proposta differenzia invece i percorsi sulla base della specifica mutazione intervenuta. Le piante Tea di categoria 1 non saranno soggette alle rigide norme sugli Ogm, poiché ottenute attraverso modifiche genetiche che potrebbero avvenire spontaneamente in natura o con metodi tradizionali di selezione, e necessiteranno di etichettatura specifica solo per le sementi. Le piante Tea di categoria 2, invece, continueranno a seguire il quadro normativo degli Ogm, con obbligo di valutazione del rischio e autorizzazione prima della commercializzazione. Inoltre, in questo caso anche l'etichettatura sarebbe analoga a quella prevista per gli Ogm.

L'approvazione del mandato negoziale del Consiglio rappresenta un traguardo strategico, che consente alla presidenza di avviare i negoziati con il Parlamento europeo per raggiungere un accordo sul testo finale del regolamento. Il risultato definitivo dovrà essere formalmente adottato da entrambe le istituzioni prima di entrare in vigore. La speranza è che l'intero iter possa concludersi rapidamente, portando all'adozione di un quadro normativo chiaro, basato sulla scienza e in grado di supportare concretamente il settore agricolo.

Purtroppo, nonostante i passi avanti nelle istituzioni, permangono ancora resistenze ideologiche che rischiano di ostacolare la transizione verso un'agricoltura più moderna e sostenibile. Un esempio preoccupante di questa opposizione si è verificato negli scorsi mesi in Valpolicella, dove un campo in cui un team di ricercatori dell'Università di Verona stava sperimentando alcune varietà di viti resistenti alla peronospora è stato vandalizzato. Le reti di protezione sono state distrutte e dieci piante di Chardonnay sono state sradicate, compromettendo una ricerca fondamentale per il miglioramento della viticoltura

italiana. Questo episodio segue un atto analogo avvenuto lo scorso giugno in provincia di Pavia, dove era stato distrutto un campo sperimentale di riso Tea resistente al brusone.

Questi attacchi non solo danneggiano il lavoro di scienziati e agricoltori, ma rallentano il progresso di un intero settore che ha bisogno di innovazione per rispondere alle sfide del futuro. Per questo sarà importante proseguire la collaborazione con le istituzioni anche nell'ottica di una maggiore sensibilizzazione dell'opinione pubblica. Troppo spesso il dibattito sulle nuove tecnologie agricole è stato dominato da disinformazione e pregiudizi, a cui è necessario rispondere con dati scientifici che spieghino i benefici delle Tea e dissipino i timori infondati. La fiducia dei consumatori è essenziale per garantire il successo di queste innovazioni

e per favorire un'accettazione diffusa delle nuove varietà vegetali ottenute con tecniche genomiche avanzate. La posta in gioco è altissima: in un contesto di crisi climatica e di crescente domanda alimentare, l'innovazione è la chiave per garantire la sostenibilità e la competitività del settore agroalimentare europeo. ■

*\*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.*



## Culatello di Zibello Dop: il salume che si fa ancora a mano



Frutto di una lavorazione artigianale che si effettua ancora completamente a mano, unita al particolare clima della zona di produzione, il Culatello di Zibello Dop è considerato il "Re dei Salumi". Ne abbiamo parlato con Romeo Gualerzi, presidente del Consorzio di Tutela Culatello di Zibello Dop.

**Eccellenza italiana in campo alimentare, il Culatello è uno dei salumi più pregiati. Qual è il mercato di riferimento del "Re dei salumi"?**

«Il Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello Dop, che racchiude tutti e 21 i produttori, ha chiuso il 2024 con

un fatturato al consumo di 18,5 milioni di euro e 73.550 culatelli sigillati. Abbiamo registrato un dato storico, ovvero per la prima volta il valore del preaffettato ha superato la soglia del 50% dell'intera produzione annua. Nel 2024 infatti, su 73.550 culatelli sigillati, ben 38.004 sono stati destinati al preaffettato, toccando così il 51,6% del totale. E guardando ai dati storici, a volume, solo nell'anno record del 2022 (con 102.591 culatelli marchiati quando la produzione ripartì completamente post Covid) ne erano stati destinati di più, 40.171. Complessivamente, su un fatturato al consumo di 18,5 milioni di euro, 10,2 arrivano proprio dal preaffettato (nel 2019 erano 7,3) con 1,07 milioni di vaschette immesse sul mercato. Analizzando

# PM-650

## Umidità + Peso Specifico!

**misuratore di umidità per cereali, legumi e semi vari**



**IROM ITALIA s.r.l.**  
IMPORT - EXPORT  
RICE MILLING MACHINERY - LABORATORY EQUIPMENT

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

i mercati di riferimento, la quota export si attesta su un 25%: i Paesi dell'area UE (in primis Francia e Germania), insieme con la Svizzera, rappresentano l'88% dell'estero, ma cresce anche il Nord America, con Canada e Stati Uniti (6% complessivo), oltre ai paesi asiatici (4%). Infine per quanto riguarda il canale di commercializzazione, il normal trade si conferma quello principale con una quota pari al 60% del comparto, mentre la grande distribuzione organizzata rappresenta il restante 40%».

**Prodotto con carni di primissima scelta, nasce dalla parte più nobile e pregiata della coscia del suino. Ma i suoi pregi non si limitano a questo: quali sono le caratteristiche principali che fanno del Culatello di Zibello un prodotto unico?**

«Il Culatello di Zibello è un prodotto intrinsecamente legato al territorio. D'altronde è frutto di una lavorazione artigianale, e il segreto della sua qualità va ricercato nel particolare clima della zona d'origine: l'alternanza tra lunghi periodi umidi e nebbiosi, e altri torridi e afosi, costituisce il fattore determinante per la giusta maturazione e l'ottimale stagionatura del prodotto. Non a caso secondo il disciplinare, la Dop può essere realizzata solo in 7 località della Bassa Parmense, dove questo perfetto microclima esalta il prodotto, ovvero Busseto, Colorno, Polesine Zibello, Roccabianca, San Secondo, Sissa Trecasali e Soragna. Dal punto di vista visivo invece si possono inoltre osservare le caratteristiche che lo rendono diverso da tutti gli altri insaccati: per prima cosa, il colore della carne, rossa, uniforme e con mazzature di candido grasso; e ancora, il profumo penetrante, con lievi note aromatiche muschiate».

**Negli anni è cambiato il lavoro degli operatori del Consorzio con l'integrazione di nuove tecnologie? E come riesce il Consorzio a integrarle con la naturalità del prodotto?**

«La produzione del Culatello di Zibello Dop rimane quella storica. E lo abbiamo fatto ribadire anche nel decreto dei prodotti di salumeria del giugno 2017, dove viene certificato come solo i prodotti insaccati, legati con spago e stagionati almeno 9 mesi possono utilizzare la

denominazione generica di 'Culatello'. È un prodotto che tuttora si fa a mano. E così sempre sarà a caratterizzare l'unicità del 'Re dei Salumi'. Ma come Consorzio abbiamo certamente investito sulla tecnologia e mi riferisco soprattutto all'aspetto dei controlli. Utilizziamo per esempio una tracciabilità genetica della materia prima con prove a campione, e non più su carta come in precedenza. Pertanto la tecnologia ci aiuta nella verificare la materia prima, a maggior garanzia del consumatore per una qualità di altissimo livello».

**La produzione del Culatello di Zibello ha risentito della crisi delle materie prime?**

«Rispetto al 2023, il calo nelle marchiature è stato del 9,5%, con 294 chilogrammi destinati rispetto ai 325mila dell'anno precedente. Una contrazione che ha risentito inevitabilmente dell'aumento delle materie prime. E lo dico con il supporto dei dati: nel 2020, il prezzo medio della coscia di suino con osso era di 3,73 euro al chilo; attualmente, dato 2024, siamo arrivati a 6,08: quasi il doppio. Sono quotazioni stratosferiche che si traducono in un inevitabile riduzione dei consumi dovuta a un minor potere di acquisto. In ogni caso siamo ben oltre la media storica di 60mila culatelli marchiati: il 2022 ha rappresentato una eccezione da oltre 100mila marchiature, visto che dopo lo stop dovuto dal Covid avevamo esaurito le scorte, e da quest'anno puntiamo a raggiungere gli 80mila. Ma la cosa più importante sarà stabilizzare il mercato».

**Cosa fa il Consorzio per tutelare e sostenere i suoi produttori, ad esempio sulla problematica della concorrenza sleale?**

«Il Culatello di Zibello Dop, come si evidenzia dalle cifre annue, ha una produzione abbastanza limitata: questo ci porta a non avere particolari problemi con la concorrenza sleale. In ogni caso, nell'ottica di aumentare la quota export, ci stiamo muovendo insieme a Isit, l'Istituto Salumi Italiani Tutelati, e Assica, l'Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi per avere ispettori qualificati. E abbiamo l'obiettivo di registrare il marchio in quanti più paesi all'estero sia possibile, per evitare potenziali denominazioni scorrette legate alla nostra Dop». ■

# ECCELLENZE

## Culatello di Zibello Dop: il "Re dei salumi"

di Miriam Cesta

■ Redazione

Lavorato esclusivamente a mano, seguendo l'antica tradizione, in soli otto piccoli località della provincia di Parma - Zibello, Busseto, Polesine, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colorno - la produzione del Culatello di Zibello DOP è una vera e propria arte, con un metodo di lavorazione che si tramanda da secoli.

Eccellenza della norcineria italiana, realizzato con carni ricavate dalla parte più nobile della coscia del maiale, il Culatello è uno dei salumi più pregiati d'Italia, tanto da essere chiamato il "Re dei Salumi". Deve il suo caratteristico sapore alla lavorazione esclusiva, effettuata completamente a mano, e al particolare clima della zona di origine: l'alternanza tra inverni lunghi, freddi, umidi e nebbiosi e le estati torride e afose è fondamentale per la sua lenta stagionatura e per lo sviluppo degli inconfondibili profumi e sapori che lo caratterizzano. Si racconta che l'"ingrediente segreto" di questo pregiato salume sarebbe l'"aroma della nebbia" che durante l'inverno avvolge i piccoli comuni produttori della provincia di Parma.

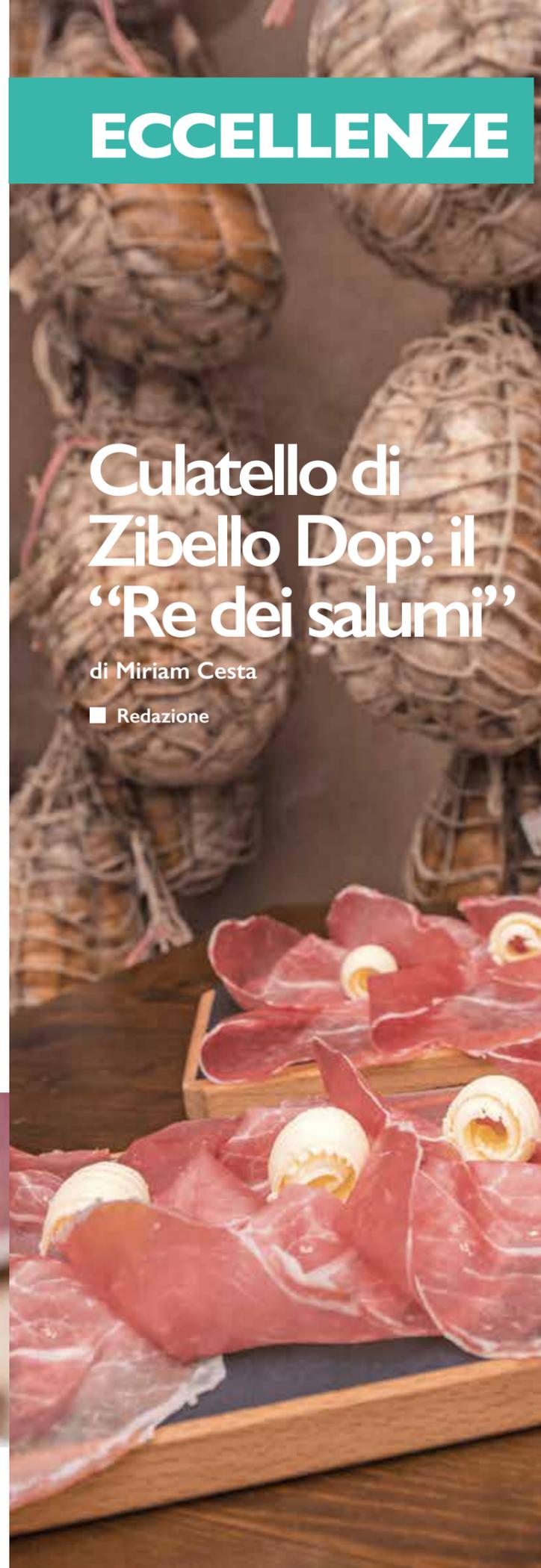
**La "carne porcina salata"**

Il Culatello affonda le sue origini piuttosto lontano nella storia: la prima citazione esplicita e ufficiale del Culatello risale al 1735, all'interno di un documento del Comune di Parma, in cui si parla di "carne porcina salata" a un prezzo piuttosto basso, 19 soldi per libbra, inferiore a quello del salame, che all'epoca era il salume più costoso. Secondo alcune testimonianze, però, il Culatello sarebbe molto più antico: si narra infatti - ma a questo riguardo non si trovano documenti che lo attestino - che già nel 1332, al banchetto di nozze di Andrea dei Conti Rossi e Giovanna dei Conti Sanvitale, vennero apprezzati alcuni Culatelli che erano stati portati in dono agli sposi, e che più avanti i Pallavicino avessero offerto omaggi di Culatello a Galeazzo Maria Sforza, duca di Milano.

**La lavorazione**

Il Culatello deriva dalla coscia del suino adulto privata di osso e cotenna: il "fiocco" - così si chiama la parte più pregiata di carne che deriva dalla lavorazione della coscia di maiale - viene cosparsa di sale e massaggiata a mano; dopo un periodo di riposo viene quindi insaccata nella vescica e legata con uno spago per non lasciare sacche d'aria, conferendogli la caratteristica forma "a pera". La miscela per il processo di salagione prevede sale, pepe (intero e/o a pezzi) e aglio, e può essere aggiunto vino bianco secco. La stagionatura dura almeno 10 mesi - ma può protrarsi più a lungo - e deve essere effettuata in cantine umide e ventilate che permettono durante l'inverno lo sviluppo di muffe nobili che conferiscono morbidezza e profumo al prodotto, e che consentono in estate di arricchire il salume di ulteriori sapori e profumi dati dall'afa e dal caldo. La Denominazione d'Origine Protetta

La Denominazione d'Origine Protetta (DOP) è un marchio di qualità attribuito dall'Unione Europea sulla base di precisi regolamenti comunitari a quei prodotti le cui caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui vengono prodotti. Ogni anno poco più di 90.000 Culatelli di Zibello possono



fregiarsi della prestigiosa denominazione DOP e, dal 2009, anche del marchio dei produttori aderenti al Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello, un'ulteriore garanzia di unicità e tipicità.

### Il Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello

Il Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello nasce l'8 gennaio 2009 con l'obiettivo di difendere, certificare e promuovere la qualità e la tipicità del Culatello di Zibello DOP. Ogni giorno i produttori si impegnano a garantirne la provenienza, la lavorazione tradizionale e l'autenticità, seguendo un preciso disciplinare. Vengono inoltre effettuati controlli rigorosi sull'intera filiera produttiva, inclusa l'origine interamente italiana delle carni: in particolare, per ottenere il Culatello di Zibello DOP devono essere utilizzate solo cosce di suini provenienti dalle regioni Emilia-Romagna e Lombardia.

Il Consorzio riunisce tutte le 23 aziende produttrici di Culatello di Zibello DOP e, nel giugno 2010, ha ottenuto il riconoscimento da parte del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) che va a rafforzare le attività di tutela e promozione del Culatello di Zibello. Il Consorzio, con il proprio marchio, garantisce al consumatore che il Culatello di Zibello viene prodotto "come una volta".

### Come riconoscere il Culatello DOP?

Ogni anno poco più di 90 mila Culatelli di Zibello possono fregiarsi del marchio DOP e del marchio dei produttori aderenti al Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello. Per essere sicuri che si abbia di fronte un Culatello DOP, il Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello ha stabilito che tutti i Culatelli dei produttori consorziati debbano riportare il marchio consortile (un suino storico stilizzato). È importante poi controllare la bandierina del Consorzio, riportante mese e anno di produzione, e l'etichetta con la Denominazione tutelata. Infine, dare uno sguardo all'aspetto esteriore del prodotto: il colore della carne deve essere rosso uniforme con mazzature di grasso candido e il profumo deve risultare intenso con leggere note aromatiche muschiate.

### Degustare il Culatello

Il Culatello di Zibello DOP può essere degustato in diversi formati: intero (richiede una specifica preparazione prima di essere affettato); confezionato in trancio sottovuoto, pronto per essere affettato; confezionato in vaschetta, sottovuoto o in atmosfera protettiva, pronto per essere consumato. ■



## Nuove realizzazioni e risanamenti silos e recupero di facciate in calcestruzzo



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



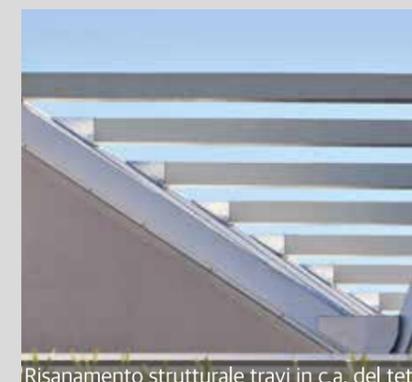
Demolizione e ricostruzione batteria di 8 silos



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



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

# VevoVitall®

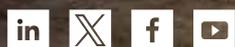
## Il parametro globale per una produzione suina efficiente e sostenibile

Da oltre 20 anni, VevoVitall® rappresenta il parametro di riferimento per migliorare le prestazioni negli animali da ingrasso. VevoVitall® migliora il rapporto di conversione degli alimenti fino al 3,5%, aumentando la deposizione di massa muscolare magra e riducendo le emissioni di ammoniaca fino al 17%.

Un componente chiave del concetto di Nutrizione di Precisione di dsm-firmenich, VevoVitall® ha dimostrato di supportare il benessere animale riducendo le emissioni di ammoniaca, offrendo al contempo significativi vantaggi in termini di sostenibilità. Aggiungendo guadagni di prestazioni misurabili, si ottiene una formula rivoluzionaria.

Fai ottenere ai tuoi suini una forma rivoluzionaria con VevoVitall® oggi stesso!

Scopri di più su  
[dsm-firmenich.com/anh](https://dsm-firmenich.com/anh)



dsm-firmenich 