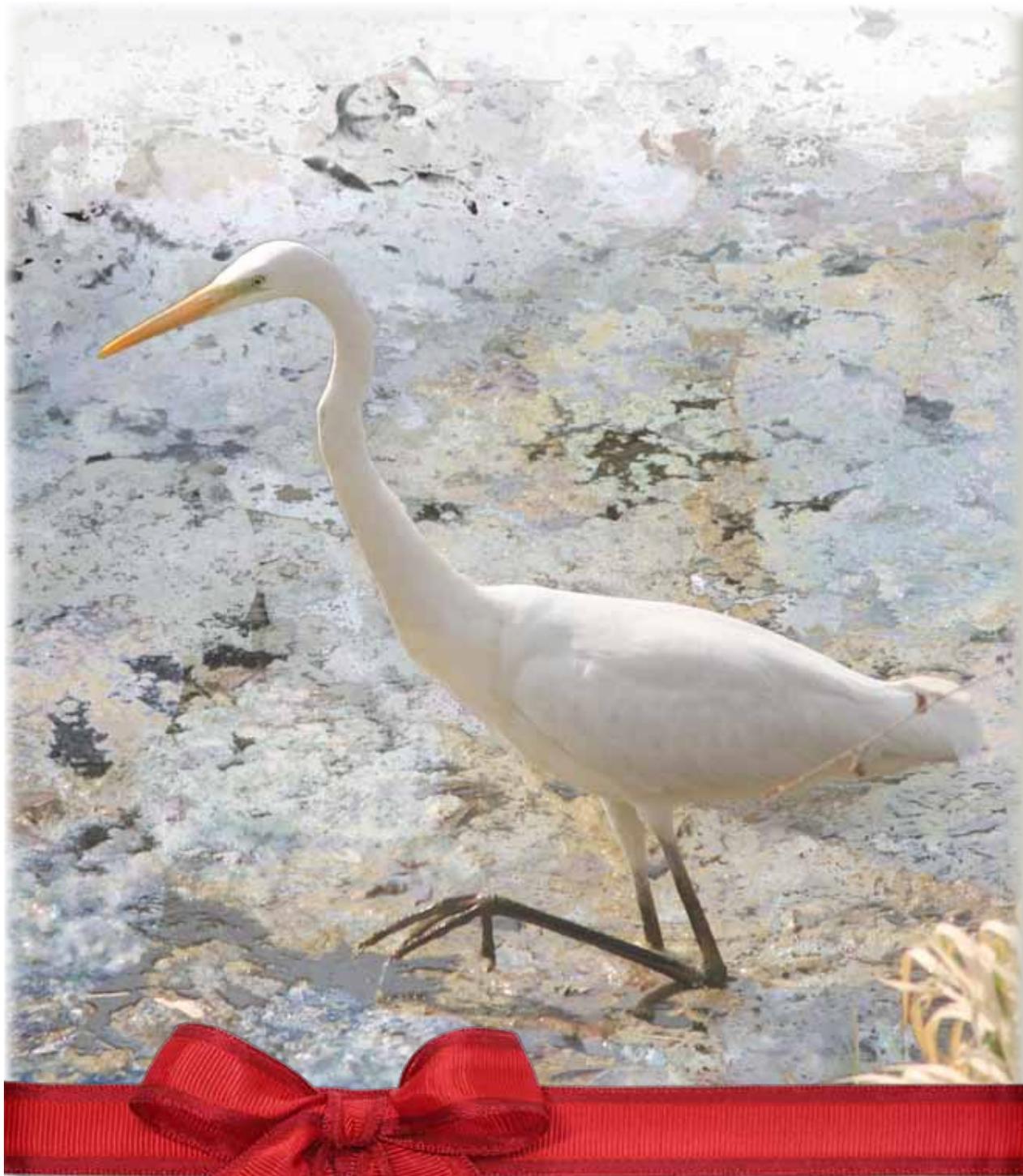


# mantovalle&produce Magazine

numero 4 • dicembre 2017



## Un 2017 di cambiamenti, nel segno di mercati positivi

*L'editoriale di fine anno, come consuetudine, racchiude in sé il bilancio dell'anno solare che sta per concludersi e, accanto agli auguri più sinceri che desidero rivolgere ai colleghi allevatori, ai dipendenti e ai collaboratori che a vario titolo hanno contribuito all'attività dell'Associazione mantovana allevatori, ai lettori tutti, è giusto soffermarsi su alcuni punti salienti di questo 2017, un po' a colori e un po', purtroppo, in bianco e nero.*

*Abbiamo concluso, con l'aiuto di Anafi e di altri mezzi che lo Stato ha messo a disposizione, un accordo sindacale che prevede la fuoriuscita di sei dipendenti dell'Associazione mantovana allevatori. A loro e alle loro famiglie va il mio pensiero e l'assicurazione dell'impegno di integrarli nell'attività dell'ama, attraverso la libera professione.*

*Non siamo abituati a trattare mediaticamente queste vicende, ma crediamo che sia giusto fare di tutto per garantire nuove forme di collaborazioni con loro.*

*Ci sono in corso alcune trasformazioni, significative, per guidare gli allevatori associati nel percorso di modernizzazione dell'attività produttiva e gestionale della stalla e dei capi, siano essi bovini o suini. Siamo consapevoli che non sempre è facile orientarsi fra nuove norme, richieste del mercato, pressioni di chi è sempre contro, a prescindere, a determinate attività, come appunto quella allevatoriale.*

*È per questo che, nell'ottica di un affiancamento ancora più mirato, integreremo dal prossimo 1° gennaio le attività di supporto con un servizio tecnico, che si tradurrà in una consulenza ad hoc azienda per azienda. Un servizio su misura, in base alle esigenze dell'allevatore: benessere animale, piano prevenzione mastite, riduzione del farmaco e altre richieste specifiche,*

*Partner nell'iniziativa saranno i veterinari e l'Ats Valpadana. Siamo assolutamente convinti che il veterinario, sia pubblico che aziendale, debba lavorare in armonia con l'allevatore, perché il percorso è comune: entrambi credono nella salute e nel benessere dei propri animali.*

*E il fatto che il mondo medico veterinario sia un interlocutore privilegiato lo dimostrano le diverse iniziative che, nell'arco dell'anno, abbiamo organizzato o semplicemente sostenuto, in un'ottica appunto di dialogo e di crescita.*

*Desideriamo innalzare il livello medio delle aziende zootecniche mantovane, che già partono da una situazione complessiva fra le più promettenti d'Europa. Allo stesso tempo, siamo a disposizione delle filiere (in primis alle latterie), per offrire un servizio uniforme, nell'ottica della verticalizzazione e della qualità.*

**Roberto Chizzoni**  
Presidente Ama  
roberto.chizzoni@apa.mn.it

*Il nostro progetto di restyling passa anche attraverso la fusione tra Mantova Alleva e Comal, il braccio commerciale della nostra Associazione. Un passaggio finalizzato a dare un'identità mantovana alla nostra sede, per quanto il dialogo sia con Milano che con la sede nazionale di Roma rimanga garantito e improntato alla massima collaborazione.*

*Nel 2017 il mercato ha sorriso alla zootecnia. I bovini da carne, per quanto nel mirino di attacchi anche indiscriminati e scientificamente inconsistenti da parte del mondo vegano, hanno rialzato la testa. La qualità, il legame col territorio, la capacità di ampliare l'offerta e valorizzare tutti i tagli saranno le variabili attraverso le quali dare maggiore valore aggiunto, soprattutto ora che il consumatore è più esigente e attento.*

*Gli altri elementi sui quali costruire il futuro del sistema riguarderanno la sostenibilità, l'attenzione alla modalità di allevamento, al benessere, al risparmio idrico e a razioni alimentare in grado di coniugare fabbisogno nutrizionale e sostenibilità ambientale ed economica.*

*Continua, seppure con qualche ondeggiamento al quale è opportuno guardare con attenzione, la fase positiva per la suinicoltura e il lattiero caseario. È forse il momento di riflettere col sereno e pianificare il futuro, guardando sempre e comunque, se possibile, all'aggregazione. Sarà questa una delle opportunità per il futuro, confermata anche nella revisione della Pac recentemente approvata dal Parlamento europeo e, in un'ottica di competitività, stiamo sicuri che all'estero non si faranno sfuggire questa chance. Nemmeno noi, che siamo terra dove la cooperazione ha dato prova di saper sostenere gli allevatori, dovremmo ragionare secondo vecchi schemi e non guardare ai nuovi orizzonti.*

*Innovare sarà l'altro aspetto fondamentale, perché accanto alle economie di scala e all'internazionalizzazione, le nuove tecnologie dovranno sostenere la crescita.*

*Il 2018 si aprirà con la 25<sup>a</sup> edizione di Bovimac, in programma a Gonzaga dal 19 al 21 gennaio. Siamo fra gli attori principali di una manifestazione che si appresta a tagliare un traguardo significativo e che alla tradizionale mostra provinciale bovina d'inverno affiancherà quella interprovinciale delle bovine del comprensorio del Parmigiano-Reggiano, come elemento in grado di rafforzare il legame con il territorio. Non mi resta che rinnovare, insieme a tutto il consiglio di amministrazione e al direttore Riccardo Gorzoni gli auguri di un felice e sereno Natale e di un buon 2018.*

*Roberto Chizzoni*



### Direttore responsabile

Matteo Bernardelli

[matteobernardelli@tin.it](mailto:matteobernardelli@tin.it)

### Comitato di Redazione

Marco Bellini

[marco.bellini@apa.mn.it](mailto:marco.bellini@apa.mn.it)

Sebastiano Buffa

[sebastiano.buffa@apa.mn.it](mailto:sebastiano.buffa@apa.mn.it)

Riccardo Gorzoni

[riccardo.gorzoni@apa.mn.it](mailto:riccardo.gorzoni@apa.mn.it)

Roberto Chizzoni

[roberto.chizzoni@apa.mn.it](mailto:roberto.chizzoni@apa.mn.it)

### Segretaria di Redazione

Marzia Raschi

[segreteria@apa.mn.it](mailto:segreteria@apa.mn.it)

### Composizione

Gianluca Chiavelli

[gianluca.chiavelli@apa.mn.it](mailto:gianluca.chiavelli@apa.mn.it)

### Stampa

Litotipografia Alcione SRL

via Galilei, 47 - 38015 Lavis (TN)

Associazione Mantovana Allevatori

Strada Ghisiolo, 57

46030 Tripoli di S. Giorgio (MN)

Tel. 0376 2471 / 0376 247233

Registrazione

del Tribunale di Mantova

N. 01 del 09-02-2005

TUTELA DATI PERSONALI: Ai sensi della legge 196/2003 recante disposizioni per la protezione dei dati personali, la direzione di "Mantova alleva e produce" garantisce che l'indirizzo usato per l'invio del periodico viene utilizzato esclusivamente ai fini della spedizione.

# SOMMARIO

mantova alleva - map

numero 4 • dicembre 2017



6 agricoltura e solidarietà

16 nel mondo c'è più latte

22 digestato e agricoltura biologica:  
una sinergia per l'ambiente

26 SAPORI, VALORI E ... SOSTENIBILITA'

30 PAC, DAL 1° GENNAIO SI CAMBIA

32 ETEROFERMENTANTI NELLA FILIERA DEL GRANA

36 AIA E FICO ALLEANZA ALL'INSEGNA DELLA CULTURA

42 la suinicoltura guarda al futuro

*foto di copertina: Gianluca Chiavelli*

A close-up photograph of a person's hand holding a mound of dark, rich soil. Several small, light-colored, oval-shaped objects, likely bird eggs or seeds, are resting on the soil. The background is a soft, warm, golden-brown color.

# la terra, uno spazio di accoglienza

## AGRICOLTURA E SOLIDARIETA'

MARCO PIROVANO

*L'agricoltura può essere "terreno" fertile per coltivare solidarietà e fraternità. Attraverso le attività agricole è possibile e anzi auspicabile generare occupazione, migliorare la qualità della vita e delle relazioni sociali, essere motore di sviluppo non solo a livello locale ma anche per altri territori. Consapevoli di queste potenzialità, il Centro per la Pastorale Sociale e del Lavoro della Diocesi di Mantova ha scelto di organizzare lo scorso 18 novembre un Convegno dal titolo "La terra, uno spazio di accoglienza". È stata l'occasione per far conoscere alcune esperienze significative che legano l'agricoltura alla solidarietà. L'iniziativa è stata collocata in vicinanza della Giornata del Ringraziamento, storicamente legata alla festa di San Martino a sottolineare ancor di più l'aspetto della solidarietà. Non è un caso che questo Santo venga raffigurato a cavallo nell'atto di tagliare il suo mantello per donarlo ad un povero senza vestiti. La figura di San Martino è già di per sé un esempio concreto di chi sceglie di condividere quello che possiede con chi è sprovvisto del necessario. L'iniziativa del 18 novembre al MaMu si è aperta con i saluti del Vescovo di Mantova Marco Busca, che sono riprodotti nel testo qui sotto.*



**Diocesi di Mantova**  
**CENTRO PER LA PASTORALE SOCIALE E DEL LAVORO**



“Gentili agricoltori e allevatori mantovani, rappresentanti delle loro associazioni imprenditoriali Coldiretti, Confagricoltura, CIA, ACLITerra, del mondo della cooperazione (Confcooperative), delle imprese di meccanizzazione agricola (Confai), rappresentanti dei Consorzi di Bonifica e dell’Associazione degli Allevatori (AMA), gentili rappresentanti dei sindacati dei lavoratori dipendenti delle aziende agricole e di tutte le realtà a supporto dell’agricoltura (Cgil, Cisl e Uil),

invio a tutti voi questo saluto poiché a differenza dello scorso anno non potrò essere presente a questa iniziativa che desidero incoraggiare perché ne condivido lo spirito.

Inizio questo mio contributo a partire dalle riflessioni degli scorsi anni che vi hanno invitato a ripensare alla terra come una realtà da custodire, di cui essere custodi saggi e responsabili. Come non pensare al forte richiamo dell’enciclica di papa Francesco **“Laudato si’ sulla cura della casa comune”**? Come non considerare attentamente quella stretta interdipendenza globale che ‘ci obbliga a pensare a un solo mondo, ad un progetto comune’, il suo richiamo a ‘programmare un’agricoltura sostenibile e diversificata’ (L.S. n. 164).

Lo spirito che contraddistingue questa giornata è l’invito a guardare ai frutti della terra – ed all’intera realtà del mondo agricolo – nel segno del rendimento di grazie, ma anche come memoria viva ed efficace della rinnovata risposta degli agricoltori ai doni del Signore.

Di qui deriva l’impegno per le imprese agricole per riconciliare la famiglia con l’economia di mercato, superando l’incompatibilità attuale di questa attuale ‘economia dello scarto’, promuovendo percorsi virtuosi che vadano nella direzione di un’ ‘economia civile’ e solidale.

L’Enciclica *Laudato si’* approfondisce le ragioni della promozione di una rinnovata pratica di coltivazione della terra, declinata nel segno dell’attenzione all’ambiente, intensificando le buone pratiche già in atto in molte realtà dei nostri territori, favorendo forme di produzione a basso impatto che rappresentano anche una modalità per contrastare o quantomeno mitigare gli effetti incessanti di quel mutamento climatico che proprio sull’agricoltura ha alcuni degli impatti più devastanti, pensiamo solo alla carenza di acqua o alla troppa acqua, oppure lontano da noi all’avanzare della desertificazione delle terre coltivabili.

Ma la terra è anche una realtà che sempre più ha a che fare con l’ospitalità e l’accoglienza. Oggi questa iniziativa vuole farci riflettere proprio su questo aspetto che lega la terra all’accoglienza, la terra come spazio accogliente. Oggi più che in passato è necessario rigenerare il lavoro per la sua capacità inclusiva attraverso la trasformazione da “lavoro come produzione” a “lavoro come servizio”; dove si realizzano beni che non sono solo merci, ma cibo, e contemporaneamente si impiega il tempo anche per la relazione, che in se stessa è anche cura, nello svolgimento dell’attività produttiva.

Ne sono segno le esperienze che verranno proposte non come modelli assoluti, ma come buone pratiche a cui fare riferimento. Esperienze che possono generare occupazione, migliorare la qualità della vita e delle relazioni sociali, essere motore di sviluppo anche per altri territori. La terra, la nostra casa comune, può essere davvero spazio di ospitalità per tutti, se ci impegnano ad abitarla con uno spirito vero di fraternità, perché costituiamo un’unica famiglia, figli di un unico Padre.

Buon lavoro !

Mantova, 18 novembre 2017

don Marco Busca Vescovo di Mantova

*Se il Vescovo ha giustamente citato l'enciclica di Papa Francesco "Laudato si', sulla cura della casa comune", nelle testimonianze successive si è avuto un riscontro immediato e concreto di una parte delle indicazioni contenute in questo testo straordinario non solo per i credenti, ma per tutti.*

*La prima esperienza presentata nel corso del Convegno è stata quella del giovane agronomo Stefano Frignani, volontario in servizio civile per un anno in Tanzania. Lì ha lavorato nel settore agricolo cooperando ad un progetto dell'organizzazione non governativa italiana Cope. Dal suo racconto è emerso come sia rimasto colpito dal contrasto tra la nostra abbondanza (di cibo, di mezzi tecnici, di istruzione, ...) rispetto alla lotta quotidiana per ottenere lo stretto indispensabile che ha sperimentato in Africa. Ha poi sottolineato il ruolo fondamentale per lo sviluppo che può svolgere in questi paesi la formazione e l'istruzione; più di tanti altri strumenti tecnici ha affermato che è il "capitale" umano quello su cui investire come priorità.*



*Dopo di lui ha preso la parola Maurizio Castelli, ex-assessore all'agricoltura della Provincia di Mantova, che ha riassunto nel suo intervento gli aspetti principali del progetto attuato in Senegal dall'azienda Francescon, nota per la produzione di meloni nella zona di Rodigo. Da qualche anno l'azienda ha avviato la produzione di meloni in Senegal dove arrivano a maturazione in aprile-maggio quando in Italia non è possibile. L'aspetto particolare è legato alla commercializzazione sul mercato europeo di un melone primaverile denominato "equo", poiché una quota del prezzo viene impiegata per realizzare in Senegal un presidio medico a favore della popolazione locale.*

*Di seguito è poi intervenuto il dr. Marco Bellini, agronomo dell'Associazione Mantovana Allevatori, che ha illustrato il progetto di intervento in Bosnia per il quale si è personalmente prodigato. Il progetto si è sviluppato nella zona di Banja Luka, dopo la sanguinosa guerra etnico-religiosa iniziata nella primavera del 1992 e terminata a fine 1995 con gli accordi di Dayton. Come segno di solidarietà l'AMA e Confcooperative, allora*



*Alberto Zilocchi e Luigi Zanardi*

*guidate da Alberto Zilocchi e Luigi Zanardi, insieme con la Caritas, hanno supportato la realizzazione di una stalla da latte e di un caseificio per la produzione di formaggi tipici. Oltre alle strutture si è puntato a percorsi di formazione per giovani agricoltori di quella zona che hanno potuto soggiornare anche a Mantova per visitare alcune realtà lattiero-casearie. Negli anni dal 2000 ad oggi sono stati effettuati molti sopralluoghi affidati ad alcuni tecnici di AMA, con l'obiettivo di calibrare meglio il progetto ed evitare possibili errori di sottovalutazione tra le nostre condizioni e quelle differenti di Banja Luka.*



*La stalla a Livac - Banja Luka*

*Infine Sara Nicolini, presidente della cooperativa sociale onlus Hortus, ha ripercorso le tappe di questa esperienza locale di agricoltura sociale, sorta in città a Mantova e a San Giorgio. La cooperativa coltiva dal 2014 alcuni appezzamenti a orto e frutteto dai quali ottiene i prodotti freschi che vengono poi trasformati in piatti pronti e in conserve. L'obiettivo che distingue Hortus da altri analoghi produttori è offrire un'opportunità di lavoro o di inserimento lavorativo per persone in condizioni di fragilità e disagio, segnalate dai Servizi Sociali e dalla Caritas. La proposta è quindi rivolta a persone che*

*hanno perso il lavoro, che non lo trovano o che non lo hanno mai avuto. La mission di Hortus punta soprattutto all'inclusione sociale ed è ben sintetizzata nello slogan "coltivare dignità", dove attraverso un percorso di consapevolezza si offre la possibilità di riscattare la propria situazione.*

*All'esposizione delle quattro esperienze è seguita la relazione del prof. Gabriele Canali, docente di economia agraria all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, noto a Mantova per essere il direttore del Crefis (Centro Ricerche sulla Filiera Suinicola). Nel suo intervento ha ripreso alcuni aspetti delle esperienze presentate in precedenza dalle quali ha ricavato alcuni principi guida generali. Principi che sono validi per tutti e non solo per chi si impegna per un'agricoltura accogliente e solidale. Il prof. Canali ha esordito richiamando il principio della responsabilità individuale come aspetto cardine della sua riflessione: « La terra che abbiamo in custodia è uno spazio aperto che abbiamo ricevuto in dono non per noi stessi, neppure solo per le nostre famiglie, ma per una comunità più allargata alla quale apparteniamo senza confini di spazio e di tempo. Non possiamo*

*pensare di vivere su di un'isola separata dal resto del mondo e la proprietà privata non è di per sé un diritto assoluto. La "nostra" terra non può essere regolata solo da un vincolo "individualistico" perché la storia stessa dello sviluppo delle terre del mantovano è fatta di persone inserite in un contesto comunitario. Pur salvaguardando il singolo, la persona, apparteniamo ad una comunità che ha potuto e saputo realizzare insieme grandi opere. Pensiamo alle bonifiche delle paludi, alla gestione delle acque superficiali.... a tante opere che nessun singolo avrebbe potuto realizzare da solo».*



*E ha proseguito dicendo che «questa terra come non è stata data a noi singoli, non è neppure patrimonio esclusivo di ogni singola comunità: è in realtà un bene comune. E di conseguenza dobbiamo chiederci come utilizzarla in modo responsabile e sostenibile nel senso di “durabilità” nel tempo, ovvero di una dimensione che non può essere appiattita sul presente, ma deve proiettarsi sul futuro».*

*Canali ha ricordato che oggi il nostro pianeta è in una situazione insostenibile non solo dal punto di vista ambientale, ma ancor di più sotto l’aspetto sociale. Pur essendoci cibo per tutti, nel mondo ci sono più di 800 milioni di uomini, donne e bambini che soffrono e muoiono a causa della fame. Il prof. Canali ha assicurato che «anche nei prossimi anni la disponibilità alimentare sarà largamente sufficiente a coprire i fabbisogni mondiali. Questa mia affermazione è una “scomoda” verità perché se esiste ancora oggi la fame, è riconducibile a responsabilità e scelte precise che non possono essere ridotte alla sola carenza di tecnologie. Il tema vero è quello della povertà che determina la fame, è l’inaccessibilità al cibo. A partire da questa insostenibilità economico-sociale dobbiamo elaborare le soluzioni più adeguate e praticabili. Come ben sottolineato nelle esperienze illustrate, bisogna puntare sull’educazione e la formazione. Lo sviluppo e la*



*Gabriele Canali, Università Cattolica Sacro Cuore*

*diffusione delle conoscenze, la ricerca delle più appropriate soluzioni operative, hanno un ruolo centrale e fondamentale per lo sviluppo dei paesi più impoveriti del nostro pianeta». Non è solo per buon cuore, ma se volessimo più semplicemente frenare l’esodo di intere popolazioni, dovremmo impegnarci a fondo per creare le condizioni di una vita decente in tante parti del mondo. Una ulteriore provocazione è stata lanciata dal prof. Canali quando ha suggerito alle nostre aziende agricole che «in un periodo di penuria di posti di lavoro, dovremmo interrogarci e valutare bene se acquistare un’attrezzatura molto costosa o piuttosto utilizzare un maggior numero di persone».*

*Ma la riflessione di fondo emersa dal suo intervento è stata la denuncia dell’attuale sistema economico, ingiusto e insostenibile dove accanto all’iniqua distribuzione della ricchezza, assistiamo al fenomeno del land grabbing, ovvero l’accaparramento delle terre agricole nel mondo ad opera di grandi imprese estere. Ma tornando più vicino alle problematiche locali, il prof. Canali ha fatto riferimento alle “trappole” della so-*

stenibilità, ovvero a quegli aspetti più nascosti che vengono sottovalutati quando si esprimono considerazioni di carattere economico. Canali sostiene che ci sono tre parole da riscoprire e mettere in relazione: costo, prezzo e valore: « Il COSTO di un prodotto va visto sempre nella sua complessità ed interdipendenza tra più voci; non esiste solo il costo legato ai fattori della produzione, ma tutti gli altri costi connessi che spesso non vengono conteggiati. Sono costi che purtroppo vengono “scaricati” sulla comunità, sugli altri, come i costi ambientali e sociali di chi inquina l’aria e la terra, ma sono anche i costi di chi opera oggi “scaricando” sul futuro gli effetti negativi delle sue produzioni». In particolare Canali ha fatto riferimento alla fertilità di un suolo e alla perdita di sostanza organica che produce effetti a distanza di tempo se non sulle prossime generazioni. «Riguardo al PREZZO è necessario che anche quando il mercato e la GDO penalizza i produttori (e purtroppo non è un evento raro) non è accettabile che si “scarichi” questa situazione negativa su altri anelli più deboli, pagando non correttamente il lavoro. Non è accettabile invocare norme protezionistiche per tenere in maniera fittizia un prezzo elevato, con un evidente danno per i consumatori finali». Canali ha poi concluso dicendo che «oltre il costo e oltre il prezzo è il termine VALORE di un prodotto quello che va fatto emergere e su cui puntare. Valore di un prodotto vuol dire non solo quella parte legata alle caratteristiche insite nello stesso, ma anche i suoi riflessi sul territorio dove viene prodotto e sulle persone. Se mantengo un vigneto, un uliveto, una zona a pascolo, rendo il paesaggio più bello anche in un territorio svantaggiato. Se quel prodotto è frutto di un’attività che favorisce inclusione sociale, speranza per persone in situazioni di disagio, se migliora complessivamente la qualità della vita, allora questo è il valore aggiunto del vino, dell’olio, del formaggio che vendo o che acquisto».

È innegabile che ci attendono sfide importanti alle quali non possiamo sottrarci a partire da una dimensione locale per arrivare alla dimensione più ampia e globale. In ogni caso esiste in ogni attività umana una parte di responsabilità che è individuale, così una parte è in capo ad ogni agricoltore e allevatore, una parte alle nostre comunità locali, alle città rispetto alla campagna, al nostro paese rispetto al mondo. Già oggi sono praticabili alternative come quelle illustrate in questo Convegno, da cui partire per progettare un futuro migliore per un mondo più equo e solidale. La terra, la nostra casa comune, può essere davvero spazio di ospitalità per tutti, se ci impegnano ad “abitarla” con uno spirito vero di fraternità e solidarietà.

Per la prima volta un incontro ufficiale fra Regione Lombardia e Commissione Ue sull'agricoltura



## STORICO INCONTRO FAVA - HOGAN

Storico incontro fra l'assessore all'Agricoltura della Lombardia, Gianni Fava e il commissario all'Agricoltura dell'Unione europea, Phil Hogan, a Bruxelles, lo scorso 5 dicembre. "È la prima volta che si instaura un dialogo diretto fra la Lombardia, seconda regione europea per l'agroalimentare, e l'Ue – ha commentato Fava -. Ne sono orgoglioso, soprattutto perché capita in una fase di costruzione della programmazione della Pac post 2020".

Fra i temi toccati nel vertice agricolo Lombardia-Ue, quelli relativi alla direttiva nitrati, alla crisi del riso, l'autorizzazione ai nuovi impianti per i vigneti, lo sviluppo della banda larga nelle aree rurali, la zootecnia. "Sono rimasto colpito dal fatto che il commissario Hogan conoscesse i numeri e il modello produttivo dell'agricoltura lombarda, assicurando al nostro sistema l'attenzione che merita".

Il dossier sui nitrati, frutto di uno studio scientifico dell'Università di Milano, non è mai stato portato alla conoscenza della Commissione europea dal ministero italiano dell'Ambiente. Hogan ha assicurato che se ne interesserà, pur consapevole che da Roma non vi sono mai state pressioni in tal senso. Sarebbe un enorme passo avanti per il comparto zootecnico lombardo.



## SISTEMA ALLEVATORI, FAVA: DA REGIONE LOMBARDIA 1,8 MILIONI

“Palazzo Lombardia ha disposto la liquidazione di 1,8 milioni di euro a favore delle Associazioni provinciali degli allevatori della regione, per l’attività svolta nell’ambito del miglioramento genetico del bestiame, con particolare riferimento alla tenuta dei Libri Genealogici e ai controlli funzionali. Se contiamo i 200mila euro stanziati all’inizio del 2017 per la provincia di Sondrio, la cifra erogata complessivamente dalla Regione sale a 2 milioni di euro, alla faccia di coloro che sostenevano che non avremmo stanziato i fondi per il sistema allevatorio”.

Il computo è dell’assessore all’Agricoltura della Lombardia, Gianni Fava, che rimarca la vicinanza alle Apa. “Le risorse vanno a remunerare in termini di saldo l’attività svolta nell’anno 2016 e, in parte, l’acconto per l’attività svolta nell’anno 2017 – ha proseguito l’assessore Fava -. La Regione dimostra, pertanto, di essere vicina agli allevatori lombardi in quanto l’attività svolta dalle Apa risulta essere importante per il comparto e per lo sviluppo del sistema allevatorio lombardo, che occupa una posizione predominante nell’ambito dell’economia agricola regionale”.

La quota di contributo regionale è stata resa disponibile solo recentemente, in quanto è sempre stata considerata in subordine al mantenimento dell’impegno economico del Mipaaf, che solo in questi ultimi giorni ha avuto positivo riscontro.

A livello nazionale le risorse stanziare per il sistema allevatorio ammonta a 6.340.349,27 euro.



## NEL MONDO C'È PIÙ LATTE

Ue-28, Usa e Nuova Zelanda producono di più. Stabili i prezzi in Italia, leggermente inferiori a 12 mesi fa

MATTEO BERNARDELLI

Cresce la produzione di latte in Europa. Un segnale sul quale la filiera è chiamata a riflettere, perché un esubero sulla produzione potrebbe rallentare i prezzi e innescare una discesa assolutamente pericolosa per le stalle, colpite da oltre 18 mesi di crisi nel recente passato.

I dati elaborati da Clal.it, portale del settore lattiero caseario, evidenziano un incremento tutto sommato modesto: +0,49% nel periodo gennaio-settembre rispetto ai primi nove mesi del 2016, arrivando a una produzione complessiva di 118.049.000 tonnellate.

**Francia e Germania.** Di per sé, non sarebbe un aumento significativo. A far alzare le antenne, però, è l'accelerazione dei grandi paesi produttori, come Francia e Germania, che hanno ripresa a mungere dopo una fase di rallentamento agevolata dai premi del Pacchetto Latte 2.

Se Francia e Germania avanzano rispettivamente del 3,3% e 3,2% su base tendenziale nel mese di settembre, con conseguente preoccupazione da parte degli allevatori francesi e tedeschi, che evidenziano prezzi alla stalla al di sotto dei costi di produzione, anche in altre zone d'Europa le consegne di latte sono in aumento.

**L'Unione europea a macchia di leopardo.** A livello europeo nel solo mese di settembre sono state prodotte 12.323.000 tonnellate di latte, con un balzo in avanti del 3,5 per cento. A macchia di leopardo, ma le produzioni salgono. In particolare, l'Austria è cresciuta del 7%, il Belgio del 5,3%, l'Irlanda del 10,4%, l'Italia del 3,3%, la Polonia del 4,9%, l'Olanda dello 0,6%, il Regno Unito del 2,8%, la Repubblica Ceca del 9,7%, la Spagna del 4,4 per cento.

Le esportazioni si riveleranno dunque fondamentali per evitare che la sovrapproduzione congestionni il mercato europeo.

**Usa e Nuova Zelanda in crescita.** Produzioni di latte in aumento anche negli Stati Uniti (73.654.000 tonnellate, +1,5% rispetto ai primi nove mesi del 2016), e, nell'emisfero Sud, in Nuova Zelanda (12.757.000 tons, +1,2% su base tendenziale).

Stock di SMP in aumento. Ad appesantire il quadro complessivo potrebbero essere anche le giacenze di mercato. I magazzini di stoccaggio comunitari della polvere di latte scremato (SMP) indicano una giacenza di 393.007 tonnellate, il 51,75% in più rispetto ai primi nove mesi del 2016.

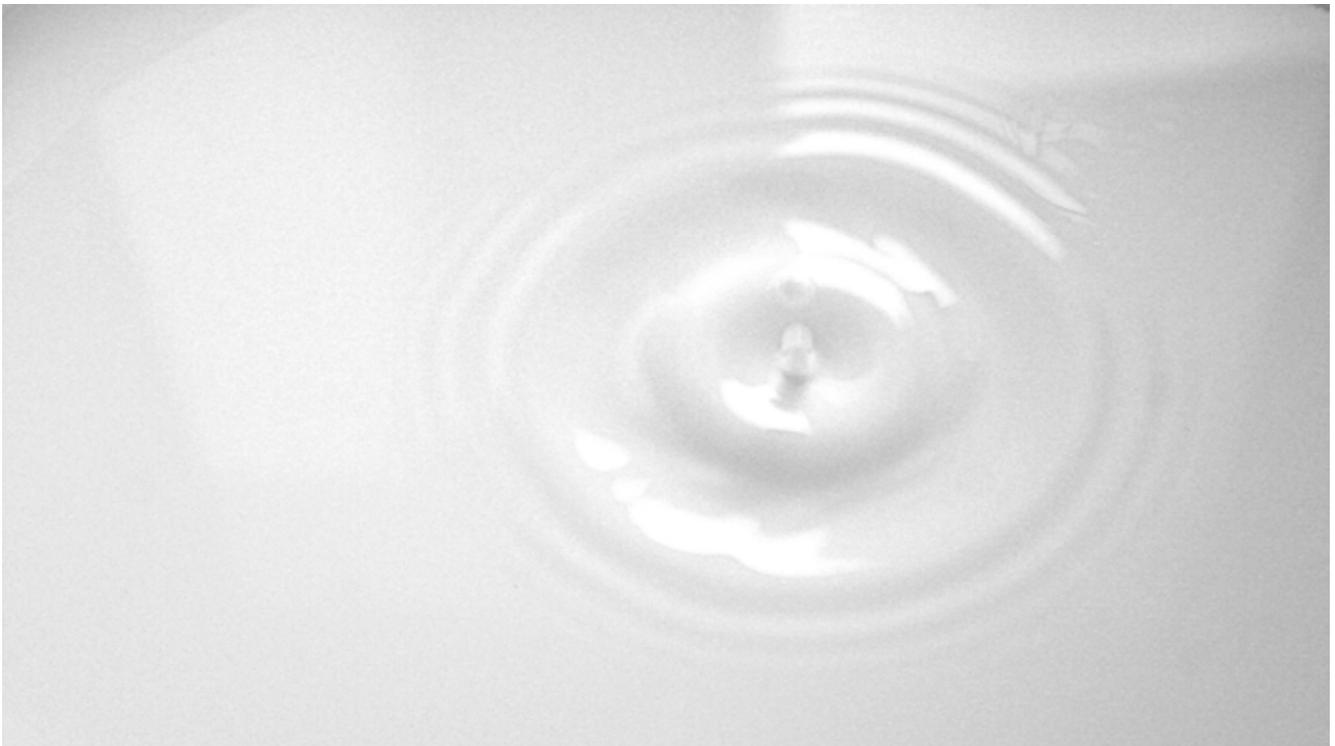
Anche negli Usa gli stock sono cresciuti del 19,48%, raggiungendo le 126.498 tonnellate fra gennaio e settembre di quest'anno.

**Mondo allevatoriale in Europa preoccupato.** La Commissione Europea non mostra segnali di allerta, ma non mancano voci preoccupate fra i rappresentanti dei produttori. Già nelle scorse settimane il portavoce dell'Associazione dei produttori di latte tedeschi (Bdm), Hans Foldenauer, aveva paventato sulla stampa un calo dei prezzi sulle borse merci, mettendo in guardia sul rischio di una nuova crisi di mercato. Basterà alla Germania un aumento delle esportazioni? E se fra i paesi destinatari conquistasse maggiore spazio l'Italia, come già avvenuto in passato per il latte alimentare, quali sarebbero le conseguenze per il nostro mercato?



Per ora le mercuriali sono abbastanza stabili. Le quotazioni del latte crudo spot di fine novembre scorso sulla piazza di Verona hanno confermato i 42 € per 100 kg della settimana precedente, con un deprezzamento del 4% rispetto a 12 mesi fa. In diminuzione il latte spot a Lodi, quotato 41,90 € per 100 chili. In Baviera il prezzo del latte crudo alla stalla è venduto a 37,93 € per 100 kg, il 39,76% in più rispetto alle quotazioni di 12 mesi fa, ma non sufficiente a garantire la sostenibilità economica delle stalle, secondo l'associazione dei produttori di latte, che indica a 45 €/100 kg la soglia di equilibrio.

I produttori irlandesi sollecitano l'intervento dell'Unione europea. Gerald Quain, presidente del comitato lattiero caseario della Irish Creamery Milk Suppliers Association (ICMSA) afferma che il comparto auspica l'applicazione di un nuovo programma di riduzione volontaria delle produzioni di latte per l'anno prossimo.



## LE CONSEGNE IN ITALIA AUMENTANO



Rispetto alla media europea (ricordiamo: +0,49%) è stata più decisa l'accelerazione italiana, che ha registrato una media del 3% in più rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, per una produzione di 9.012.000 tonnellate nei primi nove mesi del 2017. La Lombardia, che rappresenta il 43% del latte prodotto in Italia, è cresciuta del 4,46% nei primi tre trimestri di quest'anno. Nel mese di settembre l'incremento rispetto allo stesso periodo del 2016 è stato del 6,17%, ma anche in altri periodi dell'anno la crescita è stata significativa: +7,33% luglio, +6,02% a giugno, +6,54% a maggio.

Avanza del 4,25% la produzione fra gennaio e settembre dell'Emilia-Romagna, con una crescita del 5,93% nel mese di settembre. Avanza, ma più timidamente, il Veneto: +2,67% nei primi nove mesi del 2017 rispetto allo stesso periodo del 2016, con un balzo però nel mese di settembre di 4,5 punti percentuali.

Per il Piemonte, invece, la crescita media fra gennaio e settembre di quest'anno è stata del 4,06% rispetto al 2016. Più significativo l'incremento registrato settembre: +5,22% su base tendenziale.

La provincia di Mantova ha prodotto, fra gennaio e settembre di quest'anno, 735.340 tonnellate di latte, in crescita del 4,05% su base tendenziale.

Si conferma leader in Italia la provincia di Brescia, con 1.056.795 tonnellate prodotte nei primi nove mesi del 2017, seguita da Cremona, che non ha abbattuto ancora il muro del milione di tonnellate (964.513 tons).

## CLAL: NESSUN ALLARME, MA ATTENZIONE



«Non possiamo ancora parlare di allarme – dichiarano gli analisti di Clal.it – ma è bene tenere monitorato l'andamento produttivo in tempo reale, per consentire ai produttori e alla filiera di gestire il mercato. Un surplus di materia prima, se non accompagnato a un incremento significativo dell'export, potrebbe appesantire la situazione comunitaria».

Dopo la grave crisi che ha caratterizzato il 2015 e i primi otto mesi del 2016 e ha portato alla chiusura di molte stalle in Europa, una nuova recessione dei listini rischierebbe di essere

fatale per migliaia di allevamenti. «Oggi è tempo per gli allevatori di investire in sostenibilità e in nuove tecnologie, in grado di migliorare i bilanci aziendali e di rispondere alle esigenze del consumatore in chiave di ambiente, occupazione e custodia del territorio – prosegue il team di Clal -. Allo stesso tempo, i trasformatori e i consorzi, in particolari quelli che rappresentano i grandi formaggi Dop, devono concentrarsi per incrementare l'export e garantire la giusta marginalità alla filiera».

## È “GRECO” SOLO LO YOGURT PRODOTTO IN GRECIA



Sembrerebbe un'affermazione tautologica, ma evidentemente così non era considerata, se è stato necessario l'intervento della Commissione europea, che ha stabilito che il nome del prodotto “yogurt greco” può non essere protetto da un'indicazione geografica, ma tale denominazione non può essere utilizzata per yogurt prodotti fuori dai confini nazionali della Grecia. La notizia ha fatto il giro del mondo, evidentemente anche per la leggerezza con la quale il termine veniva utilizzato.

L'intervento della Commissione ha fatto seguito a un progetto di legge della Repubblica Ceca – nel quale venivano stabiliti i requisiti concernenti latte e prodotti lattiero caseari, gelati, e oli e grassi edibili – che contemplava il termine “yogurt greco”, causando l'accesa protesta del governo di Atene. La Grecia sostiene che, sia il nome yogurt greco, sia il nome yogurt tipo greco, siano contrari al regolamento dell'Unione Europea relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che stabilisce che i consumatori non debbano essere ingannati.

Il ministro per l'Alimentazione e lo Sviluppo agricolo della Grecia, Evangelos Apostolou, ha inviato una lettera ai commissari europei per l'Agricoltura e la Sicurezza Alimentare, Phil Hogan e Vytenis Andriukaitis, nella quale ha espresso la posizione di Atene sulla questione.

## IL BURRO VITTIMA DI FAKE NEWS



La Francia, paese di grandi consumatori di burro, aveva parlato di penuria di prodotto e di conseguenti prezzi schizzati in alto. Ecco, di vero c'è solamente l'aumento dei listini, in effetti passati in pochi mesi da 2.500 euro a 7.000 euro per una tonnellata di burro.

Quotazioni che poi sono scese e si sono ridimensionate in tutta Europa. Il picco più elevato è stato raggiunto nel mese di settembre, con la cifra di 7.074 euro alla tonnellata in Francia, di 6.906 € in Germania, di

5.851 € in Polonia, di 6.960 € in Olanda, 6.183 € in Oceania e 5.002 € a Chicago (in quest'ultimo caso il riferimento è la quotazione di agosto, successivamente alla quale il trend è risultato in costante diminuzione fino ai 4.121 € per 1.000 kg di burro di inizio dicembre).

In controtendenza e dunque ancora in crescita, da settembre, il prezzo del burro in Slovacchia, passato dai 5.986 € ai 6.509 € del mese di novembre 2017.

La frenata dei prezzi del burro nell'Unione europea li riporta su valori più simili a quelli degli Stati Uniti, dell'Oceania e del Global Dairy Trade.

In Francia non si è accusata alcuna diminuzione di produzione così sensibile da influire sui listini di burro. Il prezzo ha seguito per mesi una parabola ascendente e, per alcuni operatori, è risultato più conveniente esportare a prezzi di mercato che non collocare il prodotto sul mercato domestico, dove i listini di vendita sono vincolati di anno in anno attraverso accordi di filiera, nei quali molto spesso la grande distribuzione organizzata detta la propria linea.

Secondo le rilevazioni di Clal.it è invece vero che i magazzini di burro hanno ridotto i propri stock. Al 30 settembre di quest'anno le giacenze di burro nell'Unione europea ammontavano a 227 tonnellate, il 99,7% in meno rispetto al mese di settembre dello scorso anno. Minore disponibilità di burro anche degli stati uniti, con una giacenza di 116.530 tonnellate al 30 settembre di quest'anno, il 4,5% in meno rispetto allo stesso mese del 2016.

# ANAGRAFE BOVINA MODELLO 4 INFORMATIZZATO

## IL SERVIZIO DELL'ASSOCIAZIONE MANTOVANA ALLEVATORI



Come da Decreto del 28/06/2016 "Modifica dell'allegato IV del decreto del Presidente della Repubblica 30 aprile 1996, n. 317, GU Serie Generale n.205 del 02-09-2016)" a partire dal 1 Luglio 2017 le movimentazioni degli animali possono essere effettuate solamente dopo aver compilato il Mod.4 (Documento di origine e destinazione degli animali) tramite il portale informatico della BDR (Banca dati Regionale). Detto decreto stabilisce l'obbligo di utilizzo del Mod.4 informatizzato a partire dal 2/09/2017 e la compilazione è possibile solo dopo aver ricevuto la password, anche tramite l'ente delegato (APA).

**PER I SOCI, CHE HANNO DATO DELEGA ANAGRAFE,  
L'ASSOCIAZIONE MANTOVANA ALLEVATORI PUO' EFFETTUARE  
LA COMPILAZIONE DEL MOD. 4**

**L'ufficio per l'emissione del Mod.4 è attivo:**

**dal lunedì al venerdì dalle 07.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00**

**sabato e prefestivi dalle 07.00 alle 12.00 (festivi esclusi)**

*Documenti necessari per emissione Mod. 4 ed  
invio in azienda:*

**delega all'Apa  
modulo dati animale da movimentare**

*Costo del servizio:*

**1€/Mod.4 per i soci iscritti al Libro  
Genealogico**

**1,5€/Mod.4 per tutti gli altri allevatori  
che hanno dato delega anagrafe alla'APA**

**Contattate i nostri collaboratori sul territorio  
oppure i nostri uffici tel. 0376 2471**

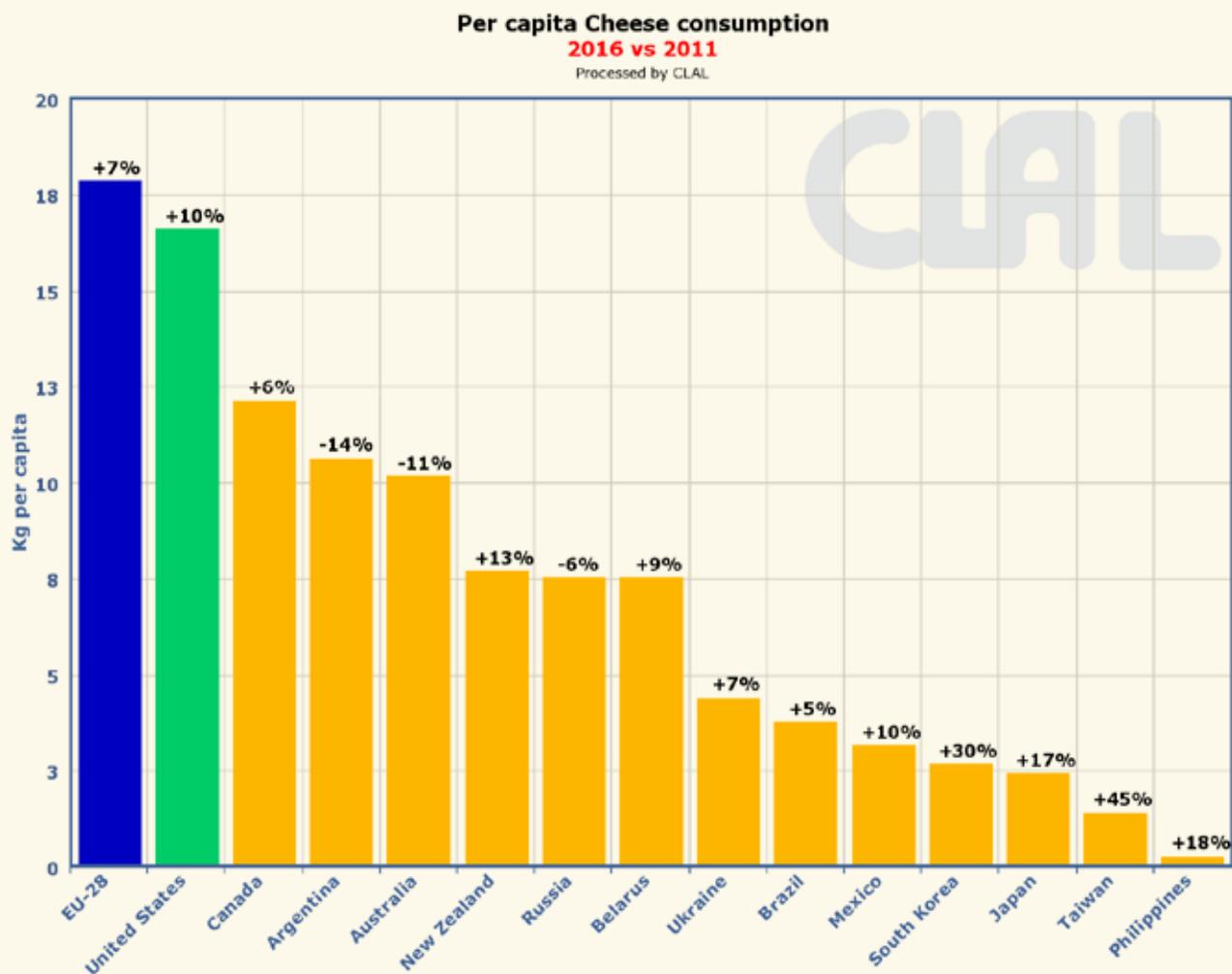
## IL FORMAGGIO È “UN TERMOMETRO DI STATO”

Il grafico di Clal sui consumi pro capite di formaggio nel 2016 rispetto al 2011 evidenzia che tali consumi sono lo specchio dello stato di salute del paese, in particolare dell'economia, del reddito per persona e della stabilità politica.

Questo è evidente, ad esempio, con riferimento all'Argentina (nuova crisi, default tecnico del 2014, elezioni presidenziali controverse) o alla Russia, con le tensioni internazionali coi Paesi Nato (guerra in Ucraina) e la crisi del rublo. L'Australia (-6% i consumi di formaggi fra il 2011 e il 2016) ha risentito dell'invecchiamento della popolazione, della fase di calo di export verso la Cina e del crollo dei prezzi delle commodity, che sorreggono l'economia dei “canguri”.

L'incremento dei consumi in Ucraina e Bielorussia può essere in parte ricondotto al fatto che sono due paesi, soprattutto la Bielorussia, utilizzati come ponte verso la Russia. Le grandi quantità in transito hanno favorito un incremento dei consumi.

L'Ue-28, con una crescita del 7% dei consumi non può dirsi un mercato maturo. Anzi, è un'opportunità per i formaggi siano essi generici o Dop. La crescita dei Paesi Nafta è uno stimolo per i formaggi Made in Italy (ed europei), così come la crescita di Far East e Sud Est Asiatico, favoriti anche da accordi di libero scambio (+30% Corea del Sud).





## DIGESTATO E AGRICOLTURA BIOLOGICA: UNA SINERGIA PER L'AMBIENTE

STEFANO GARIMBERTI

Il tema della sostenibilità delle produzioni agricole, ovvero l'impegno a produrre ogni kg di alimento con sempre meno impatto sull'ambiente, e la produzione biologica, hanno sempre avuto larghe aree in comune. Nel convegno del 17 novembre a Mantova sono state indagate le importanti sinergie.

**Sostenibilità delle produzioni:** tra le tante definizioni di sostenibilità spesso si predilige quella che pone l'accento sulla conservazione delle risorse comuni: agire in maniera sostenibile significa far sì che lo sviluppo soddisfi i bisogni dell'attuale generazione senza compromettere la capacità delle generazioni future di rispondere ai loro bisogni, o ancora agire in maniera sostenibile significa impegnarsi per ridurre l'uso dei beni comuni, come la qualità dell'ambiente. Per quanto riguarda le produzioni zootecniche, che hanno una importante quota di impatti produttivi, elementi importanti per aumentare la sostenibilità sono il riciclo e la gestione virtuosa dei nutrienti, ad esempio azoto e fosforo. Il riciclo e l'uso virtuoso di azoto e fosforo impedisce la dispersione nei comparti ambientali (acqua e aria) e riduce il ricorso ai fertilizzanti di sintesi, quali urea o perfosfato, che determinano l'uso di risorse fossili e non rinnovabili.

**Produzioni biologiche:** la filosofia dell'agricoltura biologica è basata sullo sfruttamento della

naturale fertilità del suolo, sulla promozione della biodiversità dell'ambiente e sulla limitazione dell'utilizzo di prodotti di sintesi per l'incremento della fertilità. Il Dr Piva, CCPB, nel suo intervento tratteggia i principali numeri del settore: un mercato che in Italia sfiora i 5 miliardi e rappresenta una carta importante dell'export del Made in Italy nel mondo, 1.7 milioni di ha dedicati alla produzione e oltre 72.000 addetti, con un trend nettamente in crescita nell'ultimo quinquennio.

Lo schema di certificazione del biologico coinvolge MIPAF; regioni e Accredia, tali enti supportano gli organismi di controllo che monitorano l'attività dei produttori.

### Il digestato: un ponte tra sostenibilità e filiere biologiche

Il progetto LIFE DOP è nato a Mantova e ha l'obiettivo di sviluppare un modello ambientalmente sostenibile per le produzioni di Grana Padano e Parmigiano Reggiano. Il progetto declina questo impegno su tre componenti: il recupero dell'**energia** residua dei reflui (biogas a livello comprensoriale), il **recupero virtuoso dei nutrienti** del digestato (solido e liquido) e il recupero della sostanza organica per la fertilità dei suoli. Nella pratica il modello a livello comprensoriale prevede:

1. la valorizzazione dei **reflui nella filiera energetica** (biogas) in sostituzione del mais, promuovendo

gli scambi sul territorio (borsa liquami, export di digestato), la gestione virtuosa **dei nutrienti del digestato liquido** in campo e la riduzione della fertilizzazione minerale (circular economy). e infine l'export di **digestato solido** ad alto potere fertilizzante e ammendante (**nutrienti e sostanza organica**) verso filiere esterne ad alto valore (ad esempio filiera del biologico), aiutando a superare le locali condizioni di surplus di nutrienti e risparmiando l'uso di fertilizzanti di sintesi non rinnovabili su altre filiere.

Ad oggi, questo progetto ha concretamente consentito la valorizzazione di 40.880 ton di reflui in impianti di biogas (quasi 4 milioni di KWh di energia rinnovabile prodotta), l'export di 3.600 ton di separato solido (digestato e liquame) per il recupero di fertilizzanti e sostanza organica. All'interno del progetto è stato realizzato un prototipo mobile per rendere più semplice l'utilizzo di letami e liquami nella digestione anaerobica, attraverso la pulizia l'omogeneizzazione e la cavitazione del materiale. Le aziende agricole esterne alla filiera zootecnica hanno potuto, attraverso la Borsa Liquami, acquistare fertilizzanti e ammendati rinnovabili, a bassa impronta di carbonio, utilizzabili anche in agricoltura biologica. Il digestato da biogas è incluso nel registro dei fertilizzanti consentiti in agricoltura biologica, ai sensi del decreto Legislativo 75/2010. In particolare *"il digestato da biogas, contenente sottoprodotti di origine animale co-digestato con prodotti di origine vegetale o animale, può essere utilizzato in agricoltura biologica purché i sottoprodotti di origine animale non provengano da allevamenti industriali. Sono naturalmente necessari i documenti che giustificano e motivano l'intervento fertilizzante, nella forma di una relazione tecnica o del disciplinare aziendale.*

### **Recupero di Nutrienti**

Perché i digestati sono fertilizzanti e ammendati rinnovabili e sostenibili?

L'intervento del Prof. Adani (Università degli Studi di Milano) chiarisce il punto. Finora abbiamo ragionato in termini di economia lineare: la fertilizzazione di sintesi crea il problema ambientale, infatti il pianeta non è più in grado di sopportare l'inquinamento da fosforo e azoto. Tra Mantova, Brescia e Cremona c'è una "macchia" di

ammoniaca, dovuta alla cattiva gestione dell'azoto e dei reflui zootecnici.

### **L'agricoltura del futuro abbassa i costi di produzione e abbassa l'impatto ambientale.**

La digestione anaerobica è una biotecnologia che trasforma un refluo in un prodotto: il digestato. L'azoto organico è trasformato in azoto ammoniacale, analogo per disponibilità ai fertilizzanti di sintesi. Dopo la separazione solido liquido, la frazione liquida può sostituire integralmente l'urea in un piano di concimazione. Il digestato è quindi un concime ammoniacale a pronto effetto, con efficienza pari all'urea e bassa dispersione nell'ambiente.

Prove eseguite con Regione Lombardia all'interno del progetto Nero lo dimostrano: il digestato utilizzato in pieno campo per la produzione di mais ha dato produzioni uguale e in certi casi superiore al controllo con urea.

Su questo punto, per il futuro, sarà strategico portare evidenze alla UE, dimostrando - con i numeri - come l'uso virtuoso del digestato a bilancio di nutrienti sia più sostenibile delle disposizioni della direttiva Nitrati, che in certi casi impongono invece il ricorso alla fertilizzazione di sintesi quanto la quota di azoto recuperato di origine animale supera il quantitativo limite (170 e 340 kg/ha rispettivamente in zone vulnerabili ai nitrati e zone non vulnerabili).

### **Qual è l'uso virtuoso e ambientalmente sostenibile del digestato:**

Per minimizzare gli impatti sull'ambiente la frazione liquida deve essere iniettata in campo, per ridurre l'emissione di ammoniaca e protossido di azoto (si riduce il PM10 e il gas serra).

La frazione solida è disponibile per l'export o la distribuzione autunnale in territori a basso carico di nutrienti. Per quanto riguarda gli altri nutrienti è strategico recuperare e valorizzare il fosforo e avviarlo da zone ad elevato carico a zone con minore presenza, considerando che il fosforo, come roccia fosfatica da cui sono prodotti i fertilizzanti, è una risorsa non rinnovabile ed in via di esaurimento.

Il fosforo presente in forma organica nel digestato separato solido è particolarmente efficiente per le produzioni ad elevato valore, come per esempio il melone IGP nel mantovano e il settore ortofrutta biologico. Infine il recupero di fertilizzanti rinnovabili riduce l'impatto ambientale delle produzioni e questo deve essere valorizzato nella comunicazione al consumatore. Il digestato in agricoltura biologica significa aggiungere sostenibilità alla sostenibilità, una produzione che fa bene alla salute del consumatore e alla comunità.

### **Come il recupero di sostanza organica supporta l'intensificazione sostenibile e gli obiettivi produttivi di un mondo con più di 10 miliardi di abitanti?**

Il Prof. Marco Acutis, Università di Milano, affronta il tema nel suo intervento: Digestato e incremento del carbonio nel suolo. Per prima cosa le sfide: nel 2050 l'incremento della popolazione richiederà un aumento 70% della produzione di cibo: più quantità e più qualità, nel rispetto dell'ambiente. L'agricoltura ha dei compiti fondamentali: mitigare il climate change (fissare la CO<sub>2</sub> nei suoli e ridurre le emissioni di gas serra), conservare i suoli e incrementare la biodiversità, tutte funzioni che l'agricoltura adempie quando realizza carbon storage, sostanza organica immobilizzata stabilmente nel suolo. Un obiettivo di incremento pari all'1% annuo consentirebbe di fissare 46.2 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> atmosferica, pari al 10% delle emissioni totali di gas serra dell'Italia. La presenza di sostanza organica in buona quantità e qualità determina effetti positivi sulle caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche del suolo.

Dal punto di vista chimico la sostanza organica aumenta la capacità di scambio cationico del terreno, incrementa, la capacità di scambio anionico, rende inattive o trattiene sostanze potenzialmente tossiche. Dal punto di vista delle proprietà fisiche ha un effetto di stabilizzazione della struttura, che può compensare i difetti costitutivi del suolo legati alla tessitura, migliora la porosità, la capacità di ritenzione dell'acqua, la stabilità degli aggregati, riduce l'erodibilità, la tenacità, e l'adesività.

### **Come incrementare lo stock di carbonio nel suolo?**

Sostituire i concimi minerali con quelli organici (ampia sperimentazione della Regione Lombardia su queste tematiche).

Pratiche di lavorazioni conservative: la semina su sodo (zero tillage o sod seeding), la minima lavorazione (minimum tillage), l'adozione di colture di copertura (cover crops), il mantenimento in campo di residui colturali.

Su tutte queste pratiche, se ben condotte, la sperimentazione e la pratica hanno mostrato rese inalterate, impatto ambientale ridotto, crescita della biodiversità e vantaggi economici per l'agricoltore. In tutto questo il digestato ha un ruolo fondamentale da giocare per la fertilità del suolo e il carbon storage, infatti la sostanza organica contenuta nel digestato ha una caratteristica importantissima: è una sostanza organica fortemente stabilizzata grazie al processo degradativo anaerobico. Questo materiale, una volta nel terreno, si conserva nel tempo, e migliora stabilmente le caratteristiche fisiche e chimiche del suolo. Indubbiamente è una sostanza organica molto più nobile ed efficace della sostanza organica del liquame. Per il settore del biologico il digestato è ancora più prezioso: unisce una elevatissima qualità della sostanza organica (stabilizzata) con un elevato potere fertilizzante, non riscontrabile in altre matrici.

### **Perché certificare, oltre al bio, anche le scelte di sostenibilità?**

Ce lo spiega il Dr. Maio, CCPB. Come già evidenziato l'agricoltura impatta a livello globale sull'ambiente come terzo fattore di inquinamento, dopo le industrie energetiche e i processi di manifattura, quindi può aver un ruolo importante nella sostenibilità e il consumatore è sempre più sensibile all'impegno sul fronte ambientale. Life Cycle Assessment o Valutazione del Ciclo di Vita (LCA), è un procedimento oggettivo di valutazione dei carichi ambientali relativi a un processo o un'attività, effettuato attraverso l'identificazione dell'energia e dei materiali usati e dei rifiuti rilasciati nell'ambiente. LCA (Life Cycle Analysis) ci permette di calcolare importanti indicatori ambientali: 3 macrocategorie con impatto a livello globale,

locale e impatto sulla salute umana. Sulla base di questi numeri e di una metodologia standardizzata di valutazione e di calcolo si possono intraprendere diversi schemi di certificazione: EPD: dichiarazione ambientale di prodotto, PEF: impronta ambientale dei prodotti - certificazione europea per uniformare il calcolo degli impatti, Carbon footprint, Water Footprint: norma ISO che calcola l'uso di acqua Carbon Sequestration: quanto carbonio organico in inglobato nel suolo, DPT 17 - biodiversità del suolo e delle acque: come il processo produttivo può aumentare o impattare sulla biodiversità Sono tutti standard riconosciuti, adatti a diverse produzioni e filiere a complessità variabile: piccola/grande scala, solo una fase del ciclo / intero ciclo produttivo ect... E' utile verificare e certificarsi per molte ragioni: in primis per migliorare il proprio processo produttivo e quindi per poter comunicare e valorizzare il

proprio impegno all'esterno, confrontandolo con un benchmark e per implementare nuove strategie di business rafforzando il proprio marchio. Ad esempio alcune grandi catene GDO prediligono prodotti con questo tipo di marchio rispetto a prodotti che non danno evidenza del proprio impegno sul fronte ambientale.

La giornata di lavoro si conclude con le domande del pubblico, molte e interessate. Il messaggio di fondo è che per affrontare le sfide del futuro, produrre di più con sempre più attenzione all'ambiente e alla salute umana, richiede attenzione al riciclo delle risorse, nutrienti e sostanza organica in primis, modalità virtuose di produzione e tanta ricerca e innovazione. Il digestato è una risorsa preziosa, che va valorizzata nelle pratiche di produzione e nelle comunicazioni al consumatore.



# SAPORI e VALORI

## I CIBI DELLA TRADIZIONE E LE SFIDE DEL FUTURO

### SAPORI, VALORI E... SOSTENIBILITÀ

Convegno Life Dop organizzato dal Consorzio Virgilio a Palazzo Ducale

MATTEO BERNARDELLI

Sapori e valori. Sono le due grandi direttrici lungo le quali si muove il progetto Life Dop, con capofila il Consorzio Virgilio e di cui l'Associazione mantovana allevatori è partner. Gli obiettivi sono concatenati fra loro: protezione del suolo, valorizzazione dei reflui zootecnici, miglioramento del ciclo produttivo delle filiere dei due grandi formaggi Dop a pasta dura, Grana Padano e Parmigiano-Reggiano. La durata del progetto è di quattro anni e mezzo, con finanziamenti ingenti dell'Unione europea. Ma queste sono cose già note.

La sostenibilità economica e ambientale dovrà tradursi in sostenibilità occupazionale e in migliore redditività della filiera e dell'allevatore, in particolare. Magari anche attraverso buone pratiche di allevamento.

A fine novembre se ne è parlato a Palazzo Ducale, con un confronto di esperienze sull'innovazione nella tutela del suolo (progetto Life Vitisom, in Franciacorta, Veneto, Toscana e Marche) e sulle tendenze dei consumi.

L'evento è stato organizzato dal Consorzio Virgilio e il convegno è stato preceduto da una visita alla corte dei Gonzaga, che è un biglietto da visita suggestivo come benvenuto ai molti buyer e addetti che sono venuti da fuori provincia.

"In questi anni abbiamo assistito a una serie di cambiamenti, anche profondi, che hanno modificato l'approccio dei consumatori all'acquisto – ha detto Paolo Carra, presidente del Consorzio Virgilio -.

Basti pensare che, se qualche anno fa alla lettura

*Sale il commercio on-line, il consumatore è più attento all'etichetta, crescono le produzioni "free from".  
Positivo il trend delle Dop casearie*

dell'etichetta si dedicavano circa 10 secondi, oggi i clienti si fermano mediamente 74 secondi. È un'eternità e significa che ci troviamo di fronte a un consumatore evoluto, che non si accontenta di un nuovo packaging o di un prodotto sano. Chiede di più e lo pretende".

Una sfida interessante, che si inserisce nel contesto di un'economia agroalimentare lombarda, che rappresenta il 22,3% dell'export nazionale. In questo ambito, il settore lattiero caseario rappresenta il 37,8% del totale dell'export agroalimentare, il 10% del quale parte da Mantova.

"Virgilio è l'unico consorzio in Italia che riunisce sia conferenti di Grana Padano che di Parmigiano-Reggiano, grazie alla presenza nelle due zone di produzione tutelate dal disciplinare, che ne attesta la Dop sulle due sponde del fiume Po", ha proseguito Carra.

Nel corso del 2017 (dato al 30 ottobre), sono state ritirate 425.400 forme di Grana Padano (251.400) e di Parmigiano-Reggiano (174.000). Circa 90.000 sono stati i quintali di panna raccolta, per il 65% confluiti in

burro confezionato.

Il fatturato del Gruppo Virgilio nel 2016 ho raggiunto i 272 milioni di euro, rappresentati per 215 milioni dalla commercializzazione del formaggio, per 57 milioni dal settore latte e creme. Il 33% del fatturato è frutto delle esportazioni.

Dei 45 soci del Consorzio Virgilio, nove sono le latterie coinvolte nel progetto Life Dop: Latteria Gonfo di Motteggiana, Venera Vecchia di Bondeno di Gonzaga, Rocchetta di Suzzara, Caseificio Frizza e Latteria Vo' Grande di Pegognaga, Latteria Sant'Angelo di Campitello, Caseificio San Silvestro di Curtatone, Caseificio Europeo di Bagnolo San Vito, Latteria Sociale di Roverbella.

Gli sforzi dell'indagine dovranno stare al passo con le esigenze dei consumatori, che nell'arco di 10 anni, dalla grande crisi del 2008, hanno mutato atteggiamento verso i consumi, compresi quelli alimentari.

Ne ha parlato al convegno Francesco Biella, IRI Business Insights Manager, con la doverosa



premessa che “nonostante il rallentamento in ottobre, il montante delle vendite del Largo consumo confezionato del 2017 ampiamente positivo, tanto che ci si avvia a chiudere il 2017 positivamente sia a volume che come ricavi”. Cifre alla mano le vendite sono cresciute del 2,3%, toccando nel progressivo 2017 i 63,6 miliardi di euro. Anche il volume la crescita dell'anno in corso è stimata nell'ordine del 2%, con un andamento dei prezzi che segna una crescita dello 0,3% rispetto al 2016 e una pressione delle promozioni che è diminuita, seppure di poco, dal 27,9% del 2016 al 27,5% dell'anno in corso.

“La risalita dei prezzi medi sostiene i ricavi, con il consumatore che ha spostato l'allocazione della

propria spesa verso l'alimentare, riducendo le risorse dedicate agli altri reparti – ha puntualizzato Biella -. Ad esempio, dal 2009 al 2016 hanno rallentato gli acquisti dei prodotti per l'igiene e la pulizia della casa, mentre il segmento del food è cresciuto del 7% nell'arco dello stesso periodo”.

**L'identikit del nuovo consumatore.** È possibile, secondo Biella, tracciare l'identikit del nuovo consumatore, molto più consapevole delle scelte e più predisposto al cambiamento, più attento a non sprecare e, di conseguenza, meno propenso a fare acquisti in maniera impulsiva.

Aumentano infatti i consumatori disposti a sperimentare nuovi prodotti, i consumatori disposti a cambiare punto vendita, quelli a pagare per l'innovazione vera, così come aumenta la pianificazione di categoria, il tempo trascorso davanti allo scaffale, addirittura salito di ben 16 secondi, per arrivare a 74. Inoltre, aumentano i consumatori che leggono le informazioni sulla confezione.

In ascesa anche il **commercio on-line**, che a raggiunto un buon livello di penetrazione, pari al 49% nell'elettronica, al 44% nei libri, 49% nei viaggi, al 28% per giocattoli, con l'8% dei consumatori attualmente non acquirenti che hanno dichiarato che sicuramente faranno acquisti su internet nei prossimi sei mesi.

“Ad oggi - ha detto Biella - gli acquisti on-line sono stimati in più di 23 miliardi di euro in Italia e sono raddoppiati nell'arco di quattro anni”.

**I prodotti salutistici.** A trascinare la crescita del consumo sono anche i prodotti salutistici cosiddette di nuova generazione. “Fra questi – ha puntualizzato il manager di IRI - sono in aumento rispetto all'anno precedente i prodotti senza glutine, senza lattosio, senza colesterolo, senza latte o senza uova, senza olio di palma, ma anche il segmento del biologico, cresciuto rispettivamente del 20,1% nel 2016 e del 13,7% nel 2017, anno in cui ha raggiunto un valore di vendita pari a 1.450.000.000 euro nel periodo compreso fra gennaio e ottobre”.

**Formaggi Dop.** I formaggi a denominazione valgono il 35% del venduto, mostrando un trend favorevole. I formaggi duri rappresentano il 60% del mercato Dop e hanno un andamento fortemente legato alle dinamiche promozionali.

Se il totale dei formaggi venduti negli ipermercati, supermercati, libero servizio piccolo, discount, raggiunto il valore di 6,4 miliardi di euro, in crescita dell'1,8% rispetto all'anno precedente, i formaggi a

denominazione valgono 2,25 miliardi di euro, in crescita del 3,3% rispetto al 2016.

I formaggi non Dop hanno raggiunto i 4,12 miliardi a valore, ma con un ritmo di crescita inferiore (+1,1 per cento).

**Salumi Dope Igp.** Appaiono differenti le dinamiche di consumo nella salumeria, cresciuta del 2007 del 4% e arrivata a 4,7 miliardi di euro di valore.

I marchi europei non sembrano aiutare il mercato, anche a causa di una forbice di prezzo importante e sempre più ampia nel mondo dei crudi (-40% per i crudi non marchiati). “In questo frangente, appunto, il consumatore è sottoposto più alle dinamiche dei brand che non a quelle delle indicazioni geografiche”, ha spiegato Biella.

## FAVA: REALTÀ MANTOVANA MI RENDE ORGOGLIOSO



“Il progetto Life Dop sulla sostenibilità delle produzioni dei due formaggi Dop, Grana Padano e Parmigiano-Reggiano, ha l’obiettivo di cercare di remunerare nel migliore dei modi l’attività agricola e rappresenta il quadro di una realtà mantovana che mi rende orgoglioso”.

Lo ha detto l’assessore all’Agricoltura della Lombardia, Gianni Fava, intervenendo al convegno “Sapori e valori: i cibi della tradizione e le sfide del futuro”.

“Una delle sfide del futuro è quella di dare risposte a un consumatore che nel tempo è cambiato e ha un nuovo approccio verso il cibo, molto più consapevole – ha specificato Fava -. Oggi il consumatore consapevole guarda l’etichetta, chiede di sapere come si svolge il ciclo produttivo, se viene rispettato l’ambiente, e se si tratta di prodotti di origine zootecnica non prescinde dal benessere animale, da un utilizzo consapevole degli antibiotici. Questi sono i parametri che oggi sono anteposti addirittura al gusto, che è considerato un elemento scontato”.

Progetti come il “Life Dop”, che mira a migliorare la sostenibilità economica, ambientale e occupazionale di due filiere lattiero casearie a denominazione di origine protetta, grazie a indagini e percorsi innovativi su 122 stalle e 9 caseifici cooperativi, grazie a un finanziamento europeo di 2,1 milioni di euro su un totale di 3,5 milioni in quattro anni e mezzo, secondo l’assessore lombardo Fava “sono una risposta efficace alle richieste del mercato e dei consumatori, facendo leva sulla grande reputazione dei territori”.

# BOVIMAC 2018



MOSTRA BOVINA PROVINCIALE  
MOSTRA INTERPROVINCIALE DEL PARMIGIANO REGGIANO

GONZAGA 19-21 GENNAIO

## *venerdì 19 gennaio*

Arrivo e sistemazione animali

*ore 9.30* GARA DI GIUDIZIO FRA ISTITUTI TECNICI AGRARI

## *sabato 20 gennaio*

*ore 9.00* INIZIO LAVORI VALUTAZIONE MOSTRA BOVINA PROVINCIALE  
Assegnazione premio speciale "Guido Errera"

## *domenica 21 gennaio*

*ore 9.00* INIZIO LAVORI VALUTAZIONE  
MOSTRA BOVINA INTERPROVINCIALE DEL PARMIGIANO REGGIANO

*ore 12.30* Conclusione della manifestazione





Nuove regole sul greening e sull'agricoltore attivo

## PAC, DAL 1° GENNAIO SI CAMBIA

Approvato il Regolamento Omnibus

MATTEO BERNARDELLI

Nuove regole per la Pac dal prossimo 1° gennaio. Con 503 voti a favore, 87 contrari e 13 astenuti, il Parlamento europeo lo scorso 12 dicembre ha dato il via libera finale alla riforma di medio termine della Pac. Un regalo di Santa Lucia tutto sommato soddisfacente, seppure con la proiezione di uno scenario comunitario che assegnerà all'agricoltura sempre meno risorse e il rischio concreto che il settore primario perda progressivamente quella centralità che lo ha caratterizzato fin dalla nascita dell'Europa unita, nel 1957.

Ha espresso soddisfazione Paolo De Castro, caponegoziatore della revisione della Pac in Commissione Agricoltura al Parlamento europeo. "Le numerose innovazioni introdotte grazie al lavoro della Commissione Agricoltura – ha dichiarato – sono andate ben oltre le proposte della Commissione europea e ci hanno permesso di portare a casa un risultato importante che credo attendessero tutti gli agricoltori europei".

Si tratta di un "risultato che ha visto un'ampia partecipazione da parte di tutti i gruppi parlamentari, tanto è vero che abbiamo superato l'83% di voti a favore dell'approvazione", ha evidenziato l'ex ministro.

Il regolamento dovrà essere approvato dal Consiglio dei ministri dell'Unione europea come punto A delle attività non legislative, poiché sull'accordo

c'è già il via libera all'unanimità del Coreper, e se verranno rispettate tutte le tempistiche, entrerà in vigore dal 1° gennaio 2018.

Dopo l'approvazione in sede di Consiglio, il dibattito si sposterà sulla comunicazione della Commissione europea sul futuro della Pac post-2020 e, in seguito, sulle risorse finanziarie del prossimo anno. Un aspetto cruciale e sul quale pesa indiscutibilmente l'addio del Regno Unito all'Unione europea. I fondi destinati all'agricoltura saranno meno rispetto alla Pac attuale.

Solo dopo ci sarà una proposta legislativa sul futuro della Pac, che, secondo De Castro, "molto difficilmente riuscirà ad essere approvata durante questa legislatura".

**Il ministro Martina.** "L'approvazione del pacchetto Omnibus è un'ottima notizia. C'è molto dell'iniziativa italiana in questa riforma, grazie al lavoro dei nostri eurodeputati, a partire da Paolo De Castro, e all'azione del nostro ministero", è stata la reazione del ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina.

"Abbiamo ottenuto avanzamenti importanti che correggono una Politica agricola comune troppo burocratica. Dal 1° gennaio 2018 ci saranno più semplificazioni e progressi importanti per l'agricoltura italiana", ha aggiunto il ministro.

"C'è più spazio per il sostegno ai giovani agricoltori,

un taglio concreto di vincoli burocratici e un'attenzione maggiore alla questione cruciale della gestione del rischio, che vede un miglioramento degli strumenti a disposizione – ha proseguito Martina -. Per la prossima programmazione servirà ancora più spinta per tenere insieme agricoltura, alimentazione e ambiente. La Pac è un pilastro necessario sul quale investire, un passaggio chiave per il rilancio dell'Europa”.

**Che cosa prevede la revisione della Pac.** L'accordo prevede importanti novità per la gestione del rischio; partendo dalla proposta della Commissione di abbassare la soglia di indennizzo contemplata per il nuovo meccanismo di stabilizzazione dei redditi settoriale, la si estende anche alle assicurazioni, portando così al 20% la perdita di prodotto necessaria per l'attivazione, innalzando dal 65 al 70% l'intensità del contributo pubblico, introducendo la possibilità di utilizzare indici

economici per la misurazione delle perdite.

Altre novità riguardano le regole del mercato, con l'introduzione di nuovi elementi per rafforzare e riequilibrare la posizione contrattuale degli agricoltori nella filiera e per aumentare la tempestività degli interventi pubblici in caso di crisi di mercato.

Per le regole del greening si introducono elementi di semplificazione rivedendo l'applicazione della diversificazione e delle aree di interesse ecologico, adattandole maggiormente alle esigenze delle aziende agricole, senza comprometterne la funzione ambientale. In particolare si introducono novità per le colture a riso e viene valorizzato il ruolo ambientale delle colture azotofissatrici, che apportano benefici ambientali.

Resta centrale la figura dell'agricoltore attivo quale beneficiario degli interventi della Pac.

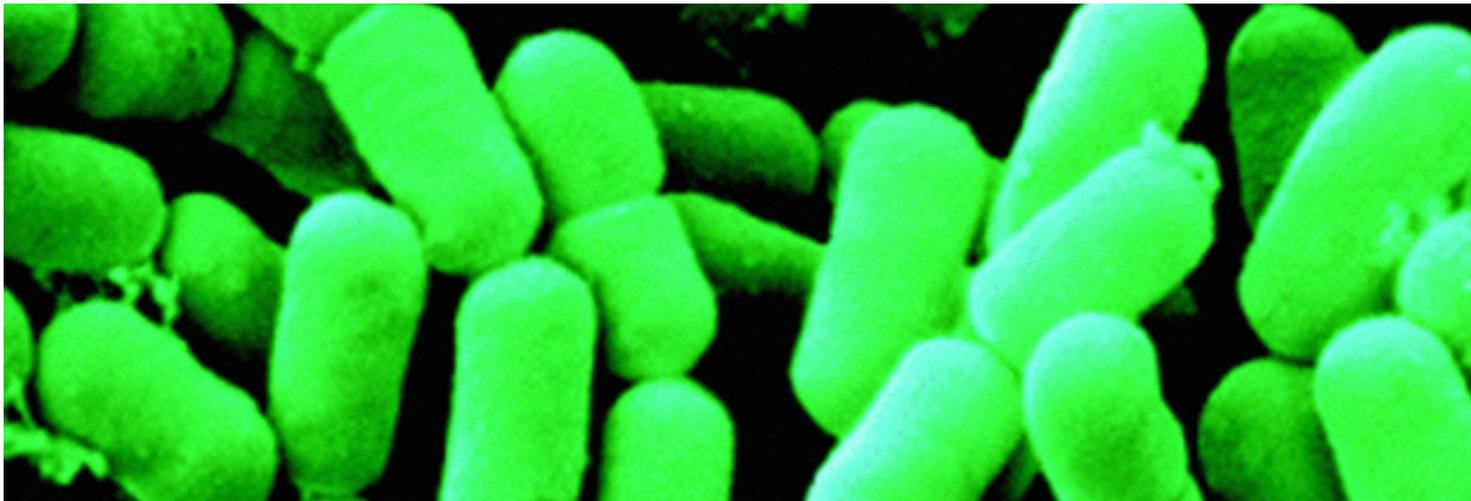
### LA CORTE DEI CONTI UE BOCCIA IL GREENING

“Così com'è attualmente applicato, è improbabile che il greening possa migliorare in maniera significativa la performance della Pac in materia di ambiente e di clima”. Un'analisi lucida e impietosa su quanto gli agricoltori sapevano già con assoluta certezza, avendo sperimentato l'inutilità del greening e avendone subito le logiche farraginose. Il verdetto, però, questa volta arriva da Samo Jereb, componente della Corte dei Conti europea e responsabile di una relazione sui pagamenti legati al greening, introdotti dalla riforma della Pac del 2013.

Secondo tale relazione questi pagamenti “hanno reso il sistema più complesso, ma hanno determinato un cambiamento delle pratiche agricole solo per il 5% della superficie agricola dell'Ue”. Insomma, grande burocrazia, complicazioni e disagi per un risultato così modesto da costringere i futuri negoziatori della Politica agricola comune a ridiscutere sensibilmente la pratica dell'inverdimento. Già la revisione approvata all'interno del pacchetto Omnibus, ha ricordato De Castro, va nella direzione di una semplificazione.

### CARRA (COLDIRETTI MANTOVA): TRA I BENEFICI PER MANTOVA LO STOP A OBBLIGO GREENING PER LA MEDICA

Paolo Carra, allevatore, presidente di Coldiretti Mantova e Consorzio Virgilio, parla di “ottimo risultato per gli agricoltori”. Le novità positive per il territorio mantovano “riguardano soprattutto il greening: saranno esentate dall'obbligo del rispetto dell'inverdimento le aziende che investono oltre il 75% della loro superficie a leguminose, tra cui l'erba medica, una coltura molto importante per le aziende zootecniche che producono il latte del Parmigiano-Reggiano e non solo, e della quale nel pacchetto Omnibus viene valorizzato il ruolo ambientale”.



## ETEROFERMENTANTI NELLA FILIERA DEL GRANA

GIAN ANTONIO ZAPPAROLI

### ***Cosa sono gli eterofermentanti?***

Gli eterofermentanti sono batteri lattici normalmente presenti nella filiera agro-zoo-casearia del formaggio grana e quindi “coltivati” in modo indifferenziato rispetto agli omofermentanti; tali microrganismi sono la base nei processi biologici di conservazione dei foraggi e nell’acidificazione delle cagliate di quasi tutti i formaggi (compresi latticini, yogurt e similari).

La diversificazione metabolica identifica tre differenti tipologie di batteri lattici (siano essi cocci o bacilli) in base ai loro prodotti di scarto:

- omofermentanti che producono quasi esclusivamente acido lattico;
- eterofermentanti che producono un 50% di acido lattico, poi acido acetico, alcool etilico e gas (sotto forma di anidride carbonica);
- batteri in una condizione intermedia chiamati eterofermentanti facoltativi che producono quasi esclusivamente acido lattico, acido acetico, alcool etilico, lattati ma, non sono produttori di gas.

Tutte queste varianti convivono nello stesso ambiente e poche sono le discriminanti che permettono uno sviluppo selettivo e differenziato.

### ***Origine***

La fonte principale di batteri lattici che alimenta la filiera del Grana Padano è rappresentata dai foraggi freschi i cui succhi cellulari, se ricchi di zuccheri, costituiscono il substrato ideale per lo sviluppo dei batteri lattici. La raccolta e la tipologia di conservazione dei foraggi è il primo fattore di differenziazione, in quanto la quantità di sostanza secca rappresenta una variabile che sposta gli equilibri tra omo ed

eterofermentanti. La conservazione dei foraggi (mais o altre essenze foraggere) tramite l'insilamento rappresenta la fonte maggiore di inquinamento da eterofermentanti; ne è la controprova che la presenza di tali lattici nella filiera del Parmigiano-Reggiano è molto, molto limitata.

### ***Effetti caseari***

Lo sviluppo di batteri lattici eterofermentanti nei formaggi Grana rappresenta oggi uno dei difetti più rappresentativi; qualora vi sia uno sviluppo microbico indesiderato, con elevata probabilità è da attribuire allo sviluppo di gas (CO<sub>2</sub>) prodotto dagli etero.

Da numerose identificazioni su formaggi con difetto, la specie più presente è rappresentata dal *LB. Fermentum*.

Il difetto può manifestarsi molto precocemente con micro-occhiatura o fine occhiatura di 2-3mm, o durante la stagionatura con occhi più grandi e/o piccoli stacchi. Si sono osservati anche casi di difetti tardivi caratterizzati da stacchi radiali assimilabili a sfoglie. In questi casi solo la ricerca degli acidi grassi volatili (AGV) nella pasta interessata dal difetto permette una corretta diagnosi.

Il difetto strutturale spesso è anche accompagnato da alterazioni organolettiche derivanti da sapori acido/piccanti causa la presenza di acido acetico in quantità superiore alla norma.

### ***Strategie per il controllo degli eterofermentanti presso la stalla***

A livello agronomico, al fine di ridurre la presenza di eterofermentanti, è opportuno applicare quelle buone pratiche che comunque sarebbero indispensabili per ottenere latte con qualità microbiologica elevata, come:

- mettere in atto corrette e regolari metodiche di insilamento e desilamento;
- apertura del silos e desilamento dopo almeno 90 giorni (quando tutta la massa si è raffreddata e si è stabilizzata microbiologicamente);
- fronte di taglio preferibilmente stretto;
- eliminazione dei primi 30/40cm di "cappello" e "fianchi" della trincea.

A livello zootecnico, assume particolare interesse:

- la tipologia e la gestione della lettiera;
- l'ottimizzazione delle tecniche per l'igiene di allevamento e mungitura;
- il controllo igienico degli impianti di raccolta e stoccaggio del latte, con periodiche verifiche delle reali T° di funzionamento delle vasche frigorifere.

### ***Strategie per il controllo degli eterofermentanti presso il caseificio***

Per certi versi il caseificio può rappresentare il comparto più debole della filiera, in quanto a valle della produzione di latte; questo non esclude però che si possano inconsapevolmente compiere azioni moltiplicative o virtuosamente mettere in campo mirate strategie di contenimento.

Ripercorrendo le tappe del latte in arrivo al caseificio, la prima cosa di cui si deve avere la certezza è, ovviamente, l'igiene delle cisterne di trasporto latte.

### ***Affioramento***

La seguente fase di separazione di parte del grasso per affioramento rappresenta un passaggio cruciale per il contenimento degli eterofermentanti nel latte di caldaia; compito delicato è trovare il compromesso tra un'adeguata resa (buon rapporto G/C) e debatterizzazione del latte: la corretta programmazione delle fasi di spillatura in automatico sono lo strumento principale per raggiungere entrambi gli obiettivi.

### ***Igiene e sanitizzazione giornaliera degli impianti***

Pratica quotidiana indispensabile per evitare la formazione di residui che favoriscano lo sviluppo di patine biologiche dette "Biofilm". Dopo un'accurata ed energica sanificazione degli impianti (es. con acido peracetico) la quantità di eterofermentanti in caldaia spesso si riduce drasticamente.

### ***Siero-innesto***

Applicare corrette curve di fermentazione per la produzione del siero-innesto risulta favorevole al contenimento dello sviluppo degli etero fermentanti; la coltivazione dei batteri lattici in fermentiera non discrimina tra omo ed etero, in quanto le loro esigenze sono molto simili, ma alcune differenze possono essere sfruttate: ad esempio l'optimum di sviluppo degli etero è compreso tra i 30 e 37°C rispetto ai 40-50°C degli omo, quindi curve fermentative che prevedono lunghe permanenze sotto i 40°C favoriscono un maggiore sviluppo di etero. A tal proposito risulta opportuno applicare curve termiche che, raggiunti i 40°C, prevedano un rapido raffreddamento anche sotto i 18°C in un tempo massimo di un'ora, ovviamente tali prestazioni si ottengono con un abbattimento termico che sfrutta un circuito di acqua gelida.

Altro aspetto discriminante riguarda le esigenze nutritive degli etero che, rispetto agli omo, risultano maggiormente favoriti da substrati più semplici (più idrolizzati) quindi più ricchi di aminoacidi avendo essi minori capacità proteolizzanti.

Dati di laboratorio sul numero di etero fermentati, misurati su un elevato numero di campioni di sieri-innesti (ricevuti nell'arco di un anno), hanno evidenziato la tendenza verso la riduzione del numero di etero all'aumentare dell'acidità di titolazione, si consigliano comunque valori non superiori ai 30/31°SH/50ml.

### ***Sanificazione giornaliera delle fermentiere***

Ulteriore aspetto controverso riguarda la sanificazione delle fermentiere: in questo campo i punti di vista sono variegati ma è da considerare che l'acciaio inox delle superfici interne di tali attrezzature, se osservato a forte ingrandimento, risulta assai poroso e quindi potenzialmente difficile da igienizzare a fondo: i bio-fermentatori da laboratorio o per scopi farmaceutici presentano superfici interne in vetro o in acciaio lucidato a specchio.

Anche in questo caso, dopo un'accurata sanificazione dell'intero impianto per la produzione e dosaggio del siero-innesto, si è notato che l'inquinamento da etero in caldaia si è ridotto drasticamente.



### ***Corretta discesa del pH delle cagliate nelle prime ore***

Come è noto, tale dinamica è fondamentale per la buona riuscita casearia, ed ogni tipologia di formaggio presenta peculiari andamenti. Nel grana è fondamentale avere un rapido e modulato abbassamento del pH nelle prime 8/10 ore, al fine di ridurre al minimo la possibilità di sviluppo di flora anti casearia.

L'abbassamento del pH è frutto dell'attività biologica dei fermenti lattici che, tramite la lattasi, scindono il disaccaride lattosio in glucosio e galattosio per poi produrre acido lattico. Se l'attività fermentativa è rallentata, dopo 24/48 ore rimarranno ancora zuccheri che potranno poi innescare ulteriori processi fermentativi indesiderati, fra i quali anche quelli da etero lattici.

Lo sfasamento temporale nell'utilizzo del lattosio tra omo ed etero (derivante anche dalle diverse T° ottimali di crescita) risulta importante per contenere lo sviluppo di questi ultimi. Dopo l'utilizzo completo degli zuccheri da parte degli omo, il substrato della cagliata risulta impoverito della principale fonte carbonica e di conseguenza gli eterolattici dovranno seguire un via metabolica più lenta e complessa per svilupparsi (via azotata).

### **Modulazione T° finale di cottura**

Da quanto sopra descritto, risulta strategico ottenere corrette curve di acidificazione delle cagliate durante le prime ore; facendo salva la qualità del latte a disposizione, un parametro importate è rappresentato dalla T° finale di cottura: tale valore influenza indirettamente la capacità acidificante della cagliata, inducendo maggiore o minore stress termico ai batteri lattici dell'innesto.

### **In laboratorio**

La ricerca e la conta dei lattici eterofermentanti solitamente viene eseguita su un substrato liquido (MRS brodo) e la conta è espressa come Numero Più Probabile di cellule vive su 1ml di latte (NPP o MPN/ml). Le metodiche classiche prevedono l'incubazione a 30°C per 3 giorni ma, prove di laboratorio hanno evidenziato che le flore etero nella filiera del grana sviluppano meglio a 37°C e il completo sviluppo si evidenzia dopo 5/6 giorni.

### **Conclusioni**

Il controllo degli eterofermentanti nella produzione di Grana Padano non è di facile soluzione, in quanto le fonti principali di inquinamento sono rappresentate dall'attuale base alimentare delle bovine da latte: i foraggi insilati. Il successo nella produzione casearia si può ottenere con una strategia di filiera che parte dall'applicazione di idonee pratiche agronomiche e zootecniche.

Il caseificio, essendo a valle della produzione, non può migliorare la qualità del latte che riceve ma, con opportune tecnologie e applicando accorgimenti mirati, può ridurre fortemente gli effetti fermentativi indesiderati.

#### **LIVELLO AGRONOMICICO**

- Utilizzo preferenziale di insilato di mais al giusto stadio di maturazione
- Corrette e regolari metodiche di insilamento e desilamento
- Desilamento dopo almeno 90 giorni
- Fronte di taglio preferibilmente stretto
- Eliminazione dei primi 40 cm di insilato "alto" e dei 30-40 cm sui fianchi della trincea

#### **LIVELLO ZOOTECNICO**

- Tipologia e gestione della lettiera
- Ottimizzazione delle tecniche per l'igiene di allevamento e mungitura
- Controllo igienico degli impianti di raccolta e stoccaggio del latte

#### **LIVELLO CASEARIO**

- Ottimizzazione delle tecniche di affioramento e igiene degli impianti
- Ottimizzazione delle caratteristiche del siero-innesto
- Ottimizzazione delle tecniche di trasformazione casearia



## AIA E FICO, ALLEANZA ALL'INSEGNA DELLA CULTURA

Inaugurato a Bologna il più grande Parco agroalimentare del mondo



La “Fabbrica Italiana Contadina” vuole raccontare ai visitatori di tutto il mondo le eccellenze e la bellezza sistema produttivo Made in Italy, al quale si lega un patrimonio di storia e tradizione

**A**ll'inaugurazione di “Fico”, acronimo che sta per Fabbrica Italiana Contadina (il logo e la mascotte sono appunto il frutto dell'albero di fico), ha preso parte anche il presidente del Consiglio, Paolo Gentiloni, a dimostrazione dell'importanza del più grande Parco Agroalimentare a tema del mondo, realizzato nei pressi dell'area fieristica di Bologna.

Una struttura imponente ma anche ecosostenibile, denominata dagli organizzatori “Fico Eataly World”, che vede anche la presenza di stalle animate grazie all'intervento dell'Associazione italiana allevatori – ItaliAlleva, con i recinti che contengono, per iniziare, circa 200 animali vivi rappresentanti un

significativo “spaccato” della ricca biodiversità zootecnica Made in Italy.

L'area stalla a Fico si inserisce nella mission generale di raccontare a visitatori di tutto il mondo le eccellenze e la bellezza dell'agroalimentare italiano. L'obiettivo di raggiungere una vastissima platea di pubblico parte anche da uno scopo educativo rivolto ai più giovani: una delle sei “giostre” interne è infatti dedicata proprio agli animali in generale, e vi verranno svolti diversi eventi didattici.

Accendendo i riflettori sull'area esterna delle stalle, i visitatori potranno ammirare da vicino capi bovini delle razze da latte Frisona e Bruna

italiana, Reggiana e Bianca Modenese; bovini da carne di razza Chianina, Romagnola, Maremmana, Marchigiana, Podolica e Piemontese; esemplari del Suino Pesante Padano, del Cinto Senese, della Mora Romagnola, Suino Nero Calabrese e Suino Grigio.

E poi ancora, nell'ambito degli ovicaprini: la Pecora bergamasca, la Sarda e la Comisana; per le capre, la Bionda dell'Adamello, la Camosciata delle Alpi e la Saanen.

Non poteva mancare anche una rappresentanza delle razze equine: dal Cavallo Agricolo Italiano da Tiro Pesante Rapido, agli asini Romagnolo, dell'Amiata e di Martina Franca. Presenti anche gli animali da cortile, alcune razze cunicole (coniglio "Californiana" e "Leprino di Viterbo") e avicole (oca "Romagnola" e "Tolosa"), oltre a galline e polli alloggiati in un'apposita casetta-pollaio in legno con tutti i "comfort", ad indicare anche l'attenzione al benessere degli animali che può essere verificata nelle stalle del Paese aderenti al Sistema Allevatori.

Fico è stato inaugurato a metà novembre scorso, alla presenza, oltre che del premier Gentiloni, dei ministri delle Politiche agricole, Maurizio Martina, dell'Ambiente, Gianluca Galletti, del

Lavoro, Giuliano Poletti, e dei Beni culturali, Dario Franceschini.

Presenti al taglio del nastro anche il presidente onorario e fondatore di Eataly, Oscar Farinetti, e il professor Andrea Segré, che presiede la Fondazione Fico. Sono stati loro i due più attivi sostenitori del progetto.

Orgogliosi per l'avventura intrapresa anche il presidente di Aia, Roberto Nocentini, e il direttore generale Roberto Maddé, all'inaugurazione insieme a molti presidenti delle realtà provinciali e di razza. "Essere qui come Sistema Allevatori e aver contribuito alla realizzazione dell'area stalle, vera e propria vetrina della nostra ricca biodiversità animale – ha detto Nocentini – ci riempie di motivazioni e ci dà lo stimolo per proseguire nel nostro lavoro quotidiano negli allevamenti e di contatto con i cittadini-consumatori che anche in strutture come questa di Bologna possono verificare il frutto della nostra passione e competenza nel perseguire una zootecnia che è al tempo stesso produttiva, alla base di un made in Italy agroalimentare di eccellenza, ecosostenibile e rispettosa del benessere animale e della qualità ambientale".





## LA SUINICOLTURA GUARDA AL FUTURO

Benessere animale, export e comunicazione sono le leve per la tenuta del settore

MATTEO BERNARDELLI

*Convegno internazionale organizzato da Anas a Mantova*

La suinicoltura guarda al futuro. E lo fa in uno scenario sostanzialmente positivo sul piano del mercato e con uno sguardo ampio, oltre l'orizzonte nazionale, ma con un dialogo che coinvolge anche due importanti paesi europei nella produzione di carne suina: la Spagna e la Germania.

A organizzare l'incontro all'inizio di novembre – nell'ambito della manifestazione Pinky, dedicata a sua maestà il maiale – è stata l'Associazione nazionale degli allevatori di suini (Anas), presieduta da Thomas Ronconi, allevatore mantovano, che ha infatti scelto il bellissimo teatro scientifico del Bibiena di Mantova per un confronto che ha visto protagonisti, oltre ad Anas, anche Alberto Alvarez de Benito di Zoetis Spain, Hans-Peter Schons della German Animal Breeder's Federation, Maria

Carmela Macrì di Crea-Mipaaf e Linda Fioriti di Ismea. Partner tecnico dell'evento è stato il Consorzio Agrario del Nord Est, che è in prima fila per fornire mangimi certificati per le filiere suinicole di qualità

**L'analisi di mercato di Anas.** “Dalla seconda metà del 2016 le quotazioni di mercato si sono riprese – ha esordito Ronconi – e questo ha permesso al comparto di rialzare la testa, dopo diversi anni di crisi che hanno portato alla chiusura di allevamenti e alla diminuzione del numero di scrofe, con grave danno per la biodiversità che caratterizza questo segmento del Made in Italy. La suinicoltura italiana è la settima in Europa per



volumi e si distingue da tutte le altre per le proprie produzioni Dop: una particolarità alla quale non possiamo rinunciare”.

Una fase positiva di mercato, dunque, ma che potrebbe nei prossimi mesi vedere una flessione dei listini. “In questi mesi il settore in Europa ha potuto contare sull’aumento delle esportazioni verso la Cina, che sta ristrutturando la propria attività allevatoria – ha precisato Ronconi -. Ora però il gigante asiatico ha rallentato l’import, e la concorrenza degli Stati Uniti è cresciuta, alla luce di un equilibrio monetario che vede il dollaro debole e, quindi, più competitivo sui mercati internazionali”.

Nessuna preoccupazione, però, perché qualora la moneta americana dovesse recuperare forza, il mercato cinese ritornerebbe prepotentemente ad essere una destinazione privilegiata.

“Il confronto di oggi – ha rivelato il presidente di Anas – è uno stimolo per confrontarci con due grandi paesi per la suinicoltura: la Spagna, che ha registrato una crescita costante e imponente su scala internazionale e la Germania, predominante nelle attività di ingrasso e macellazione, il cui mercato ha conseguenze dirette sull’Italia”.

**Modelli di allevamento differenti, ma aspetti comuni.** Seppure con modelli di allevamento differenti, sono emersi dall’incontro alcuni temi

comuni (benessere animale, tendenza alle esportazioni, migliore e più efficace comunicazione), da perseguire con l’obiettivo di mantenere positivo il livello del mercato e di rispondere alle esigenze dei consumatori. Uno dei temi da non sottovalutare, per il comparto, è infatti quello dell’aumento del numero dei vegani. Liberissimi di compiere la propria scelta, se rispettosa anche delle posizioni altrui, ma dal punto di vista della filiera suinicola si tratta di soggetti “irrecuperabili” (o quasi) come clienti.

Lo dice molto chiaramente Linda Fioriti, esperta di mercato in forza a Ismea (Istituto Servizi per il Mercato Agricolo), nella sua relazione incentrata sull’evoluzione della domanda di carni suine in Italia e i possibili scenari”.

“Il 30% dei consumatori di carne rossa negli ultimi mesi ha cambiato atteggiamento nei confronti proprio della carne e dei salumi – ha rilevato -. Addirittura il 20% ha detto che diminuirà i consumi di carne rossa e il 24% pensa di ridurre il consumo di salumi”. Per quale motivo? La risposta di Linda Fioriti è abbastanza circostanziata: “Le principali barriere sono il metodo di allevamento degli animali, la provenienza degli animali, e i motivi legati al peso o alla dieta dei consumatori, magari per il contenuto di sale troppo elevato”. Di sicuro ha pesato l’allarme lanciato ormai due anni fa





dall'Organizzazione mondiale della Sanità, secondo la quale il consumo di carne poteva innescare patologie neoplastiche e altre complicazioni di salute. Peccato che i parametri sui quali si fosse ispirata l'analisi erano oltre i valori limite di una normale dieta alimentare.

**Il benessere animale.** Indubbiamente il benessere animale è uno dei principali motivi di attenzione da parte dei consumatori. E molto spesso costituisce una variabile imprescindibile nella scelta di acquisto delle carni. Se la Spagna, secondo Alberto Alvarez de Benito, "negli ultimi anni è cresciuta moltissimo per migliorare le aziende sul piano del benessere e delle innovazioni tecnologiche", anche la Germania ha le carte in regola per conquistare i consumatori strizzando l'occhio proprio all'animal welfare. Scossa da uno scandalo che fece il giro del mondo per quelli che vennero ribattezzati "allevamenti lager", dove i suini venivano allevati secondo il modello intensivo, la Germania – primo paese in Europa per numero di maiali macellati (oltre 60 milioni) – ha adottato una politica di valorizza-

zione del benessere animale, attraverso un accordo di filiera direttamente tra allevatori e grande distribuzione organizzata. In questa seconda fase hanno aderito il 12% dei produttori di maiali, per garantire norme più stringenti rispetto a quelle in vigore. "I costi di questo progetto sono divisi fra allevatori e gdo – ha spiegato Hans-Peter Schons della German Animal Breeder's Federation (l'equivalente della nostra Associazione italiana allevatori) – ma siamo contrari a un'etichetta sul benessere animale, perché potrebbe confondere i consumatori, che invece chiedono garanzie sull'origine e altri parametri".

"Il rispetto delle norme sul benessere e una loro comunicazione efficace è la strada corretta per rispondere alle battaglie feroci degli animalisti, che molto spesso violano i principi della proprietà privata per introdursi negli allevamenti e filmare in maniera illecita", ha detto Alberto Alvarez de Benito.

Se sull'etichetta le posizioni in parte divergono (l'Italia, con Anas e Coldiretti, sono favorevoli a etichette trasparenti, in grado di garantire al

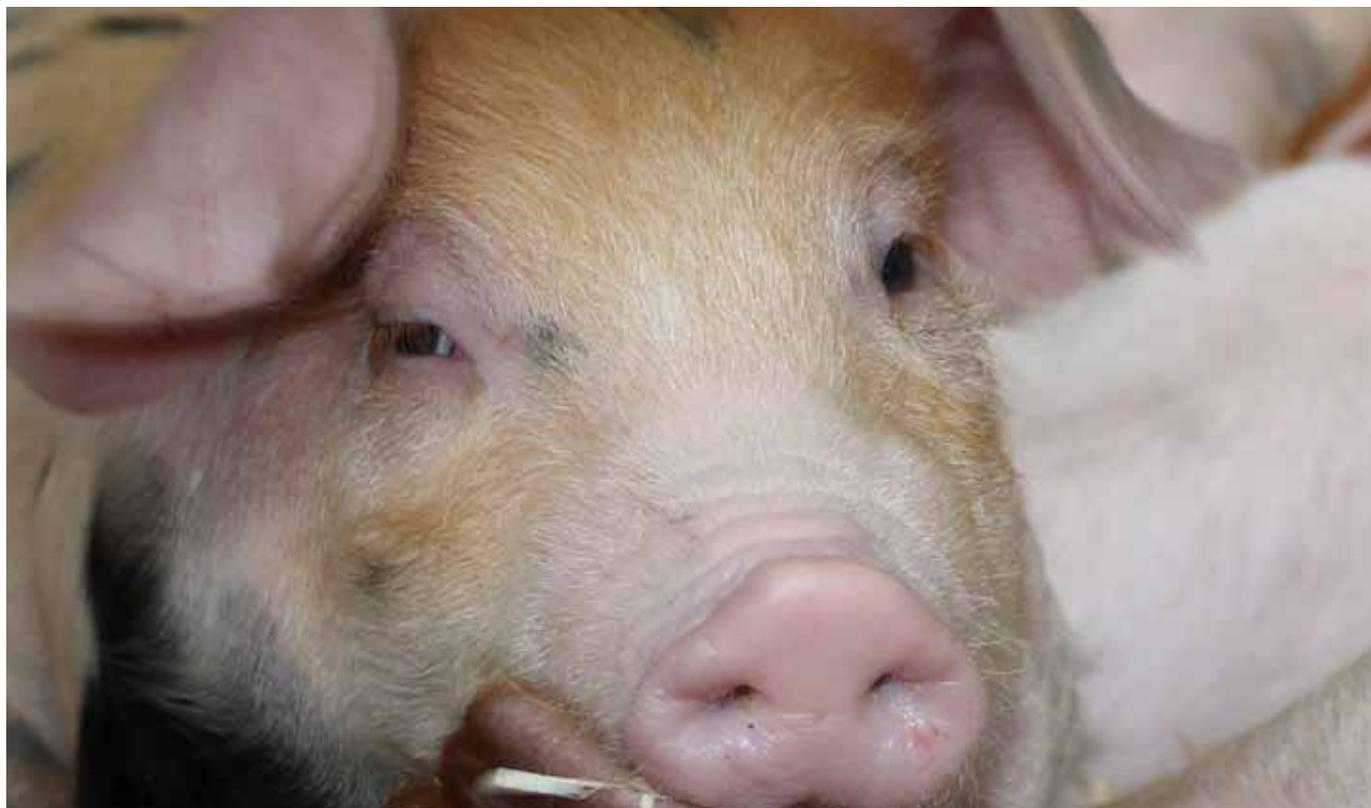
consumatore la libertà di scelta, Alvarez de Benito è convinto che più dell'etichetta sia efficace il claim pubblicitario, con un messaggio limpido), altri aspetti vedono un fronte comune. È il caso dell'internazionalizzazione. E l'esperienza spagnola, realtà che ha saputo intercettare i mercati esteri e innestare su tali basi una ripresa marcata, è stata ascoltata con particolare interesse dai presenti al Bibiena.

**Aumentare l'export.** “Con una produzione annua di quasi 52 milioni di suini (l'Italia ne produce circa 11 milioni, per avere un ordine di grandezza, ndr), la Spagna è il quarto produttore mondiale per numero di suini e il primo in Ue per numero di scrofe allevate – ha esordito Alberto Alvarez de Benito -. Siamo autosufficienti al 120% ed esportiamo oltre il 10% della nostra produzione, che per il 60% è destinato al mercato comunitario e per il 40% ai paesi terzi”. L'internazionalizzazione paga. Il filo diretto verso la Cina ha permesso di trovare una remunerazione inaspettata per tutti i sottoprodotti, particolarmente ricercati nell'ex Celeste Impero. “È un mercato molto interessante – ha affermato Alvarez de Benito -. Ma la nostra intenzione è quella di trovare nuovi mercati ancora, come il Canada o il Messico, anche perché il mercato interno dovrà fare i conti nei prossimi anni con un costante calo dell'1-2% dei

consumi. Se vogliamo incrementare la produzione di animali, inevitabilmente dobbiamo anche trovare nuovi spazi”. Una missione non facile, certamente, ma la Spagna ha dalla sua dei costi di produzione che sono fra i più bassi d'Europa, il che li rende competitivi anche rispetto a realtà come il Brasile o gli Stati Uniti.

Il modello di produzione iberica è diverso a quello italiano. “Siamo molto tecnicizzati – ha specificato – e la suinicoltura del Paese è in mano a 25 società. Ogni scrofa produce circa 28,5 suinetti all'anno. Siamo competitivi: la Francia è a 28 suinetti per scrofa, l'Olanda a 28,8, la Danimarca 30, il Brasile 25, la Cina 21, gli Stati Uniti 24,9 milioni”. Numeri che, se letti in controluce, raccontano anche altro. E cioè che sta avanzando a livello globale una nuova genetica, grazie alla quale “col 21% in meno di scrofe produciamo il 4% in più di carne suina”.

Esattamente come in Italia, che vede l'83% della suinicoltura concentrata nelle regioni del Nord, in Spagna oltre il 50% delle carni suine è prodotta in Catalunya e Aragona. “Questo ha portato i governi locali a negare nuove autorizzazioni per gli insediamenti produttivi suinicoli – ha sostenuto il referente di Zoetis Spain – per questioni appunto di biosicurezza. Inoltre, il 42% dei macelli si trova in Catalunya e vi sono strutture che sono espressamente dedicate



alle esportazioni, mirate verso Corea del Sud, Cina e Giappone". Si lavora, pertanto, per rispondere alle richieste specifiche di determinati mercati.

La suinicoltura spagnola è una vera e propria locomotiva. Oltre il 60% della produzione totale è realizzata attraverso il sistema integrato di filiera. Il 20% sono allevatori liberi e il 17% sono cooperative. Altri numeri: il 60% dell'integrazione verticale si basa su 20 società nel territorio spagnolo, che macellano il 77% dei suini iberici. Le cooperative sono sette, che producono il 20% della produzione suinicola spagnola.

"Oggi macelliamo circa 4 milioni di capi al mese e capacità può aumentare fino a 4,8 milioni di suini". Accanto alla biosicurezza, aspetto particolarmente sentito anche dai veterinari dei paesi terzi, l'altra grande sfida del paese è l'uso responsabile degli antibiotici. Una riduzione dei farmaci avrebbe ripercussioni molto positive sui media e, di conseguenza, anche sui consumatori.

**I "panzer" tedeschi.** I tedeschi hanno spinto molto l'allevamento di suini, negli anni. "A inizio anni Novanta la Germania aveva un tasso di autosufficienza nella carne suina al di sotto del 70 per cento, con una quota di export del 5 per cento – ha detto Hans-Peter Schons -. Oggi macelliamo circa 60 milioni di capi all'anno ed esportiamo il 50% della produzione. Siamo sempre più dipendenti dalle esportazioni, tanto che la Germania è il primo esportatore verso la Cina".

Il settore ha un peso rilevante sull'economia agricola tedesca. "Con 6,6 miliardi di euro di produzione lorda vendibile la suinicoltura è più importante anche della cerealicoltura", ha ricordato Schons.

Anche in Germania gli allevamenti hanno una collocazione geografica piuttosto delimitata, in particolare in Westfalia e in Bassa Sassonia. In Germania Orientale gli allevamenti sono meno di 2.000, su circa 30.000 in tutto il territorio. "La concentrazione ha conseguenze negative sull'ambiente, portando con sé problematiche complesse da superare". Il 20% dei suinetti è importato dall'Olanda.

I costi di produzione sono elevati, come conseguenza di una politica adottata in passato di sostegno delle energie rinnovabili, che hanno distolto una parte della maiscoltura dall'impiego zootecnico a quello energetico.

L'attenzione alle questioni patologiche è elevata. "La Germania è nel cuore dell'Europa – ha conti-

nuato Schons -. È dunque un paese di transito e per questo spesso dobbiamo fare i conti con focolai di peste suina africana".

Il settore guarda al futuro consapevole di alcune grandi transizioni in essere. La crescita dell'aumento dei consumi di prodotti vegani, ad esempio, ma anche le critiche sempre più pressanti degli ambientalisti e degli animalisti, talvolta anche a sproposito. "Frequentemente sono trasmessi video di denuncia dei nostri metodi di allevamento – ha reso noto – ma le immagini sono di siti produttivi in Thailandia o negli Stati Uniti, non in Germania".

Il benessere animale è molto spesso la lente di ingrandimento attraverso la quale il comparto viene esaminato nel più piccolo dettaglio. E poi c'è la questione ambientale, con i vari problemi di direttiva nitrati, di eutrofizzazione delle acque nel Mare del Nord e delle emissioni di CO2, che l'ambizioso programma climatico varato dalla can-

---

#### Germania primo esportatore verso la Cina

---



celliera Angela Merkel impone di ridimensionare. "Entro il 2030 dobbiamo ridurre di oltre il 30% le emissioni di CO2, partendo da un punto di comparazione che è dato dai livelli di emissioni del 1990". Non mancano, però, i punti di forza, che sono lo specchio della Germania. "Una forza lavoro competente e con conoscenze tecniche ferrate, infrastrutture molto buone e un mercato di milioni di persone, e poi porti, depositi, magazzini, terreno fertile per mangimi buoni, una rete di macelli fortemente competitivi e in grado di esportare in tutto il mondo, col risultato di alleggerire la pres-

sione sul mercato europeo”.

**Attenzione alla comunicazione.** “Il 66% dei consumatori preoccupato per notizie false sul cibo”, ha riportato Linda Fioriti. E il fenomeno delle fake news assume i contorni del pericolo anche quando si parla di cibo. Pericolosità al quadrato, perché rischia di sviare i consumatori da una dieta alimentare corretta e penalizza, allo stesso tempo, l’economia e le filiere. Motivi per cui, ha annunciato Fioriti, “Ismea e Mipaaf stanno lanciando il sito [www.carnerossa.info](http://www.carnerossa.info) con l’obiettivo di promuovere la corretta informazione sui temi della carne rossa e dei salumi. Il presidente del Comitato scientifico sarà Giorgio Calabrese, esperto e volto noto della televisione”.

Condividere i valori di una produzione etica è una delle missioni anche degli allevatori tedeschi, che hanno realizzato il sito [www.faktencheck.swine.de](http://www.faktencheck.swine.de)

contro le fake news. “Vogliamo mostrare i fatti e non le bufale, che danneggiano ingiustamente un comparto”, ha rimarcato Schons. “Comunicare col pubblico per noi è essenziale – ha detto -. Dobbiamo evidenziare il nostro sistema di integrità nutrizionale e intervenire sui social media per ripristinare la fiducia verso il sistema produttivo, che è venuto meno”. Nessuna chiusura verso chi critica. “Dobbiamo informarli e parlare con loro, non escluderli dal dialogo”.

Anche per Maria Carmela Macrì del Crea la strada obbligata è quella di un’alleanza con gli stakeholder, “per rispettare gli standard elevati di produzione richiesti dall’Unione europea, con l’obiettivo di recuperare fiducia nei consumatori, garantire sicurezza alimentare, assicurare un impatto ambientale sostenibile, il benessere animale e tutelare la libera scelta del consumatore”.

## Prandini: dobbiamo fare moto per recuperare i livelli di dieci anni fa



Ettore Prandini (fonte internet)

“La zootecnia è la spina dorsale del sistema agricolo italiano. La suinicoltura viene da un anno e mezzo dove qualcosa si è recuperato rispetto alla crisi, ma si deve fare ancora molto per recuperare rispetto a 10 anni fa. Non possiamo ignorare la contrazione che c’è stata in termini di imprese e di numero di capi allevati”. È partito da un confronto sul lungo periodo Ettore Prandini, presidente di Coldiretti Lombardia e vicepresidente nazionale del sindacato agricolo. “A Coldiretti sta a cuore il fatto che sia diminuito il numero di scrofaie, un aspetto che non ha soltanto conseguenze sul piano numerico, ma che mette in discussione il principio sacrosanto della biodiversità”, ha messo in guardia Prandini. Altro punto su cui impostare il futuro è quello dell’export. “Dobbiamo fare ancora molto sul tema dell’internazionalizzazione – ha ammonito -. La Spagna ha centrato l’obiettivo in quanto a esportazioni. Noi, in Italia, abbiamo invece ancora un sistema frammentato su sistemi provinciali, nonostante le Province avessero dovuto essere abolite, per non parlare dei sistemi delle Camere

di commercio provinciali che non funzionano, o il sistema delle ambasciate che non riesce ad accompagnare sempre efficacemente il percorso delle imprese. Questa è la situazione in cui ci troviamo, mentre altri paesi stringono rapporti commerciali direttamente con le catene di distribuzione, per avviare un dialogo diretto, senza mediazioni. Anche noi dobbiamo seguire questi esempi, se vogliamo puntare su scenari internazionali”.

Immane il tema dell’etichettatura. “Dobbiamo proseguire l’impegno per ottenere l’obbligo dell’origine sui prodotti suinicoli e che non riguardano solo le produzioni Dop, ma devono essere estesi a tutti i salumi, in modo da responsabilizzare i consumatori stessi e renderli consapevoli delle proprie scelte. Oggi anche l’Europa deve avere il coraggio di dare certezza a chi produce – ha spiegato Prandini -. Alcuni paesi, come la Spagna, hanno aumentato le produzioni di carne suina perché sono stati messi in grado di valorizzare la materia prima. Noi, invece, in Italia non siamo stati in grado di remunerare in modo giusto ed equo”.

## Gli allevatori propongono quotazioni mensili, l'industria frena



Lorenzo Fontanesi, presidente Italcarni

Lo spunto per rivedere il sistema della fissazione dei prezzi dei suini grassi da macello è arrivato dal relatore spagnolo, Alberto Alvarez de Benito di Zoetis Spain. È stato lui a sostenere che “per avere maggiore stabilità dei mercati e poter pianificare le attività del settore sarebbe opportuno avere quotazioni in grado di coprire periodi anche di due o tre mesi. Non si può variare il prezzo ogni settimana”.

Musica per i numerosi allevatori in platea, che ogni sette giorni si scontrano con la controparte, rappresentata dai macellatori, per la formazione del prezzo. I produttori hanno avuto un minimo conforto, nel sapere che la questione dei prezzi settimanali è un nodo da sciogliere, che riguarda la prima realtà europea, con 51 milioni di capi allevati.

Non sono sfuggite nemmeno a Claudio Veronesi, allevatore mantovano e commissario per i produttori della Commissione unica nazionale dei suini grassi da macello. È lui, infatti, che ha proposto l'ipotesi di raggiungere il metodo di una quotazione mensile. Un giusto compromesso per poter pianificare le produzioni, evitare estenuanti sedute settimanali e, considerato il periodo di fissazione del prezzo, arrivare documentati sull'andamento dei prezzi e sulle prospettive dei 30 giorni successivi.

Una quotazione mensile trova allineato anche Lorenzo Fontanesi, allevatore e presidente del macello cooperativo Italcarni di Carpi. Un doppio ruolo, il suo, che non gli impedisce di riconoscere che quella potrebbe essere una strada interessante per smussare le divergenze. “L'idea può avere una sua logica, ma sarà molto difficile applicarla, perché già oggi le parti litigano per fissare un prezzo che dura una settimana – ha affermato Fontanesi -. Se però questa la soluzione per arrivare a una definizione un po' più strutturata del prezzo dei suini, sono favorevole, perché va verso una definizione di prezzo finito in prospettiva. Questo permetterebbe di pianificare meglio le produzioni e di quotare anche in base agli effettivi costi di produzione”.

Maurizio Milani, allevatore di suinetti, sposa l'idea anche per la Cun degli animali che vengono commercializzati tra produttori e allevatori ingrassatori. “Per il nostro settore sarebbe più semplice, anche considerata la stagionalità delle vendite - ha specificato Milani -. Sappiamo che in primavera il prezzo dei suinetti è più alto rispetto al valore rilevato normalmente alla fine dell'anno. Certo è che, se il suinetto ha un prezzo prefissato e il grasso invece no, il rischio è quello di creare uno scompenso. Le cose devono muoversi di pari passo”.

Il direttore di Assica, Davide Calderone, non nasconde il proprio scetticismo. Contattato telefonicamente, Calderone ha messo le mani avanti. “È un argomento del quale non abbiamo mai discusso – ha ammesso -. Però siamo assolutamente disponibili a un dialogo, come sempre. La perplessità che avanzo è legata al fatto che la filiera ha dinamiche tutto sommato analoghe e dunque, se la quotazione dei suini grassi da macello arrivasse a una calendarizzazione mensile, questo diventerebbe un grande problema nel caso delle carni fresche, che hanno invece un mercato settimanale e quotazioni molto veloci, con oscillazioni di mercato addirittura in certi periodi dell'anno anche di due volte nello stesso giorno. Un cambiamento della Cun dei maiali grassi da macello presuppone inevitabilmente modifiche del mercato a valle”



Davide Calderone, direttore Assica

## Export in crescita per carni e salumi



Secondo l'ultimo report della Fao, negli ultimi 10 anni le esportazioni di carni dall'Italia sono cresciute del 75 per cento. Una performance che ha, di fatto, bilanciato i cali progressivi dei consumi domestici. Per ogni 100 euro ottenuto dalla vendita delle carni, 12 derivano appunto dalle esportazioni, per un valore complessivo di 2,8 miliardi di euro. Vale a dire il 9% del totale dell'export alimentare. I salumi, con un valore

di 1,6 miliardi di euro nel 2016 (+91% in 10 anni), costituiscono la parte preponderante dell'export (il 56% del totale delle carni), grazie soprattutto alla qualità e alla distintività del Made in Italy. E questo nonostante i blocchi sanitari ai quali talvolta è sottoposto il comparto, vuoi per la presenza della vescicolare o della peste suina africana in Campania, Calabria e Sardegna o per questioni di natura burocratica. In termini di valore, la carne allevata, macellata ed eventualmente trasformata in Italia registra riconoscimenti migliori (parliamo di una media di 8,1 euro al chilogrammo) rispetto ai competitor spagnoli (5,70 €/kg), tedeschi (4,2 €/kg), statunitensi (3,5 €/kg) e polacchi (3 euro/chilogrammo).

## I consumi

Secondo la Fao la carne di maiale è la più consumata a livello globale. Il 37% del consumo complessivo. Seguono il pollo al 35% e la carne di manzo al 21,6 per cento. La Cina è il principale produttore e consumatore di carne suina. Alle spalle si collocano Stati Uniti, Brasile, Germania e Francia. In base all'ultimo report della Fao, per il secondo anno consecutivo la produzione mondiale di carne per il secondo anno di fila non è destinata a crescere ed è sostanzialmente stabile con il 2016: (+0.3%), pari a 322 milioni di tonnellate su scala globale. In Italia i consumi sono in frenata. Nel 2005 si mangiavano complessivamente 80,4 chilogrammi pro-capite, cifra scesa a 74,5 kg nel 2015. In base alle rilevazioni di Ismea, "nel 2016 la spesa media per le famiglie è stata di 4.240 euro l'anno – ha detto Linda Fioriti -. I consumi alimentari sono ripartiti, seppure con una tendenza soft dell'1% su base tendenziale, posizionandosi al secondo posto dopo la spesa per la casa". Quello che è cambiato, in questi ultimi anni, è come gli italiani (e non solo) vedono il cibo.

"C'è un approccio che si potrebbe definire terapeutico – ha sostenuto Fioriti -. La quantità di cibo assunta è diminuita e si tende a mangiare più cibo confezionato. Per le carni fresche, ad esempio, tale tipologia è cresciuta del 9,9% nei primi sei mesi del 2017. Parallelamente, si è affermata una maggiore attenzione alla globalizzazione nel piatto, con l'approccio curioso a nuovi cibi e ai cibi etnici". Si mangia comunque di più rispetto al fabbisogno reale: 3.600 kilocalorie, mentre ne basterebbero la metà. All'interno di queste due tendenze, quella del cibo come piacere o lusso e quella del cibo come benessere, "i prodotti biologici hanno un trend di crescita a doppia cifra, così come avanzano gli acquisti di prodotti funzionali. Aumenta sempre di più la centralità di frutta e verdura nella dieta alimentare". Per la salumeria la tendenza al lusso e al piacere si declina con l'aumento dei consumi dei 21 prodotti Dop e 18 Igp Made in Italy, che nello specifico segmento dei confezionati hanno registrato nel primo trimestre dell'anno una crescita del 14,3% in valore e dell'11,5% in volume. La parola d'ordine, insomma, sembra essere "qualità", il che spiega anche un incremento delle vendite dei prosciutti crudi e cotti nelle confezioni in atmosfera modificata (le vaschette, per intenderci): +14% nel 2016 sul 2015, contro un aumento del 2,3% di tutti gli altri salumi confezionati. Perde l'11% il consumo di wurstel. In Italia, secondo le ultime rilevazioni Ismea, 4 milioni di persone non consumano carne, contro 48,7 milioni di persone che la consumano. Alla base dell'astensione c'è – almeno così hanno risposto gli intervistati – una scelta di natura etica. Il 61% di coloro che hanno partecipato al sondaggio, ha risposto che la carne è importanti all'interno di una dieta equilibrata e per la crescita dei bambini. La metà dei consumatori mangia carne e salumi 1-2 volte alla settimana, mentre l'altra metà si divide tra chi non consuma mai carne e chi la consuma più spesso.

Consumi di carne suina in calo anche in Germania. Dai 40,1 chilogrammi pro-capite del 2011 ai 37,9 kg del 2015, ai 36,2 chili pro-capite del 2016.



**FIERAGRICOLA**  
 113th International Agricultural Technologies Show  
 VERONA (IT), WED 31 JANUARY - SAT 3 FEBRUARY 2018

**120 YEARS**  
 1898-2018

*Grandi manifestazioni nel ring: European Dairy Open Holstein Show, Mostra Nazionale Razza Bruna, Concorso Europeo Limousine*

TORNA FIERAGRICOLA  
 E LA ZOOTECCIA È SEMPRE PIÙ PROTAGONISTA

Appuntamento dal 31 gennaio al 3 febbraio a Verona

“Già con la precedente edizione di Fieragricola avevamo creato le condizioni per un rilancio della zootecnia all’interno di una manifestazione internazionale, specializzata e convintamente trasversale in chiave di offerta. Con la 113ª Fieragricola, in programma a Verona dal 31 gennaio al 3 febbraio prossimi, ampliamo la sezione dei confronti zootecnici, affiancando ai tradizionali appuntamenti dello European Open Holstein Show e della mostra nazionale della razza Bruna, dedicati ai capi da latte, ora anche il concorso europeo della Limousine, consapevoli che l’allevamento è chiamato alla sfida del miglioramento genetico, del benessere animale, della sostenibilità economica e ambientale e dell’aggregazione per reggere il confronto dei mercati internazionali”.

Così il presidente di Veronafiore, Maurizio Danese, anticipa qualche novità del settore zootecnico di Fieragricola, uno dei pilastri che sostengono una manifestazione trasversale da sempre, grazie alla presenza di meccanizzazione, sementi, multifunzione, segmenti ad altissima specializzazione come vigneto, frutteto e olivicoltura, ma anche

cura del verde e delle foreste, energie rinnovabili, chimica e garden. Una manifestazione che sta veleggiando verso il sold out e che presenta numerose novità, come ci si può attendere dall’edizione che celebra di fatto i 120 anni dalla nascita di Fieragricola e di Veronafiore (1898).

“Oggi un allevamento non si può basare solamente sulla zootecnia e basta – commenta il direttore generale di Veronafiore, Giovanni Mantovani -. Nell’agricoltura moderna, accanto alla stalla c’è la coltivazione dei campi, magari affidata a un contoterzista professionale, la produzione di energie rinnovabili, la valorizzazione dei sottoprodotti, che costituiscono una fonte di reddito e un ulteriore passo avanti verso l’economia circolare. Il futuro è lì e Fieragricola vuole dare gli strumenti per portare l’agricoltura italiana ed europea verso quella direzione”.

Maggiore verticalità espositiva per la zootecnia da latte e da carne, l’agricoltura, la suinicoltura, le agroenergie (che molto spesso sono collegate e di supporto all’attività zootecnica), la nutrizione animale e la genetica.

Saranno presenti tutte le aziende di robotica di mungitura, così come le maggiori aziende di carri unifeed, ma anche di mangimistica, elemento complementare all'allevamento e assolutamente strategico nell'ottica della nutraceutica e di una sostenibilità ambientale che parte dall'alimentazione.

Sul piano dei capi in esposizione, tra bovini suini ovini e conigli saranno oltre 600 animali presenti a Fieragricola, grazie anche alla collaborazione con l'Associazione italiana allevatori e Itallialleva.

Fieragricola Innovation Tour. Tutti i giorni un esperto dei diversi segmenti di cui si compone la manifestazione guiderà i visitatori che si saranno iscritti al tour alla scoperta delle novità premiate, suddivise per filiera produttiva. I focus, in particolare, si concentreranno sulla meccanizzazione e sulle tecnologie per la zootecnia. Tutti i grandi marchi internazionali saranno presenti a Fieragricola, confermando così la centralità nel panorama europeo dell'evento.



[www.apa.mn.it](http://www.apa.mn.it)  
[segreteria@apa.mn.it](mailto:segreteria@apa.mn.it)  
<http://fb.me/AssociazioneMantovanaAllevatori>  
**ASSOCIAZIONE MANTOVANA ALLEVATORI**



[www.carpaneta.it](http://www.carpaneta.it)  
[info@carpaneta.it](mailto:info@carpaneta.it)  
<http://fb.me/retecarpaneta>  
**RETE CARPANETA**



[www.comal.mn.it](http://www.comal.mn.it)  
[info@comal.mn.it](mailto:info@comal.mn.it)  
cooperativa tra gli allevatori mantovani



[www.clpcab.it](http://www.clpcab.it)  
[amministrazione@clpcab.it](mailto:amministrazione@clpcab.it)  
<http://fb.me/clpcab>

**consorzio lombardo produttori carne bovina**



## associazione mantovana allevatori

---

DA 70 ANNI INSIEME AGLI ALLEVATORI

---

Controlli funzionali, tenuta Libri Genealogici, Anagrafi zootecniche,  
Controllo impianti mungitura, Assistenza tecnica agli allevamenti.  
chiamaci allo 0376 2471 o visita [www.apa.mn.it](http://www.apa.mn.it)  
<http://fb.me/AssociazioneMantovanaAllevatori>