



Progetto presentato nell'ambito della Sottomisura 10.2 PSRN 2014-2020
Comparto "Bovini latte" ANAFIBJ

mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



"Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali"
Autorità di gestione: MIPAAF Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Importo proposto Progetto LATTeo2 ANAFIBJ: euro 12.535.931,95

LE RELAZIONI DEL CONVEGNO A MONTICHIARI



di Matteo Bernardelli

Anafibj risponde insieme al Sistema allevatori alle sollecitazioni di consumatori e società e mette a punto nuove attività di ricerca, così da ridurre l'impatto ambientale, migliorare il benessere animale, sostenere il percorso di sostenibilità che abbraccia non solo la qualità delle produzioni, ma anche la redditività degli allevamenti.

che supera i 20 miliardi di euro nell'aggregato di filiera. "Se cambia l'approccio dell'allevamento, della selezione della vacca da latte e il rapporto con i cittadini - esordisce al convegno organizzato da Anafibj alla 93ª edizione della Fiera Agricola Zootecnica Italiana di Montichiari il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Nicola Bertinelli - allora diventa fondamentale che anche gli Enti consortili debbano cambiare pelle, affiancando al ruolo della tutela, indicato dalla Convenzione di Stresa più di sessant'anni fa, anche la promozione di grandi progettualità finalizzate a creare valore,

Nell'era che prova a dire addio all'economia lineare per sposare un approccio circolare, anche l'allevamento deve guardare a un modello meno settoriale, più uniforme, meno distonico. Un approccio non solo nuovo, ma innovativo, che Anafibj per conto del suo neo Direttore generale, il prof. Martino Cassandro, ha definito olistico, mutuando un termine greco col quale si intende una modalità integrata, globale, dove l'attività, le funzioni, la ricerca dialoghino fra loro (leggesi l'articolo pubblicato su Bianconero di Nov-Dic 2021 a pagina 19). C'è in gioco, d'altronde, il futuro di un settore come quello lattiero caseario che vale in Italia quasi 5 miliardi di euro (valore della sola produzione primaria) e

accrescendo la sostenibilità del sistema."

Che sia necessario un nuovo approccio in zootecnia e lungo la filiera produttiva del settore lattiero caseario, il Parmigiano Reggiano se ne era accorto già alcuni anni fa, quando le catene distributive non si limitavano a individuare la qualità come driver di acquisto, ma chiedevano informazioni su come fossero allevati gli animali per produrre il latte destinato alla caseificazione. "Fu, quindi, allora che il Consorzio decise di accelerare sul fronte della valutazione del benessere animale, grazie alla collaborazione del CRENBA", ricorda Bertinelli. Nel dicembre 2020 il Consorzio del Parmigiano Reggiano decise di investire 12 milioni di euro per supportare gli allevamenti a migliorare il loro livello di animal welfare. Il percorso è proseguito definendo le esigenze degli allevatori e della filiera produttiva del Parmigiano Reggiano, ponendo l'attenzione sulle proteine necessarie alla caseificazione, la quantità di latte prodotta per l'animale, la resistenza alle malattie per ridurre l'uso di farmaci, insieme a fertilità e longevità. "L'obiettivo è quello di mantenere le bovine in condizioni di benessere e aumentare la resistenza alle malattie, così da ridurre il più possibile i trattamenti antibiotici. In questa ottica - afferma il presidente Bertinelli - è strategico il ruolo del Sistema allevatori e delle Associazioni regionali di riferimento, insieme, naturalmente ad Anafibj, che hanno la possibilità di raccogliere i dati in ogni singolo allevamento controllato ed essere funzionali al miglioramento genetico e al supporto alla gestione aziendale."

La zootecnia di precisione rappresenta l'evoluzione e la nuova frontiera che permetterà, così, di raccogliere, aggregare ed elaborare dati per permettere agli allevatori di decidere in chiave di sostenibilità. Resta l'ostacolo di un'opinione pubblica molto spesso suggestionabile da informazioni non veritiere. È il caso della presunta maggiore tutela dell'animale allevato al pascolo rispetto alla sua permanenza in stalla, quando invece è incontestabile che la presenza della bovina in stalla sia molto più sicura sia in chiave di benessere animale che di protezione dell'ambiente.



Renata Pascarelli Direttrice Qualità di Coop Italia

“Come Coop privilegiamo i fornitori e le filiere italiane, che rappresentano un valore aggiunto, soprattutto quando si riesce a sostenere l’economia locale. Attenzione, però: deve essere una filiera più corta possibile e più efficiente possibile.” Renata Pascarelli intervenuta al convegno tecnico “La selezione olistica della vacca da latte”, organizzato da Anafibj alla 93ª edizione della Fiera Agricola Zootecnica Italiana di Montichiari (Brescia), unisce i puntini di quella che è la strategia di uno dei più importanti gruppi della GDO nazionale. Filiere italiane, valorizzazione dell’economia dei territori, passaggi ridotti all’interno delle catene di approvvigionamento. Insomma, se non vince proprio il chilometro zero, guardato comunque con benevolenza, l’attenzione alla sostenibilità la fa da padrone, con la consapevolezza che il sostegno all’economia locale si traduce in un valore aggiunto tanto sul piano economico quanto su quello ambientale, sociale, paesaggistico e rurale. Un approccio olistico che, di fatto, si integra perfettamente con la visione che ha la Commissione europea dell’agricoltura e delle aree rurali, poli produttivi che coniugano competitività, redditività, multifunzionalità, socialità.

La raccolta dei dati è fondamentale per poter prendere decisioni in stalla, così da rispondere alle esigenze della filiera e del mercato. “L’avvertenza da tenere ben presente - sottolinea il direttore di Aral, Andrea Galli - è che nessun modello statistico può trasformare un cattivo dataset in un buon dataset e che, senza buone informazioni, è impossibile prendere corrette decisioni.” Uno non vale uno, per essere chiari. Il percorso di accreditamento di Aral è partito nel 2003 e ha portato oggi ad avere 73 analisi accreditate, così da portare a 4 milioni i campioni analizzati di latte all’anno per 72 milioni di dati prodotti, grazie a 30.000 controlli in stalla. Numeri impressionanti. Il servizio di controllo di mungitura si delinea attraverso un controllo statico come la verifica del sistema di regolazione del vuoto, la verifica dello stato igienico dell’impianto, della pulsazione e le prove flussometriche e dei consumi.

Vi sono, inoltre, controlli dinamici, come la verifica del sistema di lavaggio, verifica del tank di refrigerazione e il controllo igienico dell’impianto e del tank: tutte operazioni necessarie, gestite dai tecnici Aral, così da offrire una garanzia della correttezza dei controlli funzionali ma anche un contributo al benessere animale e al contrasto alla antimicrobico-resistenza. “La raccolta dei dati consente così la costruzione di un database zootecnico che porta alla consulenza aziendale nelle stalle e, grazie all’Anafibj, a un programma genetico per gli allevamenti”, puntualizza il direttore di Aral, Galli.

“L’Associazione Italiana Allevatori ha messo a punto - ricorda il direttore tecnico di Aia, Riccardo Negrini - il metodo Si@llewa che consente, in base ai dati raccolti, l’analisi delle performance collettive, l’individuazione delle criticità, il loro approfondimento e il supporto alle decisioni.”

La visione cronologica che il sistema di analisi e raccolta dati permette diventa strategico per un confronto fra le aziende e all’interno della stessa azienda individuando, ad esempio nel caso delle cellule somatiche, l’analisi della mastite e la presenza delle diverse tipologie di bovine, in base allo stato sanitario emerso dagli ultimi tre controlli in stalla.

“Anafibj lavora oggi nella direzione richiesta sempre più da consumatori e produttori - afferma Raffaella Finocchiaro, responsabile dell’Ufficio Ricerca e Sviluppo di Anafibj -. Gli obiettivi di selezione sono cambiati, passando dalla quantità e qualità del latte a nuovi

DIRETTRICE PASCARELLI, QUANDO ACQUISTATE PRODOTTI LATTIERO CASEARI QUALI SONO I DRIVER FONDAMENTALI PER LA VOSTRA SCELTA?

“Noi stiamo lavorando per dare sempre una prestazione che sia la migliore possibile, perché a volte ce ne dimentichiamo, ma le caratteristiche sensoriali del prodotto sono la prima base su cui il consumatore alla fine sceglie. E questo vale sia per la filiera lattiero casearia che per gli altri prodotti. Noi abbiamo la fortuna di essere il punto di congiunzione tra la produzione e i consumatori, quindi abbiamo un punto di contatto con entrambi che è molto importante. Prestiamo naturalmente massimo ascolto al consumatore, sia tramite specifiche ricerche che attraverso le informazioni, le richieste e le segnalazioni che riceviamo in un dialogo che puntiamo a intensificare e che va ben oltre i dati numerici di vendita. È grazie a queste informazioni che cerchiamo di interpretare le richieste e le tendenze dei consumatori, così da poter a nostra volta dialogare e avviare attività specifiche con gli altri anelli delle filiere.”

CHE COSA CHIEDETE AGLI ALLEVATORI? “Non parlerei solo di allevatori, ma nell’ambito agricolo estendiamo il nostro dialogo anche alle imprese agricole e ai mangimifici. Quando ci interfacciamo cerchiamo di esaudire, per quanto possibile, le richieste dei consumatori. Oggi, infatti, siamo molto concentrati sul benessere animale e sulla riduzione dell’uso dei farmaci in allevamento e, in particolar modo, degli antibiotici, per contrastare l’antimicrobico resistenza, che è peraltro una delle grandi sfide a livello mondiale. Siamo anche molto impegnati sull’ambiente e sul pack, naturalmente.”

IN QUALE DIREZIONE? “Lavoriamo per introdurre un imballaggio che sia sempre più sostenibile. Gli ulteriori

parametri dedicati alla longevità, alla fertilità e alla funzionalità dell'animale, per arrivare in linea a quanto richiesto dalla società, cioè di mettere al centro lo sviluppo sostenibile. Sempre più si andranno a migliorare i parametri legati alla salute, al benessere animale e all'impatto ambientale della zootecnia."

Anafibj si impegna tramite la ricerca alla riduzione del contenuto medio di cellule somatiche, parametro essenziale per il pagamento della qualità del latte, correlato positivamente alla mastite. Un altro obiettivo è quello di continuare il processo selettivo "resistenza alle mastiti", incrementando anche il numero di informazioni fondamentali per questo carattere e quindi utilizzando tutte le informazioni che ci fornisce oggi il sistema di raccolta nazionale e quindi le cellule somatiche, le cellule differenziali e la conducibilità del latte e anche il rilevamento diretto delle mastiti.

"Nuovi indici che si stanno ricercando - ricorda Finocchiaro - sono legati alla chetosi, che comporta la riduzione della produzione di latte, la bassa fertilità e l'aumento delle eliminazioni involontarie; o, ancora, la presenza di urea nel latte, buon indicatore di efficienza metabolica e di riduzione dell'escrezione urinaria dell'azoto, così da determinare un minore impatto ambientale."

Anche i cambiamenti climatici rientrano fra le attività di approfondimento della ricerca, tanto che il Centro genetico di Anafibj sta lavorando, già da qualche anno, per la rilevazione di ingestione della sostanza secca in rapporto alle emissioni di metano enterico in tutti i torrelli del Centro genetico. Contemporaneamente Anafibj sta mettendo a punto un indice di selezione per la tolleranza al calore. Questo nuovo strumento servirà in relazione alle performance produttive dell'animale e le condizioni meteorologiche, così da determinare se esiste una variabilità genetica da introdurre eventualmente come strumento selettivo.

Anche la gestione della rimonta, illustrata da Maurizio Marusi, coordinatore tecnico di Anafibj, rientra nel progetto specifico per sviluppare uno strumento "in grado di aiutare l'allevatore a ottimizzare le scelte per la gestione della rimonta e per calcolare l'impatto ambientale dell'azienda."

obiettivi ai quali stiamo guardando sono sicuramente il biologico, che rappresenta sempre un punto importante di crescita, e il pascolo, che deve essere seguito con attenzione."

QUANTO PESANO LE DOP LATTIERO CASEARIE NEL VOSTRO PANIERE? "Più che la percentuale direi che quello che conta per noi è il messaggio: Dop e Igp per Coop Italia rappresentano un punto iniziale, una base di partenza solida a cui poi aggiungere altri valori, così come abbiamo fatto per il biologico. Possiamo affermare con molta soddisfazione che siamo stati i primi a lanciare il Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi, quando non era affatto scontato indicare il tempo di stagionatura come lo è invece oggi. Sarebbe inconcepibile oggi non trovare sulla confezione o in etichetta tale indicazione; quando decidemmo di scriverlo fummo i primi e fu una scelta che ci ha dato ragione, al punto che ora è normale dare tale indicazione."

IL BIOLOGICO È UNA DELLE LINEE DI SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA RACCOMANDATE DALLA COMMISSIONE UE. COME STANNO ANDANDO I CONSUMI DI BIO? È SUFFICIENTE PER IL LATTE ESSERE BIOLOGICO O SERVONO ALTRI ASPETTI AGGIUNTIVI PER L'ACQUISTO (AD ESEMPIO: PRODOTTO DI MONTAGNA, LATTE FIENO, ECC.?) "Di fatto il biologico ha un vissuto positivo ed è uno dei valori che i consumatori ricercano. Spesso non è più sufficiente essere solo biologico e, di conseguenza, bisogna affiancarlo con altri item che siano non solo dichiarazioni, ma di sostanza. Infatti una cosa che per me è importante e che vorrei ribadire è che le dichiarazioni devono essere suffragate da certificazioni di enti terzi indipendenti. La trasparenza paga sempre e i consumi di prodotti lattiero caseari bio, seppure in maniera diversa per le diverse tipologie di prodotto, sono in crescita."

COME GRUPPO QUANTO PESERÀ IN FUTURO IL BENESSERE ANIMALE? PROMUOVETE AZIONI SPECIFICHE A SOSTEGNO DEL MAGGIORE BENESSERE NELLE STALLE? "Peserà molto. Nel 2017 abbiamo lanciato lo slogan 'Alleviamo la salute', progetto dedicato alle filiere zootecniche per il miglioramento del benessere animale e per la riduzione dell'uso degli antibiotici negli allevamenti."

QUANTO PESA IL CARO ENERGIA NEL VOSTRO SETTORE? "Abbiamo a che fare con aumenti diretti e indiretti. Non dimentichiamo che siamo discretamente energivori per la presenza di impianti frigoriferi destinati alla conservazione di merci fresche e congelate. L'impatto sulla bolletta è stato importante e vorrei ricordare che nella composizione del prezzo sta aumentando tutto, dalle materie prime al prodotto finito, dovuto agli incrementi dell'energia, del pack, delle materie prime, ma anche della logistica. In questo momento abbiamo molti aumenti che devono essere gestiti, perché non possiamo pensare che tutto possa ricadere sulle spalle del consumatore. In tal senso, dobbiamo lavorare congiuntamente per migliorare le inefficienze e ragionare su come contenere gli aumenti, altrimenti il consumatore non avrà più la disponibilità necessaria per acquistare alcuni prodotti, mentre gli aumenti stanno avanzando."

