



Economia

Zootecnia, sostenibilità e benessere non sono obiettivi antitetici ma una sinergia vincente

Per analizzare problematiche scientifiche, tecniche e di mercato, si è svolto nell'aula Piana della Cattolica un convegno promosso dal Dipartimento di Scienze animali, della nutrizione e degli alimenti - DIANA e della Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali

ILP Giuseppe Romagnoli
05 APRILE 2019 18:44



Sostenibilità e benessere non sono obiettivi antitetici, ma una sinergia vincente da attuare nella moderna zootecnia da latte. Per analizzare problematiche scientifiche, tecniche e di mercato, si è svolto nell'aula Piana della Cattolica un convegno promosso dal Dipartimento di Scienze animali, della nutrizione e degli alimenti - DIANA e della Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali. La prima parte dell'incontro è stata dedicata alla *Produzione sostenibile del latte per Grana Padano DOP: i caseifici sociali si aggiornano*. Dopo il saluto del preside della Facoltà di Scienze Agrarie, alimentari e Ambientali Marco Trevisan, ha preso la parola per un breve intervento il direttore di Agriform Nisio Paganin che ha ricordato «quanto all'estero la sensibilità verso la sostenibilità sia ben più avanzata della nostra, anche se a volte è solo un'operazione di marketing». E ha citato l'esempio della Svizzera che esige solo prodotti con rigorosa certificazione ambientale che presuppone costi produttivi più elevati, ma che poi non sono sempre riconosciuti.

«La sostenibilità ambientale - ha ricordato Nicola Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio di Tutela del Grana Padano - in un primo momento era stato inteso dagli allevatori come un ulteriore balzello, ma con il tempo si sono resi conto di quanto sia importante per una buona conduzione della stalla ed oggi è inteso come un pre-requisito dalla stragrande maggioranza. Hanno compreso che **la tutela del benessere degli animali, sancito come principio fondamentale ed primo impegno del Consorzio del Grana Padano**, migliora le performance produttive, la qualità del prodotto, la sua salubrità, garantisce la tutela del consumatore, coincide con gli interessi economici dell'allevatore e del sistema Paese. Anzi si va ben oltre i requisiti minimi previsti dalla norma, dato che il benessere della mandria rappresenta per la filiera Grana Padano la conditio sine qua non per produrre un prodotto di eccellenza che soddisfi il mercato nell'interesse di tutti, partendo dai consumatori e arrivando ai produttori».

I più letti di oggi

- 1 Cibus Connect, le farine del Molino Dallagiovanna protagoniste con il maestro pizzaiolo Pino Arletto
- 2 Dop e Igp Italiane presidio della cultura europea: una mostra dedicata al nostro patrimonio
- 3 Zootecnia, sostenibilità e benessere non sono obiettivi antitetici ma una sinergia vincente

Oggi la maggioranza delle aziende da latte di pianura, per ragioni di efficienza, fa ingenti investimenti anche grazie al contributo che arriva dai PSR per migliorare sempre più la sostenibilità ambientale, l'efficienza energetica, fornire agli animali le migliori soluzioni a tutela del loro benessere realizzando un moderno allevamento di vacche da latte a ciclo chiuso dotato di tutte le più moderne tecnologie di risparmio e benessere attualmente disponibili. Diverso è il caso del consumatore che sovente parte da una visione bucolica dell'allevamento che non tiene conto del valore del cibo, spesso vale solo il prezzo e non si dà valore (ma anche la G.D. O) alla qualità ed alla produzione etica. «Oggi - ha detto Baldrighi - dobbiamo educare e far sapere al consumatore che a certe condizioni non si può sfuggire. Noi dal 1 gennaio del 2020 accetteremo solo stalle certificate, questo lasso di tempo per dare modo a tutte le stalle di uniformarsi. Ma alla Plac (la cooperativa di cui Baldrighi è presidente ndr.) ci sono ulteriori adempimenti con il benessere animale che entra nella tabella qualità Altre sfide sono il risparmio sul consumo energetico per la trasformazione ma anche per confezionamento e packaging, il materiale usato ed il suo smaltimento».

«La moderna zootecnia - ha chiarito Paolo Bani, dell'Università Cattolica del Sacro Cuore ha un basso impatto ambientale. Dobbiamo produrre alimenti, ma siamo altresì consapevoli che ognuno, per un innegabile "riscaldamento globale", deve fare la propria parte ed offrire risposte. Le due problematiche maggiori sono determinate dal metano prodotto dal ruminante e dalla gestione delle deiezioni, ma dobbiamo anche capire che il ruminante utilizza tutto ciò che non è edibile dall'uomo, è un'economia "circolare" che trasforma scarti vegetali in alimenti nobili». E ancora: «Lo sforzo maggiore è agire sulla genetica, sul management, sulla sanità e sull'ambiente al fine di migliorare la gestione complessiva dell'allevamento e soprattutto la fertilità. La soluzione è una intensificazione sostenibile dove è essenziale la managerialità. Insomma non bisogna regredire, ma evolvere, migliorare la fertilità, tutelare la biodiversità, investire nella formazione del personale, affinare le tecniche per garantire qualità e reddito, nella consapevolezza che non sarà il biologico a salvare il mondo, anzi anche questa metodica di coltivazione ha bisogno di aggiornamento e di nuove tecnologie». Impronta carbonica della produzione di latte: su quali punti critici è opportuno concentrarsi? E' il tema di cui ha trattato Giulia Ferronato (con Luca Cattaneo, nell'ambito progetto Optigranasost con capo fila Agriform a cui partecipano i caseifici sociali Canalone e Santa Vittoria). In pratica è lo studio per valutare gli impatti ed i costi ambientali per la produzione di grana padano ed individuarne i punti critici. Una filiera complessa dove la fase di allevamento è quella più rilevante. E' insomma possibile ridurre del 30% le emissioni se i produttori usano tecnologie e strategie mirate. Infine il tema della sostenibilità e benessere animale nelle politiche della Regione Emilia Romagna. Ne ha parlato la dott.ssa Simona Caselli, assessore regionale all'Agricoltura, Caccia e Pesca dell'Emilia Romagna. Ha ricordato che la Regione ha messo a disposizione 50 milioni di euro per l'innovazione «difesi strenuamente perché producono applicazioni a

tappeto nel settore. Vogliamo - ha detto - un'Europa della conoscenza, del partenariato per l'innovazione perché i problemi si risolvono solo con la scienza ed anche il bio deve investire in innovazione». Ha ricordato i 93 GOI (gruppi operativi innovazione) in Regione ed i 51 progetti di filiera, «attorno a cui deve muoversi il sistema aggregato, ricordando che salubrità e benessere animale, sono tra le preferenze dei cittadini europei. Vanno coordinati gli interventi tra gli allevatori, vanno adottate buone pratiche di allevamento, ma chi migliora deve avere un riconoscimento. Vogliamo dare un marchio alla lotta integrata così come è per il Bio; il tutto va comunicato al consumatore. Questo aiuta il sistema ad evolvere». Secondo Filippo Gasparini presidente di Confagricoltura Piacenza «si tratta di una ricerca a senso unico, in un contesto dove il valore decresce ed aumentano i costi».

Secondo Gasparini la ricerca buiatrica «è ferma, eppure è quella che realmente conta e ci sono ancora troppi problemi irrisolti. E' sempre maggiore il disagio del mondo agricolo per eventi non calzanti con la nostra attività ed oggi la Pac si propone con modelli imposti, frutto di una visione agnostica del Nord Europa». Questi i temi affrontati nella seduta pomeridiana. Benessere animale: problema od opportunità, ma serve chiarezza sulla sua valutazione (Erminio Trevisi, Università Cattolica del Sacro Cuore). Come il consumatore percepisce il benessere nelle produzioni animali e come questo aspetto influenza le decisioni di acquisto (dott. Carlo Ferrari. Esselunga spa). Soluzioni per la riduzione dello stress termico nelle stalle per bovine da latte: a che punto siamo? (Ferdinando Calegari, Università Cattolica del Sacro Cuore). Il progetto Lattegra: finalità e protocolli operativi (Pierluigi Navarotto, ex-UNIMI e Michele Premi, Università Cattolica del Sacro Cuore).

Gallery



Argomenti: **università cattolica**

Tweet

Attendere un istante: stiamo caricando i commenti degli utenti...

Questa funzionalità
richiede un browser con
la tecnologia
JavaScript attivata.