

Mangimi&Alimenti



■ RICERCA
Benessere animale e allevamento: le cose da sapere-polli da carne



■ RICERCA
Rete nazionale pubblica di confronto varietale mais: supporto alla ricerca maidicola



■ ATTUALITÀ
Nuovo piano d'azione europeo per contrastare la resistenza antimicrobica



Nicola Baldrighi (Aicig): Made in Italy si difende con accordi e visione commerciale ampia

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale 70% NE/TN Tassa Pagata/Taxe Perçue/Postamail Internazionale

SOMMARIO ■

- pag.3 **Editoriale**
Produzioni sostenibili ed esigenze alimentari
di Giulio Gavino Usai
- pag.5 **Attualità**
Nicola Baldrighi: In difesa del Made in Italy, senza protezionismi e d'intesa con gli altri Paesi
di Vito Miraglia
- pag.7 **Andamento dell'industria mangimistica nel 2016**
di Giulio Gavino Usai
- pag.12 **Carne bovina italiana, nasce l'“Organizzazione Interprofessionale”**
di Nadia Comerci
- pag.13 **Nuovo piano d'azione europeo per contrastare la resistenza antimicrobica**
di Lea Pallaroni
- pag.15 **Antibiotico resistenza e strategie alimentari**
Redazione
- pag.16 **Economia**
Il comparto zootecnico nel 1 trimestre 2017
di Bruno Massoli
- pag.20 **Ricerca**
Benessere animale e allevamento: le cose da sapere-pollai da carne
di Maria Giovanna Ciliberti, Mariangela Caroprese
- pag.22 **Rete nazionale pubblica di confronto varietale mais: supporto alla ricerca maidicola**
di Chiara Lanzanova, Francesca Fumagalli, Stefania Mascheroni, Sabrina Locatelli.
- pag.26 **Le produzioni animali del futuro tra sviluppo e sostenibilità: l'impegno del nuovo centro del CREA di Zootecnia e Acquacoltura**
di Fabrizio Capoccioni e Luca Buttazzoni
- pag.29 **Focus Aspa**
Insetti per alimentare i pesci: un futuro già presente
di Leonardo Bruni, Giulia Secci, Giuliana Parisi
- pag.34 **Pet-Care**
Cane, cosa fare quando perde l'appetito
di Nadia Comerci



DIRETTORE EDITORIALE

Giulio Gavino Usai

DIRETTORE RESPONSABILE

Salvatore Patriarca

COMITATO DI REDAZIONE

Elisabetta Bernardi
 Lea Pallaroni
 Giuseppe Pulina
 Giulio Gavino Usai

SEGRETERIA EDITORIALE

Nadia Comerci
 info@noemata.it
 06. 45 445 698

ABBONAMENTI

info@noemata.it
 06. 45 445 721
 Abbonamento annuale: 20 euro

PUBBLICITÀ

info@noemata.it
 06. 45 445 721

EDIZIONE, DIREZIONE, REDAZIONE, PUBBLICITÀ E AMMINISTRAZIONE

Noemata Srl
 Via Piemonte, 39/A 00187 Roma

SEDE OPERATIVA:

Piazza Istria, 12
 00198 Roma
 tel. +39. 06 45 445 698
 tel./fax +39. 06 45 445 721

STAMPA

La Grafica
 Mori - Trento

AUTORIZZAZIONE

N 7911 del 16/12/2008
 del Tribunale di Bologna

di Fabrizio Capoccioni e Luca Buttazzoni

Secondo recenti stime della FAO il settore zootecnico ha utilizzato per la produzione dei mangimi il 40% della produzione agricola mondiale, soddisfacendo i bisogni alimentari di quasi un miliardo di persone. Questo comparto è infatti una delle aree di maggior crescita per lo sviluppo agricolo, ed è guidato sia dall'aumento dei consumi, che da un rapido adeguamento tecnologico e strutturale degli allevamenti, soprattutto nei paesi emergenti. È ormai un dato accertato da numerosi studi di settore che il consumo globale di proteine di origine animale continuerà a crescere in base alla crescita della popolazione (nel 2050 si stima pari a 9 miliardi) e all'aumento del consumo pro-capite di alimenti. A fronte di questa situazione i sistemi produttivi zootecnici, e tra questi anche l'acquacoltura, dovranno fornire risposte praticabili e sostenibili a questa domanda.

Il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), è nato dalla razionalizzazione dei precedenti enti di ricerca vigilati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ed è stato concepito per dare all'Italia un centro di ricerca di eccellenza, in grado di supportare i territori e le imprese agricole nella sfida per la tutela e la promozione del made in Italy agroalimentare. Mettere a punto e testare nuove soluzioni nel settore delle produzioni animali è uno degli obiettivi primari del Centro di Zootecnia e Acquacoltura (ZA) che

comprende diverse sedi sul territorio italiano (Lodi, Monterotondo, Sant'Angelo Lodigiano, Modena e Potenza). Il ruolo della ricerca scientifica ha sempre rappresentato una solida base per lo sviluppo sostenibile del settore,



ma sono necessari enormi sforzi sia nello sviluppo scientifico e tecnologico che negli investimenti. In questo contesto il CREA-ZA, ed in particolare la sede di Monterotondo (Roma), è da sempre un centro che, grazie alla sua azienda sperimentale (con più di 300 capi fra Maremmane, Bufale, Piemontesi, Frisone e Pezzate rosse), è stato fra i protagonisti dei più importanti progetti di ricerca in campo di produzione animale.

L'acquacoltura rappresenta per il CREA una nuova e importante sfida. Il decremento delle produzioni da pesca rilevato nelle ultime decadi, a causa dello stato di eccessivo sfruttamento di cui soffrono oltre l'80% degli stock ittici, unitamente all'ulteriore consumo pro-capite previsto per i prossimi anni, conferisce alle produzioni di acquacoltura, che già provvedono al 47% del fabbisogno umano di pesce, il compito di colmare il divario tra domanda e offerta, con un ulteriore incremento delle produzioni. Un simile trend rappresenta una grande opportunità per il settore dell'acquacoltura italiana ed europea. Tuttavia la crescita del settore dell'acquacoltura ha determinato una crescente pressione sulle risorse naturali, in particolare sugli stock di piccoli pelagici (alici, acciughe), utilizzati sotto forma di farine ed oli di pesce come fonte alimentare per le specie ittiche allevate. Il settore della mangimistica in acquacoltura ha aumentato enormemente le proprie produzioni negli ultimi anni e le previsioni stimano che raggiungeranno i 71 milioni di tonnellate nel 2020. Nonostante si sia verificata una graduale riduzione dell'uso combinato di farine ed oli di pesce nei mangimi a favore di materie prime di origine vegetale, questo settore resta comunque il principale utilizzatore di tali prodotti. La futura domanda di mangimi derivanti da fonti ittiche marine dipenderà quindi dalla capaci-



ZOOTECNIA E ACQUACOLTURA



tà dell'uomo di ridurre sempre più la dipendenza dell'alimentazione delle specie allevate da farine ed oli di pesce attraverso innovazioni volte a favorire la loro sostituzione con soluzioni adeguate e sostenibili e di pari valore nutritivo.

Con il progetto SUSHIN (SUStainable fiSH feeds INnovative ingredients), finanziato da un pool di fondazioni di origine bancaria (AGER), il CREA-ZA, insieme ad una cordata di enti di ricerca coordinata dall'Università di Udine, punterà ad individuare e testare ingredienti innovativi da utilizzare nella formulazione di nuove diete sostenibili per le principali specie d'allevamento nell'area Mediterranea (spigola, orata e trota).

Una delle attività specifiche che si svolgeranno presso la sede del CREA-ZA di Monterotondo sarà la valutazione delle caratteristiche qualitative ed il valore nutritivo di farine di diversa origine, che potrebbero costituire i futuri mangimi per un'acquacoltura più sostenibile. Le farine che verranno analizzate saranno ottenute da insetti, da sottoprodotti del macello avicolo, da microalghe e dal gambero rosso della Louisiana (*Procambarus clarkii*). Quest'ultimo è noto per essere una delle specie aliene più invasive e dannose per la biodiversità degli ambienti d'acqua dolce di gran parte dell'Europa.

Come luogo nel quale reperire il quantitativo necessario alla sperimentazione è stato individuato il Parco Nazionale del Circeo, il più importante ecosistema palustre d'Italia, costituito da quattro laghi costieri e da una vastissima zona umida compresa nella convenzione di RAMSAR dal 1971. Il progetto SUSHIN contribuirà anche a limitare l'espansione di questa specie dannosa nel territorio del Parco. Dalle prime analisi, a tutt'oggi in corso, la farina ottenuta da questo gambero, oltre a superare i controlli di qualità riguardo a presenza di contaminati e tossine che potenzialmente possono accu-

mularsi nei tessuti di questa specie, presenta delle caratteristiche nutrizionali molto interessanti per il futuro impiego come additivo nei mangimi per l'acquacoltura. Ad esempio possiede concentrazioni molto elevate di astaxantina, un pigmento naturale con proprietà antiossidanti, utilizzato nelle fase di finissaggio di alcune specie ittiche.

L'obiettivo del progetto di ricerca SUSHIN, alla fine del suo percorso triennale, sarà quello di fornire un apporto determinante per consolidare la leadership del pesce allevato made in Italy, garantendo ai consumatori un prodotto di alta qualità, coniugando produzioni sempre più sostenibili anche dal punto di vista economico ed ambientale. ■



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE