

# Mangimi & Alimenti

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

POSTE ITALIANE SPA - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% NE/TN TASSA PAGATA/TAXE PERÇUE/POSTAMAIL INTERNAZIONALE

## Assalzo festeggia una storia da protagonista



ASSALZOO  
ΝΟΜΑΤΑ

Import-export, i numeri  
del primo bimestre  
del 2025

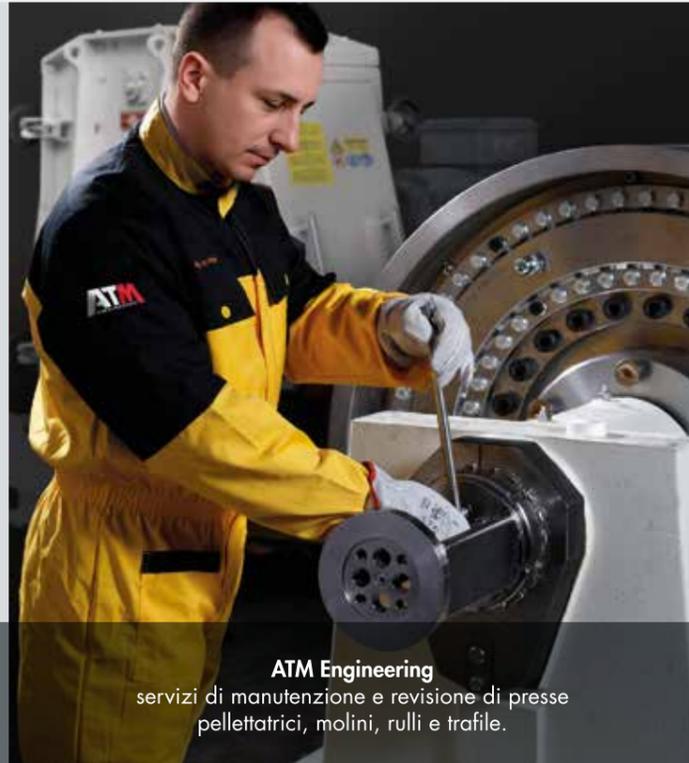
Nuove prospettive  
con i mais a taglia  
ridotta

Tea: stato dell'arte  
tra Regolamento europeo  
e innovazione in campo

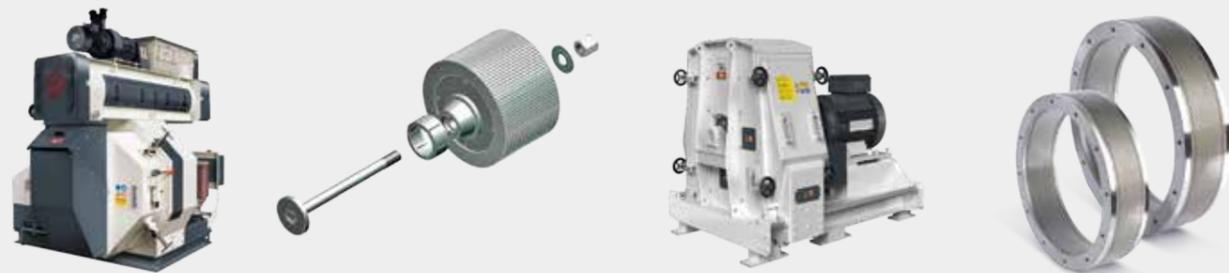
# Technology and experience at your service



**La Meccanica**  
da 65 anni progetta e realizza macchinari  
avanzati per la mangimistica.



**ATM Engineering**  
servizi di manutenzione e revisione di presse  
pellettatrici, molini, rulli e trafilé.



La Meccanica e ATM Engineering rappresentano una soluzione completa dalla progettazione alla manutenzione di macchine per la produzione di pellet. L'unione dell'esperienza e dell'efficienza offre la sicurezza di un partner affidabile per ogni fase del ciclo di pellettizzazione.



**la meccanica**  
Technology & Experience at your Service

[www.lameccanica.it](http://www.lameccanica.it)



[www.atmeccanica.it](http://www.atmeccanica.it)



**DIRETTORE EDITORIALE**  
Giulio Gavino Usai

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
Salvatore Patriarca

**COMITATO DI REDAZIONE**  
Elisabetta Bernardi  
G. Matteo Crovetto  
Lea Pallaroni  
Giulio Gavino Usai

**SEGRETERIA EDITORIALE**  
Miriam Cesta  
info@noemata.it

**ABBONAMENTI**  
info@noemata.it  
Abbonamento annuale: 20 euro

**PUBBLICITÀ**  
Massimo Carpanelli  
m.carpanelli58@gmail.com

**EDIZIONE, DIREZIONE,  
PUBBLICITÀ  
E AMMINISTRAZIONE**  
Noemata Srl  
Piazza Sant'Emerenziana 1  
00198 Roma

**SEDE OPERATIVA**  
Piazza Sant'Emerenziana 1  
00198 Roma  
info@noemata.it

**STAMPA**  
La Grafica  
Mori - Trento

**AUTORIZZAZIONE**  
N. 7911 del 16/12/2008  
del Tribunale di Bologna

## SOMMARIO

### EDITORIALE

pag. 2 I nostri primi ottant'anni di storia  
di Lea Pallaroni

### 80esimo ASSALZOO

pag. 6 La crescita della mangimistica al servizio  
dell'agroalimentare  
di Miriam Cesta e Salvatore Patriarca

### ECONOMIA / I NUMERI

pag. 26 IMPORT-EXPORT Gennaio-Febbraio 2025  
Tabelle e commenti  
di Giulio Gavino Usai

### RICERCA

pag. 38 Nuove prospettive con i mais a taglia ridotta  
di Amedeo Reyneri  
pag. 42 Tea: lo stato dell'arte tra Regolamento europeo  
e innovazione in campo  
di Clara Fossato

### ECCELLENZE

pag. 44 Formaggio Castelmagno, un tesoro caseario  
delle Alpi occidentali  
di Andrea Spinelli Barrile

### AZIENDINFORMA

pag. 48 Mangimi sicuri e di qualità: le soluzioni analitiche  
di R-Biopharm



## I nostri primi ottant'anni di storia

Il 2025 rappresenta per Assalzo e per l'industria mangimistica un anno speciale.

Quest'anno celebriamo i nostri primi ottant'anni che raccontano la storia straordinaria di un'Associazione e del comparto industriale che essa rappresenta che ha dato visione, crescita, innovazione e servizio a favore

di un'intera filiera e del Sistema Paese. Un cammino iniziato nel 1945 grazie all'intuizione del suo fondatore, l'indimenticato Giorgio Mortari, e di un piccolo gruppo di imprese pioniere, nel cuore di un Paese da ricostruire, e che ci ha portati ottant'anni dopo a essere motore di uno tra i settori industriali più dinamici e strategici del sistema agroalimentare nazionale.

**La crescita** - A partire dagli anni Cinquanta e Sessanta l'industria mangimistica ha compiuto il primo grande salto di qualità. La quantità di mangimi prodotti è cresciuta rapidamente, passando da circa 300mila tonnellate a circa 6 milioni di tonnellate all'anno. Uno sviluppo a tutto campo che porta ai primi impianti dedicati esclusivamente alla produzione mangimistica, si sviluppano le prime formulazioni specifiche per specie e fase fisiologica degli animali, si struttura un settore che copre, via via, l'intero nostro Paese. In questi ottanta anni di storia la produzione mangimistica ha continuato a svilupparsi ad un



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

<b>Presidente</b> Massimo Zanin	<b>Vice Presidenti</b> Michele Carra Antonio Galtieri Michele Liverini Roberto Pavesi Alessandra Todisco
<b>Direttore Generale</b> Lea Pallaroni	

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



## Dal progetto al collaudo

**Progettiamo e realizziamo** impianti su misura partendo da un'attenta analisi delle esigenze, passando per la prototipazione 3D e l'integrazione dei componenti per garantire performance elevate.



**DEFINO & GIANCASPRO**  
IMPIANTI PER L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE E MANGIMISTICA

PROGETTAZIONE | PRODUZIONE  
ASSEMBLAGGIO | ASSISTENZA

MACCHINE | STRUTTURE  
SILOS | ACCESSORI | TUBAZIONI

[www.defino-giancaspro.com](http://www.defino-giancaspro.com)



ritmo crescente, arrivando oggi a produrre 15,5 milioni di tonnellate all'anno, con un fatturato di circa 10 miliardi di euro e quasi 9.000 addetti escluso l'indotto.

**La Centralità** - Senza mangimi efficienti, sicuri, correttamente bilanciati per ogni specie, fase fisiologica e destinazione produttiva non sarebbe stato possibile assistere allo sviluppo dell'allevamento nazionale che oggi conosciamo, un allevamento in grado di garantire carni, latte, uova, pesce e con essi tutti i loro molteplici derivati che fanno oggi grande l'alimentare italiano con una qualità sempre più elevata e sicura. Senza mangimistica oggi non esisterebbero nemmeno i tanti prodotti di eccellenza a marchio tutelato del Made in Italy alimentare, noti e apprezzati in tutto il mondo.

**La FeedEconomy** - La mangimistica ha assunto negli anni un ruolo sempre più importante nella filiera agro-zootecnica-alimentare. Un ruolo di cui ASSALZOO è sempre stata cosciente, al quale tuttavia non era mai stata data una quantificazione concreta, per cui abbiamo ritenuto doveroso per il settore che rappresentiamo dare un'identità a questo valore con uno studio ad hoc sulla FeedEconomy. Il nostro settore è il volano di un sistema economico capace di sviluppare 150 miliardi di euro di valore, pari ad oltre il 7% del PIL nazionale, una quota significativa che testimonia il ruolo strutturale del settore nell'economia del Paese.

**I valori** - I punti di riferimento che hanno caratterizzato il nostro cammino si possono riassumere in quattro disposizioni fondamentali:

- **Coesione:** l'unità del settore, la capacità di fare sistema, la costruzione di alleanze, il dialogo costruttivo fra operatori e con le Istituzioni; ciò ha dato solidità al nostro ruolo, anche nei momenti più complessi

- **Formazione:** l'investimento sulle persone è stato ed è una delle leve strategiche fondamentali - con il Gruppo Giovani ASSALZOO guardiamo anche alle nuove generazioni con l'obiettivo di rafforzare professionalità e lungimiranza delle nuove classi dirigenti
- **Visione:** la capacità di anticipare le tendenze e governare le crisi con lucidità, confermando le capacità di resilienza e la maturità del nostro sistema industriale
- **Comunicazione:** informazione e trasparenza sia interna che esterna. All'interno con aggiornamenti alle aziende associate su tutte le materie di interesse per il settore; all'esterno con il circuito editoriale Mangimi&Alimenti.

Il 28 maggio abbiamo voluto dare formalmente avvio alla ricorrenza del nostro Ottantesimo con un evento celebrativo. Una festa che abbiamo voluto condividere con le nostre aziende, con i nostri partner di filiera, con le Istituzioni e i politici e con quanti collaborano con noi nel nostro lavoro di tutti i giorni.

Questa celebrazione ha coinciso anche con un avvicendamento al vertice della nostra Associazione e, in questa ricorrenza, voglio esprimere un sentito riconoscimento da parte di tutta l'Associazione a Silvio Ferrari, che ha appena concluso il suo mandato di Presidente dopo molti anni di inteso lavoro. Un grazie personale e professionale da parte di tutta Assalzo.

Un grazie altrettanto sentito va anche a colui che ha raccolto il testimone, il nostro nuovo Presidente, Massimo Zanin, che ha accettato con entusiasmo e convinzione l'incarico di guidare la nostra Associazione negli anni a venire. Al Presidente Zanin va da parte di tutti noi l'augurio per un buono e proficuo lavoro. ■



  
**CAREDI**  
Feed mill solutions since 1972



**IMPIANTI  
CHIAVI IN MANO**

Progettazione e realizzazione  
di impianti per mangimifici  
a basso consumo energetico



Inquadra il QR Code  
e compila il form  
per prenotare una consulenza



Via Sant'Elena, 52 - 31057  
Sant'Elena di Silea [TV] - Italia

Tel. +39 0422.94073  
www.caredi.it · info@caredi.it

**Ca.Re.Di. srl**



**SKIOLDGROUP**

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

« ESCLUSIVISTI PER L'ITALIA MOLINI A DISCHI SKIOLD





## La crescita della mangimistica al servizio dell'agroalimentare

Dalla fondazione avvenuta nel 1945, passando per l'immediato dopoguerra, gli anni del boom economico e fino ad arrivare a oggi, Assalzo - l'associazione che riunisce a livello nazionale i produttori di alimenti zootecnici - ha fatto molta strada. Nell'immediato dopoguerra, in un contesto economico segnato dalla povertà e dalla necessità di ricostruzione, la produzione mangimistica era marginale, priva di struttura industriale e basata principalmente sui sottoprodotti della molitura dei cereali, spesso in forma rudimentale. L'intuizione - dall'idea di Giorgio Mortari e di un piccolo gruppo di imprese pioniere - fu quella di fornire un supporto nutrizionale adeguato all'allevamento italiano: ed è proprio questa l'innovazione prodotta da Assalzo che ha innescato la trasformazione di tutta la

filiera zootecnica italiana. Dagli anni Cinquanta e Sessanta l'industria mangimistica nostrana compie un primo salto di qualità, con la quantità di mangimi prodotti che cresce rapidamente passando da 300mila a 6 milioni di tonnellate all'anno. E poi dagli anni Ottanta a oggi la crescita non si è fermata, arrivando a una produzione di 15,5 milioni di tonnellate di mangimi all'anno, con un fatturato di circa 10 miliardi di euro e quasi 9.000 addetti, escluso l'indotto. Nel corso della giornata di celebrazioni per l'ottantesimo anniversario dalla fondazione di Assalzo svoltasi a Villa Aurelia a Roma si è tenuta una tavola rotonda sull'importanza dell'alimentazione animale per l'intero comparto agroalimentare. Di seguito le posizioni più rilevanti. ■



## Innovare per il futuro della nutrizione animale

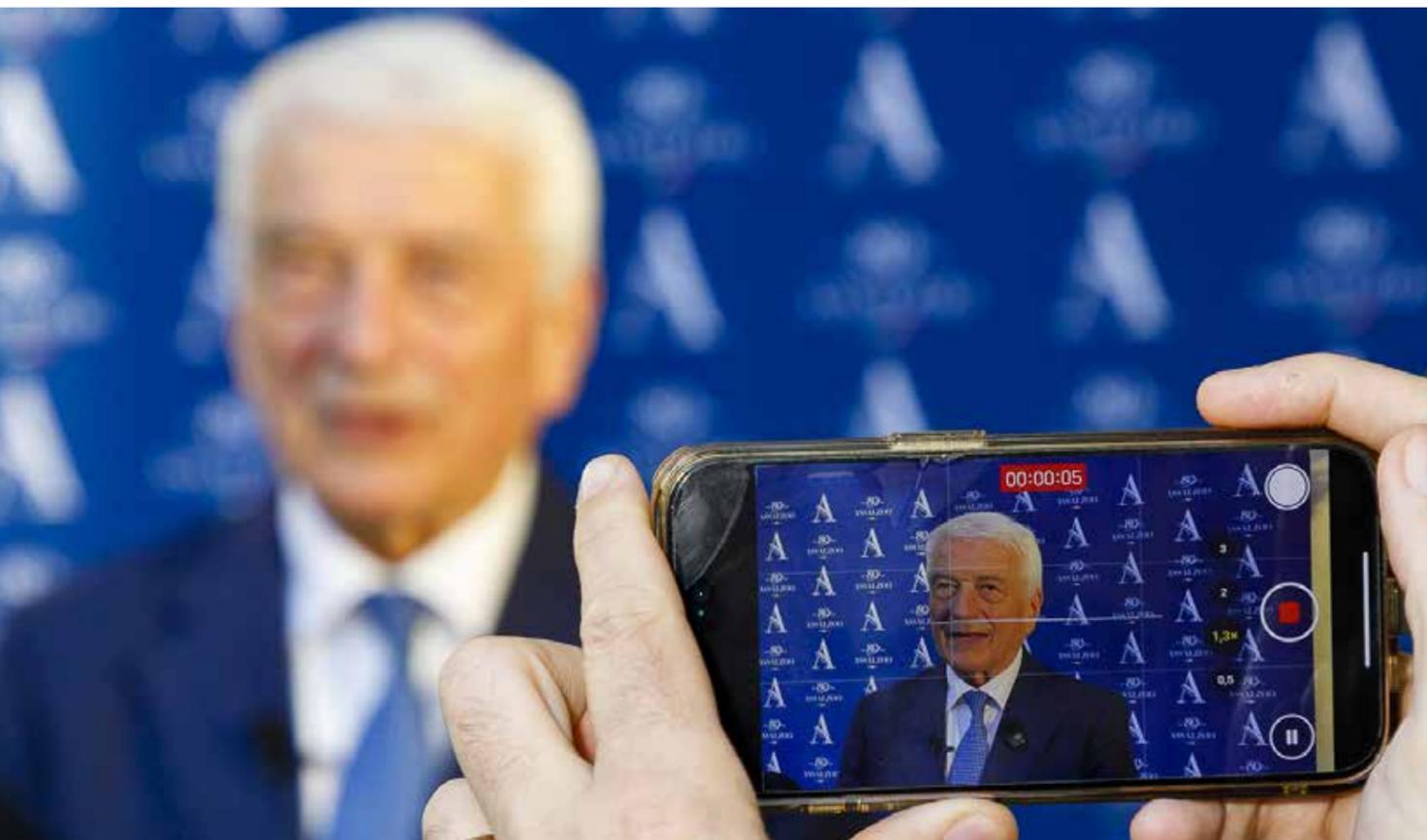
- Provimi®, il vostro partner esperto, si impegna a preparare il futuro in modo responsabile, mettendo i suoi migliori esperti al vostro servizio per massimizzare le vostre performance di produzione ed innovare la vostra strategia di domani.



## Silvio Ferrari

Past President Assalzo

“Non posso non guardare con un certo orgoglio al cammino svolto dall’associazione in questi ottant’anni. Vorrei evidenziare innanzitutto il primo risultato: che Assalzo esista ancora e sia in grande salute, con grandi prospettive davanti. Le dinamiche economiche dei decenni passati sono state varie e di elevata complessità. Lo spirito associativo e l’impegno degli imprenditori che ne fanno parte ha permesso a un settore, come quello della mangimistica, di nascere a livello di industriale, di crescere e di essere oggi un assoluto protagonista della filiera agroalimentare, che rappresenta di fatto una delle eccellenze economiche italiane.”



Il fornitore di soluzioni complete per mangimifici integrati ad alta digitalizzazione

Scopra PelletingPro, il nostro sistema di controllo intelligente per il processo di pellettizzazione in grado di aumentare resa ed efficienza.



Scansioni il QR-code per saperne di più



## Lea Pallaroni

### Direttore Generale Assalzoo

“L’Assalzoo di oggi è una realtà complessa e moderna che si nutre di tante componenti. C’è una forte attenzione alla questione regolatoria che permette ai nostri associati di produrre in sicurezza mangimi di qualità. C’è una visione di sistema che si sostanzia negli studi della FeedEconomy e nella costruzione di un sistema informativo per il settore. C’è un’attenzione al futuro con le iniziative che abbiamo messo in campo in questi anni per permettere al settore di vincere la sfida della sostenibilità. C’è un investimento continuo nella crescita del gruppo di lavoro associativo e un attivo confronto con tutte le parti del nostro settore produttivo che permette davvero alla mangimistica di essere un settore all’avanguardia. E Assalzoo lo è con essa.”



# NEL DESERTO NASCE LA NOSTRA TECNOLOGIA

Via Roma 144, 31020 Villorba (TV) Italia  
Tel. 0422/608848 - @ [info@grespan.it](mailto:info@grespan.it) - web [www.grespan.it](http://www.grespan.it)

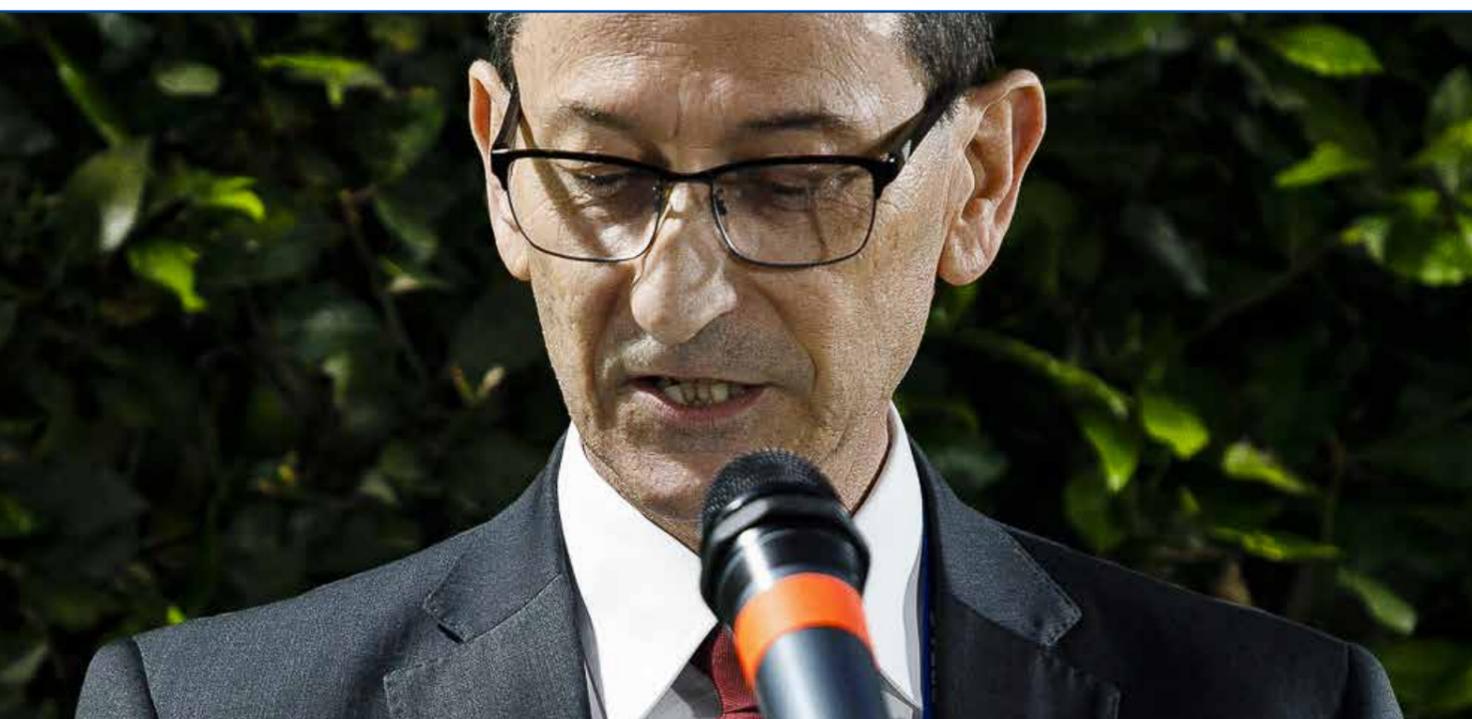


## Pedro Cordero

Presidente Fefac

Federazione europea dei produttori di mangimi composti

“Non posso nascondere il grande piacere di poter celebrare un anniversario così importante per un’associazione che ha svolto un ruolo essenziale in Italia e in Europa. L’apporto di Assalzo alla crescita del settore dell’alimentazione animale è stato costante nel corso di questi decenni, garantendo - anche quando questo sembrava un traguardo lontano - la nascita e la crescita di quel mercato comune che è oggi la Comunità europea. L’augurio che posso fare all’Associazione non può essere altro che continuare questo cammino con la qualità che è stata dimostrata in questi decenni. E di continuare a farlo insieme con Fefac”



Born in Italy  
Made in Italy



Dal 1840 Sei generazioni  
**RENDIAMO REALTÀ  
LE VOSTRE MIGLIORI SFIDE.**

New Feed Mill Plant



### CASERTA, ITALIA Nuovo Impianto Mangimificio

Capacità produttiva di 10-12 Ton/h in farina. 16 silos di stoccaggio materie prime con una capacità complessiva di 1600 tonnellate e 8 silos per lo stoccaggio di 240 tonnellate di prodotti finiti.

# Dosaggio delle micotossine in campo



## Sen. Patrizio Giacomo La Pietra

**Sottosegretario al Ministero  
dell'agricoltura,  
della sovranità alimentare  
e delle foreste - Masaf**

“Su indicazione del Presidente del Consiglio Giorgia Meloni è per me un vero piacere partecipare alla celebrazione dell'importante traguardo raggiunto da Assalzo. Questa giornata permette di comprendere al meglio l'importante cammino che hanno compiuto la zootecnia e l'agroalimentare italiano in questi ottant'anni, evidenziandone gli aspetti che hanno contribuito al successo internazionale: professionalità e tradizione, innovazione e ricerca, salute e benessere animale, qualità e sicurezza delle nostre produzioni agro-zootecniche. Questi pilastri rappresentano la nostra storia e sono anche le fondamenta su cui costruire la crescita del futuro. Sono sicuro che Assalzo procederà su questa strada e continuerà a collaborare con le istituzioni, come in questi anni ho potuto constatare direttamente.”



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

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



Test quantitativi, 20 strip confezionate singolarmente



Risultati affidabili con tempi di incubazione di pochi minuti



Test semplici da eseguire



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

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



<https://r-bio/app>



**RIDA®BOX, Art. No. ZRSA-SB**

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



<https://r-bio/box>

# Paolo De Castro

Presidente Nomisma

“I dati che emergono dallo studio sono di grande interesse. C'è uno spaccato della rinascita industriale italiana dal 1945 a oggi che testimonia come l'ingegno degli imprenditori e la qualità del prodotto siano davvero le chiavi vincenti per la competizione economica. Soprattutto in un settore come quello alimentare. L'apporto della mangimistica alla crescita zootecnica rappresenta un tassello fondamentale per il successo del cibo italiano a livello mondiale, vero tratto distintivo del Made in Italy.”



PROGETTAZIONE, COSTRUZIONE ED INSTALLAZIONE DI  
**MACCHINE ED IMPIANTI CHIAVI IN MANO**

Dal **1961**, le migliori tecnologie per il settore **zootecnico**, del **pet food** e dell'**acquacoltura**.

## CONDIZIONATORE Modello Standard

**Trattamento a BREVE durata**

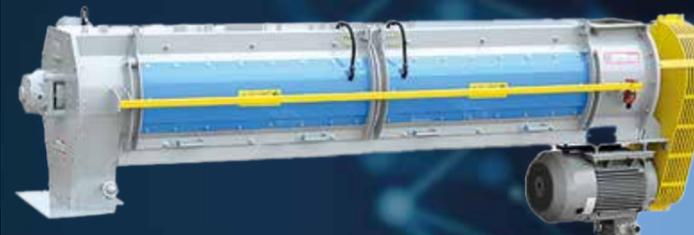
Pressa cubettatrice modello PGPM 520 equipaggiata con condizionatore modello standard.



## CONDIZIONATORE Modello CS

**Trattamento a MEDIA durata**

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



## CONDIZIONATORE Modello CM

**Trattamento a LUNGA durata**

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



Scopri i benefici dei nostri **Condizionatori per Cubettatura**



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



## Cristiano Fini

Presidente Cia  
Confederazione italiana agricoltori

“Complimenti ad Assalzo e al suo cammino. I dati presentati dimostrano come, di questo cammino, siamo un po' tutti partecipi. La mangimistica non è un comparto separato, ma un ingranaggio indispensabile per la tenuta dell'intero sistema agroalimentare. Siamo protagonisti di uno stesso percorso, con l'obiettivo comune di continuare a migliorare la zootecnia italiana, nel segno di una nuova alleanza di filiera fondata su sostenibilità, qualità, competitività, innovazione. Asset che i nostri agricoltori e allevatori sperimentano ogni giorno per cercare di anticipare il futuro. E vogliamo continuare a farlo insieme.”



# NUOVO SILOS C-1, PROGETTATO PER FARTI CRESCERE!



Il primo silos che ti permette di arrivare alla massima libertà di carico e di cambiare idea... cose dell'altro mondo!

Abbiamo progettato soprattutto per il settore molitorio, mangimistico, un silos a cono interno **rivoluzionario** senza colonne di supporto che ha una grande versatilità e la cui peculiarità è rappresentata da un particolare sistema di aggancio che permette di **posizionare il cono del silos a differenti altezze** rispetto al piano zero.

#### I plus del nuovo silos CI:

- **Brevettato:** per l'unicità del suo sistema
- **Flessibilità:** grazie al cono mobile
- **Pulizia:** il silo resta totalmente pulito nella fase di scarico
- **Biologico:** perfetto per chi tratta prodotti bio
- **Metodo FIFO (first in, first out):** un controcono posizionato al suo interno favorisce la ventilazione e facilita la fuoriuscita del primo prodotto che entra, evitando così una permanenza troppo prolungata del primo prodotto insilato.
- **Chiusura ermetica:** predisposizione anche per i trattamenti con Azoto o CO<sub>2</sub>
- **Mantenimento:** tutte le macchine sono protette dalle intemperie
- **Opere civili:** una semplice platea con macchine fuori terra



Via Palladio, 7 | 35010 Campo San Martino | PD | Italy

T +39 0499638211 | F +39 0499630511 | mulmix@mulmix.info | www.mulmix.it

ARCHITECTURAL INDUSTRY



# Massimiliano Giansanti

Presidente Confagricoltura  
e Presidente Copa  
Comitato organizzazioni  
professionali agricole

“C'è un sistema Italia che funziona dal 1945 e funziona oggi ancor meglio: è la filiera agricola, zootecnica e alimentare. Si tratta di un'eccellenza che ha alle spalle le competenze di un mondo produttivo che sa legare tradizione e innovazione. Assalzo dimostra di essere protagonista di questo sistema perché la mangimistica italiana è stata in grado di innovare l'alimentazione degli animali da reddito contribuendo ampiamente a migliorare gli indici di conversione degli alimenti e quindi le performance produttive con un'attenzione alla salute e benessere degli animali fornendo strumenti essenziali per la competitività delle nostre imprese zootecniche. Si coglie oggi sempre più l'attenzione posta dai mangimifici a fornire un prodotto che punta all'ottimizzazione dell'utilizzo delle materie prime per una maggiore sostenibilità economica e ambientale, fondamentali per favorire la redditività delle imprese e ridurre il gap negativo dell'autoapprovvigionamento nazionale delle materie prime per il feed. Un'evoluzione legata all'alimentazione di precisione adattabile a una moderna zootecnia sempre più proiettata all'evoluzione digitale ed alla robotizzazione anche per il calcolo delle razioni alimentari e per la loro distribuzione agli animali. Siamo lieti di celebrare la storia di questa associazione: in questi anni abbiamo lavorato spesso insieme e sono sicuro che continueremo a farlo per il bene e la crescita dell'agroalimentare nazionale.”



ENTEROSAN® GREEN: FITOCOMPLESSO  
FUNZIONALE PER LA NUTRIZIONE SUINA



Con l'evoluzione continua della nutrizione animale, l'efficienza della razione e l'equilibrio del microbiota intestinale, rappresentano leve strategiche per migliorare performance e benessere. In quest'ottica si inserisce **Enterosan® Green**, mangime complementare di origine vegetale sviluppato da Dox-al, pensato per supportare l'intera filiera suinicola: dallo svezzamento fino all'ingrasso.

A base di erbe officinali selezionate – come *Punica granatum*, *Acacia arabica*, *Andrographis paniculata* e *Terminalia bellerica* – Enterosan® Green sfrutta l'azione sinergica dei fitocomposti, oli essenziali e cellule selezionate, inattivate e stabilizzate di *Saccharomyces Cerevisiae* per modulare positivamente il microbiota intestinale e ridurre i disturbi enterici

*(valutazione dell'efficacia di diversi trattamenti orali nei confronti delle principali infezioni intestinali dei suini all'ingrasso. Galli, M.C.1,2 Scollo, A. - 2019).*

Una funzionalità che si traduce in un vantaggio concreto sia per chi formula mangimi sia per chi gestisce l'**allevamento**.

Per i **mangimisti**, Enterosan® Green rappresenta una soluzione tecnica standardizzata e stabile, facilmente integrabile nelle formulazioni. Grazie alla composizione completamente vegetale, il prodotto si inserisce con flessibilità in razioni complesse senza alterarne l'equilibrio nutrizionale. La possibilità di dosaggio modulabile (da 0,5 a 4 kg/ton) consente una personalizzazione mirata in base alla fase produttiva o alle esigenze specifiche dell'allevamento.

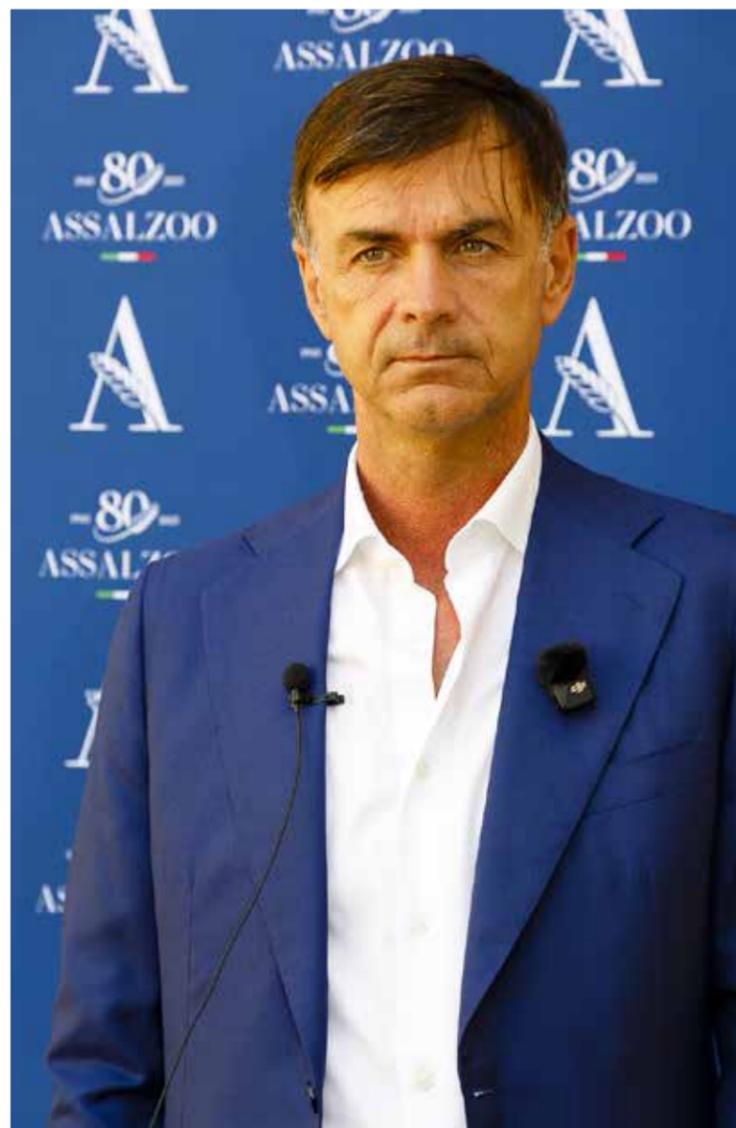
Dal punto di vista zootecnico, i benefici si manifestano in una maggiore efficienza digestiva e un miglioramento dell'equilibrio intestinale, con riflessi positivi su accrescimenti, omogeneità dei lotti e riduzione dello scarto alimentare. L'integrazione di Enterosan® Green favorisce inoltre la resilienza del microbiota intestinale in condizioni di stress ambientale o gestionale, contribuendo a mantenere costanti le performance anche nei momenti critici della produzione.

Enterosan® Green è quindi più di un semplice fitocomplesso: è uno strumento di precisione per la nutrizione suina, pensato per offrire sicurezza, affidabilità e valore aggiunto lungo tutta la filiera.



## Ettore Prandini

**Presidente Coldiretti  
Confederazione nazionale  
Coltivatori Diretti**



“Partecipare al confronto promosso da Assalzoo rappresenta un’occasione preziosa per rafforzare il dialogo tra tutti gli attori della filiera zootecnica italiana. In un momento in cui le nostre imprese affrontano sfide sempre più complesse - dall’aumento dei costi di produzione all’instabilità dei mercati internazionali - è fondamentale costruire una strategia condivisa che sappia valorizzare il ruolo della mangimistica come anello centrale nella sicurezza alimentare del Paese. Oggi più che mai serve una visione di sistema, capace di sostenere l’innovazione, di garantire la qualità lungo tutta la catena produttiva e di difendere la sovranità alimentare nazionale. L’Italia può e deve puntare su un modello zootecnico sostenibile, competitivo e trasparente, in cui ogni componente della filiera contribuisca a generare valore per i produttori, per i consumatori e per l’ambiente. È questa la sfida che abbiamo davanti: rafforzare le alleanze, semplificare la burocrazia e riportare al centro l’impresa agricola, difendendo il reddito degli allevatori e promuovendo un’agricoltura multifunzionale, moderna e integrata con i territori.”

### Ci mettiamo sempre in gioco.

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



# Mangimistica, una storia di efficienza

## Lo studio Nomisma

“Produttività, efficienza e qualità sono questi i tre «plus» che definiscono il successo della mangimistica: è il quadro che emerge dalla presentazione dello studio promosso da Assalzoo (Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zooteχνici) in collaborazione con Nomisma, società che si occupa di studi settoriali e ricerche di mercato, sotto la supervisione della dottoressa Ersilia Di Tullio, in occasione della celebrazione dell’ottantesimo anniversario della fondazione associativa. Dallo studio emerge la fotografia di un comparto in grado di raccogliere la sfida della sostenibilità quando questa era ancora lontana dei riflettori del dibattito quotidiano: il tratto essenziale che ha caratterizzato la crescita della mangimistica italiana è infatti stato, fin dai suoi inizi, fare di più e meglio con meno. Produrre di più e meglio con meno materie prime agricole rappresenta quella capacità di innovazione e di efficientamento che definisce il percorso della mangimistica nostrana, frutto di una ricerca industriale e scientifica. I miglioramenti legati alla produzione e all’efficientamento dei processi nutrizionali non rimangono tuttavia un risultato di natura esclusivamente industriale: essi si riflettono in primo luogo sul miglioramento del benessere degli animali allevati - una nutrizione equilibrata è un presupposto per un decorso di vita più salutare - e in secondo luogo sull’intera filiera dei prodotti alimentari di origine animale - lo studio rileva con chiarezza come la qualità del prodotto zootechnico vada di pari passo con il miglioramento dell’alimentazione animale.”



## FOSS



## Analisi avanzata di materie prime e prodotti finiti per l'industria mangimistica alla portata di tutti

Con l'analizzatore NIRS™ DS3 potete risparmiare tempo e denaro nella valutazione di materie prime e foraggi, produrre in maniera più conforme alle specifiche e garantire un prodotto finito di qualità costante grazie al controllo lungo tutto il processo di produzione.

NIRS DS3 è una soluzione avanzata e versatile con una preparazione del campione minima e risultati rapidi per una vasta gamma di parametri. Calibrazioni FOSS neurali (Artificial Neural Network) e PLS per analisi del cartellino e altri componenti estremamente robuste ed accurate.



VEDI LO  
STRUMENTO  
IN FUNZIONE



## IMPORT-EXPORT Gennaio-Febbraio 2025 Tabelle e commenti

### CEREALI

Rispetto al primo bimestre 2024, risultano in aumento le importazioni di cereali (+9,2% in volume e +14,2% in valore). Con particolare riferimento al mais, si evidenzia un incremento del 10,8% circa dei volumi importati che si attestano a 1,3 milioni di tonnellate, cui corrisponde un maggiore incremento sul fronte dei valori (+20,7% a 301 milioni di euro circa).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen-feb 2024	gen-feb 2025	Var%	gen-feb 2024	gen-feb 2025	Var%
<b>TOTALE TUTTI CEREALI</b>	2.910.706	3.177.460	9,2	766.273	874.763	14,2
di cui da:						
UE	2.114.889	1.858.194	-12,1	536.194	513.417	-4,2
Paesi terzi	795.817	1.319.266	65,8	230.079	361.346	57,1
<b>Dettaglio principali cereali</b>						
- Frumento tenero totale, di cui:	972.665	992.859	2,1	246.654	255.801	3,7
UE	722.459	638.775	-11,6	175.566	157.357	-10,4
Paesi terzi	250.206	354.084	41,5	71.088	98.444	38,5
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Ungheria	257.866	215.742	-16,3	56.203	48.722	-13,3
Canada	119.837	137.882	15,1	40.529	41.016	1,2

## TAZZE PER ELEVATORI IN PLASTICA E ACCIAIO STAMPATO

### Prodotti:

- Tazze in plastica e acciaio stampato
- Nastri per elevatori
- Bulloneria

### Servizi:

- Tazze: scorta a magazzino
- Vendita diretta in tutto il mondo
- Nastri :
  - Taglio e punzonatura
  - Supporto tecnico



## NASTRI A BASSO ALLUNGAMENTO

### Qualità dei nastri VLE:

- Allungamento: solo 0.8%
- Una sola e definitiva tensione = riduzione dei costi di regolazione e funzionamento
- Maggiore sicurezza = NO SLIP
- Riduzione del diametro della puleggia

### GAMMA DEI NASTRI VLE

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



**COLOMBO PIETRO**  
COSTRUZIONI MECCANICHE  
OGGIONO - ITALY

### COLOMBO PIETRO S.N.C.

Uffici: Via Marco D'Oggiono, 21 -23848 Oggiono (LC) Italia  
Magazzino: Via Pio Galli, 16 -23841 Annone Brianza (LC) - Italia  
[www.colombopietro.it](http://www.colombopietro.it)

Ucraina	105.133	120.855	15,0	23.273	28.965	24,5
Stati Uniti	17.010	86.517	+++	5.515	26.278	+++
Romania	82.980	87.578	5,5	21.403	23.076	7,8
<b>- Mais totale, di cui:</b>	<b>1.203.508</b>	<b>1.333.250</b>	<b>10,8</b>	<b>249.802</b>	<b>301.451</b>	<b>20,7</b>
<b>UE</b>	<b>873.992</b>	<b>714.003</b>	<b>-18,3</b>	<b>180.779</b>	<b>161.236</b>	<b>-10,8</b>
<b>Paesi terzi</b>	<b>329.516</b>	<b>619.247</b>	<b>87,9</b>	<b>69.023</b>	<b>140.216</b>	<b>+++</b>
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Ucraina	311.129	564.643	81,5	64.552	126.744	96,3
Croazia	158.206	163.989	3,7	32.705	38.059	16,4
Slovenia	235.438	157.172	-33,2	50.334	35.971	-28,5
Ungheria	261.940	165.921	-36,7	51.057	35.155	-31,1
Romania	97.234	77.389	-20,4	20.477	16.921	-17,4
<b>- Orzo totale, di cui:</b>	<b>124.541</b>	<b>142.274</b>	<b>14,2</b>	<b>23.401</b>	<b>31.266</b>	<b>33,6</b>
<b>UE</b>	<b>122.688</b>	<b>134.878</b>	<b>9,9</b>	<b>23.002</b>	<b>29.458</b>	<b>28,1</b>
<b>Paesi terzi</b>	<b>1.853</b>	<b>7.395</b>	<b>+++</b>	<b>399</b>	<b>1.808</b>	<b>+++</b>
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Ungheria	64.973	44.075	-32,2	11.813	9.638	-18,4
Francia	9.074	30.482	+++	1.894	6.676	+++
Romania	865	21.472	+++	164	4.385	+++
Slovacchia	724	10.223	+++	152	2.295	+++
Germania	5.775	8.071	39,8	1.259	1.885	49,7

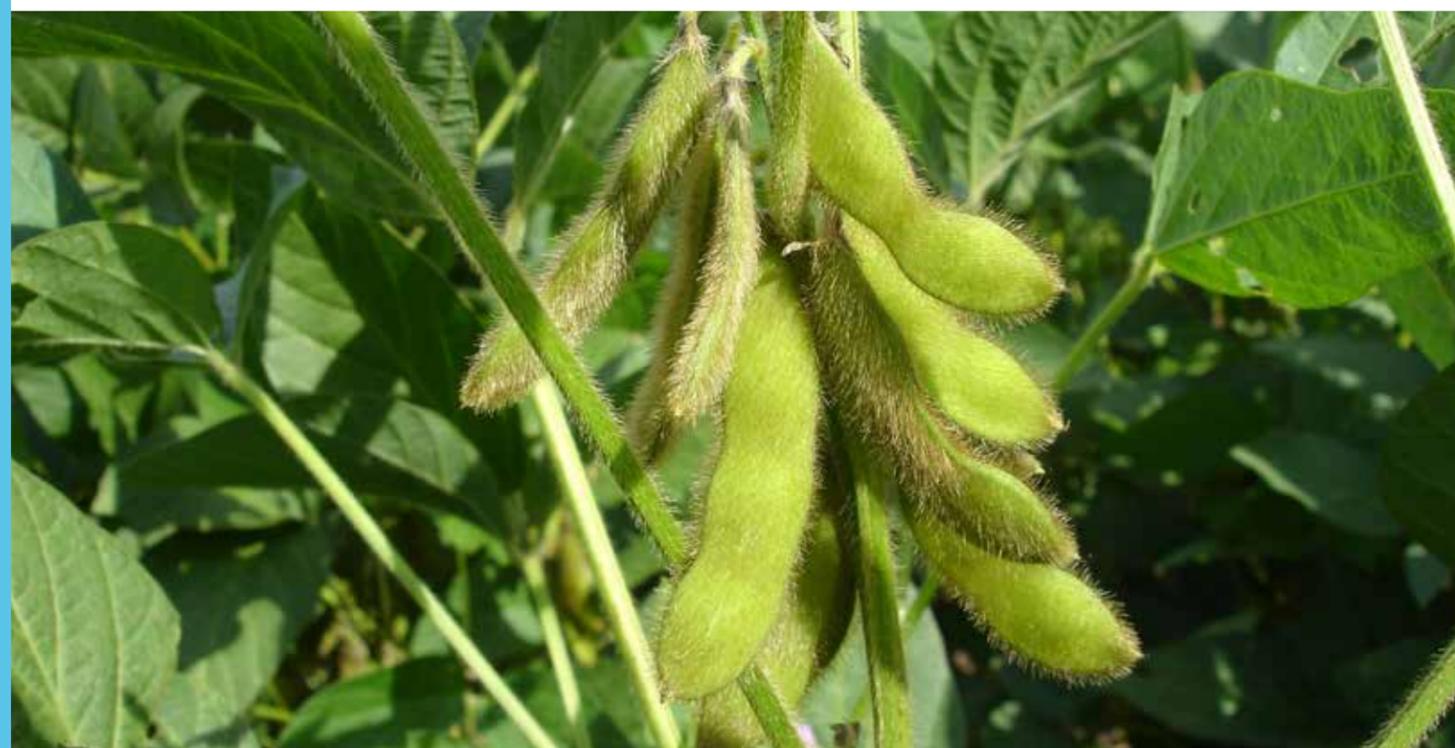
(fonte: elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat)



## SEMI OLEOSI

Nel primo trimestre dell'anno in corso, si riducono su base tendenziale le importazioni di semi oleosi (-20,3% in volume e -23,8% in valore). In particolare, l'import di soia - principale voce del comparto - è diminuito del 20% in volume scendendo a 319 mila tonnellate nel bimestre in esame, per un valore di circa 135 milioni di euro (-33%).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen-feb 2024	gen-feb 2025	Var%	gen-feb 2024	gen-feb 2025	Var%
<b>TOTALE TUTTI SEMI OLEOSI</b>	509.026	405.680	-20,3	415.786	316.786	-23,8
<b>di cui da:</b>						
<b>UE</b>	110.030	80.937	-26,4	152.986	127.437	-16,7
<b>Paesi terzi</b>	398.996	324.743	-18,6	262.801	189.349	-27,9
<b>Dettaglio principali semi oleosi</b>						
<b>- Semi di soia totale, di cui:</b>	<b>400.611</b>	<b>319.595</b>	<b>-20,2</b>	<b>201.725</b>	<b>134.693</b>	<b>-33,2</b>
<b>UE</b>	31.625	21.520	-32,0	15.031	9.887	-34,2
<b>Paesi terzi</b>	368.986	298.075	-19,2	186.694	124.806	-33,1



Primi 5 paesi fornitori						
Stati Uniti	259.086	222.548	-14,1	131.180	93.536	-28,7
Canada	30.844	60.414	95,9	15.498	24.485	58,0
Ucraina	1.000	13.090	+++	533	5.392	+++
Bulgaria	0	7.293	+++	0	2.986	+++
Slovenia	3.330	6.686	+++	1.573	2.558	62,6
<b>- Semi di girasole totale, di cui:</b>	<b>27.731</b>	<b>19.830</b>	<b>-28,5</b>	<b>10.775</b>	<b>9.535</b>	<b>-11,5</b>
<b>UE</b>	<b>27.615</b>	<b>19.588</b>	<b>-29,1</b>	<b>10.651</b>	<b>9.299</b>	<b>-12,7</b>
<b>Paesi terzi</b>	<b>116</b>	<b>242</b>	<b>108,6</b>	<b>124</b>	<b>236</b>	<b>90,3</b>
Primi 5 paesi fornitori						
Ungheria	16.366	15.154	-7,4	5.776	6.312	9,3
Slovacchia	733	1.717	+++	281	1.168	+++
Romania	2.470	979	-60,4	1.174	678	-42,3
Austria	2.027	674	-66,8	799	410	-48,7
Germania	763	269	-64,7	294	181	-38,4

(fonte: elaborazione Ismea-Assalzoo su dati Istat)



## FARINE PROTEICHE

Crescono le importazioni di farine proteiche (+21,4% in volume e +1,3% in valore). Le farine di soia - che rappresentano nel bimestre in considerazione il 67% dei volumi importati dell'intero comparto - hanno evidenziato un incremento delle richieste all'estero (+45% in volume e +14% in valore), mentre si sono ridotte le importazioni di farine di girasole (-21% in volume e -31% in valore).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen-feb 2024	gen-feb 2025	Var%	gen-feb 2024	gen-feb 2025	Var%
<b>TOTALE TUTTE FARINE PROTEICHE VEGETALI</b>	382.309	463.942	21,4	146.676	148.570	1,3
<b>di cui da:</b>						
<b>UE</b>	166.054	100.486	-39,5	60.070	28.631	-52,3
<b>Paesi terzi</b>	216.255	363.455	68,1	86.605	119.938	38,5
<b>Dettaglio principali farine proteiche vegetali</b>						
<b>- Farina di soia totale, di cui:</b>	<b>215.365</b>	<b>313.125</b>	<b>45,4</b>	<b>100.716</b>	<b>114.425</b>	<b>13,6</b>
<b>UE</b>	61.423	22.854	-62,8	30.819	8.802	-71,4
<b>Paesi terzi</b>	153.942	290.271	88,6	69.897	105.623	51,1
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Argentina	86.929	247.111	+++	39.374	88.938	+++
Brasile	59.281	38.386	-35,2	26.910	14.075	-47,7
Slovenia	57.942	19.622	-66,1	28.869	6.780	-76,5
Paesi Bassi	885	2.306	+++	568	1.436	+++
Ucraina	662	2.871	+++	276	1.238	+++
<b>- Farina di girasole totale, di cui:</b>	<b>139.181</b>	<b>109.575</b>	<b>-21,3</b>	<b>39.058</b>	<b>26.935</b>	<b>-31,0</b>
<b>UE</b>	91.413	65.963	-27,8	24.645	15.852	-35,7
<b>Paesi terzi</b>	47.768	43.613	-8,7	14.413	11.083	-23,1
<b>Primi 5 paesi fornitori</b>						
Ucraina	35.644	36.681	2,9	10.724	9.322	-13,1
Ungheria	63.201	37.307	-41,0	16.578	8.397	-49,4
Slovenia	24.359	19.648	-19,3	6.849	5.059	-26,1
Cipro	0	6.227	+++	0	1.532	+++
Argentina	0	4.460	+++	0	1.100	+++

(fonte: elaborazione Ismea-Assalzoo su dati Istat)



### MANGIMI COMPOSTI

Sono diminuite le esportazioni di mangimi composti; nel primo bimestre 2025 gli invii oltre confine sono scesi a 120 mila tonnellate (-5,13% su gen-feb 2024) per un valore di poco superiore a 189 milioni di euro (-1,8%). In particolare, per i mangimi per animali da allevamento si osserva una contrazione in volume (-9,2%) e un incremento in valore (+3,5%); l'export di mangimi per cani e gatti si riduce sia in volume (-1%) sia in valore (-5%).

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen-feb 2024	gen-feb 2025	Var%	gen-feb 2024	gen-feb 2025	Var%
<b>TOTALE TUTTI I MANGIMI</b>	133.562	131.054	-1,9	257.643	264.621	2,7
di cui da:						
UE	115.316	111.774	-3,1	224.505	225.980	0,7
Paesi terzi	18.245	19.280	5,7	33.138	38.641	16,6
<b>Dettaglio principali mangimi</b>						
- Mangimi per animali da allevamento totale, di cui:	56.949	54.912	-3,6	75.285	79.360	5,4
UE	45.929	42.511	-7,4	70.036	71.401	1,9
Paesi terzi	11.021	12.401	12,5	5.250	7.959	51,6
- Mangimi per cani e gatti, di cui:	76.612	76.141	-0,6	182.358	185.261	1,6
UE	69.388	69.263	-0,2	154.469	154.578	0,1
Paesi terzi	7.225	6.878	-4,8	27.889	30.682	10,0



-  **Rivestimenti di celle e silos con resine epossidiche certificate per il contatto con alimenti**
-  **Rivestimenti di pavimenti con resine multistrato e autolivellanti**
-  **Tinteggiatura superfici interne ed esterne di opifici industriali**
-  **Impermeabilizzazione con poliurea**

### PISA srl

s.p. Andria-Trani km 1,500  
Andria (BT)  
0883.251661  
info@pi-sa.it  
www.pi-sa.it



## ANIMALI VIVI E CARNI

In riferimento al comparto zootecnico, le importazioni di bovini vivi mostrano una riduzione del 4,2% del numero di capi mentre si rivalutano di oltre il 17% in valore. Per le carni fresche l'osservazione nel bimestre in esame è per un incremento delle importazioni per entrambe le variabili. Riguardo il settore suinicolo, si è evidenziata una riduzione del numero di capi importati mentre l'import di carni suine risulta stabile in volume e in flessione in valore.

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (numero di capi)			Valore (.000 euro)		
	gen-feb 2024	gen-feb 2025	Var%	gen-feb 2024	gen-feb 2025	Var%
<b>Bovini vivi, di cui:</b>	195.936	187.704	-4,2	333.832	391.693	17,3
UE	195.935	187.702	-4,2	333.831	391.687	17,3
Paesi terzi	1	2	+++	1	6	+++
<b>Suini vivi, di cui:</b>	214.703	179.212	-16,5	32.856	27.416	-16,6
UE	214.703	179.212	-16,5	32.856	27.416	-16,6
Paesi terzi	0	0		0	0	

(fonte: elaborazione Ismea-Assalzoo su dati Istat)

PRODOTTI	EXPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen-feb 2024	gen-feb 2025	Var%	gen-feb 2024	gen-feb 2025	Var%
<b>TOTALE TUTTI I MANGIMI</b>	126.594	120.086	-5,1	193.032	189.501	-1,8
di cui verso:						
UE	57.557	62.704	8,9	101.750	108.009	6,2
Paesi terzi	69.038	57.382	-16,9	91.282	81.492	-10,7
<b>Dettaglio principali mangimi</b>						
- Mangimi per animali da allevamento totale, di cui:	62.698	56.928	-9,2	74.215	76.803	3,5
UE	20.010	21.808	9,0	35.979	38.632	7,4
Paesi terzi	42.688	35.120	-17,7	38.236	38.171	-0,2
- Mangimi per cani e gatti, di cui:	63.897	63.158	-1,2	118.817	112.698	-5,1
UE	37.547	40.896	8,9	65.770	69.378	5,5
Paesi terzi	26.350	22.262	-15,5	53.046	43.320	-18,3

(fonte: elaborazione Ismea-Assalzoo su dati Istat)

**MIOZZO**  
piping

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

MADE IN ITALY

Curve e accessori per il trasporto pneumatico

QR code and website: miozzosrl.com



# GrainSense Go Analyzer

MISURATORE DI UMIDITÀ, PROTEINE, CARBOIDRATI E OLI



Misura la qualità del tuo raccolto istantaneamente, ovunque.

Adatto a: grano, mais, orzo, mais, colza, orzo, avena, soia, segale

**-50% IL PREZZO**  
Inferiore di oltre il 50% rispetto a Foss e Perten.

**LA VELOCITÀ**  
Richiede pochi grani analizzati in pochi secondi.

**PRECISIONE**  
Pari a quella delle apparecchiature Foss e Perten.

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (numero di capi)			Valore (.000 euro)		
	gen-feb 2024	gen-feb 2025	Var%	gen-feb 2024	gen-feb 2025	Var%
Carni bovine fresche, refrigerate o congelate, di cui:	58.124	60.865	4,7	373.470	452.713	21,2
UE	51.422	51.591	0,3	323.548	372.726	15,2
Paesi terzi	6.703	9.273	38,4	49.922	79.987	60,2
Carni suine fresche, refrigerate o congelate, di cui:	182.966	183.129	0,1	520.638	459.187	-11,8
UE	182.658	182.978	0,2	519.163	458.248	-11,7
Paesi terzi	308	151	-50,9	1.474	938	-36,3

(fonte: elaborazione Ismea-Assalzoo su dati Istat)



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

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

di Amedeo Reyneri

Dipartimento di Scienze agrarie, forestali  
e alimentari - Università di Torino

## Nuove prospettive con i mais a taglia ridotta

Al fine di incrementare la produzione dei cereali, l'abbassamento della taglia della pianta è stato uno dei caratteri che più hanno interessato il miglioramento genetico nel corso dei passati decenni. La riduzione dell'altezza della pianta è stata quindi perseguita per riso, frumento e altri cereali vernini con l'introggressione di geni nanizzati; questi hanno come principale scopo quello di ridurre il rischio di allettamento e, come conseguenza, di aumentare la densità di semina e l'apporto di azoto, nonché il miglioramento dell'harvest index, ovvero il rapporto paglia/granella. Nel mais l'introduzione dei geni nanizzanti non ha avuto inizialmente un pari successo per l'effetto negativo sullo sviluppo dell'apparato radicale. Tuttavia, a partire da questa campagna agraria, sono stati

commercializzati ibridi a taglia ridotta (short-stature corn) o semi-nani (semi-dwarf), ottenuti con metodi di incrocio tradizionali con l'inserimento della mutazione br2 in grado di accorciare gli internodi della pianta al di sotto della spiga senza incidere sulla dimensione dell'apparato fogliare e sui caratteri dell'apparato radicale. La riduzione della taglia può quindi rappresentare un'innovazione importante nel contesto dell'intensificazione sostenibile dei sistemi maidicoli. Infatti l'incremento delle produzioni del mais è stato principalmente ottenuto incrementando la capacità delle piante di adattarsi ad alti investimenti (densità) colturale. Negli ultimi 2 decenni la densità colturale è progressivamente aumentata passando da 5.5-6.0 agli attuali 7.0-8.0 piante/m<sup>2</sup> nel caso degli ibridi a ciclo

pieno di taglia alta o convenzionali e ciò ha consentito di aumentare le produzioni potenziali. La riduzione della taglia, dipendente dall'accorciamento degli internodi, permette di rendere la coltura più stabile, soprattutto in relazione all'abbassamento dell'inserimento della spiga. In pratica, ciò permette di accrescere in misura rilevante la densità colturale fino a 11-14 piante/m<sup>2</sup>.

In definitiva l'obiettivo dell'aumento della densità è quello di migliorare l'efficienza della coltura, attraverso una maggior copertura vegetale per unità di superficie, così da massimizzare l'intercettazione della luce solare. Tuttavia, l'incremento della densità colturale è legato alle problematiche di stabilità della coltura, per una riduzione della stand ability (piante che "filano" e con una significativa

riduzione del diametro dello stocco) con il rischio di allettamento e stroncamento.

### Aggiornamento dell'agrotecnica

Il potenziale vantaggio dipendente da un'elevata densità colturale però implica una serie di aggiornamenti o correzioni della tecnica colturale per cogliere meglio i vantaggi degli ibridi a taglia ridotta. Innanzitutto occorre aggiornare la semina perché la distanza tra le piante sulla fila passa dai consueti 16-18 cm ai 11-13 cm con l'interfila a 70-75 cm; ciò necessita di una seminatrice di alta precisione per evitare che i semi siano disposti in modo non sufficientemente regolare così da dare origine a piante





Tabella 1. Vantaggi potenziali degli ibridi a taglia ridotta e loro espressione

(+ vantaggio contenuto; +++ vantaggio rilevante)

Carattere	Espressione
Elevata stand ability	+++
Maggiore tolleranza alla grandine	++
Maggiore produzione di granella	++
Più ampia finestra trattamenti in levata	+
Elevata qualità del trinciato	+++
Minori danni da ferretto	+

Tabella 2. Aggiornamenti opportuni e vincoli potenziali e loro espressione

(+ vantaggio/vincolo contenuto; +++ vantaggio/vincolo rilevante)

Carattere	Espressione
Più lento dry down	++
Maggiore costo della semente	+
Aggiornamento attrezzatura semina	+++
Aggiornamento attrezzatura sarchiatura	+
Vincoli all'irrigazione e vincoli irrigui	+ (++)
Minori danni da ferretto	+

troppo vicine in condizioni di interferire con il corretto sviluppo. Inoltre, per valorizzare meglio l'elevata densità e aumentare l'intercettazione della radiazione diventa ancora più vantaggioso adottare un'interfila più stretta a 45-50 cm che consente una migliore spaziatura sulla fila. Inoltre l'aumento della densità colturale comporta un incremento potenziale dei consumi idrici, una maggiore difficoltà di sarchiatura, di rincalzatura e di distribuzioni dell'acqua nel caso dello scorrimento. Per la produzione di granella alcuni vantaggi, oltre a quelli produttivi, si debbono però evidenziare. Una certa maggiore tolleranza alla grandine di bassa e media intensità, una più prolungata finestra dei trattamenti in levata a fronte di un

più lento dry-down nella parte finale del ciclo colturale e, ovviamente, di un aumento dei costi per la semente ibrida. Nel caso della produzione di granella, le prime esperienze di pieno campo in ambiente irriguo sono molto positive e inducono ad un certo ottimismo. Anche per gli aspetti sanitari (contenuto di micotossine) non ci sono state segnalazioni di contaminazioni diverse da quelle dei mais convenzionali di "taglia alta"; si ricorda, tuttavia, che a causa del più lento dry-down al momento i nuovi ibridi offerti sul mercato sono da collocarsi preferenzialmente nelle condizioni di semina primaverile tempestiva. Una sintesi dei vantaggi potenziali e della frequenza ed entità della loro espressione è riportata in tabella 1,

mentre quella relativa agli aggiornamenti tecnici e ai vincoli potenziali è riportata in tabella 2.

Nel caso della produzione di mais trinciato integrale, i vantaggi della taglia ridotta appaiono significativi perché il rapporto stocco/granella risulta più contenuto con un aumento generale dell'energia e della digeribilità del trinciato.

#### Prospettive

L'innovazione offerta dal miglioramento genetico è di grande interesse perché apre ad una nuova prospettiva per

quella che è la più importante coltura per la produzione di mangimi. Come spesso - se non sempre - accade, ad una innovazione nel campo del miglioramento genetico deve seguire un aggiornamento anche delle pratiche colturali per sfruttarne al meglio le potenzialità. Occorre quindi che le aziende cerealicole e zootecniche esplorino con attenzione le potenzialità degli ibridi di mais a taglia ridotta, considerando che questa tipologia di ibridi è al primo anno di presenza sul mercato delle sementi e che presto seguiranno altre offerte da parte del settore in un percorso che consentirà di ampliare l'offerta e di centrare con ulteriore efficacia le esigenze dei produttori e degli utilizzatori. ■

## Tea: lo stato dell'arte tra Regolamento europeo e innovazione in campo

di Clara Fossato

■ portavoce di *Cibo per la Mente\**



La filiera agroalimentare europea ha fretta. La ricerca scientifica continua a lavorare a favore dell'innovazione, che gli agricoltori chiedono di poter utilizzare per affrontare le sfide ambientali e produttive del nostro tempo. Gli ultimi sviluppi, in Italia e in Europa, indicano che anche le istituzioni iniziano a riconoscere l'urgenza di questi strumenti e promettono di sostenere il settore nei suoi sforzi. In questa direzione l'avvio del trilogio sul regolamento europeo relativo alle Tecniche di Evoluzione Assistita (TEA) potrebbe segnare l'inizio di una nuova stagione per l'agricoltura europea.

A inizio maggio Parlamento, Consiglio e Commissione europea si sono seduti allo stesso tavolo per negoziare una proposta attesa da tutto il comparto agroalimentare. L'obiettivo comune è quello di definire un quadro normativo chiaro che distingua tra due categorie di piante ottenute tramite TEA: la categoria 1, che comprende le varietà ottenute con modifiche genetiche che potrebbero avvenire spontaneamente in natura o con metodi tradizionali di selezione, e la categoria 2, che include tutte le altre, che continueranno a essere soggette alle stesse regole previste per gli organismi geneticamente modificati (OGM) tradizionali. Su questa impostazione esiste un ampio consenso tra le istituzioni, ma restano alcuni nodi da sciogliere tra cui la tracciabilità, l'etichettatura e il regime brevettuale.

Su questi aspetti 27 associazioni europee della filiera agroalimentare hanno avanzato le loro proposte e hanno chiesto alle istituzioni di rivedere gli obblighi di tracciabilità ed etichettatura per le piante di categoria 1, sostenendo che questi requisiti creerebbero costi ingiustificati, ma anche problemi di applicazione e interruzioni del commercio.

Mentre le istituzioni discutono la scienza continua a lavorare e, nonostante gli ostacoli burocratici e le resistenze ideologiche, anche in Italia si registrano segnali di progresso. Lo scorso 15 maggio il Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica ha autorizzato la riedizione della sperimentazione sul riso resistente al brusone che lo scorso anno era stata compromessa da un atto vandalico. Il progetto, coordinato dalla professoressa Vittoria Brambilla dell'Università Statale di Milano, è particolarmente importante per la risicoltura italiana perché punta a migliorare la resa e la sostenibilità delle coltivazioni, riducendo al contempo la necessità di fungicidi. Quest'anno i test si svolgeranno su tre campi: a Mezzana Bigli (Pavia), presso l'Ente Nazionale Risi e in una risaia della provincia di Novara particolarmente colpita negli ultimi anni dal patogeno.

Il riso non è l'unico cereale al centro degli ultimi sviluppi. Sempre in Lombardia l'assessore regionale all'Agricoltura, Alessandro Beduschi, ha annunciato una nuova

sperimentazione su varietà di mais TEA nei campi della bassa bresciana e del cremonese. Il progetto è attualmente in fase di notifica al Ministero e sarà poi sottoposto alla Commissione europea. Ma da più parti si invoca rapidità per dare risposte concrete alla filiera maidicola, alle prese con il calo di redditività causato dagli effetti del cambiamento climatico e dalla pressione delle malattie. In questo senso, i metodi procedurali dimostrano ancora una volta di non essere più compatibili con i tempi dell'emergenza climatica e della competizione globale.

Proprio per questo il settore agroalimentare guarda con crescente attenzione al lavoro delle istituzioni europee. Non possiamo permetterci di perdere altro tempo. Serve al più presto un quadro giuridico chiaro, equilibrato e basato sulla scienza, che permetta alle innovazioni di arrivare realmente nei campi e sulle tavole dei cittadini. Al tempo stesso è fondamentale lavorare sulla comunicazione per sensibilizzare l'opinione pubblica sugli straordinari vantaggi che strumenti come le TEA possono garantire per il settore agroalimentare. Promuovere una comunicazione

fondata su dati affidabili e validati scientificamente è essenziale per arginare la diffusione di notizie fuorvianti e timori ingiustificati, spesso alla radice di opposizioni prive di fondamento. Non possiamo permetterci che i preconcetti rallentino l'avanzamento verso soluzioni concrete che possono permetterci di affrontare le sfide future in modo sostenibile.

I ricercatori e gli agricoltori stanno già facendo la loro parte. Ora è il momento che anche la politica faccia un passo in avanti, perché senza strumenti adeguati non potremo affrontare le sfide del futuro.

*\*iniziativa nata per sensibilizzare l'opinione pubblica e le istituzioni sulla necessità di investire in tecnologia e ricerca nel campo dell'agricoltura e dell'industria alimentare, per garantire attraverso la promozione dell'innovazione e della sostenibilità l'approvvigionamento alimentare, la creazione di posti di lavoro, la salvaguardia dell'ambiente e la sicurezza alimentare.*



## Formaggio Castelmagno, un tesoro caseario delle Alpi occidentali

Il Castelmagno, pregiato formaggio erborinato delle Alpi Cozie, incarna una delle più autentiche espressioni dell'eccellenza casearia italiana, un prodotto che affonda le sue radici in secoli di storia e tradizione. Originario del comune di Castelmagno in provincia di Cuneo, e di pochi altri comuni limitrofi della Valle Grana, questo formaggio a pasta semidura prodotto esclusivamente con latte vaccino intero, crudo e proveniente da due mungiture, si distingue per la sua complessità aromatica e la sua inconfondibile venatura blu-verde, risultato di una sapiente stagionatura che ne esalta le qualità organolettiche. La sua peculiarità,

riconosciuta e tutelata dalla Denominazione di Origine Protetta (DOP) dal 1996, risiede non solo nel metodo di produzione artigianale che segue ancora oggi le antiche tecniche tramandate di generazione in generazione, ma anche nel legame indissolubile con il suo territorio d'origine, un ambiente montano aspro e incontaminato che conferisce al latte, e di conseguenza al formaggio, caratteristiche uniche.

La storia del Castelmagno è intrisa di leggende e documenti che ne attestano l'antica origine. Le prime menzioni scritte risalgono al 1277, in una sentenza arbitrale che stabiliva i

confini tra il comune di Castelmagno e la vicina vicaria di San Michele, dove il formaggio veniva già utilizzato come merce di scambio per il pagamento di affitti e diritti. La sua fama crebbe nel tempo tanto da essere considerato uno dei formaggi preferiti dalla nobiltà piemontese e sabauda, che ne consolidò il prestigio e ne garantì la sopravvivenza attraverso i secoli. La sua produzione, legata al pascolo d'altura e alla trasformazione del latte direttamente nelle "giasse" (malghe) estive, ha mantenuto intatti i principi di naturalità e rispetto per l'ambiente, facendo del Castelmagno non solo un alimento, ma un vero e proprio

simbolo di una zootecnia eroica e davvero sostenibile. Il Formaggio Castelmagno è stato riconosciuto come DOC nel 1982 e nel 1984 i produttori si associarono fondando il Consorzio per la Tutela del Formaggio Castelmagno, che oggi rappresenta il baluardo a difesa di questo patrimonio gastronomico. La sua costituzione è stata una tappa fondamentale per la salvaguardia della tipicità e della qualità di questo prodotto, in un periodo in cui la produzione era minacciata dalla diminuzione dei produttori e dalla crescente competizione: il Consorzio ha giocato un ruolo cruciale nell'ottenimento della DOP, un

riconoscimento che ha permesso di definire un disciplinare di produzione rigoroso, garantendo l'autenticità del formaggio e proteggendolo dalle imitazioni. Tra i suoi obiettivi principali rientrano la promozione del prodotto sul mercato nazionale e internazionale, la vigilanza sulla corretta applicazione del disciplinare, il supporto ai produttori attraverso attività di ricerca e sviluppo, e la valorizzazione del territorio di origine.

Le caratteristiche principali che fanno del Castelmagno un prodotto unico e inimitabile risiedono nella sua identità. Il latte crudo delle vacche alimentate con i foraggi delle Alpi cuneesi conferisce al formaggio un profilo aromatico complesso e irripetibile. La doppia mungitura e la successiva lavorazione in caldaie di rame secondo tecniche antiche sono essenziali per la formazione della cagliata. La stagionatura, che avviene in grotte naturali o ambienti che ne riproducono le condizioni, è cruciale per lo sviluppo delle muffe nobili (*penicillium roqueforti*) che gli conferiscono le tipiche venature erborinate e il sapore pungente e leggermente piccante. La sua pasta friabile, che diventa più consistente con l'avanzare della stagionatura,

e il suo profumo intenso e persistente, con note di fieno, muschio e sottobosco, lo rendono un'esperienza gustativa straordinaria. È un'eccellenza italiana a ragion veduta perché rappresenta la sintesi perfetta tra un territorio incontaminato, un sapere artigianale tramandato da secoli e una materia prima di altissima qualità. È un prodotto che narra la storia e l'identità di un luogo, un esempio di come la biodiversità e la tradizione possano generare un valore inestimabile.

### I numeri del Castelmagno

Sebbene il Castelmagno non raggiunga i volumi di produzione di altri formaggi italiani più diffusi, il suo valore intrinseco e la sua reputazione lo posizionano saldamente nel segmento delle eccellenze di nicchia, con un impatto economico significativo, soprattutto a livello locale. La produzione annua del Castelmagno DOP si attesta generalmente intorno a 1.500-2.000 quintali, un volume che, pur essendo relativamente modesto, riflette la natura artigianale e le limitazioni geografiche e climatiche del



territorio di produzione. Tuttavia il suo valore commerciale è notevolmente elevato, con prezzi al dettaglio che possono superare i 40-50 euro al chilogrammo, a testimonianza dell'alta qualità e della specificità del prodotto.

Per quanto riguarda l'export, il Castelmagno si rivolge principalmente a mercati di nicchia, con una clientela attenta alla qualità e alla provenienza dei prodotti. I principali mercati esteri includono la Francia, la Germania, la Svizzera, il Regno Unito e, in misura crescente, gli Stati Uniti e il Giappone: il Consorzio per la Tutela del Formaggio Castelmagno DOP, analogamente ad altri consorzi di prodotti d'eccellenza, si concentra sulla promozione del Castelmagno presso la ristorazione di alta qualità (macro clientela) e le gastronomie specializzate (micro clientela), dove il consumatore è disposto a pagare un prezzo maggiore per un prodotto autentico e distintivo.

L'indotto generato dal Castelmagno, sebbene non quantificabile con precisione in termini di numeri assoluti, è fondamentale per l'economia delle valli cuneesi, poiché sostiene l'allevamento, la trasformazione lattiero-casearia, il turismo enogastronomico e le attività commerciali correlate. Il modello di business è basato sulla valorizzazione della rarità e dell'esclusività, piuttosto che sulla massificazione della produzione.

Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Castelmagno

DOP adotta diverse strategie per tutelare e sostenere i suoi produttori: si impegna nella promozione di pratiche agricole sostenibili che riducano la dipendenza da input esterni costosi e funge da mediatore tra i produttori e le istituzioni, cercando di ottenere agevolazioni e finanziamenti per il settore. Inoltre supporta la ricerca per l'ottimizzazione dei processi produttivi e la riduzione degli sprechi energetici. La formazione e l'assistenza tecnica ai produttori sono fondamentali per garantire l'efficienza e la qualità, permettendo loro di affrontare meglio le sfide economiche.

La produzione di formaggi come il Castelmagno, profondamente legata alla natura e ai suoi cicli, è particolarmente sensibile alle fluttuazioni dei costi delle materie prime (come i mangimi per il bestiame) e dell'energia. Negli ultimi anni l'incremento di questi costi ha rappresentato una sfida significativa per i produttori che hanno visto aumentare le spese di produzione senza poter sempre trasferire interamente questi rincari sul prezzo finale al consumatore per non compromettere la competitività. In termini quantitativi la crisi può portare a una riduzione dei margini di profitto, ma raramente incide direttamente sul volume di produzione che è più influenzato da fattori climatici e dalla disponibilità di pascoli. ■

## Mangimi sicuri e di qualità: le soluzioni analitiche di R-Biopharm



Per garantire la salute e il benessere degli animali da allevamento i mangimi devono non solo soddisfare i fabbisogni nutrizionali specifici delle diverse specie, ma anche rispettare stringenti requisiti in termini di qualità, sicurezza, tracciabilità e conformità normativa. In questo contesto R-Biopharm si pone come partner strategico, offrendo soluzioni analitiche e strumentali all'avanguardia per il controllo completo della filiera mangimistica.

### Controllo delle micotossine

La contaminazione da micotossine rappresenta una delle principali minacce per la sicurezza alimentare animale. R-Biopharm propone un'ampia gamma di soluzioni per il loro rilevamento, che spazia da metodi rapidi come i test Lateral Flow (LFD), alle analisi ELISA, alle colonnine ad immunoaffinità e SPE per la purificazione del campione prima dell'analisi HPLC o LC/MS, fino ai materiali di riferimento e standard certificati.

I test Lateral Flow della linea quantitativa RIDA®QUICK si arricchiscono dell'innovativa lettura automatizzata con RIDA®SMART APP per smartphone o tablet in combinazione con il sistema RIDA®SMART BOX: da un qualsiasi dispositivo Android è possibile connettersi, valutare e condividere i dati via e-mail o caricarli in cloud per la gestione dei dati di controllo qualità.

### Composizione nutrizionale

Per una formulazione ottimale dei mangimi, R-Biopharm propone i kit enzimatici Enzytec™ Liquid, ideali per il

dosaggio dei parametri analitici più rilevanti per una corretta formulazione del mangime quali zuccheri grezzi (glucosio e fruttosio), amido, alcoli (etanolo e glicerolo), sali minerali e oligoelementi (sodio, potassio, ferro, rame), ed altri metaboliti come urea, ammoniaca, azoto  $\alpha$ -amminico e nitrati. In combinazione con l'analizzatore automatico Pictus 500, è possibile ottenere importanti informazioni sulla digeribilità dell'amido e proteica della razione, con opportuni metodi di idrolisi enzimatica *in vitro*.

### Monitoraggio di OGM e patogeni

La sicurezza dei mangimi non può prescindere dal controllo di OGM e microrganismi patogeni come la Salmonella. R-Biopharm propone i kit SureFood®/SureFast® basati sulla tecnica real-time PCR che consente una rilevazione rapida e sensibile del DNA target, in abbinamento al termociclatore RIDA®CYCLER. Questo strumento, compatto e intuitivo, si adatta perfettamente anche a laboratori dagli spazi limitati, offrendo performance elevate e facilità d'uso. A supporto, gli estrattori automatici di acidi nucleici Switch 8 e M4810 garantiscono un'estrazione efficiente e standardizzata del DNA anche da matrici complesse come farine e ingredienti zootecnici.

Con un portafoglio integrato di strumenti e kit analitici, R-Biopharm si conferma un punto di riferimento per tutti gli operatori della filiera che puntano a una produzione zootecnica sicura, sostenibile e conforme agli standard più elevati. ■

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



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



Demolizione e ricostruzione batteria di 8 silos



Manutenzione, sabbiatura e verniciatura silos



Elementi di facciata in calcestruzzo risanati



Risanamento strutturale travi in c.a. del tetto

Manutenzione, recupero e rinforzo di impianti industriali

Risanamento di silos degradati

Adeguamento e miglioramento sismico delle strutture

Recupero e protezione di elementi di facciata in calcestruzzo armato

Trattamenti protettivi e anticorrosivi di strutture

Rivestimenti in resina di silos stoccaggio e serbatoi

# ProAct 360™

Una visione completa.  
Perfetta per il progresso.

Scopri tutto sulla proteasi per mangimi per migliorare la digeribilità delle proteine.



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



dsm-firmenich