


..... *Alleva*

M A G A Z I N E

PARMIGIANO
REGGIANO

Numero 78 - 5 aprile 2024



La sfida per *aggiungere* valore al
Parmigiano Reggiano si vince anche
con più *materie prime locali*
per i mangimi.

SPUNTI TECNICI PER I PRODUTTORI DI LATTE
PER IL PARMIGIANO REGGIANO

A cura del Consorzio del Parmigiano Reggiano.



Materie prime locali anche per i mangimi: è la sfida per aggiungere valore al Parmigiano Reggiano

Creare una filiera locale delle materie prime che entrano nelle razioni delle bovine è da tempo, per un prodotto come il Parmigiano Reggiano, una direzione di marcia strategica per aggiungere valore al prodotto, riducendo sempre più il ruolo delle importazioni internazionali di parte delle granaglie che entrano nella razione quotidiana delle bovine che fanno latte per Parmigiano Reggiano.

Le granaglie sono l'aspetto più critico, mentre sui foraggi c'è da lavorare per accrescere quantità e soprattutto qualità prodotta.

Questi temi sono stati dibattuti il 27 febbraio scorso nel convegno finale del Goi Feed PR, che ha come capofila il Crpa e a cui partecipa anche il Consorzio del Parmigiano Reggiano.

La sala gremita di partecipanti ha sottolineato l'interesse diffuso per questa tematica e l'importanza di capire se e come sia concretamente possibile rendere realtà l'aspirazione ad avere una filiera del Parmigiano Reggiano autosufficiente per la produzione di tutto ciò che entra nell'alimentazione delle bovine.

Molte le prospettive analizzate nel convegno (al quale ha portato il suo saluto Patrizia Alberti delle Regione Emilia Romagna), che raccoglieva dati, osservazioni e proposte scaturite nei lavori del Goi Feed PR.

PARMIGIANO REGGIANO

..... *Alleva*

MAGAZINE

Servono passi avanti in direzione di una maggiore produzione locale di materie prime

Marco Nocetti, responsabile del Servizio Produzione Primaria, ha ricordato nei saluti iniziali, riprendendo poi il concetto nelle conclusioni a fine convegno, che per un formaggio come il Parmigiano Reggiano è più che mai necessario continuare fare passi avanti in direzione di una produzione locale delle materie prime per l'alimentazione delle bovine, per legare ancora di più il formaggio al suo territorio, cosa a cui il consumatore, in particolare quello di fascia più alta, è sempre più attento.

Certo, i costi di una tale filiera, come sono emersi dai lavori del Goi Feed PR, non sono cosa da poco e condurrebbero inevitabilmente a un aggravio del costo di produzione del latte prodotto. L'obiettivo è riuscire a far sì che questo aggravio possa essere recuperato e superato con la ulteriore valorizzazione del formaggio che ne conseguirà.

Cosa può dare il nostro territorio?

Maria Teresa Pacchioli, ricercatrice del Crpa, e Luigi Ranghetti, di Ibf Servizi, hanno riassunto i risultati del lavoro fatto per verificare se il territorio comprensoriale possa essere in grado di produrre tutto quanto il suo carico zootecnico richiede in termine di foraggi e di granaglie. La terra a disposizione sulla carta c'è, come certificato dai dati satellitari, dalle colture presenti e da ragionevoli dati produttivi ipotizzabili.

Per i foraggi, è già documentabile l'autosufficienza a livello comprensoriale. Per le granaglie, questa si raggiungerebbe considerando le potenzialità dell'intera regione Emilia Romagna. Dal dato teorico a quello reale passano tutti gli aggiustamenti degli indirizzi agronomici, per essere meno orientati su mais e soia e più rivolti verso altre coltivazioni, come orzo, sorgo, pisello, favino, meno critiche per le caratteristiche di coltivazione, in primis quelle per l'irrigazione.

Cambiare un po' le razioni si può (ma i foraggi devono essere ottimi)

Andrea Formigoni, dell'Università di Bologna, nel suo intervento ha analizzato la questione dalla parte strettamente nutrizionale, collegando il successo di una possibile filiera locale per la produzione di materie prime a un miglioramento sostanziale della qualità dei foraggi, vero punto cruciale per il futuro di tutta la filiera del Parmigiano Reggiano.

PARMIGIANO REGGIANO

..... *Alleva*

MAGAZINE

Solo con foraggi di ottima qualità, che si configurano come veri e propri mangimi, è possibile ridurre le quantità dei concentrati, senza venire meno alle necessità nutrizionali di bovine sempre più produttive ed esigenti in mangiatoia. Che la via del foraggio sia quella da percorrere non è solo per un dovere da Disciplinare, ma anche e soprattutto – ha ricordato il prof. Formigoni – perché una grande quantità di foraggio assunto dalla bovina è garanzia di benessere ruminale, sanità, longevità.

Fare gli ottimi foraggi che servono senza essiccatoi è però molto difficile. E se è vero che c'è un aggravio nel costo di produzione dei fieni, questo costo viene ampiamente ripagato in termini di produzione di latte e di risparmio nelle quantità di mangimi acquistati. Investendo fino a 5 €/q.le di fieno in attrezzature e mezzi per migliorare la qualità dei fieni, infatti, con un prezzo del latte a 0,70 €/kg, si può avere un maggior ritorno in stalla di circa 2 €/capo/giorno. Quanto al mais si può sostituire in buona parte con il sorgo, sempre più compatibile con il clima del nostro territorio, purché si presti attenzione alla macinatura, con le particelle che non devono superare il millimetro. Il prof. Formigoni ha anche ricordato come la corretta modulazione degli apporti in carboidrati fermentabili nel rumine consenta di ridurre i titoli proteici delle razioni senza deprimere la produzione e ciò consente di risparmiare proteici e ridurre l'escrezione ambientale di azoto.

Dal versante nutrizionale quindi – ferme restando le tante sottolineature fatte – una ipotesi di filiera per produrre a livello regionale tutti i foraggi e le granelle necessarie regge. Ma come può essere organizzata e messa in moto, perché regga nel tempo, una tale filiera?

Il percorso per la crescita di valore non può fermarsi

A come può funzionare una filiera delle materie prime locali ha lavorato, nell'ambito del Goi Feed PR, Angelo Frascarelli dell'Università di Perugia. Ha ricordato un passaggio chiave: perché una filiera del genere possa sostenersi nel tempo è necessario che tutti i suoi componenti possano trarne vantaggio.

Qualche opportunità può trovarsi nei contributi pubblici, siano essi della PAC o, a livello nazionale, quelli del nuovo Fondo per la sovranità alimentare.

Ma - ha spiegato il prof. Frascarelli - il ragionamento va fatto sul lungo periodo e la prospettiva, considerando il maggior compenso per i produttori di granaglie che si legassero a questa filiera, è quella di un onere aggiuntivo per gli allevatori calcolato in 30 centesimi in più di

PARMIGIANO REGGIANO

..... *Alleva*

MAGAZINE

costo razione, 1 centesimo in più di costo per litro di latte prodotto. Non poco, quindi. Ma sullo sforzo per creare nuovo valore non c'è Dop che possa dormire sugli allori, perché l'asticella si alza in continuazione e solo quelle filiere che sanno muoversi tempestivamente nell'aggiungere nuovi elementi valorizzanti al prodotto possono garantirsi nel tempo il mantenimento di un prezzo soddisfacente. E sicuramente una filiera locale per le materie prime che entrano nei mangimi da Parmigiano Reggiano sarebbe un importante elemento valorizzante del territorio agrario comprensoriale nel suo complesso. Certi vini – ha ammonito in chiusura il professore umbro – passati rapidamente dalle vette al baratro in termini di prezzi, dimostrano il rischio che si corre nel non aver saputo muoversi con lungimiranza.

I video di tutte le relazioni possono essere visti a questo link:

<https://allevaweb.it/convegno-goi-feed-pr/>

BOX

Una filiera anche per foraggi e granaglie: quale il vantaggio per l'allevatore?

Come è emerso nel convegno, la messa a terra del progetto di una filiera locale per le materie prime che entrano nei mangimi da Parmigiano Reggiano non sarebbe senza costi per il produttore di latte. Come ha ricordato il professor Frascarelli il costo razione potrebbe crescere fino a un centesimo per litro di latte prodotto. Non poco. Ma è una questione di lungimiranza. Perché dalla possibilità di garantire una filiera locale anche per le materie prime utilizzate nei mangimi (per il foraggio il comprensorio è già abbondantemente autosufficiente) può derivare un ulteriore incremento di valore del prodotto finale, del formaggio Parmigiano Reggiano. Consideriamolo un investimento per il futuro, per quando sarà molto marcata di adesso l'attenzione “anche” sulla provenienza di ciò che compone la razione e sul suo effettivo legame con il territorio.