

PROGETTO ALIBIO – Miglioramento della qualità degli alimenti zootecnici per le filiere biologiche

Relazione tecnica attività dell'unità operativa “Associazione delle imprese biologiche e biodinamiche di Coldiretti”.

Periodo: Gennaio 2022 – Luglio 2022

L'Associazione delle imprese biologiche e biodinamiche di Coldiretti è Unità operativa del progetto ALIBIO - *Miglioramento della qualità degli alimenti zootecnici per le filiere biologiche*, che vede capofila il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie – Alma Mater Studiorum – Università degli studi di Bologna.

Il progetto è stato approvato con nota ministeriale n. 0083642 del 28/11/2019 ed è operativo, anche a seguito dell'accordo sottoscritto tra il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie – Alma Mater Studiorum – Università degli studi di Bologna e di ANAGRIBIOS, a far data dal 29/01/2020.

La presente relazione è relativa al periodo di attività gennaio 2022 – luglio 2022.

Il progetto ha richiesto ed ottenuto la proroga delle attività con Decreto n. 0600522. Pertanto, le attività dovranno essere concluse entro il 28/01/2025.

Le attività relative al periodo luglio 2021 – dicembre 2021 non si sono svolte a causa di difficoltà operative che non hanno consentito le necessarie verifiche di campo presso le aziende individuate.

Pertanto, le attività descritte nella presente relazione hanno avuto luogo nel semestre gennaio 2022 – luglio 2022.

Relazione sulle attività svolte

1. Ambito tecnico scientifico

Nei primi mesi è stato necessario ricalibrare le esigenze progettuali in termini di budget e definire delle procedure operative, sottoforma di protocollo, per dare avvio alle attività.

Le attività hanno inevitabilmente subito dei rallentamenti a causa dello stato emergenziale legato alla pandemia COVID-19 ma, durante le riunioni di coordinamento che hanno continuato a svolgersi, si è cercato di creare una rete di interesse in relazione alle tematiche del progetto, a partire dalle realtà territoriali di riferimento delle imprese agricole biologiche coinvolte, in linea con l'obiettivo di Coldiretti BIO ossia la condivisione di processi d'innovazione e trasferimento di competenze tra gli operatori

biologici e la comunità scientifica al fine di garantire elevata qualità dei prodotti, tutela dell'ambiente e giusto reddito all'agricoltore.

Coldiretti BIO, sfruttando la rete territoriale, sin da subito ha lavorato per favorire la partecipazione delle aziende agricole biologiche in tutto il processo di ricerca, coinvolgendo il sistema territoriale di rappresentanza della Coldiretti che ha favorito l'attivazione delle attività in campo.

Le prime attività di progetto, partendo dalle aziende già indicate in fase di progetto, alcune delle quali avevano indicato specifici problemi organizzativi come indicato nelle note al MiPAAF, hanno consentito di valutare il possibile ampliamento del numero di aziende coinvolte. Sono state, infatti, individuate anche altre aziende particolarmente rappresentative nei territori individuati, in relazione alle tematiche di progetto per una possibile partecipazione alle attività.

Nel percorso di condivisione degli obiettivi progettuali, sia con i coordinatori di progetto, che con le strutture di rappresentanza di Coldiretti nei diversi territori, sono state individuate altre aziende, in particolare nell'areale di produzione della mozzarella di bufala, molto significative dal punto di vista produttivo ed anche con valenza di *opinion leader* nel territorio, che si sono dimostrate particolarmente interessate al progetto.

Le aziende complessivamente coinvolte, che operano in regime di agricoltura biologica, al momento sono le seguenti:

- Azienda Agricola Biologica Antonio Palmieri (Tenuta Vannulo) con sede legale e operativa nel comune di Capaccio Paestum (SA);
- Società Agricola La Margherita Soc. Semplice Di Rega Luigi con sede legale e operativa nel comune di Ciorlano (CE);
- Masseria Polito Società Semplice Agricola con sede legale e operativa nel comune di Agropoli (SA);
- Letizia S.r.l con sede legale e operativa nel comune di Pietramelara (CE);
- Tenuta Marianis con sede legale e operativa nel comune di San Giorgio della Richinvelda (PN);
- Società Agricola Punzi con sede legale e operativa nel comune di Laterza (TA).

Per quanto riguarda il territorio di produzione della mozzarella di bufala, sia in provincia di Caserta che di Salerno, le aziende individuate rappresentano una grossa fetta della produzione di “*mozzarella di bufala campana*” prodotta in biologico e, come descritto nelle specifiche schede aziendali allegate, sono

i principali attori in questo ambito di produzione, sia come capacità produttiva che come capacità di innovazione tecnologica.

Le attività a cui Coldiretti BIO ha dato avvio possono essere sinteticamente raggruppare in tre macroaree:

- I. Analisi dei fabbisogni: individuare fabbisogni specifici delle imprese biologiche per il miglioramento della qualità del prodotto e il miglioramento del reddito aziendale;
- II. Sperimentazioni in campo: favorire l'individuazione di tecniche produttive innovative per la creazione di modelli replicabili ed applicabili in differenti territori;
- III. Divulgazioni dei risultati: rendere disponibili le innovazioni individuate, anche al fine di favorire la conversione al biologico di aziende convenzionali.

Per ciascuna azienda sono state elaborate delle schede (che costituiscono parte integrante e sostanziale della presente relazione tecnica) che sono servite a descrivere in grandi linee il ciclo produttivo delle singole aziende, il numero di capi allevati, le medie produttive, le materie prime impiegate, le linee di produzione, i canali di vendita, eventuale presenza di produzioni a marchio (DOP, BIOLOGICO).

Tali informazioni, definite con i coordinatori scientifici del progetto, sono state reperite sulla base di un apposito questionario somministrato a tutte le realtà individuate e, insieme alle specifiche questioni poste dai titolari nei diversi colloqui, rappresentano una attenta analisi dei fabbisogni specifici.

Per ciascuna azienda sono state raccolte le seguenti informazioni:

- Consistenza aziendale in termini di Superficie Agricola Utilizzata (SAU);
- Numero di capi allevati suddivisi per categoria (bufale in lattazione, asciutta, primipare, annutoli/e, asseccaticci e vitelli);
- Tasso di rimonta;
- Mezzi di produzione (macchine, attrezzature, fienili e capannoni) per valutare il grado di tecnologia presente e soprattutto la capacità di stoccaggio di materie prime;
- Piano colturale e rotazioni, utile a stabilire la percentuale di approvvigionamento di materie prime dall'esterno e il grado quindi di autosufficienza aziendale.

Da una prima analisi è emerso che si tratta di realtà imprenditoriali molto diverse tra loro con fabbisogni certamente differenti.

Schematicamente si riporta per ciascuna azienda le principali caratteristiche e alcune evidenze tecniche che sono emerse nella redazione dei questionari e nelle schede tecniche.

L'Azienda Agricola Biologica Antonio Palmieri (Tenuta Vannulo) rappresenta una realtà multifunzionale, dove la materia prima (latte) viene trasformata in mozzarella (e altro) e venduta, a marchio BIO, solo ed esclusivamente in azienda. Accanto all'attività di allevamento bufalino, troviamo anche una serie di attività connesse (caseificio aziendale, vendita diretta, attività agrituristica, fattoria didattica, yogurteria, piccolo artigianato). L'azienda chiaramente opera a ciclo chiuso, la maggior parte del fabbisogno in termini di materie prime viene autoprodotta, un abbondante 30% deriva da approvvigionamenti esterni, la maggior parte è chiaramente rappresentata dai concentrati proteici (f.e di soia, pisello proteico).

La *Società Agricola La Margherita* invece è un'azienda fortemente orientata a massimizzare la produzione di latte di bufala, solo nella sede di Ciorlano sono presenti ben 1000 bufale in lattazione. Tutto il latte prodotto viene trasformato nel caseificio aziendale principalmente in mozzarella di Bufala Campana DOP biologica che viene venduta alla GDO ed esportata in oltre 5 paesi. Le materie prime per il 40% sono autoprodotte, per la restante parte invece l'azienda acquista da una rete di fornitori locali. Nella maggior parte dei casi si tratta di aziende agricole biologiche dei territori limitrofi che producono fieno e cereali di elevata qualità e con i quali negli anni si sono costruiti dei veri e propri accordi di filiera. Una piccola percentuale di materie prime viene acquisita da mangimifici e riguarda principalmente la frazione proteica (f.e soia, pisello, favino).

L'*azienda Masseria Polito* alleva circa 200 bufale in lattazione, ed è una realtà molto più agricola. L'azienda, infatti, vende il latte bufalino prodotto a caseifici della zona che lo trasformano in Mozzarella di Bufala Campana DOP. L'azienda, infatti, è inserita nel circuito dei controlli della DOP come "produttore di latte idoneo a DOP". L'azienda non ha un'elevata estensione territoriale, solo il 30% delle materie prime sono autoprodotte (insilato di mais), il resto viene acquistato dall'esterno (fieno e concentrati).

L'*azienda Letizia Srl* è invece una delle realtà campane più grandi in termini di capi allevati, stabilimenti produttivi e caseifici per la trasformazione. L'azienda, infatti, ha ben quattro realtà produttive, nella sede di Pietramelara, oltre all'allevamento bufalino da latte, ha sede anche il caseificio aziendale. L'azienda ha oltre 3000 bufale in lattazione, buona parte delle materie prime vengono acquistate dall'esterno, mentre fieno ed insilati sono autoprodotti.

Dalle indicazioni che sono pervenute dalle aziende coinvolte è risultata evidente una necessità di approfondimento tecnico relativo alla mangimistica, sia in relazione alle produzioni aziendali di foraggio che agli acquisti di materie prime extraziendali.

In particolare, la congiuntura economica dovuta alla crisi ucraina, con la carenza di materie prime e l'incremento dei costi dei mangimi, sta provocando una attenta valutazione della composizione della razione e la necessità di trovare alternative a basso costo ma di equivalente valore produttivo.

Le attività di progetto ed in particolare la fase di sperimentazione di campo si concentreranno proprio sulla definizione delle razioni e la scelta di materie prime anche innovative delle quali verranno valutate le *performace* produttive.

Si è quindi proceduto con l'avvio alla fase II di sperimentazione sul campo.

Da febbraio 2022 ad oggi sono stati effettuati presso le aziende, a cadenza mensile, sopralluoghi a cura della Dott.ssa Raffaella Limone, per la raccolta dei campioni di materie prime che vengono somministrate al gruppo "Bufale in lattazione".

I campioni di volta in volta raccolti vengono spediti al Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università di Bologna che si occupa della loro caratterizzazione analitica.

Nel mese di marzo 2022, insieme al DISAFA, è stata effettuata anche una prova in vivo sulla composizione della razione alimentare presente lungo la corsia di alimentazione con l'utilizzo del sistema NIR.

Presso l'*Azienda Agricola Antonio Palmieri*, che attua una razione "dinamica", le materie prime campionate fino ad oggi sono state: insilato di mais, mais granella, soia tostata, pisello proteico, fieno di Avena, fieno di prato polifita, fasciato di medica, fieno di medica (2° e 3° taglio), pannello di girasole, pannello di soia, fieno misto fasciato, paglia e UNIFEED lattazione;

presso l'*azienda Masserie Polito* sono stati campionati: fieno di prato polifita, insilato di mais, Mix commerciale per bufale in lattazione, farinaccio e UNIFEED;

presso l'*azienda La Margherita* (di Rega Luigi) sono stati campionati: farina di soia, farina di mais, farina di girasole, fieno di prato polifita, fieno di medica, tritello, paglia e UNIFEED.

Delle tre, la Soc. Agr. La Margherita è l'unica che per scelta aziendale, non utilizza insilati nella razione.

I campionamenti presso l'*azienda Letizia Srl* partiranno tra agosto e settembre 2022.

Nei giorni del 20 e del 21 giugno il Professor Formigoni, i suoi collaboratori e il Direttore Giardina hanno organizzato due giornate di sopralluogo nelle aziende campane al fine di seguire e supportare le aziende nelle attività avviate e monitorare l'andamento delle stesse

(<https://www.ilpuncocoldiretti.it/attualita/biologico/con-alibio-parte-il-rilancio-delle-filiera-bufalina-biologica/> articolo de Il Punto Coldiretti). Durante questi due giorni alla presenza dei titolari e dei loro consulenti, insieme al Professor Formigoni ed al suo team, sono stati verificati una serie di aspetti quali: corretto stoccaggio delle materie prime, corretto bilanciamento nella dieta, capacità della razione di soddisfare i fabbisogni animali in base allo stato fisiologico.

Al termine di ogni sopralluogo, il Professor Formigoni ha proposto agli allevatori delle soluzioni innovative per superare le criticità riscontrate soprattutto nella parte relativa all'alimentazione animale. Si è parlato della possibilità di introdurre materie prime alternative, come il colza o la carruba, per ottimizzare alcuni aspetti produttivi.

Da tutto quanto innanzi esposto risulta chiaro che tra le diverse aziende inserite nel progetto iniziano ad emergere le prime importanti differenze, anche il DIMEVET ha iniziato ad elaborare i primi dati relativi alla composizione delle diete per valutare la qualità delle materie prime e la loro efficienza. Il progetto si trova in una fase piuttosto avanzata, durante questo 2° anno di attività sarà anche messo a punto, insieme al Professor Formigoni, un protocollo innovativo con l'introduzione di materie prime alternative e differenti piani colturali. Continueranno sempre a cadenza mensile i prelievi campione e le attività di monitoraggio dei risultati. Coldiretti BIO, di concerto con il Dipartimento, concorderà anche il piano di divulgazione dei risultati ottenuti.

2. Ambito Amministrativo

Per la realizzazione delle attività di queste fasi è stato necessario provvedere alla copertura dei seguenti costi:

- coordinamento tecnico del dott. Francesco Giardina come da time sheet allegati.
- Missioni del dott. Francesco Giardina di seguito riportate:

26 aprile 2022	Milano	195,90 €
29 aprile 2022	Bari	125,90 €
20 – 21 giugno 2022	Giornate Caserta - Salerno	400,26 €
24 giugno 2022	Cuneo	68,26 €
6 luglio 2022	Pranzo Gardoni	24 €
20 luglio 2022	Bologna	116,95 €



ASSOCIAZIONE
DELLE **IMPRESE**
BIOLOGICHE E
BIODINAMICHE
DI COLDIRETTI

- Fatture aziende giugno 2022
- Fatture spedizioni
- Busta paga Limone

Sulla base delle attività svolte i costi totali riferiti al periodo ammontano, pertanto, ad euro 39.501,07.

Qualora sia necessario procedere ad un rendiconto contabile puntuale delle spese effettuate nel periodo considerato sono a disposizione i seguenti documenti:

- time sheet di dettaglio e riassuntivo delle attività;
- copia delle buste paga;
- fatture e relativa quietanza
- copia dei relativi bonifici effettuati.

IL COORDINATORE TECNICO

Francesco Giardina