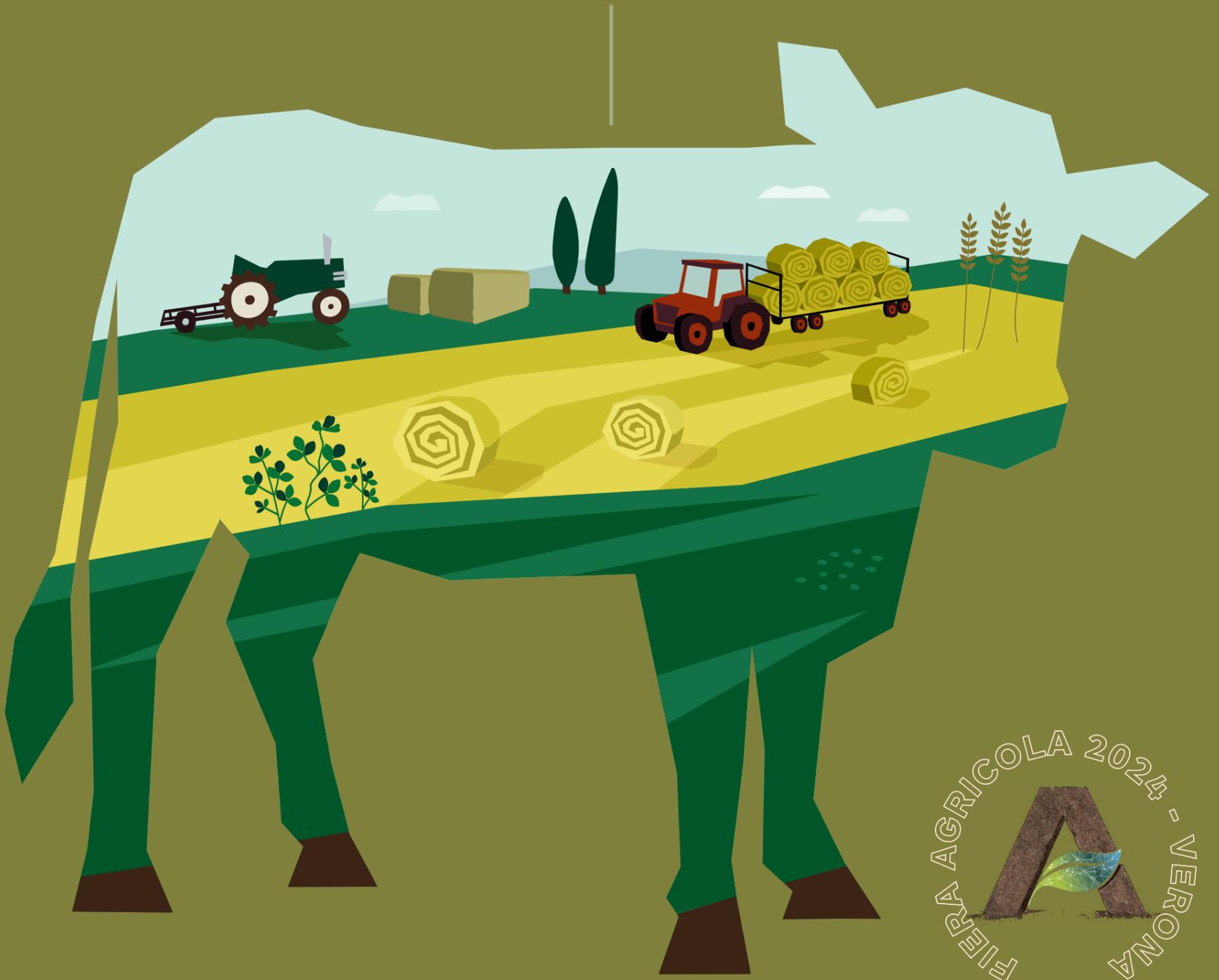


La Resilienza nella Filiera Primaria

Il Legame tra Natura, Animali e Uomo



Il Pascolo in Stalla

Comunicare la Filiera
Primaria

La sostenibilità è salute

Sulla terra non c'è
paradiso, ma ce ne
sono pezzi

La stalla etica

Un nuovo modo
di allevare le bovine
da latte

Made Green in Italy

La Rivoluzione
Sostenibile della Filiera
dei Foraggi



Proprietà intellettuale:
da un'idea di Open Farm Srl
info@open-farm.it / open-farm.it

Con il sostegno di:
Conduzioni Aziende Agricole Forte Sarl
Specialmangimi Galtieri SpA

Coordinatore progetto: Pierluca Finotti
Progetto grafico: Catia Massaro
Illustrazioni: Francesca Mezzetti
Stampa: Esperia Srl l'impronta verde nella stampa

EDITORIALE

Nell'era delle continue sfide e incalcolabili incertezze, emerge un concetto che risplende con forza e vitalità: la resilienza. Un tema che, come una radice profonda, si intreccia con la nostra terra – Madre Natura – la nostra diversità – Animali e Uomini – e le nostre esistenze – la forza della Vita in tutto il suo splendore.

Ma perché concentrarci proprio sulla resilienza? *Crediamo che affrontare le sfide attuali e del futuro più prossimo richieda una profonda collaborazione, partendo da un sentire comune che si traduce in una visione condivisa, in un dialogo intellettuale aperto "open" e in un gioco di squadra tra tutti gli attori della filiera. Questi valori, fondamentali per perseguire obiettivi comuni, ci hanno condotto alla terza edizione di Fiera Agricola, presentandoci a un pubblico sempre più vasto con lo slogan "siamo ciò che mangiamo", dalla visione di Open Farm.*

Queste pagine vogliono, perciò, agire come luogo di incontro e confronto per comunicare, indagando i temi più rilevanti per la filiera primaria con lenti e cornici differenti.

Al giorno d'oggi la parola resilienza, con il significato di 'capacità di sostenere gli urti senza spezzarsi' ha guadagnato una sorprendente popolarità, come analizzato dall'Accademia della Crusca. Resilienza non è quindi un sinonimo di resistenza: il materiale resiliente non si oppone o contrasta l'urto, ma lo ammortizza, lo assorbe e reagisce con forza elastica, intrinseca alla propria natura. E grazie, appunto, alla sua elasticità, abbiamo scoperto come la forza resiliente sia quel fil rouge che mette in relazione la Natura, il Mondo Animale e il nostro essere Uomini. Tutto parte dalla gioia dell'ascolto, dal desiderio di riflessione interiore e dall'osservazione di come siamo visti e percepiti prima come produttori e poi come consumatori, oltre a come noi stessi ci percepiamo.

Utilizzando il potere delle parole scritte, ci proponiamo di ispirare riflessioni e sostenere una mentalità resiliente che porti a "fare & comunicare": per farlo, più autori hanno dato il loro contributo, a partire da Open Farm, laboratorio di comunicazione per "dare valore primario al settore primario" da cui è nato il progetto de "Il Pascolo in Stalla", che ci invita a riconoscere le similitudini tra gli esseri umani e animali, integrando conoscenze e competenze, per generare valore aggiunto lungo tutta la catena di produzione, dal campo al piatto.

Perché se vogliamo che le idee abbiano un impatto concreto e duraturo, è fondamentale abbracciare la resilienza. E il cambiamento deve partire da noi. Per renderci utili, assieme!

[La Redazione]

Benvenuti in questo nuovo progetto.
Buona lettura!



Abbiamo scelto di contribuire alla salvaguardia del pianeta, scegliendo di certificare i nostri stampati "Carbon neutral". Scopri quale eco-progetto abbiamo scelto di finanziare.

Cibo, salute e sostenibilità: comunicare con "Il Pascolo in Stalla" per elevare il valore della filiera primaria

intervista a [Luigi Forte] imprenditore agricolo e comunicatore

Open Farm, start up nata nel 2016 da un'idea di Luigi Forte, è felice di presentare in occasione della 116a edizione di Fiera Agricola a tutti i cittadini e consumatori il progetto de "Il Pascolo in Stalla".

"Il Pascolo in Stalla" ha come obiettivo la promozione di una cultura condivisa attraverso la comunicazione e l'azione, "fare & comunicare", per riflettere assieme sul parallelismo tra lo stile di vita dell'uomo e quello dell'animale. Comunicare significa anche affrontare temi e sfide sempre complesse: parlare di salute, benessere, sostenibilità e biodiversità richiede una collaborazione stretta tra produttori e consumatori. "Tutto parte dall'ascolto, dalla riflessione interiore e dall'osservazione di come siamo visti e percepiti da cittadini e consumatori, oltre a come noi stessi ci percepiamo".

Crediamo, come imprenditori-professionisti, sia giunto il momento di fare delle riflessioni su come l'uomo percepisce il proprio ambiente abitativo e come la stalla, da sempre casa di tutti gli animali da reddito, venga in realtà percepita.

"Perché se vogliamo un cambiamento nel cibo di origine animale, deve iniziare in primis da noi". Prosegue, poi, Luigi: "Il mestiere dell'agricoltore e dell'allevatore è spesso criticato, ma è un lavoro tanto antico quanto fondamentale per tutta la piramide alimentare. Proponiamo, quindi, la **valorizzazione di una cultura condivisa a partire dal valore umano: sostenibilità economica ed etica nel settore alimentare di origine animale, che riguarda prodotti come latte, carne, uova e i loro derivati**". **Tutte eccellenze e simbolo del Made in Italy nel Mondo perché noi, e gli animali, siamo ciò che mangiamo!**



Come agire?

L'idea nasce dal **creare un "club" di filiera primaria**, dove "fare e comunicare" con intenti comuni per creare valore assieme e dividerlo. Questa unione di imprenditori-professionisti non ha un ruolo associativo e non vuole in alcun modo sostituirsi alle associazioni di categoria esistenti, bensì essere un contenitore di esperienze e competenze per migliorare, tutti assieme, la salute e la vita degli animali nel loro ambiente e di conseguenza quella di tutti.

A chi è rivolto?

A tutti i cittadini, agricoltori, allevatori, imprese e professionisti della filiera primaria.

In che forma?

Crediamo che un'iscrizione diretta al club, senza scopo di lucro, sia la forma più idonea per agire con determinazione, con una quota annuale dedicata per promuovere le iniziative necessarie al raggiungimento degli obiettivi: attività di comunicazione con media partner selezionati, convegni, eventi sociali, promozione pubblicitaria, borse di studio e attività nelle scuole.

Conclude Luigi: **"Questa è una proposta senza aspettative, un desiderio di coinvolgere l'intera filiera agricola e zootecnica per partecipare attivamente ed essere, ognuno di noi, parte del cambiamento"**.



"Cibo, salute e sostenibilità"
Intervista a **Luigi Forte**,
imprenditore agricolo
e comunicatore



"La sostenibilità è salute"
Elisa Guizzo, esperta
in filiera della carne



"Made in Italy e Approvvigionamento"
Martina Galtieri
e **Riccardo Mennichelli**,
Specialmangimi Galtieri SpA

"La valorizzazione di un territorio"
Rosanna Liuzzi, **Delizia SpA**



"Le razze animali autoctone"
Roberta Terrigno,
coordinatrice della
rubrica **Domus Casei**
e consulente **Officine**
Gastronomiche Spadoni

"La Stalla Etica"
Alessandro Fantini,
medico veterinario e
Direttore di **Ruminantia**

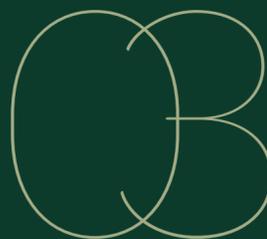


"Made Green in Italy"
Gian Luca Bagnara,
Presidente **AIFE**
(Associazione Italiana
Foraggi Essiccati)

"Il resilire come effetto"
Elsica Sangiovanni,
allevatrice zootecnica e
laureata in **Storia della**
Filosofia Moderna



"Porta il rispetto a tavola"
Giovanni De Luca,
Allevatori Top



La sostenibilità è salute per gli animali, per l'uomo e per l'ambiente

[Elisa Guizzo] esperta in filiera della carne

“Sulla terra non c'è paradiso, ma ce ne sono pezzi”

(J.Renard)

Secondo Ralph Wado Emerson, filosofo e scrittore statunitense, la natura indossa sempre i colori dello spirito, il benessere si tinge di verde e il verde è il colore della vita che assorbe l'anima, dona equilibrio e concede speranza.

Ognuno di noi ha una missione di vita, poterla individuare è semplicemente un dono, la mia racconta storie, esperienze e realtà che riguardano l'intero comparto zootecnico. La capacità di ascoltare e trasformare in parole si traduce con una locuzione: oltre. Oltre è il frutto dell'evoluzione, e, l'imperativo che il genere umano debba evolvere attraverso l'oltre.

Ho composto numerose biografie appartenenti a protagonisti che hanno creato il loro posto nel mondo, le loro storie sono state la mia forza ed il mio amore, amore il comparto agricolo che ogni giorno porta in tavola il nostro cibo.

Chi ha avuto la fortuna di trasformare la passione in un lavoro è stato **Simone Fracassi, il patriarca della Chianina in Italia** che ha sempre messo in pratica gli insegnamenti del nonno. «Quando la tristezza mi assale, mi rifugio in montagna a contemplare le mie Chianine, un posto sacro e magico che mi dona l'ossigeno di cui ho bisogno e che mi riporta alla mia infanzia».

Storie di vita vera come quella di **Moreno Predellini buttero da circa trent'anni per Terre di Sacra - Società Anonima Capalbio Redenta Agricola**. «Quando salgo a cavallo e governo la mandria sento l'adrenalina che mi avvolge, bisogna capire come far muovere i bovini, se ne fai una questione di forza, vincono loro, se le si vuol far andare in una direzione, tendenzialmente, loro vanno in quella opposta.» I bovini di Razza Maremmana costituiscono il nostro patrimonio genetico ancestrale, le loro lunghe corna sono l'emblema della bellezza e l'eleganza zootecnica.

Animali che mangiano e vivono bene danno carni qualitativamente migliori, me lo spiega la **Famiglia Vitali di Petritoli (FM)** specializzata nelle fasi di svezamento ed accrescimento del ceppo italiano del suino Duroc - considerato oggi, la terza razza in Italia per importanza, preceduta da Large White e Landrace.

L'icona di forza e unione della Famiglia Vitali è un vecchio casale ristrutturato, dove si realizzano veri capolavori culinari: salumi pluripremiati. «Il casale è la nostra anima, è il simbolo della tradizione, del territorio e dell'amore per il nostro lavoro».



A fronte di tutto risulta inoltre essenziale adottare una sana comunicazione, lo sa bene **Andrea Bertaglio, giornalista ambientale** che dal 2008 si dedica alla sostenibilità, al benessere ambientale, economico e sociale. Andrea è autore del libro “In difesa della carne”, un testo che espone molte informazioni relative alla produzione di carne in Italia sfatando alcuni falsi miti che hanno danneggiato profondamente gli allevatori. «Oggi la mia sfida è quella di creare un network prima europeo e poi extraeuropeo fatto di realtà scientifiche e zootecniche ma anche di persone con competenze diverse fra loro, allo scopo di raggiungere non solo chi è già interessato ai temi legati alla zootecnia ma anche i comuni cittadini».

La sana comunicazione è un dogma che rispetta l'intera filiera zootecnica e dona la verità ai consumatori, i quali mostrano forti lacune sulla conoscenza della carne, molti credono che la qualità della carne sia sinonimo di tenerezza; tuttavia, ad insegnare al consumatore come riconoscere la qualità della carne ci pensa il **De Gustibus Carnis - Istituto italiano Assaggiatori Carne**, nato nel 2011 che svolge attività di formazione e divulgazione attraverso un approccio sensoriale in chiave qualitativa, insegnando ai consumatori come riconoscere il profilo sensoriale delle carni attraverso l'uso dei sensi: vista, olfatto, gusto e tatto.

Possiamo definire la qualità come la scelta codificata da allevatori e macellai, quest'ultimi si devono ritenere responsabili delle informazioni che danno al consumatore, ne è un esempio **Mattia Malafronte** che ha dipinto sulla parete della sua macelleria di Conselice (RA) lo slogan: “regalami cinque minuti del tuo tempo e ti spiegherò che cosa stai mangiando”. La salubrità dei cibi di cui ci nutriamo è fondamentale nella vita di un essere umano, mangiare bene significa donare valore alla nostra salute.

La comunicazione è l'aspetto che più influenza la nostra vita, parte fondamentale dei rapporti umani, l'assenza di essa lascia spazio solo al vuoto.

Quali sono i nostri obiettivi? Migliorare sempre più la sensibilità delle persone mostrando il valore della terra e di chi vi lavora: uomini e donne che la rendono unica.

Made in Italy e Approvvigionamento materie prime

[Martina Galtieri] e [Riccardo Mennichelli] Specialmangimi Galtieri SpA

L'**industria agroalimentare** rappresenta da sempre uno dei perni fondamentali del nostro Paese con un **ruolo strategico** imprescindibile per l'economia. E tra le tantissime sfide che oggi il settore si trova ad affrontare, l'approvvigionamento delle **materie prime** è sicuramente un elemento critico. Questa crescente difficoltà è legata al fatto che, negli ultimi anni, la produzione italiana di materie prime riesce a soddisfare sempre meno il fabbisogno interno, soprattutto per quanto riguarda le produzioni zootecniche. Sulla base dei dati Istat, infatti, il primo semestre del 2023 mostra un aumento delle importazioni di materie prime agricole di circa 400 milioni di euro rispetto al 2022, con un valore di circa 5 miliardi di euro.

Tra le cause principali di queste problematiche si riscontra la crescente difficoltà complessiva di fare impresa per i **costi di produzione** sempre più ingenti, in special modo a seguito degli ultimi avvenimenti geopolitici globali che hanno avuto conseguenze irreversibili sul nostro sistema produttivo e l'incessante **cambiamento climatico** che richiede investimenti inderogabili in **sostenibilità ed etica ambientale e animale**. E proprio per questo serve uno sforzo comune, in termini di filiere, per garantire una **redditività a chi coltiva e alleva e comunicare il giusto valore al consumatore**.

La valorizzazione di un territorio e la filiera del latte: l'esempio delle Murge pugliesi

[Rosanna Liuzzi] Delizia SpA

Raccontare la filiera di una materia prima delicata e genuina come il latte è come affrontare un viaggio nel mondo dell'etica e del rispetto. **Ogni tappa di questo percorso risulta fondamentale per esaltare e difendere la qualità di un alimento che ci accompagna da sempre.**

Un ulteriore elemento di complessità è attribuibile alle politiche europee degli ultimi quindici anni, il cui impatto complessivo per le produzioni agricole Italiane è stato pressoché negativo. La PAC (Politica Agricola Comune) prevede, infatti, un sistema di avvicendamento delle colture foraggere che vieta per due anni consecutivi le coltivazioni di grano tenero, grano duro, mais, orzo avena e di tutti i cereali cosiddetti “a paglia”. Queste politiche vorrebbero, di conseguenza, preservare la fertilità dei terreni e la biodiversità, ma allo stesso tempo disincentivano le produzioni interne, rendendo il nostro Paese sempre più dipendente dalle produzioni estere (sulla base di un report di Assalzo le importazioni occupano circa il 66% del nostro fabbisogno). Anche la nuova **PAC 2023 - 2027** prosegue nella stessa direzione con il medesimo schema per i sistemi foraggeri estensivi con avvicendamento. Pertanto, non è sbagliato prevedere che, anche nei prossimi anni, assisteremo ad ulteriori diminuzioni in termini di produzione interna di materie prime con conseguente perdita di sovranità alimentare.

In particolare, il mais italiano - da sempre materia prima strategica per le produzioni agroalimentari e zootecniche - oggi si trova ad affrontare una crisi senza precedenti: le superfici coltivate sono dimezzate in soli vent'anni, passando da circa 1 milione di ettari nel 2000 a circa 500'000 ettari

È un viaggio che, naturalmente, parte dall'attenzione per il territorio: ormai è evidente, infatti, che **lo sfruttamento di pascoli e risorse naturali è una scelta miope**. Da decenni, il lavoro degli allevatori più illuminati dimostra che la difesa del territorio non è solo un'opzione **eticamente felice**, ma produce risultati concreti in termini di qualità del prodotto offerto e, conseguentemente, di **opportunità di redditività**.

Un territorio sano, integro e sicuro, incide sul benessere degli animali, riduce i costi legati alla loro salute e, di conseguenza, migliora la qualità del latte. Per ottenere un risultato di questo tipo non basta cercare di inquinare di meno; è necessario investire sull'ambiente circostante. Investire su impianti fotovoltaici efficienti, o studiare la migliore gestione del recupero delle acque e della filtrazione, per citare solo due esempi, dimostra come sia possibile registrare risultati significativi in termini di salute del territorio e, contemporaneamente, di come si possano ottenere importanti obiettivi in termini di risparmio energetico.

nel 2023. Lo stesso delta differenziale, pertanto, si riscontra nella produzione di granella che è passata da circa 10 milioni di tonnellate nel 2000 a circa 5 milioni di tonnellate nel 2023. Il fabbisogno italiano è di circa 12 milioni di tonnellate/anno, dove più della metà del totale è utilizzata nelle produzioni zootecniche e di conseguenza nelle produzioni DOP di eccellenza. Quale direzione per il prossimo futuro, quindi? Quando parliamo di **Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano**, mozzarella di Gioia del Colle e tutti gli altri prodotti del Made in Italy - simbolo di eccellenza nel mondo - è importante e ormai imprescindibile **considerare tutti gli attori della filiera agroalimentare** - da monte a valle, dal campo al piatto e dal produttore al consumatore.

Tutti siamo chiamati ad investire per valorizzare e assicurare il futuro della filiera che non può più prescindere dalle politiche agricole del nostro Paese.

Una filiera complessa e resiliente per antonomasia che rappresenta oggi un valore di circa 130 miliardi di euro (secondo il primo report FeedEconomy di Assalzo) e che porta con sé milioni di lavoratori, famiglie, territori, passioni e tradizioni.

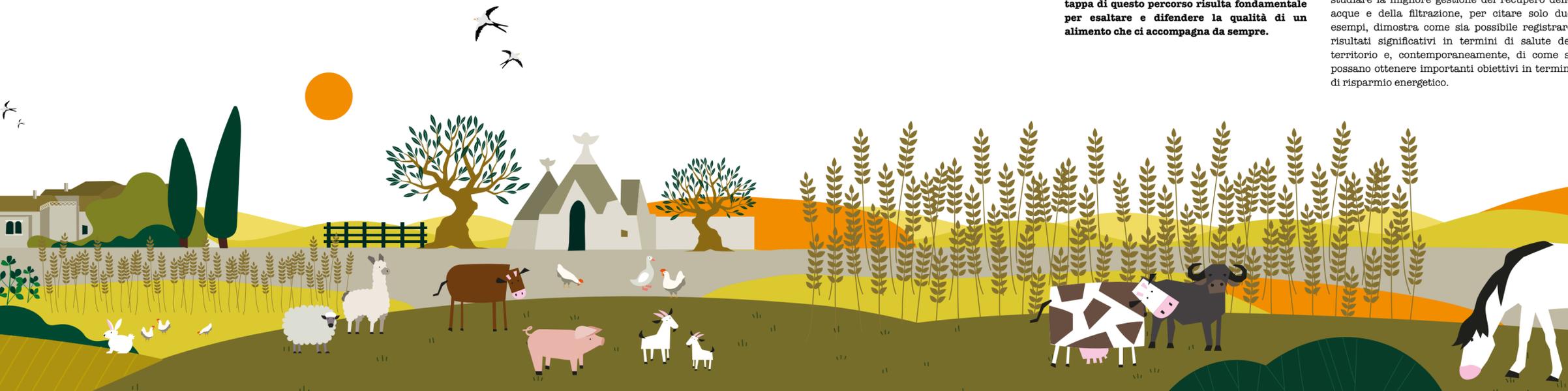
Ma esistono motivazioni ancora più profonde. Nelle Murge pugliesi, la difesa del territorio da parte di tutti gli attori della filiera del latte è centrale anche per una questione di cultura e di secolari tradizioni casearie. Tutto questo si traduce in vantaggi competitivi in termini di salute degli animali, qualità della materia prima, nuovi posti di lavoro per l'intera filiera e sviluppo dell'economia locale.

Qui è chiaro a tutti che non è possibile difendere il territorio senza impegnarsi in prima persona nella difesa dell'ambiente. La sostenibilità - termine sempre più inflazionato - si deve tradurre, quindi, in un modello concreto di sviluppo virtuoso.

Un esempio è quello di realtà importanti come **Delizia SpA**, che riesce a offrire al mercato internazionale prodotti di altissima qualità, sostenendo gli allevatori locali e aiutando le aziende agricole delle Murge trasformando il **miglior latte crudo pugliese** in specialità uniche. Non solo: la vicinanza tra chi produce la materia prima e chi la lavora è un altro aspetto fondamentale.

Selezionare la materia prima in un raggio di pochi chilometri comporta un doppio vantaggio: la freschezza in primis, e la conoscenza diretta e quotidiana di chi la produce. E soprattutto è una scelta etica.

Non c'è modo migliore di selezionare un fornitore di latte che vederlo all'opera; un allevamento che rispetta i propri animali e i propri pascoli, a prescindere dalle dimensioni, non potrà che offrire un latte di una qualità... “Deliziosa”.



Le Razze Animali Autoctone Italiane, un patrimonio da preservare: l'esempio della Mora Romagnola



[Roberta Terrigno] coordinatrice della rubrica Domus Casei e consulente Officine Gastronomiche Spadoni

L'Italia si fregia di una diversità di **razze animali autoctone**, che costituiscono un patrimonio genetico e culturale di importanza cruciale per la biodiversità e la conservazione delle tradizioni agricole del paese. Tuttavia, molte di queste razze sono **attualmente a rischio**, con una significativa diminuzione del loro numero negli ultimi 50 anni, sia in Italia che in Europa.

In particolare, nel settore suinicolo, la modernizzazione delle pratiche agricole, l'omologazione del settore e l'importazione di razze più produttive dal Nord Europa hanno portato alla sostituzione delle razze autoctone con **razze più commerciali**.

La Mora Romagnola è un esempio di una razza che è stata preservata dall'estinzione e oggi rappresenta una risorsa per il territorio. **Gli allevatori locali che si dedicano alla conservazione della Mora Romagnola vedono aumentare il valore economico dei loro prodotti**, grazie alla crescente domanda di carne proveniente da razze autoctone, contribuendo così a mantenere vive le tradizioni agricole e culturali della regione.

La Stalla Etica

[Alessandro Fantini] medico veterinario e Direttore di Ruminantia

In tanti vogliono il cibo etico

Abbandonando le opinioni e guardando i numeri sembrerebbe che l'interesse dei consumatori verso **cibi prodotti in maniera sostenibile** e coerenti con gli "Obiettivi per lo Sviluppo sostenibile" dell'ONU ci sia. O almeno così la pensano gli artigiani e gli industriali che propongono sugli scaffali dei supermercati e dei negozi, prodotti che in etichetta riportano diciture dell'area tematica della sostenibilità (management sostenibile delle risorse, responsabilità sociale, agricoltura e allevamento sostenibili, rispetto per gli animali). Il 27,2% del food, pari a un volume d'affari di 15 miliardi di euro, riporta in etichetta queste diciture.

Noi di Ruminantia crediamo fermamente che una graduale, ma non necessariamente lenta, e razionale svolta green, che preferiamo chiamare etica, possa far bene alle imprese, alla salute della terra e delle persone, oltre che alla dignità degli animali che alleviamo.

Parlare di 'etica' vuol dire comunicazione e azione a vantaggio di tutti, consumatori, allevatori e

La Mora Romagnola è una razza autoctona dell'Emilia-Romagna, riconoscibile per il suo manto scuro da cui deriva il nome e la sua capacità di adattarsi ai terreni collinari della regione. **Negli anni '50**, la Mora Romagnola rappresentava il **10,6% del totale dei suini allevati**, con circa 22.000 capi. A causa dell'importazione di razze più produttive, si è verificata una rapida diminuzione, e nel 2000 ne erano rimaste solo poche decine. La riduzione delle aree boschive e delle pratiche agricole tradizionali ha ulteriormente **nesso a rischio l'estinzione** di questa razza.

Fu in quel momento che **Leonardo Spadoni**, imprenditore romagnolo lungimirante, decise di scommettere su questa razza e contribuire al suo recupero. Nell'allevamento di Zattaglia, nel cuore delle colline della Vena del Gesso, dominate da valli profonde e grotte carsiche, oggi si estendono **90 ettari di pascolo per un allevamento di tipo semibrado**, dove vivono non più di 1200 capi. Gli animali si nutrono di ghiande e altri

animali. È il concetto win-win, dove non ci sono piani diversi in cui un progetto va a scapito di qualcuno dei soggetti coinvolti, ma è pensato per chiudere un circolo virtuoso.

Per rompere però il muro della diffidenza dei consumatori ci vuole serietà e coerenza, e mostrare al pubblico che sono proprio le imprese fatte di agricoltori e industriali della trasformazione e della distribuzione a lottare all'unisono **contro le bugie del greenwashing**. Comunque, senza se e senza ma, la strada di un consumo sostenibile è tracciata e indietro è difficile tornare.

Noi di **Ruminantia** la nostra parte la stiamo facendo con convinzione e determinazione attraverso il progetto **"La Stalla Etica"**.

Un nuovo modo di allevare le bovine da latte salvaguardando, anzi migliorando, sia il reddito degli allevatori che la qualità della vita degli animali e offrendo ai consumatori un modello tangibile e misurabile per orientare i propri acquisti.

La Stalla Etica, da cui si produce **Latte Etico**® è una naturale evoluzione dell'allevamento intensivo che punta a migliorare la selezione

prodotti naturali, bevendo acqua di sorgente. Si tratta di un sistema a filiera corta e chiusa, con le carni lavorate **a soli 7 km dall'allevamento**. Oltre a condizioni igieniche ottimali, gli animali hanno controlli sanitari rigorosi. La fecondazione avviene in modo naturale, così come i parti che avvengono dopo 90 giorni. I suinetti sono svezzati a 60 giorni, rispettando pienamente sin dalla nascita i cicli naturali.

La condizione di movimento e benessere naturale della Mora Romagnola consente una durata di vita doppia rispetto al suino bianco, arrivando fino ad almeno 16 mesi. La carne diventa più saporita, richiede meno sale e i salumi apportano fino al 35% in più di proteine rispetto a quelli di suino bianco. Le caratteristiche della carne presentano parametri di salubrità superiori, con una maggiore presenza di colesterolo buono HDL e una minore percentuale di colesterolo cattivo LDL. Inoltre, è ricca di ferro, conferendole un colore più scuro.

Recuperare e tutelare una razza autoctona è un esempio di resilienza con impatti positivi sul benessere animale, sull'ambiente e sulla salute umana. Investire nelle risorse genetiche locali preserva il patrimonio culturale e biologico, contribuendo a creare sistemi agricoli più resilienti e sostenibili nel lungo termine.

genetica, gli ambienti di stalla, la gestione -anche sanitaria- degli animali, la nutrizione e la gestione dell'energia, le risorse idriche e, non ultimi, i reflui zootecnici.

La Stalla Etica® di Ruminantia è in grado di generare claim che l'industria lattiero-casearia o il caseificio aziendale possono inserire nell'etichetta e sulle confezioni dei prodotti da Latte Etico®.

In questo contesto l'affermazione dei principi non rimane teorica, ma si incentra sul 'fare' e il concetto di resilienza diventa una vera e propria occasione di sviluppo il cui obiettivo finale è quello di coniugare il benessere animale, un ambiente sostenibile e un migliore stato di salute per l'uomo.

Ruminantia® è una rivista digitale indipendente e laica ossia libera da condizionamenti ideologici ed economici che ha come pay-off **"libero confronto d'idee" proprio per la volontà di promuovere un dialogo costruttivo** sugli argomenti di sua competenza per aiutare i lettori a "farsi idee proprie".

Mission della rivista è quella di divulgare informazioni tecniche, scientifiche, politiche, economiche e culturali sia all'interno della filiera del latte e della carne di ruminanti che ai consumatori.



Certificazione Ambientale "Made Green in Italy": La Rivoluzione Sostenibile della Filiera dei Foraggi

[Prof. Gian Luca Bagnara] presidente AIFE (Associazione Italiana Foraggi Essiccati)

Il Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica ha approvato la regola di prodotto per i foraggi disidratati proposta da AIFE/Filiera Italiana Foraggi, segnando un passo significativo verso la **certificazione ambientale "Made Green in Italy"**. Attualmente è in corso la fase di perfezionamento della procedura, che include il calcolo del bilancio delle emissioni di gas serra ed impronta di carbonio, noto come "carbon footprint".

L'iniziativa "Made Green in Italy" è un piano nazionale volontario per valutare e comunicare l'impronta ambientale dei prodotti. Non solo: "Made Green in Italy" ha tra gli obiettivi anche la promozione di modelli sostenibili di produzione e consumo e accrescere la competitività dei prodotti italiani di qualità sui mercati nazionali e internazionali.

Gestito dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, si basa sul metodo PEF - Product Environmental Footprint, secondo le linee guida della Commissione Europea. **Questa certificazione è per molti aspetti unica perché coniuga le prestazioni ambientali dei prodotti con l'identità "Made in Italy", evidenziando le eccellenze del sistema produttivo nazionale, di cui noi siamo i primi promotori.**

AIFE/Filiera Italiana Foraggi collabora con Turtle srl, uno spin-off del **Dipartimento di Ingegneria dell'Università di Bologna**, per realizzare la mappatura ambientale del processo produttivo e lo sviluppo di un modello

LCA (Valutazione del Ciclo di Vita del prodotto). Un passo rilevante verso il calcolo delle emissioni, che se analizzato assieme ai benefici ambientali derivanti dal **processo produttivo dell'erba medica**, contribuirà a determinare gli assorbimenti nel suolo di carbonio e azoto, promuovendo **la fertilità del terreno**.

Questa certificazione di prodotto agirà come un "passaporto ambientale" per le aziende associate AIFE che dimostreranno di rispettare i rigorosi requisiti lungo l'intero processo produttivo. I vantaggi derivanti da questo riconoscimento non terminano qui: saranno, infatti, riportati i crediti di carbonio, trasferibili poi sulle successive colture cerealicole post-medica e lungo tutta la filiera.

L'introduzione della certificazione ambientale di prodotto da parte di AIFE/Filiera Italiana Foraggi è un contributo significativo al dibattito sulla sostenibilità ambientale e rappresenta un considerevole **valore aggiunto** per rispondere alle crescenti esigenze di un consumatore attento, consapevole e sensibile, non solo alla **qualità e salubrità dei prodotti sulla tavola**, ma anche al rispetto dell'ambiente, tema sempre più dibattuto.

In conclusione, la strategia di AIFE di riconnettere, in modo resiliente, zootecnica ed agricoltura mira a garantire la sostenibilità lungo l'intera filiera, riconoscendo che il suolo agricolo è il vero serbatoio naturale di accumulo di carbonio.

Il resilire come effetto

[Elica Sangiovanni] allevatrice zootecnica e laureata in Storia della Filosofia Moderna

Il mondo vive il suo tempo insieme a tre protagonisti: **la natura, l'animale e l'uomo**, che cronologicamente non compaiono insieme. Ognuno fa il suo ingresso nel mondo in un preciso momento temporale senza influenzare la comparsa dell'altro, e questo permette loro di manifestarsi e trovare il proprio spazio. Oggi, la contemporaneità consapevole della costanza del "fenomeno" tempo, dove tutto muta ma il tempo resta con la sua durata, denuncia in modo imperante l'annichilimento del tempo. **"Non c'è più tempo"** è lo slogan che ha persuaso tutti, sorreggendo un mondo oppresso dalla furia del vettore velocità.

Alla natura il "tempo è finito" per recuperarsi dai danni causati dagli impatti ambientali. È stato "rubato il tempo" all'animale, che è solo senziente, privo di percezione conscia e psicologica della durata temporale. Per questo fortunato motivo riesce a vivere nel tempo e con il tempo. Infine, all'uomo "manca il tempo" per compiere opere di restauro con la natura circostante. In questa dimensione, **l'uomo fatica a vivere il suo tempo**, oramai fluido e plastico, sottomettendosi a tutte le responsabilità giuridiche, etiche e naturali degli altri due protagonisti, ovvero della natura e dell'animale.

Allo stato dei fatti, **natura e animale non sono solo risorse da cui attingere** per mantenere forme vitali, ma entità fenomeniche da custodire per evitare minacce da eventi naturali catastrofici, da un lato, e patologie salutari insieme a condotte immorali e materialistiche, dall'altro. Una grande sfida è in gioco per l'uomo: quella di sviluppare la **capacità di gestire risorse** che si presentano in tutti i casi possibili, sia benefvoli che avversi. Come discernere in quest'ottica l'aggressore e il difensore? **E chi minaccia chi?**

Non potendo risolvere con soluzioni, l'uomo, l'unico essere logologico (ovvero l'unico in grado di consequenzialità e coerenza nello sviluppo di pensiero) tra i tre protagonisti, l'unico a porre e a rispondere ai problemi tra i tre, acquisisce la reazione tipica dell'epoca odierna: **la resilienza è la capacità di trovare, nel tempo, una via di uscita da un momento o periodo critico, mettendo in campo abilità mentali per attuare un nuovo modo di operare. Non è solo cercare la soluzione, ma è soprattutto una ricostruzione psicologica per opporsi alla crisi e sfidare sé stessi.**

La resilienza è l'atteggiamento più veloce per ripristinare il problema. Essa chiede di agire adesso, subito, di ingaggiare tutte le competenze e le capacità per affrontare il trauma, perché sa, inconsciamente, di non avere tempo. Comparisce nell'era del "senza tempo" e perdurerà finché l'uomo subirà la mancanza di tempo. La parte costruttrice della resilienza è che la sua modalità di operazione così veloce ha mostrato un uomo più geniale, brillante e sorprendente, con variabili aleatorie trascurabili, dai risultati sbalorditivi.

Nella resilienza non si denuncia lo stress per effetti traumatici, in alcuni casi, anzi, lo si supporta per assorbitarne i benefici. Lo scacco, la differenza che rende drammatico il trauma, non è il trauma in sé, ma la reazione al trauma, ovvero le interazioni con cui l'uomo pensa al trauma. **Le grandi scoperte sono state fatte solo in periodi critici: la storia ci insegna con i suoi corsi e ricorsi ad inventare, provare, per interpretare un mondo che è in una mutazione costante. La realtà, il presente di oggi, è tutta in potenza che aspetta l'azione, la nostra.**





Porta il rispetto a tavola

[Giovanni De Luca] Allevatori Top

Sarà il segno dei tempi, ma i rapporti all'interno della filiera alimentare, dal campo alla tavola, sono spesso contraddistinti da diffidenza reciproca, scarsa stima dell'anello che viene prima o dopo e dalla voglia di affermarsi a discapito di altri.

Il razzismo ha contrassegnato l'ultimo secolo in maniera pesante e continua a far danni anche oggi, ricordando che con questo termine si sottintende che una "razza" sia migliore di un'altra e quindi libera di sottometterla ai propri voleri.

Più subdolo, ma non meno preoccupante, lo "specismo", cioè ritenere che una specie sia migliore di un'altra, fenomeno che segna drammaticamente i rapporti fra il mondo degli allevatori, i vegetariani e i vegani.

Questi ultimi, a cui va la mia massima stima per la scelta etica di nutrirsi senza spargimenti di sangue, sono **gli estremisti della catena alimentare**. Quelli che non riusciamo a digerire sono invece i vegetariani, nelle loro infinite sottoclassi, persone che urlano contro alla bistecca, ma continuano a nutrirsi di latte, uova e formaggi, come se una vacca a fine ciclo andasse in pensione anziché diventare hamburger o dado da brodo (destino finale delle galline).

Veri specisti che magari non mangiano carne, ma si cibano di pesci e crostacei (che nella maggior parte dei casi vengono fatti morire per asfissia).

Incongruenze molto umane che sono la scintilla per accendere un fuoco inestinguibile fra gli allevatori e chi, in nome della supremazia vegetariana, vorrebbe **vedere gli allevamenti chiusi**, o chi diffonde in rete fake news studiate ad hoc, indicando in 15mila i litri di acqua necessaria per produrre 1 kg di carne bovina, quando in realtà il mondo scientifico parla di 50 litri di acqua "blu", quella veramente critica.

Vorremmo uscire dalla **logica del contrasto disennato** e riportare il confronto sui temi della reale sostenibilità, della necessità di trovare soluzioni **per salvare il nostro Pianeta dall'autoannientamento**, a costo magari di mangiare un po' di carne in meno tutti, mettendo però sotto la lente della vera sostenibilità anche gli avocado, che sono certamente buoni, ma hanno un'impronta carbonica (visti i chilometri che fanno per arrivare nel frigorifero di casa nostra.) a dir poco esecrabile.

La questione è ambientale, economica, sociale, ma soprattutto etica, termine che oggi sembra uscito da una novella biblica, almeno a parlarne in molti ambienti produttivi. I riferimenti del Santo Padre alla tutela del creato e alla necessità di dare un senso etico delle nostre attività produttive sono un segnale forte, troppo spesso inascoltato, ma chiarissimo.

Peccato, perché, mai come ora, è solo il sentimento etico ad avere la potenza di salvare il mondo, incominciando dal nostro **piccolo orticello personale** e poi contagiando il pianeta.

È un po' la logica che sta dietro all'erba medica, coltura che arricchisce il terreno, che nulla depaupera, che molto nutre e poco chiede. E che ha le carte in regola per dare alla sostenibilità una visione nuova, partendo dal nostro piccolo giardino e portando il pascolo in stalla. Un'iperbole piena di speranza.

