



19-03-16 RASSEGNA STAMPA

19-03-15 CEREALI, OLTRE 2 MILIARDI DI DEFICIT NEL 2018

Agronotizie

19-03-15 IL 'BIG SHORT' DEI FONDI SU CEREALI E SOIA: POCA FIDUCIA NELLA TREGUA USA-CINA

Il Sole 24 Ore

19-03-15 SILOMAIS VERSUS SILOSORGO, SFIDA TRA CEREALI

Agronotizie

19-03-15 CARNE, TAGLI E BUOI DEI PAESI TUOI. A ORIGINE IL RILANCIO MADE IN ITALY PER LA ZOOTECCNIA BOVINA

Agricoltura

19-03-15

Cereali, oltre 2 miliardi di deficit nel 2018

La bilancia commerciale cerealicola nell'anno appena passato ha visto una forte crescita dell'import e un calo dell'export. I dati dell'Anacer registrano 2,1 miliardi di passivo

Sempre più **profondo rosso** nei conti della bilancia cerealicola italiana. I dati dell'Anacer parlano per l'intero anno 2018 di un saldo valutario netto di oltre **2,1 miliardi di deficit**, rispetto ai quasi 1,9 miliardi del 2017, dovuto a una **crescita dell'import** e a un calo dell'export, sia in quantità che in valore.

Sul fronte degli arrivi di **cereali dall'estero sul mercato italiano**, nel 2018 l'import è cresciuto di oltre 414mila tonnellate rispetto al 2017, superando i **21 milioni di tonnellate (+2%)**, per un controvalore di 5,5 miliardi di euro (+4%). In aumento gli arrivi di **grano tenero** (+337.100 tonnellate) e **granturco** (+336.800 tonnellate), mentre calano il **grano duro** (-322mila tonnellate) e l'**orzo** (-172mila tonnellate). Cresce poi l'import di **mangimi a base cereali** (+32mila tonnellate) e i trasformati (+149mila tonnellate).

Sul fronte delle **vendite all'estero**, nell'anno appena passato, l'export ha subito una forte frenata, con una diminuzione di **497mila tonnellate** rispetto al 2017 (-10,2%), pari a 4,4 milioni di tonnellate, con un valore in decremento dell'1,4% (3,4 miliardi di euro il totale del valore delle esportazioni).

A livello quantitativo, la brusca riduzione riguarda in particolare il **grano duro** (-367mila tonnellate), **prodotti trasformati** (-50mila tonnellate) e **riso** (-37mila tonnellate). Si difendono le farine di grano tenero (+8,9%) e mangimi a base cereali (+15,3%). Si mantiene infine su livello record l'**export di pasta**, come nel 2017, con 1,8 milioni di tonnellate commercializzate.

Il «big short» dei fondi su cereali e soia: poca fiducia nella tregua Usa-Cina

di [Sissi Bellomo](#)

La guerra dei dazi tra Stati Uniti e Cina ha consegnato all'Orso i mercati della soia e dei cereali. I fondi di investimento, sfiduciati nei confronti di un accordo che appare sempre più elusivo, hanno ammassato un numero record di posizioni ribassiste: **un «big short» alimentato anche dalla prospettiva di buoni raccolti**, ma che si nutre soprattutto del crescente pessimismo su una pronta ripresa delle importazioni di prodotti agricoli americani da parte di Pechino.

Gli ultimi dati disponibili evidenziano che, tra semi di soia, grano e mais, gli hedge funds al 5 marzo avevano una posizione netta corta di circa 300mila lotti nelle principali borse merci degli Usa: **il massimo da 13 mesi e addirittura da tre anni per questo periodo dell'anno**, fa notare Ole Hansen di Saxo Bank.

L'esposizione ribassista complessiva è aumentata in una sola settimana del 50% ed è possibile che da allora abbia continuato a crescere. Al Chicago Board of Trade **le quotazioni sono infatti scese in questi giorni a livelli che non si vedevano da tempo**: il frumento lunedì è andato sotto 430 cents per bushel per la prima volta da gennaio 2018, il mais ha segnato un minimo da 6 mesi (a 353 USc/bu), mentre i semi di soia sono tornati sotto 900 USc, ai minimi dell'anno e in ribasso di circa il 15% rispetto a 12 mesi fa.

Gli scambi sono molto nervosi e volatili, appesi agli sviluppi delle trattative commerciali tra Usa e Cina. A tratti un accordo è sembrato imminente, ma la scadenza del 1° marzo – che segnava la fine della tregua di 90 giorni sui dazi – è ormai passata da tempo senza novità decisive.

Ora l'intesa sembra anzi allontanarsi, in un futuro sempre più vago: il presidente Usa Donald Trump ha affermato in un tweet che «non c'è fretta» e secondo fonti Bloomberg l'incontro cruciale con il suo omologo cinese Xi Jinping avverrà «al più presto ad aprile».

Alla pace commerciale tra Washington e Pechino sono appese soprattutto le sorti della soia: i cinesi un tempo erano i migliori clienti degli Usa, con importazioni per 12 miliardi di dollari all'anno, ma dallo scorso luglio hanno imposto dazi al 25% e gli acquisti si sono quasi azzerati, fatto salvo qualche carico sporadico, ordinato più che altro per dimostrare buona volontà durante i negoziati.

[Guerra dei dazi: Pechino e Washington tornano a trattare per evitare l'escalation](#)

La Cina – anche a causa di un'epidemia di febbre suina, che ha ridotto gli allevamenti – in generale sta consumando meno soia, ma le sue importazioni dagli Stati Uniti nel 2018 si sono addirittura dimezzate, ai minimi da dieci anni (16,6 milioni di tonnellate).

Il segretario Usa all'Agricoltura Sonny Perdue a febbraio aveva affermato che **la Cina era pronta ad acquisti extra di soia americana** per 10 miliardi di dollari, mentre da indiscrezioni di stampa era emersa una disponibilità a spendere 30 miliardi in più in importazioni agricole dagli Usa, con acquisti che forse avrebbero potuto indirizzarsi anche su mais e grano, di cui oggi Washington è un fornitore residuale per i cinesi.

[Pressioni americane sulla Cina: compri più materie prime «made in Usa»](#)

Ogni aspettativa ora si sta smorzando e il pessimismo è tornato ad aleggiare sui mercati. Un fattore ribassista in più, che si somma alle previsioni di raccolti e scorte abbondanti, negli Usa e non solo.

19-03-15

Silomais versus silosorgo, sfida tra cereali

I cambiamenti climatici stanno mettendo in luce come l'insilato di sorgo possa rappresentare un'alternativa al classico trinciato di mais soprattutto negli areali dove c'è scarsità d'acqua e in cui i livelli di contaminazione da micotossine tendono a essere elevati. Ma come performano le vacche nutrite a silosorgo? Ecco cosa suggeriscono le più recenti ricerche in materia

Il costo alimentare guida ancora la produzione di latte nel nostro paese. È questo il motivo per il quale, disciplinari permettendo, i nutrizionisti si sono esercitati a trovare nuove soluzioni nutrizionali negli ultimi anni attraverso le quali fosse possibile mantenere salute e produzione senza aggravare i costi. Quando si parla di foraggi e di vacche da latte, l'**insilato di mais** si posiziona sempre al primo posto. Tuttavia è sempre più frequente l'utilizzo di alternative che possano risultare complessivamente più economiche. Il **sorgo** in questo contesto sembrerebbe offrire molti benefici.

Zero obblighi

Sfogliando una nota rivista americana di qualche anno fa, la mia attenzione fu attirata dalle risposte che un famoso professore e consulente di campo forniva ad un gruppo di agricoltori in merito all'utilizzo di diverse fonti alimentari. L'argomento era quindi uno di quelli classici, e ruotava attorno **al prezzo del latte e al costo di produzione**. Particolarmente interessante fu la risposta che il professore diede ad un allevatore che gli chiese come si potevano ottimizzare le razioni senza insilato di mais. Tralasciando i dettagli la risposta risuonò più o meno: *"se pensate di poter fare latte senza utilizzare l'insilato di mais vi sbagliate, e io non considero economiche quelle produzioni"*.

In molti casi il concetto è vero, soprattutto per una realtà come quella statunitense, nella quale la quantità vale forse più della qualità. Tuttavia ci sentiamo di ritenere come l'affermazione del docente americano non sia sempre valida in tutte le circostanze. Lo conferma ad esempio il fatto che proprio gli Stati Uniti sono il terzo mercato mondiale per il Parmigiano Reggiano (più di 9mila tonnellate esportate nel 2017), formaggio che non viene sicuramente prodotto utilizzando gli insilati, nemmeno quello di mais. A volte la realtà è più ampia di quello che potremmo pensare. Tutto ciò è in linea con una **più moderna concezione dell'alimentazione della bovina da latte**, in cui l'insilato può anche non essere un alimento obbligatorio, così come non lo è la soia. Si può fare benissimo tanto latte utilizzando alternative del silomais, così come alternative alla soia. Basti pensare all'utilizzo di altre fonti proteiche come la colza, il girasole e magari qualche aminoacido protetto.

Un foraggio sotto pressione

L'insilato di mais rimane comunque un ottimo alimento, in cui il valore energetico e nutritivo ha un **costo di produzione ragionevole** e un profilo bilanciato in fibra ed energia fermentiscibili. Altri grandi vantaggi di tale prodotto sono l'**elevata resa** e la relativa **facilità di insilamento** (che risulta molto più semplice rispetto a quello di altre colture, pensiamo per esempio ad alcune leguminose). Tuttavia anche l'insilato di mais presenta i suoi "talloni di Achille". I cambiamenti climatici (per esempio le scarse precipitazioni in molte aree del nostro paese) sono realtà e vi è la necessità che il miglioramento genetico delle colture utilizzate per l'alimentazione animale si diriga anche verso una **maggiore resistenza alla siccità**. Tuttavia esistono piante che sono più adatte di altre ai climi secchi. È per esempio il caso del **sorgo** se confrontato con il mais.

Il sorgo è una **valida alternativa al mais** quando l'acqua scarseggia (come per esempio potrebbero accadere in molte parti del Sud Italia) poiché è in grado di utilizzare le risorse idriche in modo molto più efficiente. Questo vegetale ha poi la capacità di produrre una **biomassa maggiore**. Esistono inoltre altre motivazioni per cui gli allevatori stanno guardando sempre con maggiore interesse a tale coltura. Da un lato il sorgo risulta **meno soggetto all'attacco delle micotossine**. Questi fattori anti-nutrizionali sono cresciuti a dismisura negli ultimi anni a causa dei cambiamenti climatici che ne hanno moltiplicato le tipologie ed esteso l'arco temporale di comparsa. Va inoltre ricordato come sia aumentata l'attenzione e la conoscenza delle micotossine, e quindi anche la loro ricerca attraverso le analisi. Purtroppo, sia l'esperienza pratica sia recenti **indagini** conoscitive condotte non solo in Italia, ma su base mondiale, indicano come il mais sia il cereale maggiormente contaminato e come l'insilato di mais contenga molte di queste micotossine. Questo si correla a un altro motivo per cui il sorgo come insilato sta risalendo nelle preferenze di molti allevatori, ovvero alla maggiore sensibilità del mais a specifici parassiti.

Performance simili

Vale a questo punto la pena chiedersi che **cosa ne pensano** gli utilizzatori finali, ovvero le nostre **bovine da latte** e che risposte ci danno quando ci muoviamo da un tipo di insilato a un altro. In generale gli esperimenti condotti sulle bovine in lattazione hanno dimostrato come sia possibile sostituire completamente l'insilato di mais con quello di sorgo senza perdere latte. Bisogna però considerare che in tali studi le diete a base di sorgo sono state fortificate dall'aggiunta di farina di mais per compensare il **minor contenuto di amido** del sorgo rispetto a quello del silomais. Esistono tuttavia delle **differenze** quando ci si muove da un foraggio all'altro. Per esempio alcuni recenti studi (Cattani et al., 2017) mostrano come nelle diete a base di insilato di sorgo la concentrazione degli acidi grassi saturi e mono-saturi non cambi, ma cambia la presenza dei poli-insaturi, con una riduzione degli omega 6 e omega 3 che sono implicati sia nei processi riproduttivi che in quelli infiammatori.

Sempre nello stesso studio non sono state rilevate differenze statisticamente significative nelle proprietà coagulative del latte. Questo è molto importante per un paese a tipica vocazione casearia come l'Italia.

Altro elemento importante risiede nella composizione dei fattori anti-nutrizionali del sorgo, tradizionalmente noto per essere ricco di componenti fenolici in grado di diminuire l'ingestione, la produzione di latte e la digestione delle proteine (Oliveira 2007). Le nuove varietà genetiche sono state migliorate anche sotto questo aspetto e **il contenuto in fenoli è stato abbassato**.

Conclusioni

Le bovine da latte sono animali estremamente flessibili grazie alla presenza del rumine che permette loro di valorizzare differenti diete e materie prime. Sono inoltre animali estremamente sensibili poiché sottoposti ad una elevata pressione metabolica per la produzione di latte. Questo le rende particolarmente vulnerabili a molti fattori anti-nutrizionali (micotossine, ma non solo). In quest'ottica la conoscenza della composizione delle singole materie prime, della presenza di fattori anti-nutrizionali di varia natura e l'economicità della produzione delle singole risorse alimentari devono rappresentare i criteri guida per la **scelta tra le varie risorse disponibili**.

Le recenti indicazioni scientifiche depongono a favore del fatto che l'insilato di sorgo rappresenta **una possibile alternativa al classico silomais** soprattutto nelle aree con problematiche di **scarsità d'acqua** e con tendenza ad elevati livelli di contaminazione da micotossine. Va ricordato come la diversa composizione nutrizionale dei due foraggi (maggiore fibra e meno amido nel sorgo) implica la necessità di una **compensazione in termini di amido presente in razione**.

di Andrea Roberti

19-03-15

Carne, tagli e buoi dei Paesi tuoi. A Origine il rilancio made in Italy per la zootecnia bovina

Promuovere la sicurezza alimentare, la *consumer awareness* e la valorizzazione dei tagli meno pregiati. Sono queste le mosse strategiche per il comparto della carne bovina italiana che dal 22 al 24 marzo si dà appuntamento con l'organizzazione di produttori Unicarve al Salone di Origine della Fiera di Vita in Campagna (Montichiari – BS). Obiettivo: mettere – letteralmente – sempre più carne *made in Italy* al fuoco. Per la prima volta presente all'appuntamento leader in Italia per il mondo dell'agricoltura hobbistica, Unicarve debutta in Fiera per presentare al grande pubblico il Sistema Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ), riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, e il marchio collettivo “Consorzio Sigillo Italiano”, un brand distintivo per la carne prodotta in Italia.

“Il consumo di carne ha ripreso a crescere – spiega **Giuliano Marchesin**, direttore dell'organizzazione che rappresenta più di 800 aziende di allevamento bovino – ma l'Italia è costretta ad importare il 47% della carne: il nostro patrimonio zootecnico è stato dismesso nel secolo scorso e nessun Governo, da 30 anni a questa parte, ha mai investito sul rilancio della zootecnia bovina da carne puntando ad aumentare il numero di vacche nutrici. Sommando le nostre migliori razze (Piemontese, Chianina, Marchigiana, Romagnola e Podolica) in Italia ne abbiamo oggi circa 380mila esemplari, mentre in Francia sono 4,3 milioni”. Ma il problema, quando si importa dall'estero, è garantire la qualità e la sicurezza alimentare: “I consumatori si fidano di ciò che trovano nei banchi della Gdo, e così facendo acquistano anche carne proveniente da Paesi dove i costi di produzione sono inferiori – prosegue Marchesin –. Non sanno che in alcuni Paesi i controlli sanitari fanno acqua da tutte le parti (vedi lo scandalo della carne polacca) e che in Europa circola carne infetta, mentre le nostre stalle sono considerate tra le migliori a livello mondiale per professionalità degli addetti, standard del benessere animale, qualità degli alimenti e dell'acqua e controllo dei parassiti. Il marchio ‘Consorzio Sigillo Italiano’ – conclude – è un regime di qualità volontario e certificato che consente al consumatore di riconoscere a colpo d'occhio le produzioni degli allevatori italiani senza neanche leggere l'etichetta”. Ad oggi sono più di 600 gli allevamenti che partecipano al Sistema di Qualità Zootecnia, rispettando soprattutto i disciplinari di produzione del “Vitellone ai cereali” e della “Scottona ai cereali”, ma a breve saranno immessi nel mercato anche i prodotti del “Fassone di Razza Piemontese”, del “Bovino Podolico al Pascolo” e “dell'Uovo+ Qualità ai cereali”.

“I motivi per consumare carne e più in generale alimenti prodotti in Italia sono stati bene ricordati da Marchesin – spiega Antonio Boschetti, direttore de L'Informatore Agrario – a questi va aggiunto il beneficio sociale e ambientale di alcune forme di allevamento come la linea vacca vitello che garantisce il presidio di aree appenniniche altrimenti abbandonate. È chiaro che per rafforzare l'economia zootecnica complessivamente, ricordo che importiamo anche oltre 1 milione di tonnellate di latte ogni anno, è necessario rendere riconoscibili i prodotti nazionali e soprattutto valorizzare, nell'interesse del sistema Paese, l'intera filiera: dal mangime al prodotto trasformato”. La battaglia per la rivincita della carne tricolore passa da una maggiore consapevolezza di ciò che mangiamo e dalla capacità di utilizzare bene i prodotti *made in Italy* in cucina anche attraverso la rivalutazione dei tagli considerati meno pregiati, ma non meno gustosi se utilizzati in ricette che li valorizzano. Sarà il maestro macellaio Bruno Bassetto, anche autore del libro “Fra tagli d'Italia. Dalle corna alla coda”, a dimostrare in Fiera come realizzare una battuta al coltello di fesone di spalla, un taglio anteriore molto economico.

Unicarve conta 809 aziende di allevamento associate; 23 mangimifici qualificati e altrettanti stabilimenti di macellazione/sezionamento qualificati; 112 punti vendita qualificati e 170mila bovini certificati Qualità Verificata su un totale di 280mila bovini prodotti.