

Giornata di studio:

Bovinicoltura da carne in Maremma

10 novembre 2023
Grosseto, Sezione Centro Ovest

Relatori

Bruno Ronchi (coordinatore), Marcello Mele, Riccardo Primi,
Gennaro Giliberti, Giovanni Brajon

Sintesi

MARCELLO MELE¹

Allevamento del bovino da carne in Maremma, evoluzione e prospettive di innovazione

¹ Accademia dei Georgofili; Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari Agro-ambientali, Università di Pisa

La Maremma ospita da tempo immemore allevamenti bovini sia per la produzione di latte sia per la produzione della carne. Quest'ultima attività, tuttavia, si può ritenere quella maggiormente caratterizzante, come testimonia anche la presenza di una razza omonima, in grado, più di altre, di trarre vantaggio dalle risorse foraggere locali e di adattarsi a condizioni climatiche spesso non semplici. Anche quest'area compresa tra il Sud della Toscana e il Nord del Lazio ha visto ridurre nel tempo la consistenza dei capi e del numero complessivo di allevamenti, con i decrementi maggiori che si sono realizzati prima del 2010. Successivamente il comparto della bovinicoltura da carne si è assestato fino a rappresentare il settore zootecnico più importante, tuttavia negli ultimi anni la contrazione del comparto non si è arrestata. Nel prossimo futuro il comparto sarà impegnato ad affrontare le sfide comuni anche ad altri settori zootecnici, quali la sostenibilità ambientale e gli aspetti etici relativi al benessere degli animali nella fase di allevamento e di macellazione. A queste sfide si associa l'esigenza di riaffermare il ruolo nutrizionale della carne in una dieta equilibrata. Per riuscire ad affrontare tali sfide, il comparto dovrà conservare il proprio legame con il territorio e con la tradizione rurale da cui proviene, riuscendo tuttavia anche a innovarsi attraverso le tecnologie della zootecnia di precisione, in grado di migliorarne l'efficienza. Le limitate

performance produttive delle mandrie, soprattutto nella fase della linea vacca-vitello, rappresentano, infatti, un freno alla redditività degli allevamenti e un punto critico nel calcolo dell'impatto ambientale del processo produttivo. D'altra parte, proprio il forte legame con la tradizione e la presenza di ampie superfici aziendali investite a pascolo e a bosco, rappresentano dei punti di forza della bovinicoltura da carne maremmana, in quanto in grado di compensare le emissioni dirette e indirette di gas a effetto serra.

Dairy and beef cattle farms are present in Maremma since time immemorial. Beef cattle farming, however, can be considered the most distinctive activity, as evidenced also by the presence of a breed of the same name, able, more than others, to take advantage of local fodder resources and to adapt to harsh climatic conditions. This area between southern Tuscany and northern Latium was also characterized over time by a significant reduction in the number of cattle and the overall number of herds, with the largest decreases occurring before 2010. Subsequently, the beef cattle sector settled down to represent the most important livestock sector of the Maremma territory, however, the contraction of the sector has not stopped in recent years. In the near future, the sector will be faced with challenges common to other livestock sectors as well, such as environmental sustainability and ethical aspects related to animal welfare at the breeding and slaughter stage. Associated with these challenges is the need to reaffirm the nutritional role of meat in a balanced diet. In order to face these challenges, the sector will have to preserve the link with the land and rural tradition from which it comes, while also managing to innovate through precision livestock farming technologies that can improve its efficiency. The limited production performance of herds, especially at the cow-calf line stage, is, in fact, a brake on herd profitability and a critical point in calculating the environmental impact of the production process. On the other hand, it is precisely the strong link with tradition and the presence of large farm areas invested in pasture and forest that represent strengths points of Maremma beef cattle farming, as they are able to offset direct and indirect greenhouse gas emissions.

RICCARDO PRIMI¹

I servizi ecosistemici connessi all'allevamento del bovino da carne

¹ Università della Tuscia

La produzione di carne bovina riveste un ruolo importante per la sicurezza alimentare su scala globale e rappresenterà un elemento fondamentale per

rispondere alle esigenze di una popolazione in costante aumento. Tuttavia, negli ultimi anni, questo settore è oggetto di crescente attenzione a causa delle preoccupazioni legate agli impatti ambientali e al benessere degli animali. In questo contesto, è essenziale riconoscere che esistono sistemi di allevamento che possono offrire benefici significativi in termini di servizi ecosistemici.

Ad esempio, nell'area mediterranea, i sistemi bradi, semi-estensivi e semi-intensivi, in cui il pascolamento svolge un ruolo centrale almeno in una fase del ciclo di allevamento (es. linea vacca-vitello), rappresentano una risorsa preziosa. Quando gestiti in modo oculato, questi sistemi contribuiscono in modo significativo alla conservazione degli habitat silvo-pastorali, alla biodiversità floristica e faunistica, nonché di quella zootecnica, tenendo in vita razze autoctone di grande pregio genetico. Inoltre, consentono la compensazione delle emissioni dirette e indirette di gas climalteranti, ad esempio con la cattura del carbonio atmosferico che viene immagazzinato nei cotici erbosi o nel soprassuolo forestale, e riducono i processi erosivi, contribuendo così a mantenere la stabilità geomorfologica. Questi sistemi migliorano anche la qualità dell'acqua, limitando il deflusso di nutrienti e riducendo l'impatto sugli ecosistemi acquatici circostanti. Inoltre, preservano il paesaggio culturale e le tradizioni, che rappresentano un valore storico ed estetico fondamentale per le comunità locali. Molto spesso questi sistemi zootecnici sono presenti all'interno di aree naturali protette, e ciò avvalora la loro funzione positiva sugli ecosistemi.

La Politica Agricola Comunitaria (PAC) prevede alcuni strumenti di sostegno a tali tecniche di allevamento che possono essere qualificati come "pagamenti per i servizi ecosistemici", quali ad esempio il sostegno accoppiato al reddito per le vacche nutrici, i premi annuali per la conservazione delle risorse genetiche animali, il pagamento per la riduzione dell'antimicrobico resistenza e per il benessere animale, e diversi altri.

Pur se la PAC svolge un ruolo importante nel sostenere i servizi ecosistemici forniti dalla bovinicoltura da carne e nell'assicurare che il settore risponda in modo responsabile alle sfide ambientali e sociali attuali, la quantificazione di tali servizi rimane una sfida complessa, poiché coinvolge una gamma di fattori ambientali, biologici ed economici. Questa quantificazione è tuttavia essenziale per la certificazione dei prodotti carnei in termini di sostenibilità, per stabilire prezzi equi e per informare correttamente i consumatori, considerando soprattutto l'attuale aumento della consapevolezza riguardo all'origine e alla sostenibilità dei prodotti alimentari.

The production of beef plays a significant role in global food security and will be a fundamental element in meeting the needs of a continuously growing popula-

tion. However, in recent years, this sector has garnered increasing attention due to concerns related to environmental impacts and animal welfare. In this context, it is essential to recognize the existence of farming systems that can offer significant benefits in terms of ecosystem services.

For instance, in the Mediterranean context, extensive, semi-extensive, and semi-intensive systems, where grazing plays a central role at least in one phase of the breeding cycle (e.g., cow-calf operations), represent a valuable resource. When managed judiciously, these systems contribute significantly to conserving silvo-pastoral habitats, floral and faunal biodiversity, as well as zootechnical diversity, preserving native breeds of significant genetic value. Moreover, they allow for the offsetting of direct and indirect emissions of climate-altering gases, for instance, by capturing atmospheric carbon, which is stored in grassy and/or forested areas, and they reduce erosive processes, thus contributing to maintaining geomorphological stability. These systems also enhance water quality by limiting nutrient runoff and reducing their impact on surrounding aquatic ecosystems. Additionally, they preserve cultural landscapes and traditions, which hold historical and aesthetic value crucial for local communities. Often, these livestock farming systems are located within protected natural areas, further validating their positive function on ecosystems.

The Common Agricultural Policy (CAP) includes various support mechanisms for such farming techniques, qualifying as “payments for ecosystem services,” such as coupled income support for nurturing cows, annual awards for the conservation of animal genetic resources, payments for reducing antimicrobial resistance, and animal welfare incentives, among others.

Although the CAP plays a significant role in supporting the ecosystem services provided by beef farming and ensures responsible responses to current environmental and social challenges, quantifying these services remains a complex task, involving a range of environmental, biological, and economic factors. However, this quantification is essential for certifying meat products in terms of sustainability, establishing fair prices, and adequately informing consumers, particularly given the increasing awareness regarding the origin and sustainability of food products.

GENNARO GILIBERTI¹

Le politiche regionali per lo sviluppo del settore bovino da carne

¹ Dirigente Settore “Produzioni agricole, vegetali e zootecniche. Promozione. Sostegno agli investimenti delle imprese agricole e agroalimentari”, Regione Toscana - Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale

Nel corso degli anni della programmazione sullo Sviluppo Rurale 2014-2022, il settore zootecnico regionale è stato oggetto di molti cambiamenti: la pan-

demia, con ripercussioni negative che si sono sommate agli andamenti dei mercati delle materie prime; forti aumenti dei prezzi dei fattori di produzione, accompagnati da livelli insufficienti di remunerazione delle produzioni ai produttori primari, con conseguente diminuzione della redditività dell'impresa agro-zootecnica.

L'evoluzione del settore ha mostrato una tendenza all'aumento dei sistemi di allevamento estensivi, basati sull'utilizzo del pascolo, sia in aree montane che collinari, tra i quali emerge, per importanza e diffusione, l'allevamento del bovino da carne (razze locali o tradizionalmente allevate sul territorio), tendenzialmente ispirato alla cd. "linea vacca-vitello".

Si è registrata quindi una situazione tendenzialmente favorevole all'incremento del livello di benessere animale, tema che rappresenta da sempre un punto chiave per l'ottenimento e la caratterizzazione di produzioni di elevata qualità e che al giorno d'oggi, anche a causa della costante pressione esercitata dai media, sta generando un crescente interesse nel consumatore e quindi un potenziale plus commerciale.

Regione Toscana investe molto sulla promozione del benessere animale e sulla valorizzazione delle produzioni di bovino da razze locali: pertanto, nell'ambito delle politiche regionali numerosi sono infatti gli interventi attivati nel corso della programmazione PSR 2014-2022 e quelli previsti nell'ambito della programmazione PSP 2023-2027, finalizzati a garantire lo sviluppo delle aziende localizzate sul territorio regionale.

During 2014-2022 RDP programme, Tuscan livestock sector was subject to many changes: the pandemic, with negative consequences that contribute to worsen the situation generated by the trends in the raw material markets; strong increases in the prices combined by insufficient levels of remuneration to producers, with a consequent decrease in the profitability of the livestock farms.

The evolution of the sector has shown a tendency towards an increase in extensive farming systems, based on the use of pasture, both in mountainous and hilly areas, among which beef cattle breeding stands out in terms of importance and diffusion (local breeds or breeds traditionally reared in the area) in a cow-calf line system.

By consequence a potentially preparatory situation to increase animal welfare has generated. Animal welfare is a theme that has always represented a key point for obtaining and characterizing high quality production and which nowadays, also due to media advertising campaigns, is generating growing interest among consumers.

Tuscany Region invests on the promotion of animal welfare and on the valorisation of local beef cattle productions, therefore numerous interventions aimed to improve the the development of local farms have been activated within 2014-

2022 RDP programming period and many other interventions are be planned in the context of 2023-2027 PSP programming period.

GIOVANNI BRAJON¹

Strumenti di valorizzazione della carne bovina: il progetto Bistecca alla fiorentina STG

¹ Direttore Sanitario Istituto Zooprofilattico Lazio-Toscana e Presidente Accademia della Fiorentina

Attraverso l'analisi delle tracce digitali dei visitatori in Toscana, la bistecca alla fiorentina si è rivelata un simbolo culinario rilevante. Dal 1991 l'Accademia della Fiorentina raccoglie e divulga tutti gli elementi culturali, storici e tradizionali di questo simbolo. Nel 2018, Regione Toscana e Comune di Firenze hanno affidato all'Accademia il compito di coordinare un Comitato costituito da istituzioni regionali e locali, dai principali operatori di filiera, da università ed enti di ricerca e associazioni di cittadini che lavorano insieme per ottenere il riconoscimento STG - Specialità Tradizionali Garantite a livello europeo e promuoverne la candidatura alla lista del patrimonio immateriale UNESCO. Il progetto STG mira a inserire la Fiorentina nell'elenco delle Specialità Tradizionali Garantite, ovvero quelle specialità alimentari differenti da altre simili ed esistenti da almeno 30 anni.

Se la bistecca alla fiorentina otterrà il riconoscimento STG, potrà essere preparata in un qualsiasi paese dell'Unione, a condizione che la produzione segua scrupolosamente il disciplinare specifico e sia certificata da un organismo di controllo accreditato. Il disciplinare certificato per questo piatto, attualmente presentato in bozza dal Comitato al Ministero dell'agricoltura e della sovranità alimentare, deve descrivere gli aspetti storici, gli ingredienti e le modalità operative nella consapevolezza che si tratta di un prodotto risultato da una filiera la cui tradizione deve essere contestualizzata alle mutate condizioni della società odierna.

La bistecca deve provenire da razze autoctone toscane, da altre razze e da carne certificata "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP". Particolare attenzione al taglio e alla preparazione che include perfino dettagli di preparazione della tavola.

Questo piatto è molto più di una semplice bistecca alla brace, la Fiorentina rappresenta e valorizza i saperi, mestieri e le arti di una filiera che pone le radici nella storia del territorio toscano. La Fiorentina è veramente un testimone di tradizione e cultura e l'impegno è che questi valori siano mantenuti e trasmessi alle generazioni future.

«Tools designed to promote bovine meat: The TSG (Traditional Speciality Guaranteed) Fiorentina steak project». Fiorentina steak is a prominent culinary symbol as the analysis of the digital traces of the visitors to Tuscany highlights. Since 1991 Accademia Fiorentina has collected and disseminated any cultural, historical as well as any traditional item of such an icon.

In 2018, the Tuscany Region and the Municipality of Florence entrusted the Accademia with the task of coordinating a Committee made up of regional and local institutions, the main supply chain operators, universities, research centres and the citizen associations who work together to gain the STG designation at European level as well as to promote its application for the UNESCO Intangible Cultural Heritage list.

The present TSG project aims to include Fiorentina steak in the list of The Guaranteed Traditional Specialties, i.e. those food delicacies which are distinguished from other similar and existing for at least 30 years.

If Florentine steak obtains TSG recognition, it can be prepared in any country of the Union, provided that the production strictly adheres to the specific Disciplinary and is certified by an accredited inspection body.

The certified product specification for such food specialty has been currently presented in draft form by the Committee to the Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forests.

The document is supposed to describe the historical aspects, the ingredients and the operating methods taking due account of the nature of a product resulting from a supply chain whose tradition has to be into line with the changing framework conditions of today's society.

The steak is prescribed to come from autochthonous Tuscan breeds or from other breeds and from 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale PGI (Protected Geographical Indication) certified meat with special focus on the meat cutting and preparation techniques which even includes the details of the table setting.

Such a dish is much more than just a grilled steak, Fiorentina steak stands for and showcases the knowledge, crafts and arts of a supply chain that has its roots in the history of the Tuscan territory.

Indeed, Fiorentina steak attests to tradition and culture and the commitment stands in preserving these values to be transmitted to next generations.