

Webinar:

Fonti proteiche e impatto ambientale  
dei sistemi zootecnici

20 maggio 2021

*Relatori*

Amedeo Alpi, Bruno Ronchi, Mauro Antongiovanni, Lea Pallaroni,  
Roberto Zaupa, Fabiana Villa Alves, Laura Gasco

## Sintesi

L'iniziativa prende spunto dalle accuse mosse, in più ambienti, alle attività zootecniche, incolpate di essere le principali responsabili delle emissioni di gas serra. In particolare, si fa riferimento, in primo luogo, al problema della deforestazione praticata per creare i pascoli destinati a bovini e bufalini e, in secondo luogo, per far posto alle coltivazioni di soia da destinare agli animali in allevamento. Le finalità dell'iniziativa sono molteplici e volte a presentare, con dati attendibili, la situazione reale, a informare sui progetti internazionali per la coltivazione sostenibile di soia, in Europa e nel mondo, nonché a presentare fonti proteiche alternative alla soia, in alimentazione animale e umana.

MAURO ANTONGIOVANNI<sup>1</sup>

*Fonti proteiche in alimentazione animale e problemi connessi con la coltura della soia*

<sup>1</sup> Accademia dei Georgofili

Il nostro pianeta si sta riscaldando a ritmi preoccupanti, soprattutto a causa dell'aumento delle concentrazioni dei gas serra, con tutte le conseguenze per la nostra sopravvivenza. Le fonti di inquinamento sono molteplici: dalle centrali a carbone, ai trasporti, all'industria, alla climatizzazione, alle attività agricole, fra cui la zootecnia. Purtroppo, stiamo assistendo a uno sterile scaricabarile di responsabilità. Sul banco degli imputati vengono spesso messi al primo posto gli allevamenti animali, citando dati non sempre attendibili.

Sembra opportuno, a questo punto, chiarire come stanno le cose, anche per intervenire in maniera intelligente là dove è necessario.

Con il presente intervento si intende: a) presentare il problema, puntando il dito verso le pratiche più pericolose legate alla zootecnia, come la deforestazione attuata per far posto a pascoli intensivi e coltivazioni di soia; b) indicare possibili alternative alla soia come alimento proteico, come le farine di insetti.

LEA PALLARONI<sup>1</sup>

*L'impegno dell'industria mangimistica per un uso sostenibile della soia e per l'utilizzo di fonti proteiche alternative*

<sup>1</sup> Assalzo

Il comparto mangimistico nazionale produce annualmente oltre 14,5 milioni di tonnellate di mangime. La quota proteica viene soddisfatta, principalmente, utilizzando farina di soia che, rispetto alle altre fonti proteiche vegetali, ha un titolo proteico particolarmente elevato.

Sebbene l'Italia sia il più grande produttore di soia a livello europeo (620.000 tonnellate di farina di soia utilizzate in alimentazione animale), siamo ancora dipendenti dall'estero per circa l'85% del nostro fabbisogno. I principali Paesi da cui ci approvvigioniamo sono: Argentina, Usa e Brasile.

Alla luce delle problematiche ambientali correlate alla produzione di soia, la Federazione europea dei produttori di mangimi composti – FEFAC – ha sviluppato delle linee guida per un approvvigionamento responsabile, istituendo un sistema di valutazione, affidato a un organismo terzo, delle diverse certificazioni esistenti. Le linee Guida FEFAC sono state aggiornate nel 2021, aggiornando i criteri essenziali e quelli desiderati e includendo il criterio della “soia senza conversione”, meglio conosciuta come “deforestazione-free”.

Assalzo promuove tra i propri associati l'importanza di un approvvigionamento responsabile nel rispetto della sostenibilità ambientale e sociale.

Il comparto mangimistico non si limita a guardare alla selezione dei propri fornitori, ma sta individuando strategie alternative che possano ridurre la dipendenza del settore dall'utilizzo della soia: alimentazione di precisione, integrazione con amminoacidi, utilizzo di fonti proteiche alternative, utilizzo in sicurezza di prodotti di origine animale tra cui gli insetti, ricerca di nuove fonti proteiche. Possibilità che devono confrontarsi in campo con la continuità di approvvigionamento, l'accettazione da parte del consumatore e soprattutto vedono una limitazione nelle rigide regole imposte dai Disciplinari di produzione delle DOP.

ROBERTO ZAUPA<sup>1</sup><sup>1</sup> Gruppo Veronesi

Sono responsabile della Ricerca e Sviluppo, della divisione mangimi, all'interno del Gruppo Veronesi. Il Gruppo opera con diversi marchi (A.I.A., Negroni e Montorsi per le carni e Veronesi per i mangimi) e sua caratteristica fondamentale è il controllo dell'intera filiera produttiva.

Il Gruppo Veronesi è tra i maggiori gruppi agroalimentari in Europa, ha un fatturato di oltre 3 miliardi di euro e conta più di 8.500 dipendenti. Esporta i suoi prodotti in più di 70 Paesi e ogni anno produce più di 200 milioni di polli, 15 milioni di tacchini, un milione di suini, un miliardo di uova oltre a conigli e bovini. Inoltre il Gruppo Veronesi è la prima azienda mangimistica in Italia e tra le prime in Europa, e ogni anno produce più di 3 milioni di tonnellate di mangimi per le diverse specie di animali da reddito. Per produrre questi mangimi il Gruppo, ogni anno, acquista oltre 3 milioni di tonnellate di materie prime.

Ad oggi la soia è ancora la principale fonte proteica dei nostri mangimi, e con 600.000 tonnellate rappresenta il 20% delle nostre materie prime, ma il Gruppo costantemente si impegna nel valutare fonti proteiche alternative e a utilizzare produzioni di soia certificata.

Concluderò accennando brevemente ai progetti futuri inerenti il tema in oggetto.

LAURA GASCO<sup>1</sup>

*Alghe, insetti e altre fonti alternative alla soia: stato dell'arte*

<sup>1</sup> Università degli Studi di Torino

L'uso delle farine proteiche derivate dagli insetti in alimentazione animale è argomento di crescente interesse, in quanto rappresentano possibili alternative alle proteine convenzionali, grazie al loro elevato tenore di proteine e buon apporto di amino acidi essenziali. Le farine di insetto sono anche fonti di lipidi, vitamine e minerali così come di composti bioattivi in grado di stimolare il sistema immunitario e di modulare positivamente il microbiota.

La produzione di insetti è anche caratterizzata da elevata sostenibilità in quanto gli insetti sono capaci di applicare al massimo il principio di economia circolare sfruttando scarti organici. Le specie di maggiore interesse sono *Hermetia illucens*, *Tenebrio molitor* e *Musca domestica*.

In Europa gli insetti sono considerati “animali di allevamento” e pertanto sottostanno a tutti i regolamenti applicabili alle produzioni zootecniche. Al momento le proteine derivate da insetto possono essere usate solo in acquacoltura.

GIULIANA PARISI<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Università degli Studi di Firenze

Le Single Cell Protein (SCP), cioè le proteine da biomasse derivate da differenti fonti microbiche (lieviti, batteri e microalghe), rientrano tra le fonti proteiche alternative a quelle convenzionalmente utilizzate nell'alimentazione degli animali di interesse zootecnico. Queste biomasse si caratterizzano per contenuti proteici variabili ma comunque elevati e il profilo in aminoacidi, molto vicino a quello della farina di pesce. Il termine Single Cell Protein appare quanto meno limitativo nel caso delle microalghe, considerando la loro ricchezza in vari macronutrienti, in numerose molecole con proprietà funzionali, in composti immunomodulatori e in composti funzionali e bioattivi. Alcune specie possono essere una preziosa fonte di pigmenti e molte microalghe marine sono una fonte importante di acidi grassi a lunga catena e a elevato grado di insaturazione della serie n-3. L'impiego delle microalghe ha trovato applicazione nel settore zootecnico, includendole in varie percentuali di sostituzione delle fonti proteiche tradizionali nei mangimi per ruminanti, avicoli, pesci. Restano delle problematiche legate alla loro digeribilità, alla variabilità delle loro caratteristiche composizionali e ai prezzi che appaiono attualmente non competitivi con gli ingredienti attualmente utilizzati nei mangimi come fonti proteiche.

