

*A confronto la nutrizione  
delle bovine a seconda  
che il loro latte  
sia destinato  
a parmigiano, grana  
o latte alimentare*

# Alimentazione

## Tutti i limiti dei due grana dop

di **Sujen Santini** <sup>(1)</sup> e **Marco Ottolini** <sup>(2)</sup>

**O**gni allevatore, a prescindere dal destino del latte che produce, deve puntare sulla massimizzazione dell'ingestione della sostanza secca e sul suo indice di conversione in latte.

L'economicità alimentare passa sempre attraverso la massima valorizzazione dei foraggi aziendali e dunque del loro impiego, sia per ottenere razioni che favoriscano di più la salute della mandria sia per sottrarsi il più possibile dalla dipendenza dal mercato delle materie prime.

### Per i due formaggi dop

Questo principio è ancora più stringente per chi deve rispettare i disciplinari di produzione del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano, che prevedono entrambi nella razione giornaliera non meno del 50% della sostanza secca apportata da foraggi di cui, per il Parmigiano Reggiano, almeno il 75% deve provenire dal comprensorio di produzione. I foraggi hanno inoltre una restrizione qualitativa: mentre per il latte alimentare è possibile utilizzare anche sottoprodotti dell'industria (come ad esempio le trebbie di orzo insilate) nel disciplinare del Parmigiano Reggiano è vietato l'impiego di insilati di ogni tipo e la loro detenzione in azienda, differenza che incide pesantemente sul costo alimentare per litro di latte prodotto.

L'impiego di silomais, che ad oggi resta l'UFL a più basso costo producibile in azienda, calmieria invece i costi razione del Grana Padano.

Nei disciplinari dei due formaggi dop anche la componente di concentrati ha restrizioni quantitative e qualitative.

### Per il latte alimentare

Per chi fa latte alimentare, invece, la maggior libertà di impiego di materie prime consente di beneficiare di formule ottimizzate secondo l'andamento del mercato dei proteici, potendo includere, ad esempio, colza e distiller. Trebbie di birra e distiller apportano una buona quota proteica bypass, ma, a differenza del colza, di



1) Servizio tecnico della cooperativa Comazoo, di Montichiari (Bs).

2) Direttore di Agrilatte, cooperativa di commercializzazione e produzione latte sempre di Montichiari.

scarso valore biologico in quanto poveri di lisina metabolizzabile. Il loro impiego è compensato dalla diversificazione proteica, ma, per chi fa latte alimentare il parametro caseina nel latte non è certo una priorità.

Inoltre, compatibilmente con la salute della mandria, la possibilità di impiego di rapporti variabili foraggi / concentrati (vedi tabella 2) consente di sopperire più facilmente alle eventuali carenze quantitative e qualitative dei foraggi

aziendali, potendo ridurre all'occorrenza l'ingombro della razione e concentrarne il livello energetico.

### La nostra simulazione

Inoltre, come evidenziato nella nostra simulazione, le razioni per Parmigiano Reggiano risultano anche essere meno performanti e dunque la mandria ha mediamente un indice di conversione inferiore (1,35 medio contro l'1,45 delle altre due razioni). Il parametro più

oggettivo per confrontare l'incidenza dei costi alimentari è dunque il costo alimentare per litro di latte prodotto, che nella nostra simulazione risulta essere di 13,7 centesimi per il latte alimentare, 14,4 centesimi per chi fa Grana Padano e 17,7 centesimi per la dop del Parmigiano Reggiano.

Questi dati meritano principalmente due considerazioni. La prima è che i costi alimentari una volta rappresentavano il 50% del costo litro latte, mentre

**TAB. 1 - PARMIGIANO: MATERIE PRIME AMMESSE E DOSI MASSIME UTILIZZABILI**

| Materie prime  | Dose giornaliera massima<br>kg/capo/giorno | % massima rispetto al totale di mangimi somministrati giornalmente |
|--|--|--|
| Mais in farina   | 4  | 35   |
| Mais schiacciato e/o pellettato  | 3  | 30   |
| Mais fioccato e/o estruso  | 2  | 20   |
| Mais totale  | 6  | 50   |
| Orzo (schiacciato e/o farina)  | 3,5  | 30   |
| Orzo (fioccato)  | 2  | 20   |
| Orzo totale  | 4  | 40   |
| Frumento + triticale + segale:   | 2  | 20   |
| Crusca, cruschetto, tritello, farinaccio e farinetta di frumento                             | 3  | 30   |
| Frumento e derivati in totale  | 4  | 40   |
| Sorgo  | 2  | 20   |
| Avena  | 1  | 10   |
| Polpe secche di bietola (in fettucce e/o pellet)   | 2  | 15   |
| Farine di estrazione di soia   | 2,5  | 25   |
| Soia integrale (schiacciata, fioccata, tostata, estrusa o micronizzata)                      | 1  | 10   |
| Farina di estrazione di girasole ( <sup>3</sup> 30% proteine)                                | 1  | 10   |
| Farine estrazione e/o expeller e/o panelli di lino e di germe di mais e di germe di frumento | 1  | 10   |
| Fava e/o favino  | 1  | 10   |
| Pisello proteico   | 1,5  | 15   |
| Semola glutinata, glutine di mais e buccette di soia totale                                  | 1  | 10   |
| Seme integrale di lino   | 0,3  | 3  |
| Trinciato di cereali cerosi disidratati (mais, orzo, frumento, segale e triticale)           | 2  | 20   |
| Altre foraggere disidratate  | 2  | 20   |
| Foraggi disidratati in totale  | 2  | 20   |

Fonte: Disciplina di produzione Consorzio Parmigiano-Reggiano.

oggi incidono solo per il 35-37 %. E questo non per una loro riduzione, ma per un aumento e/o introduzione di altre voci di spesa. Ad esempio, la sola burocrazia incide per circa 0,02 euro/litro, a questa si aggiungono, solo per citarne alcune, il caro energia e carburanti, la manodopera, la direttiva nitrati, l'Imu e gli interessi bancari.

### Prezzi diversi

Seconda considerazione: produrre latte per Grana Padano e soprattutto per Parmigiano Reggiano costa di più del semplice latte alimentare; ma è altrettanto

vero che le due dop nel corso degli anni hanno permesso una remunerazione del latte molto superiore rispetto al latte alimentare.

Di fatto, considerando un prezzo medio attuale del latte alimentare di 40,7 centesimi di euro litro, del latte a Grana Padano di 42 centesimi di euro al litro e del latte a Parmigiano Reggiano di 60 centesimi di euro al litro, ne deriva rispettivamente una marginalità di 27, 27,6 e 42,3 centesimi di euro litro per coprire le altre voci di spesa e ricavare l'utile aziendale.

Questo si è visto in particolar modo l'an-

no scorso dove le differenze sono state notevoli portando di fatto l'Italia ad avere due mercati ben distinti. Complessivamente il 2011 è stato un anno particolarmente positivo per i prodotti lattiero caseari, che hanno visto notevoli aumenti per tutti i settori; infatti oltre ad avere prezzi alti per Grana e Parmigiano dobbiamo segnalare gli aumenti anche del latte alimentare, del latte spot, della panna e del siero che sta diventando sempre meno un sottoprodotto.

### Offerta in aumento

Le buone remunerazioni dei formaggi dop hanno però portato ad un considerevole aumento delle produzioni: per il Grana Padano + 7,2% rispetto al 2010 (4.659.000 forme) e per il Parmigiano Reggiano un aumento di oltre il 6%.

Sul finire del 2011 il parlamento europeo ha però approvato una importante novità nell'ambito del pacchetto latte: la possibilità da parte dei consorzi di tutela dei prodotti dop di programmare le produzioni equilibrando l'offerta con la domanda.

Sempre nel 2011 le esportazioni di tutto il made in Italy (complice anche l'euro particolarmente debole) hanno fatto segnare un record storico pari a 30 miliardi di Euro di prodotti italiani (non solo formaggi) esportati nel mondo. Di tutto l'export solo il Grana Padano ed il Parmigiano Reggiano hanno messo a segno un incremento delle quantità esportate pari a +26%.

### Quest'anno

E nel 2012 cosa potrà succedere? Praticamente impossibile rispondere alla domanda. La crisi generale che attraversa tutta l'Europa segnerà sicuramente anche il settore lattiero caseario anche se nessuno è in grado di dire in che modo e con che intensità. La manovra varata dal governo comincerà a produrre i suoi effetti sia direttamente sul comparto agricolo (Imu, aumento accise pe-

**TAB. 2 - TRE RAZIONI A CONFRONTO**

|                         | Per il latte alimentare | Per il Grana padano | Per il Parm. reggiano |
|-------------------------|-------------------------|---------------------|-----------------------|
| prodotto (kg)           |                         |                     |                       |
| silomais                | 25                      | 25                  | vietato               |
| medica fieno            | 2                       | 3,5                 | 6                     |
| medica disidratata      | -                       | -                   | 1,5                   |
| loietto fieno           | 2                       | 2                   | 1,3                   |
| fieno prato             | -                       | -                   | 3,5                   |
| trebbie insilate        | 8                       | vietato             | vietato               |
| nucleo (32% PG)         | 4,5                     | -                   | -                     |
| nucleo (35% PG)         | -                       | 4,5                 | -                     |
| mangime (17% PG)        | -                       | -                   | 10,5                  |
| farina mais             | 4,5                     | 4,5                 | 2,5                   |
| cotone seme             | 1                       | 1,5                 | vietato               |
| <b>nutrient razione</b> |                         |                     |                       |
| kg T.Q.                 | 47                      | 41                  | 25,3                  |
| kg S.S.                 | 22,1                    | 22                  | 22,1                  |
| PG (%SS)                | 16,4                    | 16,5                | 16,3                  |
| FG(%SS)                 | 16                      | 17                  | 18,5                  |
| LG(%SS)                 | 4,6                     | 4,6                 | 3,3                   |
| amido+zuccheri (%SS)    | 28,5                    | 28,5                | 26,2                  |
| F/C                     | 45                      | 51                  | 50,4                  |
| UFL (SS)                | 0,96                    | 0,96                | 0,91                  |
| costo euro/kg SS        | 0,2                     | 0,21                | 0,242                 |

Fonte: Comazoo / Agrilatte.

trolifere, aumento Iva) sia indirettamente attraverso una possibile contrazione dei consumi. Per il primo trimestre del 2012 grossi stravolgimenti non dovrebbero esserci in quanto i contratti sono stati rinnovati fino a marzo 2012 più o meno allo stesso prezzo dell'ultimo trimestre del 2011.

Poi bisognerà valutare bene gli effetti della stretta creditizia (non dimentichiamo che per fare il Grana Padano ed il Parmigiano Reggiano bisogna accedere pesantemente al credito bancario) nei confronti degli allevatori e dei caseifici.

Una spinta positiva invece si avrà dall'euro, che se continuerà ad essere basso aiuterà sicuramente le esportazioni dei nostri prodotti d'eccellenza. Per quanto riguarda invece polvere di latte e siero per i primi mesi dell'anno i prezzi dovrebbero tenere con una piccola tendenza all'aumento per quanto riguarda il siero.

### Oscillazioni

Concludendo, l'incertezza ci accompagnerà per tutto il 2012 ma molto probabilmente anche per i prossimi anni sarà difficile immaginare un mercato come quello di qualche anno fa, dove venivano fatti dei contratti del latte annuali e per 12 mesi non cambiava più nulla. Dobbiamo invece abituarci a forti oscillazioni sia positive che negative e gli allevatori si dovranno abituare a fare i conti in maniera certosina accumulando risorse nei momenti "buoni" per travasarle nei momenti di maggior difficoltà del mercato.

Un altro aspetto che i nostri allevatori dovranno tenere in grande considerazione sono le scelte di investimento aziendale, che dovranno essere sempre più (esclusivamente!) indirizzate verso l'allevamento (benessere animale, sala mungitura, programmi di gestione, ecc. ecc.) penalizzando i settori dell'azienda che assorbono risorse economiche difficilmente ammortizzabili (acquisto trattori, grossi macchinari, strutture troppo elab-

### ROBOT DI MUNGITURA DI FRONTE AI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

I sistemi automatici di mungitura sono innovazioni così radicali che richiedono un profondo cambiamento nella gestione e nell'organizzazione delle stalle. La maggiore diffusione dei robot di mungitura si è avuta a livello di stalle a conduzione familiare, dove l'attrattiva del miglioramento delle condizioni di vita rende più sopportabile l'elevato costo di investimento. Oltre all'aspetto economico esistono tuttavia alcune realtà in cui tale tecnologia si rende difficilmente applicabile.

Il riferimento è alle condizioni imposte dai disciplinari di produzione tipica del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano, che prescrivono limiti alla frequenza e alla durata della mungitura. Nel caso del Grana Padano, non sono consentite più di due mungiture giornaliere. Mentre per il Parmigiano-Reggiano, oltre al limite delle due mungiture al giorno, è imposta una durata della mungitura non superiore alle 4 ore con successiva raccolta e immediata lavorazione del latte (mentre con il robot si parla di una mungitura 24 ore su 24, che porta alla raccolta di un latte stazionato nel tank di refrigerazione per circa 12 ore).

Quindi le versioni dei robot più diffuse, costituite da stazioni a poste singole, oltre a trovare forti limiti di convenienza economica non riuscirebbero a soddisfare queste limitazioni, in particolare quella sul tempo di mungitura.

A tale riguardo potrebbe rendersi più vantaggiosa l'adozione di soluzioni capaci di massimizzare la produttività oraria rispetto a quelle che massimizzano la resa sulle 24 ore. Questo obiettivo è più facilmente raggiungibile servendo più poste con uno stesso braccio robotizzato, ottenendo anche minori costi d'impianto.

Per questo, stazioni a poste multiple, inizialmente abbandonate perché poco produttive, si stanno di nuovo affacciando sul mercato con migliorata efficienza. Occorre considerare che una soluzione di questo tipo potrebbe applicarsi anche alle comuni sale di mungitura, costituendo in tal modo un'alternativa tecnologicamente più semplice ed economicamente più conveniente rispetto alle sofisticate stazioni automatizzate oggi in commercio.

Nel caso del Parmigiano-Reggiano questa ipotesi risulterebbe ancora più interessante in quanto, con una durata di mungitura limitata a 4 ore, la produttività massima di una stazione a posta singola (occupata per circa 8 min/capo) non consentirebbe di mungere più di 30-35 capi, un numero troppo basso per ammortizzare i costi dell'impianto.

Il robot di mungitura rappresenta una tecnologia estremamente interessante, su cui i consorzi di tutela stanno ragionando per capire se, nel pieno rispetto di quanto prevedono i disciplinari di produzione, esistano le condizioni per un loro maggiore inserimento all'interno delle stalle. Questa tecnologia può essere un'opportunità interessante nel momento in cui si riesca a realizzare il giusto equilibrio tra innovazione e pieno rispetto dei disciplinari. Le nuove tecnologie destinate a un migliore management dell'allevamento e gli effetti della robotizzazione sulla qualità e sull'attitudine alla trasformazione del latte sono sicuramente fra i primi aspetti da considerare.

**Sonia Rumi** ●

borate). Infine con il Pacchetto latte elaborato dalla Ue, la cui approvazione è prevista per questo mese di febbraio, grandi aspettative per il settore lattiero caseario sono alimentate dall'affermazione delle organizzazioni di prodotto, le famose Op. Negli altri stati europei sono

già presenti e seppur con fatica operano e sono attive nel settore lattiero caseario. Da noi potranno segnare un punto di forza solo se i nostri allevatori ne capiranno l'importanza e decideranno di mettersi insieme per dare una voce forte ed autorevole al mondo degli allevatori. ●