

Web Conference 1 luglio 2020 Accademia dei Georgofili

I SISTEMI ZOOTECNICI ITALIANI DI FRONTE ALL'EMERGENZA "CORONAVIRUS": EFFETTI E STRATEGIE DI ADATTAMENTO

# La filiera del bovino da carne

Prof. Vittorio Dell'Orto



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO  
FACOLTÀ DI MEDICINA VETERINARIA

Dipartimento di  
Scienze veterinarie per la Salute  
la Produzione animale  
e la Sicurezza alimentare



# Effetto del Lockdown (1)

- Prime due settimane: aumenti delle vendite 18-20% nella GDO
- Successivo ritorno alla normalità con riduzione graduale del 4% a settimana da metà aprile
- Filiera certificata per la GDO
- Diminuzione di oltre 20% nel canale Ho.Re.Ca.
- Tagli pregiati – 35%



# Effetto del Lockdown (2)

- Variazioni modeste di tutto il settore delle importazioni di animali dalla Francia
- Grave crisi del vitello a carne bianca: 35% di tagli pregiati congelati
- Grave crisi della vacca a fine carriera:
  - ✓ no hamburger, no pellami per Automotiv, consumo inalterato per ripieni
  - ✓ Incremento del e-commerce dei tagli sottovuoto e congelati

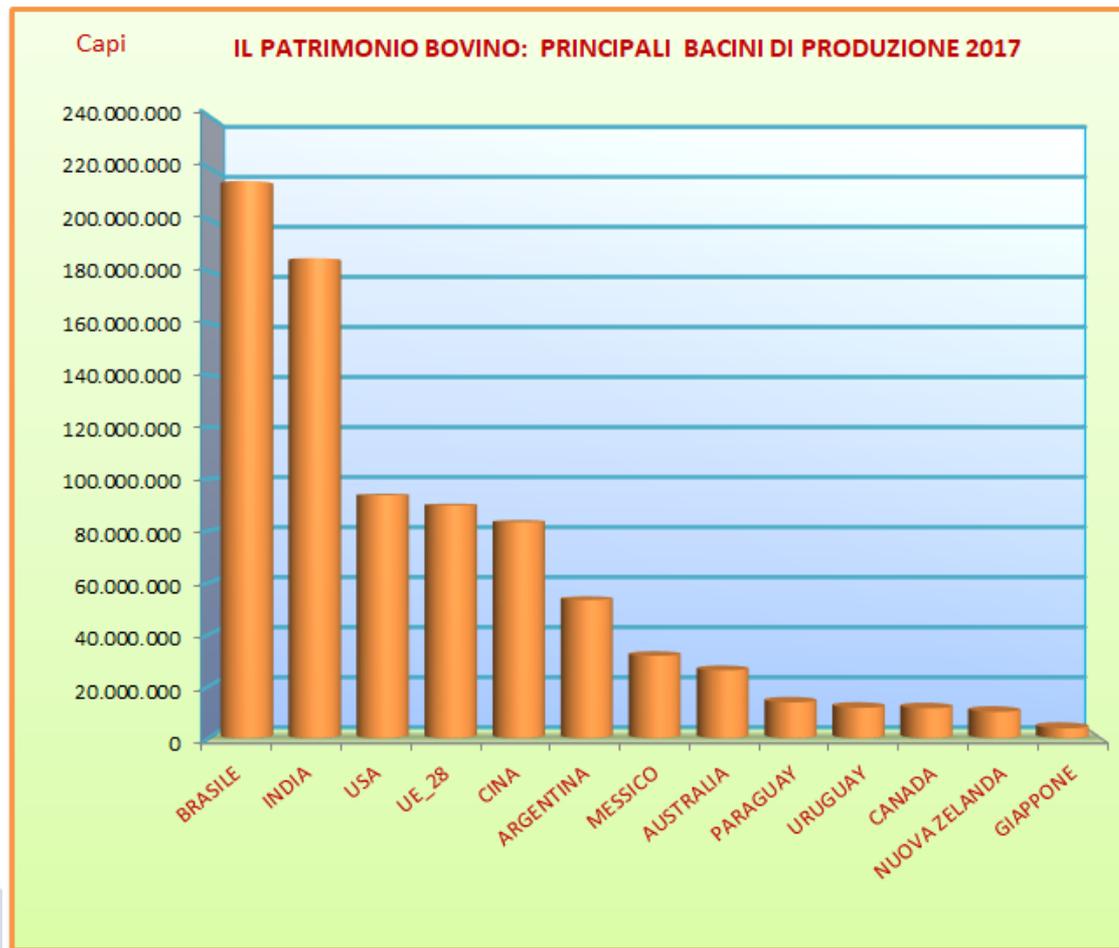


# Opportunità per il settore

- Impegno nella riduzione delle emissioni nell'ambiente
- Corretta informazione e divulgazione da parte dei medici
- Su media nazionale in Italia si consumano tra i 50 ed i 60 g di carne rossa al giorno, in linea con le raccomandazioni nutrizionali
- No allergenicità della carne rossa



# Numero di bovidi nel Mondo



**Totale mondiale:  
1.491.687.240 capi**

**In progresso il patrimonio  
bovino mondiale, (+0.2%)**

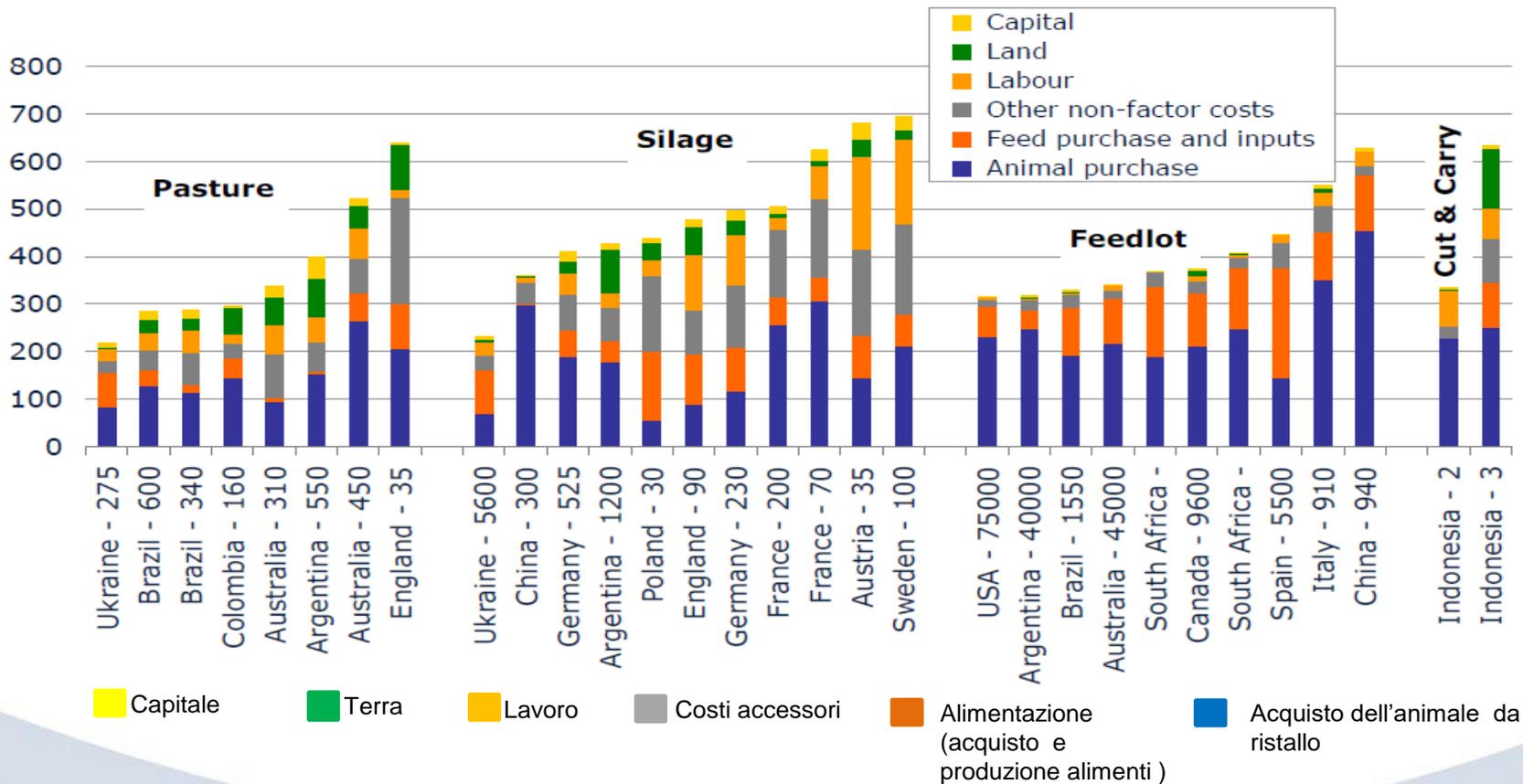
**8 paesi allevano il 38,9 %  
dei bovini mondiali**  
UE-27 alleva il 6% dei bovini  
mondiali

ERSAF, 2019



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO**  
FACOLTÀ DI MEDICINA VETERINARIA

# Come si valutano i costi di produzione attualmente



# Allergeni

Sebbene quasi tutti gli alimenti potenzialmente possano indurre una reazione allergica, pochi alimenti rappresentano il 90 % di tutte le reazioni allergiche agli alimenti.

## ***Summary assessment of allergenic foods included in Annex IIIa of Directive 2003/89/EC***

Cereali contenenti glutine, crostacei (gamberetti, granchi, aragoste e gamberi), uova, pesce, arachidi, soia, latte, noci (mandorle, nocciole, noci, noci pecan, noci del Brasile, pistacchio, anacardi ...), sedano (e sedano rapa), senape, sesamo, solfiti, lupino, molluschi (vongole, cozze, buccini, ostriche, lumache e Calamaro)



*Request N° EFSA-Q-2005-086*

*Request N° EFSA-Q-2005-084*

## **USA**



Arachide, frutta secca, latte, uovo, grano, soia, pesce mollusco



- Giovanni Ballarini. <https://www.ruminantia.it/futuro-della-carne-bovina-di-alta-gamma-antropologia-di-un-mito/>
- Giuseppe Pulina. Produzione di carne bovina e impatto sul clima e ambiente. <https://youtu.be/CgBeZstJzZ0>
- Stefano Schiavon, VDO. Accademia dei Georgofili – 7 luglio: Alimentazione, nutrizione, e sostenibilità ambientale dell'allevamento di ruminanti
- Pirlo 2020. Life Beef Carbon, carbon action plan in EU beef production. I mercato della carne bovina in Italia, Verona 2020.

