



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI SEZIONE NORD-OVEST



FONDAZIONE
MORANDO BOLOGNINI



SOCIETÀ
AGRARIA DI
LOMBARDIA



MUSEO LOMBARDO DI
STORIA
DELL'AGRICOLTURA



CONSIGLIO PER LA RICERCA
IN AGRICOLTURA E L'ANALISI
DELL'ECONOMIA AGRARIA



IL FUTURO DEL LATTE IN VAL PADANA
Scenari attuali e prospettive
Sant'Angelo Lodigiano - 13 marzo 2015



ASSOCIAZIONE MILANESE
LAUREATI IN SCIENZE AGRARIE
E IN SCIENZE FORESTALI



fondazione
cariplo

AMA

Associazione
Musei Agricoli
Italiani

OBIETTIVI DEL CONVEGNO

Il convegno si propone di partire dalla realtà attuale per ragionare del futuro di un settore chiave per l'economia agricolo-alimentare dell'area padana, la quale rappresenta oggi il bacino di maggior produzione di latte a livello Italiano (76%), con la sola Lombardia che assomma al 40% del totale nazionale.

150 anni di tradizione lattiero-casearia post-unitaria ci hanno consegnato un settore forte e competitivo sul piano delle genetica e delle tecniche di allevamento.

i dati produttivi e strutturali 1990-2010 ci indicano che, a fronte di una produzione stabile attorno ai 110 milioni di quintali e di un graduale aumento della produttività media per vacca, si assiste all'inarrestabile riduzione nel numero degli allevamenti zootecnici, la cui conseguenza più immediata è l'aumento della dimensione media delle stalle.

Nel 2015 scompariranno le quote latte ed il settore funzionerà in base alle ferree regole del libero mercato. In tale quadro gli allevatori dovranno rivedere il loro approccio ed acquisire l'abilità di operare in un contesto aperto, il che si tradurrà inevitabilmente in una ancor maggiore attenzione alle performance tecniche ed economiche, agli incrementi di produttività ed alla riduzione dei costi di produzione. Peraltro questi sono i fattori che già oggi stanno determinando la succitata trasformazione della dimensione aziendale.

L'assetto industriale in senso lato sta subendo anch'esso una profonda trasformazione conseguente alla concentrazione della produzione e che si traduce nello spostamento di attività produttive, nella concentrazione di aziende di trasformazione e nella drastica riduzione del loro numero.

Le sei sessioni in cui si articola il convegno (Economia, Genetica e alimentazione, Ambiente e benessere Animale, Strutture e Tecnologie, Industria lattiero-casearia, Storia post-unitaria), affidate a coordinatori di riconosciuta competenza ed esperienza, sono pensate in modo tale da rendere conto dei processi in atto, inquadrandoli in un contesto storico recente ed utilizzandoli come indicatori utili a delineare le prospettive future del settore.

Convegno

Il futuro del latte in Val Padana

Scenari attuali e prospettive

Venerdì 13 marzo 2015 - ore 9 ÷ 18
Saloni del Castello Visconteo di Sant'Angelo Lodigiano

MATTINO

08.30 Registrazione

9.15 Sessione Plenaria – Sala Dei Cavalieri

09.15	Dario Casati – Presidente della Sezione Nordovest dell'Accademia dei Geografili	Presentazione del convegno
-------	--	----------------------------

9.30 Inizio Delle Sei Sessioni Parallele

Sessione 1 - Economia		
9.30	Roberto Pretolani – Università degli Studi di Milano	Introduzione ai lavori
9.40	Dario Casati e Roberto Pretolani – Università degli Studi di Milano	Quadro strutturale ed economico della filiera latte
10.20	Michele Campiotti – ARAL-SATA	Risultati economici degli allevamenti da latte in Lombardia: il programma Sata€con
11.00	Daniele Cavicchioli – Università degli Studi di Milano	Impatto della nuova PAC 2014-2020 nel settore bovino da latte
11.40	Giampaolo Bilato – Coordinatore Distretto Latte Lombardo	Distretti e organizzazioni dei produttori – esperienze in Lombardia
12.20	Maurizio Castelli – Fondazione Università di Mantova; Alberto Bertellini - Istituto Agrario "Strozzi" di Mantova	Cooperare per competere, il caso del sistema mantovano: caratteri strutturali e dinamiche recenti

13.00 PAUSA PRANZO

POMERIGGIO

14.00	Alessandro Banterle – Università degli Studi di Milano	Dinamiche dell'industria lattiero-casearia
14.40	Gianluca De Angelis, Daniela Freddi – IRES Emilia-Romagna	I rapporti tra industria e grande distribuzione

15.20-16.45 TAVOLA ROTONDA E DISCUSSIONE GENERALE

La tavola rotonda vedrà la partecipazione dei rappresentanti dei Distretti, delle Organizzazioni dei Produttori e delle Organizzazioni Professionali		
--	--	--

Sessione 2 - Genetica e alimentazione

9.30	Gianfranco Piva – Accademia dei Georgofili	Introduzione ai lavori
Genetica – Chairman Paolo Ajmone Marsan		
9.40	Paolo Ajmone Marsan, Riccardo Negrini – Università Cattolica del Sacro Cuore e Associazione Italiana Allevatori	Genetica e diversificazione della selezione
10.10	Giovanni Bittante, Alessio Cecchinato – Università degli Studi di Padova	Strategie di miglioramento genetico per l'attitudine alla caseificazione
10.40	Andrea Summer, Massimo Malacarne – Università degli Studi di Parma	Qualità del latte e salute umana, quali opportunità per la selezione?
Alimentazione - Chairman A. Formigoni		
11.10	Andrea Formigoni, Marco Nocetti – Università degli Studi di Bologna e Consorzio Parmigiano Reggiano	Prospettive nella gestione alimentare delle bovine senza insilati per la produzione di latte da trasformare in prodotti DOP
11.40	Francesco Masoero, Antonio Gallo, Angelo Stroppa – Università Cattolica del Sacro Cuore e Consorzio Tutela del Formaggio Grana Padano	Prospettive nella gestione alimentare delle bovine con insilati per la produzione di latte da trasformare in prodotti DOP
12.10	Paola Amodeo – Aral-Sata	Prospettive nella gestione alimentare delle bovine per la produzione di latte alimentare

13.00 PAUSA PRANZO

POMERIGGIO

14.00	Tommaso Maggiore – Università degli Studi di Milano	Attualità e prospettive dei sistemi foraggeri padani per la zootecnia da latte
14.30	Giorgio Borreani – Università degli Studi di Torino	Conservazione dei foraggi e caratteristiche del latte
15.00	Luigi Calamari, Alberto Barbi - Università Cattolica del Sacro Cuore e Dinamica Generale S.p.A	Aspetti gestionali dell'alimentazione (note di zootecnia/alimentazione di precisione)

15.30-16.45 TAVOLA ROTONDA E DISCUSSIONE GENERALE

Coordinatori: Paolo **Ajmone Marsan**/Francesco **Masoero**. Partecipano fra gli altri, Maria Teresa **Pacchioli** (CRPA), Mario **Marchesi** (ERSAF Regione Lombardia), Andrea **Galli** (CRA), Marina **Montedoro** (Ist. Spallanzani), Enrico **Santus** (ABARB), Giorgio **Burchiellaro** (ANAFI) rappresentante AIA, rappresentanti dell'industria mangimistica (da definire nei prossimi giorni)

Sessione 3 - Benessere animale e impatto ambientale degli allevamenti

9.30	Giuseppe Bertoni – Accademia dei Georgofili	Introduzione ai lavori
9.40	Paolo Rossi – CRPA	Caratteri costruttivi delle stalle per il benessere animale
10.10	Ferdinando Callegari – Università Cattolica del Sacro Cuore	La climatizzazione dei ricoveri per il benessere animale
10.40	Luigi Bertocchi – Istituto Zooprofilattico Sperimentale - Brescia	Significato e valutazione del benessere animale nell'allevamento bovino
11.10	Luigi Calamari – Università Cattolica del Sacro Cuore	Valutare opportunamente il benessere come premessa per il suo miglioramento
11.40	Giuseppe Bertoni – Università Cattolica del Sacro Cuore	Salute ed efficienza biologico-economica
12.10	Erminio Trevisi – Università Cattolica del Sacro Cuore	Benessere, salubrità del latte e proprietà casearie

13.00 PAUSA PRANZO

POMERIGGIO

14.00	Alberto Tamburini – Università degli Studi di Milano	Produzione di latte e sostenibilità ambientale
14.30	Marco Acutis – Università degli Studi di Milano	Gestione agronomica degli effluenti d'allevamento
15.00	Luigi Mariani – Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura	Zootecnia da latte e cicli degli elementi: aspetti locali e globali

15.30-16.45 TAVOLA ROTONDA E DISCUSSIONE GENERALE

Moderatore **Riccardo Negrini** (AIA): saranno affrontate le preoccupazioni degli allevatori (**Riccardo Negrini**), dei consumatori (**Giovanna Martelli**), delle autorità sanitarie (**Alfonso Zecconi**) anche in relazione alla valutazione oggettiva degli aspetti coinvolti: si parlerà anche di certificazione (**Michele Blasi** di DQA). Si interverrà poi sui servizi regionali di salvaguardia ambientale con riferimento ai reflui (**Paolo Mantovi** ed i rappresentanti delle Regioni Lombardia, **Gianpaolo Bertoncini**; Piemonte, **Paolo Cumino** ed Emilia Romagna, **Andrea Giapponesi**).

Sessione 4 - Strutture e Tecnologie

9.30	Pietro Piccarolo – Accademia dei Georgofili	Introduzione ai lavori
9.40	Pierluigi Navarotto – Libero Professionista	Le moderne strutture zootecniche e criteri di progettazione
10.10	Paolo Zappavigna - Università degli Studi di Bologna	Le attrezzature per la gestione della stalla da latte
10.40	Giorgio Provolo - Università degli Studi di Milano	Monitoraggio del funzionamento del complesso zootecnico
11.10	Franco Sangiorgi - Università degli Studi di Milano; Mauro Codeluppi - Libero professionista	Sale di mungitura e loro impianti.
11.40	Paolo Balsari - Università degli Studi di Torino; Giorgio Provolo - Università degli Studi di Milano	Strutture e attrezzature per la gestione aziendale degli effluenti allevamento.
12.10	Carlo Bisaglia – CRA Treviglio	Soluzioni tecnologiche per la preparazione e distribuzione degli alimenti.

13.00 PAUSA PRANZO

POMERIGGIO

14.00	Anna Sandrucci, Maddalena Zucali - Università degli Studi di Milano	Sistemi per il monitoraggio e la gestione della mandria.
14.30	Marcella Guarino - Università degli Studi di Milano	La zootecnia di precisione nell'allevamento bovino da latte

15.00-16.45 TAVOLE ROTONDE E DISCUSSIONE GENERALE

Le due tavole rotonde si svolgeranno in sequenza e saranno moderate da **Pietro Piccarolo**.

Prima tavola rotonda - strutture e attrezzature. Sono stati invitati Cesare **Cremonesi** (Brevetti F. Cremonesi), Doda, Franzo **Holzkechi** (Wolf system), Giovanni **Merlo** (I.Z.I.), Giuseppe **Parenti** (Paver), Marco **Pignagnoli** (Pignagnoli), Guido **Rota** (Rota)

Seconda tavola rotonda - sala di mungitura e attrezzature. Sono stati invitati Carla **Bellucci** (Bellucci), **Sandrucci** (Tecnozoo), Lely Italia, Gabriele Nicolini (Interpuls), **Cappelli** (De Laval), **Ruggeri** (TDM), **Cattaneo** (Milkline)

Sessione 5 - Industria lattiero-casearia

9.30	Giorgio Giraffa – CRA-FLC - Lodi	Introduzione ai lavori
9.40	Massimo Forino - Assolatte	L'industria casearia nazionale: il quadro di riferimento
10.10	Lucio Zanini - Servizio Assistenza Tecnica agli Allevamenti - SATA	La qualità del latte
10.40	Erasmus Neviani - Università degli Studi di Parma	Aspetti igienico sanitari di prodotti e processi
11.10	Germano Mucchetti - Università degli Studi di Parma	L'innovazione di processo nel settore lattiero caseario in Italia ed in Europa: attualità di alcuni vincoli legislativi
11.40	Vincenzo Bozzetti - ETANA SrL	DOP casearie padane: punti di forza, debolezze, minacce ed opportunità
12.10	Federica Camin , Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige	Tracciabilità di filiera e difesa dei prodotti DOP nazionali

13.00 PAUSA PRANZO

POMERIGGIO

14.00	Paolo Zucchelli – Responsabile Produzione - Latteria Soresina	L'adattamento ai nuovi scenari produttivi: l'esempio delle organizzazioni cooperative
14.30	Giorgio Baldini - Responsabile settore latte e latticini - Esselunga	Latte e derivati nella GDO: mercati e dinamiche
15.00	Antonio Auricchio -Auricchio SpA	Un esempio di un marchio italiano di successo

15.30-16.45 TAVOLA ROTONDA E DISCUSSIONE GENERALE

Moderatori: G. **Giraffa** e V. **Bozzetti**. Alla tavola rotonda parteciperanno fra gli altri i Consorzi produttori di Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Taleggio, Alti Formaggi

Sessione 6 - Storia

9.30	Gabriele Archetti - Università Cattolica del Sacro Cuore	Introduzione ai lavori
9.40	Gabriele Archetti - Università Cattolica del Sacro Cuore	Allevamento e trasformazioni lattiero casearie nel medioevo
10.10	Luca Mocarelli - Università degli Studi di Milano - Bicocca	Allevamento e trasformazioni lattiero casearie in età moderna
10.40	Claudio Besana Università Cattolica del Sacro Cuore	Allevamento e trasformazioni lattiero nell'800
11.10	Paolo Tedeschi - Università degli Studi di Milano - Bicocca	Allevamento e trasformazioni lattiero casearie nel '900
11.40	Gianpiero Fumi - Università Cattolica del Sacro Cuore	L'industria lattiero-casearia dell'area lodigiana e il caso della Polenghi Lombardo
12.10	Simona Gavinelli - Università Cattolica del Sacro Cuore	Allevamento, latte e formaggio nei trattati agronomici

13.00 PAUSA PRANZO

POMERIGGIO

14.00	Michele Corti - Università degli Studi di Milano	Profili della transumanza bovina storica in Lombardia
14.30	Patrizia Battilani - Università degli Studi di Bologna	L'esperienza produttiva della Granarolo
15.00	Stefano Magagnoli - Università degli Studi di Parma	Il Parmigiano Reggiano: una tipicità industriale?
15.30	Silvia Conca - Università degli Studi di Milano	Tra pianura e montagna: imprese familiari lombarde nel settore caseario tra Otto e Novecento

16.00-16.45 TAVOLA ROTONDA E DISCUSSIONE GENERALE

La tavola rotonda sarà moderata da Gabriele **Archetti** e coinvolgerà i partecipanti alla giornata.

17.00 Sessione Plenaria Conclusiva – Sala Dei Cavalieri

17.00	Sintesi delle relazioni a cura dei chairman delle 6 sessioni (coordina Dario Casati)
-------	--

INFORMAZIONI GENERALI

Gli ultimi 5 minuti di ogni relazione dovranno di regola essere dedicati alle domande del pubblico. Del convegno saranno pubblicati gli atti sia in formato cartaceo nel Bullettino della Società Agraria di Lombardia sia in formato elettronico (pdf) sul sito del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura (<https://sites.google.com/site/storiagricoltura/>). Alla pubblicazione in formato elettronico sarà attribuito il codice ISBN.

ACCREDITAMENTO

L'iniziativa è accreditata dall'Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali di Milano e partecipa al programma di formazione continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali per 1 CFP, per ottenere il quale è necessario firmare all'ingresso e all'uscita l'apposito registro presente in segreteria.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Luigi Mariani luigi.mariani@unimi.it e Simone Parisi simone.parisi@unimi.it

COME ISCRIVERSI

L'iscrizione al convegno è gratuita. Chi intende partecipare è pregato di inviare una mail all'indirizzo info.mulsa@gmail.com indicando:

- nome, cognome, indirizzo ed eventuale ente di appartenenza
- la sessione cui intende partecipare (si prega di indicarne una sola, in quanto le sessioni sono parallele)