

ANNO XXXIII | N.2 | APRILE 2025

# IL GRANO

NUOVO

PERIODICO DELLA COLDIRETTI  
DI MILANO, LODI E MONZA BRIANZA



## LA CARICA DEI 20 MILA

A PARMA LA GRANDE MOBILITAZIONE COLDIRETTI CONTRO  
I CIBI CELLULARI E ULTRA-FORMULATI, PER CHIEDERE  
ALL'EUROPA NORME PIU' STRINGENTI A TUTELA  
DELLA SALUTE DEI CITTADINI

# IL NUOVO GRANO

Direttore responsabile  
Umberto BERTOLASI  
(in attesa di registrazione)

Direzione e Amministrazione  
Via F. Filzi 27 - MILANO  
02.5829871 (r.a.)

In redazione  
Renato Goldaniga  
Luigi Simonazzi

Registrazione Tribunale  
di Milano n.83 dell'8/02/1992

Stampa  
Exeli srl  
Via Ludovico Ariosto 9  
73100 - Lecce (LE) - IT

## ABBIATEGRASSO

V.le G. Sforza, 62  
Tel. 0258298500

## CODOGNO

Via Pallavicino, 35  
Tel. 0258298520

## CUGGIONO

V.le Roma, 2  
Tel. 0258298540

## LODI

Via Haussmann, 11/i  
Tel. 0258298560



**COLDIRETTI**  
MILANO LODI MONZA BRIANZA

## MILANO

Via F. Filzi, 27  
Tel. 025829871

## Uffici Epaca | CAF

Via Ripamonti, 66  
Tel. 0258298726

Via F. Filzi, 25  
Tel. 0258298781-752

## MELEGNANO

Via J. Lennon, 4  
Tel. 0258298500

## MELZO

Via Colombo, 6  
Tel. 0258298820

## CONCOREZZO

Via R. Brambilla, 23  
Tel. 0258298840

## Le nostre sedi

Per contattare la redazione scrivere una mail  
all'indirizzo [milonews.mi@coldiretti.it](mailto:milonews.mi@coldiretti.it)

## IN QUESTO NUMERO

**La mobilitazione di Parma, 3/5**

**Le risposte dell'Efsa, 6**

**Il nuovo podcast di Coldiretti, 7**

**Pericolo cibi ultra-formulati, 8/9**

**Codice Doganale da cambiare, 10**

**Focus sulla sanità veterinaria, 11**

**Attenzione al benessere dei vitelli, 12/13**

**Convegno sul florovivaismo a Erba, 14**

**La guida per scoprire le nuove TEA, 15**

**Terranostra in assemblea, 17**

**Il mercato europeo dei suini, 18**

**Le fotonotizie di Coldiretti, 19**

# La mobilitazione degli agricoltori per un cibo sano e naturale



Il fiume di soci della Coldiretti ha attraversato il cuore di Parma per arrivare davanti alla sede dell'agenzia europea Efsa

Il 19 marzo scorso erano ventimila gli agricoltori della Coldiretti arrivati a Parma da tutta Italia per difendere la salute dei cittadini. Presente anche una numerosa delegazione di agricoltori lombardi da tutte le province, insieme al presidente di Coldiretti Lombardia

**Gianfranco Comincioli** e al direttore di Coldiretti Lombardia **Giovanni Benedetti**. La folta rappresentanza delle province di Milano, Lodi e Monza Brianza, con sei pullman di imprenditori del territorio, era guidata dal presidente della Coldiretti interprovinciale **Alessandro Rota** e dal direttore **Umberto Bertolaso**, con consiglieri, dirigenti ed esponenti della struttura.

Un grande corteo pacifico non di protesta, ma a difesa soprattutto delle nuove generazioni, guidato dal presidente nazionale **Ettore Prandini** e dal segretario generale **Vincenzo Gesmundo**, partito dal parco 1° Maggio di Parma per raggiungere la sede dell'Efsa, l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare: l'ente incaricato di valutare l'immissione al consumo dei nuovi

alimenti che ha sede proprio nella città ducale, simbolo della Food Valley nazionale dove vengono prodotte tante eccellenze della dieta mediterranea messe oggi a rischio dagli alimenti che l'Agenzia è chiamata a valutare.

Non a caso assieme alle bandiere gialle dell'organizzazione con il tricolore italiano hanno sventolato quelle blu dell'Unione Europea a sottolineare il sostegno all'Europa, ma con una richiesta forte di avere una Ue diversa, a cui oggi si chiede più coraggio. Sui centinaia di cartelli esposti dai manifestanti, si leggevano alcuni slogan come "Cibo dalle campagne non dai laboratori", "Più ricerca medica", "I cittadini europei non sono cavie", ma anche "Coltiviamo un futuro di pace", "Stop alle guerre militari e commerciali" e "L'Europa ci serve come il pane". All'Europa è stato chiesto un deciso cambio di passo su temi cruciali come quello della burocrazia che soffoca i nostri agricoltori.



C'è bisogno di un'Europa che ascolti davvero i bisogni della gente e non le lobby o le multinazionali, di un'Europa attenta alla difesa dell'identità di ogni Stato. Coldiretti, come richiesto da illustri scienziati, è scesa in piazza per chiedere che vengano fatti studi medici clinici e preclinici, prima di dare il via libera ai cibi cellulari e di fermentazione di precisione, per tutti i prodotti compresi quelli già presentati prima del 1 febbraio 2025. Un tema importante per l'intera popolazione e secondo un'indagine Noto Sondaggi 2024, sette italiani su 10 si dichiarano contrari al consumo di carne, latte e altri cibi fatti in laboratorio, l'8% in più rispetto al 2023.

"Per noi coltivatori diretti era importante ritrovarsi numerosi a Parma - ha dichiarato **Pierluigi Nava**, suinicoltore di Busnago e leader dei senior Coldiretti di Milano, Lodi e Monza Brianza, oltre che della Lombardia - per sostenere la nostra battaglia non "contro" qualcosa, ma "per" un cibo naturale, sano e sicuro. In gioco ci sono la salute dei consumatori e il reddito degli agricoltori".

"È stata una giornata importante - gli ha fatto eco **Sergio Meroni**, titolare con i fratelli di un'azienda agricola con agriturismo a Pessano con Bornago -. Qui il mondo agricolo italiano ha voluto ribadire con forza la necessità di conoscere fino in fondo come nascono i cibi cellulari prodotti in laboratorio e, soprattutto, che effetto potranno avere nel tempo sulla salute dei cittadini". "Io coltivavo riso - ha ricordato **Cesare Mascheroni**, imprenditore agricolo di Melzo - ma ho dovuto smettere a causa dei cambiamenti climatici che in questi anni hanno causato danni pesanti su tutta l'area della Martesana. La nostra agricoltura deve affrontare già tanti problemi. Ci mancherebbe che l'eccellenza del made in Italy debba scontrarsi anche con il cibo prodotto in laboratorio".

"Non ce n'è: Coldiretti è sempre la più brava a individuare i problemi che investono l'agricoltura e a tracciare le soluzioni - ha detto **Paolo Rosti**,



Nelle foto in questa pagina: il saluto del segretario generale Vincenzo Gesmundo; il socio Claudio Grossi; Pierluigi Nava e Paolo Rosti; Cesare Mascheroni e Sergio Meroni; qui accanto, il direttore Umberto Bertolasi con la bandiera. Dalle province di Milano, Lodi e Monza Brianza sono arrivati a Parma sei pullman



cerealicoltore di Merlino, nel Lodigiano, al confine con il Milanese - quando organizziamo le mobilitazioni siamo i migliori e anche questa volta abbiamo fatto centro".

"Oggi a Parma c'era tanta, tantissima gente. Segno che la mobilitazione per chiedere di fare luce sui cibi prodotti in laboratorio, dalla carne al latte, era davvero sentita - ha concluso **Claudio Grossi**, produttore di mais a Orio Litta -. Del resto, per sensibilizzare l'opinione pubblica e le



In alto, i presidenti Rota e Comincioli con il consigliere Asti. In basso, una parte della delegazione codognese e quella di Concorezzo

istituzioni, è necessario partecipare a iniziative come questa. Dobbiamo far ascoltare le nostre istanze. Anche quando le istituzioni sembrano sordi". In piazza a sostenere l'iniziativa, oltre mille comuni con molti gonfaloni provenienti da tutto il Paese (per il Lodigiano, in fascia tricolore, c'era l'assessore **Rita La Monica** a rappresentare la sindaca di Borghetto), tra cui il comune di Pollica, comunità emblematica della dieta mediterranea patrimonio Unesco, presente con il sindaco **Stefano Pisani**. Numerose associazioni di categoria come quella dei consumatori del Codacons e dell'Adusbef, Federbio, Fipe (l'associazione italiani dei pubblici esercizi leader nel settore della ristorazione), rappresentanti di Natura Sì, oltre ad altre sigle che hanno manifestato il sostegno pur non potendo essere

n piazza. Presenti anche i rappresentanti di due organizzazioni agricole europee: **Juan Luis Delgado**, vicepresidente della spagnola Asaja e **Patrick Benezit**, presidente francese della Fnb, una delle più grandi rappresentanze di allevatori d'Europa.

A supportare la mobilitazione, infine, anche l'attivazione della campagna digitale #facciamoluce, per informare i consumatori sui potenziali rischi di questi prodotti e promuovere invece un'alimentazione consapevole e radicata nella tradizione agricola italiana.

Attraverso sticker simbolici a forma di lampadina e contenuti mirati, l'iniziativa invita a riflettere su ciò che arriva sulle nostre tavole e a dare voce ai dubbi sollevati dalla comunità scientifica.

# E alla fine l'Efsa ha accolto tutte le richieste di Coldiretti

“Abbiamo avuto un confronto aperto e costruttivo con i vertici dell'Efsa. Abbiamo apprezzato la grande disponibilità ad ascoltare le nostre istanze e a chiarire le procedure di valutazione che l'Autorità applica per garantire la sicurezza alimentare dei cittadini europei. E' un importante successo per i 20mila agricoltori che sono arrivati qui a Parma. Un momento di grande rappresentanza democratica, che rafforza il patto tra agricoltori e cittadini consumatori che avranno maggiori garanzie di tutela. La nostra iniziativa fin dal primo momento aveva l'obiettivo di rafforzare la ricerca medica e il ruolo di Efsa, ora continueremo il nostro impegno a Bruxelles per ulteriori potenziamenti delle regole e della trasparenza sui cibi fatti in laboratorio e sui prodotti ultraformulati”. Così il presidente e il segretario di Coldiretti **Ettore Prandini** e **Vincenzo Gesmundo** dopo essere stati ricevuti dai vertici dell'Efsa al termine della manifestazione indetta dall'organizzazione che ha portato a Parma 20mila agricoltori provenienti da tutta Italia. Soddisfazione, dunque, da parte di Coldiretti, per l'impegno dell'Efsa nel condurre ogni analisi necessaria su ogni singolo prodotto notificato, includendo test pre-clinici e clinici sui cibi derivati da colture cellulari e da fermentazione di precisione. Questo conferma l'importanza della massima prudenza e trasparenza nell'introduzione di cibi che potrebbero avere impatti ancora sconosciuti sulla salute umana.

Abbiamo apprezzato la disponibilità dell'Efsa, sottolinea Coldiretti, anche ad accogliere con favore la conferma che le richieste di autorizzazione presentate prima del 1° febbraio 2025 saranno valutate secondo i più alti standard scientifici, utilizzando criteri aggiornati contenuti nelle ultime linee guida. Questo rappresenta una garanzia fondamentale per assicurare che ogni nuovo alimento venga sottoposto agli stessi rigorosi parametri di sicurezza, indipendentemente dalla data di presentazione della domanda.

Positiva anche la volontà dell'Efsa di operare con totale trasparenza, garantendo l'accessibilità pubblica delle informazioni relative ai prodotti notificati, agli studi richiesti e al processo di valutazione scientifica.



Questo aspetto è cruciale per garantire la fiducia dei cittadini e degli operatori del settore agroalimentare.

“Riteniamo fondamentale proseguire il dialogo con l'Efsa e le istituzioni europee – concludono Prandini e Gesmundo - per garantire che ogni innovazione alimentare venga valutata con il massimo rigore scientifico e nel rispetto del principio di precauzione. Non siamo assolutamente contro la scienza e non vogliamo frenare il progresso, ma la salute dei cittadini e la tutela del nostro modello agroalimentare devono rimanere le priorità assolute”.

Infine, sottolinea Coldiretti, c'è una particolare soddisfazione nel rilevare che quando cittadini e istituzioni europee dialogano, tutta l'Europa ne esce rafforzata.

# Ma in etichetta ci sono davvero tutte le informazioni che cerchi?

**Scoprilo grazie al podcast di Coldiretti disponibile su tutte le piattaforme on line**



Coldiretti è on air: mentre andiamo in stampa è infatti ormai giunto alla quinta puntata il nuovo podcast – presente sulle principali piattaforme – voluto dalla Confederazione nazionale e prodotto da Chora Media. “Tutto in etichetta” è una nuova pagina dell’esperienza di aggiornamento Coldiretti con approfondimenti, interviste e storie che mettono al centro l’agricoltura, il territorio e la qualità del nostro cibo. Un luogo d’incontro virtuale dove dare voce alle esperienze degli agricoltori, scoprire le novità del settore e affrontare insieme le sfide del futuro. Se davvero siamo quello che mangiamo, quanto conosciamo gli alimenti che portiamo in tavola ogni giorno?

A guidarci in questo viaggio è Serena Ioppolo, che, insieme a esperti del settore, ci accompagna nell’analisi di ciò che l’etichetta alimentare rivela e, soprattutto, di ciò che non dice.

Inquadra con il cellulare il QR Code qui accanto per ascoltare subito una delle puntate del podcast Coldiretti sulle etichette degli alimenti



Tra informazioni poco chiare e dati mancanti, scopriremo come orientare meglio le nostre scelte alimentari e garantire maggiore trasparenza ai consumatori. Un appuntamento fondamentale per chi vuole conoscere davvero ciò che mangia!

# Cibi ultra-formulati e malattie, correlazione da allarme rosso

È cresciuta negli ultimi anni l'attenzione dei media alle numerosissime evidenze scientifiche che segnalano la stretta correlazione tra il consumo massiccio di alimenti ultra-formulati e una serie di malattie croniche, a partire dalla diffusa obesità che colpisce soprattutto le fasce d'età più giovani.

Si tratta di una vera e propria emergenza sanitaria che colpisce tanto i Paesi ricchi che quelli che lo sono meno e che dilaga soprattutto per l'assenza di consapevolezza dei rischi associati al consumo di questi alimenti.

La diffusione dei cibi ultra-formulati è facilitata dalla possibilità di combinare costi bassi ed elevata appetibilità, ottenuta grazie ad una lunga lista di additivi che consentono di dare gusto, odore, consistenza e colore a gran parte di quello che mangiamo. Alla fine nel prodotto acquistato c'è spesso poco o niente del prodotto originario che ne dovrebbe essere alla base e il ruolo della "cosmesi" ottenuta attraverso lavorazioni chimiche risulta sempre più centrale.

È proprio la presenza di tali sostanze a rendere questi prodotti diversi dal resto del cibo, in primo luogo perché più rischiosi per la salute umana, con un pesante impatto sui sistemi sanitari.

Per questo molti Governi stanno procedendo all'adozione di specifiche misure finalizzate a limitare il consumo degli alimenti ultra-formulati.

Proponiamo in queste pagine un approfondimento a cura della **Fondazione Aletheia**.

## Emergenza globale

Il mondo della ricerca e più in generale della medicina condivide diffusamente che il consumo eccessivo e sistematico di alimenti ultra-formulati rappresenta ormai un'emergenza sanitaria globale. Uno degli studi più recenti ha preso in considerazione le indagini più rilevanti degli ultimi tre anni, che in totale hanno coinvolto circa 10 milioni di individui in tutto il mondo. Il risultato? Esiste un collegamento diretto tra consumo di cibi ultra-formulati e ben 32 effetti avversi per la salute che riguardano in particolare la salute gastrointestinale, metabolica, respiratoria e cardiovascolare. A rischio sono soprattutto i bambini e ragazzi.

## Definizione di "ultra-formulato"

Lo strumento più utilizzato in ambito scientifico per classificare gli alimenti sulla base delle caratteristiche del processo di produzione è il sistema NOVA.

Quest'ultimo identifica quattro categorie di alimenti, tra le quali quella degli "ultra-processed", letteralmente ultra-processati o ultra-formulati.

L'avverbio "ultra" separa questo gruppo di alimenti da tutto il resto del cibo, ma non aiuta a dare il senso della profonda diversità che separa i due mondi.

Lo spartiacque è che essere nella categoria "ultra" implica valutazioni che escono fuori dal perimetro dei parametri nutrizionali perché parliamo dell'intervento di sostanze che hanno ulteriori e diverse implicazioni per la salute dell'uomo.

Quindi, partendo dai nomi, si avverte l'esigenza comunicativa di **demarcare in maniera più netta questa categoria di alimenti, nella cui composizione intervengono prodotti che nulla hanno a che fare con il prodotto vegetale o animale che ne dovrebbe essere alla base**.

Va, inoltre, ricordato che la classificazione NOVA non discrimina sulla base del processo ma sulla base della formulazione e degli ingredienti utilizzati: il termine ultra-processato rischia di generare un'indebita percezione negativa delle tecnologie alimentari e dei processi di trasformazione. L'appellativo "ultra-formulato" spiega bene la distanza di questi cibi dal sistema agroalimentare convenzionale. Trasferisce più efficacemente di altri termini, come "ultra-processato", la vicinanza di questi prodotti al mondo della chimica alimentare, il cui fine è quello di renderli ultra-appetibili, agendo su consistenza, odore, gusto e colore.

## Distinguere gli alimenti ultra-formulati

Come riconosciamo un alimento ultra-formulato? Solo leggendo la lista degli ingredienti.

In presenza di sostanze che difficilmente troveremmo nella nostra cucina, è probabile che siamo di fronte ad un alimento ultra-formulato.

Ecco qualche esempio: diverse varietà di oli modificati, come olio idrogenato o interesterificato, diverse fonti proteiche, come proteine idrolizzate, proteine isolate della soia, glutine, diverse fonti zuccherine, come fruttosio, zucchero invertito, maltodestrina, destrosio.

Poi ci sono gli additivi cosiddetti cosmetici, finalizzati a dare forma, consistenza, odore e sapore all'alimento, come aromi artificiali, esaltatori di sapidità, coloranti, emulsionanti, dolcificanti, addensanti, agenti anti-schiuma, gelificanti e di rivestimento.

Per alcune categorie di cibi la probabilità di trovarsi di fronte ad un ultra-formulato è molto alta. Parliamo di cibi pronti, liofilizzati, merendine, snack dolci e salati, bibite gassate.

### ESEMPIO: IL PANE

- Il pane del fornaio è fatto di acqua, farina, sale e lievito.
- Il pane che troviamo al supermercato contiene ulteriori ingredienti. In alcuni casi potremmo avere l'aggiunta di acido sorbico, un conservante di origine naturale, e siamo ancora nell'area dei prodotti non ultra-formulati.

In altri casi ancora, la lista degli ingredienti può essere molto lunga e superare i 20 ingredienti, comprese sostanze come destrosio, glucosio e glutine. In questo caso siamo decisamente passati sul terreno degli ultra-formulati.

ALIMENTI	ESEMPI
Non formulati	Frutta fresca, spremuta, refrigerata, congelata o essiccata, ortaggi, cereali, legumi, tuberi, carne, pollame, pesce e frutti di mare, interi o sotto forma di bistecche, filetti e altri tagli, freschi o refrigerati o congelati; uova; latte fresco o pastorizzato; succhi di frutta o di verdura freschi o pastorizzati (senza aggiunta di zuccheri, edulcoranti o aromi artificiali); yogurt fresco o pastorizzato, pasta, polenta e molto altro.
Ingredienti culinari formulati	Oli vegetali da semi, noci o frutta (in particolare olive); burro e strutto, zucchero e melassa ottenuti da canna o barbabietola; amidi estratti da mais e altre piante e sale estratto o proveniente da acqua di mare, oli vegetali con aggiunta di antiossidanti e sale da cucina con aggiunta di agenti essiccati.
Alimenti formulati	Verdure e legumi in scatola o in vetro in salamoia; noci e semi salati o zuccherati; carni e pesci salati, essiccati, stagionati o affumicati; pesce in scatola (con o senza conservanti aggiunti); frutta sciropata (con o senza antiossidanti aggiunti); pane e formaggi freschi non confezionati.
Cibi ultra-formulati	Bevande gassate; snack confezionati dolci o salati; caramelle, pane e focacce confezionati in serie; margarine e altre creme spalmabili; diversi cereali per la prima colazione, barrette energetiche; bevande energetiche; polveri sostitutive dei pasti, molti prodotti pronti da riscaldare e istantanei.

### PROPOSTE PER LIMITARE IL CONSUMO DI ULTRA-FORMULATI

- Messa a punto di campagne di sensibilizzazione nelle scuole e attraverso i media, finalizzate a diffondere conoscenza sui pericoli associati all'assunzione sistematica e continuativa di cibi ultra-formulati.
- Individuazione di limiti o divieti all'approvvigionamento e al consumo di cibi ultra-formulati nelle mense scolastiche e pubbliche.
- Individuazione di limiti alla pubblicità che ha ad oggetto alimenti ultra-formulati, seguendo l'esempio del Regno Unito che ha vietato le fasce orarie di maggiore esposizione per bambini e adolescenti.

Definizione di forme di etichettatura finalizzate ad evidenziare l'eventuale appartenenza di un prodotto alimentare alla categoria degli ultra-formulati.



La manifestazione della Coldiretti al Brennero nella primavera del 2024 per chiedere modifiche al Codice Doganale

# Codice Doganale da cambiare per fermare il falso Made in Italy

La richiesta della modifica del Codice Doganale Europeo è stata una delle istanze al centro della manifestazione Coldiretti a Parma del 19 marzo scorso di fronte alla sede dell'Efsa, a difesa del reddito degli agricoltori e della salute dei cittadini. La richiesta riguarda l'eliminazione della regola dell'ultima trasformazione sostanziale, in base alla quale è possibile etichettare come Made in Italy un prodotto realizzato con ingredienti provenienti da altri Paesi e che in Italia hanno subito soltanto l'ultima trasformazione. È così, ad esempio, che viene consentito al concentrato di pomodoro cinese, attraverso la sola aggiunta di acqua, di diventare passata Made in Italy venduta in Italia e all'estero. Si tratta di una regola che non può e non deve essere applicata ai prodotti agroalimentari.

Secondo l'analisi della Coldiretti nazionale su dati Istat, dalla Cina sono arrivati lo scorso anno prodotti per un valore di 871 milioni di euro. Il concentrato di pomodoro e gli altri ortaggi semilavorati sono i più diffusi. Al secondo posto c'è il pesce, davanti a preparazioni a base di frutta. Si tratta di ingredienti che finiscono spesso per diventare prodotti finiti spacciati per italiani approfittando della mancanza per molti cibi dell'obbligo dell'etichetta di origine. I rischi collegati alle importazioni da Pechino sono relativi a presenza di possibili residui di antiparassitari vietati in Ue da decenni, micotossine, inquinanti ambientali da acque o terreni contaminati, migrazione e rilascio di sostanze tossiche da macchinari o contenitori non a norma.

Coldiretti ha lanciato in Europa una proposta di legge di iniziativa popolare con l'obiettivo di raggiungere un milione di firme per dire basta ai cibi importati e camuffati come italiani e per arrivare alla modifica del Codice Doganale. La misura renderebbe obbligatoria l'origine degli ingredienti su tutti i prodotti alimentari venduti nell'Ue. E' possibile sottoscrivere la proposta di legge in tutti i mercati contadini di Campagna Amica presenti sul territorio nazionale e in tutte le sedi provinciali della Coldiretti, o collegandosi al sito <https://eci.ec.europa.eu/049/public/#/screen/home>.

Inquadra il QR  
Code per  
leggere  
l'opuscolo  
dedicato al  
Codice  
Doganale Ue



# Riflettori sulla sanità veterinaria



Le prospettive della sanità veterinaria sono state al centro del convegno di apertura della storica Fiera del Perdono di Melegnano, nella settimana che ha preceduto la Pasqua. **Alessandro Rota**, presidente della Coldiretti Milano Lodi Monza Brianza, ha sottolineato il ruolo decisivo dell'allevatore nel garantire uno sviluppo sostenibile del territorio e ha sottolineato le opportunità di un'alleanza agricoltura-sanità veterinaria nell'assicurare la tutela e la crescita della filiera agroalimentare Made in Italy e nella salvaguardia della salute pubblica e del benessere animale. Tra i relatori del convegno che ha affrontato anche i temi della biosicurezza, delle malattie infettive animali e di assorbimento dei gas climalteranti, l'assessore regionale al Territorio **Gianluca Comazzi** e il nuovo responsabile della Sanità veterinaria della Lombardia **Francesco Maraschi**.

## Intelligenza artificiale e agricoltura, focus delle Donne Coldiretti

Come l'intelligenza artificiale sta trasformando l'agricoltura moderna aumentando l'efficienza, la sostenibilità e la redditività delle pratiche agricole. Si è parlato di questo nel coordinamento Donne Coldiretti della federazione di Milano, Lodi e Monza Brianza che si è riunito presso la sede di via Fabio Filzi 27 nel capoluogo lombardo. In particolare, si è discusso di IA al servizio delle imprese al femminile grazie all'intervento in videoconferenza dell'esperto Coldiretti in intelligenza artificiale Roberto Mazzei, mentre a coordinare l'incontro in presenza c'erano la responsabile interprovinciale delle Donne Coldiretti Maria Antonia Ceriani e la segretaria del movimento Valeria Simona Chiesa. La relazione ha affrontato il tema dei vantaggi che l'IA può portare al mondo agricolo, declinandoli con particolare attenzione all'attività femminile e concludendo che la partecipazione delle donne alle iniziative agritech genera effetti a catena nelle comunità, migliorando la sicurezza alimentare, la stabilità economica e il benessere generale. L'intelligenza artificiale, è stato detto fra le altre cose, è diventata fondamentale in agricoltura per diversi motivi. Innanzitutto, migliora



notevolmente l'efficienza produttiva, permettendo una gestione più precisa delle risorse come acqua e fertilizzanti. Inoltre, riduce gli sprechi monitorando e ottimizzando l'uso dei terreni e delle risorse naturali. Infine, facilita la raccolta e l'analisi dei dati per una pianificazione più accurata delle colture, aumentando così la resa agricola e riducendo i costi.

# Controlli su tutela e benessere dei vitelli nel primo mese di vita

In seguito a segnalazioni di "sciarso benessere" pervenute dalle associazioni animaliste e a successive verifiche condotte sul sistema informativo Vetinfo, la Direzione Generale della Sanità Animale del ministero della Salute, ha ritenuto opportuno approfondire la tematica relativa alla gestione e al benessere degli animali nel primo mese di vita. Dalle prime indagini, è emerso che per alcuni animali si potrebbe essere configurata una condizione di sciarso benessere a causa di carenze nella gestione generale, nella colostratura e nella nutrizione dei vitelli nel primo periodo di vita, nonché a causa di problematiche legate agli spostamenti a cui questi vengono sottoposti, per essere destinati verso allevamenti di vitelli a carne bianca o verso i macelli.

Di conseguenza, il 24 marzo 2025 il ministero della Salute ha pubblicato il documento **"Controlli Ufficiali per la tutela e il benessere dei vitelli nel primo mese di vita"**, firmato dal direttore generale **Giovanni Filippini**, immediatamente efficace.

Alla luce di quanto sopra, la Direzione Generale della Sanità Animale ha poi inviato una specifica nota agli assessorati competenti delle Regioni invitandoli, attraverso i servizi veterinari presenti sul territorio, ad avviare specifici controlli che riguarderanno in particolar modo gli allevamenti da latte e ai centri di raccolta dei cosiddetti vitelli baliotti.

Le principali problematiche che verranno verificate riguarderanno la colostratura, lo stato di nutrizione e gli spostamenti verso gli allevamenti da carne bianca o i macelli, come di seguito dettagliato:

## Controllo sulla colostratura

Nell'ambito dei controlli previsti dal Piano Nazionale Benessere Animale, i servizi veterinari delle Aziende sanitarie dovranno eseguire un prelievo ematico sui vitelli di età compresa tra 1 e 10 giorni, con un massimo di 5 animali, per determinare la titolazione anticorpale di Immunoglobuline (IgG) e il contenuto di Gamma Glutamil Transferasi (GGT). L'obiettivo è **verificare la qualità del colostro utilizzato e la sua corretta somministrazione**. I valori di IgG indicativi di una adeguata colostratura sono i seguenti:

- IgG < 10 g/L – Insufficiente
- IgG tra 10 e 18 g/L – Sufficiente
- IgG tra 18 e 25 g/L – Buono
- IgG > 25 g/L – Eccellente

È considerato accettabile che fino al 10% dei vitelli presenti possa avere un livello insufficiente.

Per supportare l'identificazione delle cause di una colostratura non adeguata, è consigliabile associare al valore di IgG anche il valore di GGT:

- GGT fra 1 e 3 gg di vita > 200 UI/L;
- GGT tra 4 e 6 gg di vita > 100 UI/L;
- GGT tra 7 e 10 gg di vita > 75 UI/L;

Di seguito un riferimento riassuntivo di quanto sopra riportato:

- IgG buone e GGT buone = colostratura corretta con buon colostro.
- IgG insufficienti e GGT alta = colostratura gestita correttamente ma colostro di scarsa qualità.
- IgG insufficienti e GGT bassa = colostratura non corretta.

Ci si potrà chiedere qual è il legame tra colostratura e benessere dei vitelli. Ebbene, il vitello nasce privo di anticorpi (immunoglobuline) e per questo motivo è ormai assodato che una buona gestione della colostratura influenza direttamente il benessere del vitello nei primi giorni di vita e nel lungo periodo. Una corretta somministrazione di colostro riduce l'incidenza di malattie neonatali, in particolare le diarree e le polmoniti, principali cause di morbilità e mortalità nei primi mesi di vita.

I vitelli con un adeguato trasferimento passivo di immunità mostrano una crescita più rapida e una maggiore efficienza alimentare, con un impatto positivo sulle prestazioni produttive future.

Inoltre, uno sciarso assorbimento di immunoglobuline è stato diffusamente collegato a un aumento del tasso di mortalità entro il primo mese di vita e a una maggiore incidenza di malattie durante l'età adulta di conseguenza, garantire un'adeguata colostratura non è solo una misura sanitaria, ma un fattore chiave per il benessere generale del bovino e per la sostenibilità dell'allevamento.

## Controlli nei Centri di Raccolta

Parallelamente ai controlli sulla colostratura, i servizi veterinari pubblici sono chiamati a focalizzare l'attenzione sui "centri di raccolta" dove verranno verificati il benessere dei vitelli, in particolare entro i 30 giorni di vita, con riferimento allo stato nutrizionale e alle condizioni generali. Particolare attenzione verrà posta anche sugli spostamenti degli animali. Per i vitelli di età inferiore a 30 giorni, destinati a distanze superiori a 200 km dalla partenza, il Documento di Accompagnamento (DDA) **dovrà essere validato dai Servizi Veterinari.**

Le nuove linee guida del ministero della Salute mirano a garantire un elevato livello di benessere per gli animali, evitando situazioni di stress o condizioni di scarso benessere, e assicurando che la gestione degli

benessere, e assicurando che la gestione degli allevamenti rispetti i più alti standard di qualità. In conclusione, possiamo dire che attraverso queste azioni, il ministero della Salute ribadisce l'importanza di una costante attenzione al settore zootecnico, con l'obiettivo di garantire la salute e la qualità di vita degli animali da allevamento, nel rispetto delle normative europee e degli standard internazionali. Inoltre, il rispetto di queste norme favorisce il benessere animale, contribuisce a una maggiore sostenibilità dei nostri allevamenti, aumenta la qualità delle produzioni zootecniche ma non solo, che piaccia o no, queste condizioni sono necessarie per rispondere alle aspettative dei consumatori che sono sempre più attenti alle condizioni di vita degli animali da allevamento.

## I farmers' market, opportunità da cogliere al volo

Ti aspettiamo nella nostra rete dei mercati agricoli.

La vendita diretta rappresenta infatti una straordinaria opportunità per le aziende agricole.

Entra a far parte della rete dei farmers' market di Campagna Amica: anche sul territorio delle nostre tre province stiamo aprendo nuovi mercati agricoli e potenziando quelli attuali, con spazi per tutte le categorie di prodotti agroalimentari a chilometro zero. Contattaci presso la sede di Milano al numero 02.5829770 o alla mail tiziano.tenca@coldiretti.it. Ti aspettiamo!

Inquadra qui sotto per scoprire  
la rete di Campagna Amica



The advertisement features a large red tomato held gently in a person's hands against a green, leafy background. In the top left corner, there is a logo for COLDIRETTI (a stylized green tree inside a yellow square). In the top right corner, there is a logo for FONDAZIONE CAMPAGNA AMICA (a square with horizontal lines and the text "FONDAZIONE CAMPAGNA AMICA"). Below the tomato, the text "La terra nelle tue mani" is written in large, white, serif capital letters. Underneath that, in smaller yellow text, it says "Entra a far parte di Campagna Amica". At the bottom, in yellow text, it says "SCOPRI DI PIÙ SU CAMPAGNAMICA.IT".

# FORLENER '25, il 16 maggio a Erba la conferenza Coldiretti-Assofloro



Dal 16 al 18 maggio 2025 a Erba, presso il centro espositivo Lariofiere, si svolgerà la 12° edizione di Forlener, il salone della filiera Foresta - Legno - Energia (<https://www.forlener.it/>). Un evento espositivo organico, dalla gestione forestale sostenibile alla valorizzazione energetica della biomassa legnosa. Venerdì 16 maggio, giornata ufficiale di apertura al pubblico, dalle 10.30 alle 12.00, Coldiretti e Assofloro insieme Federforeste organizzeranno la conferenza "Materiale di risulta del verde pubblico e privato - Valorizzazione, buone pratiche e strumenti di tracciabilità per le aziende agricole, artigiane e le Amministrazioni pubbliche" con lo scopo di chiarire come gestire correttamente il materiale vegetale che deriva dalle attività di cura del verde pubblico e privato come, ad esempio, sfalci e ramaglie, anche alla luce della Delibera n. 2415/24 di Regione Lombardia "Indicazioni per la gestione dei residui della manutenzione del verde pubblico e privato". La Conferenza si svolgerà esclusivamente in presenza. I posti sono limitati. Per partecipare è necessario registrarsi al seguente link: <https://bit.ly/43MbAX3> o inquadrando con il cellulare il Qr-Code in alto.



**PNRR, riaperto fino al  
30 giugno il bando  
Agrivoltaico**

Il ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica ha disposto la riapertura del bando PNRR Agrivoltaico, destinato a imprenditori agricoli, società agricole, cooperative o consorzi che intendono realizzare impianti agrivoltaici elevati da terra in modo da non compromettere la continuità delle attività di coltivazione agricola e pastorale. L'incentivo è pari al 40% dei costi ammissibili e l'applicazione di una tariffa incentivante applicata alla produzione di energia elettrica netta immessa in rete. L'apertura del bando decorre dal 01/04/2025 al 30/06/2025.

# Tecniche di evoluzione assistita: una guida ai vantaggi delle TEA

Coldiretti ha predisposto guida sintetica relativa ai possibili sviluppi dell'applicazione delle TEA (tecniche di evoluzione assistita) nei vari settori produttivi: colture cerealicole autunno vernine, mais, riso, leguminose, colture orticole, colture frutticole, vite e olio, utili per fronteggiare gli impatti negativi del cambiamento climatico sulle produzioni agricole. Lo sviluppo delle TEA è inserito tra gli obiettivi del documento di visione per l'agricoltura della Commissione Europea, quale strumento per migliorare la resilienza e la sostenibilità delle produzioni agricole, a difesa del reddito degli agricoltori.

Le TEA sono infatti soluzioni per il miglioramento genetico che permetteranno di selezionare nuove varietà vegetali e significheranno nel contempo minor utilizzo di input chimici, ma anche resilienza e adattamento dei cambiamenti climatici, nel rispetto della biodiversità e della distintività dell'agricoltura italiana ed europea. Si differenziano dagli OGM, poiché non implicano l'inserimento di DNA estraneo alla pianta e permettono di riprodurre in maniera precisa e mirata i risultati dei meccanismi alla base dell'evoluzione biologica naturale.

Coldiretti già nel 2021 ha siglato un accordo con la Siga (Società Italiana di Genetica Agraria) che ha l'obiettivo, per le principali colture, di sviluppare soluzioni da rendere disponibili a tutti i produttori agricoli, tutelando allo stesso tempo le peculiarità del Made in Italy.



Inquadra qui per accedere alla guida sulle TEA, leggere o scaricare il documento

## Inaugurato il Bios Totem al mercato di Porta Romana

Per la settimana dedicata al design, il mercato Campagna Amica di Porta Romana a Milano ha aperto le porte all'arte, con il "Bios totem" di Stefano Ogliari Badessi. All'inaugurazione dell'opera, insieme all'artista, c'erano Carmelo Troccoli, direttore di Fondazione Campagna Amica; Gianfranco Comincioli, presidente di Coldiretti Lombardia; Umberto Bertolaso, direttore di Coldiretti Milano, Lodi e Monza Brianza; Eleonora Masseretti, presidente Terranistra Lombardia; Andrea Magarini, direttore area Food Policy Comune di Milano; Giacomo Perego, assessore del Municipio 4 del Comune di Milano. Il "Bios Totem" è un'installazione artistica alta 4 metri realizzata con scarti di legno e di ferro che racconta il fragile ma perfetto meccanismo della natura



tra materia, nutrimento, equilibrio ecologico e rinascita. La scultura ha alla base la raffigurazione di un maiale, simbolo di abbondanza e materia. Sul suo dorso è appoggiata una mela, al di sopra della quale si trova un'ape. Alla sommità dell'opera un gallo.

# **ASSICURA IL TUO ALLEVAMENTO**

**Polizze a contributo  
statale fino al 70%**

- costi di smaltimento carcasse
- mancato reddito, fermo stalla (zona restrizione)
- mancata produzione di latte
- abbattimento forzoso
- epizoozie: brucellosi, afta, tubercolosi, leucosi ecc.
- botulino, aflattosine



**proteggi il tuo  
allevamento a 360°  
assicura le epizoozie e lo  
smaltimento delle carcasse  
..... per una Tua completa  
serenità!**

**Contattaci per maggiori informazioni:**

**IVANA CAZZANIGA**  
tel. 02 58298757 | cell. 366 8416766  
[ivana.cazzaniga@coldiretti.it](mailto:ivana.cazzaniga@coldiretti.it)

**PAOLA GOGLIO**  
tel. 02 58298576 | cell. 3493502685  
[p.goglio@sicuragro.eu](mailto:p.goglio@sicuragro.eu)

**COLDIRETTI**  
MILANO LODÌ MONZA-BRIANZA



# Cresce il numero di agriturismi tra Milano, Lodi e Monza Brianza



Negli ultimi 10 anni il numero delle strutture agrituristiche nelle campagne di Milano, Lodi e Monza Brianza è cresciuto del 56 per cento. E' quanto è stato reso noto in occasione dell'assemblea territoriale di **Terranostra**, l'associazione che riunisce gli agriturismi di Coldiretti e Campagna Amica. In particolare, la crescita maggiore in percentuale si è registrata nell'area brianzola con un +91% nel decennio, +63% nell'area metropolitana e +24% nel Lodigiano. In termini assoluti, gli agriturismi nel Milanese sono oggi in tutto 170, mentre a Lodi e provincia sono 38 e quelli a Monza e Brianza 27. Complessivamente, nelle tre province operano 235 agriturismi, con una media di 8 strutture aperte in più ogni anno negli ultimi dieci. Questi dati, spiega Terranostra interprovinciale, confermano come anche a livello locale gli agriturismi abbiano assunto un peso sempre più importante nell'economia dell'accoglienza, divenendo sinonimo di una vacanza di qualità ed ecosostenibile, con un significativo saldo positivo tra nuove autorizzazioni e cessazioni che testimonia un settore in crescita. Si è parlato di questo di sviluppo della multifunzionalità in agricoltura nell'assemblea

interprovinciale di Terranostra, che si è tenuta presso l'agriturismo **Agrimania** di Garbagnate Milanese. Erano presenti, tra gli altri, il presidente dell'associazione di Milano, Lodi e Monza Brianza **Raffaele Dondoni**, il direttore della Coldiretti interprovinciale **Umberto Bertolaso**, la responsabile della segreteria Terranostra **Valeria Simona Chiesa** e il responsabile dell'area fiscale della federazione territoriale e di quella regionale **Giovanni De Lillo**. Nel corso della mattinata, è stato approvato il bilancio annuale, è stato deciso di non variare il costo della quota associativa e si è fatta una riflessione sul successo della recente mobilitazione di Parma che si è conclusa con un confronto costruttivo con l'agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) sulle procedure di valutazione dei cosiddetti cibi cellulari. Particolare attenzione è stata posta anche all'aggiornamento normativo e di settore, che da maggio coinvolgerà gli operatori agrituristicci di Terranostra Milano, Lodi e Monza Brianza in incontri di due ore on line per affrontare temi di attualità. Infine, la segreteria di Terranostra interprovinciale ha presentato un utile opuscolo per aiutare gli agriturismi a orientarsi tra adempimenti burocratici e novità legislative.

# Suini, come si muove il mercato Ue

La produzione di carne suina nell'UE è destinata a diminuire dello 0,5% annuo nei prossimi anni, con un calo complessivo di circa 1,2 milioni di tonnellate entro il 2035 rispetto alla media del periodo 2022-2024. Lo rivela l'Agricultural Outlook 2024-2035 della Commissione europea, che prevede un futuro incerto per il settore suinicolo.

Secondo le previsioni della Commissione, questa contrazione sarà dovuta principalmente alla crescente preoccupazione dei consumatori riguardo all'allevamento intensivo dei suini, oltre che all'introduzione di normative ambientali più rigorose in alcuni Stati membri e alla riduzione delle opportunità di esportazione. Anche la Peste Suina Africana (PSA) continuerà a rappresentare una minaccia nell'UE, sebbene non siano attesi focolai di grande entità. Tuttavia, non bisognerà abbassare la guardia e sarà necessaria una costante vigilanza per evitare pericolose interruzioni nella produzione e nel commercio dei prodotti suinici.

Anche il consumo pro capite di carne suina nell'UE è destinato a diminuire dello 0,4% annuo, raggiungendo i 30 chilogrammi entro il 2035, con un calo del 5% rispetto ai livelli già ridotti registrati nel periodo 2022-2024 rispetto a quelli precedenti al 2021. Le crescenti preoccupazioni ambientali e sociali, così come il presunto maggiore contenuto di grassi della carne suina rispetto ad altre tipologie, un aspetto che alcune persone continuano a percepire in modo negativo, tenderanno a indirizzare il consumatore su altre tipologie di prodotto.

Sebbene le esportazioni di carne suina dell'UE siano aumentate nel 2022, viene previsto un calo dell'1% annuo tra la media degli ultimi tre anni e il 2035, con una riduzione complessiva di 338.000 tonnellate rispetto al periodo 2022-2024. Questa contrazione è in parte dovuta agli elevati volumi di esportazione verso la Cina registrati nel 2022. Nel frattempo, Cina, Filippine e Vietnam stanno recuperando la loro capacità produttiva interna, nonostante la prevista persistenza della PSA. Al contrario, la domanda di importazioni potrebbe aumentare negli Stati Uniti, in Australia, nell'Africa subsahariana, in Svizzera e in alcune altre regioni asiatiche. Si prevede inoltre che il Regno Unito possa diventare la principale destinazione di esportazione dell'UE, sebbene la



domanda complessiva del mercato britannico sia destinata a diminuire.

Nell'Outlook si presume anche che le importazioni di carne suina nell'UE rimarranno basse, con un calo del 2,2% annuo tra la media del 2022-2024 e il 2035. Questo tendenza di dovrà principalmente alla crescente focalizzazione del Regno Unito sul proprio mercato interno e alla scarsa probabilità di un aumento significativo delle importazioni da altri Paesi. Per quanto riguarda invece i prezzi, dopo un picco nel biennio 2022-2023 e un calo nel 2024, i prezzi della carne suina nell'UE dovrebbero restare elevati nel medio termine, influenzati dall'aumento dei costi di produzione e da una minore disponibilità sul mercato. Tuttavia, l'entità della loro stabilizzazione rimane incerta. Entro il 2035, si prevede che i prezzi raggiungeranno i 2,2 €/kg, mantenendosi su livelli superiori rispetto al passato a causa della combinazione tra costi in crescita e una ridotta offerta nell'UE.

In sintesi, il settore suinicolo dell'UE si avvia verso un periodo di contrazione, caratterizzato da una produzione in calo, una domanda interna in diminuzione e una riduzione delle esportazioni, mentre i prezzi rimarranno sostenuti a causa dei costi di produzione più elevati e da una minore offerta. Per affrontare queste sfide, sarà cruciale rafforzare e diversificare il proprio portafoglio di esportazioni di carne suina nei prossimi anni, adattarsi alle nuove preferenze dei consumatori e migliorare la sostenibilità della produzione.

# Il progetto scuola al mercato agricolo di Monza



L'educazione al cibo buono e agli stili di vita sani è tornata nei farmer's market. Infatti, il mercato agricolo di Monza di Campagna Amica in viale Romagna ha ospitato gli alunni della locale scuola elementare del quartiere San Fruttuoso per una mattinata trascorsa tra la guida alla spesa sostenibile in mezzo ai banchi dei contadini e i laboratori del pane e del miele con gli imprenditori di Terranostra e delle Donne Coldiretti di Milano, Lodi e Monza Brianza. Quella inserita nel "Progetto scuola" della Coldiretti interprovinciale è stata un'esperienza divertente ed educativa di successo.

## Secugnago, tappa in cascina per le auto storiche



Baciata dal sole primaverile, la sfilata delle auto storiche organizzata sulle strade del Lodigiano dalla Scuderia Castellotti ha fatto tappa nella suggestiva cascina Sant'Ignazio a Secugnago. Le regine a quattro ruote si sono riposate contando sulla grande ospitalità della famiglia Barbaglio, con Coldiretti Milano, Lodi e Monza Brianza e Campagna Amica che hanno offerto assaggi delle eccellenze enogastronomiche del territorio ai piloti, prima che tornassero al volante.



# ORGOGGLIO COLDIRETTI

*i nostri primi 80 anni*



**COLDIRETTI**

*...la forza amica del Paese*

TESSERAMENTO  
**2025**