

**TESTATA:** Agronotizie.it

**DATA:** 23 ottobre 2018

**PAGINA:**

<https://agronotizie.imagelinenetwork.com/zootecnia/2018/10/23/carne-e-latte-arap-contro-la-cattiva-informazione/60527>

**Glebb & Metzger**  
l'impresa di comunicazione

2018

23

OTT

## Carne e latte: Arap contro la cattiva informazione

Se n'è parlato al Meeting nazionale laboratori analisi del sistema allevatori organizzato dall'Associazione a Torino l'11 e 12 ottobre scorsi



Il laboratorio di Arap Cuneo

Le **buone pratiche** applicate dai laboratori di analisi italiani a supporto delle **filieri del latte e della carne**, sono state al centro del Meeting nazionale dei laboratori analisi del sistema allevatori tenutosi gli scorsi 11 e 12 ottobre a Torino che ha visto la partecipazione di ricercatori dell'Università di Torino, del Cnr, dell'Università di Milano, di centri di ricerca internazionali come la Cornell University, oltre agli esperti di **Arap**, Associazione regionale allevatori del Piemonte, che ha promosso l'evento in collaborazione con **Aia**, l'Associazione italiana allevatori.

**TESTATA:** Agronotizie.it

**DATA:** 23 ottobre 2018

**PAGINA:**

<https://agronotizie.imagelinenetwork.com/zootecnia/2018/10/23/carne-e-latte-arap-contro-la-cattiva-informazione/60527>

**Glebb & Metzger**  
l'impresa di comunicazione

L'incontro è stato un momento di confronto e aggiornamento per combattere la cattiva informazione, oltre che di stimolo per una maggiore presa di coscienza da parte degli allevatori sull'importanza di **monitorare la produzione** non solo delle materie prime, ma partendo anche dal **benessere animale**. Fondamentale inoltre, una maggiore coscienza dei **sistemi di controllo** e di gestione dell'**intero processo** per ottimizzare l'attività.

*"Il consumatore quando sente parlare di associazione allevatori ignora spesso l'esistenza di una struttura tecnica di sostegno alla produzione di alimenti che arrivano sulla nostra tavola, come il nostro laboratorio di Cuneo. L'appuntamento serve anche per trovare il modo più corretto ed efficace per rendere consapevole il consumatore dei nostri interventi per tutelare la salubrità dei prodotti"*, commenta **Daniele Giaccone**, responsabile del laboratorio analisi di Ara Piemonte.

Il direttore Arap, **Tiziano Valperga**: *"Puntiamo su **prevenzione, benessere animale, rispetto dell'ambiente, contenimento e ottimizzazione dei costi di produzione, miglioramento della qualità e garanzia di sicurezza delle produzioni**: questi elementi sono alla base dell'attività di controllo e sostegno agli allevatori che si sostanzia nell'attuazione del miglioramento genetico e dell'assistenza tecnica specialistica"*.

In **Piemonte** la zootecnia rappresenta uno dei settori di maggiore rilevanza (dal punto di vista economico commerciale): in particolare per la filiera bovina e suina da cui si ottengono molti prodotti Dop e Igp. Per i bovini, il 40% dei capi allevati è di razza **Piemontese**, perlopiù destinata alla

**TESTATA:** Agronotizie.it

**DATA:** 23 ottobre 2018

**PAGINA:**

<https://agronotizie.imagelinenetwork.com/zootecnica/2018/10/23/carne-e-latte-arap-contro-la-cattiva-informazione/60527>

**Glebb & Metzger**  
l'impresa di comunicazione

produzione di carne; rilevante anche il ruolo della **Frisona** razza specializzata da latte. Circa il 10% del latte italiano è di provenienza piemontese.

## Controllo e autocontrollo

*"In campo zootecnico la nostra Associazione è l'interfaccia a livello nazionale grazie a tutte le sedi regionali tra la ricerca sviluppata dalle Università e dai centri scientifici di eccellenza e i nostri allevatori, traducendo l'innovazione in servizi utili all'attività quotidiana nelle stalle verso l'**obiettivo di salute unica**, ossia riunire la salute del **consumatore**, il benessere e la salute degli **animali** e la salvaguardia dell'**ambiente**"* afferma **Roberto Nocentini**, presidente Aia. In Piemonte l'Arap analizza un milione di campioni di latte all'anno, vengono monitorate **120mila vacche da latte** che rappresentano l'80% del patrimonio zootecnico regionale.

## Antibiotici: l'impatto su carne e latte

Fin da neonati il **latte** è parte integrante della dieta e per questo è fondamentale attivare tutte le procedure possibili di prevenzione sull'animale per **razionalizzare l'utilizzo di antibiotici**. Il monitoraggio della presenza di questi farmaci e il controllo del possibile trasferimento sul prodotto finito sono aspetti fondamentali sui cui concentrare le ricerche dei laboratori di analisi.

**Paolo Moroni**, Università degli Studi di Milano e Cornell University, ha dichiarato in proposito: *"Sicuramente l'attenzione attuale ad **una più***



TESTATA: Agronotizie.it

DATA: 23 ottobre 2018

PAGINA:

<https://agronotizie.imagelinenetwork.com/zootecnia/2018/10/23/carne-e-latte-arap-contro-la-cattiva-informazione/60527>

Glebb & Metzger  
l'impresa di comunicazione

*efficiente gestione in stalla delle mastiti rappresenta un momento tecnico fondamentale in un'ottica di riduzione dell'utilizzo dei farmaci. Il ruolo delle Associazioni allevatori e dei dati che esse raccolgono sul territorio è uno strumento indispensabile per sviluppare in stalla un'assistenza tecnica mirata".*

## Latte, derivati e salute

Il latte è al centro di diversi dibattiti nell'ambito dell'alimentazione e, se da una parte è al centro di critiche, dall'altra alcuni nutrizionisti lo hanno rivalutato, affermando che certi grassi contenuti nel latte sono protettivi, antitumorali e hanno un'importanza da un punto di vista nutrizionale positivo.

**Laura Cavallarini**, di Ispa Cnr di Grugliasco commenta: "*Oggi possiamo affermare che il latte non solo non fa male, ma che alcuni tipi possono fare bene. Non tutti i latti sono in ogni caso uguali e l'alimentazione dell'animale incide in modo fondamentale. Infine, sono in corso lavori di ricerca sulle proprietà di alcuni latti di nicchia come quello di asina, che offre prospettive molte interessanti in particolare per l'alimentazione dei neonati*".

L'operato dei laboratori di analisi italiani supporta gli allevatori anche nella **prevenzione in stalla**, come ha evidenziato **Giorgio Borreani**, professore associato al dipartimento di Scienze agrarie, forestali e alimentari dell'Università degli studi di Torino: "*parlando di qualità e sicurezza del latte, possiamo dire che il fattore prevenzione è essenziale per evitare la presenza nel prodotto finale di batteri dannosi, come gli sporigeni. L'attenzione da parte dell'allevatore deve concentrarsi sulla adeguata conservazione e qualità*

**TESTATA:** Agronotizie.it

---

**DATA:** 23 ottobre 2018

---

**PAGINA:**

<https://agronotizie.imagelinenetwork.com/zootecnia/2018/10/23/carne-e-latte-arap-contro-la-cattiva-informazione/60527>

---

**Glebb & Metzger**  
l'impresa di comunicazione

*degli alimenti forniti agli animali e sulla gestione dell'igiene durante la mungitura".*

Fonte: Arap - Associazione regionale allevatori del Piemonte

Tag: **ALLEVAMENTO** | **LATTE** | **BOVINI** | **SICUREZZA ALIMENTARE**  
**BENESSERE ANIMALE**

---