FIDSPA
Federazione Italiana Dottori in Scienze della Produzione Animale

NEWSLETTER

www.fidspa.it

Newsletter 11, Aprile 2021

Editoriale del Presidente

Carissimi Colleghi, eccoci al consueto appuntamento con la newsletter FIDSPA!
Sono mesi di intensa attività per la nostra Associazione. Come potrete leggere in uno specifico pezzo editoriale presente in questo numero, l'Assemblea dei Soci dello scorso 26 marzo ha approvato il nuovo Statuto FIDSPA. Questo atto, oltre a rappresentare un importante momento di vita sociale della nostra Associazione, ha dato l'avvio alle operazioni elettorali per il rinnovo della governance di FIDSPA, sia a livello regionale che nazionale, per il triennio 2021-2023.
Al momento della redazione di questo editoriale si sono già chiuse le candidature: sono pervenute complessivamente 78 candidature da 15 Regioni/interregioni a fronte di un numero massimo di Soci eleggibili a livello nazionale pari a 71. Oltre a voler ringraziare i Soci che, a titolo personale, si sono messi al servizio della nostra Associazione, voglio evidenziare come tale disponibilità rappresenti, senza dubbio alcuno, un considerevole senso di appartenenza a FIDSPA. Una così ampia disponibilità permetterà peraltro di costituire un Consiglio Direttivo Nazionale che sarà finalmente espressione di un'Associazione rappresentativa a livello nazione della nostra categoria professionale.
L'appuntamento ora è per le votazioni che, ricordo, si terranno on line dal 10 al 16 maggio 2021. Auspico la massima partecipazione dei Soci alle operazioni di voto. Vi terremo aggiornati.

Ad Maiora!

Emiliano Lasagna

FIDSPA: 26 MARZO 2021, AL VIA IL NUOVO STATUTO ASSOCIATIVO

Lo scorso 26 marzo i Soci FIDSPA si sono riuniti, in modalità telematica mediante piattaforma Teams, per un importante momento della vita associativa. Dopo 14 anni dalla fondazione dell'Associazione, si è infatti reso necessario procedere ad una revisione dello **Statuto di FIDSPA**.

Continua a pagina 3

LA GENETICA A SERVIZIO DELLA SALUTE: LATTE A2

Fin dai tempi antichi, il latte vaccino ha ricoperto un ruolo molto importante nella dieta dell'uomo. Infatti la sua straordinaria ricchezza in nutrienti lo rende quasi un alimento completo. La presenza di proteine ad elevato valore biologico, vitamine), minerali e microelementi ha permesso di includere il latte ed i suoi derivati nel secondo gruppo fondamentale degli alimenti.

Continua a pagina 4

INFLUENZA DEL SEQUESTRO DEL CARBONIO SUL CARBON FOOTPRINT DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Il seguente studio si è occupato di descrivere l'influenza del sequestro del carbonio sul carbon footprint della Mozzarella di Bufala Campana DOP. Tale studio è stato presentato al Annual Meeting of European Federation of Animal Science (EAAP) di quest'anno, in collaborazione con il Prof. Luigi Zicarelli e il Dott. Roberto Napolano.

Continua a pagina 5

FIDSPA: 26 marzo 2021, al via il nuovo Statuto Associativo

A cura di Emiliano Lasagna, Socio FIDSPA Umbria e Presidente Nazionale

Lo scorso 26 marzo i Soci FIDSPA si sono riuniti, in modalità telematica mediante piattaforma Teams, per un importante momento della vita associativa. Dopo 14 anni dalla fondazione dell'Associazione, si è infatti reso necessario procedere ad una revisione dello **Statuto di FIDSPA**. L'operazione di revisione, che rappresenta una piena prosecuzione degli intenti associativi individuati dai Soci fondatori, è stata condotta in modo preliminare da una Commissione *ad hoc* nominata dal Consiglio Nazionale e si è poi completata con la revisione del testo da parte di un Notaio e con il parere favorevole del Consiglio Nazionale. Ultimo step l'approvazione da parte dell'Assemblea dei Soci, unico organo che può approvare le modifiche statutarie.

All'Assemblea, svoltasi in modalità on line a causa della contingente situazione, hanno partecipato quasi **100 Soci**, testimoniando un forte senso di appartenenza che contraddistingue i Soci FIDSPA.

Il **Presidente Nazionale Emiliano Lasagna** ha guidato i lavori illustrando ai Soci convenuti le principali novità che caratterizzano il nuovo Statuto e che vengono riassunte di seguito:

- si è innanzitutto reso necessario un aggiornamento del quadro normativo di riferimento;
- sono state ridotte da 4 a 3 le Sezioni nel Registro Soci, procedendo a riunire in un'unica Sezione i Soci in possesso di titolo di studio di durata quinquennale (o di Laurea Magistrale) iscritti all'ordine professionale e non iscritti;
- sono stati soppressi i Consigli provinciali al fine di evitare un eccessivo appesantimento della struttura associativa;
- la governance di FIDSPA, a livello locale, risulta ora costituita da Gruppi di Coordinamento regionale: se ne costituiranno ben 15 a livello nazionale. In alcune regioni, a causa di un ridotto numero di iscritti, sono previsti Gruppi di Coordinamento interregionale che consentiranno così a tutti i Soci di partecipare alle operazioni elettorali;
- a livello nazionale la governance di FIDSPA sarà costituita dall'organo di indirizzo strategico-politico rappresentato dal Consiglio Direttivo Nazionale. Tale organo sarà fortemente rappresentativo dell'attuale ampia diffusione sul territorio nazionale della nostra Associazione e per questo costituito da ben 25 Consiglieri: ne faranno parte di diritto tutti i Coordinatori dei Gruppi di Coordinamento regionale;
- le sei regioni maggiormente rappresentative in termini di numero di Soci iscritti avranno altresì la possibilità di nominare degli ulteriori delegati che entreranno a far parte del Consiglio Direttivo nazionale.

All'operazione di revisione del testo dello Statuto ha collaborato l'**Avvocato Cristiana Buchetti**. Presente in Assemblea il **Notaio Avv. Luigi Sconocchia Silvestri** che, oltre ad illustrare i passaggi prettamente legislativi, ha provveduto alla trascrizione del nuovo Statuto mediante atto pubblico notarile.

L'Assemblea ha poi approvato il rendiconto finanziario 2020 e nominato i componenti del **Collegio Nazionale dei Revisori dei conti** per il triennio 2021-2023. L'approvazione del nuovo Statuto, oltre a rappresentare un passaggio di estrema importanza che testimonia la continua crescita della nostra Associazione, consente l'avvio della prossima tornata elettorale che porterà al rinnovo della governance di FIDSPA per il triennio 2021-2023. A tal proposito, si auspica la massima partecipazione dei Soci alle operazioni elettorali, confidando nella collaborazione di Colleghi che vogliano dare il loro personale contributo alla promozione della figura professionale del Dottore in Scienze della Produzione Animale.

LA GENETICA A SERVIZIO DELLA SALUTE: LATTE A2

A cura di Chiara Arcangeli, Socia FIDSPA Umbria

Fin dai tempi antichi, il latte vaccino ha ricoperto un ruolo molto importante nella dieta dell'uomo. Infatti la sua straordinaria ricchezza in nutrienti lo rende quasi un alimento completo, se non fosse per il basso contenuto di ferro e di potere calorico. La presenza di proteine ad elevato valore biologico (3,51%), vitamine (retinolo-A, calciferolo-D, riboflavina-B2), minerali (calcio e fosforo) e microelementi (selenio e zinco) ha permesso di includere il latte ed i suoi derivati nel secondo gruppo fondamentale degli alimenti. Diversi studi dimostrano che una sua assunzione quotidiana consente il soddisfacimento della razione giornaliera raccomandata di calcio e vitamina D nei soggetti in accrescimento e di terza età e aiuta inoltre a prevenire l'osteoporosi. Relativamente alla frazione lipidica, in seguito al processo di bio-idrogenazione ruminale, gli acidi grassi presenti (3,68%) sono prevalentemente saturi ma attraverso i tre livelli di scrematura disponibili è possibile includere tale prodotto in tutti i regimi alimentari contrariamente a quelli seguiti da chi presenta un'intolleranza al lattosio. In tali soggetti, la carenza dell'enzima lattasi intestinale non consente la scissione del disaccaride in glucosio e galattosio e soprattutto causa gravi sindromi gastroenteriche. Altri soggetti invece, pur presentando una normale attività enzimatica, mostrano una sintomatologia simile a quella precedente. Quindi sulla base di questa considerazione, alcuni autori hanno studiato il possibile coinvolgimento dei diversi costituenti dal latte, tra cui le proteine. Nello specifico, è stata presa in esame la β-caseina, la frazione più abbondate delle caseine (30%). La β-caseina, codificata dal gene CSN2, è costituita da 209 residui aminoacidici e se ne conoscono 12 diverse isoforme, 7 delle quali (A1, A2, A3, B, C, I, E) sono presenti nelle razze europee. Le varianti più comuni sono la β-caseina A1 e la β-caseina A2 che differiscono solamente per una sostituzione aminoacidica in posizione 67. La presenza di un polimorfismo a singolo nucleotide (SNP) determina la codifica di un'istidina (CAT) nella variante A1 mentre di una prolina (CTT) nella variante ancestrale A2 e nelle isoforme A3 ed I. La sostituzione aminoacidica comporta una differente digestione delle varianti a livello gastrico. L'istidina, conferendo una conformazione diversa alla proteina, facilita e consente il taglio da parte degli enzimi digestivi da cui si origina un peptide di 7 amminoacidi chiamato beta casomorfina-7 (BCM-7). Questa molecola possiede un'intensa attività ossidante e oppioide che interferisce con i sistemi endogeni causando un rallentamento dei processi digestivi contrariamente a quanto accade in presenza della prolina. L'EFSA si è pronunciata favorevolmente riguardo la migliore digeribilità del latte A2 rispetto a quello A1. Gli studi realizzati fino ad oggi hanno, inoltre, dimostrato che consumando questa tipologia di latte, aumentano le concentrazioni di glutatione (GSH), molecola antiossidante molto importante per il nostro organismo. Un'alta frequenza della variante A2 è stata osservata nelle razze Guernsey (0,88-0,97) e Jersey (0,49-0,72), mentre molto più bassa è nella Frisona (0,34-0,69) e nella Pezzata Rossa (0,29). Molti centri genetici hanno lavorato per aumentare la frequenza dell'allele benefico A2 e, nel 2018, una nota cooperativa neozelandese ha firmato un accordo con l'azienda locale "**The A2 milk company" che** detiene il brevetto internazionale per la ricerca genomica di questa variante. L'obiettivo è quello di trasformare, nei prossimi dieci anni, tutto il latte conferito dai 10.000 soci allevatori in latte interamente A2. Anche l'Italia si sta muovendo verso questa direzione e, seppur ancora in minor misura, sono in atto dei programmi di selezione genetica per consentire l'ottenimento di mandrie omozigoti A2A2. Sta quindi iniziando ad essere commercializzato tale prodotto che sembra essere molto apprezzato dai consumatori. Da tempo, infatti, gli allevatori hanno la possibilità di modulare il genotipo dei propri animali verso i prodotti che maggiormente rispecchiano le esigenze dei consumatori. Oggi il processo di selezione è volto verso la ricerca della sostenibilità ambientale, del benessere animale, delle caratteristiche nutrizionali e qualitative. Secondo il concetto di One Health, infatti, la salute umana, benessere animale e tutela ambientale sono legate indissolubilmente.

Influenza del sequestro del carbonio sul carbon footprint della Mozzarella di Bufala Campana DOP

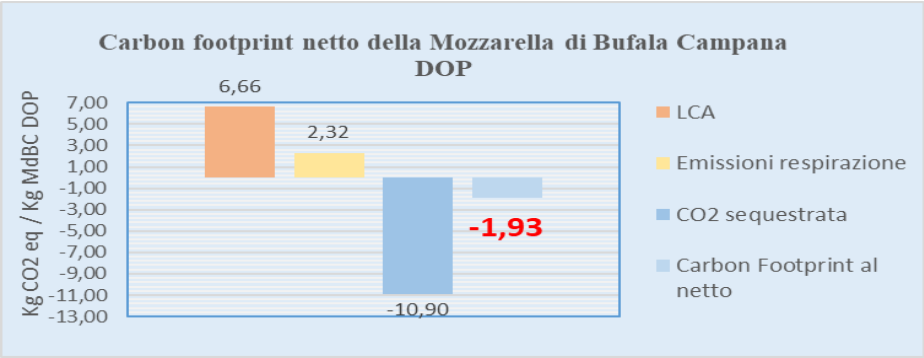
A cura di Roberto De Vivo, Socio FIDSPA Campania

Il seguente studio si è occupato di descrivere l'influenza del sequestro del carbonio sul carbon footprint della Mozzarella di Bufala Campana DOP. Tale studio è stato presentato all'Annual Meeting of European Federation of Animal Science (EAAP) di quest'anno, in collaborazione con il Prof. Luigi Zicarelli e il Dott. Roberto Napolano.

L'impatto ambientale in termini di emissioni risulta essere un tema sempre più importante per quanto riguarda gli alimenti e, in particolare, per quelli di origine animale. Il Life-Cycle Assessment (LCA) è un metodo usato per calcolare l'impatto ambientale di beni o servizi. È un metodo standardizzato a livello internazionale ma che non tiene conto del carbonio fissato e, di conseguenza, della sottrazione di anidride carbonica da parte della biomassa vegetale finalizzata o meno alla produzione degli alimenti di origine animale. Tale metodologia, quindi, potrebbe sovrastimare l'anidride carbonica equivalente che si genera per ottenere i prodotti vegetali e per quelli animali che necessitano del loro utilizzo.

Per la produzione del formaggio Mozzarella di Bufala Campana (MdBC) DOP, nel caso specifico, a partire dalle razioni alimentari delle diverse categorie suddivise per età e per fase produttiva (asciutta, lattazione, rimonta) sono state quantificate le biomasse delle varie specie foraggere e cerealicole utilizzate. La popolazione presa in considerazione comprende tutti i capi allevati nelle zone contemplate dal disciplinare DOP e con orientamento produttivo latte. Inoltre è stata quantificata l'anidride carbonica emessa durante la respirazione degli animali. Per tutte le altre fasi produttive, dalla trasformazione al confezionamento e al trasporto del prodotto finito, si è fatto riferimento ad una metodologia LCA relativa ad un ciclo produttivo analogo. In relazione alla quantità di mozzarella prodotta, ogni kg di mozzarella apporta circa 2,32 kg di CO_2 emessa dalla respirazione delle bufale allevate. In totale, come mostrato dal grafico, confrontando tutta la CO_2 sequestrata con la quantità di MdBC DOP, ogni kg di mozzarella contribuisce ad un sequestro di circa 10,90 kg di CO_2.

Al netto quindi, sommando le emissioni dovute al ciclo produttivo e quelle derivanti dalla respirazione degli animali, si ha un saldo negativo pari a circa - 1,90 kg CO2 / kg di mozzarella di bufala campana DOP prodotta. Per ogni kg di MdBC DOP sarebbero circa 1,90 kg di CO2 sequestrati dall'atmosfera dalla vegetazione utilizzata durante l'alimentazione degli animali allevati per produrre questo prodotto. Questa conclusione potrebbe essere confermata dal fatto che l'emivita dell'anidride carbonica è maggiore di quella del metano e del protossido di azoto. Di conseguenza, ai fini della mitigazione dell'effetto serra, è più efficiente in termini di tempestività, soprattutto se si considera che la CO2 prodotta dura più a lungo in atmosfera rispetto al metano.



www.researchgate.net/publication/346660052_Influence_of_carbon_fixation_on_the_carbon_footprint_of_Mozzarella_di_Bufala_Campana_DOP

Facendo seguito all'editoriale del Presidente, vi lasciamo un promemoria per le prossime elezioni

FIDSPA
Federazione Italiana
Dottori in Scienze
della Produzione Animale

Sicuri di fare cosa gradita, vogliamo ricordarvi e qui riepilogare tutte le **CONVENZIONI RISERVATE AI SOCI FIDSPA**. Potete trovare tutte le informazioni dettagliate sul nostro sito www.fidspa.it.

Agribiosearch

Agribiosearch, centro analitico altamente specializzato e qualificato, offre un servizio completo di Consulenze, di Analisi Chimiche, Microbiologiche e Biomolecolari per la Sicurezza e la Qualità di tutta la Filiera Agroalimentare e del Sistema Ambientale.

L'agricoltura firmata Edagricole dal 1937.

Sconto del 20% per l'acquisto di tutti i prodotti editoriali: libri, abbonamenti periodici e abbonamenti digitali.

Società editrice Esculapio

Sconto del 25% per l'acquisto di tutti i prodotti editoriali.

EdiSES Università

Sconto del 20% per l'acquisto del libro Manuale di Nutrizione dei Ruminanti da Latte anche in versione e-book.

L' **Associazione Unione Operatori di Fecondazione Artificiale Animale (UOFAA)** riconosce ai Soci regolarmente iscritti a **FIDSPA** la seguente scoutistica:

- per ogni corso PVI FORMAZIONE UOFAA uno **sconto del 10%** sul costo, indipendentemente dal numero di iscritti;
- per ogni corso PVI FORMAZIONE UOFAA uno **sconto del 20%** sul costo qualora si registri la contemporanea presenza di almeno 8 Soci **FIDSPA** *(tale scontistica non è applicabile ai corsi PAN per conseguire i patentini fito-sanitari)*.

I Soci iscritti a **FIDSPA** possono beneficiare della convenzione sottoscritta con la rivista di settore Allevatori Top, ovvero sottoscrivere un abbonamento annuale al costo di € 20,00 anzichè € 35,00.

La Società di consulenza **Agrofauna** riserva uno **sconto del 5% per i Soci FIDSPA** che partecipano ai corsi di formazione in catalogo su temi agronomici, ambientali, faunistici ed alimentari.

Fonti bibliografiche a disposizione presso gli autori

Informazioni: info@fidspa.it
Comitato editoriale
Coordinatori: Ruben Cantagallo e Maria Laura Girino
Membri: Emiliano Lasagna e Laura Menchetti
Hanno partecipato a questo numero: Emiliano Lasagna, Chiara Arcangeli, Roberto De Vivo.