

## COMUNICATO STAMPA

**Assalzo 80esimo, studio Nomisma: produttività, efficienza e qualità, i tre plus che hanno segnato la crescita della mangimistica**

Roma, 28 maggio – **Produttività, efficienza e qualità: sono questi i tre plus che definiscono il successo della mangimistica.** È il quadro che emerge dalla presentazione dello studio promosso da **Assalzo** (Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici) in collaborazione con **Nomisma** in occasione della celebrazione dell'ottantesimo anniversario della fondazione associativa. Lo studio, che viene presentato durante gli eventi celebrativi, restituisce la fotografia di un **settore in grado di raccogliere la sfida della sostenibilità quando questa era ancora lontana dei riflettori del dibattito quotidiano.** Il tratto essenziale che ha caratterizzato la crescita della mangimistica italiana è stato, fin dai suoi inizi, **fare di più con meno. Anzi, fare di più e meglio con meno.**

**Lo studio** – Il lavoro realizzato da Nomisma con la supervisione della dottoressa Ersilia Di Tullio si articola secondo **linee tematiche affrontate nella loro evoluzione temporale.** A questa elaborazione di natura orizzontale si aggiungono poi **importanti approfondimenti verticali che vanno a toccare le grandi aree dell'alimentazione zootecnica:** bovini, suini e avicoli. La costruzione dei dati e la dinamica di analisi di essi fornisce una descrizione importante dei punti di forza del settore mangimistico e dell'intera filiera zootecnica.

**La produttività** – Un primo aspetto che merita di essere evidenziato e che **segna la validità del modello imprenditoriale** che caratterizza il settore mangimistico è **la dinamica della produzione.** Nello studio si identificano **tre fasi temporali** diverse: **la fase della crescita esponenziale** che dura fino agli anni ottanta, **la fase della professionalizzazione** che abbraccia i decenni a cavallo del secolo e **la fase dell'innovazione** permanente che caratterizza l'era della sostenibilità. A livello numerico, nella prima **fase la produzione passa dalle 0,6 milioni di tonnellate degli anni cinquanta alle 11,1 della fine degli anni ottanta, stabilizzandosi intorno ai 13 milioni di tonnellate nel passaggio anni 2000,** per poi arrivare a **superare le 15 milioni di tonnellate negli anni recenti.** Oltre al dato produttivo, c'è anche il cambiamento della geografia produttiva che merita particolare attenzione: nel 1970 si producevano poco più 3,5 milioni di tonnellate **in oltre 1350 stabilimenti;** nel 2023 le oltre 15 milioni di tonnellate vengono prodotte **in 417 stabilimenti.** La produzione media per singolo stabilimento è passata **dalle 2,7 tonnellate del 1970 alle 36,8 del 2023.**

È chiaro come questa trasformazione sia **il frutto di scelte imprenditoriali lungimiranti** che hanno trasformato la potenzialità della zootecnia italiana. La garanzia di **una disponibilità di mangimi, sicuri e con alta capacità nutrizionale,** ha rappresentato il volano di spinta per il resto della filiera, innescando un processo virtuoso in termini di consumi, spesa **e miglioramento delle caratteristiche dei prodotti alimentari di origine animale.**

**L'efficienza** – La dinamica impressa dalla trasformazione del settore mangimistico trova un diretto riscontro **attraverso il cambiamento del cosiddetto "indice di conversione"** (vale a dire la quantità di mangime utilizzata per ottenere un'unità di prodotto). **Più il rapporto è basso, più efficiente risulta l'alimentazione;** e ciò vale tanto in termini di costo (la spesa per nutrire un animale) quanto in termine di resa (miglioramento degli effetti nutrizionali). Dai dati raccolti nello studio risulta come, **negli anni '60, questo indice fosse per gli avicoli maggiore di 6** (sei chili di mangimi per ottenere un

chilogrammo di aumento di peso vivo del capo), **per i suini maggiore di 4,7 e per i bovini maggiore di 8**. Attualmente, anche grazie ai miglioramenti genetici delle specie allevate, questo indice si è notevolmente abbassato: **1,6 per gli avicoli con una riduzione di quasi il 50%, 2,7 per i suini con una riduzione di quasi il 40% e di 6 per i bovini con una riduzione di oltre il 30% rispetto agli anni '60**.

In questa riduzione si misura **la capacità di innovazione e di efficientamento che definisce il percorso della mangimistica: produrre di più e meglio con meno materie prime agricole**. Questa capacità trasformativa è tanto il frutto di una ricerca industriale e scientifica quanto il risultato di un approccio costitutivamente sostenibile, attraverso il quale si cerca **di limitare gli impatti ambientali, pur garantendo cibo di qualità per tutte le classi sociali**.

**La qualità** – Il riflesso dei miglioramenti legati alla produzione e all'efficientamento dei processi nutrizionali non rimane tuttavia un risultato di natura esclusivamente industriale; **esso si riflette innanzitutto nel miglioramento del benessere degli animali allevati**. Nutrirsi meglio, nutrirsi in maniera appropriata è un presupposto per un decorso di vita più salutare. Gli effetti delle trasformazioni derivanti dall'alimentazione mangimistica non si riflettono solo sul piano zootecnico, **ma anche sull'intera filiera dei prodotti alimentari di origine animale**. Nello studio c'è un esempio estremamente significativo che testimonia proprio questa connessione migliorativa: **è il caso del latte**. Agli inizi degli anni '60 un bovino da latte produceva circa 4127 chili di latte e questo aveva una percentuale di grasso del 3,19%. Nel 2000 il livello di produzione era salito a 7772 chili e il latte aveva una percentuale di grasso del 3,59 e una percentuale di proteine del 3,23. Nel 2023 i dati si assestano a 9932 chili, 3,90% di grasso e 3,40% di proteine.

La progressione indica con chiarezza **come la qualità del prodotto zootecnico, in questo caso il latte, vada di pari passo con il miglioramento dell'alimentazione animale**. Un latte più grasso e più proteico è un latte con migliori indici nutrizionali e **garantisce un ottimale apporto alimentare ai consumatori finali**.

**Il futuro** – Guardando al domani, la mangimistica riparte dalle sue peculiarità: **produzione, efficienza e qualità**. I tre plus del settore, proiettati nel futuro, si materializzano in una serie di innovazioni in molti casi già in atto: **l'automatizzazione dei processi di distribuzione del mangime agli animali, il precision feeding e i mangimi funzionali**. Si tratta della prosecuzione della via di successo del settore: **fare di più con meno, anzi fare di più con meno e fare meglio**.

--

*Ufficio Stampa Assalzo*  
*www.mangimiealimenti.it*  
*www.assalzo.it*  
*ufficiostampa@assalzo.it*  
*06/8541641 - 348 391 2364*

*Assalzo, l'Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici Federalimentare/Confindustria), rappresenta l'industria mangimistica italiana con un fatturato di quasi 12 miliardi di euro, circa 8.300 addetti, escluso l'indotto, e una produzione di quasi 15 milioni di tonnellate.*