



Tavola rotonda  
**INNOVAZIONE E PATTO DI FILIERA**  
sabato 21 ottobre 2006

Intervento del Presidente AIA dr. Nino Andena al  
6° Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione  
Villa d'Este di Cernobbio

### INNOVAZIONE E PATTO DI FILIERA

Il tema della relazione é “**Innovazione e patto di filiera**”. L'innovazione può essere analizzata sotto due punti di vista:

1. Da parte della produzione
2. Da parte del cittadino consumatore.

Entrambe nascono da alcune esigenze:

**Da parte della produzione** c'è l'esigenza di:

- Competitività
- Miglioramento rapporto costi/ricavi
- Nuovi mercati

Ecc.....

**Da parte del cittadino consumatore** i bisogni sono diversi:

- Sicurezza alimentare
- Conoscenza e trasparenza dei processi produttivi
- Eticità di processo produttivo
- Miglioramento rapporto costi/benefici

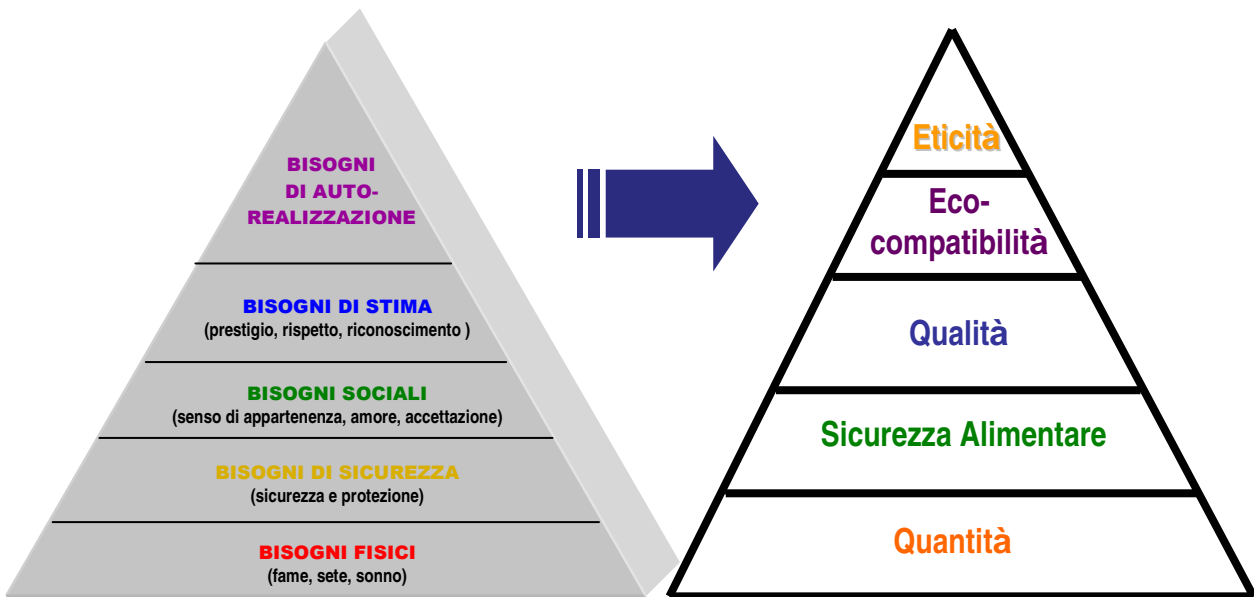
Affinché i due punti di vista convergano occorre **un nuovo approccio culturale**, che può essere esemplificato mutuando dalla piramide dei bisogni umani di MASLOW, e trasponendo le considerazioni nella piramide delle richieste dei consumatori rispetto ai prodotti/servizi.

Secondo MASLOW l'individuo cerca di soddisfare per primi i bisogni fisiologici (fame, sete, riposo) e mano a mano che soddisfa questi si rivolge a bisogni sempre più evoluti: autostima, realizzazione, ..).

Allo stesso modo il consumatore passa attraverso delle tappe evolutive nell'atteggiamento verso i consumi. Quindi nel tempo siamo passati dalla richiesta



“**quantitativa**” dei beni/servizi, al rispetto di **sicurezza alimentare e qualità**, ai prodotti **ecocompatibili** fino ad arrivare ai prodotti ottenuti nel rispetto delle norme di sicurezza, di rispetto dei diritti umani e dei lavoratori, in altre parole prodotti e servizi con contenuto “**etico**”.



Questo nuovo approccio culturale stimola l'innovazione di processo e di prodotto, indispensabili per costruire e/o rilanciare il patto di filiera.

## IL RUOLO DI AIA

In questo contesto quindi ci siamo chiesti quale ruolo può giocare Aia che, ricordiamo, è un Ente morale senza fini di lucro fondato nel 1944.

L'articolo 3 dello statuto Aia recita:

*“L'associazione ha carattere tecnico economico. Essa si propone di attuare tutte le iniziative che possono utilmente contribuire ad un più rapido miglioramento del bestiame allevato, ad una più efficiente valorizzazione del bestiame stesso e dei prodotti da questo derivati.”*

Fino ad ora l'attività di Aia si è sviluppata verso i primi due punti, vale a dire il miglioramento del bestiame allevato e la valorizzazione dello stesso. Ora la nostra attenzione va verso il consolidamento dei risultati ottenuti (riconosciuti anche a livello internazionale) e nel rilancio della sfida verso il terzo punto: la “**valorizzazione dei prodotti che derivano dall'allevamento**”, ciò che viene meglio definito come “**rivitalizzazione del ciclo di vita del prodotto**”



A seguito sono indicati alcuni numeri che possono rappresentare l'attività e la forza di Aia:

- 60 anni di attività in allevamento
- 144 associate sul territorio nazionale
- 26 laboratori qualificati
- 3.000 dipendenti che periodicamente visitano l'allevamento
- 45.474 allevamenti controllati

Nel comparto latte Aia rappresenta:

- 77% latte controllato
- 50% allevamenti bovini latte controllati
- 62% capi bovini latte controllati

Questo é possibile grazie ad una struttura ramificata e consolidata nel territorio. Aia é infatti l'unica associazione in Italia che periodicamente é presente nelle imprese allevatoriali con i suoi zootecnici e veterinari.

Una rappresentatività di tutto rispetto che permette di affermare che **Aia conosce gli allevamenti e le dinamiche che operano all'interno di essi. E di conseguenza un patrimonio immenso di informazioni che Aia può mettere a disposizione dell'intera società.**

## **AIA PER L'INNOVAZIONE: ITALIALLEVA**

Innovazione per Aia significa passare **dalla valorizzazione del bestiame** attraverso il miglioramento genetico (ricordiamo che per 30 anni abbiamo lavorato per il miglioramento genetico del bestiame allevato e questa attività ha portato ad incrementare il valore del bestiame almeno del 30%) **alla valorizzazione del prodotto che deriva dall'allevamento**, attraverso un miglioramento genetico finalizzato alle esigenze di mercato.

Un esempio: é possibile proporre il latte con caratteristiche richieste dal consumatore (es. Omega 3) lavorando alla fonte con un disciplinare che permetta di ottenere quelle caratteristiche in modo naturale (garantendo nell'alimentazione 1 kg di erba al giorno).

Questo per Aia significa sviluppare un progetto denominato "**ItaliALLEVA**".

In uno scenario dove:

- l'Italia é ai primi posti a livello mondiale per sicurezza alimentare
- si é in presenza di diverse tipologie di prodotto
- c'è poca trasparenza di mercato nei prodotti importati



- manca il coordinamento tra le amministrazioni pubbliche
- c'è difficoltà di adeguamento alle norme da parte degli allevatori

il progetto Italiasleva soddisfa le esigenze di tutta la filiera in quanto:

- garantisce il processo produttivo
- garantisce il prodotto primario secondo la destinazione d'uso
- esalta le distintività dei prodotti.

Con la piattaforma Italiasleva, Aia lancia l'assist ai componenti della filiera per il **patto di filiera**.

Abbiamo voluto rappresentare le varie distintività produttive immaginando una serie di edifici, ciascuno con le proprie caratteristiche (fig. 1), chiarendo che Italiasleva non è un marchio ad ombrello che copre le singole distintività (fig.2), ma piuttosto una piattaforma che le sostiene, una piattaforma che si basa su solidi pilastri quali **l'origine**, la **rintracciabilità**, la **sicurezza alimentare**, il **benessere animale** ed il **rispetto delle norme ambientali** (fig.3).

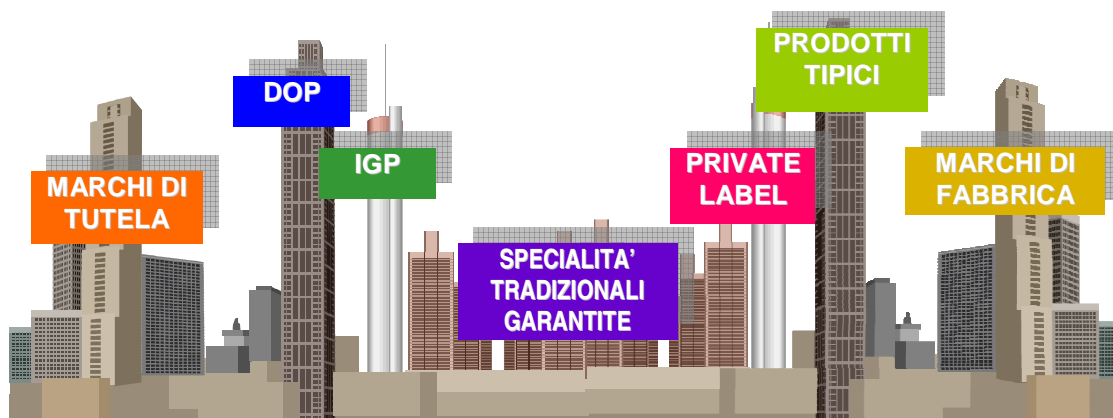


Fig.1



Fig.2

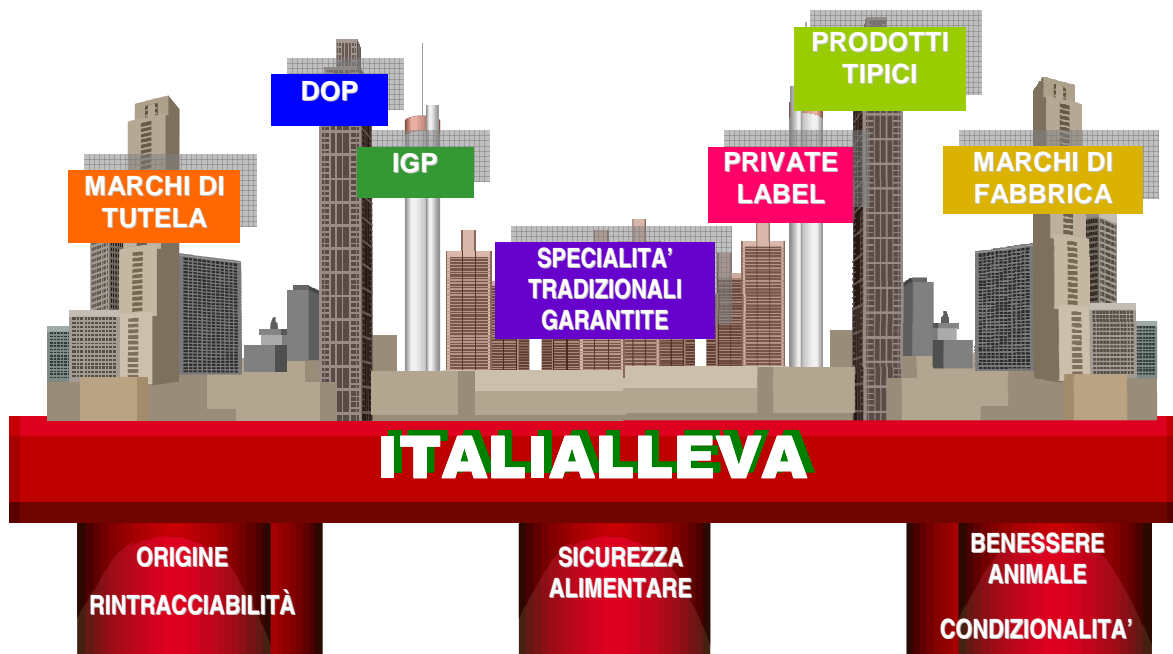


Fig.3

Italiasleva rappresenta un valore aggiunto per l'allevatore, per la filiera, per le istituzioni e per la società.

#### Per l'allevatore

- Nessun costo aggiuntivo
- Accompagnamento verso gli standard del pacchetto igiene e benessere

#### Per la filiera

- certezza dell'origine del prodotto zootecnico
- certificazione del latte secondo destinazione d'uso
- garanzia del prodotto per rintracciabilità, sicurezza alimentare, benessere animale
- garanzia del rispetto dei disciplinari di produzione in caso di produzioni DOP,IGP,STG, e prodotti di qualità
- Maggiore certezza per il consumatore, con la possibilità da parte della filiera di utilizzare il marchio Italiasleva di immediata riconoscibilità

#### Per le Istituzioni - Stato

- Progetto nazionale come piattaforma di identificazione del prodotto
- Definizione delle produzioni e messa in trasparenza del mercato dell'offerta del latte (tramite la misurazione quali-quantitativa delle produzioni)



- Qualificazione della spesa

### **Per le Istituzioni - Regioni**

- Rispetto ed esaltazione delle peculiarità territoriali
- Razionalizzazione dei costi di assistenza tecnica
- Sviluppo di accordi commerciali per diffusione dei Distretti Produttivi
- Qualificazione della spesa

### **Per la Società**

Risposta al nuovo approccio culturale:

- Regole di trasparenza del mercato con garanzia dell'origine
- Certezza di immediata risposta in caso di problemi sanitari (grazie alla rintracciabilità)
- Elevati standard di sicurezza alimentare (disciplinari approvati dal Ministero della Salute)
- Garanzia del benessere animale
- Rispetto dell'ambiente

*Cernobbio, 21 ottobre 2006*