

Sostenibilità ambientale ed economia circolare

REFLUI DA ALLEVAMENTO, PROBLEMA O RISORSA?

Buona parte dell'economia della regione Campania si fonda sui prodotti agroalimentari di eccellenza, riscontrando nella mozzarella di bufala un ruolo di grande rilievo.

Consumata quotidianamente dalla popolazione campana, pur essendo un prodotto da consumare fresco, è molto apprezzata nelle altre regioni italiane e all'estero!

Il successo culinario ha portato negli anni al fiorire di caseifici ed ad un grande incremento dell'allevamento delle bufale, vista la sempre maggiore richiesta di latte. Analizzando i dati del solo sistema del "Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala campana DOP", capiamo subito l'importanza che tale alimento ricopre nel tessuto produttivo regionale.

I NUMERI DELLA DOP

La mozzarella di bufala campana è il più importante marchio Dop del centro-sud Italia. Nel **2017** sono stati prodotti poco più di **47 milioni kg** di Mozzarella di Bufala Campana (+6,4% sul 2016). Nel 2016 l'export è stato il 32% (+10,7% sul 2015), principalmente in Francia, Germania, Gran Bretagna, Stati Uniti, Svizzera, Spagna.

* Nel 2017 la produzione è così distribuita: 62% prov. Caserta, 31.2 % prov. Salerno, 4.8% Basso Lazio, 1.2% prov. Napoli, 0.8% prov. Foggia

		2015	2016	2017
Caseifici certificati		102	104	100
Produzione DOP (tonnellate)		41.295	44.270	47.086
Export (% su produzione Dop)		31%	32%	n.d.
Fatturato alla produzione (Milioni di euro)		330	350	370
Fatturato al consumo (Milioni di euro)		540	575	605
Allevamenti di bufale inserite nel sistema DOP	numero di aziende agricole	1371	1371	1421
Capi bufalini in allevamenti inseriti nel sistema DOP	numero di capi totale	345.000	345.000	345.000
Addetti	compreso indotto	15.000	15.000	15.000

Fonti mozzarella dop

Ma non è tutto rosa e fiori!

L'aumento del numero di capi bufalini porta con sé diversi problemi legati in parte alle coltivazioni ma più importante è la questione legata allo smaltimento del letame. La normativa prevede che dopo un periodo di fermentazione in azienda, il letame possa essere sparso sui terreni come fertilizzante, ma ormai la quantità è talmente alta che le aree coltivate dagli allevatori non bastano più. I problemi ambientali di un non corretto smaltimento dei reflui da allevamento porta all'inquinamento di fiumi e falde acquifere, quindi serve correre e alla svelta ai ripari!



Oggi la tecnologia permette di arginare il problema creando addirittura vantaggi: produzione biogas da quale produrre energia elettrica e alimentare un impianto di riscaldamento e produzione di compost utilizzabile nel settore alimentare con emissioni pari a ZERO!

ATTIVITÀ

La partecipazione all'iniziativa **"Sostenibilità ambientale ed economia circolare"**, prevede le seguenti attività:

- **visita ad un allevamento bufalino**, dove è possibile "conoscere" la vita delle bufale, dall'alimentazione alla produzione del latte
- **visita del caseificio "La Contadina"** di Altavilla Silentina, uno dei più importanti della piana del Sele, dove assistere al processo di lavorazione del latte e trasformazione dello stesso in mozzarella
- **visita alla centrale di biogas** dell'"C&F Energy" situata nella contrada Falagato di Altavilla Silentina, dove capire come il letame scaricato con i trattori dagli allevatori della zona, attraverso una serie di processi si "trasforma" in energia elettrica e compost sterilizzato!

OBIETTIVI

Sensibilizzare le nuove generazioni nei confronti dell'Educazione allo Sviluppo Sostenibile.

Con l'**Agenda 2030** l'Europa ci detta le linee guida perché si possano raggiungere i 17 obiettivi perché si arrivi ad uno sviluppo sostenibile.

Il **Goal 7** è quello che riguarda energia pulita e accessibile: Le rinnovabili sono diventate competitive ed è necessario un grande impegno per farle crescere, **"Energia rinnovabile per tutti e lotta ai cambiamenti climatici: due leve integrate per la sostenibilità dello sviluppo economico e sociale"**. <http://asvis.it/goal17>

ESPERTI COINVOLTI

- ✓ Dott.ssa Antonella Dell'Orto, biologa esperta in politiche ambientali
- ✓ Ing. Giancarlo Cattaneo, referente impianto biogas dell'"C&F Energy"
- ✓ Dott. Virgilio Mari, conservatore dei Beni Paesaggistico-Ambientali

PARTECIPANTI

Il progetto è rivolto principalmente alle scuole secondarie di I e II grado, imprese che operano nel comparto agricolo e bufalino, aziende di trasformazione alimentare, associazioni di consumatori, ai cittadini in generale.

DETTAGLI TECNICI

Le attività si esplicheranno in n. 1 incontro di 2 ore circa e sarà del tutto GRATUITO, l'Istituto Scolastico dovrà provvedere al solo trasporto dei partecipanti!

Per INFO e PRENOTAZIONI:

ARGONAUTA coop. sociale

Tel. 349 7376849

Mail info@argonautalab.it

