

# LIFE DOP:

## la produzione intensiva che ama l'ambiente

Coniugare la produzione intensiva e la qualità ambientale è possibile. Lo stanno dimostrando i partner del progetto Life Dop, che grazie al contributo del programma Life della Comunità Europea punta a costruire un modello di produzione sostenibile per le filiere del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano. Il progetto vede coinvolte molte realtà del territorio: l'Associazione mantovana allevatori, la Cooperativa Agricola San Lorenzo e il Consorzio Gourm.it di Peggognaga (Mn). Capofila il Consorzio Latterie Virgilio, con il sostegno del Consorzio Agrario del Nordest e il supporto scientifico del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DISAA) dell'Università degli Studi di Milano.

Life DOP, oggetto di un convegno lo scorso gennaio a Bovimac, avrà tempo fino al febbraio 2021 per ottenere i risultati prefissati. Per costruire un modello di produzione maggiormente sostenibile per Parmigiano Reggiano e Grana Padano, come previsto dal progetto, sarà necessario intervenire con azioni di misurazione e ottimizzazione in ogni punto della filiera di produzione. Si parte dai campi, applicando una gestione virtuosa della produzione dei foraggi che comprende la lotta integrata ai parassiti e una minima lavorazione in campo, grazie anche a tecnologie innovative come i droni. Si passa poi alla stalla. Nel concetto di economia circolare le deiezioni animali diventano una risorsa energetica per gli impianti di biogas, con un doppio guadagno: energia pulita, minore impatto e migliore gestione dei nutrienti. Si passa infine al caseificio, dove in seguito a una verifica

dei consumi di energia e materia si passa all'identificazione dei punti critici di miglioramento.

Scopo di tutte queste attività è determinare l'esatto impatto ambientale del chilo di Parmigiano Reggiano e Grana Padano che troviamo al supermercato. Questo calcolo viene denominato LCA (Life Cycle Assessment) e verrà misurato in modo dinamico, prima e dopo le azioni di ottimizzazione, per verificare l'effettiva efficacia di queste misure di sostenibilità. Il progetto infatti ha anche una valenza dimostrativa: il modello Life Dop auspicabilmente potrà essere applicato anche ad altre filiere agroalimentari nel futuro.

Mantova è stata scelta come sfondo di questo progetto grazie alle unicità che offre il suo territorio. È l'unica provincia italiana a ospitare entrambi i comprensori di produzione del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano, divisi solo dal corso del fiume Po. Ma non solo: le sue caratteristiche morfologiche e sociali hanno determinato un sistema economico-agricolo intensivo e di avanzato progresso tecnologico. Il contesto perfetto per mettere in pratica le azioni di progetto.

“Il nostro sistema allevatorio, anche se intensivo, riesce a mantenere un rapporto di equilibrio con l'ambiente che lo circonda – spiega il Presidente di Coldiretti Mantova e del Consorzio Latterie Virgilio Paolo Carra - . Con questo progetto non ci stiamo inventando nulla di nuovo: stiamo soltanto dimostrando e comunicando all'esterno quanto facciamo da tempo nella filiera. In questo modo potremo creare valore

