

# Miracolo in Moravia

Un formaggio nato nel 2003. I 100mila ettari delle 74 aziende agricole conferenti. L'allevamento con stabulazione libera e cuccette individuali. Per un totale di oltre 15 mila capi in lattazione. La qualità della materia prima. I progetti per il futuro. Cronaca del viaggio all'interno della Filiera ecosostenibile Brazzale.

## I NUMERI DEL GRAN MORAVIA

- giugno 1996 costruzione del caseificio Orrero
- 29 novembre 1996 cottura del primo formaggio
- 6 caldaie in dotazione del primo caseificio
- 2000 ingresso Brazzale in Orrero
- 2003 all'Anuga di Colonia viene presentato il Gran Moravia
- 10mila metri quadrati coperti estensione caseificio nel 2011
- 60 quintali produzione quotidiana di burro
- 2005 inizio della produzione di paste filate e pressate
- 2007 nasce il Verena, formaggio a pasta pressata realizzato con latte di montagna

"Siamo imprenditori liberi. I nostri antenati hanno creato e sviluppato le tecnologie dei formaggi tipici, e noi sentiamo il dovere di farle evolvere in sintonia con i tempi, a beneficio del consumatore". Esordisce così Roberto Brazzale, consigliere dell'azienda di famiglia, all'ottava generazione, raccontando dell'esperienza della produzione di Gran Moravia nell'omonima regione ceca. La storia di questa avventura in terra ceca affonda le sue radici in quella dell'azienda, da sempre vocata all'internazionalizzazione. Ed è grazie alla caduta del muro di Berlino, che lo sguardo di Brazzale può allargarsi ai paesi del vecchio mondo asburgico, di cui a suo tempo faceva parte anche Asiago, la loro città. Un mondo di straordinaria tradizione agricola era stato restituito all'Europa e alla libertà. La scarsità di terreni in Italia, oltretutto, impediva di pensare a quei progetti ecosostenibili che il gruppo aveva già lanciato in Brasile. Negli anni '90, perciò, inizia una lunga ricerca che porta ad imbattersi in un piccolo caseificio, a Litovel, in Repubblica Ceca, dove si produce un formaggio a pasta dura tipo grana. "I soci ci avevano offerto una collaborazione. Allora la maggior parte delle forme erano sbagliate, con molti difetti di lavorazione. Alcune, isolate, erano però così belle da sembrare reggiane. Erano quelle lavorate correttamente. Abbiamo subito

pensato che il problema stesse nella lavorazione e non nel latte, di altissima qualità per il grana. Trovandone il filo, tutte le forme avrebbero potuto essere come quelle più belle. Visitate con i nostri occhi quelle terre, eravamo rimasti stupefatti dalla qualità dei foraggi e dalla grande disponibilità di terra, in un clima ideale al latte per piovosità e temperatura. Avevamo finalmente trovato la regione che cercavamo, anche per realizzare il sogno di un sistema di agricoltura sostenibile, non più realizzabile in Italia. Partendo da un'idea fondamentale: una localizzazione geografica è certo importante, ma il "plus" delle produzioni italiane viene dall'arte casearia, affinata in secoli di storia e tradizione, e replicabile anche fuori dalle zone tipiche, purché vi siano condizioni adatte. Esattamente come nostro nonno iniziò a Vicenza a produrre nel dopoguerra formaggio "piacentino" (poi diventato grana padano), dove nessuno l'aveva mai prodotto", commenta Brazzale. Formaggi & Consumi ha ripercorso quel viaggio, visitando terre, campagne, allevamenti ed, infine, il Caseificio Orrero: "Un'azienda italiana con tecnologia italiana dove avviene il miracolo di trasformare un liquido rapidamente deperibile in un solido prelibato che può stagionare anni, diventando sempre più buono: il Gran Moravia", precisa un entusiasta Roberto Brazzale. Questa è la cronaca del viaggio alla scoperta del miracolo moravo.

### LA FILIERA ECOSOSTENIBILE

Estensione media aziende agricole	Superficie disponibile per ogni capo in lattazione	media produzione giornaliera di latte delle bovine	Quota bovine allevate con stabulazione libera e cuccetta individuale	Quota autoapprovvigionamento foraggi della Filiera
1.250 ettari	5 ettari	23,8 litri circa	90 %	90 %
Capi in lattazione	Stalle conferenti	Ettari complessivi lavorati nella Filiera Ecosostenibile	Produzione di latte giornaliera	Produzione di latte giornaliera dell'azienda agricola più grande
oltre 15 mila	74	circa 100 mila	circa 380 mila litri	330 ettolitri
Numero medio addetti per azienda agricola	Distanza media di raccolta latte	Valori medi annui di grasso nel latte	Valori medi annui proteine nel latte	Produzione totale latte annua Repubblica Ceca
40	65 Km	4,30 %	3,48 %	2,7 milioni ton.

### LE AZIENDE AGRICOLE



a. Alcune immagini delle aziende agricole della Filiera ecosostenibile. Agli occhi di chi si occupa di agricoltura e allevamento in Italia, colpisce l'estensione delle coltivazioni delle aziende agricole, impensabile nel nostro Paese  
 b. Estesa coltivazione di mais  
 c. L'unified utilizzato per alimentare le bovine. "Si tratta di un importante vantaggio, in termini di efficienza. E consente di selezionare in ogni momento il foraggio più adatto per l'animale", precisa Roberto Brazzale



### LA STORIA DEL CASEIFICIO ORRERO

Roberto Brazzale, consigliere dell'azienda di Zanè e Maruska Martinu, fondatrice del Caseificio Orrero, del quale è oggi presidente onorario a vita, mentre raccontano i primi passi dell'azienda fino all'arrivo della famiglia Brazzale

"La costruzione di questo Caseificio non fu il frutto di lunghe analisi economiche ma un romantico, quasi irresponsabile atto d'amore di Maruska, per la propria terra e il suo popolo". Commenta così Roberto Brazzale l'inizio della storia di Orrero, che è proprio la fondatrice, Maruska Martinu, a raccontarci. "Nel 1969, quando i carri armati Russi fecero il proprio ingresso nel nostro Paese, decisi che non c'era più spazio per me, in Repubblica Ceca. Misi la mia laurea in odontoiatria in valigia e partii alla volta dell'Italia". Maruska, nel 1970, si stabilisce a Modena, dove inizia ad esercitare, con successo, la sua professione. "Dell'Italia ho un ricordo stupendo. Sono stata accolta e voluta bene da tutti. Proprio questo amore e la gratitudine per quanto mi era accaduto, ad un certo punto, mi spinsero a fare qualcosa di italiano in Repubblica Ceca, anche per aiutare il mio Paese, che usciva finalmente dagli anni bui del regime". L'idea di produrre un formaggio

tipo grana arriva dopo la lettura del Decamerone. E così, con un riproposizione del celebre quadro che raffigura San Lucio intento a distribuire pezzi di formaggio ai bisognosi, Maruska torna in repubblica Ceca e costruisce il caseificio identico ad un "casello del reggiano". Era il giugno del 1996. La cottura del primo formaggio arriva solo nel novembre dello stesso anno. "Le difficoltà iniziali erano davvero molte. E con esse la paura di fallire, lasciando senza lavoro i dipendenti dell'azienda, già provati da un terribile alluvione, nel 1997. Produrre il grana era più difficile di quello che avevamo pensato. Decisi di fare l'unica cosa possibile: pregare e chiedere aiuto a Dio. Domandai all'Arcivescovo di Olomouc di scrivere alcune lettere ad imprenditori italiani, per spiegare loro la grave situazione nella quale versava la popolazione. Dopo tanto pensare, finalmente, l'incontro con Brazzale. E i risultati sono sotto gli occhi di tutti".



San Lucio, patrono degli alpighiani, dei casari e dei formaggiai

### LA PRODUZIONE



1. La sede del Caseificio Orrero
2. Roberto Brazzale e Gustav Gec, presidente di Orrero
3. Le 74 stalle conferenti della Filiera ecosostenibile, tra le quali alcune situate in montagna, per la raccolta del latte destinato alla produzione del formaggio Verena
4. "Reggiane" per la produzione del Gran Moravia
5. Le fasi della lavorazione del Gran Moravia
6. La produzione di burro
7. Un particolare della polivalente
8. Antonio Zaupa, amministratore delegato dell'azienda Zogi, che nel 2003 si è fusa con Brazzale, insieme al responsabile di produzione delle paste filate
9. Le forme di Gran Moravia in salamoia
10. Il punto vendita a marchio La Formaggeria Gran Moravia, nel centro di Olomouc. Lo store, dove è possibile trovare oltre ai formaggi Brazzale anche tanti altri prodotti italiani, è uno dei tre già inaugurati dall'azienda. Che conta di arrivare a otto di punti vendita a marchio entro il 2012

L'ldf world summit, in scena dal 15 al 19 ottobre a Parma, affronta i temi della sicurezza alimentare sostenibile nel lattiero caseario. Ne parliamo con due qualificati protagonisti

Intervista con Richard Doyle, presidente di Idf (International dairy federation)

# La sfida della sostenibilità

Parma. Dal 15 al 19 ottobre 2011. Sono queste le coordinate della prossima edizione di Summilk, il summit mondiale del lattiero caseario che torna in Italia dopo ben cinquant'anni. Sicurezza alimentare sostenibile è il tema di questa edizione. "Che si propone di illustrare come scienza e tecnologia possano dare il proprio contributo affinché la produzione lattiero casearia sia sostenibile per l'ambiente e socialmente responsabile", commenta Richard Doyle, presidente di Idf. Con lui facciamo il punto della situazione a poco più di due mesi dall'evento parmense.

**Per quali ragioni aziende e operatori italiani del settore dovrebbero partecipare a Summilk?**

Nel corso degli anni il vertice è diventato una piattaforma di incontro importante per il settore lattiero caseario mondiale. Un appuntamento fondamentale in agenda, rivolto a tutti. Dagli amministratori delegati delle più grandi e piccole aziende ai rappresentanti del settore di tutto il mondo. I summit mondiali Idf sono sempre il modo migliore per imparare dall'esperienza di altri, ascoltare gli ultimi sviluppi ed esplorare nuovi approcci ai problemi condivisi del settore. Non c'è nessun altro evento, nel mondo lattiero caseario, che offra maggiori conoscenze su una vasta gamma di argomenti, in un periodo così breve di tempo. Dal manager in cerca di una panoramica generale allo specialista attento ai dettagli tecnici: per tutti il vertice rappresenta quattro giorni di formazione ad alto livello. Perché ogni anno ci sforziamo di offrire una programmazione di qualità, in un ambiente favorevole allo scambio e alla condivisione delle problematiche.

**Quali sono i principali obiettivi di Summilk?**

Quest'anno, il tema della Sicurezza alimentare sostenibile mira a incoraggiare organizzazioni, aziende, comunità e individui ad affrontare attivamente la sfida di una via più sostenibile per la sicurezza alimentare globale. Per questo, il settore lattiero caseario sta collaborando con tutti gli attori della filiera e Idf si propone di definire l'impostazione giusta per interagire con il settore. Summilk si è continuamente evoluto per affrontare le nuove opportunità ed esigenze del lattiero caseario. A questo proposito, ad esempio, nel corso dell'edizione 2011 verrà illustrata la cooperazione, ad alto livello tecnico, con la FaO. Questo consolidato rap-

porto sarà rafforzato da una serie di cinque conferenze congiunte Idf/Fao in settori chiave della produzione sostenibile di latte. Naturalmente, in parallelo allo sviluppo di tutte le iniziative di sostenibilità affrontate al vertice Idf, l'industria casearia non deve mai dimenticarsi di promuovere il ruolo positivo dei suoi prodotti, gustosi e nutrienti, nel migliorare la qualità della vita dei consumatori.

**Il tema della sicurezza alimentare sostenibile è al centro di questa edizione del Summit. Perché questo argomento è così importante per l'industria lattiero casearia?**

Tutti i settori sono chiamati a quantificare e ridurre le loro carbon footprints e le emissioni di gas serra (Ghgs). E le imprese agricole, così come le produzioni alimentari, non rappresentano un'eccezione. Il tema della sicurezza alimentare sostenibile, affrontato dall'edizione di quest'anno del Summit, esplorerà come la scienza e la tecnologia possono contribuire alla produzione di latticini in modo sostenibile per l'ambiente e socialmente responsabile. L'ldf e l'intero settore lattiero caseario riconoscono la serietà delle sfide ambientali e, attraverso iniziative come il Global dairy agenda for action (Gdaa - l'Agenda globale d'azione del settore lattiero caseario), stanno progredendo, attraverso programmi concreti in grado di fornire risultati tangibili. Il Summit si aprirà proprio con la sessione ed espone ai problemi del settore, attraverso programmi concreti in grado di fornire risultati tangibili. Il Summit si aprirà proprio con la sessione ed espone ai problemi del settore, attraverso programmi concreti in grado di fornire risultati tangibili. Il Summit si aprirà proprio con la sessione ed espone ai problemi del settore, attraverso programmi concreti in grado di fornire risultati tangibili.

**Cos'è il Gdaa?**

La Global dairy agenda for action, l'Agenda globale d'azioni del lattiero caseario, è un'iniziativa sviluppata da sei principali organizzazioni del settore, che rappresentano i membri di tutta la filiera del settore nel mondo. Approvata nel 2009, ha come obiettivo quello di dimostrare l'impegno del settore lattiero caseario nel ridurre le emissioni di gas serra lungo l'intera filiera dei latticini, così da migliorare la sostenibilità della produzione.

**Quali sono le iniziative intraprese in merito allo studio dei cambiamenti climatici?**

Davvero molte. Fra queste, l'ldf ha recentemente pubblicato il libro "Un approccio comune alle carbon footprints per i latticini. La Guida Idf di metodologia standard di valutazione del ciclo di vita per il settore lattiero-caseario". Questa nuova

metodologia, basata sulle migliori conoscenze scientifiche disponibili e sugli attuali standard internazionali, permetterà alle parti interessate del settore lattiero caseario a livello mondiale di produrre dati coerenti e comparabili sulle loro carbon footprints. Questa rigida misurazione consentirà una gestione efficace del problema e favorirà un'ulteriore riduzione delle emissioni di gas serra nel settore.

**Quanto è importante questa Guida?**

Personalmente sono molto contento del ruolo di leadership che Idf sta giocando nell'affrontare le sfide ambientali che affliggono il settore. Mi auguro che la pubblicazione, da parte di Idf, di una nuova metodologia di analisi del ciclo di vita per i prodotti lattiero caseari, avrà un impatto su tutti gli operatori e sulle aziende del settore sparse in tutto il mondo. Questa metodologia permetterà a tutte le parti interessate di stabilire criteri di riferimento comparabili, per misurare le carbon footprints dei propri prodotti. Un risultato davvero importante.

**Infine. Quali sono, allo stato attuale, i temi caldi per il settore lattiero caseario a livello mondiale?**

Il settore lattiero caseario mondiale è impegnato a fornire ai consumatori i prodotti di cui hanno bisogno, in quanto elementi di una dieta sana ed equilibrata, in modo socialmente responsabile, ecologico ed economicamente sostenibile. I temi più importanti sono, come detto, quello della sostenibilità, che implica focus simultanei sui risultati economici, sociali e ambientali. Quello della nutrizione, perché gli effetti del cibo sulla salute pubblica sono sempre più riconosciuti come essenziali nel benessere degli individui e per la società nel suo complesso. A questo proposito, è stato dimostrato, inoltre, come i prodotti lattiero caseari contribuiscano a ridurre il rischio di molte malattie croniche. Si potrebbe dire che la qualità nutrizionale dei prodotti lattiero caseari sia determinante nella riduzione dei costi dell'assistenza sanitaria. Infine l'agricoltura ambientale. Lo sviluppo dei sistemi di gestione sostenibile, infatti, è ormai ovunque una priorità fondamentale, perché gli aspetti sociali ed ambientali della produzione di latte sono sempre più importanti, sia per i consumatori che per i produttori. Le buone pratiche a livello agricolo mirano a ridurre l'impatto ambientale delle aziende, migliorando, al contempo, la produzione di latte, la redditività e il benessere delle persone e degli animali coinvolti.

A tu per tu con Roberto Brazzale, membro del Forum ad alto livello per un miglior funzionamento della catena alimentare dell'Ue

# "Il pacchetto latte è dannoso"

“

**Con il pacchetto latte anziché promuovere l'efficienza delle aziende agricole, quanto mai necessaria, ci si preoccupa di distorcere per legge i principi della concorrenza per garantire agli allevatori un inaccettabile strapotere negoziale a danno dell'industria**

”

"Trovo che il pacchetto latte sia intempestivo, dannoso per tutti e in palese contrasto con i principi ispiratori della riforma della Pac. E' un provvedimento legato alla cultura dirigista e statalista della Francia e di quei paesi, come l'Italia, che ne seguono l'impostazione". Non usa mezzi termini Roberto Brazzale, consigliere del Forum ad alto livello per un miglior funzionamento della catena alimentare dell'Unione europea. Che incontriamo proprio negli uffici dell'azienda, silver sponsor di Summilk, a Zanè, in provincia di Vicenza, circondato dalle foto di famiglia, che raccontano una storia legata a doppio filo a quella del lattiero caseario italiano. L'azienda, infatti, è protagonista del settore fin dal 1837. Ed è tra i principali sponsor della prossima edizione di Summilk 2011. Con Roberto Brazzale affrontiamo alcuni dei temi più scottanti del settore, in Italia e nel mondo.

**Si avvicina Summilk. Qual è l'importanza di questo appuntamento, che si tiene quest'anno proprio in Italia?**

Il Summilk offre all'Italia, dopo oltre cinquant'anni, l'opportunità di mostrare ai più qualificati operatori mondiali quali straordinari risultati la nostra zootecnia e la nostra industria di trasformazione siano riuscite a raggiungere. E' una vetrina sul mondo.

**Sostenibilità e sicurezza alimentare sono i temi al centro di questo incontro. Ritieni che, in Italia, queste problematiche siano avvertite dal settore?**

La sicurezza alimentare è ormai da molto tempo al centro dell'attenzione degli operatori,

che sono riusciti a perfezionare un sistema agroalimentare che offre una garanzia assoluta al consumatore. Mai come oggi l'alimentazione è stata sana e sicura. Riguardo alla sostenibilità, essa è declinata in vario modo: dalla riduzione dell'impatto ambientale dei processi produttivi a una riduzione del carico animale per ettaro. Purtroppo il nostro paese ha una superficie agricola molto pregevole ma decisamente scarsa, e ciò limita la possibilità di realizzare modelli agroindustriali sostenibili basati su criteri innovativi. Il nostro gruppo, per realizzarli, ha scelto la Moravia, in Repubblica Ceca, dove le condizioni ambientali e territoriali sono ottimali e lo permettevano.

**Il pacchetto latte, approvato di recente. Cosa pensa di questo provvedimento?**

Ritengo sia intempestivo, dannoso per tutti e in palese contrasto con i principi ispiratori della riforma Pac. E' un tentativo mal riuscito di dare una risposta alle nuove dinamiche di mercato innescate dall'abolizione degli interventi comunitari, che si sono manifestate con la spiccata volatilità dei prezzi degli anni recenti. Il guaio è che il "pacchetto" è ispirato alla cultura dirigista e statalista della Francia e di quei paesi, come l'Italia, che ne seguono l'impostazione.

**E invece la Pac?**

Al contrario, la riforma della Pac era giustamente ispirata alla cultura di mercato dei paesi nordici, quella di cui abbiamo assoluto bisogno per riuscire a competere in un mondo sempre più aperto. Con il "pacchetto latte" anziché promuovere l'efficienza delle aziende agricole, quanto mai necessaria, ci si preoccupa di distorcere per legge i principi della concorrenza per garantire agli allevatori un inaccettabile strapotere negoziale a danno dell'industria. Prevedere l'obbligo di contratti a lunga durata è come bloccare il mercurio nel termometro: come cogliere poi la febbre vera?

**E la volatilità dei prezzi?**

La volatilità dei prezzi è solo la fisiologia di un mercato non più drogato o anestetizzato dagli interventi. Ad essa si è imputata ogni nefandezza, anziché riconoscerle la funzione preziosa di indicatore di scarsità o abbondanza, che aiuta a correggerne i picchi. Nessuno ammette che, dal 2007, i prezzi medi della materia prima sono mediamente molto più alti di quando esistevano gli interventi. Anziché irrigidire la catena, la Ue dovrebbe preoccuparsi di far correre meglio le variazioni di prezzo lungo la stessa, magari puntando lo sguardo alle rigidità dei listini imposte dalla Grande distribuzione ai propri fornitori. I trasformatori rischiano di venire schiacciati tra favori legislativi agli allevatori e abusi di posizione dominante della distribuzione.

**Lei è membro del Forum ad alto livello per un miglior funzionamento della catena alimentare. Quali gli obiettivi di questo Forum?**

Questo Forum è frutto di una felice intuizione del vice presidente Ue e commissario all'industria, Antonio Taiani. Raccoglie quattro diverse commissioni (agricoltura, industria, mercato interno, salute e consumatori) ed otto ministri dell'agricoltura. Si compone in tutto di 45 membri, in rappresentanza degli Stati e delle aziende europee che operano nel campo della produzione, lavorazione e distribuzione di prodotti alimentari, nonché associazioni professionali e organizzazioni non governative in rappresentanza degli in-

teressi dei cittadini. Lo scopo è quello di operare per il miglior funzionamento della filiera alimentare. E varare un programma di lavoro in grado di aumentare la competitività e promuovere pratiche contrattuali migliori nel settore alimentare. Il Forum sta altresì dando seguito alle raccomandazioni del precedente High level Forum sul latte.

**Qual è l'importanza di questo Forum?**

Si tratta di una iniziativa preziosa della Commissione, che potrà aiutare una Ue che appare in difficoltà. L'Unione sembra infatti precipitata in un preoccupante cul de sac di lentezza, indecisionismo e demagogia, specialmente dopo l'attribuzione al Parlamento europeo di un ruolo chiave nella fase di produzione normativa, a discapito della Commissione stessa. Troppa burocrazia, troppi passaggi, eccesso di interferenza pubblica. E i concorrenti internazionali, intanto, se la godono su nuovi e vecchi mercati.

**Ci sono tematiche che l'Italia, in modo particolare, sta portando avanti in quella sede?**

Al mondo politico italiano giustamente sta molto a cuore il sistema dei prodotti tipici, l'unico in grado di produrre un valore aggiunto adeguato a sostenere le nostre produzioni agricole, di alto livello qualitativo ma penalizzate da costi di produzione decisamente non competitivi. Una cultura chiusa all'innovazione e oggettive penalizzazioni strutturali spingono i nostri costi a livelli che possono essere compensati solo dalle capacità straordinarie dell'industria di trasformazione di creare formaggi unici al mondo.

**Etichettatura, regolamentazione dei volumi produttivi per le Dop. Questi alcuni dei temi più caldi che interessano il settore in questo momento. Qual è la sua opinione?**

L'obbligo di etichettatura di provenienza delle materie prime è quasi irrealizzabile dal lato pratico, e rischia di diventare strumento di denigrazione sleale in mano ai vari protezionisti locali, in contrasto con i principi comunitari e della leale concorrenza. Chi vuole già può vantare la provenienza dei propri prodotti, e non solo attraverso i sistemi delle Dop o Igp. Noi, per esempio, lo abbiamo già fatto con lo stesso brand "Gran Moravia". Poi, per l'Italia, paese strutturalmente deficitario, rischia di provocare un'ulteriore "deindustrializzazione", spingendo all'estero le trasformazioni che oggi si eseguono in Italia con materia prima anche comunitaria. Dobbiamo ricordare che la materia prima è sana e garantita in modo omogeneo in tutta la comunità.

**E rispetto al controllo dei volumi produttivi?**

Credo che l'adeguamento dei volumi produttivi delle Dop alla domanda di mercato e i meccanismi della contribuzione differenziata siano preziosi per garantire la qualità, la tipicità geografica e non contrastino con le normative antitrust. L'attuale fase di mercato sta dimostrando che la produzione delle Dop reagisce rapidamente al prezzo e va a compensare momentanei sfasamenti tra domanda e offerta sul mercato anche in presenza di misure di orientamento produttivo in funzione della qualità. Se pensiamo, poi, che i prodotti equivalenti non Dop rappresentano una fetta notevole del mercato possiamo esser certi che il consumatore è al riparo da rischi dicartello. Per il resto ha solo vantaggi. Mi auguro che la Ue colga questo aspetto decisivo e accetti le richieste del nostro paese.

“



Richard Doyle

**Il summit si propone di illustrare come scienza e tecnologia possano dare il proprio contributo affinché la produzione lattiero casearia sia sostenibile per l'ambiente e socialmente responsabile**

”

## Le parole chiave

### Summilk

Convegno mondiale del latte. Il summit torna in Italia dopo cinquant'anni

### Carbon footprint

Contenuto di CO2. È la misura dell'impatto che le attività umane hanno sull'ambiente, in termini di ammontare di gas serra prodotti, misurati in unità di diossido di carbonio

### Ghgs

Gas ad effetto serra

### Idf

International dairy federation

### Gdaa

Global dairy agenda for action, ovvero l'Agenda globale d'azione settore lattiero caseario



Roberto Brazzale