



Contesto

Il latte A2A2 si caratterizza per la prevalente presenza di Beta Caseina A2A2, diversamente dal latte normalmente disponibile in commercio, che contiene principalmente la variante A1. La Beta Caseina A2A2 era in origine la più diffusa, ma la pressione selettiva ha col tempo favorito la diffusione della variante A1. Negli ultimi anni, in molti Paesi sono nate linee produttive e di marketing legate al latte A2A2, valorizzando questa nicchia di mercato.

Come funziona + cosa serve

Una mandria A2A2 può essere ottenuta:

Con sostituzione interna

In questo caso serve fare uno screening di ogni vacca, dal latte individuale. Le vacche A2A2 vengono tenute in azienda e fecondate con tori A2A2. Il resto della mandria viene gradualmente sostituito.

Contemporaneamente si possono testare le manze tramite analisi del sangue o del pelo.

Acquistando vacche A2A2

Questa strategia si può usare dopo un primo screening: vacche A2A2 sostituiscono quelle non-A2A2 che vengono eliminate.

Questo sistema velocizza la creazione di una mandria A2A2. E' però il metodo più costoso e va tenuto presente che può comportare potenziali rischi gestionali e di salute animale.

E' consigliabile creare un sistema di certificazione, a garanzia del consumatore e a supporto della propria attività di marketing e comunicazione.

Ad esempio, in Italia, il Gruppo Operativo *Parmaggrega* è stato ideato con la finalità di creare il primo Parmigiano-Reggiano A2A2, promuovendo la selezione genetica e il processo di certificazione



Altre info: <https://www.sanpierdamiani.com/allevamento/>

Citazione di un allevatore:

“Vendiamo Parmigiano-Reggiano A2A2 attraverso l'e-commerce e questo ci consente di raggiungere Paesi dove questo prodotto è particolarmente ricercato”

Aspetti positivi

- Il latte A2A2 attrae crescente interesse nei Paesi Anglosassoni, soprattutto in Nuova Zelanda. Alcuni studi sembrano aver identificato un diverso processo di degradazione di questa proteina rispetto alla variante A1 e rendendola interessante per il consumatore.
- La produzione di latte A2A2 è legata alla selezione genetica, quindi l'allevatore può creare una linea diversa di latte, con costi relativamente contenuti.

Attenzione!

La selezione genetica per avere una mandria 100% A2A2 può richiedere anni, soprattutto se si opta per la rimonta interna.

Può essere difficile combinare la selezione A2A2 con altri obiettivi selettivi già in atto in azienda.

Suggerimenti

Analizzare il latte per l'identificazione delle vacche A2A2 è generalmente più economico rispetto ai test su sangue o pelo. I laboratori hanno tariffe molto diverse per queste indagini.

E' bene definire con il consulente/veterinario aziendale un programma genetico in grado di combinare la selezione A2A2 con gli altri obiettivi selettivi, ad un costo sostenibile.

Valutazione

