

La guerra del latte finirà soltanto a buon formaggio Dop

Il consorzio del Parmigiano Reggiano paga quasi 45 centesimi al chilo: un terzo in più

«**L**atte vuol dire formaggio!», esclamava goloso Topo Gigio prima di tuffarsi nel secchio. Ma solo la metà del latte italiano si trasforma in formaggio, e solo metà della metà in formaggio Dop. Non così in Emilia-Romagna, dove tutto finisce in formaggio: il latte utilizzato per il Parmigiano-Reggiano e la quota regionale di Grana padano, poco più di 2 milioni di tonnellate nel 2014, supera del 15% il latte consegnato a latterie e caseifici della regione (oltre 1,7 milioni di tonnellate, il 16% del totale nazionale). L'apparente anomalia si spiega (almeno in parte) con il latte degli allevamenti mantovani (e cioè lombardi) aderenti al consorzio del Parmigiano reggiano.

Latte o formaggio, se la materia prima è di qualità cosa cambia? Cambia tutto. Allevatori e associazioni di categoria, Coldiretti in testa, protestano

Chi è



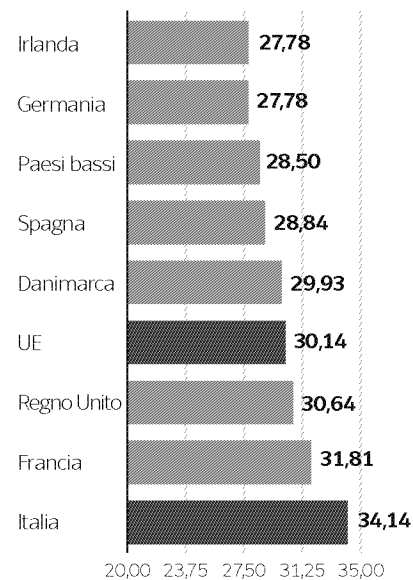
Gianpiero Calzolari, presidente del gruppo Granarolo

per il prezzo medio di 34 centesimi al chilo pagato dalle industrie, insufficiente a coprire i costi di produzione non inferiori ai 39 centesimi. Assolatte ha offerto un centesimo, e il tavolo della trattativa è stato rovesciato con sdegno. L'industria replica che il latte italiano è già il meglio pagato d'Europa: 2,5 centesimi più di quello francese e 4 centesimi più della media Ue. Ma, allora, è un problema di qualità o di efficienza?

Gli studi diffusi e discussi durante Expo 2015, da Nomi-sma a Granarolo, dimostrano che la qualità paga (in tutti i sensi) solo se permane lungo la filiera, fino al prodotto finale e ai mercati di destinazione. Se il latte buono è utilizzato anche per i formaggini, non si può pretendere che sia pagato bene. Se diventa Dop, e magari è esportato, sì. Il prezzo medio di conferimento ai caseifici del Parmigiano Reggiano, secondo l'ultima rilevazione del giugno scorso, è di 44,75 euro al chilo.

La panoramica

Prezzo del latte nell'UE (euro/100 Kg, settembre 2015)

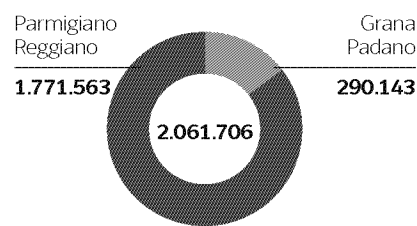


Fonte: Commissione europea

Consegne di latte in Emilia Romagna

	Consegne (tons)	% vs. anno prec.
2013	1.740.567	-0,54%
2014	1.765.304	+1,42%
Gen-Ago 2015	1.190.185	-1,61%

Latte prodotto in Emilia Romagna destinato ai formaggi (tons) - 2014



L'Emilia Romagna produce il 16% del latte italiano (gen - ago 2015)

Fonte: CiaL

centimetri

Ben 10 centesimi e il 30% in più del prezzo medio generale.

Un secondo aspetto riguarda il modello di filiera. Se è verticale, il produttore consegna, riscuote e, più o meno soddisfatto, torna in stalla: ha percorso il segmento più laborioso ma con minore valore aggiunto. Se è integrato, coinvolge i produttori nella fase di trasformazione e perfino nell'avventura dell'export, cambiano i conti e soprattutto la consapevolezza. Dieci giorni fa, durante la protesta e la consegna all'Antitrust del dossier dei produttori, Alleanza delle cooperative ha nominato presidente del settore lattiero-caseario Gianpiero Cal-

zolari, il presidente di Granarolo, che ha suggerito di affrontare i problemi «non solo in termini di prezzo del latte, ma anche guardando all'export». Ed ha auspicato un organismo inter-professionale (industria, coop e grande distribuzione) per «consentire alle nostre imprese di presentarsi in modo strutturato sui mercati internazionali». I numeri della filiera cooperativa lattiero-casearia sono imponenti: 27.550 allevamenti, due terzi del totale italiano, 700 imprese che raccolgono 7 milioni di tonnellate di latte, il 70% del totale, per un valore di 7 miliardi di euro, pari al 45% del fatturato complessivo della



Sul web

Puoi leggere, condividere e commentare gli articoli di Corriere Imprese su www.corrieredi bologna.it

filiera e a un quinto della cooperazione agroalimentare.

Andare all'estero è indispensabile, e in dieci anni l'incremento è stato del 150%. Ma è perfino poco: bisogna sapere dove andare o cambiare destinazione. Denis Pantini, direttore dell'area agroalimentare di Nomisma, ha mostrato che i tre quarti dell'export italiano (per l'88% costituito da formaggi) sono destinati ai paesi europei, i cui consumi di formaggio nei prossimi dieci anni aumenteranno "solo" del 10 per cento. In Asia del 40%, nei paesi Brics del 20%.

Si può perfino stare in Italia, a saper intercettare desideri e bisogni dei consumatori, informandoli con una etichettatura completa e trasparente. Un'indagine dell'Osservatorio permanente sulla filiera del latte, presentata da Granarolo negli ultimi giorni di Expo, dimostra che due terzi dei consumatori sono disposti a spendere fino al 20% in più se hanno la certezza di acquistare latte, yogurt e formaggi con materie prime italiane di qualità. Un ulteriore 6% è perfino disposto a spendere oltre il 20% in più.

Dopo trent'anni di ubriacatura di quote latte, tanto vituperate (furbescamente sforate e pessimamente gestite) quanto utili a garantire il prezzo, il mercato ha presentato il conto. Come nella manifattura, la soluzione è un mix di qualità (Dop) e internazionalizzazione. L'Emilia-Romagna è partita bene, con la Dop all'occhiello. Ma la strada è lunga.

Angelo Ciancarella

© RIPRODUZIONE RISERVATA