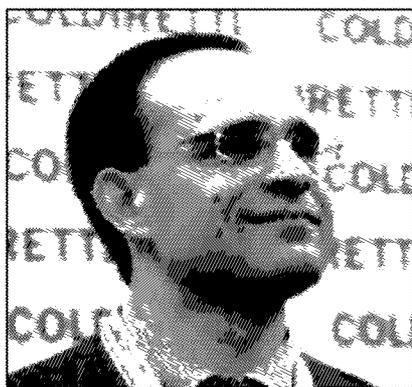


I formaggi legati ai territori pagano il latte più degli altri

La filiera Dop paga di più il latte rispetto a quello per i formaggi non a denominazione. «Per le produzioni Dop ci sono regole da rispettare, c'è un disciplinare, ci sono controlli, un costo maggiore che viene riconosciuto. Varia in base alla singola Dop, per il **Parmigiano Reggiano** siamo ad un +25%». A spiegarlo è **Massimo Forino di Assolatte**. «In questo periodo, mai visto prima, c'è una grande offerta di latte per l'aumento di produzione, +7%, in Lombardia e Veneto, la domanda è stagnante e la produzione contingentata dai piani di produzione dei Consorzi, ci sono i «formaggi bianchi» ovvero quelli fatti come i Dop ma



Roberto Moncalvo

non certificati e che arrivano sul mercato. Con tutto questo anche il prezzo del latte Dop fa fatica». Nota positiva, commenta Forino, «il fatto che l'industria ha acquistato quasi tutto il latte italiano e le importazioni in cisterna sono crollate del 27%». In un momento di forte difficoltà come quello che vive adesso il comparto latte, essere all'interno di una filiera Dop, dunque, può essere una risorsa. Dal momento che la metà del latte italiano finisce nelle Dop, nei giorni scorsi il presidente di **Coldiretti, Roberto Moncalvo** aveva parlato di 15 mila stalle a rischio, su 33 mila esistenti in Italia, ovvero quella metà che non produce latte Dop. Che il momento sia delicato, si legge sul sito internet **CiaI.it** dove l'analisi dei dati del mercato del latte mostra come il prezzo sia in calo notevole negli ultimi mesi sia in Italia, sia nella media dei produttori dell'Ue. Nella Ue il valore medio è sceso dai 29,5 centesimi di gennaio ai 27,62 cent di aprile. In Italia è in calo anche il prezzo «spot», quello maggiormente remunerativo, sceso, qualche giorno fa, del 29,7%. Oggi si varia tra i 33 e i 35 centesimi. Di contro, sono in aumento i prezzi dei formaggi Dop. Le rilevazioni di **Assolatte** mostrano il prezzo del Grana Padano in crescita, +4.3%, come quello del Parmigiano Reggiano +6%, Gorgonzola, +8%, e Provolone Valpadana, +54%. In flessione, invece, Asiago -7.1% e Taleggio -6.4%. Per **Pier Maria Saccani, direttore del Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana**. «Per la produzione di mozzarella, il riconoscimento della denominazione è un valore aggiunto per tutta la filiera. Il 99% del latte finisce prodotto nella mozzarella dop». L'importanza della denominazione è sottolineata da **Flavio Innocenzi, presidente del Consorzio Asiago**. «Nonostante il calo, i prezzi mantengono il valore differenziale rispetto al materia prima. Anche se il nostro prodotto fresco, venduto dopo 20 giorni, risente di più del prezzo del latte». E se è vero che il latte Dop viene pagato di più per presidente del Parmigiano Reggiano, **Alessandro Bezzi** «per fare dop bisogna crederci perché star in un disciplinare non dà valore aggiunto».

Andrea Settefonti

