

PARMIGIANO REGGIANO

«Sì al controllo della produzione ma non per multare i caseifici»

Così Alessandro Bezzi, nuovo presidente del Consorzio di tutela, pensa di lasciare una traccia
«Il mio sogno è eliminare il continuo saliscendi delle quotazioni ma serve l'aiuto di tutti»

di Luigi Vinceti
REGGIO EMILIA

Ha l'entusiasmo di un giovane ma anche la consapevolezza di chi ha già sperimentato cosa voglia dire preparare e vendere del buon formaggio. Non lancia proclami, ma sta lavorando sodo, a testa bassa. E' da tempo che Alessandro Bezzi opera nella sede del Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano. Da due mesi siede sullo scranno presidenziale ma è già stato in Consiglio d'amministrazione per sei anni e per tre ha fatto parte del Comitato esecutivo. Ma soprattutto viene dalla Latteria di Rubbianino dove si raccolgono le produzioni di latte di un'area che comprende parte di Reggio, Bibbiano, Quattro Castella. La sua culla - come simpaticamente la definisce - è una specie di "via lattea" perché si vedono solo trattori e cisterne che trasportano il ricavato di migliaia di mungiture. E' subentrato al missionario Giuseppe Alai e ha poco tempo a disposizione per lasciare il segno: ad aprile 2017 scade questo spezzone di mandato quadriennale che lo ha collocato ai vertici di una organizzazione tanto lodevole quanto complessa.

Come pensa di lasciare il segno?

«I nostri caseifici sono fabbriche a cielo aperto che vivono in base al prodotto di giornata, il latte, che risente addirittura di ogni minima variazione meteorologica. E talvolta le spese salgono mentre i ricavi possono restare fermi o addirittura calare. Il mio sogno è quello di eliminare il continuo saliscendi delle quotazioni ma per far questo serve l'aiuto di tutti gli associati

che rappresentano realtà diverse nelle cinque province interessate oltre al coinvolgimento degli operatori impegnati nella commercializzazione. E ciò vale sia per la grande distribuzione nazionale che per i mercati esteri».

Dove immagina di poter intervenire con evidenza?

«Sono tre i filoni che vorrei privilegiare. Tre S. In primo luogo la salute, considerato che il nostro prodotto è unico e irripetibile, ideale per ogni tipo di consumatore. Mi piacerebbe se i suoi pregi alimentari venissero fatti conoscere meglio. Poi ci sono le scuole, dove si può venire a contatto con i giovani che sono gli utilizzatori del nostro formaggio di domani. Da tre anni esiste un programma "Sono come mangio" che ci ha portato a dialogare con quasi 25.000 studenti delle aree emiliane e laziali. Sono per insistere e se possibile ampliare l'iniziativa. Infine ci interessa confermare la nostra presenza nello sport. Siamo ab-

binati ad eventi di vela, sci, basket, rugby. Non è mai abbastanza. Naturalmente senza esagerare perché amministriamo risorse limitate».

E il controllo della produzione?

«E' utile, ma per essere d'aiuto, non per dare multe ai produttori. Con il ministro Martina ho accennato a "pacchetti latte" di durata più lunga, non 3+3 ma 6+6 anni. E occorre concordare le azioni con chi gestisce il mercato: la Gdo in ambito nazionale, i gestori esteri per l'export. Abbiamo programmato incontri in questo mese di giugno».

Come pensa di difendere il Parmigiano Reggiano dalle imitazioni e dalle contraffazioni?

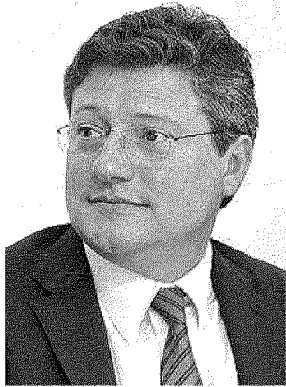
«E' una battaglia difficile ma spero vada in porto il progetto Tip quanto meno per avere maggior rispetto negli Stati Uni-

ti. Ne ho parlato recentemente con l'ex ministro De Castro. Siamo sul pezzo, vedremo cosa riuscirò a fare durante il mio mandato».

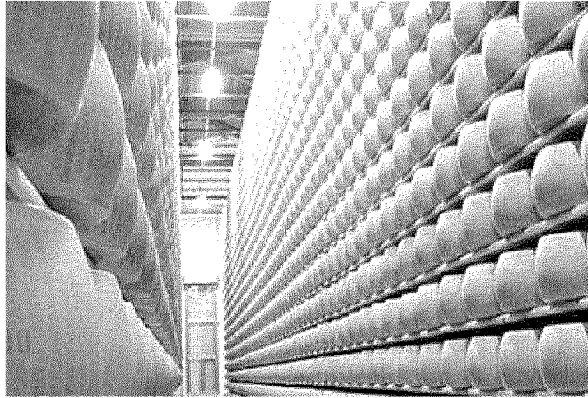
Le nuove tecnologie possono essere d'aiuto?

«Eccome. A Rubbianino investiamo da tempo su questo fronte e sono convinto che in futuro la trasformazione del latte in formaggio ne sarà sempre di più interessata. Noi ce ne serviamo da tempo ad esempio per il sierinesto e il miscelamento del latte serale con quello della mattina. Il casaro deve essere aiutato a fare bene il proprio lavoro. Ed anche il "microneer" che voi avete definito la "pistola salva casaro" sta dando ottimi risultati consentendo controlli mirati che aiutano ad introdurre correzioni per eliminare eventuali errori. Questo è un mondo in evoluzione e noi ci siamo».





Alessandro Bezzi



Prosegue la battaglia per difendere il Reggiano dalle imitazioni

Piano delle quote, prorogato di 15 giorni il termine per l'assenso

Il mercato del Parmigiano Reggiano dipende dall'andamento delle vendite, ma il valore delle sue quotazioni è fortemente condizionato dai quantitativi di formaggio prodotto. Ragion per cui si cerca sempre di più di dare un certo ordine all'offerta di latte e sono state istituite delle quote che l'assemblea dei produttori ha approvato lo scorso 6 aprile con riferimento al triennio

2017-2019. Per diventare operativo il "Piano" deve però essere approvato dal Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali entro l'anno ed ovviamente pretende che gli oltre 3.200 conduttori di caseifici ed allevamenti aderiscano al programma. A distanza di circa due mesi oltre il 66% degli interessati ha dato il proprio assenso ma per consentire una ancora più ampia adesione il Comitato esecutivo

del Consorzio di tutela ha prorogato di 15 giorni il termine per l'accettazione. Un fatto - ricorda a questo proposito il presidente Alessandro Bezzi - che va ben oltre il mero aspetto formale. Una ordinata ed equilibrata gestione dell'offerta diventa in effetti uno strumento capace di valorizzare il lavoro e i redditi di chi opera in questo settore e consente di porre le basi per l'espansione ordinata della filiera.

IL MERCATO

La produzione torna a salire ma non incide sui prezzi

REGGIO EMILIA

Dopo una lunga fase di stabilità la produzione è tornata a salire e nel solo mese di aprile di quest'anno l'incremento è stato del 5,3% mentre la marchiatura del primo lotto di formaggio del 2016 è risultata superiore del 6,9% rispetto ai primi quattro mesi del 2015. I dati, forniti dal Centro Ricerche Produzioni Animali in collaborazione con il Consorzio di tutela, indicano nelle province di Modena (+9,7%) e Reggio Emilia (+7,8%) le province con i tassi produttivi di crescita più elevata. Ciò però non pare aver inciso sulle quotazioni e i prezzi alla produzione registrano lievi ritocchi al ribas-

so negli ultimi due listini di maggio. Il formaggio a 12 mesi di stagionatura si aggira sugli 8,50 euro il chilogrammo mentre resta stabile sui 9,5 euro quello più stagionato; infine il secondo lotto dello scorso anno ha un valore medio nominale di 8,15. Le vendite fortunatamente sembrano tenere tanto che è già stato venduto il 34% dei lotti disponibili a marchio 2015. La conferma viene dalle giacenze che continuano la loro flessione. Al 30 aprile del 2016 le forme stoccate sono risultate del 6,4% in meno rispetto alla stessa data dell'anno precedente e addirittura, per il formaggio con oltre 18 mesi di maturazione, siamo a quantitativi in sosta pari al 16% in meno.

Ciò deriva soprattutto dall'ottimo andamento delle vendite all'estero. I mercati stranieri però si differenziano. Nel primo bimestre del 2016 Parmigiano Reggiano e Grana Padano hanno visto crescere dell'1,8% il volume dell'export con una altalena sulle destinazioni. Sono risultati in calo gli ordini di Canada, Giappone e altri Paesi asiatici mentre sono salite le vendite in Europa e negli Usa. (l.v.)