

# Latte italiano, disastro 2016

written by Rivista di Agraria.org | 31 gennaio 2017

*Nel Nord Italia "sparite" altre 630 stalle; da Austria, Germania, Francia e Repubblica Ceca importati 1.000.000 di quintali di "rigenerato"*

di C.Maurizio Scotti

Tra polvere, siero, intero e parzialmente scremato refrigerato e condizionato o trattato Uht per la lunga conservazione, nel 2016 in Italia sono arrivati 996.000 quintali (quasi 6mila Tir e ben 116 treni merci) di latte estero, a basso costo (12 centesimi di euro al litro franco industria e 24 centesimi a imballaggio compreso franco logistica). Il contraltare sono la chiusura di un altro grande stock di stalle (quasi 630 solo nel Nord Italia, dove si producono i "grana") con la riduzione di oltre 5mila vacche (il differenziale tra il ceduto e l'acquisito nelle 125.000 aziende sopravvissute) e il freno ad ulteriori recuperi di prezzo da parte dei produttori. Ormai la stalla media è di 90 bovini da latte, contro i 70 del 2006, quando di stalle ce n'erano 16mila in più: sono spariti i piccoli produttori, costretti a concentrare le loro aziende agricole sull'allevamento esclusivo da carne (che ha continue variazioni economiche) e a diversificare quelle coltivazioni aziendali dirette che per decenni sono state finalizzate al foraggio per autoconsumo. Diversificazione che assai spesso significa dover dipendere da contoterzisti meglio attrezzati o specializzati, con conseguente aggravio di spese per tutte quelle aziende in rapida quanto forzata trasformazione (e meno male che si è fermata la crescita dell'età media dei conduttori).



## Formaggio Grana DOP e mozzarella

Alla fine del 2016 sono scattati i resoconti del terzo trimestre agrario, indicizzabile con il terzo quadrimestre stagionale (che va dall'autunno precedente all'estate dell'anno corrente, vale a dire 12 mesi esatti suddivisi in due anni solari= annata agraria), come prescrive la semina, la raccolta e il reinterro del pisello proteico, riferimento standard delle basi azotate naturali. Ebbene, nel lattiero caseario si sono avute due distinte evoluzioni, l'una in contrasto con l'altra dal punto di vista della produzione tipica territoriale.

Infatti, si sono avuti incrementi significativi nella produzione e commercializzazione di formaggi duri a lunga stagionatura (Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Trentin Grana, Granone di Lodi, Bella Lodi, Tipico Mantovano), +12%, leggermente stagionati molli (Gorgonzola, Provolone Lombardo, Quartirolo) +8% e freschi (Robiola, Primosale, Mozzarella) +2%, per lo più sostenute da arrivi di latte estero, mentre è in caduta libera la produzione di Burro (-11%) e Ricotta (-10,5%), vincolati al latte indigeno. A tutto ciò si deve aggiungere la vicenda dei contratti di fornitura, che hanno favorito decisamente il comparto produttivo a marchio francese, generato da produzioni di materia prima francese, soprattutto in casa Lactalis, ma anche dalla controllata Parmalat. Sempre in auge le provenienze da Austria (Burgenland) e Germania (Bayerland), principalmente per latte in polvere e semilavorato (siero) e in crescita l'origine dalla Repubblica Ceca.



## Interno di una stalla

A margine di tanti effetti negativi, vanno segnalati i "risvegli" in Puglia e Sardegna, regioni storiche per la produzione lattiero casearia del Centro-Sud, con marchi in ripresa anche grazie ai contributi europei dirottati dalle rispettive Regioni nei settori agronomici di richiamo. E' significativo il ruolo di Arborea (Oristano) nel contesto della diffusione di un marchio territoriale finalizzato alla commercializzazione tipica, ma anche quello dei consorzi più ristretti che intendono specializzarsi nelle trasformazioni, come il caso della Mozzarella Pugliese, o del Tipico Maremmano in Toscana. Forse il passo è ancora troppo breve per dar modo di iniziare un nuovo cammino economico trainato dal latte, ma quelle idee, quella intraprendenza che parte dal Centro-Sud Italia, potrebbero servire a "rimuovere" tanti ostacoli "fisiologici e politici" sorti negli anni a livello di mercato europeo ed anche a far germogliare la forza di un riscatto più che mai necessario nel principale settore agroalimentare, quello che ha saputo trasmettere al Made in Italy una caratteristica peculiare in tutto il resto del mondo.



Pecorino Toscano (foto Consorzio Pecorino Toscano DOP)

Autore: C.Maurizio Scotti

31/01/2017