

Caseario in difficoltà, pesano i tagli dell'UE

GLI AIUTI

Caseario in difficoltà pesano i tagli dell'Ue

I danni della progressiva diminuzione del sostegno europeo. Il caso emblematico del Parmigiano

LUCA PALMIERI

Milano

Quello caseario è un settore fondamentale per l'economia italiana ma negli ultimi tempi sta vivendo un momento di grande difficoltà. Uno dei motivi principali sta nella continua diminuzione degli aiuti comunitari a sostegno dei formaggi tipici della tradizione italiana. In particolare per quello che è un po' il simbolo del nostro paese in questo specifico campo, il Parmigiano Reggiano.

Secondo il nuovo regolamento infatti la riduzione degli aiuti comunitari, calcolata in media su una tonnellata di formaggio che rimanga in ammasso per la durata massima consentita di 255 giorni per il Parmigiano Reggiano e 180 per il Grana Padano, è del 11,03% per il Parmigiano, pari a 17,7 euro, e dell'11,38% per il Padano, pari a 11,1 euro. Negli ultimi quattro anni il concorso comunitario si è ridotto del 63,5% per il Parmigiano Reggiano (che passa da 391,2 a 142,8 Euro/ton) e del 65,9% per il Grana Padano (da 253,2 a 86,4 Euro/ton).

«Questo intervento è una pesante penalizzazione e si aggiunge ad un andamento molto negativo delle quotazioni ed all'incremento dei costi di stagionatura» afferma Eros Valenti, presidente del Consorzio Granterre, leader del settore nella produzione e commercializzazione del Parmigiano Reggiano. Un allarme condiviso da Ettore Guidoni, presidente di Unigrana: «Ci troviamo di fronte ad una grave contraddizione, con scelte che ci sembrano ingiustificate quanto penalizzanti visto che da una parte si cerca di lavorare alla tutela dei formaggi Dop ma dall'altro si riducono gli interventi con un effetto che si ripercuote sugli standard qualitativi del prodotto». Le società del gruppo Granterre, Unigrana e Parmareggio, si trovano in seguito a questa decisione della Ue a dover sostenere ulteriori ed elevati costi finanziari, che si vanno a sommare agli sforzi economici per sostenere lo sviluppo e la conoscenza del loro prodotto. La lavorazione

del Parmigiano Reggiano è poi particolarmente lunga e costosa, con una maturazione che varia dai 18 ai 24 mesi per garantire lo sviluppo delle reazioni enzimatiche che ne garantiscono l'unicità e il rischio è quello di un'omologazione con altri simil-grana.

La proposta è quella di un sostegno in merito da parte delle Istituzioni nazionali e locali con la costituzione di un tavolo di confronto, coordinato dalla Regione Emilia Romagna (con la partecipazione del Consorzio del Parmigiano Reggiano, delle varie organizzazioni e dei parlamentari) per studiare una proposta in grado di aiutare, con il sostegno del nuovo governo, il settore.

Le difficoltà del Parmigiano sono anche quelle degli altri formaggi tipici italiani. A contribuire sono anche diversi fattori, oltre alla riduzione degli aiuti europei: il prezzo dei prodotti alla fonte cala, i costi di produzione ovviamente aumentano, ma anche i prezzi al dettaglio. È il caso ad esempio dell'Asiago, che l'asiago è il quarto formaggio Dop vaccino per volumi commercializzati in Italia dopo Grana Padano, Gorgonzola e Parmigiano Reggiano. Il valore annuale della produzione di Asiago alla fonte è di 100 milioni di euro, che diventano 200 al dettaglio, con la maggior parte della produzione in provincia di Vicenza, che ha il 70% delle bovine da latte dell'intera regione e oltre la metà di questo latte viene destinato a questo formaggio.

Nel corso del 2005 l'Asiago ha avuto un calo medio del prezzo corrisposto ai produttori del 4% e un aumento medio di quello al dettaglio dell'1%: per altri prodotti caseari la situazione è ancora più grave con un calo del 14% del Parmigiano e del 19% per il burro. In quanto formaggio dal prezzo popolare l'Asiago ha da un lato perso meno degli altri, ma il calo, per lo stesso motivo, ha avuto per gli allevatori conseguenze più gravi rispetto ad altri prodotti storicamente più costosi. Ad alleviare un po' la situazione l'export, che copre il 6% del mercato e che si sta cercando di allargare per uscire da questo periodo tutt'altro che facile.



In 4 anni riduzioni del 63,5% per il Reggiano e del 65,9% per il Grana Padano