

PARMIGIANO REGGIANO » DALLA PARTE DELLA QUALITÀ

# «Le imitazioni? Funzionano in Italia»

Riccardo Deserti, direttore del Consorzio: «Colpa della crisi. Il nuovo magazzino? Un vantaggio per i produttori»

REGGIO

Dante Bigi, titolare della Nuova Castelli, giura che non metterà a stagionare formaggio straniero nel nuovo mega-magazzino di San Martino in Rio. Nè vi è chi dubiti della volontà e della capacità del Consorzio di tutelare il Parmigiano Reggiano dalle imitazioni e dalle contraffazioni. Il problema però esiste ed è sempre più grave. Coldiretti, che si oppone alla realizzazione del grande centro di stagionatura, sottolinea che negli ultimi dieci anni sono aumentate dell'88% le importazioni legali di formaggi simili al parmigiano-reggiano e al grana padano. I prodotti con etichette ingannevoli, come il Parmesan, sono banditi dall'Unione Europea, ma tutti gli altri vi possono circolare liberamente. Il Corriere della Sera, riportando ieri l'allarme di Coldiretti, riferiva che le imitazioni delle nostre specialità casearie Dop provengono soprattutto dalla Germania (8,3 milioni di chili) e dalla Repubblica ceca (8,1 milioni), mentre sono in forte crescita gli acquisti dall'Ungheria, che con 2,7 milioni di chili copre il 10% delle nostre importazioni. Il complessivo incremento dipende soprattutto dalla crisi economica, che spinge i consumatori italiani verso formaggi di peggiore qualità ma meno costosi.

Riccardo Deserti, direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano fa un'analisi più articolata: «Siamo passati attraverso due fasi diverse. Intorno al 2000 ditte come Biraghi e Valgrana hanno incominciato a produrre in Italia formaggi simili. Poi ci si è messa la Germania. Allora, però, i nostri prodotti Dop erano in crescita. Quando è incominciata la crisi del latte, questa produzione casearia s'è accentuata fra la Germania e l'Europa dell'Est. Negli ultimi anni la crisi economica ha fatto sì che il mercato più interessante per le imita-

zioni fosse quello italiano».

Il danno subito dal Parmigiano Reggiano non è facilmente calcolabile: «Negli ultimi sei anni - spiega Deserti - le esportazioni sono più che raddoppiate. Vendiamo principalmente in Inghilterra, Germania, Francia, Stati Uniti, Canada e Giappone, ma sempre più anche nel Sud-Est asiatico, in Russia e Sud America. Così abbiamo recuperato 150 milioni di euro sul mercato delle imitazioni. In Italia, però, abbiamo perso l'uno-due per cento all'anno. Soltanto nel 2012 le vendite sono rimaste stabili. Per

difenderci dobbiamo educare i consumatori a preferire la qualità e a distinguerla con i sensi». In quanto al mega-magazzino, Deserti non condivide i timori di Coldiretti: «Esistono già - sottolinea il direttore - nel nostro territorio magazzini che stagionano anche altri formaggi. Averne uno in più è un vantaggio per i produttori, poiché può fare diminuire i costi di stagionatura. In ogni caso non c'è molta differenza fra stagionare qui formaggi stranieri e importarli già stagionati».

Luciano Salsi



Riccardo Deserti



Le imitazioni del Parmigiano Reggiano (in una foto d'archivio) interessano soprattutto il mercato italiano

