

Specialità Del Provolone nessun produttore in provincia

Il bluff delle Dop Record di marchi ma volumi scarsi

Meno di 1.200 quintali per 5 formaggi

Con la ratifica, il 7 marzo, per lo Strachitunt sono adesso nove i formaggi di produzione bergamasca che possono fregiarsi della denominazione di origine protetta. Un primato assoluto in Italia, davanti a Cuneo, ferma a sette, per un timbro, quello Dop, sinonimo di tipicità ed eccellenza, e connesso a quel concetto di «Made in Italy» che piace tanto all'estero, soprattutto quando si parla di

Valore aggiunto

Il marchio è ricercato dai mercati esteri ma c'è poco prodotto per accontentarli

cibo. Il marchio garantisce riconoscibilità al prodotto, offrendo ai produttori anche la possibilità di maggiori guadagni rappresentati sia dalle maggiori vendite che dalla possibilità di incremento di prezzo che inevitabilmente la Dop porta con sé. Ma, almeno per i formaggi della Bergamasca, il marchio di tutela ha un effetto limitato in termini di maggiori

guadagni, perché non c'è abbastanza prodotto per espandere il giro d'affari. Lo dicono i numeri, con quasi 158 mila quintali di formaggio Dop che escono dalle aziende casearie della nostra provincia, il 6,7% appena del totale delle nove tipologie. Solo due prodotti (Formai de Mut e Strachitunt, tra l'altro le più esigue) sono infatti esclusivi delle valli bergamasche; per il resto l'elenco comprende formaggi come gorgonzola e grana padano, che non fanno pensare subito a Bergamo, e addirittura una delle nove Dop (il Provolone Valpadana) che può essere prodotta in provincia, ma nessuno lo fa: le nostre aziende agricole si limitano a fornire il latte.

Ogni anno sono poco più di 15 i chili a testa di formaggio Dop pro capite – nemmeno una porzione da 50 grammi al giorno – a disposizione dei consumatori bergamaschi. Con una produzione così esigua diventa davvero difficile ipotizzare per i nostri formaggi un futuro fuori dei confini nazionali. «Le vendite all'estero sono sporadiche, anche perché negli ultimi due anni la produzione non è au-

mentata per la leggera flessione del mercato — dice Francesca Monaci, presidente del consorzio dei produttori per la tutela e la valorizzazione del Formai de Mut dell'alta Valle Brembana —. Le nostre sono quasi tutte aziende agricole; è arduo organizzarsi per raggiungere nuovi mercati. Fare rete con gli altri consorzi è possibile, ma diventa difficile quando si ha a che fare con quelli più strutturati, che hanno altre esigenze». Per ora, per spiegare il Formai de

Mut il consorzio ha in programma delle attività didattiche nelle scuole, spingendosi fino al Milanese. «La Dop ci permetterà di raggiungere l'estero, dove ora finisce una piccolissima parte del nostro prodotto. In Val Taleggio qualche azienda stagionatrice realizza già importanti volumi all'estero», dice Alvaro Ravasio, presidente del consorzio che tutela lo Strachitunt.

Intanto ottenere il marchio Dop resta l'ambizione di tutti,

come dimostrano i tentativi — per ora falliti — dei produttori bergamaschi per la «Formagella della Val Seriana», il Branzi e il Silter, con quest'ultimo che tra due settimane diventerà Dop, ma solo per i produttori bresciani. Una ragione per questa corsa c'è: è di marketing. «I grossisti che lavorano con l'estero possono piazzare qualche quintale di formaggio in America o Germania, ma solo se è timbrato Dop» dice Fabrizio Paleni, titolare del Caseificio Fratelli Paleni di Gromo. Ma per i nostri formaggi la coperta — o meglio la tovaglia — appare davvero troppo corta per cullare particolari sogni. Con questi volumi o si va all'estero e resta poco a Bergamo per gli amanti dei prodotti «a chilometro zero», o si consuma a Bergamo e non si va all'estero: seguire bene tutti e due i mercati non è possibile.

Fabio Spaterna

© RIPRODUZIONE RISERVATA

158

Mila quintali

La produzione annua in provincia dei nove formaggi Dop che hanno la Bergamasca come zona, seppure non esclusiva, di tutela. Solo quattro però hanno una produzione superiore ai mille quintali.



