

# Formaggio I numeri record dell'export

## Due miliardi di euro nel 2013

di ELIANA BELLÉ

— MILANO —

**I NUMERI** sono importanti, ottenuti con fatica e grinta impenditoriale. E in un momento così difficile in cui i produttori devono sostenere i costi tra i più alti di Europa e districarsi tra una burocrazia tra le più farraginose del mondo, il successo vale il doppio. I formaggi italiani viaggiano a gonfie vele all'estero. Grana Padano e Parmigiano Reggiano la fanno da padroni, seguiti dai lombardi Gorgonzola, Taleggio, Provolone e altri tipi di formaggi duri da grattugia, ma ci sono anche la crescita e la robiola, l'Italico e la fontina, leader indiscussi dei formaggi di casa nostra che i casari esportano all'estero. «Abbiamo sfondato il tetto dei 2 miliardi di euro e delle 300.000 tonnellate di formaggi portati nel mondo - sottolinea Adriano Hribal, delegato della presidenza di Assolatte -. Sono numeri davvero importanti. Risultati che ci riempiono di orgoglio e che vanno al di là delle nostre migliori previsioni. Oramai siamo ai primissimi posti della classifica mondiale dei grandi Paesi esportatori di formaggi. In Europa davanti a noi ci sono solo le grandi corazzate: Olanda, Germania e Francia». Il Consorzio di tutela del Grana Padano ad esem-

pio sottolinea come nei primi undici mesi dell'anno che ci siamo lasciati alle spalle le esportazioni hanno registrato un incremento del 5,87 per cento. Certo gli investimenti fatti soprattutto sulla promozione sono stati importanti: 4 milioni di euro in Germania dove di contro si è registrato un incremento di prodotto importato pari all'8,5%: in totale 350mila forme consumate. A seguire, su questo ideale podio dei paesi importatori, la conferma arriva dagli Stati Uniti con 160 mila forme all'anno. Sorprendente l'exploit della Russia con una quota esportata di Grana Padano pari al 25%.

Il successo arriva però anche per gli altri formaggi lombardi come il Gorgonzola (16mila tonnellate pari a 94 milioni di euro) e il Taleggio (2mila tonnellate per 16 milioni di euro). «Bisogna ora lavorare sulla capacità competitiva del nostro settore - conclude Hribal -. E davvero difficile competere con chi lavora con costi di produzione tanto inferiori ai nostri e normative ben più moderne delle nostre e che può contare su un sistema Paese che rispetta chi fa impresa. Il futuro del settore si gioca tutto sulla competitività, non solo sul mercato internazionale ma anche su quello interno, che ha un disperato bisogno di una iniezione di fiducia per la ripresa dei consumi».

## LA CLASSIFICA

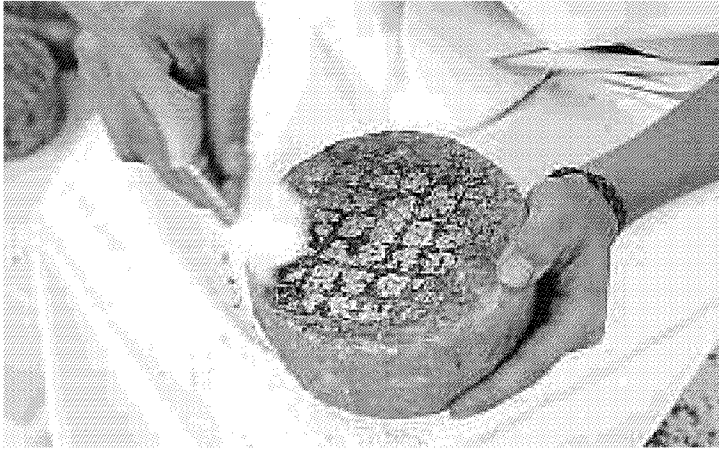
### Il migliore

**Sono 334 i formaggi provenienti da 13 regioni e 32 province pronti alla gara per aggiudicarsi il titolo di «migliore tra i migliori»**

### La vetrina

**Caseo Art- Premio all'eccellenza dell'arte lattiero-casearia è organizzato dall'Associazione di Pandino Degustazioni al castello Bernabò-Visconti**





## La carica delle 300mila tonnellate

Ben 300.000 tonnellate esportate nel mondo  
primi in classifica Grana Padano  
e Parmigiano Reggiano, seguiti dai lombardi  
Gorgonzola, Taleggio, Provolone  
e altri tipi di formaggi duri da grattugia  
E poi crescenza e robiola, Italice e fontina

## Un comparto sano e ricco

Registrata una crescita del 7,4 per cento  
dei volumi e del 4,2 per cento dei valori  
Un risultato incoraggiante  
che secondo Assolatte testimonia  
il grande futuro  
dei formaggi italiani per la nostra economia

