

MARCHE

La «Casciotta d'Urbino» scommette sui nuovi piani di sviluppo rurale

È la più antica Dop delle Marche – riconosciuta nel lontano 1982 – e punta ora a un forte rilancio, chiedendo spazio e sostegno alla nuova programmazione 2014-2020 del Psr. Parliamo della Casciotta di Urbino, una caciotta che si presenta in forme variabili tra gli 800 e i 1.200 grammi, dove la «s» – che ne dà originalità al nome – più che una semplice inflessione dialettale racchiude l'identità di una produzione fortemente radicata nella provincia di Pesaro. Una filiera che vede protagonisti 48 allevamenti (36 ovini e 12 bovini) e 3 caseifici, per 550 addetti compreso l'indotto, dove la produzione annuale si attesta sulle 220 tonnellate che garantiscono un fatturato di circa 4 milioni, di cui 1 generato dai soci alla produzione e i restanti 3 dai soci al consumo.

«Piccoli numeri, ma poten-

Il giro d'affari è pari a 4 milioni con grandi potenzialità di crescita

zialità sicuramente importanti – osserva il coordinatore del Consorzio di Tutela, Paolo Cesaretti –. Abbiamo chiesto alla Regione Marche che, con le risorse del nuovo Pia-

no di sviluppo rurale, sia riservata una priorità alle aziende impegnate nelle produzioni a denominazione d'origine protetta. Per la Casciotta d'Urbino le aspettative sono numerose. Perché c'è piena volontà nella filiera di migliorare le condizioni di allevamento tanto degli ovini (quasi 10mila capi) quanto dei bovini da latte (poco meno di un migliaio), ma anche di favorire una attività pilota con l'inserimento di nuove razze ovine più produttive. Sempre per quanto riguarda gli allevamenti, non potrà essere persa di vista l'attenzione contro gli animali selvatici: in questo senso cani da guardiana e recinzioni per preservare le greggi diventano indispensabili a fronte delle significative perdite lamentate dai pastori. Sarà poi fondamentale anche favorire gli investimenti dei caseifici per la razionalizzazione e il miglioramento dei processi produttivi. Ultima, ma non certo per ordine di importanza, l'attività di promozione, per far conoscere un prodotto di altissima qualità».

Oggi, infatti, la Casciotta d'Urbino Dop trova positiva risposta principalmente dal mercato regionale, dove viene collocato l'80% della produzione. Fuori dalle Marche, il restante 20% è quasi a totale appannaggio del mercato nazionale, visto che solo dal

2012 si registrano primi tentativi di esportazioni, che pure trovano apprezzabili riscontri specialmente in Germania e Stati Uniti, per un giro d'affari di circa 60mila euro.

Tra le problematiche aperte ce n'è una interna, legata alla remunerazione del latte: 1.300 tonnellate certificate per quello ovino e 3.800 per quello bovino (anche se quest'ultimo non viene interamente utilizzato per la produzione della Casciotta Dop). Coldiretti evidenzia le proteste degli allevatori contro un prezzo bloccato da tanti anni, mentre i costi di produzione hanno fatto registrare un vero e proprio boom. «Il premio per chi conferisce prodotto destinato alla Casciotta Dop – sottolinea l'associazione – è di appena 4 centesimi al litro più Iva, rispetto al normale prezzo del latte. Alla fine degli anni Novanta venivano corrisposte circa 150 lire, che tradotte in euro fanno 8 centesimi. In pratica il premio si è dimezzato. Una situazione paradossale». •

FRANCESCO CHERUBINI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

