

Più Grana in tavola Ma nel grattugiato prevalgono le copie

I numeri del Consorzio: crescono i consumi anche nel 2014 Trend positivo per l'export, Berni chiede più tutele all'estero

Continuano ad aumentare i consumi di Grana Padano: nei mesi di gennaio e febbraio 2014 il dato ha registrato una crescita, confermata dalle rilevazioni compiute dai principali istituti. L'aumento rispetto al primo bimestre del 2013 è dell'8,3% secondo i dati IRI, basati sugli scontrini della grande distribuzione, discount compresi. Più prudente, ma comunque decisamente positiva è la rilevazione Nielsen, che monitora gli acquisti delle famiglie in tutti i canali di vendita, attraverso un panel selezionato di nuclei familiari rappresentativi della società italiana. Nielsen registra infatti nel primo bimestre 2014 un incremento degli acquisti di Grana Padano del 3,06% rispetto allo stesso periodo del 2013. Il Grana Padano con il Trentingrana sfiora il 50% dell'intero mercato. Le forme costituiscono il 45% del Grana Padano venduto in Italia, il 32% sono pezzi con crosta, mentre grattugiato e bocconcini coprono il 23%. In crescita co-

stante è il grattugiato, che tra l'Italia ed estero ha raggiunto il 24,1% del totale dei formaggi duri. In questo segmento la fanno però ancora da padroni i similari (formaggi che imitano l'originale) con il 45% del totale, mentre il Padano si attesta al 34%. Leggermente calati i prezzi medi al consumo per l'aumento delle vendite promozionali, che hanno raggiunto il 29% per il Grana Padano contro il 30,6% sul totale del mercato. Il prezzo medio al consumo nel 2013 si è infatti attestato ad 12,20 euro al chilo, contro i 12,39 del 2012 (-1,5%).

Export. Non sono ancora disponibili dati ufficiali dei primi mesi 2014 sulle esportazioni. Gli esportatori vedono comunque proseguire il trend positivo del 2013, che ha visto esportare 1.519.000 forme, pari al 34,3% del totale del Grana Padano commercializzato nel 2013, con un aumento del 6,4% rispetto al 2012. «La positività anche dei consumi di Parmigiano Reggiano sia in Italia che all'estero -

commenta il direttore del Consorzio Grana Padano, Stefano Berni - stanno a dimostrare che i prodotti di qualità, strettamente legati al territorio, alle tradizioni e in grado di garantire genuinità e salubrità in tutte le fasi della filiera, vengono premiati dai consumatori italiani e mondiali anche in momenti di crisi. Ma se le norme internazionali a tutela dei prodotti certificati di qualità fossero più serie e severe - ribadisce Berni - i nostri spazi commerciali si moltiplicherebbero garantendo redditi adeguati alla produzione della materia prima, alla trasformazione e alla commercializzazione». Per Berni si dovrà cogliere la grande occasione di Expo 2015 «per dare una decisa accelerata per l'adozione di regole di trasparenza che si traducono in doverosa lealtà e chiarezza a favore del consumatore».





Una forma di Grana Padano: i consumi sono ancora in crescita

➔ I NUMERI

Prodotta a Mantova una forma su tre

Mantova resta saldamente in testa alla graduatoria dei produttori di Grana Padano. Nel 2013 nella zona di produzione della nostra provincia, quella a nord del Po, i caseifici, sia cooperativi che industriali, hanno infatti prodotto 1.328.097 forme. Si tratta di una leggera diminuzione rispetto all'anno precedente, ma che si traduce in un consolidamento della leadership, con un 29,09% dell'intera produzione consortile. Un risultato in buona parte collegato alla cooperazione, che nel Mantovano ha prodotto più di tre forme su quattro (la quota è del 76,32%). Il totale delle forme prodotte nel 2013 è di 1.851.588, il 59,44% delle quali legate al mondo cooperativo.