

## IL CONSORZIO DEI CASEIFICI IN ASSEMBLEA » IL BILANCIO DEL 2013

# Concast, Trentingrana fa il record

1726 allevatori hanno superato le 104 mila forme e prodotto 1,3 milioni di quintali di latte. Prezzi ancora buoni

di Carlo Bridi

► TRENTO

Record per il conferimento di Trentingrana nel 2013, con 104.134 forme, numero storicamente mai raggiunto. Il dato è tra quelli diffusi ieri dall'assemblea del consorzio Trentingrana-Concast, che ha presentato a Trento il bilancio, con valore della produzione a 58.716.645 euro.

Nel 2013 i 726 allevatori rimasti, con un aiutino anche dall'Alto Adige, hanno prodotto 1.330.000 quintali di latte, l'83% del quale è stato conferito ai caseifici sociali, una parte al caseificio privato Valli Trentine di Grigno e una piccola parte, sempre più significativa, è stata lavorata direttamente dai produttori. Il numero delle stalle è calato del 2,4%, ma assistiamo a un altro dato molto significativo: i giovani sono aumentati del 5%, dando così una prospettiva al settore. «I prezzi, nonostante la pesante situazione generale di calo dei consumi sono ancora dignitosi, la liquidazione media ponderata supera gli 0,57 euro a litro, ma in alcuni caseifici dove abbiamo un mix di produzione tra formaggi tradizionali e Trentingrana ha permesso di valorizzare al meglio la materia prima, latte, si sono avvicinati a 0,70 euro con un caseificio che l'ha superato», ha detto il direttore Andrea Merz. La tenuta del prezzo è stata assicurata anche dall'ottimo risultato per i 15.000 quintali di burro prodotto che ha visto un aumento di prezzo del 12,5%, e per il sierificio che ha trasformato il siero da problema in opportunità di resa. Le entrate sono state infatti di 6,5 milioni con un aumento del 6% netto. Interessante anche il risparmio energetico grazie ai due impianti fotovoltaici che hanno permesso di risparmiare oltre 124 mila euro.

Il responsabile commerciale del gruppo Gabriele Weber ha ricordato come le 104.135 forme di Trentingrana prodotte abbiano segnato il record storico per il Trentino con un incremento del-

le vendite di oltre l'8%. E per il 2014? La previsione produttiva è quella di un calo nell'ordine del 6-6,50%, ma le prospettive sono interessanti in quanto il prezzo del Trentingrana pur in calo rispetto al 2012 è comunque migliore di quello del Padano e del Parmigiano che ha avuto un calo maggiore.

Molto interessante per Weber anche l'ottenimento - in occasione del Cibus di Parma con un forte eco mediatico - della Dop per il Puzzone di Moena, che si presenta come un prodotto eccezionale, unico per il suo gusto ed i suoi aromi. E anche per i for-

maggi, come per gli altri prodotti dell'agroalimentare, buone prospettive si hanno sull'estero: il Trentingrana Dop è presente dalla Russia all'Australia, al Giappone oltre ai mercati consolidati di Svizzera, Austria e Germania. Ma finalmente si parte anche con gli Stati Uniti dopo l'accordo commerciale raggiunto. Il Puzzone, ha sottolineato il presidente del gruppo Ivo Zucal, «non è solo l'orgoglio per tutti gli allevatori delle valli di Fiemme, Fassa e Primiero, ma rappresenta un connubio perfetto tra zootecnia di montagna, territorio e turismo». «Noi crediamo - ha

proseguito Zucal - che il Puzzone di Moena sarà apprezzato oltre che sui mercati italiani anche su quelli internazionali grazie al suo sapore deciso, genuino e particolare che lo rendono unico e inconfondibile». Grande l'attenzione per la nuova Pac e per il Psr in particolare, come ha ricordato Fabrizio Dagostin, dirigente dell'assessorato all'agricoltura, mentre Luca Rigotti, vice presidente della Federazione, ha insistito sul valore della tipicità e sul ruolo centrale che il consorzio di secondo grado svolge per la commercializzazione unitaria del Trentingrana.



Un momento dell'assemblea di Concast. Il valore della produzione è stato di 58 milioni (foto Panato)

