

IL TREND

# Meno allevamenti e caseifici, ma più prodotto

**A** Mantova si produce il 29% del totale delle forme di Grana padano e l'11% del Parmigiano reggiano, con una finalità che va ben oltre i freddi dati: creare valore aggiunto da distribuire ai soci». Lo ha detto alla Fiera Millenaria di Gonzaga il presidente di Confcooperative Mantova e vicepresidente nazionale, Maurizio Ottolini, nel corso della presentazione dello studio «Due decenni di cooperazione lattiero-casearia nel Mantovano», realizzato dal professor Alberto Ber-

tellini dell'Istituto Strozzi di Mantova, in collaborazione con la Camera di commercio, la Provincia e la Fondazione dell'Università di Mantova.

«Dal 1954 al 2014 l'evoluzione del comparto ha visto diminuire i caseifici cooperativi da 399 agli attuali 36, mentre la base sociale è si è dimezzata dal 1998 al 2012 – riporta Bertellini –

Ottolini: in dieci anni base sociale dimezzata e produzione triplicata

con una riduzione delle stalle nella Milk Belt mantovana che da 2.699 del 1995 sono diventate 1.050».

Eppure, le dimensioni medie delle cooperative sono pressoché triplicate. «Nel distretto del Grana padano le cooperative sono passate da 87mila quintali del 1994 a 270mila del 2012 – scrive Bertellini – mentre nel Parmigiano reg-

giano lo stesso periodo ha registrato uno sviluppo da 32mila a 91mila quintali». Ne ha beneficiato anche il valore della produzione, aumentato persino nel 2012, anno del sisma che ha colpito parte della provincia di Mantova, unica in Italia a produrre entrambi i formaggi Dop a pasta dura.♦

**M.B.**

