Potrebbe scomparire il re dei formaggi Dop, il Reggiano di montagna, quello migliore, che segue la ricetta dei monaci benedettini del XII secolo. Le piccole aziende agricole appenniniche sono sull'orlo del fallimento per colpa di costi insostenibili. Un chilo di prodotto viene pagato ai contadini poco più di 7 euro mentre sugli scaffali raggiunge i 24

Parmigiano, il top a rischio

IL CASO

REGGIO EMILIA

Il re dei formaggi DOP, il Parmigiano Reggiano di montagna, quello migliore, conosciuto nel mondo e arrivato a noi esattamente come lo avevano concepito i frati benedettini nel XII secolo, rischia di scomparire. Già, scomparire.

Brutta parola, eppure il rischio all'orizzonte è proprio questo perché i costi a carico delle piccole aziende agricole montane sono ormai insostenibili. Tutte strozzate da un sistema che le ha messe in ginocchio. Brutta storia. Mentre la situazione economica delle aziende della pianura tiene - avendo dimensioni più grandi riescono ad avere più di margini di guadagno - per quelle appenniniche la musica è diversa.

In questi mesi, proprio per salvare il tessuto produttivo della montagna, si sono mobilitati sia il vescovo di Reggio Emilia, Massimo Camisasca che Leana Pignedoli, Pd, vice presidente della commissione agricoltura al Senato. Puntano alla formazione di un cartello di produttori affinché non siano più succubi di coloro che commercializzano il prodotto finito, facendo il bello e il brutto tempo sui prezzi. Questi soggetti terzi, sono talmente influenti, da condizionare lo stesso Consorzio di Tutela.

«CON I PREZZI STABILITI DAI COMMERCIANTI NON SI PUÒ VIVERE»

Paolo Tamani
Latteria La Colornese

LE DIFFERENZE

Insomma, una delle tante storie all'italiana. Risultato è che un chilo di Parmigiano viene pagato ai contadini poco più di 7 euro al chilo, tanto quanto un chilo di stracchino, quando invece sugli scaffali viene venduto tra i 18 e i 24 euro al chilo. Come è possibile? Naturalmente dietro la filiera contadino-caseificio-commerciante-consumatore c'è chi continua a fare affari d'oro, senza curarsi di sostenere un tessuto produttivo antichissimo e unico. Il Parmigiano è uno dei pochi formaggi fatti con il latte fresco delle mucche emiliane, nutrite con il fieno locale, lavorato nei 380 caseifici che trasformano il latte di 3500 aziende agricole. Vanto indiscusso del Made in Italy.

Eppure di questa emergenza nazionale in pochi ne sono a conoscenza. Come se per magia tutto venisse insabbiato a livello locale. Ci sono state audizioni in Senato, il Ministro Martina a Reggio Emilia ha garantito un progetto di rilancio. Ma poi nulla si è mosso. Eppure l'allarme sulle montagne emiliane è suonato da tempo. In questi ultimi 12 mesi hanno chiuso i battenti decine di aziende agricole. Altre sono sull'orlo del crack. «Se cede il Parmigiano, che è l'unica risorsa agricola del territorio montano, scompare un mondo rurale, una tradizione, un sistema secolare, un tessuto fondamentale. I dan-

LAVORAZIONE Rigido il protocollo per la produzione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il Messaggero

I numeri

380

i caseifici che producono il Parmigiano Reggiano Dop. Ci vogliono 14 litri di latte per un chilogrammo di formaggio, 550 per una intera forma

3,2

i milioni di forme prodotte, il 30 per cento è esportato fuori dall'Italia. L'export verso gli Usa rispetto all'anno scorso è aumentato del 40%

1.020

i milioni di euro stimati per il giro di affari della produzione. Quasi il doppio - ovvero 2.028 - i milioni di quello al consumo

0

insilati, ovvero foraggio fermentato che si trova nell'alimentazione dei bovini, e additivi per la conservazione del formaggio

ni sarebbero a catena» spiegano in curia dove sono stati ospitati incontri per cercare soluzioni. In pratica i 7 euro al chilo ai contadini restano insufficienti a coprire i costi di produzione. La filiera che aveva tenuto per decenni sta andando letteralmente a pezzi. È' come se troppe mani mungessero la mucca, solo che alla mucca (vera) finiscono solo le briciole. «In quale altro settore il prezzo viene determinato dal commerciante e non dal produttore?» Si chiede la Pignedoli. Già, bella domanda che dovrebbe fare riflettere.

«Nel 2013 abbiamo avuto un margine di 5 euro a quintale di latte - spiega Paolo Tamani, della Latteria La Colornese di San Polo - Di guadagno ormai non rimane più nulla. Con questo prezzo si muore». Il problema è serio. Per fare una forma di 40 chili servono circa 5 quintali di latte appena munto. Il saldo della vendita avviene dopo una stagionatura che va da un minimo di 1 anno a 2 anni, mentre l'investimento e le quote per far parte del DOP sono dati in anticipo sulla lavorazione.

LA DIFESA

Il presidente del Consorzio Giuseppe Alai, messo lì dalle cooperative bianche, arrivato al suo terzo mandato con una maggioranza bulgara, minimizza. È tutta colpa della crisi, dice. Alai è anche presidente del Banco Emiliano (che eroga i crediti alle aziende in difficoltà) e di Confcooperative. Nel frattempo l'invenduto in tutto il bacino ha raggiunto livelli preoccupanti. Si parla di migliaia di forme. Per ovviare all'inconveniente Alai vorrebbe ridurre la produzione anche se l'export è solo il 30%, di cui l'80% concentrato in soli 4 Paesi. A livello di marketing le potenzialità dell'expo non vengono colte. Ultimamente il Consorzio, di fronte alla pubblicità gratis di Pornhub, uno dei principali siti al mondo per guardare video porno (che aveva ideato uno spot in cui era coinvolto proprio il Parmigiano), ha reagito denunciandolo. Nella breve reclame, un uomo - al supermercato con la moglie - faceva un paragone tra l'eccellenza del re dei formaggi, considerato un afrodisiaco naturale, e quella del servizio streaming. Forse anche la pubblicità indiretta sarebbe servita a consolidare il mercato Usa. Chissà.

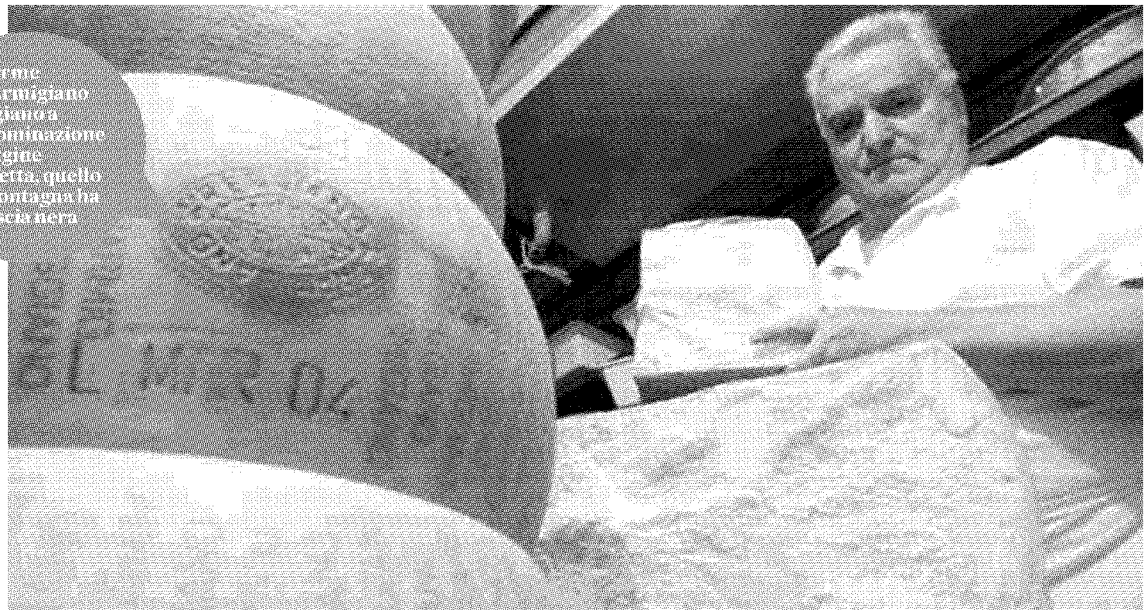
Gli errori sembrano accumularsi. Come la nascita di I4S, una società controllata che doveva rilanciare l'export ma che si è rivelata una voragine. Insomma, il mondo chiede sempre più Parmigiano Reggiano e le storiche aziende produttrici chiudono. Nel disinteresse generale.

Franca Giansoldati

© RIPRODUZIONE RISERVATA

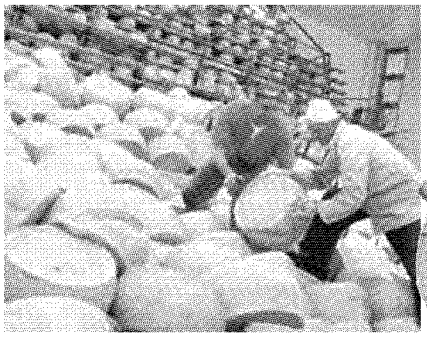
MA IL PRESIDENTE DEL CONSORZIO TUTELA, GIUSEPPE ALAI, MINIMIZZA: «COLPA DELLA CRISI»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Le forme di Parmigiano Reggiano a Denominazione d'origine protetta, quello di montagna ha la fascia nera

MUCCHE
Gran parte viene prodotto con latte da mucche Frisone, ma la razza tradizionale è la Reggiana rossa



CONTROLLI
Dopo il sisma del 2012 furono salvate migliaia di forme

Il record

Mille contraffazioni dagli Usa alla Cina

Il Parmigiano Reggiano tra i vari record - zero additivi, zero conservanti, praticamente zero grassi – vanta anche quello di essere il formaggio più contraffatto al mondo. Provano a farlo negli Usa, in Russia, in Romania, in Cina. Con scarsi risultati. Tuttavia la produzione dei falsi Parmigiano Reggiano l'anno scorso ha rischiato di sorpassare per la prima volta gli originali. La Coldiretti in vista dell'Expo ha lanciato l'allarme. Negli Usa un falso parmigiano (di tipo vegano) viene prodotto dalla Comunità Amish. Accanto a quello, nei supermercati, si può trovare persino il kit che promette di ottenerlo in casa dopo 2 mesi. Esiste però anche il Parmesao fatto in Brasile, il reggianito argentino e il Parmesan perfect australiano. La palma d'oro delle falsificazioni è negli Usa con le produzioni in Wisconsin, California e New York. In Italia invece, spopolano i similgrana di bassa qualità che ingannano i consumatori sulla reale origine che è prevalentemente ceca, ungherese, polacca, estone.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.