

Economia

Il Grana Padano va alle Olimpiadi A Nordest business da 500 milioni

E' il primo prodotto Dop per volumi: adesso lo sbarco a Rio

Non sarà un caso se, come testimonial del momento, si sono scelti il padovano d'adozione Alex Zanardi, ex pilota di F1 e oggi atleta paralimpico con un paio di marce in più. Uno che di energie ne consuma in quantità, correndo più forte di tutti con il solo lavoro delle braccia: nessuno meglio di lui potrebbe veicolare il messaggio del Grana Padano come carburante perfetto per gli sportivi, a qualsiasi livello. «Infatti, saremo alle Olimpiadi di Rio come formaggio di Casa Italia con lo chef Oldani e come partner del Coni - sottolinea il direttore generale del Consorzio di tutela Grana Padano, Stefano Berni -, sulla base di una partnership che andrà avanti fino a tutto il 2017, finalizzata alla buona alimentazione di chi fa sport». Più che di un accordo commerciale in senso stretto, si tratta di un'operazione di accreditamento: «Vogliamo dimostrare al mondo che Il Grana Padano è un alimento ideale per gli sportivi: è un concentrato di energia per l'organismo e di calcio per le ossa, si digerisce in modo molto rapido, non contiene lattosio».

Direttore Berni, quanto vale oggi il marchio Grana Padano nell'agroalimentare italiano?

«Stiamo parlando del prodotto Dop più venduto al mondo. La produzione ha superato i 4,8 milioni di forme da 40 chilogrammi ciascuna, ricavate dalla trasformazione di 2,7 milioni di tonnellate di latte proveniente da Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Trentino e Piemonte (i produttori consorziati sono 130, ndr). Detto in altri termini: se mettessimo in fila, una dietro l'altra, le forme di Grana Padano prodotte ogni anno, copriremmo la distanza tra Bolzano e Lecce in andata e ritorno; se incastolassimo tutto il latte utilizzato per fare il nostro formaggio, le confezioni farebbero 12 volte e mezza il giro della

circonferenza terrestre».

Sono numeri che fanno impressione...

«Mi è capitato di constatarlo di persona. Qualche tempo fa, a Solferino, c'erano quasi duecento ospiti francesi invitati per un gemellaggio: quando gli abbiamo elencato le cifre del Grana Padano, sono rimasti a bocca aperta. Aggiungiamo pure che l'export sfiora il 38%, principalmente in Europa e negli Stati Uniti».

Per quanto incide il Nordest nel fenomeno Grana Padano?

«Mettendo insieme Veneto e Trentino Alto Adige (il Friuli non fa parte del sistema, ndr) arriviamo quasi al 20% della produzione. In ogni caso, Grana Padano è di gran lunga il primo prodotto Dop del Veneto per quantità, davanti al formaggio Asiago, che comunque si piazza a distanza. I produttori di quest'area che conferiscono il loro latte per il Grana Padano sono all'incirca duemila, comprendendo anche il marchio Trentin Grana».

In termini economici, tutto questo quando vale?

«Grana Padano movimenta a Nordest un giro d'affari di 300 milioni alla produzione e di almeno 500 milioni al consumo, tenendo presente che, all'estero, i ricavi in percentuale sono decisamente più interessanti. Il Veneto, oltretutto, anche in materia di formaggio conferma la sua propensione all'export: qui le percentuali di prodotto venduto fuori dai confini nazionali sono nettamente più alte che altrove. Il sistema nel suo complesso dà lavoro a 6-7 mila persone soltanto nelle stalle, che diventano non meno di 10 mila compren-

dendo anche i caseifici».

Nell'ultimo anno si è abbattuto sui produttori il flagello dei prezzi del latte in picchiata: il sistema del Grana Padano ha contribuito ad ammortizzare questo problema?

«Direi decisamente di sì. Con una distinzione molto rilevante: nel complesso, al Consorzio fanno riferimento quasi 500 stalle, il 60% delle quali sono associate a cooperative di produttori, mentre il restante 40% vende il proprio latte direttamente all'industria. Ebbene, in questa fase di forte ribasso dei prezzi, le cooperative hanno saputo garantire buoni dividendi, poiché trasferiscono i loro margini sui conferitori. L'altro 40%, invece, sta soffrendo da almeno un anno e con il ricavato non riesce più a coprire i costi di produzione, sebbene il latte in Italia sia comunque pagato a prezzi più competitivi rispetto al resto d'Europa».

Questa situazione non rischia di creare una guerra strisciante tra produttori?

«E' dato di fatto, la "pace sociale" è saltata tra chi è dentro il sistema cooperativo, e perciò si sente più tutelato, e chi invece ne è fuori. Faccio un esempio concreto: nei primi mesi dell'anno, cosa mai vista prima in Italia, si è verificato un eccesso di produzione, per cui un ingente quantitativo di latte non trovava collocazione sul mercato. C'erano stalle ridotte alla disperazione. Ebbene, è stata la cooperazione a farsi carico di ritirare il prodotto in eccesso. Questo fa la differenza».

Dal punto di vista degli utilizzatori, infine, come definirebbe il Grana Padano?

«Un formaggio di taglio sartoriale. Ormai siamo in grado di produrlo su misura per le esigenze del singolo chef: di ciascuna forma è possibile conoscere l'area geografica di provenienza del latte, il giorno in cui è stata fatta, il caseificio che l'ha prodotta, in alcuni casi addirittura la stalla di origine o la caldaia in cui è stata lavorata. Come un vestito disegnato dal sarto sulla figura del cliente».

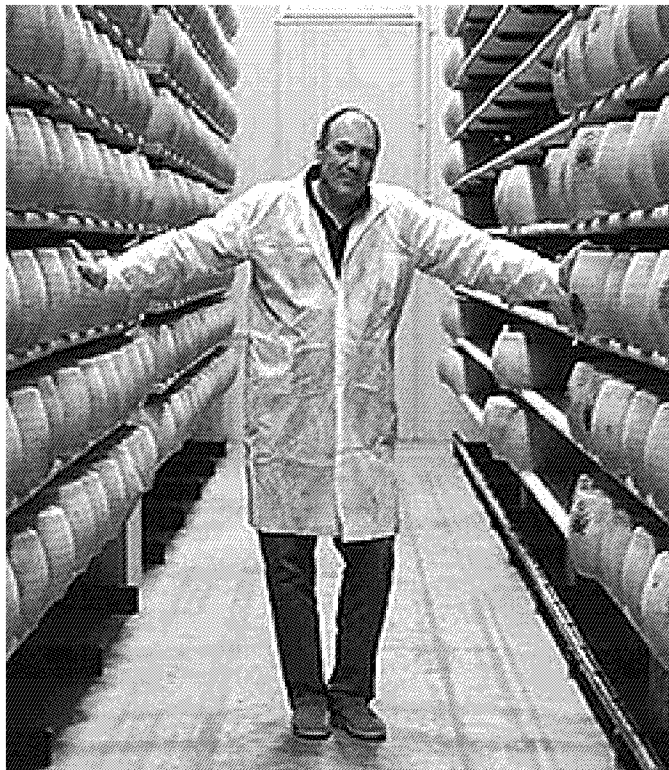
R. E.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I numeri

La produzione del formaggio Grana Padano - il prodotto Dop più venduto al mondo - ha superato i 4,8 milioni di forme l'anno, derivate dalla trasformazione di 2,7 milioni di tonnellate di latte proveniente da Lombardia, Veneto, Emilia, Trentino e Piemonte. La quota di export sfiora il 38%, principalmente in Europa e negli Usa





**Un mondo
in forma**

A destra, il direttore generale del Consorzio di tutela Grana Padano, Stefano Berni. Sopra, uno dei caseifici produttori del formaggio

