



QUALITÀ

Afidop: per il settore lattiero caseario a marchio Ue bene sia la produzione (+4%) che l'export (+3%)

Formaggi Dop, crescita con regia

La programmazione dell'offerta non rallenta lo sviluppo - E all'estero la novità dei mercati asiatici

Per i formaggi Dop made in Italy crescono produzione ed export con buona pace di polemiche ormai lontane sui possibili danni alla concorrenza derivanti da un regime di programmazione dell'offerta come quello in vigore per le Dop. È infatti questo il dato più rilevante emerso dalla recente assemblea di Afidop (l'associazione dei prodotti lattiero caseari a denominazione d'origine) che si è tenuta nei giorni scorsi presso la nuova sede del consorzio di tutela della Mozzarella di bufala campana, all'interno della Reggia di Caserta.

I dati infatti parlano chiaro: nel corso del 2016 la produzione di formaggi Dop - che equivale a circa il 50% della produzione casearia totale - ha registrato un ulteriore aumento rispetto all'anno precedente, confermando il trend positivo ormai in corso da qualche anno. Tra il 2015 e il 2016 la produzione ha infatti raggiunto circa

524mila tonnellate con un incremento del 4% rispetto all'anno precedente.

Gli aumenti derivano principalmente da Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola e Mozzarella di Bufala Campana, che insieme rappresentano più dell'80% del totale delle Dop prodotte.

Ma di grande rilievo - spiegano ad Afidop - sono anche i risultati ottenuti sul fronte dell'export che porta fuori dal nostro Paese il 26% della produzione Dop e con le 137.126 tonnellate raggiunte nel 2016 rappresenta il 35% delle esportazioni totali di formaggio.

Le prime quattro destinazioni dei nostri formaggi a denominazione protetta sono Germania, Stati Uniti, Francia e Regno Unito (il 57% del totale) e rispetto al 2015 questi Paesi hanno fatto registrare tutti un aumento delle vendite. L'Asia, però, è il mercato verso il quale tutti guardano con maggiore ottimismo: la crescita delle esportazioni, di formaggio in

generale e di Dop in particolare, registrata in Corea del Sud e in Cina è significativa. Nonostante le quantità non siano ancora rilevanti, questi due Paesi hanno incrementato gli acquisti di Dop italiane rispettivamente del 23 e del 18 per cento.

Per quel che riguarda l'incidenza delle varie tipologie di formaggio sul totale delle denominazioni vendute all'estero, spiccano il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano, che insieme coprono il 65% del totale, il Gorgonzola (15%) e il Pecorino Romano (che insieme al Fiore Sardo raggiungono il 12%).

«Le denominazioni protette sono prodotti ad alto valore aggiunto - spiegano ad Afidop - e per questo incidono significativamente anche sul valore delle esportazioni. Infatti, i ricavi derivanti dalle vendite estere hanno superato il miliardo di euro, aumentando del 3% rispetto al 2015. Tra mercati consolidati, nuove frontiere e produzione in crescita, i

formaggi Dop italiani portano nel mondo il valore delle nostre migliori, rappresentando un volano di crescita per l'intero settore alimentare italiano e per la nostra economia in generale. È per questa ragione - conclude l'associazione dei consorzi Dop - che le produzioni ottenute nel rispetto delle rigidissime regole che preservano l'autenticità e la veridicità del prodotto devono essere supportate da una tutela nazionale ed internazionale contro le imitazioni che sono sempre più diffuse».

L'Italia è un Paese di forti tradizioni alimentari, come testimoniano le 853 Indicazioni geografiche protette. È anche il primo Paese nel mondo per prodotti a Denominazione protetta, seguita da Francia e Spagna, ed è il primo Paese anche nella classifica delle produzioni casearie certificate con 52 formaggi, tra i quali 49 Dop, 2 Igp e 1 Stg. •

GIORGIO DELL'OREFICE

© RIPRODUZIONE RISERVATA

