

La proposta del presidente del consorzio di tutela del formaggio, Nicola Bertinelli

Formaggere **dop** nei ristoranti

Per garantire ai clienti che consumano il vero Parmigiano

DI LUIGI CHIARELLO

Un sistema di quote latte interno, che dimostra sul campo di riuscire a patrimonializzare i produttori di latte (e non i caseifici), consentendo al contempo di mantenere un prezzo della materia prima più elevato rispetto a quello di mercato.

Un nuovo piano produttivo, approvato nei giorni scorsi dall'assemblea del Consorzio di tutela e ora al vaglio dei singoli produttori (si veda da ultimo *Italia Oggi* del 4/4/2018), che permette di regolare più agilmente l'offerta, senza rischiare di impattare sulle quotazioni (per altro cresciute del 14% lo scorso anno). Colpendo pesantemente i super splafonatori, che producono più del 20% dello slot assegnato (25 euro al quintale).

Un nuovo sistema di comunicazione, capace di federare uffici stampa che operano nei principali mercati di sbocco e non solo.

Un meccanismo di contrasto alle contraffazioni su larga scala, che culmina in una proposta al governo che verrà introdurre, nei ristoranti del Balpaese, formaggere che garantiscano ai clienti, che quello che stanno consumando è



Da sinistra, Nicola Bertinelli, Andrea Oliverio e Guglielmo Garagnani

vero Parmigiano Reggiano **dop**. E non un prodotto simile, spacciato per tale. Un po' come è stato fatto col tappo anti-rabbocco, per l'extravergine d'oliva.

Sono questi i principali punti attorno a cui si è avvitata la presentazione dei dati economici 2017 del comparto Parmigiano Reggiano, alla Borsa di Milano. Dati che hanno riservato sorprese, come l'affermazione della Francia (+11,3%) a primo mercato per l'export di Parmigiano (19,1%), seguita dalla Germania (19,1%) e dagli Stati Uniti (18,3%).

Il mercato Usa, in particolare, ha fatto segnare una pesante contrazione delle vendite (-9,3%), a causa del forte apprezzamento dell'euro sul dollaro e dell'aggressi-

va concorrenza dei formaggi «similari».

Al contrario, il trattato di libero scambio Europa-Canada (Ceta), ha confermato le opportunità intuite dal consorzio in fase di negoziato, visto l'aumento dell'8,1% dell'export di Parmigiano in Canada. Anche i tedeschi hanno aumentato del 3,1% le importazioni. Ma è sempre l'Italia il cuore della domanda: vale il 62% del mercato, contro una quota export del 38% (+3,9% rispetto al 2016).

A esibire i dati e a raccontare la nuova strategia di promozione del re dei formaggi, c'erano il presidente del consorzio, **Nicola Bertinelli**, il vice **Guglielmo Garagnani**, e il viceministro alle politiche agricole, **Andrea Oliverio**. Ma torniamo ai numeri.

Il 2017 è stato un anno record: la produzione della **dop** è cresciuta del 5,2% rispetto al 2016. Le oltre 3,65 mln di forme (circa 147 mila tonnellate) prodotte lo scorso anno rappresentano il livello più elevato nella storia del Parmigiano. Il giro d'affari al consumo è stato di 2,2 mld di euro, quello alla produzione di 1,3 mld. Le tonnellate esportate sono state 51.500 (+3,9% rispetto al 2016). Ma è nell'ultimo triennio che la produzione rivela un'accelerazione sostenuta: si è passati da 3,3 mln a 3,65 mln di forme. Il 10%. Sul versante quotazioni, nel 2016 il costo al kg era pari a 8,60 euro, nel 2017 la quotazione media si è attestata a 9,81 euro, con un incremento del 14%.

—© Riproduzione riservata—