

Grana Padano, il Dop fa da scudo alla filiera Il Consorzio: «Tre azioni per la ripartenza»

Il direttore Stefano Berni: neanche una goccia di latte è stata buttata

**L'ente di tutela ha assorbito l'impatto sulla catena lattiero-casearia
 I nuovi fronti: riduzione della produzione, sostegno finanziario e donazioni**

di **Daniele Monaco**
 BRESCIA

Mille anni di storia, 5,1 milioni di forme prodotte da 40mila addetti in 138 caseifici, con il latte di 4mila stalle: sono i numeri del Grana Padano, il formaggio Dop tutelato da 66 anni dal consorzio con sede a Desenzano del Garda (Brescia). Servito sulle tavole di tutto il mondo con 2 milioni di forme esportate (+4,3% nel 2019) assorbe l'impatto della crisi Coronavirus sulla filiera lattiero-casearia con la stessa strategia inventata dai monaci di Chiaravalle, per conservare la materia prima: «Il latte inutilizzato per il minor consumo di formaggi deperibili è arrivato nei nostri caseifici: non ne abbiamo buttato una sola goccia», assicura Stefano Berni (nella foto), direttore generale del consorzio.

Berni, il Grana Padano soffre la crisi Coronavirus?

«C'è stato un calo dei consumi dell'8%, dovuto alla crisi della ristorazione all'estero. In Italia la corsa alle scorte nel retail ha aumentato la vendita media del 20% a marzo-aprile e ha compensato la perdita nell'Horeca, che assorbe il 30% della spesa alimentare. Tale rapporto è invece del 50-50 all'estero, dove il food service pesa di più sul nostro 42% di export».

La produzione si è fermata?

«Mai. Alcuni caseifici delle zone più colpite (Bergamo, Brescia, Lodi, Piacenza, Cremona) hanno rallentato per un +35% di assenze, ma hanno sopperito i produttori del Veneto e di Mantova. L'accesso alla cassa integrazione è stato modesto. Il Grana Padano supererà questa crisi ma serviranno sacrifici, prezzi più bassi: dal latte pagato alla stalla, alla trasformazione, fino alla vendita».

Cosa è successo con il latte?

«Pensi alle mozzarelle delle pizzerie: il lockdown ha azzerato il consumo nella ristorazione, così tutto il latte del nostro comprensorio destinato ai formaggi molli, circa la metà, è stato dirottato nei nostri caseifici. C'è stata una spinta produttiva del +5%, che in un anno rischia di essere pari a 130mila tonnellate di latte. Questa eccedenza è stata quindi stoccata sotto forma di formaggio: il vantaggio del Grana Padano è che con la lunga stagionatura non scade, ma migliora con il tempo».

Problema risolto?

«Non ancora, servono tre azioni. Primo, abbiamo chiesto ai conferenti di ridurre la produzione. Peraltro, qualcuno potrebbe comprare latte 'sciacallato' che potrà generare prezzi aggressivi sul Grana Padano. Impediremo che avvenga nel consorzio, negando il marchio Dop in casi simili».

Intanto i magazzini restano pieni...



«Con un -8% di consumi e produzione in crescita, il problema è doppio: l'immobilizzazione finanziaria per la manutenzione e il costo del prodotto che sarà consumato fra 10-24 mesi o più. Il consorzio potrebbe aiutare i soci a sostenere l'onere, valuteremo le modalità. Intanto il calo della produzione di latte e la riapertura della ristorazione ci potrebbero dare una mano».

Terzo punto?

«Donare le forme tramite il canale umanitario, aggiungendo il 25% di quanto metterà lo Stato tramite l'Agea Indigenti

che si avvale delle Onlus. Su un acquisto di 50mila forme, ad esempio, il nostro impegno sarebbe di circa 11mila, per 3,3 milioni di euro. Ogni anno doniamo 35mila forme, ma quest'anno vorremmo superare le 70mila».

I dazi Usa si fanno sentire?

«Sono stati compensati da una riduzione dei prezzi all'ingrosso di circa il 15%. I dazi al 100% sono stati fermati, ma la crisi Coronavirus sta cambiando i riferimenti. È peggio di una guerra e credo che davanti al nemico comune si ritrovi la coesione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

