

L'Economia - Mezzogiorno Campania - Lunedì 15 Aprile 2024

filiera lattiero-casearia perché il sud perde mercato

A colazione al mattino lo bevono quasi tutti. Il latte è, dopo il pane, l'alimento indispensabile per le famiglie. Ma quanto costa al litro? Una confezione di alta qualità si paga anche 2,26 euro, mentre il contadino guadagna appena 51 centesimi. Una differenza di quasi 5 volte. La crisi dell'industria lattiero casearia italiana deriva in gran parte da quest'insopportabile squilibrio.

Cosa accade specificamente nelle regioni meridionali? In base all'ultima stima produttiva nazionale fornita da Ismea, il latte ha avuto un valore alla produzione di 6,87 miliardi, di cui solo 1,14 sono attribuibili al Mezzogiorno. Le consegne di latte bovino raggiungono 1.287.263 tonnellate, pari al 10% del totale nazionale. La prima regione è di gran lunga la Puglia (31% del totale del Sud), seguita dalla Sicilia al 15%, dalla Campania al 13% e dalla Basilicata all'11%. Da vari anni è in atto un'erosione, più o meno marcata, dei volumi di latte vaccino prodotti nel Sud. I dati rivelano un calo del 4,2% a fronte di una diminuzione di solo l'1,3% su scala nazionale. Calabria e Basilicata si sono mantenute al di sopra o vicino alla media nazionale, ma altrove la flessione è stata assai significativa: in Molise addirittura del 10%, in Campania e in Abruzzo oltre l'8%. Pur senza riuscire ad invertire il trend, le altre regioni meridionali hanno dato comunque un contributo molto positivo: Puglia +6%, Basilicata +7,7%, Calabria +10,5%. Purtroppo, mancano dati aggiornati per il latte caprino, pecorino e bufalino; tuttavia, il Mezzogiorno era e continua a essere un importante produttore di tutte e tre le tipologie, in quanto contano insieme all'incirca 700 mila tonnellate, e nelle sole regioni meridionali siamo intorno alle 550 mila. Nel latte bufalino la leadership indiscussa è campana, che lo produce quasi per intero rispetto al resto del meridione.

«Il Sud – commenta con Economia del Mezzogiorno il presidente di Assolatte Paolo Zanetti - è un attore importante nel panorama lattiero-caseario nazionale, in grado di fornire tanti, e talvolta peculiari, contributi. In quest'area del Paese si concentra la gran parte della produzione lattiera di origine non bovina, con almeno il 75% del latte ovino, il 60% del caprino e il 90% del bufalino. Tre tipologie di latte che vedono protagonista, in particolare, la Sardegna e la Campania. Queste sono anche le due regioni che, nell'area, hanno la più alta concentrazione di formaggi Dop, in entrambi i casi oltre il 50% della rispettiva produzione casearia».

Se l'analisi si sposta all'intera filiera lattiero casearia e, in particolare sulla produzione di derivati, le regioni meridionali producono il 9% del burro, il 19% del latte intero, il 15% del parzialmente scremato, il 16% dello scremato e circa un quinto dei formaggi. Comparando le diverse filiere regionali, si vede che in Campania si produce il 6% di latte intero e il 7% di burro, in Puglia e in Sicilia il 4% di latte parzialmente scremato. Quello totalmente scremato ha quote di mercato del 4%, in Puglia e del 3% in Sicilia. Passando ai formaggi, per i semiduri è la Campania a primeggiare con il 7%, così come per i freschi, ambito nel quale la regione raggiunge il 14% del totale nazionale, grazie, in particolare alla forte produzione di mozzarella di bufala. Ma anche la Puglia ha una quota di mercato pari al 10%, tra mozzarelle, ricotte e burrate. I freschi sono i formaggi di gran lunga più prodotti in quasi tutto il Sud. Altrove i formaggi freschi oscillano dal minimo del 50% della produzione siciliana al massimo del 90% delle produzioni molisane, campane e pugliesi. Un fatto rilevante è che ben il 31% della produzione casearia meridionale complessiva è costituita da Dop-Igp, pur se la metà della media nazionale. La forza campana è data soprattutto dalla produzione dei caseifici aderenti al Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Dop. «Mozzarella di Bufala Campana, Caciocavallo Silano, Pecorino Sardo – spiega ancora Zanetti - sono solo alcuni dei nomi di un patrimonio di Dop-Igp di grande valore e potenzialità. Formaggi, al Sud, non vuol dire soltanto Dop, come dimostra il caso della burrata pugliese che lo è solo in minima parte, sotto forma di Burrata di Andria. Complessivamente, le regioni meridionali compongono il 12% della produzione nazionale di formaggi a pasta dura, il 19% dei semiduri e ben il 35% dei freschi».

Analizzando l'andamento delle esportazioni meridionali della filiera lattiero casearia, l'ultimo dato aggiornato fotografa un valore generato superiore ai 700 milioni. L'export di latte, creme, formaggi grattugiati ed erborinati è irrisorio se confrontato con il totale nazionale; invece, il Sud ha discreto peso nell'export di burro, per circa il

23%, e nei formaggi freschi, tra il 28 e il 30%. Nelle varie economie regionali, per quel che riguarda i formaggi freschi un contributo preponderante all'export, intorno al 90%, lo danno il Molise, la Puglia e la Basilicata, al 75% la Campania, tra il 50-60% la Sicilia e l'Abruzzo. Anche gli altri formaggi stagionati hanno una presenza notevole, soprattutto in Calabria (85%). In assoluto, il maggiore esportatore di prodotti lattiero-caseari è la Campania, con oltre il 60% del valore, grazie in particolare al successo su tutti i mercati mondiali che ha la mozzarella di bufala, seguita dalla Puglia intorno al 15%. La Campania rappresenta il 10-14% delle esportazioni italiane verso Francia, Inghilterra, Spagna, Polonia, Cina, Australia e il 20% di quelle verso il Giappone. «Formaggi significa ormai anche export e quindi una rinnovata centralità del Sud e Isole nel panorama internazionale – conclude il presidente di Assolatte - L'espansione delle imprese meridionali al di fuori dei confini nazionali ha generato nel 2023, tra formaggi e altri prodotti lattiero-caseari, un fatturato di quasi un miliardo, in grado di far crescere ulteriormente filiere che contano quasi mille aziende e 13mila occupati. I mercati dell'UE sono le destinazioni preferite, ma non mancano consistenti presenze extracomunitarie, per esempio, negli USA con il pecorino, nel Medio e in Estremo Oriente».