

Eccellenza formaggi Dop il Sud diventa baricentro con le imprese under 40



IL FOCUS

Anna Maria Capparelli

Il baricentro della zootecnia italiana si sposta al Sud. Con la Campania ai primi posti in Italia per numero di capi allevati. E una spinta forte alla valorizzazione delle produzioni è arrivata dai formaggi a marchio Ue, Dop e Igp. Non si gioca sui grandi numeri, ma la produzione di eccellenze, comprese quelle tradizionali, ha consentito di valorizzare la materia prima latte e favorire lo sviluppo di un'imprenditoria agricola giovane.

LO SCENARIO

Meno aziende, ma più strutturate e ad alto tasso di innovazione. Nelle stalle regnano la robotica e tutti i mezzi più avanzati. Un settore che cresce grazie ai finanziamenti Ue, dello Sviluppo rurale e del Pnrr. Ed è così che anche gli imprenditori agricoli under 40 si stanno avvicinando alle stalle. Complice un cambio di paradigma a Bruxelles. La precedente Commissione aveva infatti fortemente penalizzato il settore zootecnico europeo, mentre nel Documento strategico per l'agricoltura dei 27, messo a punto dal Commissario all'Agricoltura, Christophe Hansen, con la

supervisione del vice presidente esecutivo, Raffaele Fitto, si punta al rilancio delle produzioni a marchio e tipiche per valorizzare i territori interni e rurali. E un caso di scuola è proprio un formaggio campano, il Provolone del Monaco Dop, che non raggiunge i numeri del gigante Mozzarella di Bufala Dop, ma che svolge un ruolo importante per la valorizzazione del territorio. «Gli allevatori della penisola sorrentina - spiega il direttore dell'Associazione allevatori di Campania e Molise, Augusto Calbi sono i custodi del territorio che è costituito anche da aree impervie e sono loro che salvano terreni destinati all'abbandono». Questo formaggio è anche il simbolo di un riscatto economico. Grazie all'intesa tra il Consorzio e l'Associazione allevatori - sottolinea Calbi - già nel 2023 i produttori sono riusciti a spuntare il prezzo di 0,85 centesimi a fronte di quello medio del latte di 0,37/38 centesimi. Sono questi risultati che stanno favorendo la nuova generazione di allevatori, molti dei quali arrivano nelle stalle campane con un bagaglio formativo importante come la laurea in veterinaria. E sempre in Campania opera il più grande allevamento di bovini da latte della Cirio Agricola. Ma il direttore degli allevatori tende a rimarcare la caratteristica dei produttori regionali e cioè di puntare sulle specie autoctone, «sono - dice - veri numi tutelari della biodiversità». La Campania - aggiunge il presidente dell'Ara (Associazione regionale allevatori) Davide Mingozi è la regione che ha presentato nell'ambito del Pnrr più progetti di filiera nel settore zootecnico, carne e formaggi. Insomma un nuovo racconto di un settore chiave anche per l'export.

I NUMERI

In tutta Italia si contano 57 formaggi a denominazione di origine, e a completare lo scacchiere si aggiungono 588 specialità simbolo della tradizione casearia italiana. Sono i numeri rilevati da un'analisi della Coldiretti, presentata in occasione del World Milk Day indetto dalla Fao, perché il latte è un alimento strategico in tutto il mondo. I formaggi - rileva lo studio rappresentano la prima voce della Dop economy made in Italy che raggiunge un valore alla produzione di 5,5 miliardi, in pratica il 60% di tutto il cibo a denominazione di origine. I prodotti caseari guidano infatti la classifica dei Dop e tra i primi magnifici quattro c'è la Mozzarella di Bufala campana Dop che è anche in cima con il Parmigiano Reggiano e la Burrata nella graduatoria di Taste Atlas. Si tratta di big che operano anche un'azione di traino del turismo legato oggi sempre di più all'enogastronomia. La Campania sta conquistando un posto d'onore tra le regioni più gettonate e si avvia a rafforzare ulteriormente la posizione soprattutto in vista dell'America's Cup. Ma è in tutto il Sud che i prodotti tipici hanno sempre più appeal tra i vacanzieri. E l'industria dei formaggi ne trae beneficio.

I PRODOTTI

Se in Campania brillano, con la Mozzarella di Bufala Dop e la ricotta sempre di bufala, il Provolone del Monaco Dop, il Conciato Romano, la Scamosciata, il Caciocavallo irpino di grotta e il Caciocavallo podolico, la Puglia non è da meno. Dalla Mozzarella di Gioia del Colle al Caciocavallo Silano, che coinvolge anche Basilicata, Abruzzo e Molise, fino alla Burrata di Andria Igp sono numerose le specialità che - spiega il presidente degli Allevatori pugliesi, Pietro Laterza - «raggiungono risultati eccellenti sul fronte dell'export. I nostri territori meridionali in ogni piccolo angolo sono un concentrato di storia, cultura, tipicità e qualità. Una volta che queste caratteristiche vengono conosciute il successo è garantito. Perché sono prodotti unici». Le Dop e i tradizionali hanno permesso al nostro Paese di cambiare passo in un settore, quello del latte, per anni spina nel fianco dell'agricoltura italiana tra multe latte e contenziosi. Oggi grazie alla lavorazione dei formaggi di qualità il latte alla stalla riesce a spuntare prezzi più soddisfacenti. E l'Italia corre verso l'autosufficienza. Dal Covid - dice Laterza - le quotazioni sono raddoppiate. La filiera lattiero casearia italiana si legge nel report Coldiretti - rappresenta un sistema composto da quasi 24mila stalle bovine e 110mila allevamenti di pecore e capre che garantiscono una produzione di circa 14 milioni di tonnellate di latte l'anno e alimentano una catena produttiva del valore di oltre 19 miliardi. Oggi per il settore si staglia all'orizzonte l'incertezza dei dazi, ma a pesare di più sono l'italian sounding, che sottrarre rilevanti fette di guadagni al made in Italy, e la concorrenza dei formaggi realizzati in laboratorio.