

Carlino Reggio Sera

Successo del convegno di LattEmilia, Legacoop e Granarolo, "Come vendere il Parmigiano Reggiano"

24 marzo 2016



Grande soddisfazione in Legacoop per il successo del convegno che si è svolto oggi nella Sala Valdo Magnani, organizzata in occasione dell'assemblea di bilancio di LattEmilia, la cooperativa agricola che associa 17 tra cooperative, aziende agricole e società private produttrici di formaggio Parmigiano Reggiano, prodotto con il latte proveniente da circa 450 aziende agricole della provincia di Reggio Emilia e Parma. "Come vendere il Parmigiano Reggiano. La filiera produzione/commercializzazione e il mercato lattiero-caseario ad un anno dalla fine del regime delle quote latte": questo era il tema quanto mai attuale del convegno, presieduto dal presidente di LattEmilia Luigi Tamburini, a cui sono intervenuti l'assessore regionale all'Agricoltura Simona Caselli, il presidente di Legacoop Emilia Ovest Andrea Volta, il presidente del Gruppo Granarolo Gianpiero Calzolari e il presidente di Legacoop Agroalimentare Nord Italia Cristian Maretti.

Il convegno è stata anche l'occasione per presentare l'importante accordo tra LattEmilia e Granarolo per la commercializzazione all'estero di Parmigiano Reggiano prodotto dai soci di LattEmilia.

Tutti gli interventi hanno sottolineato il difficile momento del settore lattiero-caseario in Italia, anche dopo il superamento delle quote latte. Nel nostro paese siamo di fronte ad una situazione di forte eccedenza nella produzione del latte (+13%), con una stagnazione delle vendite e un significativo mutamento negli stili di alimentazione, che penalizza il settore del latte e dei suoi derivati. A questo si aggiunge la situazione non facile dei mercati internazionali (con l'aumento, tra l'altro, della produzione in Cina e i noti problemi per l'export verso la Russia). Per affrontare questa situazione, che non tocca solo l'Italia, le politiche dell'Ue sono ancora deboli, come ha sostenuto l'assessore regionale Caselli. Ma partendo dalla grave e

complessa situazione internazionale nel settore, e dalla saturazione del mercato interno, è necessario, per Simona Caselli, puntare all'estero esaltando il Made in Italy, un brand che ha sempre un grandissimo valore. **E' poi necessario una forte organizzazione da parte dei produttori, perché – è il parere di tutti gli interventi – non si può puntare ai mercati esteri andando alla rinfusa e senza strategie comuni.**



L'accordo tra LattEmilia e Granarolo, hanno spiegato Tamburini e Calzolari, va proprio in questa direzione: mettere in rete le capacità e la qualità dei produttori associati in LattEmilia, con la forza di penetrazione sui mercati esteri di un gruppo come Granarolo, il tutto all'interno di una filiera cooperativa riconoscibile e che aggiunge valore aggiunto. **L'accordo nasce da un fruttuoso confronto tra un qualificato gruppo di soci di LattEmilia e l'organizzazione di Granarolo.** Si inizierà mettendo a disposizione del gruppo bolognese, che ha sue società già attive in diversi paesi, in particolare europei ed americani, dalle 1500 alle 2000 forme al mese di Parmigiano Reggiano, già stagionato. I soci di LattEmilia, oltre alla produzione, cureranno la stagionatura, che ha il supporto del Ccfs, la finanziaria di Legacoop, e di altri istituti di credito. "Invece di lamentarci – ha detto il presidente di Granarolo – dobbiamo fare qualcosa. E l'accordo che presentiamo oggi è una prima risposta". Particolarmente soddisfatta dell'accordo tra Granarolo e LattEmilia è Simona Caselli. "La Regione punta a valorizzare le buone pratiche. Quello che viene presentato oggi è un accordo di grande interesse. Da un ruolo da protagonisti ai produttori, che oltre a vedere il Parmigiano Reggiano sui mercati esteri, possono anche programmare la loro attività."

LattEmilia si occupa anche di valorizzare il siero del latte derivato dalla trasformazione in formaggio Parmigiano Reggiano, destinandolo dopo raffreddamento e concentrazione all'utilizzo alimentare, farmaceutico per usi umani; di valorizzare il burro e la panna; fornire formazione, assistenza tecnica e finanziaria; sviluppare e consentire la tracciabilità della filiera, la certificazione della qualità a garanzia del consumatore, del miglioramento qualitativo delle produzioni, del benessere animale, della sicurezza alimentare e della sicurezza del lavoro. **LattEmilia sta sviluppando con diverse Università italiane progetti di ricerca ed innovazione sui prodotti caseari, come il Burro Nobile, e sul benessere animale.**