

AGRICOLTURA

Mercati in crisi

COLDIRETTI

“Il sistema sardo continua a essere troppo chiuso e gestito in forma quasi feudale”

La produzione di latte continua a indirizzarsi verso le imprese industriali o cooperative di trasformazione e il prezzo non trova la strada per innescare un trend di rialzi.

Latte, ecco perché il prezzo cala

L'unico rimedio è l'innovazione

Il docente Francesco Nuvoli: «I pastori trasformino il prodotto»

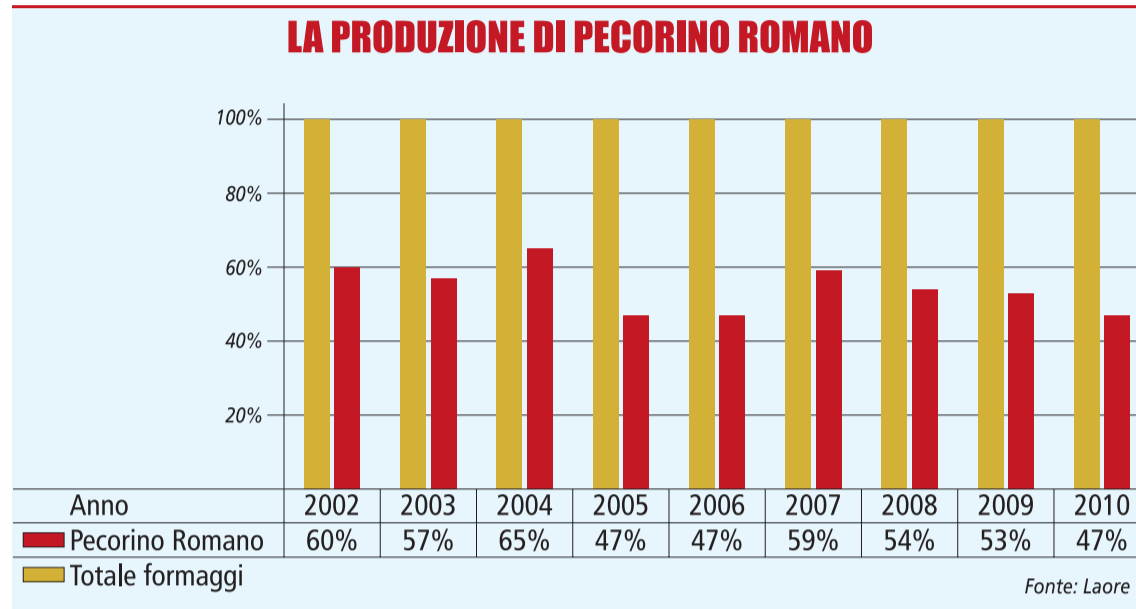
L'eterna battaglia per il prezzo del latte va avanti in un mercato in cui la concorrenza è una chimera. Lo studio realizzato da Laore, l'agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura, mette in luce un quadro che cambia, ma solo su un fronte. L'incidenza del pecorino romano sulla produzione di formaggi cala, eppure il prezzo continua a essere stabilito proprio su quel tipo di produzione e quasi esclusivamente su quella sfornata dagli industriali, meno dalla cooperazione. Eppure i dati dicono che i prodotti che realizzano le cooperative valgono ormai per il 67% del totale, mentre nel 2001 la percentuale non andava oltre il 54%. E il "romano" oggi rappresenta il 47% del totale del pecorino prodotto nell'isola. Nel 2001 era il 60%.

I mercati di riferimento del pecorino romano continuano ad essere quelli esteri, con tutte le conseguenze che ne possono derivare in termini di fluttuazione dei prezzi (soprattutto legati alle oscillazioni del dollaro, che peraltro oggi è in ripresa rispetto all'euro), anche se gli Stati Uniti non rappresentano più il 60% del totale delle esportazioni, come accadeva nel 1995: oggi gli altri mercati esteri arrivano ad assorbire il 51% della produzione di pecorino romano, lasciando agli Usa "solo" il 49%.

IL MERCATO. Il mercato americano, tuttavia, continua a essere ancora quello di riferimento per la formazione del prezzo. E da

quando sono finite le restituzioni all'esportazione previste dall'Unione europea per una parte del prezzo versato in dollari a coloro che si occupano del mercato, rappresentato dagli industriali caseari e dalle cooperative, i ricavi sono scesi e con loro il prezzo del latte. «Il pecorino romano non è mai entrato nel consumo regionale», spiega Francesco Nuvoli, ordinario di Estimo rurale all'Università di Sassari e componente del comitato scientifico del Centro studi L'Unione Sarda, «e il fatto che questo prodotto sia quello più venduto all'estero ha come conseguenza che venga preso come riferimento per la formazione del prezzo del latte». In altri termini, la frammentazione e le ridotte capacità espresse dalla produzione di altri formaggi non permette di «fare massa critica» e quindi di pesare sul meccanismo di determinazione del corrispettivo da pagare agli allevatori.

In parte, la colpa di questa situazione è da ricercare nella pigrizia anche della cooperazione, «ancorata alla produzione di pecorino romano». Tanto che gli industriali riescono a diversificare il prodotto, per poi acquistare grosse quantità di "romano" da vendere all'estero, andando a pescare proprio nei magazzini delle coop, che così cercano di far quadrare i conti. Distorsioni del mercato, che continuano a condizionare l'intero comparto e l'attività degli allevatori. «Il mercato sardo



continua a essere troppo chiuso e gestito in forma quasi feudale», osserva Marco Scalas, numero uno di Coldiretti, «non c'è concorrenza e siamo in mano a pochi industriali e alle coop che, invece di portare prodotti sul mercato, vendono all'industria».

IL PREZZO. In realtà, l'intera filiera dovrebbe partecipare alla formazione del prezzo del latte, così come previsto peraltro da una norma ancora in vigore. Però questo non accade. Perché? Gli allevatori partecipano alla trattativa portando sul tavolo della contrattazione una base di calcolo

che nasce dai costi affrontati: per rientrare delle spese sostenute bisogna far pagare tanto. Ma nel resto della filiera questa trasparenza viene meno. «Se si parte dal prezzo di vendita del formaggio non è comunque facile sapere quali siano i costi che intervengono nelle fasi di trasformazione, transazione, trasporto e vendita del prodotto», spiega ancora Francesco Nuvoli, «se tutto questo fosse trasparente, si saprebbe quanto è il margine che rimane e come dividerlo. Ma questo non accade». «Questo è l'unico settore in cui i prezzi finali, si scarica-

no sulla produzione primaria, il latte», aggiunge Scalas. Anche perché se è vero che il rischio d'impresa dei trasformatori è molto alto, è pur vero che anche i pastori devono sostenerne uno. «E c'è da aggiungere che se va in crisi il comparto della pastorizia, ne risente l'intero sistema regionale», aggiunge Nuvoli.

LA VIA D'USCITA. La situazione, dunque, è preoccupante. Le proposte delle associazioni agricole vanno verso la ricerca di meccanismi di marketing che aiutino a piazzare il latte ai migliori offerenti. Per esempio, vendere il pro-

dotto agli industriali del Lazio o della Toscana, dove i prezzi pagati sono nettamente più alti. «Nel breve periodo questa può essere una soluzione buona», osserva Nuvoli, ma nel lungo può sorgere più di un problema. Le leggi economiche dicono che se in quei mercati si dovesse verificare un eccesso di offerta, allora il prezzo scenderà anche in Toscana o nel Lazio. Quindi percorrere la strada delle organizzazioni di produttori è fondamentale per avere maggiore forza di contrattazione. Non solo. «In Toscana si sfrutta molto di più il mercato locale, per esempio con gli agriturismo», aggiunge ancora Francesco Nuvoli, «l'obiettivo è chiaro. L'allevatore che trasforma il latte riesce a ottenere un valore importante: se vendendo il latte fresco mi danno 60 centesimi, se lo lavoro è come se lo vendessi a 89 centesimi. Se l'industria mi dà quel prezzo glielo vendo, altrimenti lo trasformo io». Insomma, la concorrenza fa bene, purché si sia in grado di stare al passo con i tempi e diversificare i prodotti, assecondando il mercato e sondando le novità.

L'ALLARME. Se non si riesce a portare il settore oviceprino su questa strada, il futuro sarà grigio. «Di fronte a una ridotta remunerazione del latte», osserva Nuvoli, «l'allevatore si adatta, per esempio riducendo il mangime per le pecore e quindi di conseguenza contraendo la produzione di latte. In questo modo, è inutile parlare di miglioramento genetico». E anche l'indotto dell'allevamento potrebbe subire non pochi contraccolpi. Peraltro, la situazione del comparto ovi-caprino è nota da tempo. Fin dagli anni Sessanta la Regione ha tentato di intervenire per migliorare il settore, ma le iniziative sono rimaste sulla carta. E il prezzo del latte non cresce. Anzi, cala.

Giuseppe Deiana



Un agricoltore raccoglie il grano Senatore Cappelli

Cuglieri. A Santa Caterina di Pittinuri la 1ª edizione della rassegna "Terra d'a Mare"

Alla riscoperta del grano "Cappelli"

Il grano degli avi, su *trigu Senatore Cappelli*, torna in auge grazie alla prima edizione della rassegna enogastronomica "Terra d'a Mare". L'iniziativa si terrà domani dalle 9,30 nel Country resort Capo Nieddu, podere 1 di Sessa di Santa Caterina di Pittinuri a Cuglieri, in provincia di Oristano. L'obiettivo è promuovere l'agroalimentare sardo di qualità.

I PRODOTTI. In questa rassegna, gli argomenti di maggior spicco saranno dedicati al grano Senatore Cappelli, utilizzato soprattutto in passato per la lavorazione delle paste prodotte con la farina di questo frumento. Sarà dato spazio anche ai vini e ai prodotti artigianali dell'isola, tra cui il "Bue rosso", gli oli ex-

tra vergini d'oliva, i salumi, i formaggi, i mieli e i dolci tipici: tutti saranno esposti negli stand e fatti degustare agli ospiti. Saranno presentati e fatti degustare anche i vini delle cantine "femminili" invitate per l'occasione.

GLI OSPITI.

All'evento parteciperanno cantine e aziende, ma anche giornalisti del settore (Leonardo Romanelli), il noto chef del Four Seasons, Sergio Mei, il vice presidente regionale dell'Ais, Roberto Dessanti, e gli assessori dell'Agricoltura Oscar Cherchi e del Turismo Luigi Crispini. Presenti anche il presi-

dente della Provincia di Oristano, Massimiliano de Seneen, e il sindaco di Cuglieri, Andrea Lochi.

LA GARA. La rassegna sarà arricchita da una gara. Gli chef dovranno preparare la pasta fresca con l'utilizzo esclusivo della

Presenti anche gli chef Sergio Mei e Michele Farru

farina del grano Senatore Cappelli. Il formato o il taglio della pasta, preferibilmente caratteristici regionali, sarà a scelta dello chef concorrente. L'elaborazione del piatto sarà fatta sul posto, con l'aiuto del personale del resort. Le basi della portata, che dovrebbero impiegare un tempo particolarmente lungo, possono

essere già pronte e preparate in un'altra sede. Questa evenienza dovrà essere comunicata al momento della conferma della partecipazione. Il tempo della preparazione del piatto sarà gestito dal concorrente. Alla gara sono invitati gli chef dei ristoranti o gli stessi ristoratori del territorio. Saranno ammessi dieci partecipanti di dieci ristoranti diversi dopo una selezione. La giuria sarà formata da sette membri e vedrà fra i componenti l'artista Salvatore Garau, gli chef Sergio Mei e Michele Farru, il vice presidente dell'Ais Roberto Dessanti, i giornalisti Giorgio Ariu e Leonardo Romanelli e il presidente dell'Accademia della cucina italiana di Oristano Paola Meconcelli. (lan. ol.)



ONLY BRANDS

L'Outlet a Cagliari

NUOVE COLLEZIONI AUTUNNO/INVERNO A PREZZI DI OUTLET

ESCLUSIVISTA

BUTLER & WILSON

Jewellery - London

Via G. Pepe ang. Via F.lli Bandiera - Pirri - Cagliari - Tel.070.513756

ORARIO
9:30-13:00
16:30-20:30