

Il fatto Il decreto per l'etichetta d'origine del made in Italy rappresenta una vera rivoluzione

Ghisini: «Provvedimento positivo»

Il titolare di Padania Alimenti: «Tutto cambia per l'ubt e i formaggi freschi»

di Alessandro Rossi

«**U**na tappa storica per il mondo dei produttori e degli allevatori -

ha detto il ministro per le Politiche agricole Maurizio Martina». La firma del decreto interministeriale sull'etichettatura obbligatoria dei prodotti per la salvaguardia del latte made in Italy (box a destra), è stato salutato con grande soddisfazione dal mondo agricolo che, dopo anni di grande difficoltà, vede in questo provvedimento una risposta strutturale alla crisi di un comparto alle prese con un prezzo del latte che non copre neppure i costi di produzione. Il documento è stato inviato a Bruxelles cui spetta l'ultima parola sul provvedimento. Se l'Europa dovesse dare il via libera (la prudenza è d'obbligo perché nel 2013, per un atto analogo varato dal governo Monti per introduzione l'origine obbligatoria per il latte a lunga conservazione e per quello microfiltrato, arrivò una bocciatura, ndr), questo significherebbe poter trovare sul mercato prodotti lattiero-caseari in cui sono indicate origine e luogo di confezionamento. Una svolta. Ma se la soddisfazione degli allevatori appare naturale, interessante è approfondire il tema con chi, invece, ritira il latte per confezionarlo o trasformarlo in prodotti derivati. Ne abbiamo parlato con **Luigi Ghisini**, titolare di Padania Alimenti, una delle più importanti realtà industriali del nostro territorio (110 dipendenti, 135 milioni di euro di fatturato stimato nel 2016, 3.500 quintali di latte lavorato ogni giorno, oltre a 700 quintali di panna, ndr). Insomma, un colosso che nella veste di trasformatore - ha fatto anch'esso del made in Italy il suo punto di forza e la sua bandiera.

Il decreto rappresenta davvero una svolta?

E' uno strumento importante che apporterà importanti cambiamenti non tanto sul latte fresco o sui formaggi Dop, dove già oggi è indicata l'origine della materia prima impiegata, quanto invece sul latte a lunga conservazione e sui formaggi teneri.

Partiamo dal latte.

Oggi, sulla confezione del latte UHT, è indicato sempre lo stabilimento di confezionamento. Qualora il latte utilizzato sia italiano è indicata an-



UN COMPARTO STRATEGICO



350mila
Bovini

146mila
Vacche da latte

LATTE PRODOTTO
11 milioni
di quintali l'anno

(il 40% del latte lombardo,
il 10% del latte italiano)

che la provenienza della materia prima. Ma se, invece, il latte è sì confezionato in Italia, ma arriva dall'estero, non c'è nessun obbligo di indicarne la provenienza. E questo significa che il consumatore può essere tratto in inganno, nel senso che vedendo che il latte è stato confe-

zionato in Italia può dare per scontato che sia italiano. Ma non è così. Può arrivare, e in molti casi arriva, dall'estero. Se il decreto sarà approvato, d'ora in poi su quelle confezioni dovrà essere obbligatoriamente indicato il luogo di origine del latte. E' una questione dirimente.

Veniamo ai formaggi.

Anche qui il decreto introduce cambiamenti sostanziali. In Italia gran parte della mozzarella viene fatta con cagliate provenienti dall'estero. Tanto per fare un esempio, gran parte della mozzarella utilizzata dalle pizzerie è fatta con latte estero. Solo quando viene specificato che è mozzarella di bufala, cioè una Dop, si può essere sicuri che è italiana. Ebbene, per la mozzarella, co-

Nella foto una linea di confezionamento del latte di Padania Alimenti

me per molti altri formaggi teneri, sulla confezione dovrà essere indicato non solo lo stabilimento di confezionamento, ma anche la provenienza del latte utilizzato.

Quali altre implicazioni avrà il decreto?

Sicuramente quello di una maggiore sensibilizzazione dell'opinione pubblica rispetto alla valorizzazione del made in Italy. Certo, entra poi in gioco una componente legata al prezzo. Non tutti i consumatori sono disposti o possono spendere di più per acquistare un prodotto al 100% made in Italy.

Qual è il suo giudizio su questo provvedimento?

Chi, come noi, ha sempre utilizzato materia prima italiana - noi ritiriamo il latte dalle province di Cremona e Mantova - non può non valutare positivamente il decreto. Ma suppongo che chi, invece, in questi anni ha anche utilizzato latte straniero, anteposto i propri margini o la riduzione dei costi alla valorizzazione della materia prima e dell'agricoltura italiana potrà avere, invece, un'opinione differente.

Ora il decreto deve essere esaminato da Bruxelles

E non è un passaggio di poco conto. Pochi anni fa un decreto analogo fu bocciato dalla Commissione influenzata dalle potenti lobby di alcuni Paesi, Francia e Germania in primis, grandi esportatori di latte, che fecero di tutto per impedire che la richiesta italiana venisse accolta. L'auspicio è che ora le cose possano andare diversamente da allora.

Il documento a Bruxelles



Il decreto - A Milano, in occasione della giornata mondiale del latte promossa da Fao, il premier Matteo Renzi ha annunciato la firma del decreto interministeriale sull'etichettatura obbligatoria dei prodotti per la salvaguardia del latte made in Italy. Il documento, ha spiegato il presidente, è già stato "firmato e inviato a Bruxelles". Oggi - Nonostante la forte volontà politica da parte dell'Italia, la Ue non ha mai appoggiato misure di questo genere: attualmente il tema delle indicazioni in etichetta è demandato al rigido regolamento 1169/2011. In più occasioni proposte di indicare nell'etichetta dei prodotti finiti l'origine delle materie prime è stato visto dai tecnici di Bruxelles come lesivo della concorrenza e della libera circolazione delle merci.

L'AZIENDA UTILIZZA ESCLUSIVAMENTE MATERIA PRIMA ITALIANA

Ogni giorno 3.500 quintali di latte

Il latte microfiltrato è il prodotto di punta della "Padania Alimenti srl", di Casalmaggiore, nata nel 1990 e diretta da Luigi Ghisini, socio e amministratore delegato. Una realtà giovane, ma dal background solido, che ha saputo farsi strada nel settore dell'agroalimentare e diventare leader nazionale per volumi delle panne fresche. I clienti vanno dal consumatore finale alle piccole e medie industrie e l'azienda fornisce materia prima agli stabilimenti più importanti dell'alimentare. Ogni giorno passano dalla "Padania" 3.500 quintali di latte,

tutto rigorosamente italiano: Cremona e Mantova i bacini di raccolta, frutto di una precisa politica aziendale. Ma, l'innovazione tecnologica che ha reso l'azienda di Casalmaggiore unica in Italia è il trattamento a freddo del latte alimentare: nel 2003 l'azienda ha deciso di investire in questa tecnica che consente l'eliminazione dei microrganismi e dei batteri presenti naturalmente nel latte crudo senza utilizzare le alte temperature, come invece avviene attraverso pastorizzazione e sterilizzazione. Il latte è, appunto, microfiltrato. E

conserva intatte quelle sfumature che durante gli affinamenti tradizionali vanno perse o danneggiate. Nel 2016 l'azienda stima di raggiungere un fatturato di 135 milioni di euro, sostanzialmente in linea con quello del 2015 che, invece, era sceso del 5% rispetto al 2014 a seguito della riduzione dei consumi di latte e latticini. Efficienza, flessibilità, costi contenuti e qualità sono i punti di forza dell'azienda che hanno consentito a Padania di reggere l'impatto della crisi e di percorrere un percorso di sviluppo.



Nell'immagine l'esterno dello stabilimento di Casalmaggiore