



UN CALO DELL'EXPORT NEGLI USA DEL 25% IN DUE ANNI

Pecorino romano: la crisi mette in ginocchio la Sardegna

di Alice Realini

50mila quintali: questa la perdita, in termini di export, nel giro di due anni, del pecorino romano. Una crisi che colpisce soprattutto la Sardegna. Sono i suoi caseifici, infatti, a realizzare ben il 96% di questo prodotto. Le difficoltà attuali sono legate alla diminuzione dei volumi esportati negli Stati Uniti, che assorbe il 50% della produzione. Ma la crisi coinvolge anche il mercato nazionale. Sia in Italia che all'estero pesa la concorrenza con i prodotti a latte vaccino, che vantano prezzi nettamente inferiori. Abbiamo chiesto ad Andrea Pinna, vicepresidente del Consorzio per la tutela del formaggio pecorino romano, ragioni e prospettive della crisi.

Il pecorino romano vive una stagione di crisi. Quali sono le ragioni?

La prima e principale ragione è la diminuzione dell'export negli Usa. Bisogna considerare che oltre il 50% della produzione nazionale di pecorino romano viene esportata negli Stati Uniti. Nell'ultimo decennio (1998-2007) mediamente ogni anno si sono venduti 180mila quintali di prodotto sul mercato americano. Nel 2008 c'è stata una diminuzione del 15%, con 32mila quintali in meno di prodotto esportate. Nel 2009 con 20mila quintali in meno, l'export si è ulteriormente ridotto del 10%. Da una media costante, registrata fino al 2007, in soli due anni si è perso di fatto oltre il 25% di prodotto venduto, pari a 50mila quintali, tutti destinati all'industria di trasformazione alimentare. Il negozio classico, infatti, che vende il prodotto a libero servizio, ha retto il colpo.

Si è registrato anche un calo dei consumi?

Certo, sono diminuiti i consumi, per effetto della crisi mondiale. Ma nel 2009 i consumatori Usa hanno acquistato 130mila quintali di pecorino romano. Fino a due anni fa, le esportazioni erano equivalenti a quelle di grana padano e parmigiano reggiano insieme. Purtroppo si è verificato un calo del prezzo: venduto sul mercato fino a 11 dollari al chilo, oggi il pecorino romano raggiunge a fatica i 7,50. Il latte di pecora, inoltre, è stato globalizzato dal latte vaccino: quando crolla il prezzo del vaccino sul piano internazionale anche il latte di pecora ne risente. Pagato il doppio, in virtù dei suoi costi di produzione, porta i formaggi di pecora ad un prezzo elevato per il mercato. I costi delle produzioni domestiche americane, invece, sono molto più bassi e hanno eroso i consumi di pecorino romano.

Quando prevedete una ripresa delle vendite?

La ripresa non arriverà prima del 2011. Nei primi tre mesi dell'anno il panorama non è buono. Occorrono degli interventi. Bisogna far conoscere il prodotto. Aziende e consorzi non hanno risorse per farlo, ma una maggiore informazione è importante.

E le istituzioni regionali come si stanno muovendo? Abbiamo letto di fondi destinati all'educazione nelle scuole...

I fondi regionali stanziati sono piccole gocce nel mare. Senza altro interventi apprezzabili e necessari. Ma non risolutivi. Certo è importante che vi sia un lavoro di educazione alimentare nelle scuole, perché se nemmeno i nostri figli consumano prodotti sardi fin da piccoli non lo faranno più.

L'intervista completa ad Andrea Pinna, vicepresidente del Consorzio di tutela del formaggio pecorino romano, verrà pubblicata sul prossimo numero di Formaggi&Consumi.

IL BORSINO DEI FORMAGGI

	Milano 12/04 euro/kg	Reggio E. 13/04 euro/kg	Como 14/04 euro/kg	Merano 15/04 euro/kg
Formaggi				
1 kg			1,04/1,02	
1 kg + 0,10	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 0,20			1,04/1,02	
1 kg + 0,30			1,01/1,0	1,01/1,0
1 kg + 0,40	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 0,50			1,01/1,0	
1 kg + 0,60	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 0,70			1,01/1,0	
1 kg + 0,80	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 0,90			1,01/1,0	
1 kg + 1,00	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 1,10			1,01/1,0	
1 kg + 1,20	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 1,30			1,01/1,0	
1 kg + 1,40	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 1,50			1,01/1,0	
1 kg + 1,60	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 1,70			1,01/1,0	
1 kg + 1,80	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 1,90			1,01/1,0	
1 kg + 2,00	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 2,10			1,01/1,0	
1 kg + 2,20	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 2,30			1,01/1,0	
1 kg + 2,40	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 2,50			1,01/1,0	
1 kg + 2,60	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 2,70			1,01/1,0	
1 kg + 2,80	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 2,90			1,01/1,0	
1 kg + 3,00	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 3,10			1,01/1,0	
1 kg + 3,20	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 3,30			1,01/1,0	
1 kg + 3,40	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 3,50			1,01/1,0	
1 kg + 3,60	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 3,70			1,01/1,0	
1 kg + 3,80	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 3,90			1,01/1,0	
1 kg + 4,00	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 4,10			1,01/1,0	
1 kg + 4,20	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 4,30			1,01/1,0	
1 kg + 4,40	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 4,50			1,01/1,0	
1 kg + 4,60	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 4,70			1,01/1,0	
1 kg + 4,80	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 4,90			1,01/1,0	
1 kg + 5,00	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 5,10			1,01/1,0	
1 kg + 5,20	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 5,30			1,01/1,0	
1 kg + 5,40	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 5,50			1,01/1,0	
1 kg + 5,60	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 5,70			1,01/1,0	
1 kg + 5,80	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 5,90			1,01/1,0	
1 kg + 6,00	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 6,10			1,01/1,0	
1 kg + 6,20	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 6,30			1,01/1,0	
1 kg + 6,40	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 6,50			1,01/1,0	
1 kg + 6,60	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 6,70			1,01/1,0	
1 kg + 6,80	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 6,90			1,01/1,0	
1 kg + 7,00	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 7,10			1,01/1,0	
1 kg + 7,20	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 7,30			1,01/1,0	
1 kg + 7,40	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 7,50			1,01/1,0	
1 kg + 7,60	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 7,70			1,01/1,0	
1 kg + 7,80	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 7,90			1,01/1,0	
1 kg + 8,00	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 8,10			1,01/1,0	
1 kg + 8,20	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 8,30			1,01/1,0	
1 kg + 8,40	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 8,50			1,01/1,0	
1 kg + 8,60	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 8,70			1,01/1,0	
1 kg + 8,80	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 8,90			1,01/1,0	
1 kg + 9,00	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 9,10			1,01/1,0	
1 kg + 9,20	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 9,30			1,01/1,0	
1 kg + 9,40	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 9,50			1,01/1,0	
1 kg + 9,60	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 9,70			1,01/1,0	
1 kg + 9,80	1,01/1,0			1,01/1,0
1 kg + 9,90			1,01/1,0	
1 kg + 10,00	1,01/1,0			1,01/1,0

Fonte: Borsa di Milano



Redazione:
Palazzo di Vetro
Corso della Repubblica, 23
20138 Milano (MI)
Tel. +39 0362.600463/465/9
Fax. +39 0362.344535

Registrazione al Tribunale
di Milano n. 68
del 1° febbraio 2005
Editore: Edizioni Turbo
Direttore Responsabile:
ANGELO FRIGERIO
Direttore Editoriale:
RICCARDO COLLETTI

FIERE DI PARMA

Tel. 0521 996206/233
Fax 0521 996270
www.fiereparma.it
cibus@fiereparma.it

15° Salone Internazionale
dell'Alimentazione

CIBUS
PARMA 2010

In contemporanea con:
DOLCE ITALIA

Fiere di Parma
10 - 13 Maggio

FEDERALMENTARE
CAMPANIA
Salone dell'Alimentazione

Breaking News

Fatti e protagonisti dal 10 al 16 aprile 2010

Dalter Alimentari: fatturato a 24 milioni di euro di fatturato

Sant'Ilario d'Enza (Re) - lunedì 12/4. Dalter Alimentari ha chiuso il 2009 con un fatturato di 24 milioni di euro. Consolida così la sua posizione di mercato nel settore del confezionamento dei formaggi grattugiati e porzionati, con una crescita del 3% a volume e del 12% per quanto riguarda i pezzi venduti. Punti di forza della sua strategia sono l'export, che rappresenta il 60% del fatturato, l'efficienza interna, per cui l'azienda ha speso il 2,5% del fatturato, e la gamma biologica e le specialità. Senza dimenticare l'attenzione posta ad un continuo rinnovamento delle proposte.

Despar compie 50 anni

Casalecchio di Reno (Bo) - lunedì 12/4. Nel 2010 Despar festeggia il suo 50° anno di attività. Il gruppo, nato nel 1960 in via San Vittore al Teatro, a Milano, oggi può contare su 2mila punti vendita e 20mila dipendenti. Nel 2006 questi risultati l'hanno aiutato a entrare nella più importante centrale di acquisto italiana. In questi anni Despar ha aumentato la quantità di servizi offerti, differenziando le tipologie di punto vendita. Il risultato è una somma di energie locali, libere e autonome, da rispettare e valorizzare soprattutto in un paese legato ai localismi come l'Italia.

Oc Lattitalia ottiene il riconoscimento nazionale

Alessandria - martedì 13/4. La Oc Lattitalia società consorzio ha ottenuto il riconoscimento nazionale dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali con decreto del 13 aprile 2010. Oc Lattitalia è sempre stata presente in tutte le attività di Unalat, aiutando a promuovere i prodotti lattiero-caseari italiani grazie alla concentrazione dell'offerta, la riduzione dei costi di produzione, la regolarizzazione dei prezzi e la realizzazione di progetti istituzionali a sostegno del comparto rappresentativo. Nei prossimi mesi si passerà alla fase di consolidamento della Oc per favorire l'adesione di altre strutture.

Aperto a Stezzano (Bg) il nuovo centro commerciale Le due Torri

Stezzano (Bg) - martedì 13/4. È stato inaugurato oggi il centro commerciale Le due Torri di Stezzano, in provincia di Bergamo. Il complesso, di cui è promotore l'azienda francese Altea, si estende su una superficie di 42mila metri quadrati. Dei circa 100 negozi presenti al suo interno, Esselunga rappresenta la locomotiva alimentare. L'offerta food è composta, però, anche da altri negozi, come Flunch che mette a disposizione ristorante, bar e pizzeria, ma anche da negozi etnici e il corner di Giovanni Rana. I parcheggi contano 2.400 posti tra coperti e scoperti, mentre nuovi posti di lavoro sono 1.000.

La crisi impoverisce le famiglie italiane

Milano - lunedì 12/4. Nel corso degli ultimi due anni le famiglie italiane hanno visto diminuire notevolmente la propria disponibilità finanziaria. Nel 2008 la ricchezza netta di ogni nucleo familiare è calata del 3,6% mentre sono diminuite dell'1,4% nel 2009 e dell'1,7% nel 2008 le entrate complessive. Ciò ha portato a un ridimensionamento dei consumi del 3,9% nel 2009 e del 2,7% nel 2008. E a un blocco degli investimenti finanziari, in vista di un maggiore risparmio e di un mantenimento delle disponibilità economiche liquide. Questi i dati presentati dallo studio sulla famiglia di Federdistribuzione.

Crescita lieve del prezzo del grana padano

Milano - martedì 13/4. Il prezzo del grana padano cresce di 10 cent/kg rispetto alla quotazione precedente, portandosi a 6,3 €/kg. Una buona notizia, giunta dalla piazza di Milano, che arriva dopo oltre quattro settimane di calma. Anche il parmigiano reggiano ha dato segnali di miglioramento, grazie a un prezzo aumentato dello 0,6% rispetto alla settimana precedente. Risultati confortanti sono arrivati anche dall'estero. In Germania, ad esempio, il burro ha fatto registrare una crescita di poco inferiore all'1%. In Olanda, invece, è cresciuto dello 0,7%. Negli Usa, infine, del 2,9%.

Megamark vuole smaterializzare i volantini grazie all'uso di display

Trani (Ba) - martedì 13/4. L'azienda Megamark, a cui fanno capo oltre 320 supermercati Dok, Famila, Iperfamila e A&O, vuole introdurre 700 display all'interno dei punti vendita, per promuovere i brand tramite immagini e filmati in alta qualità. Il digital signage, questo il nome dell'iniziativa, sarà installato da parte di ConceptTV, specializzata nella comunicazione digitale, e infonderà sui prodotti di aziende locali e nazionali grazie a un rapporto qualità/prezzo. Megamark con questa iniziativa vuole "smaterializzare" il volantino cartaceo, cosa che in parte fa già inviando e-mail ed sms.

A Gualdo (Mc) arriva Formaggi d'Autore

Gualdo (Mc) - mercoledì 14/4. I giorni 29 e 30 maggio si svolgerà a Gualdo (in provincia di Macerata) la kermesse gastronomica Formaggi d'Autore. L'appuntamento promosso dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, giunto alla sua 14° edizione, permetterà di scoprire l'arte casearia, imparare a riconoscere i differenti tipi di formaggio, fare assaggi tra i vari stand, assaporare i menù degustazioni e seguire i laboratori didattici. Gli esperti Slow Food guideranno i visitatori nella degustazione dei formaggi grazie al supporto attivo di produttori, allevatori e studiosi.

The banner features several logos and text elements. On the left, the 'FIERE DI PARMA' logo is accompanied by contact information: Tel. 0521 996206/233, Fax 0521 996270, www.fiereparma.it, and cibus@fiereparma.it. In the center, a speech bubble contains the text 'Do you speak Cibus?'. Below this is the '15° Salone Internazionale dell'Alimentazione' logo. To the right is the 'CIBUS PARMA 2010' logo. Further right is the 'DOCCIA' logo with the text 'in contemporanea con'. Below this is the 'Fiere di Parma 10-13 Maggio' logo. On the far right is the 'FEDERALIMENTARE' logo with the 'CAPPARMA' logo below it.