

GIORGIO APOSTOLI, responsabile Zootecnica di Coldiretti

## Il costo di acquisto del latte in polvere

Relazione effettuata a Verona, in occasione di Fieragricola, al convegno di giovedì 4 febbraio 2016, dal titolo: “I costi di produzione del latte, in Italia e in Europa” (*Organizzatori: Informatore Zootecnico e Nova Agricoltura*).

Parlare di latte in polvere in un contesto nazionale in cui è vietato utilizzarlo serve – ha spiegato Giorgio Apostoli, responsabile Zootecnica di Coldiretti – per ragionare dei problemi che gli allevatori italiani hanno già oggi con l'industria di trasformazione.

I dati sono questi: il nostro Paese produce 110 milioni di quintali di latte, di questi metà vengono utilizzati per produrre i circa 45 formaggi a denominazione di origine italiani, per i quali il latte fresco deve essere del territorio di produzione. Il restante 50% viene trasformato in mozzarelle vaccine, stracchini, yogurt e altri formaggi generici. “In questo caso – ha fatto notare Apostoli – il latte è italiano, ma rimane anonimo per il consumatore”.

Ciò permette ai trasformatori di imporre ai produttori condizioni insostenibili, come quella che si sta verificando in Puglia, dove – ha raccontato Apostoli - “nei caseifici stanno informando che caleranno il prezzo del latte di 4 centesimi al litro, mettendo gli allevatori di fronte al fatto che se il prezzo non verrà accettato il latte non verrà ritirato e verrà acquistato altrove a un costo inferiore”.

Data l'anonimia del latte usato, il trasformatore potrà vendere la mozzarella prodotta con latte non pugliese, pur lasciando intendere che è latte pugliese. “In realtà – ha spiegato Apostoli - la mozzarella viene già prodotta normalmente con semilavorato cagliato, anche di provenienza estera”.

Infatti, l'Italia lavora 10 milioni di tonnellate di cagliata importata ogni anno da vari Paesi, tra i quali Germania, Polonia e Lituania, che a quintuplicato in poco tempo la quantità esportata nel nostro Paese.

Con costi di produzione certamente più alti di quelli del nord Italia, se continua così i produttori pugliesi saranno costretti a chiudere.

Con il latte in polvere, che costa 200 euro a tonnellata, produrre mozzarelle e yogurt costerebbe alle industrie di trasformazione la metà rispetto all'utilizzo di latte italiano, quindi se un domani venisse introdotta questa possibilità gli allevatori italiani non avrebbero futuro.

Per correre ai ripari “quello che noi vorremmo – ha dichiarato Apostoli - è semplice: che il formaggio e le trasformazioni casearie fossero fatte solo con il latte e che per tutti ci fosse l'obbligo di scrivere in etichetta che è stato usato latte, o cagliata o polvere di latte”.

Questa è la grande sfida per il territorio, perché se il calo delle aziende è fisiologico non bisogna sottovalutare che in Italia ciò ha portato al dimezzamento del loro numero nel giro di pochi anni.

Per non trovarsi alla fine con solo qualche grande aziende in zone ristrette, “l'unica strada – ha concluso Apostoli - è di legare la produzione di latte al territorio e anche le produzioni casearie al territorio. Il vino insegna”. **(M.S.)**