

## Un'alleanza per la filiera del latte

*Un'intesa tra Latterie Friulane e Venchiaredo potrebbe far crescere il fatturato del comparto*

«La costruzione di una filiera lattiero-casearia nella nostra regione è al contempo un'opportunità di crescita per tutti e una necessità per garantire il consolidamento delle imprese del settore e della loro occupazione». Non ha dubbi, **Claudia Sacilotto**, segretaria di Fai Cisl Udine, sull'opportunità di una filiera del latte per il Fvg. Ancor più alla luce dello studio commissionato proprio dal sindacato al professor Fulvio Mattioni e presentato, giorni fa, ad Agriest Tech.

Dunque, filiera sì. Ma a quali condizioni? L'economista pone tre: l'aumento della produttività, il confezionamento di un paniere il più possibile ricco di prodotti e infine il raggiungimento di una più vasta platea di consumatori con spazi crescenti all'estero. «Rilevante, ai fini dello sviluppo e della filiera unica, è – per il ricercatore – il peso e il traino fornito dai due gruppi leader operanti in Fvg: Latterie Friulane e Venchiaredo - Latterie Carsiche», due realtà che danno conto del 52,5% del comparto vantando cumulativamente un fatturato di 115,6 milioni di euro nel 2011, che potrebbe balzare a 120 milioni in coda all'anno in corso e ancora a 130 nel 2014. A patto che Venchiaredo e Latterie stringano un'alleanza realizzando «un fattivo lavoro di costruzione della filiera unica – ammonisce Mattioni – che dovrà vedere la luce dall'inizio del 2014». Al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo si frappone la complessità del sistema lattiero caseario che ricordiamolo si compone di tre comparti distinti: l'allevamento, la trasformazione e infine la distribuzione - vendita.

Diversità che per l'economista va governata, «per evitare – afferma – il pericolo di separatezze e incomunicabilità». Come? «Realizzando un clima di forte fiducia e condivisione attraverso un accordo trasparente, verificabile e rimodulabile nel tempo, anche trimestralmente, che fa i conti con ciò che il mercato offre e richiede». Questo il compito degli operatori. C'è poi quello della politica, che può fare la sua parte «con un piano di valorizzazione del settore alimentato da Fondo di rotazione e Psr 2014-2020 incentrato – afferma ancora Mattioni – sul sostegno degli investimenti realizzati dalla filiera e sulla creazione di un marchio di settore». L'oggi è un po' meno roseo, alle prese com'è con la crisi di Latterie Friulane e con i malumori degli allevatori che si vedono remunerare il litro di latte alla stalla soli 38 centesimi al litro.

Un prezzo che basta – parola di Luca Vadori, presidente degli allevatori Fvg – a malapena a pareggiare le spese. Niente di più. Eppure in regione va meglio che in molti paesi dell'Unione Europea. Stando ai dati diffusi da Mattioni, il confronto con i maggiori produttori di latte comunitari – Germania, Francia e Austria – è infatti favorevole all'Italia e al Fvg per almeno 6 centesimi. Divario che aumenta ancora, fino a 8, 9 centesimi, considerando la UE a 27.

«Arduo – afferma l'economista – sperare dunque in un incremento del prezzo medio del latte. Illusorio, in assenza di un'innovazione dei prodotti lattiero caseari – ecco tornare le tre condizioni –, di un notevole incremento di produttività e della capacità di vendere sui mercati esteri». Il latte viene pagato meno, ma se ne produce di più: in Germania e Francia, nell'arco dell'ultimo quinquennio, la produzione è infatti aumentata rispettivamente dell'8,9% e del 7,3% a fronte di un misero 2,1% dell'Italia. Nel 2011/12 il Belpaese ha prodotto 108,4 milioni di quintali di cui 2,66 in Fvg che perciò garantisce il 2,4% della produzione nazionale piazzandosi al settimo posto tra le regioni (prima è la Lombardia con il 41,4%). In regione, gli allevamenti attivi nel 2011 erano 1163 (soglia limite, al di sotto della quale – il monito è dell'assessore regionale Claudio Violino – è bene non scendere pena l'entrata in crisi del settore zootecnico regionale) per un totale di 42 mila 31 capi, 36 in media per ogni stalla. Il latte prodotto viene al 16% utilizzato come latte fresco, al 10% come UHT, al 30% venduto extra regione mentre ben il 44% diviene formaggio, di cui il 20% Montasio. Unica dop tra i formaggi prodotti in regione che pure rende ancora troppo poco e rappresenta dunque una delle scommesse da vincere per rilanciare l'intero settore.