

Export, mai così tanti formaggi italiani all'estero

Mai così tanto formaggio italiano è stato consumato all'estero come nel 2017 che ha fatto segnare un record storico con l'aumento del 6% in quantità rispetto allo scorso anno che ha portato a ben il 63% l'incremento delle spedizioni nel corso di un decennio. E' quanto emerge dal bilancio della Coldiretti sul 2017 durante il quale per la prima volta sono stati superati i 400 milioni di chili di formaggio Made in Italy consumato all'estero, sulla base delle proiezioni su dati Istat relativi ai primi nove mesi dell'anno

La dimostrazione più eclatante del successo è il fatto che i francesi sono diventati i principali consumatori di formaggi Made in Italy con le esportazioni che sono praticamente raddoppiate (+100%) in quantità nel decennio nel Paese più nazionalista del mondo togliendo spazio sugli scaffali d'Oltralpe a Camembert, Brie, Roquefort e alle altre specialità locali che, come ricordava Charles De Gaulle, sono i prodotti più rappresentativi del Paese. Oggi le esportazioni di formaggio Made in Italy in Francia sono pari al doppio a quelle dei cugini d'oltralpe in Italia, che sono rimaste praticamente stabili nel decennio.

In realtà il formaggio italiano ha conquistato molti altri Paesi e continenti, oltre alla Francia dove è diretto quasi $\frac{1}{4}$ del totale esportato (23%), la Germania che si colloca al secondo posto tra i principali clienti, la Gran Bretagna e gli Stati Uniti dove nel 2017 si è verificato un aumento del 10% delle spedizioni. Ancora contenuta anche se in crescita è invece la presenza in Cina dove tuttavia lo scorso anno le esportazioni sono aumentate addirittura del 35%.

In cima alla lista dei formaggi italiani più richiesti all'estero ci sono il Grana Padano ed il Parmigiano Reggiano che in quantità rappresentano il 21% del totale esportato e che guidano la lista dei 51 formaggi italiani che hanno avuto il riconoscimento dell'Unione Europea come denominazione di origine (Dop/Igp) a partire dal Pecorino Romano, dal Gorgonzola e dalla mozzarella di Bufala Campana e che fanno segnare volumi importanti di esportazioni.

I formaggi Made in Italy più esportati sono purtroppo anche quelli più taroccati nel mondo dove le imitazioni del Parmigiano reggiano e del Grana Padano hanno superato addirittura i prodotti originali, dal parmesao brasiliano al reggianito argentino fino al parmesan, canadese e australiano e statunitense. Ma in tutti i continenti sono diffuse brutte copie di tutti i principali formaggi italiani che se fossero seriamente contrastate farebbe moltiplicare le esportazioni italiane.

Il successo dei formaggi italiani all'estero è la punta dell'iceberg del segnale di ripresa registrato nel settore lattiero caseario nazionale dopo l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza del latte entrato in vigore in Italia il 19 aprile 2017 che ha rivitalizzato il mercato e salvato molte stalle dalla chiusura.