

## Record storico per l'export di formaggi Made in Italy

Mai così tanto formaggio italiano è stato consumato all'estero come nel 2017 che ha fatto segnare un record storico con l'aumento del 7% in quantità rispetto allo scorso anno che ha portato a ben l'84% l'incremento delle spedizioni nel corso di un decennio. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Istat relativi ai primi sette mesi dell'anno dalla quale si evidenzia che per la prima volta nel 2017 saranno superati i 400 milioni di chili di formaggio Made in Italy consumato all'estero.

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 (+94%) 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.

Il formaggio Made in Italy ha conquistato in realtà molti Paesi noti per la produzione casearia. In Olanda si scatena la "pecorino-mania", con un aumento degli acquisti del 77% rispetto allo scorso anno ma se guardiamo al decennio le vendite sono quadruplicate nei Paesi Bassi. E il trend è positivo anche nella patria del formaggio coi buchi, l'Emmental, dove gli svizzeri hanno incrementato i consumi dell'8% nell'ultimo anno e del 22% nel decennio. Allo stesso modo nella Grecia della feta il tradizionale formaggio ellenico, e della crisi, non si può ormai fare più a meno della mozzarella fresca, che cresce nel 2017 del 41% in quantità.

In realtà il formaggio italiano ha conquistato molti altri Paesi e continenti, oltre alla Francia dove è diretto quasi ¼ del totale esportato (23%), la Germania che si colloca al secondo posto tra i principali clienti con il 14%, la Gran Bretagna con il 10%, gli Stati Uniti con il 9% e la Spagna (5%). Ancora contenuta anche se in crescita è invece la presenza nei Paesi asiatici come il Giappone (2%) del totale esportato e la Cina con appena l'1%.

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

italiane.

Il successo dei formaggio italiano 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.