

NEWS MERCATO

Aprile 2010



www.ecostampa.it

“E i francesi che s'incazzano...”

Storico successo del Made in Italy. Nel 2009 crescono del 10% le vendite di formaggi italiani Oltralpe. Calano del 5% quelle dei formaggi francesi nel Bel Paese. Successo anche in Svizzera, dove la mozzarella è più apprezzata del gruviera.

“Tra i francesi che si incazzano e i giornali che svolazzano...”, cantava Paolo Conte. Ancora brucia Oltralpe l'amara sconfitta rimediata con l'Italia agli ultimi mondiali di calcio, che arriva un nuovo successo per il Belpaese, vincitore assoluto nel derby dei formaggi. E il risultato è doppio. L'export dei formaggi italiani, in Francia, cresce infatti del 10%. L'export dei formaggi francesi, in Italia, registra invece una riduzione media del 5%. A rivelarlo sono i dati Istat, relativi ai primi 11 mesi del 2009. Che evidenziano come per il brie, uno dei formaggi più rappresentativi d'Oltralpe, la riduzione delle esportazioni si attesti addirittura al 7%. I consumi di formaggi italiani in Francia hanno così superato quelli dei formaggi francesi nel nostro Paese. Una decisa inversione di tendenza, che riempie gli scaffali d'Oltralpe con grana padano e parmigiano reggiano nostrani, a dispetto di camembert, brie e roquefort, da sempre glorie del comparto caseario dei ‘cugini’ transalpini. Ed è tutta la produzione di formaggi Made in Italy a conseguire buoni risultati, trainata da parmigiano reggiano e grana padano, simboli indiscussi delle nostre eccellenze, le cui esportazioni, a volume, crescono del 7%. Confermandosi così come i formaggi più apprezzati dai consumatori nel Paese transalpino. Un'altra vittoria per il Made in Italy arriva dalla Svizzera, dove la mozzarella

batte gruviera e raclette Suisse, piazzandosi al primo posto nella classifica dei formaggi più acquistati dagli elvetici. E' la stessa Unione dei contadini svizzeri a sancire la vittoria della nostra mozzarella sulle glorie del caseario elvetico. Un comparto che registra, nel 2009, una crescita record, soprattutto dei freschi, che porta il consumo dei formaggi a 21,4 Kg pro capite. Ma sono in particolare i prodotti stranieri a beneficiare di questo incremento, mozzarella in testa. Il cui consumo, aumentato dell'1,1% nell'anno passato, si attesta sui 2,35 Kg per abitante, davanti a gruviera, con una media di 1,80 Kg, e raclette, ferma a 1,29 Kg. Una sola vittoria per i cugini d'Oltralpe arriva dal numero delle Dop, dove Francia batte Italia 45 riconoscimenti a 37. A volume però, con oltre 400mila tonnellate, la produzione del comparto caseario tutelata in Italia è quasi il doppio rispetto a quella francese. Il successo nei confronti dei competitor non ha, però, migliorato la situazione degli allevatori italiani, che affrontano la più grave crisi del settore degli ultimi vent'anni. Effetto anche dell'agropirateria internazionale, che porta sulle tavole di tutto il mondo prodotti stranieri spacciati per Made in Italy. Colpendo, in particolare, parmigiano, grana, asiago, gorgonzola, provolone, fontina e pecorini.

Alice Realini

Alti formaggi coinvolge i giornalisti in un cooking show

Sfida tra giornalisti al Teatro 7 Lab di Milano, durante il primo incontro di degustazione ‘attiva’, promosso da Alti formaggi, associazione che riunisce i consorzi di tutela di provolone Valpadana, taleggio, quartiolo lombardo e salva cremasco. Testimonial dell'evento lo chef veneto Andrea Zanin, che vanta importanti riconoscimenti internazionali.

A Zanin il compito di premiare i giornalisti ospiti, che si sono sfidati in una gara ai fornelli, cimentandosi tra primi piatti con alla base provolone Valpadana, taleggio, quartiolo lombardo e salva cremasco.



Caciofiore torna in produzione dopo 50 anni

A metà marzo, a Fermo, è stato possibile assaggiare il formaggio caciofiore, in occasione della prima giornata di “Tipicità”. Il formaggio caciofiore della Sibilla torna in produzione grazie ad un progetto della provincia di Macerata.

Prodotto nell'Alto maceratese, era ormai fuori produzione da più di 50 anni. Storico formaggio a pasta tenera, viene realizzato con uno specifico caglio vegetale ed una complessa tecnica di lavorazione. Caciofiore è per ora distribuito solo da due caseifici di Belforte del Chienti e di Pieve Torina.

E-commerce: quello alimentare in Italia vale 196 milioni di euro

Nel 2009 le vendite on line dei prodotti alimentari ha raggiunto i 196 milioni di euro. Il dato è in crescita del 15% rispetto al 2008. Lo ha reso noto la Cia, sulla base dei dati ufficiali elaborati da Icc e Istat.

Nonostante l'incremento, nel nostro Paese le vendite on line degli alimentari sono di gran lunga inferiori rispetto a quelle degli altri paesi europei. L'Italia, infatti, insieme alla Spagna è fanalino di coda. Il vino con birra, biscotti, tè e caffè, rappresenta il 60% delle vendite di questo segmento di commercializzazione.

Stanziati 9,3 milioni di euro per il pecorino romano Dop

Il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali l'11 marzo ha dato il via libera all'incremento delle risorse destinate al pecorino romano Dop. Per il 2010, la cifra complessiva destinata a una delle eccellenze casearie italiane è di 9,3 milioni di euro, un milione di euro in più rispetto al 2009. “Abbiamo lavorato per assicurare un incremento di finanziamento sul bando per indigenti di Agea (Agenzia nazionale per le erogazioni in agricoltura)”, ha commentato Andrea Prato, assessore all'Agricoltura della Regione Sardegna.



Il Consorzio di tutela del provolone Valpadana festeggia i 35 anni

Si è svolta lo scorso 18 marzo, a Cremona, l'Assemblea annuale del Consorzio di tutela del provolone Valpadana, che festeggia i suoi 35 anni di vita. Il resoconto del 2009 è stato l'oggetto della relazione del presidente, Libero Stradiotti. Con 8.800 tonnellate, la produzione nel 2009 registra un calo pari all'8%. Il numero di forme, però, rimane identico, con oltre 1 milione di pezzi realizzati. Effetto dovuto ad una maggior produzione di formati sotto i dieci Kg, che rappresentano il 73% del totale delle forme. Anche sul versante prezzi si registrano significativi decrementi.



Nuovo packaging e payoff per l'emmentaler Dop

Novità per il packaging del formaggio svizzero emmentaler Dop. Nel nuovo pack si ripropone il colore rosso, che richiama la bandiera svizzera, e si evolve il logo, chiamato a riprendere la raggiera tipica delle forme. Cambia anche il payoff della comunicazione pubblicitaria, che diventa ora “L'originale svizzero”. Emmentaler Dop è infatti l'unico formaggio della Valle dell'Emme che vanta la Dop. Queste novità saranno protagoniste di una campagna stampa e di uno spot Tv, realizzate sotto la direzione creativa del regista svizzero Xavier Koller.



Queso della Serena Dop: quasi 174mila forme certificate nel 2009

Nel 2009 sono state certificate 173.992 forme di formaggio spagnolo Queso de la Serena Dop, secondo i dati ufficiali rilasciati dall'Organismo di controllo, contro le 188.791 del 2008. Lo scorso anno, inoltre, i tecnici della Queso de la Serena Dop hanno certificato oltre 890mila litri di latte di pecore merino per la produzione di formaggi. Un dato leggermente inferiore rispetto al 2008 (978.371 litri). Faustino Jironza, presidente del Consorzio di tutela, ha ribadito che, in un momento di crisi economica, questa Dop ha mantenuto una produzione a livelli simili a quelli del 2008.



Tomano le funzioni di vigilanza al Consorzio della mozzarella di bufala

E' stato pubblicato lo scorso 12 marzo sulla Gazzetta ufficiale il Decreto del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, del 19 febbraio scorso. Il Decreto riattribuisce le funzioni di vigilanza, tutela e promozione in modo esclusivo al Consorzio nazionale per la tutela della mozzarella di bufala campana Dop. La vicenda segue la sospensione, da parte del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, a inizio anno, delle attività di tutela e di promozione del Consorzio, e del loro trasferimento in capo ad un comitato di garanzia istituito ad hoc.

