



L'opinione

Guerra del latte: capire il contesto sardo.

Su circa 12.000 imprese pastorali sarde, 10.093 producono latte per il Pecorino Romano. Quel formaggio rappresenta l'81,54% dei pecorini dop prodotti in Italia, il 52% di quelli Ue. [...] In questi giorni si è favoleggiato di importazioni in Sardegna di latte dal resto d'Europa, soprattutto da Romania e Bulgaria. Questa voce è stata messa in giro perché il più grosso imprenditore caseario sardo ha un suo stabilimento a Timisoara. Chi l'ha diffusa non conosce quelle realtà o l'ha fatto ad arte.

Di Nicolò Migheli.

Prevista da tempo alla fine la rivolta dei pastori è arrivata. Autoconvocata sulle reti sociali, senza leader riconosciuti, una sorta di gilet gialli in versione vellutino. Lo stesso movimento organizzato dei pastori, le stesse organizzazioni tradizionali, sorpassate da una rabbia sorda che va sversare il latte sulle strade. Un atto estremo perché nessuno vuol vedere il frutto del suo sacrificio buttato nelle fogne. In quei gesti una richiesta d'aiuto da parte di chi non ha riconosciuta la propria fatica.

Il latte a 60 centesimi di euro vuol dire che migliaia di imprese pastorali sono destinate alla chiusura. Il problema è centenario, legato alla monocultura di un'unica tipologia di formaggio: il *Pecorino Romano*, e alla grande volatilità del prezzo del latte sui mercati internazionali. Su circa 12.000 imprese pastorali sarde, 10.093 producono latte per il Romano. Quel formaggio rappresenta l'81,54% dei pecorini dop prodotti in Italia, il 52% di quelli Ue.

Il *Roquefort* francese è il 28%, il *Mancego* spagnolo il 20%. 198.116.000 litri di latte, compreso Lazio e provincia di Grosseto, nella campagna 2017-18 sono stati utilizzati per produrre *Romano*. Lazio e Grosseto hanno solo 297 aziende pastorali conferitrici. Il punto di pareggio per tenere il prezzo alto è di 270.000 quintali, oltre, la remunerazione del prodotto e del latte precipita.

Il *Pecorino Romano* si trova con un'eccedenza di oltre 100.000 quintali di pasta di formaggio. Si è passati dai 9,39 € a chilogrammo del maggio del 2015, con il latte pagato a 1,20€, ai 5,59€ al chilo di questo febbraio. Quel formaggio in Sardegna rappresenta il 60% di tutti i pecorini prodotti, di conseguenza determina il prezzo di tutto il latte ovino e dei derivati.

Sa Natzione

Il 50% del *Romano* è fatto dalle cooperative, quindi dagli stessi pastori che ne sono soci. Con produzioni così imponenti: 3 milioni di pecore per 1,6 milioni di abitanti compresi nascituri e moribondi, la Sardegna è obbligata ad esportare. Nel mercato internazionale la domanda di latte ovino cresce dell'8% all'anno, altri ne traggono vantaggi ma non noi. Il mercato Usa, principale sbocco del *Romano*, si contrae da anni con ricadute pesanti sulla remunerazione. Quote che vengono guadagnate dal *Manchego*.

Se si dà uno sguardo ai prezzi europei se ne ha conferma, anche se questi mostrano tendenze al ribasso rispetto a qualche anno fa. In Francia per il prezzo del latte ovino nel 2018, è andato dagli 80 cent a 1,20. Quest'ultimo per il *Roquefort*. In Spagna, dati di settembre '18, il latte è stato pagato in una forbice che va dai 78 agli 88 cent. In Grecia la media dell'ultimo decennio è stata di 97 cent.

In questi giorni si è favoleggiato di importazioni in Sardegna di latte dal resto d'Europa, soprattutto da Romania e Bulgaria. Questa voce è stata messa in giro perché il più grosso imprenditore caseario sardo ha un suo stabilimento a Timisoara. Chi l'ha diffusa non conosce quelle realtà o l'ha fatto ad arte.

Romania e Bulgaria hanno allevamenti ovini da carne, il latte è un prodotto residuale. Peraltro in questo periodo le pecore sono in secca, i parti cominceranno tra un mese, le loro produzioni sono estive con i prezzi del latte tal quale sono più vicini alla media europea di quelli sardi.

Anche in Sardegna però alla fine ci sono comportamenti che variano da azienda trasformatrice all'altra. La CAO di Siamanna, la più grossa cooperativa ovina della Sardegna e d'Italia, 800 soci, nella stagione scorsa compreso il latte estivo, ha pagato 88 cent. a litro e per quest'anno ha già annunciato che darà un anticipo di 70 cent. Le ricette per uscire da uno stato così disastroso sono vecchie di anni e mai applicate. Occorre diversificare si dice, in parte lo si sta facendo però le altre due dop: *Pecorino Sardo* e *Fiore Sardo* non vengono valorizzate.

Quest'ultima, sia detto per inciso, dovrebbe essere prodotta principalmente negli ovili, così come era stata pensata a suo tempo. Molti trasformatori preferiscono i marchi aziendali, con una proliferazione di etichette che non aiuta le commercializzazioni. Dieci anni fa si è pure visto un formaggio destinato al mercato siciliano chiamato *Bunga Bunga*.

Il latte sardo negli anni è cresciuto in qualità, tanto da essere uno dei migliori al mondo, è principalmente da pascolo, ma questa caratteristica positiva non entra negli standard industriali. Come qualità vengono registrati solo i parametri del grasso, caseina, proteine, cellule somatiche e carica batterica.

Vengono tralasciati quelli che invece fanno la reale differenza come l'alta concentrazione di CLA, Acido Linoleico Coniugato, acido grasso polinsaturo che impedisce la crescita del colesterolo cattivo in chi si ciba di quel formaggio. Un imprenditore caseario produce formaggio certificato con quelle caratteristiche con ottimi risultati di mercato. Un strada da seguire.

Negli anni i pastori sardi sono diventati imprenditori, è stato chiesto loro di migliorare le greggi, con il risultato di avere macchine da latte e nel contempo però alti costi di gestione. Una tendenza che forse andrebbe rivista, puntare più sulla qualità che sulla quantità. Però si insiste, anche in Sardegna stanno entrando razze iperproduttive come *Assaf* -300 litri a pecora- e la *Lacune*- 350 litri ad animale-; anche se il loro latte non può essere utilizzato per la produzione di formaggi dop, accresce la quantità

totale.

L'altro aspetto, quello più urgente, è che va totalmente rivista la struttura commerciale che non può essere lasciata a una moltitudine di soggetti, imprenditori e cooperative che si fanno la lotta tra di loro abbassando i prezzi.

La crisi attuale è forse l'ultima chiamata. Altre realtà nel mondo si stanno muovendo per accaparrarsi la domanda di latte ovino. La Nuova Zelanda sta riconvertendo il suo patrimonio ovino da lana e carne a latte con un investimento di 400 milioni di dollari.

Il mercato dovrebbe essere quello del latte in polvere per la Cina. La Turchia oggi produce carne e lana ma potrebbe convertire gli allevamenti, L'Iran aspetta solo che qualche imprenditore europeo insegni loro le tecniche di caseificazione.

Gli incentivi agli allevamenti sardi sono solo palliativi, occorrono strumenti nuovi e tecnici preparati ad affrontare i mercati internazionali. Siamo sull'orlo della catastrofe che travolgerà produttori e trasformatori. Possiamo evitarla, però è l'ultima chiamata.

[Sardegna Soprattutto](#), 11-02-19.