

Latte made in Italy, in 80 anni la produzione è più che triplicata

Agroalimentare. Grazie alle Dop le stalle hanno guadagnato valore: un litro di latte destinato al Parmigiano Reggiano vale oggi il 50% in più. Dalla pasta ai formaggi, i prodotti emblema della tavola italiana al centro di un panel domenica al Mudec

Micaela Cappellini



La produzione made in Italy di latte e di formaggi, dal Dopoguerra a oggi, è più che triplicata. E grazie alle Dop ha guadagnato valore: un litro di latte destinato al Parmigiano Reggiano vale oggi circa il 50% in più rispetto a quello non destinato a una denominazione protetta. I dati arrivano dalla Coldiretti, che ha ripercorso ottant'anni di storia del comparto lattiero-caseario nel nostro Paese. In Italia, dicono i numeri, alla fine degli anni Quaranta la produzione di latte bovino viaggiava sotto i 4 milioni di tonnellate, di cui meno della metà veniva trasformato. Oggi, invece, la produzione ha ormai superato i 13 milioni di tonnellate di latte bovino, con una concentrazione sempre più marcata nelle regioni del Nord: Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto e Piemonte.

Nel Dopoguerra l'Italia contava una moltitudine di piccole aziende, con una raccolta del latte prevalentemente locale e un consumo domestico. Il boom economico degli anni Sessanta e Settanta, così come l'aumento del reddito e della domanda interna, sono i fattori che hanno favorito la nascita di una filiera ad alto valore aggiunto. Ma la vera rivoluzione che ha consentito all'allevamento italiano di conquistare primati

internazionali, sostiene la Coldiretti, è stata la scelta di valorizzare la produzione attraverso l'etichettatura d'origine e le Dop. La denominazione d'origine del Parmigiano Reggiano risale al 1934, quella del Grana Padano invece al 1954: oggi gran parte dei produttori di latte italiani si regge proprio su quel sistema costruito attorno alle Dop.

Nel 2015 la fine delle quote latte ha segnato un crollo dei prezzi al mercato, che ha però innescato in Italia l'arrivo dell'etichetta di origine per latte e formaggi, la quale ha permesso di recuperare valore e rafforzare l'identità del prodotto italiano, consentendo ai consumatori di conoscere la provenienza del latte e dei derivati. Il latte, da semplice materia prima, è diventato "latte italiano", un ingrediente identitario. Parmigiano Reggiano e Grana Padano si producono esclusivamente con latte proveniente dalle rispettive aree d'origine, e lo stesso vale per molti altri formaggi e prodotti lattiero-caseari.

Oggi oltre il 50% del latte prodotto in Italia è destinato ai formaggi a denominazione di origine protetta, un comparto che nel 2024 ha raggiunto il record di 5,4 miliardi di euro di export. Parmigiano e Grana restano le due Dop italiane più esportate al mondo e, secondo l'analisi Coldiretti su dati Ismea, i formaggi made in Italy rappresentano ormai la prima voce della Dop Economy. Complessivamente, la catena lattiero-casearia made in Italy genera un valore di oltre 19 miliardi di euro e dà lavoro a più di 200mila persone tra occupati diretti e indotto.

Quella di "stalla Italia" non è però l'unica storia di successo del made in Italy agroalimentare. Del latte, così come di altre produzioni strategiche, si parlerà domenica alle 17 al Mudec di Milano, nel panel "A tavola con gli italiani, 160 anni di agroalimentare", nell'ambito dell'evento per il 160° anniversario del Sole 24 Ore. Protagonisti Luca Brondelli di Brondello, vicepresidente di Confagricoltura; Vincenzo Divella, amministratore delegato di F. Divella; Marco Lazzari, responsabile servizio Agribanking Bper Banca; Ettore Prandini, presidente di Coldiretti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA