

Latte: perla di filiera

La filiera del settore lattiero-caseario ruota attorno al latte: questo è un dato indiscusso e persino banale, nella sua evidenza.

La qualità del latte è all'inizio di un circolo virtuoso: l'eccellenza di ogni derivato nasce, infatti, alla stalla. Ecco un'altra affermazione altrettanto indubitabile: posta sul piatto della bilancia economica, questa acquisizione dà forza alla richiesta di giusta remunerazione della materia prima.

La qualità deve, però, contrassegnare l'intero ciclo di filiera percorso dal latte, deve caratterizzarne ogni fase di trasformazione e quindi di fattura dei prodotti derivati. Anche questa è una ulteriore, necessaria considerazione, che deve integrare le precedenti.
Ed è la base della mia riflessione.

Io penso sia importante interrogarsi su **cosa dà valore al latte, cosa ne determina un apprezzamento, in termini di pregio e di valore remunerativo.**

A dare valore al latte è la sua destinazione a prodotti prestigiosi.

Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Gorgonzola, Provolone, Latte Fresco...

- sono gli accreditati manifesti di un Made in Italy che è garanzia multipla: di un saper fare a regola d'arte, di genuinità e tipicità, di "buono" e di "bello", di moderna tecnologia e tradizione, sono la vetrina di un Made in Italy che va promosso e sostenuto ad ogni livello, pubblico e privato;
- ma sono anche i testimoni di una qualità della materia prima che non può essere sotto-stimata e sotto-prezzata.

Più guadagna mercato il Made in Italy, più circolano i buoni prodotti italiani nel mondo, in un mondo sempre più largo e "spalancato", più si rafforza la filiera e vengono premiati tutti i suoi attori: Produttori e Trasformatori.

Io credo che il valore del latte si formi attraverso un processo simile a quello della formazione della perla.

Una perla nasce attorno ad un nucleo vivo, nel mantello di un'ostrica: non è la grandezza del nucleo a dare valore, ma gli strati che l'avvolgono, si sovrappongono e le danno l'ultima, finale brillantezza.

Il latte è il nucleo vivo di ogni prodotto derivato: è il punto di partenza necessariamente ottimo per garantire la riuscita delle successive trasformazioni.

A loro volta le successive trasformazioni, se avverranno all'insegna di saperi ben collaudati, di norme di sicurezza, di buone fatture aggiungeranno valore alla materia prima di partenza.

Ma se questo patrimonio non verrà galvanizzato da un mercato vivace, ampio, fruttuoso come si potrà difendere il valore economico del latte?

A dar valore al latte, come alla perla, è il ciclo dei passaggi.

E l'ultimo indispensabile passaggio, per il latte, è il mercato dei prodotti lattiero caseari, che va necessariamente incrementato e orientato nella direzione della qualità e dell'innovazione.

E' il valore aggiunto assegnato dal mercato l'elemento essenziale !

Qualità totale (che nasce dal controllo dell'origine della materia prima “ latte”, dell'alimentazione animale, della salute alla stalla, delle norme di raccolta e conservazione...), **qualità di filiera** (perizia e sicurezza nelle fasi della lavorazione dei derivati) e **movimento di mercato creano apprezzamento**, il resto non è che un palliativo destinato a mostrare la corda.

- **Dare energia al mercato**, aprendo a “piazze” nuove e anche a soggetti stranieri, in una prospettiva di **mercati globalmente in comunicazione ma eticamente vincolati ai principi di qualità, di genuinità, di tipicità, e al rifiuto delle contraffazioni,**
- **tutelare continuamente questi valori di eccellenza dei prodotti,**
- **promuovere, informare, far conoscere, educare al prodotto buono e che fa bene....**



sono compiti alti, da cui dipendono nome, credibilità...e prezzi.

Ecco perché serve una collaborazione congiunta, un patto importante fra Produttori e Trasformatori, perché non si giunga all'arena del mercato mondiale in ordine sparso, ciascuno legato al proprio “particolare”.

La filiera deve produrre partecipazione comune all'impresa economica, in forme che vedano Produttori e Trasformatori impegnati sullo stesso fronte di potenziamento del mercato.

Vanno inventate forme di reciproca apertura, organismi misti, rappresentativi di interessi che non siano vissuti come contrapposti.

Occorrono sempre più Produttori in Cooperative di trasformazione proiettate al mercato, Cooperative che percorrano, a loro volta, la strada della aggregazione per la conquista di spazi economici e di altre avanzate collaborazioni industriali.

Occorrono sempre più Produttori in Partecipazioni Industriali.

Occorrono sempre più Industriali “illuminati”, disposti a incrociare i destini dell'industria con le strade della produzione.

Del valore aggiunto creato dal mercato è l'intera filiera a beneficiare.

Angelo Rossi - maggio '03

