

**VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA  
OVICAPRINA: IL CONTROLLO DELLA QUALITA' DEL LATTE.  
ABBASANTA (OR) 25/09/2015**

\*\*\*\*\*

**INTRODUZIONE DI TOMMASO MARIO ABRATE (SINTESI)**

\*\*\*\*\*

Ringrazio l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Sardegna, l'Agenzia Laore per l'impegno organizzativo verso questo convegno e, naturalmente tutti Voi per la partecipazione e per l'attenzione che vorrete dedicare ai tanti ed autorevoli contributi attorno al tema della giornata odierna: Valorizzazione della filiera lattiero-casearia ovicaprina: il controllo della qualità del latte.

Cercherò altresì di rappresentare il buon esempio per i Relatori che mi seguiranno, comprimendo la mia introduzione ben al di sotto dei tempi programmati, in modo da consentire il recupero del ritardo nell'avvio dei nostri lavori.

Mi piace questo gemellaggio virtuale tra Piemonte e Sardegna: un "già visto" nella storia del nostro Paese del diciannovesimo secolo, che ha dato all'Unità d'Italia, un sostanziale contributo di valore ed anche di sangue.

Un rapporto che si rinsalda su temi molto più prosaici quali quelli delle reciproche esperienze in tema di qualità del latte, quindi l'esperienza piemontese più recente del progetto "Bovilat" oltre a 30 anni di storia di accordi interprofessionali, prima Regione Italiana in assoluto ad avere applicato nel lontano 1987, il pagamento del latte differenziato secondo la qualità. Siamo qui pertanto – dopo la Vostra esperienza sul campo in Piemonte e dopo alcuni stages didattici del nostro super Ispettore p.a. Carbone in terra di Sardegna – senza alcuna presunzione di fare dottrina, piuttosto consapevoli del valore grande delle relazioni umane, degli scambi, della rete!

Forti dei risultati del passato, tanto noi Piemontesi quanto voi Sardi, possiamo dirci bravi: bravi pur tuttavia lontani dal sentirci arrivati. Ci rimangono in effetti notevoli spazi per raggiungere la perfezione.

Ed il mercato di oggi e di domani, sempre più globalizzato, implacabile e performante, non ammette più dilettanti o peggio soggetti incapaci. Rappresentiamo purtroppo l'anello debole nel contesto delle filiere agroalimentari, incatenati giocoforza a soggetti potenti e condizionanti, ragion per cui noi dobbiamo mettere in campo, insieme a tutta la nostra capacità ed

intelligenza di produttori, anche tutti quelli che sono i nostri punti di forza: i punti di forza delle nostre produzioni!

Ed allora, qualità della materia prima, concentrazione dell'offerta quindi aggregazioni strategiche tra produttori per generare massa critica, diversificazione dell'offerta in termini di innovazione e, certamente non ultimo come valore, internazionalizzazione ed export!

I mercati agroalimentari internazionali sono affamati di "made in Italy", per contro abbiamo un consumo nazionale che è saturo, è meno ricco quindi con ridotta capacità di spesa; un consumo nazionale, ovviamente non tutto, che sempre di più si rivolgerà alle cosiddette imitazioni, ai tarocchi, in buona sostanza alle produzioni offerte a costi minori. Così come è dato certo che la forza, l'appeal e la penetrazione del "made in Italy" nel mondo, faccia registrare ancora valori in incremento; è altrettanto certo quanto nel complessivo valore del paniere agroalimentare del nostro paese, formaggi e vini la facciano da padroni.

Vantiamo ben 50 Dop casearie ed oltre 500 "specificità di territorio"; nessun altro paese al mondo può esibire un patrimonio di tale portata. Ogni angolo del nostro Paese, anche il più remoto, ha il suo formaggio autoctono, spesso ottenuto da storie e da culture millenarie. Chi può vantare un parallelismo perfetto, un legame così stretto tra prodotto agroalimentare e territorio? Una interdipendenza virtuosa tra storia, cultura, lavoro, tradizioni, flora e fauna locali con un formaggio? Prodotti assolutamente irripetibili, se non per grossolana approssimazione, in qualsiasi altra parte del mondo: Per non parlare di gusti, di sapori, di soddisfazione del buon mangiare e di salutismo. Un dato riepilogativo per tutti: quasi il 60% del latte prodotto in Italia è destinato alle produzioni Dop. Ed anche la Vostra Sardegna si inserisce a buon diritto nelle regioni storicamente più vocate al caseario con una offerta in tema di formaggi pecorini di assoluta eccellenza: ben tre Dop ed una infinità di specialità locali!

Pur tuttavia, ed entriamo a piedi giunti nel tema di questa giornata di confronto, se fino a qualche tempo fa le caratteristiche qualitative di un prodotto potevano essere ragione di distintività e di valorizzazione, dobbiamo convincerci che il mercato odierno, diabolicamente selettivo, non può più fare a meno di considerare scontato un elevatissimo livello qualitativo; qualità sempre di più intensa come prerequisito!

Ed allora stanno andando tutti quanti nella giusta direzione, gli sforzi congiunti, Vostri e della Regione Sardegna, che Vi è vicina in questa scelta anche con interventi mirati al perseguimento dei maggiori risultati oltre che alla ottimizzazione dei processi e dei percorsi verso la qualità: quella qualità che deve iniziare nella stalla o nell'ovile e proseguire nelle tante infinite azioni che il percorso del latte prevede prima che lo stesso diventi uno squisito pecorino ricercatissimo sul mercato dalle migliaia di Signore Maria sempre più

informate, documentate e disponibili a spendere quell'ix in più solo a fronte di una assoluta certezza della qualità.

In fin dei conti abbiamo delle responsabilità, avete delle responsabilità grandi: La nostra Italia, con una palese leadership della Vostra Sardegna, rappresenta il 25% della produzione di formaggio pecorino in Europa al secondo posto dopo la Grecia, mentre l'UE rappresenta il 37% della intera produzione mondiale di latte/formaggi di pecora.

I dati ISMEA ci confermano inoltre che il settore ovicaprino è in ulteriore incremento tanto in domanda quanto in offerta. Ne abbiamo documentata controprova nelle difficoltà evidenti che caratterizzano il tavolo delle trattative tra UE e paesi del Nord America denominato TTIP: la resistenza estrema di USA e CANADA a rinunciare alla autoproduzione di sfacciate imitazioni casearie dei nostri principali formaggi Dop tra cui i Vostri pecorini, a fronte di una domanda di incremento, è una palese dimostrazione di quanto sia percorribile una ipotesi di “quadratura del cerchio” in termini di ulteriori grandi spazi di mercato per i nostri/vostri prodotti: basta crederci un pò di più!

Ed allora diventa una strada obbligata, forti di queste primogeniture, una volta attuati tutti i percorsi verso la qualità vera e certificata della materia prima, imprimere nuovo vigore e dare attuazione ad aggregazioni virtuose tra produttori: Cooperative riconosciute anche dalle Regioni e dall'UE, OP, Organizzazioni di Produttori, per arrivare al contesto più adatto, più dimensionato e più qualificato per il dibattito e le scelte di mercato di una filiera strategica come quella del Pecorino in Sardegna: l'Interprofessione!

Purchè Interprofessione vera, coinvolgente, Europea; non la semplice ed obsoleta “stanzetta della contrattualistica” dove si chiudono dentro i venditori di latte con i compratori, magari con qualche più o meno svogliata mediazione di qualche Ente od Istituzione!

Ed è veramente un peccato non disporre oggi, in questa occasione privilegiata di dialogo e di confronto su uno dei principali temi economici legati alla Vostra Terra, del contributo politico autorevole e qualificato del Vostro Assessorato all'Agricoltura.

A mio avviso, un Organismo Interprofessionale (OI) Regionale di filiera, partecipato da tutte le Componenti – nessuna esclusa – e coordinato ed assistito dalla Regione Sardegna in tutta la sua autorevolezza, dovrà rappresentare l'obiettivo comune di tutte le Componenti della filiera stessa nel breve/medio periodo.

È disumano infatti scaricare i punti di debolezza dell'intero “sistema ovicaprino”, interamente sull'anello debole che è la produzione. È oltretutto inammissibile, nella ripartizione delle quote nella catena del valore, che ai Produttori di latte venga riconosciuto non più del 20% del valore di mercato del prodotto finito a fronte di costi produttivi sistematicamente in aumento e

soprattutto contro soglie di remunerazione di gran lunga superiori al 40% a beneficio della GDO (Grande Distribuzione Organizzata), anello finale esclusivista, strapotente e condizionante. Abbiamo sollecitazioni in tal senso verso aggregazioni importanti, virtuose, soprattutto con reale disponibilità della materia prima, le cosiddette OI – basta con le Associazioni di carta per intenderci – anche da parte della Commissione UE nell’ormai noto “Pacchetto Latte” elaborato lo scorso anno e riproposto nei tempi recenti con una importante dotazione finanziaria in capo a specifiche misure dedicate.

Sarà assolutamente determinante ed urgente adeguarci, sempre che la nostra Regione Sardegna creda in una formula ed in un percorso moderno, dimensionato e condiviso – probabilmente l’unico rimasto in grado di affrontare, gestire e risolvere i problemi di mercato del complesso settore ovicaprino purché in un logico processo di condivisione – a rappresentare le ragioni e le condizioni di nuovo sviluppo che pur tuttavia esistono.

Altrettanto strategiche saranno la presenza, i contributi e l’attiva partecipazione delle Facoltà Universitarie e degli Istituti di Ricerca e della formazione – elementi con un ruolo sempre più imprescindibile e determinante – a fianco dei soggetti operanti sui mercati sempre più internazionalizzati.

Con queste premesse, che non hanno pretese diverse dal rappresentare un semplice ma documentato contributo agli odierni lavori, unitamente – mi sia consentito – ad alcune moderate provocazioni, do il via alle comunicazioni degli autorevoli Ospiti della giornata, ancora ringraziando tutti gli Uomini e le Donne di Laore che con il loro lavoro e la loro intelligenza hanno consentito e generato l’apertura di questo percorso.

Tommaso Mario Abrate