

PER UN PRODOTTO STRAORDINARIO / ASSEMBLEA ANNUALE

# BERNI: «CASEIFICI E ALLEVATORI FANNO PARTE DI UN GRANDE PROGETTO»

**Il direttore del Consorzio di tutela del Grana Padano, Stefano Berni, entra nel dettaglio dei nuovi obiettivi spiegando come mantenere competitiva la filiera**

di **FRANCESCA BACCINO**



Stefano Berni, direttore del Consorzio di tutela del Grana Padano

**A**vanti tutta con il protocollo per il benessere animale e il percorso di sostenibilità, ma anche con la differenziazione dell'offerta in base alla stagionatura e un formato di packaging ancora più riconoscibile. Stefano Berni, direttore del Consorzio di tutela del Grana Padano, ha già messo a punto il piano che consentirà alla "famiglia" del Grana Padano, una filiera composta da 4mila allevamenti, 127 caseifici, 149 stagionatori e 205 confezionatori, di differenziarsi e creare valore aggiunto.

**Direttore, partiamo dall'obiettivo di migliorare il benessere animale, come annunciato nell'assemblea annuale del Consorzio di tutela il 12 aprile scorso.**

«Caseifici e allevatori fanno parte di un grande progetto: l'obiettivo è quello intraprendere un percorso volontario di certificazione in materia di sanità, benessere animale e sicu-





PER UN PRODOTTO STRAORDINARIO / ASSEMBLEA ANNUALE



rezza in modo da comunicare il plus in etichetta valorizzando al meglio sia la materia prima latte che il Grana Padano sul mercato. Significa che tutti gli allevamenti che fanno parte del circuito della Dop dovranno seguire un percorso di filiera che li porterà a migliorare il benessere animale».

**In che cosa consiste?**

«Entro il 30 settembre 2019 tutti gli allevamenti dovranno essere visitati da veterinari

adeguatamente formati per verificare che i principali requisiti di benessere e biosicurezza siano applicati».

**Quali saranno i parametri da valutare?**

«Veterinari abilitati e iscritti negli elenchi dell'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna valuteranno ogni stalla sotto l'aspetto strutturale, manageriale e di biosicurezza, verificando anche la capacità di adattamento degli ani-

Vacche da latte che producono per il Grana Padano: entro il 30 settembre 2019 dovranno tutte essere valutate



## PER UN PRODOTTO STRAORDINARIO / ASSEMBLEA ANNUALE

mali all'ambiente. Ogni allevamento dovrà ottenere un punteggio minimo se vorrà continuare a far parte della filiera del Grana Padano. Gli allevamenti che evidenziano criticità potranno rientrare in filiera solo dopo aver individuato e messo in atto opportuni interventi di miglioramento».

### Non finisce qui però...

«Il Consorzio di tutela del Grana Padano dopo questa prima fase aggiungerà ulteriori parametri in modo da alzare ulteriormente l'asticella sul benessere animale, ad esempio l'utilizzo dei farmaci veterinari secondo quanto indicherà il ministero della Salute».

### Di che cosa si tratta?

«Il ministero della Salute ha realizzato, con il supporto dell'Istituto zooprofilattico spe-

rimentale di Lombardia ed Emilia Romagna e dell'Università di Parma, un sistema per classificare gli allevamenti, denominato Classifyfarm ([www.classifyfarm.it](http://www.classifyfarm.it)). Il sistema è in grado di monitorare, analizzare ed indirizzare gli interventi in allevamento avviando un percorso virtuoso a vantaggio del produttore di latte. Il traguardo è quello di iscrivere nel registro delle stalle certificate a produrre latte per il Grana Padano solo quelle che rispettano gli standard. Alla fine di questo percorso il Consorzio di tutela del Grana Padano potrebbe inserire questo requisito del benessere animale nel disciplinare di produzione e all'interno del piano dei controlli. La destinazione a Grana Padano è oggi quella più remunerativa per il latte "omologo", ossia quello prodotto con l'utilizzo degli insilati nell'alimentazione delle bovine da latte».

### Come sono oggi le quotazioni per il Grana Padano (giugno ndr)?

«Alla produzione il formaggio di 9 mesi vale circa 8 euro al chilogrammo ed è dall'autunno scorso che il Grana Padano ha cominciato ad apprezzarsi. È più recente l'aumento di prezzo per il formaggio più stagionato che sostiene importanti costi di immobilizzo. Il differenziale rispetto alle quotazioni di altri prodotti lattiero caseari è oggi molto accentuato. Non è un caso che Lactalis abbia deciso di modificare il prezzo del latte da aprile 2019. Tra i prodotti di riferimento che misurano l'andamento del mercato e compongono l'indice da cui ricavare il prezzo della materia prima c'è anche il Grana Padano. Anche il latte destinato alla Dop sta beneficiando di una valorizzazione adeguata».

### E il progetto sulla sostenibilità ambientale?

«Il Consorzio di tutela del Grana Padano è sensibile al tema della sostenibilità ambientale. Diversi studi hanno misurato il livello di emissione di CO<sub>2</sub> nell'atmosfera generato dalla filiera del Grana Padano: i nostri caseifici sono sempre molto vicini ai luoghi di raccolta del latte, quindi i rilasci di anidride carbonica legati ai trasporti sono molto limitati. La trasformazione del latte in Grana Padano non necessita, inoltre, di temperature troppo elevate o troppo basse ed è possibile, inoltre,



PER UN PRODOTTO STRAORDINARIO / ASSEMBLEA ANNUALE



Dettaglio di Grana Padano Dop porzionato, nell'altra pagina le forme in maturazione nel magazzino di stagionatura

valorizzare sottoprodotti di lavorazione come ad esempio il siero. Inoltre la presenza di un digestore anaerobico permette di ridurre l'emissione di metano dovuta alla gestione dei reflui, con benefit per l'impatto di un kg di Grana Padano sul surriscaldamento globale. Il Consorzio di tutela sta partecipando a un importante progetto di ricerca europeo intitolato "The Tough Get Going - I duri cominciano a giocare" che promuove l'utilizzo della metodologia Product environmental footprint (Pef) sviluppata dalla Commissione europea per i formaggi a pasta semi dura - dura Dop. Il progetto, che coinvolge diversi enti di ricerca, come il dipartimento di Energia e il Dipartimento di Design del Politecnico di Milano e l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, si basa su un approccio multicriterio per valutare le performance ambientali di un prodotto durante il suo ciclo di vita».

**Altri obiettivi per il 2019?**

«Riguardano l'introduzione di una nuova segmentazione della Dop rispetto alla stagionatura. La richiesta di formaggio marchiato Riserva ha registrato un incremento del 30% rispetto al 2017. Nel 2018 sono state marchiate Riserva 447.043 forme. Abbiamo pensato di introdurre la nuova cate-

goria Riserva "oltre i 24 mesi" e un Grana Padano di 18 mesi chiamato appunto "18". Un'altra novità, che vuol essere di contrasto ai prodotti simili, riguarda lo sviluppo di un nuovo formato per il packaging destinato a rendere ancora più riconoscibile il Grana Padano pur rispettando i singoli brand aziendali. Sono allo studio dei segni grafici e dei colori capaci di rendere il prodotto ancora più visibile sullo scaffale».

**Qui si inserisce il problema dei formaggi simili.**

«Sempre nell'ottica di aumentare il consumo "consapevole" chiediamo al ministero delle Politiche agricole, alimentari, forestale e del turismo l'indicazione obbligatoria, nei menu dei ristoranti, della tipologia di formaggio utilizzata in cucina. Occorre un decreto che vada in questa direzione. Secondo i dati del Centro di ricerca su Retailing e Marketing (Rem Lab) dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Cremona e Piacenza, gli acquisti al dettaglio di prodotti simili sullo scaffale non superano il 12,5% mentre la quota dei simili nella ristorazione oltrepassa il 50%. Proprio per sensibilizzare questa categoria abbiamo avviato anche un progetto che prevede visite ai ristoratori da parte di nostro personale incaricato». ■