

offerta genera una perdita di valore. E la crisi piomba dritta sulle stalle

Parmigiano è troppo in forma ato in tilt se si superano i tre mln di forme prodotte

O GRIMELLI

mi di forme. È a soglia oltre la l Parmigiano no sembra en- n una perdita di lotto che ha im-

lute Nel ione osso velli vero nno- po- pezzi no i ione. ono- 14 si) un con-

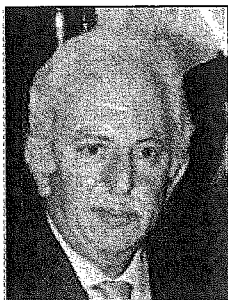
+1,7% secondo sorzio, e soprat- lare dell'export, icolare sono stati) e il porzionato, . Grande Distri- er incrementato le vendite, con o al 2013. Ormai orato ha toccato

le 1,8 milioni di forme, con un incremento di 130 mila forme rispetto all'anno precedente. Il Parmigiano Reggiano, quindi, è il formaggio bovino duro che ha risentito meno della crisi economica, anche al confronto dei similgrana provenienti

dall'estero che hanno avuto un trend negativo sia nel 2013 (-2,1%) sia nel 2014 (-0,1%) in base ai dati Istat. Troppo repentino, però, l'aumento dell'offerta, incrementato del 10% dal 2011 al 2014, che ha determinato un aumento degli stock disponibili e un calo

dei prezzi. Aveva insomma illuso il comprensorio il boom delle quotazioni registrato nel 2011, arrivate agli 11,45 euro/kg per la produzione del 2010, determinando un sensibile incremento dell'offerta, rilevabile soprattutto nella annate successive, che ha portato al crollo dei prezzi. Con l'annunciato

calo della produzione dell'1,1% a dicembre 2014 e del 2,5% a gennaio 2015, le quotazioni stanno tornando a rialzarsi dopo aver toccato il minimo storico a 7,21 euro/kg nelle ultime settimane dell'anno scorso. Oggi il prezzo all'ingrosso è stabile a 7,60 euro/kg, con prospettive di incremento se i caseifici aderiranno alla proposta del Consorzio di un'auto-regolamentazione della produzione. Un progetto, quello del controllo della produzione, che ha origini lontane. Fu infatti evocato già nel 2008 dall'allora vicepresidente del Consorzio, **Paolo Bandini**, in occasione dell'altra grave crisi di mercato del Parmigiano Reggiano, con la quotazione che toccò i 7,27 euro/kg. Tra il 2008 e il 2014 i numeri sono diversi. Allora la produzione era di poco più di 3 milioni di forme, contro le 3,3 del 2014. Rispetto a sette anni fa il numero di caseifici è continuato a diminuire, da 423 a 363 attuali. Il tema dell'autoregolamentazione della produzione torna però prepotentemente d'attualità.



Paolo Bandini

La lana è un costo. Solo la moda può farne risorsa

Da rifiuto speciale a risorsa per l'industria tessile. La nuova vita della lana passa dal coinvolgimento della moda per una filiera tutta italiana, di qualità, certificata. «Oggi la lana è un costo per allevatore. Solo in Toscana dove ci sono circa 5 mila pecore, si producono 500 tonnellate l'anno di lana che devono essere smaltite con costi per l'allevatore, ma che possono diventare 450 km di stoffa». A sostenerlo è **Marco Benvenuti responsabile settore Tessile della Fondazione per il Clima e la Sostenibilità (FCS)** che ha organizzato un convegno sulle fibre naturali presso l'Accademia dei **Georgofili** e al quale hanno preso parte, tra gli altri, **Ferragamo** e **Fratelli Piacenza**. «In Italia abbiamo circa 7 mln di ovini e in Europa 100 mln, la lana può davvero diventare, al pari di altre fibre naturali come la canapa, una risorsa». La lana grezza, al pastore, «viene pagata 50 centesimi al kg per arrivare a costare, lavata e pronta, attorno ai 2,5 euro». Per la canapa, invece, sono ancora pochi gli ettari coltivati nonostante «una resa di 2 mila euro a ettaro, necessità di poca acqua, di diserbanti e antiparassitari». Nel 2014 la superficie totale è stata di quasi 1.400 ettari (Toscana 328, Puglia, 245, Piemonte 153) per 314 aziende agricole coinvolte. L'utilizzo delle fibre naturali va di pari passo con la «creazione di un marchio di qualità e tracciabilità di tutta la filiera che valorizzi il made in Italy. Solo col coinvolgimento di tutta la filiera, dall'allevatore al capo d'abbigliamento, si riesce a ridurre i costi e a trovare soluzioni vantaggiose».

Andrea Settefonti

Macys BC 28

**+ Forza + Energia + Vitalità.
Produzioni insuperabili.**

Macys BC 28
SPECIALITÀ A BASE DI MACROCYSTIS

Caratteristiche:
Macys BC 28 è una specialità fogliare a base di Macrocyctis lutea, alga tipica delle fredde e inalterabile anche conosciute.
Apporta tutte le sostanze preziose nelle alghe indispensabili per le piante, tra cui i regolatori di crescita naturali e i carboidrati come l'acido algico, che agiscono positivamente sulla fisiologia vegetale. L'utilizzo periodico di Macys BC 28 favorisce lo sviluppo di radici e germogli, induce maggiore resistenza ai stress ambientali e fitopatologici, prescinde lo sviluppo uniforme del frutto ed un incremento della produzione. Si utilizza nei momenti di massima richiesta energetica da parte della pianta come in pre-fioritura, post-impollinazione, accrescimento frutto e invernata.

Contenuto **6 l.** 2010 €