

# insider DAIRY

Ogni minuto senza formaggio / sono sessanta secondi in meno di felicità

Menu



🏠 Home » 2021 » Febbraio » 2 » Ma davvero c'è bisogno di un polverizzatore di latte, in Italia?



trasformazione & dintorni

# Ma davvero c'è bisogno di un polverizzatore di latte, in Italia?

Febbraio 2, 2021 By Alice Realini

Quella del polverizzatore di latte, in Italia, è un po' come la storia del ponte sullo stretto di Messina. Se ne parla da anni, soprattutto quando ci sono campagne elettorali o finanziamenti in vista, ma poi tutto torna sotto silenzio. Salvo riapparire se il mercato si fa difficile, il latte risulta in eccesso rispetto ai piani produttivi dei grandi consorzi o le vendite di formaggi sono in flessione. Come tutte le cose che non ci sono, il polverizzatore viene spesso dipinto come la panacea di molti mali. E così accade anche oggi.

## Il caso Inalpi

Nel 2010, però, succede qualcosa. A Moretta, nel cuneese, Inalpi e il colosso dolciario Ferrero, aziende legate da vincoli di parentela e vicinanza, danno vita ad un progetto che porta alla costruzione della prima torre di sprayatura del latte, in Italia. Presenti con la cooperativa Compral Latte, sono coinvolti anche gli allevatori vicini a Coldiretti e gli stessi dirigenti regionali dell'organizzazione. L'operazione è politica, oltre che produttiva. Ferrero, che ne utilizza ingenti quantità, vuole anche del latte in polvere italiano, anzi meglio piemontese, anzi, meglio ancora, delle sue zone. Mille sono le ragioni strategiche e di marketing, come facilmente si può intuire. Per Inalpi si tratta di avviare una produzione unica in Italia, con un cliente dalle spalle larghissime e molti spazi di mercato e di utilizzo da provare ad aprire. Non solo l'industria. Ci sono ad esempio le pasticcerie, le gelaterie, gli chef, persino i consumatori: utilizzi di nicchia rispetto ai volumi mossi dal mercato mondiale delle polveri, ma tali da consentire uno sviluppo importante del business. Certamente, non sufficienti per immaginare un'Italia piena di polverizzatori. Ancor più di impianti con ingenti quantità di materia prima disponibile da lavorare ogni giorno, per tutti i giorni dell'anno.

## Più polvere, meno formaggi



*L'equazione è semplice: il latte contiene una parte proteica e una grassa, che possono avere diversi percorsi di utilizzo*

La polverizzazione è una delle destinazioni d'uso dei paesi con eccedenza produttiva di latte e, in genere, bassa diversificazione nella produzione di formaggi, soprattutto ad alto valore aggiunto. L'equazione è semplice: il latte contiene una parte proteica e una grassa, che possono avere diversi percorsi di utilizzo: burro, formaggi, panne, polvere di latte scremato (magra), polvere di latte intero (grassa). A seconda dei corsi di questi prodotti sul mercato mondiale, si sceglie la combinazione che porta alla massima remunerazione delle due componenti. Un sistema di gestione delle produzioni tipico di molti paesi del Nord Europa, degli Stati Uniti e della Nuova Zelanda, ad esempio.

Diverso è nei mercati dove la varietà e il valore dei formaggi sono più alti, ancor più se deficitari di latte come l'Italia, dove il prezzo della materia prima è quasi sempre superiore alla media europea. In questi casi, infatti, l'obiettivo è ottenere il massimo da ogni litro di latte, indirizzandosi verso le tipicità e non le commodity, come sono le polveri. Prodotte con impianti ad alta tecnologia, facili da stoccare e da trasportare, le polveri viaggiano su medie prezzi che offrono una diversa remunerazione al latte, rispetto all'Italia.

Proprio in questi giorni, ad esempio, il sito [news.clal.it](https://news.clal.it) ha pubblicato i numeri e i prezzi della produzione di latte in Usa. Scrive il team di Clal:

**Cresce la produzione di latte negli Stati Uniti:** +3,1% su base tendenziale nel mese di dicembre, che trascina le consegne totali del 2020 in avanti del 2,1%. L'incremento produttivo ha favorito politiche commerciali USA più aggressive.

Il risultato è che a gennaio **il prezzo della Polvere di Latte Scremato SMP** negli Stati Uniti si aggira intorno ai **2.086 €/ton**, un valore di gran lunga più **competitivo** rispetto alla **Germania (2.298 €/ton)** e all'**Oceania (2.622 €/ton)**.

## Il mercato Covid, i fondi Ue e il tappo dei piani produttivi

La situazione però sembra aver preso una piega diversa. Dall'inizio della pandemia, il prezzo del latte italiano è risultato più conveniente rispetto a quello europeo. Un fatto che, unito alle tante difficoltà dei trasporti, ha favorito il quasi azzeramento dell'importazione di latte estero. Parallelamente, si è registrato l'incremento della produzione di latte in Italia, a cominciare dal circuito Dop. A fine 2020 la raccolta è stata di 12,5 milioni di tonnellate, con un +13% negli ultimi 6 anni. Numeri che fanno a pugni con i limiti imposti dai piani produttivi e che hanno creato tensioni lungo la filiera, tra chi doveva collocare una materia prima deperibile e chi, invece, seguire i piani o governare i cali dovuti all'emergenza mondiale. Una situazione che, secondo il coordinamento lattiero-caseario di Alleanza Cooperative, richiede un progetto "finalizzato a individuare destinazioni alternative per la materia prima sia per la componente magra, in particolare proteica, che per la componente grassa". Insomma, un polverizzatore. L'iniziativa, spiega l'Alleanza, è attualmente sostenuta da Aop Latte Italia, Consorzio Latterie



*A fine 2020 la raccolta latte è stata di 12,5 milioni di tonnellate, con un +13% negli ultimi 6 anni. Numeri che fanno a pugni con i limiti imposti dai piani produttivi e che hanno creato tensioni lungo la filiera*

Virgilio, Cooperlat, Latteria Soresina, Parmareggio, Plac-Fattorie Cremona e Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano Dop.

Sul piatto ci sono ovviamente i soldi del Recovery Fund in arrivo e la volontà di una maggior gestione del latte in eccesso rispetto ai piani produttivi delle Dop, a cominciare proprio dal **Grana Padano**. Uno strumento ritenuto necessario per governare il mercato e, di conseguenza, tenere alti i prezzi. Ma non tutti, nel settore, la vedono allo stesso modo. Contingentare significa lasciare spazi ad altri competitor, da un lato, mentre dall'altro lato il latte italiano, ancor più quello che sarebbe destinato ai circuiti Dop, ha un costo di produzione difficilmente conciliabile con il mercato mondiale delle polveri. E anche sul piano logistico, la situazione legata alla raccolta, in Italia, si presenta ben diversa da quella dei paesi del Nord e delle loro enormi latterie.

## Fare quello che gli altri non fanno

E c'è anche un altro punto cruciale: se i formaggi italiani possono contare su esperienze e tradizioni uniche, cosa dire del latte in polvere italiano? Le polveri sono per loro natura un prodotto estremamente tecnico, valutato per caratteristiche ben diverse da quelle che contraddistinguono un prodotto italiano. Per tutto ciò che il nostro Paese rappresenta, tra virtù e limiti, come quelli legati al territorio, dovremmo cercare di fare soprattutto i migliori formaggi al mondo. Quelli con storie da raccontare, vere o verosimili che siano, quelli speciali, che vorremmo portare a cena dagli amici e di cui andar fieri, quelli da vendere con orgoglio in giro per il mondo e che si danno battaglia sui banchi e fra gli scaffali, lottando fino all'ultimo cliente e fino all'ultima goccia di latte da trasformare. E' forse uno scenario lontano dalle logiche intorno alle quali è costruito il mercato italiano oggi. Ma davvero è meglio un polverizzatore?



*Per tutto ciò che il nostro Paese rappresenta, tra virtù e limiti, come quelli legati al territorio, dovremmo cercare di fare soprattutto i migliori formaggi al mondo.*