



## **96<sup>a</sup> FAZI di Montichiari, il futuro del settore lattiero caseario è positivo Il formaggio (in Ue e in Italia) è un autentico driver di crescita**

Comunicato stampa

(Montichiari, 26 ottobre 2024) Dalla 96<sup>a</sup> edizione della FAZI di Montichiari, in programma al Centro Fiera fino a domani, domenica 27 ottobre, il comparto lattiero caseario guarda al futuro con moderato ottimismo. Sono lontani gli stress legati al boom dei costi di produzione del 2022, nei mesi successivi all'invasione russa dell'Ucraina, quando prezzi dell'energia e delle materie prime – peraltro già in ascesa da alcuni mesi per effetto delle importazioni massicce della Cina di mais e soia – schizzarono verso valori mai visti in precedenza. Oggi lo scenario è differente: prezzi del latte spot cresciuti sensibilmente a partire dalla scorsa primavera e che hanno raggiunto i 66,50 €/100 kg sulla piazza di riferimento nazionale di Verona (+19,82% rispetto alle quotazioni di 12 mesi fa) e prezzi dei formaggi delle due grandi Dop a pasta dura, il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano, che stanno attraversando una fase positiva tanto sul versante dei listini quanto sul piano dell'export, che per il Grana Padano costituisce un ottimo viatico per bilanciare consumi interni leggermente in flessione nel canale retail.

Per i prossimi mesi le previsioni sono positive per il comparto lattiero caseario a livello globale. Secondo le elaborazioni di Clal.it, portale di riferimento per il settore, il trend produttivo mondiale si manterrà stabile: -0,1% le consegne previste nel periodo agosto 2024-gennaio 2025 nei principali Paesi esportatori (Argentina, Australia, Bielorussia, Cile, Nuova Zelanda, Ue-27, Uruguay, Usa), con una domanda internazionale che nei primi sette mesi dell'anno è stata vivace, con incrementi delle importazioni globali dell'1,7% su base tendenziale e importazioni particolarmente vivaci per prodotti ad alto valore aggiunto come formaggi (+7,2%) e crema di latte (+7,5% tendenziale, fonte: Clal.it).

La Cina, uno dei grandi driver dell'economia, ha rallentato le importazioni (-20,5% nel periodo gennaio-agosto 2024 rispetto allo stesso periodo del 2023), spingendo maggiormente sulla produzione interna di latte e derivati.

Differente lo scenario europeo, con l'Ue-27 alle prese con cambiamenti climatici e Blue tongue, che è diffusa in alcuni dei principali Paesi produttori di latte comunitari e i cui primi effetti si sono fatti sentire con una diminuzione delle consegne di latte nel mese di agosto (-1,5% tendenziale). A livello produttivo, le stime di Clal.it preconizzano una sostanziale stabilità nel periodo agosto 2024-gennaio 2025.

Quanto ai prezzi, nel periodo ottobre 2024-marzo 2025 il prezzo del burro, che in queste settimane ha toccato valori record superando gli 8 euro al chilogrammo in Germania, dovrebbe mantenersi su livelli alti, ma con una leggera tendenza ribassista, mentre la polvere di latte scremato (Smp) l'andamento dovrebbe essere stabile, con prezzi tuttavia moderati, a fronte di una domanda di polvere non esaltante.

Il futuro dell'Unione europea sembra essere legato a doppio filo al formaggio, che peraltro rimane il prodotto che garantisce maggiore valore aggiunto e maggiore remuneratività per i produttori e per la filiera. Anche nei prossimi mesi il prezzo dell'Edamer, formaggio tedesco che per la Germania è una sorta di modello aureo di riferimento per la categoria, è stimato in crescita e, comunque, su



valori sostenuti. Un ottimo segnale anche per il comparto a livello comunitario e italiano, visto anche che la richiesta di formaggi Made in Italy appare positiva e in crescita.

La vocazione alla caseificazione del settore lattiero caseario italiano è emersa nitidamente anche dai convegni alla FAZI. Ne ha parlato il professor Martino Cassandro, ordinario di Zootecnia generale e Miglioramento genetico animale dell'Università di Padova e direttore generale dell'Associazione nazionale Allevatori di razza Frisona, Bruna e Jersey italiana. "Grazie all'attività di selezione – ha ribadito il professor Cassandro – fra il 2014 e il 2023 abbiamo aumentato le produzioni di latte in Italia del 14%, con una crescita della K-caseina BB, elemento fondamentale per la produzione del formaggio, del 304%; i numeri elaborati da Anafibj evidenziano anche che il 29,6% delle bovine ha attitudine casearia, tanto che da 625 chili di formaggio per lattazione per vacca del 2014 siamo arrivati a 734 nel 2023. Questo significa che siamo passati da 16,4 forme a 19,3 forme per vacca all'anno".

Essenziale, in questa crescita della zootecnia che vede la razza Frisona italiana regina incontrastata della selezione con 1,1 milioni di capi su un totale di 1,5 milioni di bovine in lattazione l'uso della genomica, che ha accelerato il percorso e ha permesso di selezionare i tori alla nascita. La sfida futura, per Anafibj, è studiare il ruminante dell'animale ed aumentare la genotipizzazione anche ad altre razze oltre alla Frisona italiana.

Nei convegni dedicati al comparto lattiero caseario e al sistema delle Dop, Confcooperative Lombardia e il Consorzio di tutela del Grana Padano mettono al centro non soltanto i mercati, ma anche i consumatori, per intercettare quelli che Gianluigi Contin, partner & managing director di VVA Business Consulting definisce "tendenze di consumo e segnali fertili, cioè quei microcambiamenti che potrebbero diventare delle tendenze o rimanere mode passeggere. L'obiettivo finale è quello di difendere unicità del prodotto, garantire la salute degli animali e dell'ambiente, conoscere e capire i clienti che cambiano e interpretare i consorzi non solo come ambiti produttivi, ma come vere e proprie comunità in grado di ispirare fiducia nei consumatori di oggi e di domani".

Lo dice in maniera chiara anche il presidente del Grana Padano, Renato Zaghini: "Abbiamo una identità forte, ma dobbiamo assecondare il consumatore e le nuove tendenze di consumo".

Essenziali, per stare sul mercato, anche i numeri che raccontano un percorso di sostenibilità e offrono tutele a chi consuma. "I numeri raccolti dalla filiera saranno sempre più uno strumento per contrastare le fake news e conquistare nuovi spazi di mercato in Italia e all'estero", afferma Kristian Minelli, vicepresidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Centro Fiera di Montichiari: via Brescia, 129 – 25018 Montichiari. Telefono: 030/961148.

Dott. Roberto Bonzi: [roberto@centrofiere.it](mailto:roberto@centrofiere.it)

Dott. Matteo Bernardelli: [matteobernardelli1975@gmail.com](mailto:matteobernardelli1975@gmail.com)  
[info@fieragri.it](mailto:info@fieragri.it)