

■ dalla prima pagina

Il punto sul mercato di Nisio Paganin

Condizioni favorevoli ad una ripresa duratura

- La produzione di Grana Padano si è sostanzialmente stabilizzata.
- Il percorso avviato da tempo dalla PAC, per il progressivo smantellamento degli aiuti comunitari, ha prodotto recentemente l'ennesimo sensibile taglio del contributo AGEA sulla stagionatura di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, rendendo di fatto più oneroso il processo di stagionatura.
- La quantità stessa delle forme in ammasso (e quindi delle forme avviate alla stagionatura) è sensibilmente inferiore agli anni scorsi, conseguenza evidente

di un avvio al consumo in età più precoce.
- L'export sta veleggiando con incrementi annui da vero primato.
- Il consumo interno tiene e anzi, sul prodotto specifico, non fosse altro che per il prezzo conveniente, registra un significativo aumento.
- Le quantità di forme retinate (e perciò considerate non idonee per la marchiatura) stanno quasi triplicando, e ciò non per un complessivo peggioramento della qualità, ma per l'attuazione di un più attento e severo piano dei controlli.

- Il Prezzo del Parmigiano Reggiano (nel cui ambito la produzione da tempo si mantiene su valori costanti, per ragioni oggettive legate alla mancanza di materia prima) continua a veleggiare ampiamente su valori fortemente remunerativi, con un divario rispetto al Grana Padano di 3 - 3,5 euro/kg. Lo scenario complessivo e i dati oggettivi definiscono condizioni favorevoli ad una ripresa duratura del mercato del Grana Padano, in particolare del Grana Padano stagionato che, nelle

ultime fasi congiunturali, è stata la tipologia più penalizzata. In realtà questa tendenza, di fatto già in atto da qualche mese, subisce diverse interferenze, e non solo di tipo speculativo come citato in premessa; essa deve infatti fare i conti con il potere contrattuale della grande distribuzione e con la concorrenza, più o meno leale, di tutti i prodotti simili, tra i quali peraltro non si annoverano solo quelli di importazione, la cui entità non è facile da stimare e con i quali dovremo abituarci a convivere.

■ continua da pag.3

Formaggio Piave

e scendendo tortuoso dapprima nel Cadore, poi nella conca tra Belluno e Feltre, infine nella pianura ai piedi delle prealpi venete in provincia di Treviso. Iniziata alla fine del secolo scorso, la produzione di questo formaggio fu avviata per far fronte al massiccio esodo verificatosi in relazione alla nascita dell'industria moderna nelle grandi nazioni dell'Europa Centrale, emigrazione che portò allo spopolamento del territorio e al conseguente degrado socioeconomico. Per ovviare al problema nacque nel 1872, in una vallata bellunese, precisamente a Canale d'Agordo, una forma nuova di gestione solidale delle poche risorse date dall'allevamento del bestiame da latte: la prima latteria sociale cooperativa del Regno d'Italia, kasèl nel dialetto locale e latteria turnaria più comunemente. I piccoli allevatori di paese iniziarono a riunirsi a gruppi in ogni centro della montagna bellunese: essi lavoravano il latte "a turno" in un unico "casello", beneficiando della riduzione dei costi di produzione e di un maggior guadagno. Col trascorrere del tempo, soprattutto nel secondo dopoguerra, molte di queste realtà furono costrette a chiudere; in altri casi gli allevatori locali reagirono e, associandosi nuovamente in gruppi più allargati, estesero la base sociale delle loro cooperative e costituirono latterie cooperative di dimensioni maggiori. Tali realtà rappresentano oggi nel bellunese il veicolo di trasmissione delle antiche regole dell'arte casearia locale.



Visita il sito Internet www.agriform.it.
All'interno del sito potrai consultare la cartina geografica che mostra la localizzazione degli stabilimenti Agriform e degli stabilimenti delle cooperative associate.

Agriform Scarl Via Rezzola, 21
37066 Sommacampagna (VR) Italy
Tel. +39 045 8971800 • Fax +39 045 8978627
e-mail: agriform@agriform.it
direzione generale: n.paganin@agriform.it
marketing-GD Italia: a.zevio@agriform.it
commerciale agenti Italia: a.freddi@agriform.it
commerciale estero: c.giussani@agriform.it

Periodico a cura dell'ufficio stampa Agriform:
Prima&Goodwill Tel. 045 8204222 Fax 045 8204348
e-mail: prima@goodwill.it

Un nuovo vantaggioso servizio rivolto al trade

I prodotti a peso fisso Agriform

Le innovazioni attuate nel centro di confezionamento Agriform hanno inizialmente privilegiato prodotti ad alto contenuto di servizio per il consumatore, vale a dire il confezionamento degli spicchi in film BDF® "fresh pack" e l'introduzione dello zip "apri e chiudi" nelle buste di grattugiato. I più recenti sviluppi mirano invece a proporre una tipologia di prodotto in grado di offrire un importante servizio al trade: il peso fisso. I formaggi tipici preconfezionati, e in particolare i formaggi grana, sono stati sempre gestiti a peso variabile, con la conseguente necessità di applicare a ogni pezzo i dati variabili di peso, prezzo e codice EAN. Questa modalità, in particolare all'estero dove i pesi variabili sono meno frequenti, causa

inevitabili svantaggi al trade rispetto alla gestione dei prodotti con peso e codice EAN fisso:
- Complessità nella gestione del magazzino;
- Possibilità di errori, taccuini o difficoltà di lettura dei codici EAN;
- Maggiore manipolazione dei pezzi da parte del consumatore

(per cercare il peso/prezzo più adatto);
- Minore chiarezza nelle promozioni;
- Maggiore rigidità delle promozioni (il prodotto inventurato al termine della promozione deve essere riprezzato).

(segue a pagina 3)



Il punto sul mercato
di Nisio Paganin



Condizioni favorevoli ad una ripresa duratura

L'applicazione del pacchetto di misure approvato dall'assemblea del Consorzio Tutela Grana Padano nel passato novembre ha sinora sortito effetti prevalentemente di natura speculativa, basati cioè soprattutto sulle aspettative, piuttosto che sui dati effettivi della domanda e dell'offerta.

Ciò è del resto normale nei mercati in cui il bene in questione ha un elevato grado di commerciabilità e una capacità tecnica di durare nel tempo; come il Grana Padano appunto. Da sempre tale caratteristica rende il nostro formaggio simile ad un prodotto finanziario e fa sì che le spinte speculative di cui esso è oggetto interferiscano

pesantemente sulla sua reale quotazione. Per delineare un quadro complessivo e tentare poi di trarne indicazioni utili per il divenire, è importante riportare alcuni dati significativi:
- Il quadro normativo, relativo alla gestione quote latte, registra il varo di un decreto che rappresenta

un segno della volontà del governo di mettere chiarezza nella materia e trovare una via d'uscita all'annosa questione.
- Il prezzo del latte ha subito una flessione, anche se, rispetto alla remunerazione alla stalla, quello italiano rimane il prezzo più alto tra quella dei paesi europei.

(segue in ultima pagina)

all'interno

■ 2002: l'export fa il record raggiungendo il 25,5 % del fatturato

■ Il formaggio del mese: Il prelibato Piave

■ La nuova linea di confezionamento Furukawa

La crescita del fatturato export è uno degli obiettivi strategici di Agriform

2002: l'export fa il record raggiungendo il 25,5% del fatturato

Anche il 2002 ha registrato un significativo aumento delle esportazioni di Agriform: + 33% rispetto all'anno precedente. Il fatturato export ha così raggiunto il livello record del 25,5% sul totale, pari a 18,5 milioni di euro, realizzati per il 36% su paesi CEE e per il 64% su paesi EXTRACEE.

Agriform ha beneficiato anche di un trend nazionale positivo, comune ai più importanti formaggi DOP e ai formaggi grana in particolare (export 2002 Grana Padano e Parmigiano Reggiano + 9,3% in volume), riuscendo comunque ad ottenere risultati ben più positivi rispetto alla media nazionale (negli stessi formaggi l'incremento Agriform è stato del + 40% in volume).



All'interno dei formaggi esportati, il Grana Padano resta indubbiamente il più importante (52% del totale), seguito dal Parmigiano Reggiano (38%). Oltre ai due più famosi formaggi italiani, Agriform ha cercato di proporre all'estero anche altri formaggi tipici e DOP

meno noti, provenienti dai suoi caseifici soci del Veneto: Asiago, Montasio, Monte Veronese e Piave. La conoscenza e la valorizzazione dei formaggi tradizionali del Veneto rimangono del resto l'obiettivo principe postosi da Agriform

sin dall'inizio della sua attività, nel 1980. Per questo tali formaggi sono stati presentati e distribuiti anche in paesi in cui la cultura gastronomica italiana non è ancora molto diffusa, riscuotendo ovunque interesse ed apprezzamento.

Un importante investimento nel centro di confezionamento di Sommacampagna

La nuova linea di confezionamento Furukawa

È entrata in funzione a Sommacampagna la nuova linea di confezionamento ad alta velocità Furukawa, una macchina dotata di otto campane rotanti per confezionare in sottovuoto spicchi di formaggio di dimensioni piccole e medie. Grazie a tale investimento Agriform ha raddoppiato la potenzialità di confezionamento di formaggio grana, proponendosi al trade come un partner tra i più affidabili e competitivi del settore. L'azienda dispone infatti annualmente di circa 280.000 forme di Grana Padano, di cui 200.000 di propria produzione (Agriform è il

secondo produttore a livello nazionale), e ha perciò la possibilità di selezionare le forme più adatte ad ogni esigenza del cliente e del tipo di confezione. Proprio questa grande capacità produttiva, sommata ora alle nuove potenzialità di confezionamento, ha permesso all'azienda di aggiudicarsi importanti contratti per la fornitura di Grana Padano sottovuoto con i clienti più significativi relativamente a questo tipo di prodotto: importatori, GD, Discount. Nei formaggi grana, la gamma dei formati sottovuoto prodotti da Agriform a Som-



macampagna comprende ora: - gli spicchi "tuttapolpa" da 200-300g (anche a peso fisso) e da 500g - le porzioni a doppia crosta da 800 e 1000g sempre rivolte al consumatore famiglia - i formati più grandi da 1/16, 1/8, 1/4 per catering o per successiva porzionatura sul punto vendita.

■ dalla prima pagina

I Prodotti a peso fisso Agriform

Consapevole di tali problematiche, Agriform propone dunque oggi una serie di prodotti a peso fisso, avvalendosi tra l'altro di una peculiare, innovativa tecnologia che assicura un taglio regolare e un'ottima presentazione di quest'ultimi al consumatore.

Mentre il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano, tagliati in formato 200-250-300g, vengono poi avviati al confezionamento in sottovuoto nella nuova linea Furukawa ad alta velocità, l'Asiago e gli altri formaggi veneti, prevalentemente in formato 300g, sono confezionati in atmosfera protettiva nella classica bustina in accoppiato per il libero servizio, oppure in vassoietto di polistirolo chiuso con film termoretraibile BDF® per il take-away.

(segue in ultima pagina)

Formaggio Piave

Un prelibato formaggio, testimone della più autentica tradizione bellunese

Il Piave è un formaggio tipico del bellunese, per il quale è stato richiesto il riconoscimento della denominazione D.O.P. Il Piave è prodotto a Busche (BL) dalla Lattebusche Scrl, cooperativa socia di Agriform dal 1993. È un formaggio duro, di forma cilindrica, a pasta cotta, con sapore caratteristico che aumenta di intensità con la

stagionatura: 20-60 giorni per il "fresco", 60-120 giorni per il "mezzano", oltre 120 giorni per il "vecchio". Per la linea Oro del Tempo, Lattebusche seleziona per Agriform un Piave "vecchio" con stagionatura di 12 mesi. Caratterizzato da un interessante profilo organolettico e nutrizionale, il Piave è prodotto con latte raccolto nel territorio

bellunese, dove la razza bovina principale è la Bruna, piuttosto robusta e adatta ad un ambiente ostico come quello di montagna, e dove le modalità di allevamento seguono i criteri tradizionali: spesso adozione della stabulazione libera, a volte con monticazione nei mesi estivi e utilizzo per l'alimentazione del foraggio di prato polifita stabile, per

lo più spontaneo, integrato con cereali, granaglie e insilati d'erba e mais purché di ottima qualità. Anche le altre materie prime impiegate rispondono al criterio di rispetto della tradizione locale: vengono infatti usati un lattoinnesto e un sieroinnesto specifici, prodotti in loco da latte crudo e siero di lavorazione contenenti fermenti che appartengono a ceppi

autoctoni, indispensabili per conferire al formaggio le specifiche proprietà organolettiche.

Le origini

Ad oggi il più importante formaggio tipico bellunese, il Piave deve il nome all'omonimo fiume che attraversa proprio il territorio di Belluno sorgendo dal monte Peralba in Val Visdende

