

Mai così tanto formaggio italiano è stato consumato all'estero come nel 2018



Mai così tanto formaggio italiano è stato consumato all'estero come nel 2018 che ha fatto segnare un record storico con l'aumento dell'8% in quantità rispetto al 2017 in cui ne sono stati consumati all'estero ben 412 milioni di chili. E' quanto emerge da un'analisi **Coldiretti su dati Istat relativi ai primi due mesi dell'anno** diffusa in occasione della Giornata mondiale del latte indetta dalla Fao il 1 giugno per ricordare l'importanza dell'alimento e dei suoi derivati per la dieta.

La dimostrazione più eclatante del successo è il fatto che i francesi sono diventati i principali consumatori di formaggi **Made in Italy**, tanto che quasi il 20% delle esportazioni complessive finisce proprio sulle tavole d'oltralpe, in ulteriore aumento del 2% nel 2018 dopo essere praticamente raddoppiate nel giro degli ultimi dieci anni.

Il risultato è che il Paese più nazionalista del mondo toglie spazio sugli scaffali a Camembert, Brie, Roquefort e alle altre specialità locali che, come ricordava Charles De Gaulle, sono i prodotti più rappresentativi del Paese, per sostituirli con i prodotti Made in Italy. E oggi le esportazioni di formaggio italiano in Francia – precisa la Coldiretti – sono largamente superiori a quelle dei cugini d'oltralpe nel Belpaese.

In realtà il formaggio italiano – continua la Coldiretti – ha conquistato molti altri Paesi e continenti. Il secondo mercato di sbocco è oggi rappresentato dalla **Germania dove l'export è cresciuto del 9% davanti alla Gran Bretagna dove nel 2018 si è verificato un aumento del 10% delle spedizioni e gli Stati Uniti, anche qui in aumento (+7%). Ma i prodotti caseari tricolori crescono anche in paesi tradizionali produttori come l'Olanda (+19%) e la Svizzera (+10%) del formaggio con i buchi.**

In cima alla lista dei formaggi italiani più richiesti all'estero ci sono il Grana Padano ed il Parmigiano Reggiano che in quantità rappresentano il 22% del totale esportato e che guidano la lista del **51 formaggi italiani** che hanno avuto il riconoscimento dell'Unione Europea come denominazione di origine (Dop/Igp) a partire dal Pecorino Romano, dal Gorgonzola e dalla mozzarella di Bufala Campana e che fanno segnare volumi importanti di esportazioni.

I formaggi Made in Italy più esportati sono purtroppo anche quelli più taroccati nel mondo dove le imitazioni del Parmigiano reggiano e del Grana Padano hanno superato addirittura i prodotti originali, dal parmesao brasiliano al reggianito argentino fino al parmesan, canadese e australiano e statunitense. Una realtà paradossalmente favorita dai recenti accordi di libero scambio siglati dall'Unione Europea che di fatto – denuncia la Coldiretti – stanno legittimando le brutte copie delle specialità nazionali.

Il successo dei formaggi italiano all'estero è la punta dell'iceberg del segnale di ripresa registrato nel settore lattiero caseario nazionale dopo l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza del latte entrato in vigore in Italia il 19 aprile 2017 che ha rivitalizzato il mercato e – conclude la Coldiretti – salvato molte stalle dalla chiusura.