

Formaggio, boom delle esportazioni

Mercato in ripresa anche per le produzioni locali di qualità. Preoccupano però l'aumento delle materie prime e dei servizi

di **Ermanno Pasolini**

Fra tante cose negative che pesano da mesi sulle nostre vite, una notizia positiva arriva dalla Coldiretti e riguarda il record storico per gli acquisti di formaggi italiani nel mondo con un balzo del 7,5% delle esportazioni trainate anche dalla riapertura dei ristoranti al livello internazionale. Il dato riguarda il primo quadrimestre 2021 che registra un valore di oltre il miliardo di euro delle spedizioni all'estero. Circa i 2/3 delle esportazioni sono dirette all'interno dell'Unione Europea dove si è verificato un aumento dell'8,8% mentre gli Stati Uniti sono il principale mercato di sbocco fuori dai confini comunitari con un balzo del 12%.

Le aziende del Cesenate confermano il momento positivo del formaggio nostrano sulle tavole di tutto il mondo, ma il mercato deve ancora risalire. Renzo Bagnolini, 63 anni, titolare di un'azienda agricola a Santa Maria Riopetra, rieletto all'unanimità presidente della Centrale del latte di Cesena, spiega: «La vendita dei formaggi e derivati della Centrale del latte di Cesena non è mai diminuita, neppure durante i periodi di lockdown. E' cambiato il tipo di vendita. Quando i ristoranti e simili sono rimasti chiusi la gente ha comprato molto nei supermercati e noi abbiamo raddoppiato la vendita a loro. Nel 2020 abbiamo aumentato il fatturato di 300mila euro. Nei primi cinque mesi la vendita è stata normale, mentre con la riapertura dal 1° giugno,



Renzo Bagnolini (Centrale del latte di Cesena) e Annalisa Raduano (Caseificio Pascoli)

abbiamo registrato un aumento di circa 30% con venti camioncini che girano sulla riviera e un camion per la distribuzione capillare del nostro gelato». Annalisa Raduano titolare con la famiglia del Caseificio Pascoli a Savignano sul Rubicone sta lavorando di più anche perché grazie al-

RENZO BAGNOLINI

«Durante il lockdown sono raddoppiate le vendite ai supermercati»



le aperture, la gente è tornata a mangiare fuori casa. «Noi stiamo lavorando bene con la nostra produzione, a cominciare dallo squacquerone e tutti i prodotti freschi. Ci sono molti turisti che si fermano nella nostra bottega il giorno in cui ritornano a casa. Un problema serio è però l'aumento di tutte le materie prime e dei servizi, anche noi non abbiamo ritoccato i prezzi». Marco Pellegrini titolare a Sogliano al Rubicone col fratello Mario delle Fosse Pellegrini insieme a mamma Martina, dice che il fossa è un prodotto parti-

colare e si vende soprattutto nel periodo autunnale: «La riapertura di ristoranti, agriturismi, gastronomie e alberghi hanno portato un aumento dell'acquisto del formaggio di fossa. Anche l'infossatura canonica di questi giorni per riaprire le fosse poi a novembre, stanno registrando un miglioramento, perché nel 2020 abbiamo avuto un tracollo con la pandemia e non si è potuto fare la tradizionale fiera del fossa. Quest'anno nella speranza che le cose migliorino, la gente sta preparando i formaggi da mettere nelle fosse

per fare le scorte per l'inverno. Sono ferme invece le esportazioni, in quanto le varie fiere in Europa sono bloccate da un anno e mezzo». Marino Brandinelli dal 2002 a Sogliano al Rubicone produce formaggio di fossa e non solo. «Ci sono alti e bassi. Ci stiamo riprendendo, molto lentamente però e penso che per tornare ai livelli dei tempi mi-

MARCO PELLEGRINI

«Per l'export del 'fossa' pesa ancora il blocco delle fiere internazionali»

gliori serviranno 4-5 anni. La grossa batosta è stato chiudere la ristorazione e le fiere anche perché noi abbiamo un prodotto di alta qualità e viene venduto ai negozi specialisti, consumatori finali, gastronomia e ristorazione in generale, ma non grande distribuzione. Abbiamo fatto questa scelta per avere dei prodotti unici. Adesso ci stiamo riprendendo anche se con calma. Tra poco cominceremo l'infossatura con la speranza che quest'anno si possa fare la sfossatura canonica del 25 novembre, festa di Santa Caterina e soprattutto fare la fiera del formaggio di fossa con migliaia di persone a Sogliano come ai tempi d'oro. Attualmente le vendite registrano un leggero calo rispetto agli anni passati. Noi però continuiamo a credere nel futuro e a produrre formaggio perché se fatto bene più invecchia più raggiunge alti livelli qualitativi».