

TREND

# Parmigiano-Reggiano: un nuovo sistema dei caseifici

*Tra il 1993 e il 2008 si è passati da 733 a 423. La riorganizzazione ha interessato soprattutto le latterie sociali, che però hanno mantenuto la loro funzione nelle aree di montagna.*



CLAUDIO MONTANARI  
CRPA Spa, Reggio Emilia

**S**e si guarda all'evoluzione del sistema dei caseifici nel comprensorio del Parmigiano-Reggiano, sono evidenti due tendenze che negli ultimi quindici anni ne hanno cambiato la fisionomia. La prima è il processo di concentrazione che ha portato al calo del numero delle latterie e all'aumento della loro dimensione. La seconda, meno scontata della prima, è la progressiva erosione della quota di produzione dei caseifici cooperativi e la crescita di quella delle strutture private.

## IL CALO

Il numero di caseifici attivi negli ultimi quindici anni si è ridotto del 42%, passando dalle 733 unità nel 1993 alle 423 nel 2008 (tabella 1). Una selezione ve-

loce: si può considerare che nel periodo considerato abbiano cessato l'attività o si siano accorpati a strutture già esistenti circa 20 caseifici all'anno.

La diminuzione delle latterie si è distribuita in egual misura tra le zone di montagna e la pianura, anche se è stata più consistente tra i caseifici cooperativi, scesi a 290 unità. Il calo dei caseifici artigianali, passati dai 92 esistenti nel 1993 agli attuali 60, è risultato inferiore, mentre lo sviluppo delle latterie aziendali è tra le novità della più recente evoluzione della filiera. In controtendenza rispetto alle altre tipologie, e con una forte accelerazione dalla seconda metà degli anni '90, i caseifici annessi agli allevamenti nell'arco di tempo considerato sono infatti più che raddoppiati.

Nel complesso i caseifici non cooperativi sono arrivati a rappresentare il 31% sul totale delle strutture di trasformazione, mentre l'incidenza delle latterie sociali è scesa dall'83 al 68%. Le cooperative hanno tuttavia mantenuto una presenza più forte nelle aree di montagna, continuando a costituire i tre quarti delle unità di trasformazione presenti sul territorio.

## LE NUOVE QUOTE DI MERCATO

La concentrazione della produzione di Parmigiano-Reggiano ha mutato anche la distribuzione delle quote di mercato per le diverse tipologie di caseificio, sia per la maggiore diffusione di caseifici aziendali, sia per l'incremento dei conferimenti a trasformatori privati. Questa tendenza in particolare si è tradotta in un aumento della dimensione dei caseifici artigianali superiore a quello delle latterie sociali, con una differenza di circa 9.000 quintali di latte lavorato in più per caseificio (tabella 2).

Il volume di latte intercettato dai caseifici artigianali è così salito nel 2008 ad oltre 3 milioni di quintali (tabella 3 a pag. 44), raggiungendo una quota del 18% sul totale destinato a Parmigiano-Reggia-



Foto Cervellati

no. Le strutture aziendali sono arrivate a trasformare 1,43 milioni di quintali di latte, corrispondente all'8% della produzione.

Dalla fine degli anni '90 la raccolta dei caseifici cooperativi ha invece conosciuto una fase di lenta, ma costante contrazione. Rispetto al massimo di 1,3 milioni di quintali lavorati, i volumi di trasformazione sono calati nel 2008 a 12,1 milioni, mentre la quota di produzione corrispondente si è ridotta del 10%.

Analogamente a quanto osservato in merito al numero di caseifici, la diminuzione delle consegne alle latterie sociali è rimasta in larga parte circoscritta alla pianura (tabella 4 a pag. 44). Le cooperative hanno infatti continuato a trasformare il 90% del latte prodotto in montagna. Qui, la crescita delle strutture private non ha quindi intaccato la funzione di principale collettore del latte tradizionalmente svolta dalla forma cooperativa, come invece si è verificato nel resto del comprensorio, dove il peso delle latterie sociali è sceso - come detto - al 68%.

#### DOVE CRESCONO I PRIVATI

Analizzando la distribuzione della produzione per provincia, si rilevano altre significative differenze nel grado di penetrazione sul territorio delle iniziative di tipo privato. Queste ultime hanno

**Tab. 1 - Parmigiano-Reggiano: numero dei caseifici per tipologia (1993-2008).**

Strutture	1993	1998	2003	2008
Caseifici sociali	606	491	385	290
Caseifici privati	92	78	68	60
Caseifici aziendali	35	43	71	73
<b>Totale</b>	<b>733</b>	<b>612</b>	<b>524</b>	<b>423</b>

Fonte: elaborazioni CRPA su dati Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

trovato maggiori opportunità di sviluppo in provincia di Parma, dove oggi si concentra il 60% dei caseifici aziendali e artigianali del comprensorio. I 2,7 milioni di quintali trasformati nel 2008 da queste strutture corrispondono a circa il 44% del-

**Tab. 2 - Parmigiano-Reggiano: dimensione media dei caseifici del comprensorio (quintali di latte lavorato).**

Strutture	1993	1998	2003	2008
Caseifici sociali	19.336	26.560	32.133	41.747
Caseifici privati	15.279	27.530	42.697	50.725
Caseifici aziendali	8.936	12.182	16.523	19.596
<b>Media comprensorio</b>	<b>18.330</b>	<b>25.673</b>	<b>31.389</b>	<b>39.198</b>

Fonte: elaborazioni CRPA su dati Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

**Tab. 3 - Parmigiano-Reggiano: conferimenti di latte per tipologia (in migliaia di quintali).**

Strutture	1993	1998	2003	2008
Caseifici sociali	11.718	13.041	12.371	12.107
Caseifici privati	1.406	2.147	2.903	3.044
Caseifici aziendali	313	524	1.173	1.430
<b>Totale</b>	<b>13.436</b>	<b>15.712</b>	<b>16.447</b>	<b>16.581</b>

Fonte: elaborazioni CRPA su dati Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

la produzione provinciale di latte destinata a Parmigiano-Reggiano.

A Reggio Emilia la crescita di questo tipo di produzioni ha subito una forte accelerazione dalla seconda metà degli anni '90, per poi stabilizzarsi negli ultimi anni attorno a volumi pari al 20% della produzione della provincia.

Il fenomeno è invece rimasto molto più contenuto a Mantova e Modena. In entrambe le province, inoltre, non si è verificato un calo nella capacità produttiva delle latterie sociali, che hanno mantenuto una quota pari rispettivamente all'85 e a più del 90% sul latte prodotto nei rispettivi territori.

#### I MUTAMENTI STRUTTURALI

La concentrazione della produzione in un minor numero di caseifici di più grandi dimensioni indica che la base produttiva della filiera, includendo gli allevamenti, ha da tempo imboccato un percorso di sviluppo alla ricerca di economie di scala e di dimensioni operative più efficienti. Si tratta di un'evoluzione "naturale" e comune a molte filiere agroalimentari, per quanto, nel caso delle produzioni Dop, questo processo possa essere limitato dai vincoli imposti dai disciplinari di produzione.

**Tab. 4 - Parmigiano-Reggiano: conferimenti di latte per tipologia in pianura e in montagna (in migliaia di quintali).**

Pianura	1993	1998	2003	2008
Caseifici sociali	8.889	9.584	8.969	8.780
Caseifici privati	1.289	1.968	2.659	2.835
Caseifici aziendali	293	443	1.065	1.296
<b>Totale</b>	<b>10.471</b>	<b>11.996</b>	<b>12.693</b>	<b>12.912</b>
Montagna	1993	1998	2003	2008
Caseifici sociali	2.828	3.457	3.402	3.326
Caseifici privati	117	179	245	208
Caseifici aziendali	20	80	108	135
<b>Totale</b>	<b>2.965</b>	<b>3.717</b>	<b>3.755</b>	<b>3.669</b>

Fonte: elaborazioni CRPA su dati Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

La diversità degli standard di produzione spiega, ad esempio, perché la dimensione media delle latterie del comprensorio del Parmigiano-Reggiano rimane tre volte inferiore rispetto ai caseifici che producono Grana Padano.

Accanto al fenomeno della concentrazione, da tempo si sta assistendo ad una crescita del "peso" assunto dalle iniziative non cooperative, che è il risultato sia dell'aumento dei caseifici aziendali annessi agli allevamenti, sia di una superiore capacità rispetto al passato di attrarre conferimenti da parte delle latterie private. Il primo aspetto è legato alla crescita dimensionale delle aziende da latte. Nonostante i volumi di latte trasformato siano inferiori alle altre tipologie, le deboli economie di scala che caratterizzano l'attività di trasformazione permettono ai caseifici aziendali di rimanere competitivi una volta raggiunta una dimensione minima efficiente, acquisendo, inoltre, l'opportunità di trattenere il valore aggiunto derivante dalla distribuzione e dalla vendita diretta del formaggio.

Da un'indagine condotta dal Crpa alcuni anni fa era emerso che, tra i motivi che possono portare i produttori a preferire il conferimento ad un caseificio privato, quello prevalente è l'esigenza di accorciare i termini di pagamento del latte sottraendosi al meccanismo del riparto. D'altro canto, le limitate possibilità di autofinanziamento delle latterie sociali spesso si riflettono in una minore capacità di investimento, che spiegherebbe la differenza rispetto alle dimensioni attualmente assunte dalle imprese private. Ma, al di là di questi elementi, non esistono ragioni economicamente plausibili per ritenere che la forma cooperativa sia necessariamente meno efficiente dell'iniziativa di tipo privato (o viceversa) in termini di costi di produzione o di controllo della gestione.

Il particolare radicamento dei caseifici privati in alcune aree del comprensorio suggerisce, invece, il ruolo giocato anche da altri fattori di natura sociale e culturale, maggiormente legati alla storia dell'imprenditoria agricola del territorio, nel favorire una forma di organizzazione della produzione rispetto all'altra. Analogamente il modello cooperativo continua ad essere assolutamente prevalente in montagna, confermando il tradizionale contributo alla sopravvivenza dell'attività nelle zone svantaggiate del comprensorio. Una questione aperta è se e quanto l'eventuale sviluppo di queste tendenze possa introdurre un elemento di ulteriore frammentazione all'interno della filiera, compromettendo quel collegamento tra la base dei produttori ed i trasformatori che, in teoria, la forma cooperativa dovrebbe garantire. ■