



COLDIRETTI - BERGAMO

**COMUNICATO
STAMPA**

Consumi, Stop alle mani francesi su Parmigiano italiano

Per Coldiretti Bergamo è indispensabile difendere il nostro patrimonio caseario

“Dobbiamo fare di tutto per tutelare il nostro patrimonio di formaggi, costruito con anni di fatica, impegno e sapienza. E’ il nostro fiore all’occhiello, non lo possiamo buttare alle ortiche con operazioni miopi”. Per il presidente di Coldiretti Bergamo, Alberto Brivio, è assolutamente necessario fermare la svendita del Parmigiano Reggiano ai francesi per non ripetere gli stessi errori commessi in passato con la cessione della Parmalat alla Lactalis.

C’è molta preoccupazione nel mondo agricolo per le trattative in corso per l’acquisizione della Nuova Castelli da parte della multinazionale francese Lactalis che negli anni si è già comperata i marchi nazionali Parmalat, Locatelli, Invernizzi, Galbani e Cadermartori e detiene circa 1/3 del mercato nazionale in comparti strategici del settore lattiero caseario.

“Se questa operazione andasse in porto – spiega Brivio - si rafforzerebbe l’egemonia francese, perché verrebbero messe le mani su prodotti italiani a denominazione di origine (Dop) più venduti nel mondo, dal Parmigiano Reggiano al Grana Padano, fino al Gorgonzola, al Taleggio, alla Mozzarella di bufala campana e al Pecorino Toscano”.

La Nuova Castelli è tra l’altro il principale esportatore italiano di Parmigiano Reggiano ed è una realtà specializzata nella distribuzione di prodotti alimentari con oltre 1.000 dipendenti distribuiti su circa 20 impianti in Italia e all’estero. Nel 2018 la società ha avuto un giro d’affari di 460 milioni.

“E’ di fondamentale importanza difendere i nostri marchi storici – conclude Brivio – per evitare che si proceda con un’azione di delocalizzazione, che si realizza con l’acquisto all’estero delle materie prime agricole e con la chiusura degli stabilimenti e il trasferimento di marchi storici e posti di lavoro fuori dai confini nazionali.”

In questa vicenda, l’interesse sia del mondo agricolo sia dell’intero Paese è anche legato alla tutela delle denominazioni dalle falsificazioni che si moltiplicano nei diversi continenti con Grana Padano e Parmigiano Reggiano che sono i prodotti agroalimentari più imitati nel mondo che diventa Parmesan dagli Stati Uniti all’Australia, Parmesano in Uruguay, Reggianito in Argentina o Parmesao in Brasile o altro anche più fantasioso senza dimenticare i formaggi simili che si moltiplicano anche in Europa”.

Coldiretti Bergamo sottolinea che la tutela dei marchi storici è una necessità per l’agroalimentare Made in Italy dopo che ormai circa 3 su 4 sono già finiti in mani straniere e vengono spesso sfruttati per vendere prodotti che di italiano non hanno più nulla, dall’origine degli ingredienti allo stabilimento di produzione.

Bergamo, 23 maggio 2019