

CORRIERE DELLA SERA

EXPO

La buona informazione è cibo per la mente

Premesse e promesse Maniacale attenzione alla qualità e passione artigianale mantengono vivo il mito di un formaggio conosciuto anche a New York e a Tokyo. Ma l'export rimane il piede d'argilla e le promesse degli ultimi anni non sono state mantenute. La strategia per l'online

La difficile vita del Parmigiano In pegno alle banche per resistere

C

di Massimo Sideri

è una piccolissima Borsa a Parma che si riunisce tutti i venerdì, puntuale, alle 11.30 del mattino. Non sono in molti a conoscerla, non perché sia segreta ma perché il prezzo che viene determinato dai 16 componenti che vengono dalla stessa Parma, da Reggio nell'Emilia, Bologna, Modena e Mantova non è quello dell'oro o del petrolio. Ma del Parmigiano Reggiano. Prezzo all'ingrosso, peraltro, che dunque interessa ai 50 mila che lavorano in questa economia di nicchia. È questo il paradosso del Parmigiano: prendete posto nei ristoranti di New York e Tokyo, chiedete del Parmigiano e sapranno di cosa parlate. Eppure un'economia che vale complessivamente 1,5 miliardi di euro — dunque, a conti fatti, non proprio noccioline — si muove ancora con ritmi pre-Internet, con modalità artigianali, con baruffe locali sulle decisioni strategiche. Non c'è da speculare in Borsa sul Parmigiano, questo è chiaro. A guardare l'andamento dei prezzi all'ingrosso è soprattutto evidente che si tratta di un'economia sull'orlo di una crisi di nervi. Perenne. Costi alti e margini bassi. Premesse (buone) e promesse (disattese). Cibo e, curiosamente, debiti (per 300 milioni l'anno). I produttori devono aspettare 24 e 36 mesi per guadagnare un euro circa al chilogrammo. La maniacale attenzione alla qualità e la passione artigianale mantengono vivo il mito del formaggio Reggiano. Come quelle dell'esperto «battitore» Mauro Fantuzzi che ausculta le forme come se si trattasse di verificare la delicata forza di un cuoricino in un bambino appena nato e che ci spiega come «il momento migliore per mangiarlo è appena tagliato in due con precisione chirurgica». Ma in queste terre si respira anche una sottile invidia per il fratello «minore», il Grana Padano, che ha saputo trovare dei margini più solidi con diversi vincoli qualitativi e geografici. Come se lo champagne, con tutto il rispetto, invidiasse il Prosecco.

Formaggi come mattoni

Strano destino quello del Parmigiano: alla fine deve finire in pegno alle banche, come se fosse un qualunque mattone. Intendiamoci: l'ecosistema è salvo proprio grazie a questo mecca-

smo, tanto che alcuni istituti stanno pensando di esportarlo a sostegno di altre economie di nicchia che hanno un «brand» internazionale, ma difficoltà economiche. «Stiamo tentando di utilizzare lo stesso sistema per dare ossigeno ad altri settori come quello delle arance siciliane o delle mele del Trentino» spiega Adolfo Bizzocchi, il direttore generale del gruppo Credem che da solo offre 100 milioni di crediti annui ai produttori locali, un terzo del totale. Ma incuriosisce che le banche siano i più grandi proprietari, di fatto, del Parmigiano, con annessi onori ma anche oneri. Il Credem, per esempio, è proprietaria dei Magazzini Generali delle Tagliate, uno a Rivalta e l'altro a Castelfranco Emilia. La capienza delle due «banche del Parmigiano» è di 420 mila forme, pari a quasi 17 mila tonnellate. Per un valore di circa 150 milioni di euro all'ingrosso. Motivo per cui non è così inusuale che ci siano dei tentativi di furto. «È accaduto in passato che ricevevamo le visite di ladri, per fortuna con danni sempre ridotti vista la difficoltà e il tempo necessario per portare via un Tir di forme che in media pesano oltre 30 chilogrammi l'una» racconta il direttore generale dei Magazzini Generali, Roberto Frignani. Una volta venne fermato dalla Polizia stradale un camion intero, le forme vennero riportate all'ovile e i battitori si affrettarono a capire quanto «stress» avessero subito (tecnicamente avevano sudato troppo).

Ma è facile capire che a 30 chilogrammi a forma sarebbe quasi più facile rubare lingotti d'oro: i classici «good delivery», quelli detenuti nei caveau delle banche centrali per dire, pesano 400 onces, pari a 12,4 chilogrammi.

Comunque, per non sbagliare, intorno ai magazzini è stata organizzata una sorveglianza in stile Fort Knox: filo spinato, telecamere notturne e sorveglianza speciale. Gli ospiti non graditi sono avvertiti.

«Parmigianoland»

La «Parmigianoland» ha incuriosito anche la *Harvard Business Review* che ne ha fatto un caso scuola. Si tratta di studi che vengono pubblicati e anche venduti tramite una piattaforma online a docenti di master in giro per il mondo, per inciso un business fiorente. Il metodo delle forme in pegno per salvaguardare un territorio e il suo sistema, usato anche dall'Unicredit, dal

di euro

Il valore di tutto il sistema del Parmigiano Reggiano. Alcune banche stanno ora studiando il meccanismo del pegno per sostenere altre realtà con un «brand» internazionale ma in difficoltà, come le arance siciliane e le mele del Trentino

C

Online

Alla sezione Expo di Corriere.it le nostre inchieste, i video e le infografiche dedicate ai temi di Expo

1,5 miliardi

Banco Popolare e dalla Banca Popolare dell'Emilia-Romagna, sembra l'uovo di Colombo in questo caso. I tempi com'è noto sono lunghissimi: spesso la catena del Parmigiano inizia con cooperative di agricoltori e pastori che gestiscono i caseifici e producono la forma utilizzando dai 13 ai 16 litri di latte per chilo di formaggio. Ma è da questo momento che inizia la Via Crucis: la stagionatura minima è 18 mesi, quella massima 36. E il prezzo all'ingrosso in questo lungo lasso di tempo varia poco e, anzi, può anche crollare: dal 2010 il valore della stagionatura a 24 mesi, Iva esclusa, è passato da 12 a meno di 9 euro. Sembra di assistere alla crisi post Lehman. Ecco dunque l'intervento del pegno per ottenere il credito sul 70-80% del valore, proprio come fosse un appartamento da acquistare con il mutuo.

Il meccanismo funziona. Ma l'ecosistema del Parmigiano fatica a crescere rimanendo una nicchia «forever». Lo dicono i numeri non solo della produzione — che vengono rilevati dall'Istat — ma soprattutto dell'export. Nel 2014 sono state prodotte 132 mila tonnellate di questo formaggio e solo 37 mila sono finite sul mercato estero. In lieve crescita, va segnalato, nonostante il calo della produzione complessiva scesa di oltre l'un per cento. Ma nulla che possa offrire garanzie o segnalare un'inversione di tendenza come direbbero gli analisti. I primi importatori sono la Germania (quasi 8 mila tonnellate), la Francia (7,5) e gli Stati Uniti (6,5).

E le vendite online?

Inutile dire che qui il commercio elettronico è un miraggio lontano e sfocato, quasi una diavoleria tecnologica, sebbene il prodotto si presti in realtà alla vendita online una volta ben impacchettato e protetto. La vendita attraverso il canale online avrebbe anche la capacità di «disintermediare» la filiera della distribuzione al dettaglio che arriva dopo i 36 mesi e riesce a strappare margini anche superiori a quelli dei produttori diretti.

Insomma, per certi versi potrebbe se non risolvere almeno redistribuire la ricchezza prodotta all'interno della filiera. Non sarebbe poco, anche perché se il sistema del pegno delle banche permette la sopravvivenza non c'è mai ossigeno per i grandi investimenti, per la modernizzazione delle fattorie. Sembra un ossimoro ma l'agricoltura *smart*, cioè intelligente, è una delle grandi promesse su cui anche giganti come Google e Paesi all'avanguardia nell'innovazione come Israele stanno puntando. La raccolta in tempo reale dei «big data» sulle coltivazioni e l'uso dei droni sono già una realtà. Gli agricoltori potrebbero presto avere delle nuove nuvole amiche, quelle del cloud computing, a bilanciare l'effetto spesso dannoso delle nuvole cattive, quelle della grandine.

Ma senza troppi voli pindarici basterebbe iniziare con un canale di e-commerce che però non si improvvisa e richiede investimenti, strategie e organizzazione. Per ora non se ne vede nessuna traccia.

La crisi in Senato


La crisi del Parmigiano all'inizio del 2015 è sbarcata anche in Senato. Non era la prima volta. E non sarà l'ultima. I rappresentanti del consorzio del Parmigiano Reggiano avevano esposto le difficoltà del settore e l'impossibilità di lasciare

lo sviluppo del settore al mercato.

Il liberismo non è considerato un'opzione percorribile. E, anzi, si parla di controllo, per ora volontario, dell'offerta. Come se fosse l'Opec, l'organizzazione che riunisce i Paesi del petrolio. Si aggiunga che il fronte è spezzato: la Coldiretti aveva esposto sempre in commissione Agricoltura al Senato idee diverse. Copioni già visti in tanti settori. E che non hanno, per adesso, portato a nulla.

In estrema (crudele) sintesi: un'eccellenza italiana, apprezzata da tutti, con anche un fortissimo brand che potrebbe fare da ariete a una vendita all'estero anche online. Ma che per mille problemi fatica a rimettersi in piedi e a camminare da sola per le strade del mondo.

Un altro paradosso del «made in Italy».

 @massimosideri
msideri@corriere.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Vogliamo esportare il modello alle arance di Sicilia e alle mele del Trentino

Non è inusuale ricevere la visita dei ladri, visto il valore della merce

I magazzini sono degni di Fort Knox, con filo spinato e telecamere notturne

I produttori devono dare le forme agli istituti a garanzia di prestiti per 300 milioni l'anno. Il sistema così sopravvive, ma i margini restano bassi

L'economia del Parmigiano

LE CARATTERISTICHE

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio Dop, a pasta dura, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, senza l'aggiunta di additivi o conservanti

LA FORMA

di diametro da **35 a 45 cm**



QUANTO LATTE

Per un kg di formaggio

13-16 litri

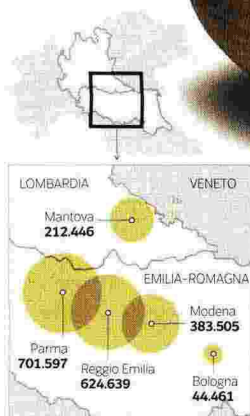


LA STAGIONATURA

Dai **18, 24, 30** ai **36** mesi

DOVE SI PRODUCE

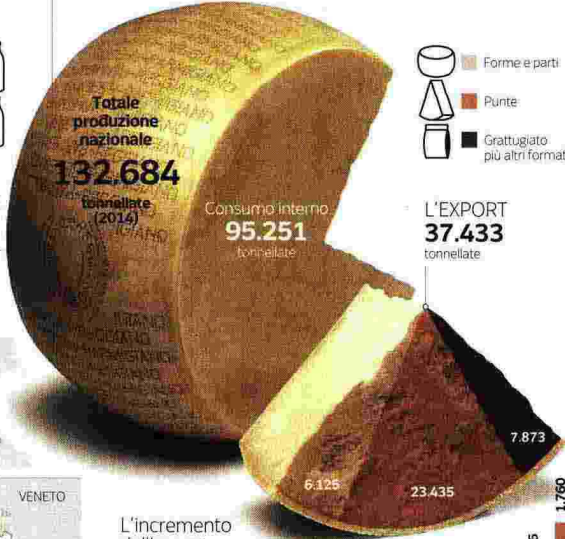
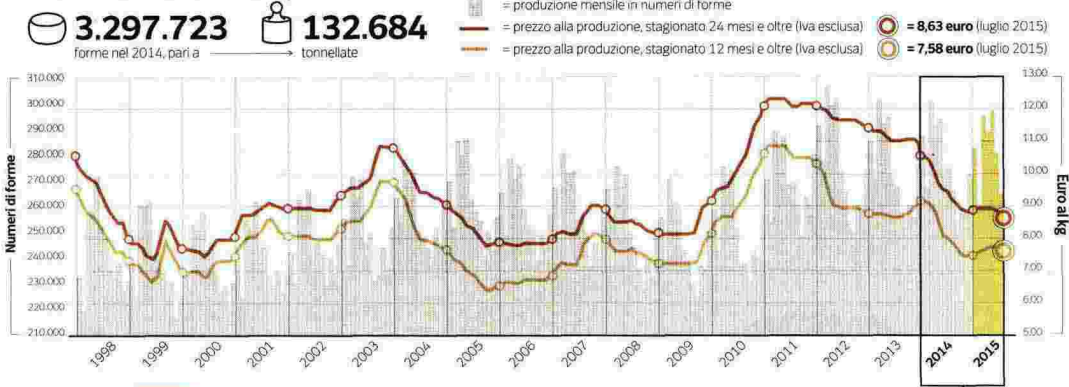
Numero di forme nel 2014



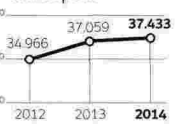
I PREZZI E LA PRODUZIONE

3.297.723 forme nel 2014, pari a

132.684 tonnellate

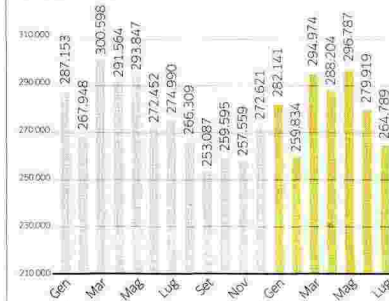


L'incremento dell'export



PRODUZIONE 2014-2015

Numero di forme



Forme **3.297.723** / **1.966.648**
 Tonnellate **132.684** / **79.090**

LA CURIOSITÀ

Le forme prodotte nel 2014 (3.297.723) messe in fila una dietro l'altra, coprono la distanza tra Milano e Reggio Calabria, pari a 1.319 km

Il ruolo delle banche nell'economia del Parmigiano Reggiano

LA CATENA

LE BANCHE

- È evidente che il ciclo è piuttosto lungo, guidato dal tempo di stagionatura necessario per portare il formaggio al tavolo dei consumatori. La capacità di indebitamento è dunque un classico.
- Le banche locali e le grandi banche con una presenza locale sono disponibili a concedere linee di credito ai produttori di Parmigiano Reggiano. I principali concorrenti sono:
 - CreDEM
 - Banca Popolare dell'Emilia-Romagna
 - Unicredit
 - Banco Popolare
- È una consuetudine per le banche, fino a pochi anni fa, possedere e gestire i magazzini ottenendo una linea di credito sulla base del pegno del prodotto. Oggi solo poche banche stanno mantenendo questa attività.

I PRESTITI

TOTALE (tutte le banche) **300 milioni di euro**

La garanzia
 La garanzia (70%-80%) reale consiste in un impegno che la banca assume prendendo il formaggio in un magazzino di stagionatura o presso la sede del produttore.

LA BANCA «CREDEM»

I PRESTITI DELLA CREDEM **100 milioni di €**

I MAGAZZINI
 La CreDEM è proprietaria dei Magazzini generali delle tagliate (Mgt) due magazzini dove il formaggio Parmigiano Reggiano è fornito e trattato correttamente durante il periodo di maturazione così come depositato in pegno per i prestiti bancari.

DOVE SONO I MAGAZZINI
 Parma, Reggio Emilia, Modena, Rivalta, Castelfranco Emilia, Bologna.

CAPENZA ATTUALE **420.000** forme
 pari a quasi **17.000** tonnellate **150 milioni di €**

- Il canone applicato da Mgt ai propri clienti per il servizio generale di stock e di trattamento pari a **€ 18 per tonnellata/mese**.
- Le linee di credito sono rotative. Durano **1 anno**, dopo la banca rivede la linea.
- Questo tipo di prestito coinvolge circa **55 clienti**, tra quelli, i due più grandi rappresentano oltre il **50%** dell'esposizione.