

Cento aziende pontine legate alle scelte della Centrale di Roma, controllata da Parmalat

# Braccio di ferro sul latte

*Trattativa al palo, oggi riunione in Regione con le associazioni degli allevatori*

**E' convocato per questa mattina il tavolo istituzionale presso la Regione Lazio nel quale verrà affrontato il grave problema del prezzo del latte**

**alla stalla, bloccato da sei mesi con conseguenze pesantissime su almeno cento aziende di produzione del nord e del centro della provincia.**

CON tutti gli impegni disattesi, le trattative saltate e la sensazione che un intero settore stia per crollare, le parti in causa sulla trattativa per il prezzo del latte oggi si siederanno attorno allo stesso tavolo. Le premesse non sono buone perché le associazioni di categoria hanno già annunciato battaglia; e perché in agenda non c'è solo il prezzo del latte alla stalla ma anche l'atteggiamento «ormai incontrollato dei colossi della produzione e della trasformazione». E' un'accusa molto pesante. «Ma siamo pronti a confermarla - dice il presidente della Cia regionale, Alessandro Salvadori - ormai le grandi catene di distribuzione e produzione giocano al ribasso e sempre e solo sulla pelle degli alle-

vatori. Un litro di latte ai produttori viene pagato al massimo 35 centesimi di euro e ai consumatori costa 1,70 euro. Dove va la differenza? Oramai - dice Salvadori - le centrali di trasformazione impongono tutto. Se a questo aggiungiamo che i caseifici di trasformazione del latte bufalino stanno disdicendo i contratti e annunciano che non ritireranno più il latte da gennaio 2013 è facile immaginare cosa resterà di un settore cardine come questo. La gente con-

tinua a consumare latte, è un comparto fondamentale, non in crisi eppure c'è un'oligarchia economica che sta smantellando la filiera». In questa vicenda apparentemente «agricola» si sovrappongono diversi livelli di competenze e responsabilità e si incrociano interessi economici straordinari. La quasi totalità del latte del Lazio (e quindi di Latina) viene consegnato alla Centrale del

Latte di Roma che è nelle mani di un colosso della trasformazione, Parmalat (nonostante una sentenza del Tar abbia giudicato come illegittima la cessione del 75% delle azioni di Centrale del latte fatte dal Comune di Roma al gruppo Cirio), con un pacchetto residuale del 16% detenuto dagli allevatori e il restante 9% dalle istituzioni locali (Comune, Provincia di Roma, Regione). Tutto dunque viene deciso da chi poi il latte lo distribuisce e se questi non ha reale interesse a puntare sul latte fresco locale tiene il prezzo bassissimo al punto che molte aziende decidono di chiudere. Ed è ciò che sta succedendo in provincia di Latina. Sia per il latte bovino, quello che tiene in piedi la filiera del fresco, sia per il latte bufalino che alimenta la produzione della mozzarella di bufala campana.

In quest'ultimo settore si contano ancora 28.100 capi di bestiame per la produzione, pari al 65% del comparto lattiero pontino, composto peraltro da aziende di media dimensione (in media circa 108 capi ciascuna). Il 60% del totale del latte bufalino prodotto in territorio laziale viene trasportato nelle imprese di trasformazione campane autorizzate a mettere sul mercato la mozzarella dop. In altri termini se Parmalat e il Consorzio della mozzarella di bufala campana decidono di imporre nuove strategie e prezzi bassi, l'intero settore caseario pontino salta. Ed è quello che sia la prima che il secondo stanno facendo in questi mesi. Senza particolare disturbi o critiche.

**G.D.M.**

**DETTAGLI**

## La «vertenza» ferma da sei mesi

Da sei mesi la trattativa sul prezzo del latte alla stalla è bloccata perché i principali acquirenti, ossia Centrale del Latte di Roma, Granarolo e Latte Sano, non intendono concedere un aumento, sicuramente non quello che chiedono le associazioni di rappresentanza degli allevatori. Circa cento aziende pontine di produzione di latte bovino conferiscono presso la Centrale di Roma, controllata al 75% da Parmalat.

## Le imposizioni dei colossi

Il gigante della produzione di latte fresco in confezioni al dettaglio è la Centrale del latte di Roma, una società per azioni nata da un'azienda del settore 50 anni fa e poi rilevata interamente dal Comune di Roma, che durante l'amministrazione Rutelli ha ceduto 3/4 delle quote a Cirio. Oggi la Centrale di Roma lavora non meno di quattromila quintali di latte al giorno e ha 200 dipendenti, più l'indotto per la distribuzione.

## I controlli sulla filiera

L'ultimo allarme lanciato dagli allevatori riguarda il ricorso sempre più frequente al latte di importazione e in polvere utilizzato dai caseifici per la produzione di formaggi freschi. Il caso più eclatante riguarda la mozzarella di bufala ma non è l'unico prodotto con filiera «contraffatta». I controlli effettuati finora non sono riusciti ad arginare il fenomeno che, invece, continua ad aumentare.