

I supermarket della merce scaduta

Sequestrate decine di confezioni nei negozi del centro. Allarme Cina

PERICOLO latte cinese: scattano i controlli dei carabinieri del Nas in provincia di Napoli. Gli investigatori della Sanità sono piombati in negozi e supermercati dei Comuni ad alta presenza orientale per controllare l'eventuale presenza del latte nocivo scoperto in Cina. Il bilancio, in un supermercato di Terzigno, è di quaranta barattoli di una bevanda a base di latte sequestrati e altrettante bibite per bambini a base di latte e senza l'elenco degli ingredienti in italiano, cento confezioni di yogurt. Le confezioni sono state inviate a Roma per le analisi all'Istituto superiore di sanità, mentre sono già partiti i controlli nei ristoranti cinesi.

Intanto si scopre la piaga della merce scaduta nella Napoli bene, latte compreso. Merce fresca, appena arrivata, sul retro degli scaffali. In bella mostra, invece, prodotti scaduti. A cominciare dal latte, per proseguire con yogurt e caffè, biscotti e formaggio.

Sono a Chiaia e Posillipo i supermercati che ieri hanno ricevuto la visita — inattesa e poco gradita — dei vigili urbani. Controlli che si sono prolungati fino al pomeriggio, per la compilazione di lunghi elenchi di prodotti sequestrati. Scaduti ad agosto, e indietro nel tempo fino a maggio. Bilancio da brivido. Su cinque supermercati quattro erano fuori legge. Uno solo si è meritato la medaglia di punto vendita affidabile. Era tutta fresca la merce al

A Terzigno scoperte bottiglie sospette. I campioni a Roma per le analisi

“Superò” di Santa Lucia. Un disastro, invece, tra via Andrea d’Isernia e via Lomonaco (alle spalle di via Carducci), viale Virgilio e via Posillipo. Per tutti i direttori dei punti vendita la multa di 3.100 euro e il sequestro della merce scaduta, che andrà controllata dai tecnici della Asle, se si rivelerà nociva, comporterà una denuncia alla Procura della Repubblica. Cento i pezzi sequestrati al “Superò” di viale Virgilio, dalla pasta frolla alle croccarelle. E poi

biscotti al cioccolato, riso, burro, salsa in barattolo, riso, soffritto, formaggi, pasta, merendine, caffè. Al “Conad” di via Posillipo sono state invece sequestrate confezioni di riso, sugo e caffè. Al “Gs spa” di via Lomonaco numerose confezioni di formaggio e di polenta. Mentre al “Diperdi” di via Andrea d’Isernia erano scaduti salami, cordon bleu, tortellini, yogurt, l'intera partita di latte di capra e alcune confezioni di latte in bottiglia.

L'inchiesta

Perché Parmalat e Granarolo hanno un ruolo dominante sul mercato. “Ma il prezzo lo fa la distribuzione”

Qui un litro costa molto caro ma ora arriva il prodotto crudo

GOFFREDO LOCATELLI

IL SETTORE del latte ha subito un mezzo terremoto. Con il risultato che sono state privatizzate le centrali pubbliche, espulsi dal mercato un gran numero di produttori locali e, disponendo di più marchi e stabilimenti, Parmalat e Granarolo hanno assunto un ruolo dominante. Ma pur riducendosi il numero di produttori di latte fresco, è rimasto elevatissimo quello dei marchi (oltre 130 in Italia) utilizzati in ambiti circoscritti. Perché il marchio locale è ancora oggi percepito dai consumatori come garanzia di freschezza e buona qualità. Tuttavia non è idoneo a espandere le vendite fuori delle aree di radicamento.

Per queste ragioni Parmalat dispone, oltre che di un marchio nazionale, anche di un vasto portafoglio di marchi locali e ha continuato a commercializzare il latte fresco facendo leva sulla noto-

“La piazza si sta aprendo a nuovi concorrenti, ora è possibile scegliere”

rietà di cui godevano nei rispettivi territori. Solo da poco ha cambiato strategia, affiancando ai marchi locali il marchio Parmalat, destinato a fungere da comune denominatore per l'intera offerta di latte del gruppo.

Spiega Leonardo Bonanomi, direttore generale della nuova Parmalat: «A Piana di Monte Verna abbiamo un complesso dal quale quotidianamente esce latte con i marchi Berna, Centrale del Latte di Napoli, Matese e Parmalat. Lavoriamo 80-90 milioni di litri l'anno che provengono da 250 produttori locali. Comunque, il mercato si sta aprendo a nuovi concorrenti come Foreste Molisane, Yma, Centrale di Salerno e altri. Quindi i napoletani hanno la possibilità di scegliere. Anzi noi nella grande distribuzione stiamo perdendo quote in favore di marchi locali che avanzano...». Infatti nei primi mesi del 2008 Parmalat avrebbe perduto il 15 per cento del mercato. Ma perché allora si ostina a mantenere alto il prezzo al consumo?

«Il prezzo alto a Napoli — ribatte Bonanomi — viene da un discorso storico. In ogni caso la differenza di prezzo è dovuta alla concorrenza della grande distribuzione. A Napoli il prezzo del latte si divide equamente in tre parti: un terzo va agli allevatori, un terzo all'industria e un terzo alla grande distribuzione. Noi non pilotiamo la vendita al pubblico, del prezzo finale è responsabile la grande distribuzione, che in Italia ha in mano il 60 per cento del mercato del latte fresco».

Giorgio Ciani, direttore della comunicazione del Gruppo Granarolo, conferma: «Tutti i pro-

dotti alimentari freschi a Napoli costano di più, non solo il latte. Le ragioni vanno ricercate nella struttura della distribuzione, che in Campania è ancora molto frammentata. Basti pensare che a Napoli le vendite di latte fresco passano per il 70 per cento attraverso i piccoli negozi, mentre le grandi superfici della moderna distribuzione pesano appena per il 30. Un rapporto completamente rovesciato rispetto a quello nel Nord, dove la grande distribuzione è dominante, con conseguenti minori costi di movimentazione del prodotto. In ogni caso non è l'industria a definire i prezzi al pubblico, ma la distribuzione».

Da Milano prende le difese della grande distribuzione il direttore Acquisti e Mercati Alimentari di Auchan Spa, Gianfranco Villa, secondo il quale i sensibili aumenti dei costi del latte dell'ultimo anno sono dovuti a fenomeni globali, come la fortissima crescita della domanda proveniente da Cina e India. «In questo contesto — spiega Villa — per difendere il potere d'acquisto dei propri clienti Auchan assorbe parte degli aumenti. Per il latte, quest'anno, a fronte di aumenti ricevuti del 10 per cento circa, abbiamo assorbito 5 punti percentuali che non sono stati ribattati sul prezzo al cliente». Il direttore poi ammette che «l'unico latte che vendiamo per il quale Napoli è la piazza più cara d'Italia è quello fresco Alta Qualità Parmalat». Ma propone anche un'alternativa:

«Vendiamo latte microfiltrato a marchio Auchan al prezzo di 99 centesimi negli ipermercati della Campania, oltre a diverse tipologie di latte fresco di alta qualità con prezzi da 1,25 al litro a un massimo di 1,65 per la città di Napoli».

Ma perché, folle del carrello, i prezzi Auchan del medesimo latte variano tra un ipermercato del Sud e uno del Nord? «È del tutto normale — ribatte Villa — che varino da città a città. I prezzi sono stabiliti dai singoli ipermercati, ma gli stessi costi a noi proposti cambiano da fornitore a fornitore, da prodotto a prodotto, e anche in taluni casi da provincia a

provincia».

Marcello De Simone, direttore della Coldiretti di Caserta, segue da anni le vicende del latte e ha rapporti con le centinaia di allevatori che conferiscono il latte (3000 quintali al giorno) all'impianto di Piana di Monte Verna. «La verità — dice — è che sono le distorsioni lungo la filiera a far lievitare il prezzo al consumo. Per esempio, Parmalat dà il latte da stoccare a una rete di distributori locali che, a loro volta, lo distribuiscono ai negozi. Ora se un litro di latte fresco arriva a costare 1,65 si capisce bene che ci sono dei tappi nei passaggi del prodotto».

E allora cosa si può fare per eli-

minare questi tappi? «Un'idea ce l'abbiamo: stiamo lavorando per installare anche qui i distributori di latte crudo, quello appena munto dalla mucca, senza pastorizzazioni, sterilizzazioni, centrifugazioni o altro processo industriale. È saporito, genuino, ricco di vitamine e biologico». Da qualche anno in Italia si vedono degli apparecchi che lo distribuiscono sfuso a un euro al litro, cioè assai meno che al supermercato. Il latte crudo si mantiene due giorni in frigo, se bollito anche cinque, e il costo varia in base all'allevatore che ricarica il distributore. Quest'ultimo viene riempito giornalmente con latte fresco e quello non venduto viene utilizzato per fare i formaggi.

Sono già un migliaio i distributori di latte crudo dislocati in 70 province. In Campania ne sono nati due nel salernitano, ad Acerno (Azienda agricola Giuliano Erminia) e a Padula (Azienda agricola via Nazionale): lavorano solo latte dei propri allevamenti, garantendo con la vendita diretta la piena tracciabilità del prodotto. Dal punto di vista della qualità, il latte crudo è più ricco di proteine e vitamine rispetto a quello pastorizzato, che perde tutti i batteri, ovvero quel che permette al latte di essere vivo, di trasformarsi in formaggio, in yogurt, in flora batterica intestinale, in difese immunitarie. Sotto il profilo del gusto, è ricco di grasso non omogeneizzato, quindi più saporito del latte confezionato.

«Il latte che compriamo — denuncia Carlo Petrini, fondatore di Slow Food — non sa di nulla, è una specie di sottoprodotto che avanza da lavorazioni più pregiate. Una volta le latterie erano luoghi della socialità popolare, ma anche del consumo di latte buono, di panna fatta come si deve, di

Più ricco di proteine e vitamine rispetto a quello pastorizzato

formaggi onesti, di burro da mangiare con le acciughe o col salame. Una volta il latte era cibo e si sapeva da dove veniva, non era un composto anonimo da addizionare di qualcos'altro...».

Esiste dunque una risposta all'aumento dei prezzi del latte. Autorizzata la vendita nel 2007, infatti, il latte crudo può essere venduto senza intermediari e il risparmio è assicurato. «I distributori di latte crudo — dice la Confederazione italiana agricoltori — sono la dimostrazione che una filiera cortissima, cioè direttamente dal produttore al consumatore, porta vantaggi reciproci».

5. Fine. Le precedenti puntate sono state pubblicate il 16, 17, 18 e 21 settembre



IL DISTRIBUTORE
In Campania sono soltanto due, almeno per ora, i distributori di latte crudo: ad Acerno e a Padula

La ricerca

Tutte le differenze della mozzarella doc salata a Napoli, poche proteine a Salerno

SE A Milano si è più di bocca buona, a Roma quello che conta è la succosità, mentre a Napoli è importante anche la forma e la consistenza. A tracciare la mappa dei gusti degli italiani in fatto di mozzarella di bufala è l'Inran, che ha presentato a Caserta una ricerca il cui obiettivo è conoscere le preferenze dei consumatori. Tre le città in cui si sono stati intervistati 327 appassionati di bufala proveniente da 15 diverse aziende di produzione in Campania e nel basso Lazio. Le mozzarelle della provincia di Salerno sono meno ricche di proteine di quelle di Latina e sono più ricche di acqua delle napoletane che, a loro volta, sono più salate di quelle di Caserta.