

l'intervista

Marini: «Derubano gli allevatori ma alla fine ci rimette tutto il Paese»

DI PAOLO VIANA

«**N**on si illudano gli industriali. Se continua così, latte e formaggi italiani faranno la fine dell'olio». Messaggio della Coldiretti a chi si oppone all'etichettatura d'origine obbligatoria. «Per troppo tempo - ci ha spiegato ieri il presidente Sergio Marini - non si è difeso il prodotto nazionale, accontentandosi di comprare l'olio straniero e venderlo per italiano. Alla fine le multinazionali hanno acquisito i nostri marchi e oggi sul mercato internazionale circola poco olio nostrano». Marini si è lasciato alle spalle un Brennero imbandierato con i colori giallo verdi della sua organizzazione. Per tutta la giornata, è stata la trincea della «battaglia di civiltà» con cui la Coldiretti vuole imporre l'obbligo di dichiarare la provenienza della materia prima di ogni litro di latte Uht (per quello fresco è già così) e di ogni prodotto caseario. Perché, dice, «l'agricoltura viene derubata di immagine e valore aggiunto» dai registi del mercato, quelli che chiama «i nuovi poteri forti della filiera». L'industria alimentare è uno di questi; l'altro è la grande distribuzione.

Parlate di furto. Dove sono le prove?

«Ogni anno dalle frontiere passano 1,3 miliardi di litri di latte sterile, 86 milioni di chili di cagliate e 130 milioni di chili di polvere di latte, di cui circa 15 milioni di chili di caseina, che negli stabilimenti italiani diventano magicamente mozzarelle, formaggi o latte nostrani, all'insaputa dei consumatori. In una

sola giornata al Brennero, abbiamo visto passare quintali di cagliate destinate a ditte che producono formaggi "made in Italy" e camion di latte fresco diretti ad aziende che dicono di vendere solo prodotto italiano. Nel primo caso è un inganno, nel secondo una frode, perché l'etichettatura d'origine del latte fresco è già un obbligo di legge».

Quali interessi difendete?

«Quelli degli allevatori e dei consumatori. Sono a rischio 43 mila stalle, 200 mila occupati e 22 miliardi di euro di valore: il settore lattiero caseario è la voce più importante dell'agroalimentare italiano ma il prezzo della materia prima riesce a malapena a coprire i costi di produzione e molti allevatori hanno già gettato la spugna. Come dimostra il caso della carne bovina, origine fa rima con sicurezza alimentare: il consumatore ha il diritto di sapere da dove proviene quel che mangia ed è disposto a pagare la qualità, ma i poteri forti difendono l'anonimato per essere liberi di acquistare la materia prima alla quotazione più bassa, salvo poi alzare i prezzi al consumo».

Quanto pesa la provenienza della materia prima nel prezzo?

«Varia secondo il prodotto, ma nel caso della carne bovina - una battaglia che abbiamo vinto come vinceremo quella del latte - il consumatore è pronto a riconoscere un incremento di prezzo del 10-20% al prodotto nazionale. In queste settimane entrerà in vigore l'etichettatura obbligatoria dell'olio e chiuderemo una falla antica: eravamo leader ma non è stato difeso l'olio italiano e le multinazionali hanno acquisito i nostri marchi migliori».

Gli industriali sostengono che il valore aggiunto del made in Italy non lo fa la materia prima ma il sistema di lavorazione del cibo, in cui gli italiani sono maestri. Cosa replica?

«Per avere latte di qualità, conta di più il benessere dell'animale o la tecnica con cui si lavora il prodotto? Propongo: mettiamo in etichetta l'origine della materia prima e quella della lavorazione industriale. E ripeto, ricordate l'olio: se continua così, latte e formaggi italiani faranno la stessa fine. Il mercato non cerca solo la materia meno cara, ma si sposta nei paesi dove le produzioni industriali sono più convenienti. A rincorrere i prezzi bassi si perde tutti. E perde l'Italia».



«Agli industriali che rifiutano l'origine in etichetta dico: ricordate la lezione dell'olio»

