COCHISE, La zootecnia sarda è in coma, ma il latte non si butta

Date : 11 Febbraio 2019

Il **latte non si butta**, è un alimento prezioso, costa denaro e fatica, lo si regala (*come a Gonnosfanadiga, Selegas ed altri paesi*) o si trasforma in formaggio, come facevano i nonni e padri, e poi lo si da a chi ne ha bisogno o a chi lo vuole. Ma **per terra non si butta nulla**.

La **protesta è sacrosanta**, perché i **prezzi dei prodotti agricoli**, tutti, sono **troppo bassi ed insufficienti a coprire i costi di produzione**, ma con queste manifestazioni non si ottiene alcun risultato, se non quello di **buttare una parte del proprio lavoro**. Nel mondo dei campi l'**anello debole sono i produttori**, che lavorano bene, con ottimi risultati, ma non sanno vendere. Tra l'altro sono **troppo disuniti** e l'invidia, grande caratteristica delle genti sarde, mina qualunque forma di collaborazione. Inoltre, **legare il prezzo del latte a quello del pecorino romano è un errore** che penalizza, da decenni, gli allevatori sardi. Gli industriali, che fanno i loro interessi, con questo argomento hanno **condizionato il mercato**, facendo salire o scendere il prezzo a seconda del loro tornaconto.

"Il romano in America spunta tanto. Quindi il latte vale tanto". Ma quando c'erano i contributi per l'esportazione quei premi non venivano calcolati e finivano, direttamente, sui conti dell'industria, con lauti guadagni a fine anno. Quando il mercato era pesante, perché le norme sanitarie erano più rigide o variavano i prelievi in entrata sul mercato statunitense, i **mancati guadagli ricadevano sui fornitori del latte**. Sempre la solita storia e gli allevatori, vincolati dalle caparre velocemente elargite a settembre-ottobre, non potevano e non possono fare altro che **chinare la testa**. Anche perché non hanno alternative. In teoria ci sarebbe lo sbocco delle cooperative, in altre regioni - *ad esempio in Emilia Romagna, Trentino, Alto Adige, Veneto e Friuli* – sono realtà di tutto rispetto, in grado di **fare reale concorrenza e di condizionare gli industriali del settore**. Ma in **Sardegna**, le **cooperative protestano timidamente poi lavorano direttamente o 'vendono' le loro produzioni ai 'padroni del mercato'**. Che fanno bellamente **'cartello'** e decidono, in tre o quattro, come a *Thiesi*, quanto *"deve essere pagato il latte ovino, fresco, refrigerato, di buona qualità"*. E chi non si allinea, a queste decisioni, corre brutti rischi,

perché può **uscire dal mercato e chiudere baracca**.

La *'grande'* iniziativa della *Giunta regionale*, per mettere ordine nel **comparto ovi-caprino**, è stata l'istituzione dell'**Oilos**, il comitato permanente benedetto anche dal *Ministro dell'Agricoltura*, del quale fanno parte i rappresentanti di allevatori, industriali, cooperative, consorzi di tutela, organizzazioni professionali agricole ed industriali. Sbandierato come *"grande, storica e risolutiva conquista, occasione di sicuro sviluppo"* ha immediatamente **prodotto danni**, altro che benefici. Per le feste, il prezzo degli **agnelli**, rigorosamente *Igp* (*Indicazione geografica protetta*) quindi sardi, è passato da 4-4,40 euro il chilo (*peso vivo*) dello scorso anno a 3-3,20 euro di quest'anno, ed il prezzo del **latte** è passato dagli 80-85 centesimi al litro della scorsa stagione (*ma in alcuni casi il latte di maggio, giugno, luglio ed agosto non è stato pagato*) agli attuali 60-55 centesimi. Un grande successo. E nei prossimi giorni, l'*assessore regionale dell'Agricoltura*, **Pier Luigi Caria**, in piena campagna elettorale perché vuole diventare consigliere regionale, presiederà una seduta urgente e straordinaria dell'**Oilos**, *"per dare risposte certe alle pressanti richieste del mondo agricolo sardo"*.

Amare considerazioni e domande finali: **senza latte difficilmente si fa formaggio**. Se di romano se ne produce troppo, come mai i *'trasformatori'* ed i consorzi di tutela non ne limitano la produzione? Gli altri tipi di pecorino *'tirano'*, perché non diversificare? Il mercato statunitense è quello tradizionale, ma **il romano viene usato per tagliare gli amorfi formaggi locali**. Perché non modernizzare il romano rendendolo anche *'da tavola'* e non solo da grattugia? Nel mondo non ci sono altri mercati sui quali entrare, puntando sempre su una migliore qualità e su tipi diversi? Ad esempio, i molli, le caciotte, i semicotti? Perché non proporre agli industriali di entrare nelle loro aziende e correre, insieme, il *'rischio d'impresa'*? Perché non dare vita a cooperative che siano, effettivamente, imprese economiche efficienti, a difesa dei piccoli produttori? Domande, finora, senza risposta, perché è più facile protestare, urlare, sollecitare qualche intervento a *Governo nazionale* e *Giunta regionale*, che in piena campagna elettorale regaleranno, benevolmente, le promesse del caso. Tanto assicurare, garantire, impegnarsi, non costa niente.

Cochise

(admaioramedia.it)