

VareseNews

“Il latte tedesco ci ha messo in ginocchio”

Pubblicato: Giovedì 27 Maggio 2010



Se è vero che il settore alimentare non ha risentito troppo della crisi (quello che in economia viene definito anticiclico), perché la gente continua, per fortuna, ancora a mangiare, per il latte il discorso è leggermente diverso. **I tre produttori varesini che rischiavano di chiudere** le stalle perché nessuno voleva più il loro latte fresco, sono le vittime di un mercato che ha fatto dell'instabilità la sua condizione di normalità. «È il prezzo del latte in polvere che determina l'estrema volatilità dei mercati – spiega **Antonio Baietta**, presidente della **holding Santangiolina Latte** – . E questa estrema volatilità mette in ginocchio i piccoli produttori di latte fresco che da soli non possono competere. Il rifiuto totale di comprare latte italiano negli ultimi mesi, dipende dal fatto che quello tedesco viene proposto sul mercato a 25 centesimi».

La ricetta per competere della **Santangiolina Latte** è quella di diversificare sui prodotti: se diminuisce il consumo di latte fresco, occorre sviluppare il settore della lavorazione e quindi del solido, cioè i formaggi. Inoltre, con una filosofia di stampo “socialista” tratta tutti i produttori, grandi o piccoli che siano, allo stesso modo. «Noi siamo presenti in tutta la filiera lattiero casearia – continua Baietta -. Il nostro obiettivo è proteggere il prodotto dei nostri **300 soci**, anche grazie agli investimenti nell'industria della trasformazione. Il 30 per cento del volume di latte controllato è conferito ad altri gruppi di cui Santangiolina detiene quote sociali. Una quota del 10 per cento viene trasformata, ad esempio, in Grana Padano in un caseificio del mantovano».

I **distributori di latte appena munto** sparsi sul territorio, circa una sessantina, per Baietta sono un pericoloso ritorno al passato. Se da una parte hanno aiutato i produttori locali ad affrontare la crisi, dall'altro non garantiscono standard qualitativi e d'igiene che un tempo giustificavano la nascita delle centrali del latte. «Non è quella la via – dice il presidente della Santangiolina -. Se devo bollire il latte per essere sicuro di berlo senza problemi, ne perdo anche alcune qualità. Lo standard che garantiscono le aziende, sotto controllo veterinario, oggi è già altissimo».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it