

Idda, Lorenzo (1979) *Valorizzare il pecorino: alcuni aspetti della produzione e del mercato del formaggio pecorino prodotto in Sardegna*. Agricoltura informazioni, Vol. 3 , p. 3-8.

<http://eprints.uniss.it/10864/>

LORENZO IDDA

Istituto di Economia e Politica Agraria dell'Università di Sassari

VALORIZZARE IL PECORINO

(Alcuni aspetti della produzione e del mercato
del formaggio pecorino prodotto in Sardegna)

*Estratto da "Agricoltura Informazioni",
Periodico mensile edito dal Banco di Sardegna
N. 3 - Febbraio 1979*

Un discorso sul mercato del formaggio pecorino prodotto in Sardegna, il cui andamento sfavorevole negli ultimi mesi ha destato non poche preoccupazioni negli ambienti produttivi e in quelli politici, presuppone alcune considerazioni sull'importanza che assume nell'isola il comparto pastorale nonché sulle strutture e sulla organizzazione della trasformazione del latte di pecora.

L'importanza nel settore agricolo regionale del comparto zootecnico e, in esso, di quello pastorale, è nota: al 1977 i prodotti degli allevamenti concorrono, a prezzi correnti, con il 55% alla formazione del prodotto lordo vendibile dell'agricoltura, e, nell'ambito dei prodotti zootecnici, quelli degli allevamenti ovini e caprini rappresentano la parte maggiore, il 40%; mentre assommano al 37% i prodotti bovini, all'11% i prodotti

suini e al 12% i prodotti degli altri allevamenti.

Si deve tener conto, inoltre, che nel comparto pastorale il prodotto di gran lunga più importante — data la specifica attitudine produttiva della pecora di razza sarda — è costituito dal latte, il cui valore incide per il 69% sul valore della produzione complessiva; la carne infatti vi concorre con il 29% e la lana con appena il 2%. Da qui l'importanza del mercato del formaggio pecorino per i risultati produttivi degli allevamenti ovini. Importanza, invero, non soltanto attuale, in quanto è ragionevole prevedere per il futuro un ulteriore consolidamento e potenziamento della ovinicoltura anche nel contesto di un consistente processo di sviluppo dell'agricoltura regionale.

Bisogna pure tener presente che l'andamento del mercato del formaggio pe-

corino e le eventuali politiche di mercato, se sono da considerare di estremo interesse per l'economia e la società regionali, assumono al tempo stesso grande rilevanza nazionale. Il patrimonio ovino sardo, difatti, costituisce oltre un terzo di quello nazionale e, data la particolare attitudine lattifera della pecora sarda, il latte ovino prodotto in Sardegna è pari a poco meno della metà di quello prodotto nell'intero paese. Il formaggio pecorino, e in particolare il « pecorino romano », prodotto in Italia è perciò di quasi esclusivo appannaggio della Sardegna.

Il latte ovino prodotto nella regione viene destinato, si può dire, totalmente, alla trasformazione. Il consumo alimentare interessa, al 1977, appena il 7% della produzione complessiva, ed è per di più in continua diminuzione. Esso ammontava al 16% del totale prodotto nel 1963, al 10% nel 1967 e, come si è detto, al 7% nel 1977. Tale riduzione si può meglio e più correttamente valutare utilizzando numeri indice: se si fa uguale a 100 il quantitativo di latte pecorino destinato ad uso alimentare nel 1971, si ottiene, per il 1977, un valore pari a 87. Il fatto è che sulla domanda di latte ovino alimentare esercita un forte peso sia l'elevato prezzo del prodotto sia il mutamento dei gusti dei consumatori, che ricorrono sempre più al consumo di latte vaccino e, in particolare, a quello trattato per la lunga conservazione.

La trasformazione del latte ovino sardo avviene sostanzialmente tramite tre canali: lavorazione diretta da parte dei pastori, lavorazione in impianti cooperativi, lavorazione in stabilimenti di industriali privati.

La lavorazione diretta da parte dei pastori, un tempo relativamente consistente, attualmente si limita a ben poca cosa. Si è molto ridotta la produzione di « pecorino romano », ormai concentrata in aree molto ristrette, e si è pure ridotta la produzione di « fiore sardo ». L'allungamento della campagna di lavorazione negli impianti cooperativi e, più ancora, industriali, ha sollevato i pastori dall'impegno di trasformare il latte prodotto in dicembre, in parte di giugno, in luglio e agosto, quando i suddetti stabilimenti restavano chiusi; in più tende ulteriormente a ridursi la propensione dei pastori a trasformare in azienda o nelle loro abitazioni il latte prodotto, nonostante risulti conveniente economicamente. La maggior parte del « fiore sardo » si produce ora nelle zone interne, in specie in quelle che fanno capo a Gavoi, dove non pochi pastori, adeguatamente attrezzati, trasformano l'intera produzione di latte in un « fiore sardo », denominato « tipo Gavoi », abbastanza noto e rinomato in Sardegna e ancor più nel mercato pugliese dove viene in prevalenza smerciato a buoni prezzi. La produzione di « fiore sardo » da parte dei pastori (i soli che lo producono),

che negli anni passati si attestava intorno a 30-35.000 q.li, si è ora ridotta a circa 20.000 quintali.

Al contrario dei pastori, le cooperative sono da diversi anni in fase di espansione per quanto concerne la trasformazione del latte ovino. Nel 1907, quando è stata costituita a Bortigali la prima cooperativa di pastori per reagire in qualche modo alle imposizioni del prezzo del latte effettuate dagli industriali romani costituitisi in cartello, non si poteva certo prevedere il notevole sviluppo che avrebbe assunto nel settore il movimento cooperativistico. Esso dispone oggi di 50 caseifici funzionanti, dotati in gran parte di attrezzature tecnologicamente avanzate. E trasforma una quota consistente, in tutte e quattro le province sarde, del latte ovino. Negli impianti cooperativi si produce attualmente circa il 40% del «pecorino romano» prodotto in Sardegna, circa il 20% dei formaggi tipo Toscanello, tra il 10 e il 15% dei formaggi molli, intorno al 20% dei formaggi canestrato e pepato. Si tratta di quantitativi considerevoli se si pensa che fino a non molti anni fa l'associazionismo nel settore lattiero-caseario presentava un quadro confortante sulla carta, per via delle cooperative e gruppi pastori ufficialmente costituitisi, ma non certo nel reale funzionamento.

La recente formazione della cooperativa di secondo grado « Consorzio Sardegna », che cura prevalentemente la fase di commercializzazione e alla quale aderiscono e conferiscono il prodotto la più parte delle cooperative di primo grado

dell'isola, è servita non poco a ulteriormente rafforzare l'associazionismo nel settore. Tramite il « Consorzio » la produzione delle cooperative viene ora direttamente commercializzata sui mercati nazionale ed estero e viene perciò sottratta, in questa delicata e importante fase produttiva, a quegli industriali e commercianti per la riduzione del cui potere contrattuale il cooperativismo è sorto e si è affermato. Tutto ciò porta evidentemente un tangibile beneficio economico agli imprenditori del comparto pastorale, direttamente agli associati in cooperativa e, indirettamente, per l'effetto concorrenziale, ai pastori che continuano a versare il latte presso caseifici industriali.

L'industria casearia privata (terza categoria dei trasformatori di latte di pecora) ha in Sardegna antica tradizione e fin dalle epoche passate ha dimostrato efficienza e dinamismo. La qualità del prodotto trasformato dall'industria privata, a causa dell'esperienza consolidata, è risultata fino a questi ultimi anni assai superiore a quella della produzione delle cooperative. Non mancano ancora oggi differenze qualitative nel complesso del prodotto delle due unità produttive, ma esse si sono notevolmente attenuate.

Non si può non rilevare tuttavia che il grosso della produzione industriale si attua in impianti di dimensioni più grandi di quelli cooperativi, anche se non mancano numerosi piccoli caseifici; e che l'organizzazione e la gestione della trasformazione industriale mostrano maggiore efficienza

e più consistenti economie di quelle cooperative, nonostante queste godano di non poche agevolazioni finanziarie.

Più efficiente è pure l'organizzazione commerciale che le imprese industriali si sono date. Ciò ha consentito ad esse di continuare a trasformare la maggior parte del latte ovino prodotto in Sardegna. E difatti le imprese industriali, che dispongono di 45 impianti, producono poco meno del 60% della quantità totale del « pecorino romano », l'80% della quantità dei formaggi tipo Toscanello, il 90% circa dei formaggi molli e l'80% dei formaggi canestrato e pepato. Producono cioè circa il 65% del formaggio pecorino complessivo della regione, ma, ciò che è più importante, producono dall'80 al 90% della quantità totale dei nuovi tipi di formaggio (tipo Toscanello e molli), che sono attualmente molto richiesti a prezzi soddisfacenti sul mercato nazionale, e che si presume dovranno, anche a breve termine, sostituire in parte, come si dirà più avanti, la produzione del tradizionale « pecorino romano ». Gli industriali privati curano inoltre direttamente la commercializzazione del formaggio che producono e che acquistano talvolta dalle cooperative sul mercato nazionale e su quello estero.

Riguardo ai mercati è da dire che il pecorino viene per la massima parte diretto sul mercato peninsulare e su quello nord-americano. Modesta è la quota di prodotto assorbita dal mercato regionale: riguarda per lo più parte del « fiore sardo » e del tipo Toscanello.

Il « pecorino romano », la cui produzione varia da 120 a 140

mila quintali viene esportato per 30-35 mila quintali negli Stati Uniti e per la rimanente parte in Italia, in prevalenza nel Lazio, in Campania, in Puglia, in Toscana, in Liguria. Ir-rilevante è la quantità assorbita dai mercati canadese e francese. Gli altri tipi di formaggio vengono assorbiti per intero dal mercato nazionale.

Ma quale è la situazione di mercato per il formaggio pecorino prodotto in Sardegna al momento attuale e soprattutto in prospettiva? Il problema si pone oggi in maniera impellente per il fatto che, dopo diversi anni, il buon andamento del mercato si è rotto e ci si trova di fronte ad una crisi. La quale, a nostro parere, nonostante sia stata oltremodo pubblicizzata e presentata come molto grave, è in realtà da ridimensionare. Tutto è nato dal fatto che nell'annata 1977/78 la produzione del « pecorino romano » è aumentata rispetto a quella degli anni precedenti del 14%, cioè di circa 20 mila q.li. E questo incremento di volume di produzione ha generato negli offerenti, in particolare nelle cooperative e nei piccoli industriali, modi di comportamento sul mercato nazionale e nord-americano non sempre razionali ed ispirati alla necessaria prudenza commerciale; ed ha indotto, di conseguenza, gli acquirenti a ridurre la domanda, o più precisamente, a condizionare la domanda ad un livello di prezzo più basso. Tutto ciò ha messo in moto, anche per l'incapacità dei produttori di immettere il prodotto sul mercato nei tempi più opportuni, un meccanismo di compra-vendite basato su bassi prezzi, prezzi

che peraltro sono ora in ripresa per il fatto che la suddetta situazione è in via di normalizzazione.

Invero, detto ciò, bisogna sottolineare che la composizione della produzione sarda di formaggio pecorino non può considerarsi rispondente alle esigenze del mercato. La quantità di « pecorino romano » risulta eccessiva; essa dovrebbe attestarsi intorno a 100 mila quintali. In tal modo potrebbe essere assorbita, a prezzi remunerativi, in parte (30-35 mila q.li) dal mercato nord-americano (in quanto in esso il pecorino prodotto nei paesi dell'Est europeo, di qualità molto scadente, e il formaggio d'imitazione « reggianito », per il quale si chiedono ora prezzi non molto inferiori a quelli del nostro pecorino, non possono considerarsi in realtà formaggi concorrenti in senso stretto con il « pecorino romano »), e per la restante parte dal mercato nazionale.

Le quantità di formaggi tipo Toscanello e molli possono e debbono invece essere incrementate per alimentare il mercato nazionale che sta mostrando per essi grande interesse. L'espansione della produzione dei nuovi tipi di formaggio comporta però, per le imprese produttrici, una ristrutturazione, o quanto meno una integrazione degli impianti ed una adeguata organizzazione commerciale. Quest'ultima si rende necessaria perché, nonostante tali tipi di formaggio abbiano caratteristiche e gusto peculiari, la vasta gamma di formaggi da tavola presente nel mercato è largamente fungibile nei confronti del consumo e determina una condizione di

larga concorrenza tra i prodotti medesimi per cui la domanda assume i caratteri di un'accentuata elasticità rispetto al prezzo. A sua volta l'integrazione o la ristrutturazione degli impianti si rende necessaria, sia per il fatto produttivo in sé stesso, in quanto la maggior parte degli impianti della Sardegna sono finalizzati alla produzione del « pecorino romano », sia perché si impone, per alimentare con continuità la domanda, che la produzione si distribuisca durante quasi tutto l'anno. Talune imprese private fanno fronte attualmente a questa esigenza stoccando parte della produzione realizzata nel periodo di lattazione a basse temperature e immettendola sul mercato nei periodi in cui il latte di pecora non è disponibile. In altri paesi e regioni (es. Francia e Lazio) si raggiungono i suddetti risultati, con grande convenienza, tramite l'uso di sistemi di surgelazione del latte. Parte del latte prodotto, specie nei periodi di punta, viene sottoposto a surgelazione, con sperimentati sistemi, e trasformato in formaggi da tavola nei mesi di non lattazione delle pecore. Il processo sembra presentare più di un lato positivo: si assicura la continuità dell'offerta del prodotto; il prodotto ottenuto è qualitativamente migliore di quello analogo immesso sul mercato dopo un periodo di stoccaggio a bassa temperatura; si ha la possibilità di produrre ottima ricotta in epoche in cui mancherebbe e di realizzare nella vendita prezzi elevati; infine, gli impianti si utilizzano per maggiori costanti produzioni, durante tutto l'anno e non sol-

tanto 6-7 mesi, cosa che consente minori costi fissi per unità di prodotto trasformato e maggiore e stabile occupazione.

Dalle considerazioni svolte si possono trarre alcune osservazioni conclusive. Per il formaggio pecorino sardo, che è gran parte di quello prodotto in Italia e parte consistente di quello prodotto nella CEE, non pare debbano sussistere preoccupazioni anche nell'ipotesi di un ulteriore sviluppo del comparto pastorale. Si tratta pur sempre di una produzione in complesso molto modesta. E' però necessario riqualificare la produzione, modificandone, come si è detto, la composizione e migliorandone la qualità. E' pure necessario, o perlomeno molto utile, assicurare

una più lunga durata, possibilmente per l'intero anno, con i sistemi di produzione disponibili, dell'offerta dei nuovi tipi di formaggio da tavola. Il « pecorino romano », poi, se prodotto nelle quantità indicate, dovrebbe trovare non difficile collocazione sui mercati nazionale e nord-americano a prezzi convenienti.

Invero, si può ragionevolmente ritenere che la domanda di formaggio pecorino sardo, di diversi tipi, potrebbe ulteriormente aumentare solo che si mettessero in atto iniziative pubblicitarie tendenti a far conoscere il prodotto e le sue qualità, che sono tuttora poco noti o addirittura sconosciuti, prima che ai consumatori stranieri, a quelli italiani non esclusi quelli sardi.

Produzione di formaggio pecorino in Sardegna (q.li)

Tipi di formaggio	1976/77		1977/78	
	ass.	%	ass.	%
Pecorino romano	125.000	50	142.000	53
Fiore sardo e tipo Toscanello	60.000	24	60.000	22
Formaggi dolci	50.000	20	50.000	19
Canestrato, pepato, altri	15.000	6	15.000	6
Totale	250.000	100	267.000	100

Fonte: Regione Autonoma della Sardegna e stime effettuate con operatori del settore.

Esportazione di formaggio pecorino dalla Sardegna (q.li)

Tipi di formaggio	1976/77		1977/78	
	ass.	%	ass.	%
Pecorino romano	125.000	57	92.000*	50
Fiore sardo e tipo Toscanello	30.000	14	30.000	16
Formaggi dolci	48.000	22	48.000	26
Canestrato, pepato, altri	15.000	7	15.000	8
Totale	218.000	100	185.000	100

* Si stima che circa 50.00 q.li di « pecorino romano » prodotti nel 1977/78 costituiscano attualmente giacenze stoccate in attesa di vendita.

Fonte: Stime effettuate con operatori del settore.