

FORMAGGI DOP VENETI RITORNANO A CRESCERE

Provolone Valpadana, Monte Veronese e Grana Padano trascinano la produzione

Il report dell'Osservatorio Economico Agroalimentare di Veneto Agricoltura presentato in occasione della manifestazione Caseus 2025

Il sistema veneto dei formaggi DOP torna a sorridere. Dopo i cali che nel biennio post-Covid erano diventati una costante, il comparto evidenzia un'inversione di tendenza: nel 2024 la produzione di forme a denominazione è cresciuta dell'1,9% rispetto al 2023, con circa 50.048 tonnellate di formaggio prodotte.

A certificarlo il report pubblicato dall'Osservatorio Economico Agroalimentare di Veneto Agricoltura, che ha anche fornito dettagli quantitativi sulle varie tipologie di formaggio DOP. Principale responsabile di questo rialzo annuale è il Provolone Valpadana (+26% sul 2023), seguito dal Monte Veronese (+4,8%) e dal Grana (+2,6%). Presentano delle riduzioni invece il Montasio (-4,3%), il Piave (-6,8%) e la Casatella Trevigiana (-3%), mentre le produzioni di Asiago si mantengono stabili.

L'incremento del 2024 si inserisce in un contesto che, sul lungo periodo, appare comunque in contrazione: i dati quantitativi relativi agli ultimi quindici anni mostrano una flessione complessiva nelle tonnellate di forme prodotte (-9%). Nello specifico, si osserva una crescita nella produzione di Monte Veronese (+23,6%), Casatella Trevigiana (+52,4%) e Piave (+3,2%). Al contrario risultano in calo le produzioni di Montasio (-18,4%), Asiago (-15,5%), Provolone Valpadana (-8,1%) e Grana Padano (-5,1%).

Nonostante i diversi segni meno, i formaggi DOP continuano a rappresentare una quota imprescindibile dell'economia casearia veneta: secondo gli ultimi dati del SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale), in Veneto vengono prodotte 1,2 milioni di tonnellate di latte e quasi la metà di queste (il 47,9% per la precisione) sono destinate alla produzione di formaggi a Denominazione di Origine Protetta nei caseifici regionali.

Un sistema, dunque, che, per la Regione, ha un valore fondamentale, e non solo dal punto di vista economico. A dimostrarlo la rassegna Caseus 2025, tenutasi a Piazzola sul Brenta il 4 e il 5 ottobre, che ha visto una nutrita partecipazione popolare, confermando quanto il formaggio faccia indissolubilmente parte della quotidianità di tutti i veneti.

All'evento era presente, insieme alla Regione del Veneto, anche Veneto Agricoltura, con lo stand Casa Veneto. Al suo interno, formaggi DOP come la Casatella Trevigiana sono stati protagonisti assoluti, in uno scenario che ha approfondito l'innovazione casearia a tutto tondo, dalle tecniche di produzione con lattoinnesto e fermenti selezionati autoctoni, fino ai pioneristici abbinamenti gastronomici con i vini PIWI, ottenuti da vitigni resistenti alle malattie fungine.

"In Veneto, il formaggio" ha dichiarato l'assessore regionale all'Agricoltura Federico Caner "è molto più di un prodotto gastronomico. Rappresenta una tradizione secolare, che collega, anche dal punto di vista culturale, l'autenticità delle nostre montagne alla dinamicità della pianura, alimentando costantemente una filiera cruciale per la Regione, da cui imprese e famiglie traggono risorse e sostentamento. Per questo, il rialzo produttivo legato ai formaggi DOP fa particolarmente piacere. Il contesto, anche alla luce dell'aumento dei prezzi del latte alla stalla, appare favorevole per il settore caseario veneto e i margini per fare ancora meglio ci sono tutti: siamo al fianco delle imprese del comparto affinché questa crescita non si esaurisca."