

# Taleggio, le vendite reggono nonostante il Covid-19

Ne vengono prodotti circa 700.000 chilogrammi al mese



Circa 700.000 chilogrammi al mese, ovvero 320.000 forme di formaggio. I dati di marzo 2020 non si discostano in maniera significativa da quelli dei mesi precedenti e il calo rispetto al primo trimestre 2019 è pari al solo 4,9% della produzione

A quasi due mesi dell'inizio della grave emergenza sanitaria legata al Covid19, il Consorzio Tutela Taleggio fa il punto della situazione. A fronte della difficile situazione che ha imposto rapidi adeguamenti alle imprese, le aziende socie del Consorzio si sono impegnate nel compito di assicurare la produzione e la lavorazione e di garantire la sicurezza ai propri lavoratori. "Il settore lattiero caseario di cui facciamo parte è un pilastro del comparto alimentare italiano, un inestimabile patrimonio made in Italy. Dobbiamo tutti fare la nostra parte per tutelarlo", dichiara **Lorenzo Sangiovanni**, presidente Consorzio Tutela Taleggio.

"Nel massimo rispetto dei decreti e con tutte le attenzioni sanitarie necessarie, i nostri operatori non si sono mai fermati, hanno continuato a lavorare nonostante le grandi difficoltà per assicurare al consumatore finale un Taleggio garantito, controllato e di alta qualità, come sempre. La filiera è unita, nessuno viene lasciato indietro. Le nostre circa 50 aziende trasformatrici stanno continuando a raccogliere tutti i giorni tutto il latte prodotto dalle oltre 600 aziende agricole ubicate nella zona di origine ed inserite in filiera".

La produzione e la trasformazione del Taleggio in questi mesi non si sono fermate. Vengono prodotti circa 700.000 chilogrammi di Taleggio al mese, pari a 320.000 forme di formaggio. I dati di marzo 2020 non si discostano in maniera significativa da quelli dei mesi precedenti e il calo rispetto al primo trimestre 2019 è pari al solo 4,9% di produzione. “Attendiamo i dati di aprile e maggio per stimare in maniera più precisa criticità e perdite” continua Sangiovanni. “Ci preoccupano gli invenduti in attesa di collocazione. Il Taleggio ha una durata relativamente breve, 35 giorni di stagionatura più circa altro 60 giorni di shelf life. Le maggiori difficoltà arrivano dalla chiusura repentina e totale del canale Horeca e da un’improvvisa cancellazione degli ordini del canale dell’ingrosso che segna meno 30%, a cui si aggiunge un 50% in meno di ordini dai clienti esteri, voce che nel 2019 valeva per noi il 25% del totale”.

In sintesi la filiera del Taleggio sta dando fondo a tutte le proprie risorse per far fronte all'emergenza nel migliore dei modi in un clima di collaborazione e sostegno reciproco tra aziende socie ma il Consorzio auspica, per il futuro prossimo, una rapida ripresa e un'azione congiunta tra privato e pubblico, un dialogo con le istituzioni per il sostegno e la tutela della Dop italiana e di tutti i suoi operatori.