



08 novembre 2017

## IN FRANCIA È FINITO IL BURRO ED È UN PROBLEMA SERIO. C'ENTRA LA CINA...

\*\*\*



La Francia, da alcune settimane, è in preda a una inaudita carenza del prodotto caseario, di cui è il maggiore consumatore mondiale. Tanto che molti supermercati sono costretti ad appendere sugli scaffali vuoti cartelli nei quali si scusano con la clientela per l'impossibilità di reperirlo e metterlo in vendita. Ma cosa sta causando questa emergenza? C'entra, molto banalmente, la legge della domanda e dell'offerta.

Un raccolto più povero del solito in Europa, spiega la Bbc, ha ridotto la quantità di foraggio a disposizione delle mucche del vecchio continente, la cui produzione di latte è di conseguenza diminuita. Non solo, sono bruscamente calate le solitamente ingenti esportazioni dalla Nuova Zelanda, dirette verso il mercato cinese, dove la moda del momento sono le pasticcerie in stile europeo. La voracità del Dragone ha quindi fatto schizzare verso l'alto la domanda in una fase dove l'offerta è più scarsa del solito. Il risultato è un'impennata dei prezzi senza precedenti, come dimostra questo grafico dell'Osservatorio sul Mercato del Latte della Commissione Europea.

I 6.500 euro a tonnellata registrati in Europa a settembre sono il record storico dal 2000, ovvero da quando Bruxelles ha iniziato a raccogliere i dati. A livello globale, i prezzi sono quasi triplicati in un anno, passando a 7000 euro a tonnellata dai 2.500 euro dello scorso anno.

Ma perché la Francia è il Paese colpito più duramente dalla crisi del burro? Thierry Roquefeil, presidente della FNPL, la federazione transalpina dei produttori di latte, ha spiegato a Bloomberg che i negozianti francesi preferiscono rassegnarsi a questi scenari venezuelani piuttosto che ritoccare al rialzo i prezzi del prodotto, ingrediente fondamentale di numerose prelibatezze della cucina francese, a partire dai croissant. "I venditori francesi si

rifiutano di aumentare i prezzi, anche di pochi centesimi, persino per il burro", afferma Roquefeil, "i produttori caseari si rendono conto che c'è una domanda estera che accetta prezzi più elevati e, giustamente, vendono all'estero". Chissà, potrebbe essere la volta che i cugini d'Oltralpe cedano all'utilizzo del più salutare olio d'oliva, segreto della dieta mediterranea.

da: Agi Estero, 4/11/2017