

# Broers Torricelli werken met melkveehouders in dorp samen

# Crisis gaat voorbij aan

# groep Italiaanse boeren

Een groep van elf melkveehouders in het Noord-Italiaanse dorp Roncadella verwerken zelf al hun melk tot Parmezaanse kaas. Ze hebben hun eigen markt gecreëerd, waardoor ze in al die jaren nog nooit onder de kostprijs hebben gemolken. De broers Torricelli zijn een van de drijvende krachten achter het samenwerkingsverband.

Veel Italiaanse melkveehouders zagen met schrik de datum van 1 april 2015 naderen. De vrees dat de melkprijs na afschaffing van het quotum zou gaan dalen, bleek terecht. De zuivelcrisis trof de sector hard. Verschillende bedrijven stopten noodgedwongen. Gemiddeld ontvingen melkveehouders in het Zuid-Europese land vorig jaar 36 cent per liter. Prijzen waartegen ze hun melk niet kunnen produceren. De melkprijs die Italiaanse melkveehouders beuren, is doorgaans hoger dan die van hun Nederlandse collega's. Gemiddeld ontvangen Italiaanse melkveehouders in de reguliere markt normaal gesproken ruim boven de 40 cent per liter.

## Eigen quotasysteem

De broers Giuliano (65) en Renato (60) Torricelli prijzen zich gelukkig dat ze minder afhankelijk zijn van de grillen van de zuivelmarkt. Aan de rand van Roncadella melken ze honderd Holsteins. Ze beurden in 2015 64 cent per liter. De uitbetalingsprijs over vorig jaar is nog niet bekend, maar zal

hoger zijn, omdat de kaasprijs hoger is dan die in 2015. De broers verwerken samen met tien andere melkveehouders al hun melk tot Parmezaanse kaas. Dit doen ze in hun nabijgelegen zuivelfabriekje, waar ze dagelijks 12.500 liter melk tot bijna 25 kazen van 40 kilo verwerken.

De gelijknamige coöperatie is vernoemd naar het dorp. Renato zit in het bestuur van de coöperatie. Hij zegt dat ze 4,5 miljoen liter melk per jaar verwerken tot kaas. „Een derde van onze kaasproductie verkopen we zelf in onze eigen kaaswinkel en andere winkels en restaurants in de buurt. De rest van onze productie zetten we af via een kaashandelaar.” Ze zijn met hun coöperatie aangesloten bij het consortium Parmigiano Reggiano. Het Parmezaanse kaasconsortium hanteert een quotasysteem. Elke coöperatie van melkveehouders die is aangesloten bij dit 'consorzio' krijgt een melkquotum opgelegd. Om zowel de kwaliteit als het productiegebied te garanderen, zijn de melkveehouders aan aanvullende eisen gebonden. Coöperaties zijn verder vrij hoe ze de afzet regelen. Wel

moeten de aangesloten boerencoöperaties een vast bedrag per verkochte kilo kaas afstaan aan het consorzio. De overkoepelende organisatie stemt jaarlijks het aanbod af op de vraag uit de markt.

## Strengere eisen

Doordat ze met hun coöperatie Roncadella zijn aangesloten bij het consortium Parmigiano Reggiano, hebben Giuliano en Renato door strengere productie-eisen wel een hogere kostprijs dan de gemiddelde Italiaanse melkveehouder. Ze rekenen met een kostprijs van 45 cent per liter. Zo mogen ze hun melkvee alleen vers of gedroogd gras voeren. Gekuild voer is ten strengste verboden, vertelt Giuliano. „Ingekuild voer gist. Als koeien dit eten, krijg je ook gisting in de melk en dat willen we niet. We willen een kaas zonder conserveringsmiddelen bereiden.” Ze voeren hun koeien hoofdzakelijk luzernehooi. Per jaar halen ze vijf tot zes sneden luzerne van het land. Het vers gemaaide luzerne laten ze op het land drogen



Aan de rand van het Noord-Italiaanse dorp Roncadella melken de gebroeders Torricelli 100 Holstein-koeien en houden ze 1.800 vleesvarkens.

## Melkvee en vleesvarkens

Giuliano (65) en Renato (60) Torricelli hebben een melkveebedrijf in Roncadella. Het Italiaanse dorp met 8.600 inwoners ligt in de noordelijke provincie Reggio Emilia (Emilia-Romagna). In totaal werken ze met zes man op het bedrijf. Naast de twee broers en twee familieleden werken er nog twee Indiërs. Het rollend jaargemiddelde van de honderd koeien bedraagt 11.000 kilo melk. De koeien blijven jaarrond binnen en zijn gehuisvest in een ligboxenstal. De broers melken tweemaal daags in een 2x8 visgraat melkstal. In totaal hebben ze 130 hectare grond, waarvan ze 50 hectare pachten. Het areaal bestaat uit 80 hectare luzerne en 50 hectare maïs. De maïs gebruiken ze als ccm (corn cob mix) voor de 1.800 vleesvarkens. Alle wei uit de zuivelfabriek voeren ze aan hun varkens.



en ze dringen daarmee het vochtgehalte terug van 50 naar 12 procent. Ze maken er vervolgens balen van. Doordat in het voor- en najaar de dagen korter zijn en de zon minder fel is, drogen ze deze sneden luzerne in hun droogmachine. Met een petroleum aangedreven motor drogen ze luzerne in een tunnel. Het drogen verhoogt de energiekosten van hun bedrijf sterk.

Naast luzerne bestaat het rantsoen voor bijna de helft uit krachtvoer. De gemiddelde voergift is 8 tot 12 kilo krachtvoer per dag afhankelijk van de melkproductie. De koeien staan het hele jaar op stal. Zelf hebben de broers zo'n 80 hectare luzerne, waarvan ze 10 hectare pachten. Elk jaar kopen ze nog wat luzerne bij. Giuliano en Renato vertellen dat aankoop van grond met de huidige grondprijzen onrendabel is. De grondprijs in hun regio is rond de 50.000 euro per hectare.

„Al is deze prijs voornamelijk gebaseerd op speculaties. Er vinden vrijwel geen grondtransacties plaats, omdat weinig boeren in staat zijn de prijs ervoor te betalen.“

### Eigen melkprijs

De broers zeggen dat ze met hun kazen een aparte markt bedienen. „Voor ons is de melkprijs op de reguliere markt niet van belang.“ Van de gevolgen van afschaffing van het quotum hebben ze dan ook nauwelijks iets gemerkt. De melkprijs die ze ontvangen, is opgesteld door Parmigiano Reggiano. Elke aangesloten coöperatie ontvangt een vaste jaarlijkse prijs, inclusief aanvullende premie, afhankelijk van hoe gewild de kaas in de markt is.

De aangesloten boeren bij de coöperatie Roncadella krijgen hun melkgeld drie keer

per jaar uitbetaald. De prijs die ze ontvangen, is voor de melk die ze twee jaar geleden hebben geleverd. Dit komt doordat pas twee jaar na levering de prijs van de gerijpte kazen bekend is. De uitbetaling gebeurt per liter en op het einde van het jaar ontvangen de melkveehouders een bonus over het geleverde eiwitpercentage. Iemand die uit de coöperatie stapt, moet een boete betalen. Om de inkomsten te spreiden, verkoopt Roncadella twee derde van de kazen al na een jaar. De rest van de kazen laten ze in hun eigen magazijn rijpen en verkopen ze na twee jaar. Voor 24 maanden gerijpte kaas vragen ze 16 euro per kilo.

### Officieel keurmerk

Om hun kazen, zoals de Parmigiano Reggiano, te beschermen, zijn de Italianen jaren ▶

*De broers Giuliano (65) en Renato (60) Torricelli prijzen zich gelukkig dat ze minder afhankelijk zijn van de grillen van de zuivelmarkt.*

## Alleen melk, zout en stremsel

De productie van Parmezaanse kaas bij de coöperatie Roncadella is een arbeidsintensief en langdurig proces. De ingrediënten zijn daarentegen simpel en eenvoudig: melk, zout en stremsel. Ze gebruiken geen conserveringsmiddelen bij de bereiding. De boerencoöperatie haalt de melk bij haar melkveehouders tweemaal daags op. Bij het productieproces halen ze in de ochtend het naar bovengedreven vet van de avondmelk en mengen dit op met de verse ochtendmelk. Van het vet maken ze boter. In koperen ketels verwarmen ze de melk langzaam op tot 32 à 33 graden. Vervolgens voegen ze stremsel aan de melk toe. Door het continue proces van roeren en verwarmen begint de melk van kleur te veranderen en te

klonteren. De melk pasteuriseren ze niet, omdat volgens de Italianen dit ten koste gaat van de smaak. De wrongel verhitten ze vervolgens zo'n 20 minuten op een temperatuur van 50 graden. Daarna scheiden ze de wrongel van het vocht. Met linnen doek rollen ze de wrongel tot een ovale vorm. De ovale vorm snijden ze in twee stukken. Wat overblijft in de ketel is wei. Deze voert de coöperatie aan de 1.800 vleesvarkens bij de broers Giuliano en Renato Torricelli.

De volgende stap in het productieproces is het plaatsen van de wrongel in een mal. De mal is voorzien van een echtheidszegel van Parmigiano Reggiano met het unieke kenmerk van Roncadella. Voordat de kazen naar het

zoutbad gaan, drukken medewerkers ze handmatig met een pers aan. De kazen liggen vervolgens zo'n 20 tot 25 dagen in het pekewater. Daarna kent de kaas een lange rijpingstijd van 12 tot 24 maanden. Dit is relatief lang. Oude Goudse kaas rijpt bijvoorbeeld 10 tot 12 maanden. Gedurende de rijping worden de kazen voortdurend geborsteld en gekeerd om de kwaliteit te garanderen. Bij aanvang van de rijping wegen de kazen 40 kilo, na de rijpingsperiode van twee jaar is het gewicht geslonken tot 33 kilo. De langst gerijpte kaas ligt voor 16 euro per kilo in het winkelschap. Van 100 liter melk maakt de coöperatie ongeveer 7 kilo kaas. Roncadella produceert dagelijks zo'n 23 tot 24 kazen.





De langst gerijpte kaas van 24 maanden van Roncadella ligt voor 16 euro per kilo in het winkelschap.

geleden begonnen met een keurmerk. Het keurmerk garandeert zowel de gecontroleerde kwaliteit als het productiegebied. Het gaat hierbij om een Protected Designation of Origin (PDO)-product en dat heeft vanuit de Europese Unie een wettelijk beschermde en gecontroleerde herkomst. Alleen de kaas uit het gebied van de provincies Modena, Parma en Reggio Emilia (plus delen van Bologna en Mantua) mag de naam Parmezaan dragen. Om de herkomst van de kazen te garanderen, krijgen de kazen stempels.

De Parmigiano Reggiano-kaas wordt al sinds de twaalfde eeuw gemaakt. De kaas heeft sinds 1996 een beschermde status in de Europese Unie. Tijdens en na de rijping wordt de kaas gekeurd. Alleen goedgekeurde kazen mogen het officiële keurmerk voeren. Het kaasmerk ligt voor 15 à 20 euro per kilo in het winkelschap. De Parmezaanse kaas is vooral afhankelijk van de export. Vier op de vijf kazen vinden hun

weg naar het buitenland. Elke coöperatie, zoals Roncadella, die is aangesloten bij het consortium, hanteert de naam van het dorp of de streek waar ze vandaan komt.

„Elke kaas heeft zijn eigen verhaal en smaak”, vertelt Giuliano. „Je kunt het met wijn vergelijken. We voldoen allemaal aan dezelfde productie-eisen, maar geen kaas smaakt hetzelfde.”

### Regulering aanbod

De streng gereguleerde markt zorgt ervoor dat de aangesloten melkveehouders al jaren niet onder de kostprijs hoeven te melken. Iets wat de Italiaanse varkenshouderij maar moeilijk met haar befaamde Italiaanse hammen lukt. De twee hammen Prosciutto di Parma en Prosciutto di San Daniele genieten wereldbekendheid. Net als in de melkveehouderij heeft elk hammerk een eigen ‘consorzio’. De overkoepelende

organisaties zien toe op handhaving van de productie-eisen en verzorgen de productmarketing. Alleen in tegenstelling tot in de melkveehouderij ontbreekt een strakke regie in de varkenshouderij. De hammenconsortiums reguleren het aanbod niet, waardoor er geen afstemming is tussen vraag en aanbod. Bovendien ondervinden de gecertificeerde Italiaanse hammen veel concurrentie van goedkopere alternatieven. Veel van deze niet-gecertificeerde hammen komen oorspronkelijk uit het buitenland, waaronder Nederland.

Dat de hamproducenten dit niet voor elkaar weten te krijgen, heeft ervoor gezorgd dat de Italiaanse varkenshouderij de afgelopen jaren hard is gesaneerd. Voor de broers Torricelli is dit het bewijs dat strakke regie noodzakelijk is, wil je de toegevoegde waarde uit je producten verwaarden. „We hebben nog geen enkel jaar verlies geleden. In ons slechtste jaar hebben we quitte gedraaid.” ■



De meeste Italiaanse melk komt terecht in de kaasindustrie. Het land produceert 37 verschillende officieel erkende kazen.

## Kaasspeler van wereldformaat

Met 11 miljard kilo melk produceren de 37.000 Italiaanse melkveehouders net zoveel melk als hun ruim 20.000 Nederlandse collega's. Het hart van de melkveehouderij ligt in het noorden van Italië. Driekwart van de melk wordt geproduceerd in de noordelijke regio's: Lombardije, Emilia-Romagna, Veneto en Piëmont. De gemiddelde bedrijfsomvang ligt op 80 koeien. In het meest intensieve melkveegebied van Italië, Lombardije, is de gemiddelde bedrijfsgrootte ongeveer 140 koeien. In deze regio's worden melkproducties van meer dan 12.000 kilo per koe gehaald. Ondanks de enorme melkproductie is dit niet genoeg om de ruim 60 miljoen mensen in het land te voorzien van voldoende zuivel. Italië importeert bijna de helft van zijn totale consumptie. Met name Frankrijk en Duitsland exporteren verse drinkmelk aan de Italianen.

Veel binnenlandse melk komt terecht in de kaasindustrie. De Italiaanse kazen zijn wereldwijd bekend. Het land produceert 37 verschillende PDO (Protected Designation of Origin)-kazen. Daarnaast zijn er nog tal van lokale kazen. Jaarlijks is 13 miljoen ton van de Italiaanse melk bestemd voor de productie van 1 miljoen ton kazen. Ongeveer de helft van deze kazen zijn gecertificeerd als PDO-product. Italië exporteert jaarlijks een kwart van de kaasproductie met een waarde van 1,4 miljard euro. De voornaamste exportkazen zijn Mozzarella (36 procent), Grana Padano en Parmigiano Reggiano (25 procent), Pecorino Romano, Gorgonzola en Provolone. Nederland produceert op jaarbasis ongeveer 750.000 ton kaas. Van die kaasproductie exporteert ons land ongeveer 580.000 ton.