

Formaggi, più unità per Expo 67 milioni per l'alimentare

Staper venire pubblicato un bando della Regione Lombardia che stanziava 67 milioni di euro, da spendere da qui al 2020, per la promozione di prodotti territoriali, in particolare legati all'agroalimentare.

Lo ha ribadito l'assessore all'Agricoltura, Gianni Fava, intervenuto alla Domus Bergamo per il convegno su «Bergamo capitale delle Dop casearie - Opportunità da valorizzare».

La provincia di Bergamo è il territorio europeo col maggior numero di formaggi Dop, ben 9: Formai De Mut; Strachitunt, Taleggio; Gorgonzola; Bitto; Grana Padano; Provolone Valpadana; Quartirolo Lombardo e Salva Cremasco. Un primato orgoglioso ma

impegnativo.

L'assessore ha invitato produttori grandi e piccoli alla collaborazione e all'unità di intenti. «Tutto ciò che è tutela e identità va bene - ha detto Fava - ma non sempre, perché se quel prodotto non esprime un reale valore economico, resta un esperimento romantico. Creare distintività va bene, ma non è sufficiente l'iniziativa di un singolo produttore, perché a competere con i grandi gruppi non basta la buona volontà. Occorre fare sistema sul prodotto per valorizzarlo».

Concetti già indicati in apertura di convegno dallo stesso conduttore, il giornalista dell'Eco di Bergamo Maurizio Ferrari, che ha definito la produzione casearia

orobica come un ottimo veicolo di attrazione per tutto il territorio, se però cesseranno le lotte intestine e ci sarà maggiore disponibilità alla collaborazione tra i produttori. Aggregazione già avvenuta, ad esempio, con «Alti Formaggi», che dal 2009 - ha spiegato il presidente Gianluigi Bonaventini - unisce i Consorzi di Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Taleggio nelle iniziative promozionali.

Nella strategia di promozione rientra anche il progetto «Forme, Bergamo capitale europea dei formaggi», un percorso di scoperta del mondo dei formaggi bergamaschi - ideato da Francesco Maroni - che ha l'ambizione di aumentare la percezione di valore del prodotto, adottando un approccio di co-

municazione qualitativo, sull'esempio di quanto già attuato con successo in altri settori, come quello del vino. «Forme» è parte integrante di Bergamo Experience, il progetto promosso da Sistema Bergamo per promuovere il territorio in occasione di Expo.

Il convegno ha visto anche l'apporto dell'esperto Vincenzo Bozzetti, direttore tecnico della rivista «Il latte» e di Raoul Tiraboschi, presidente dell'Associazione Sigmum, che ha assicurato massima collaborazione nel valorizzare i formaggi orobici all'interno della Domus, che, terminata l'Expo, resterà a disposizione del Comune per la promozione del ricco patrimonio agroalimentare orobico. ■

Roberto Vitali



L'assessore Gianni Fava

