

Attualità

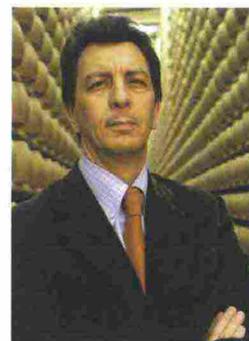
■ Lorena Origo

Insolita classifica

Dal puzzone di Moena al marcetto teramano, passando per il Bruss della Piemonte e lo Strachitunt della Lombardia fino alla ricotta Asquanta della Puglia e il Blu di pecora dell'Abruzzo ecco la top ten della "puzza che piace", messa in mostra per la prima volta nel

Padiglione Coldiretti di Expo 2015. Il marcetto teramano è una crema di pecorino mentre il puzzone di Moena ha una crosta che rimane sempre unta e favorisce il riprodursi di una flora batterica che gli conferisce gli inconfondibili sapore e colore rossiccio. Il Blu di pecora abruzzese è un pecorino

erborinato da consumare con pane casereccio e noci, mentre l'odore e il sapore che caratterizzano lo Strachitunt sono dovuti alla presenza di una microflora di batteri lattici che producendo una notevole quantità di gas favorisce la formazione di sacche d'aria nel formaggio, indispensabili per lo sviluppo di lieviti e muffe e responsabili del tipico sapore. Il Bruss è una crema prodotta con pezzi di formaggio riciclato e ricotte inacidite messi a macerare in recipienti di terracotta e a cui viene aggiunto latte ovino, mentre la ricotta Asquanta è di consistenza morbida, cremosa e spalmabile e deve il suo nome al termine dialettale pugliese che significa "forte", "scottante", perché molto piccante e dall'odore pungente e intenso di latte di pecora.

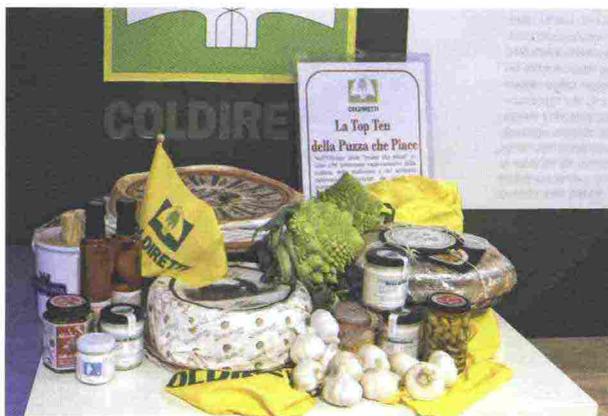


Afidop sceglie la continuità

Si è svolta a inizio giugno a Milano l'assemblea annuale di Afidop - Associazione Formaggi Italiani DOP, che raggruppa i Consorzi di tutela dei formaggi a denominazione di origine protetta. L'assemblea ha provveduto a riconfermare per un nuovo mandato triennale il presidente Cesare Baldrighi (in foto), presidente del Consorzio di Tutela Grana Padano DOP. Riconfermato anche il vicepresidente Giuseppe Alai, presidente del Parmigiano Reggiano DOP.

Fra i componenti della giunta esecutiva, solo una new entry: si tratta di Domenico Raimondo (Mozzarella di Bufala DOP) che affiancherà Renato Invernizzi (Gorgonzola DOP) e Renato Illotto (Pecorino Romano).

Nel suo discorso Baldrighi ha auspicato una maggiore collaborazione e coesione all'interno della filiera lattiero-casearia. «Sono convinto - ha dichiarato - che le nostre DOP, provenienti tutte da storie di cultura millenaria e che assorbono tra l'altro oltre la metà del latte prodotto in Italia, sono e saranno un elemento strategico per il nostro settore, anche in virtù della loro funzione di traino per le esportazioni. Le nostre produzioni di eccellenza possono rappresentare i driver verso nuovi grandi mercati con particolare riferimento ai Paesi Bric».



Accordo eBay-AICIG

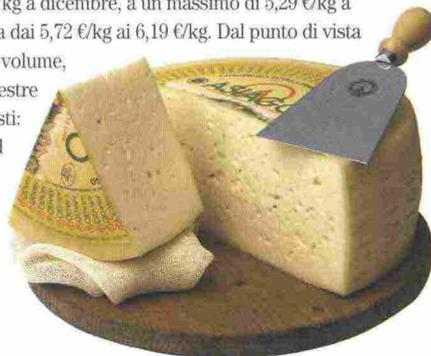
È stato siglato tra il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, eBay e l'Associazione italiana consorzi indicazioni geografiche un protocollo per rafforzare la tutela, la valorizzazione e l'informazione delle produzioni italiane DOP e Igp anche tra i consumatori che si avvalgono della piattaforma eBay, favorendo la presenza nel mercato online dei prodotti italiani autentici e di qualità. All'interno del protocollo un ruolo fondamentale viene svolto dal Programma VeRO (Verified Rights Owner), che consente ai

titolari di diritti di proprietà intellettuale (come copyright, marchi registrati o brevetti) di segnalare eventuali violazioni. Attraverso questo programma il dipartimento dell'Ispezzione centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), insieme all'AICIG, si impegna a inviare a eBay le notifiche di violazione di diritti in relazione alle produzioni DOP/Igp ed eBay, a sua volta, rimuoverà gli annunci dove vengono riscontrate tali violazioni; sarà infine l'ICQRF a procedere al blocco della commercializzazione dei prodotti.

Lo stato di salute dei formaggi vicentini

Camera di Commercio di Vicenza, Associazione Commercianti di Thiene e Consorzio per la Tutela del Formaggio Asiago hanno presentato i nuovi dati raccolti dall'Osservatorio congiunto dedicato all'analisi delle principali tendenze di mercato del settore lattiero-caseario e allo studio sull'andamento dei prezzi e consumi del formaggio Asiago DOP offrendo informazioni utili alla programmazione della produzione.

Nella ricerca appena realizzata, è stato analizzato l'andamento di mercato nel 2014 e nel 2015 individuando per l'Asiago Fresco DOP un trend che va da un minimo di 4,99 €/kg a dicembre, a un massimo di 5,29 €/kg a febbraio, mentre per l'Asiago Stagionato l'oscillazione è stata dai 5,72 €/kg ai 6,19 €/kg. Dal punto di vista dei consumi, viene segnalata una significativa crescita sia in volume, +7%, che a valore, +5,8%, sui dati comparati tra il primo trimestre 2015 e quello del 2014. Interessante anche il dato sugli acquisti: Asiago DOP si conferma apprezzato nel Sud Italia e nel Nord Est, dove sono ripartiti rispettivamente il 29,9% e il 28,9% degli acquirenti totali con una percentuale di penetrazione assoluta del 48,7%.



Attualità



Fuori EXPO, iniziativa dimostrativa di produzione casearia industriale

Taleggio, Salva cremasco e Provolone che tanto spazio hanno sulle nostre tavole sono il frutto di una tecnologia industriale di trasformazione del latte che è il risultato di secoli di esperienza e che viene costantemente aggiornata allo scopo di garantire ai consumatori un prodotto di qualità elevata e costante. Expo 2015 è un'importante occasione per porre tale tecnologia all'attenzione della collettività. A tale obiettivo si ispira "FIELD", l'iniziativa di dimostrazione industriale, frutto di una collaborazione fra

Alti Formaggi e Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria - Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e Lattiero-casearie (CRA-FLC) di Lodi.

I prossimi appuntamenti, articolati su due giornate (la prima presso la casa Alti Formaggi, Treviglio, Bergamo; la seconda presso il caseificio sperimentale CRA-FLC, Lodi), saranno i seguenti:

- 31 agosto-1 settembre 2015: formaggio Provolone Valpadana DOP
- 5-6 ottobre 2015: formaggio Taleggio DOP

Informazioni, dettagli dell'iniziativa e modalità di iscrizione sono disponibili alla sezione Expo 2015 - Fuori Expo del sito dell'associazione (www.altiformaggi.com).

In merito all'origine obbligatoria in etichetta, per la Commissione i costi sono superiori ai benefici

A fine maggio la Commissione ha pubblicato due rapporti in materia di etichettatura di origine, come richiesto dal Consiglio e dal Parlamento europeo ai sensi del reg. 1169/2011. Due gli studi, uno solo l'esito: che i benefici dell'etichettatura obbligatoria non sono chiaramente superiori ai costi e pertanto una, volontaria, sarebbe "più adeguata".

Il primo rapporto ha riguardato la fattibilità di diverse opzioni in termini di etichettatura di origine obbligatoria per prodotti lattiero-caseari e taluni carni. Sulla base delle opinioni dei consumatori rispetto a ulteriori informazioni da inserire in etichetta, ai potenziali costi aggiuntivi, e ai requisiti tecnici e amministrativi che ne derivano per le imprese e le autorità pubbliche, il rapporto ha concluso che per i prodotti lattiero-caseari ci sarebbe un impatto impari che graverebbe sui produttori, più oneroso per alcuni rispetto ad altri. Il rapporto suggerisce quindi che le attuali possibilità offerte dall'etichettatura facoltativa rispondano alle esigenze dei consumatori, pur assicurando flessibilità per gli Stati membri e gli operatori del settore. La seconda relazione ha indagato la necessità di informare meglio il pubblico in merito alla provenienza dei prodotti alimentari non trasformati, di quelli costituiti da un singolo ingrediente e di ingredienti che rappresentano più del 50% di un alimento. Secondo il rapporto, i consumatori sarebbero sì interessati all'etichettatura di origine per le sopraccitate categorie di alimenti, ma meno per cibi come prodotti lattiero-caseari, carne e derivati. Considerando pure i costi e i benefici delle norme di etichettatura sul mercato interno e internazionale, secondo la Commissione è da preferire l'attuale etichettatura volontaria, affiancata dalle esistenti norme di etichettatura di origine obbligatoria per alimenti o loro specifiche categorie.

Presentato il segno unico distintivo dell'agroalimentare italiano

A Expo è stato presentato il segno unico distintivo per le produzioni agricole e alimentari italiane: "THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE".

Si tratta di un marchio che serve alla promozione del Made in Italy agroalimentare, sotto una bandiera unica, e al contrasto dell'Italian sounding. Il logo sarà utilizzato in occasione delle fiere internazionali, in attività di promozione all'interno dei punti vendita della grande distribuzione estera, nelle campagne di comunicazione e promozione in

Tv, sui media tradizionali, su internet e sui social media.

Il segno unico è rappresentato da una bandiera italiana con tre onde che richiamano il concetto di crescita e di sviluppo e dalla scritta "THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE". Proprio per le sue caratteristiche d'uso il logo non verrà apposto sui singoli prodotti. «Con il segno unico distintivo - ha spiegato il ministro Maurizio Martina - vogliamo fare un'operazione di riconoscibilità, creare un



filo conduttore che leghi tutte le attività di promozione del vero prodotto italiano sullo scenario internazionale. Abbiamo chiuso il 2014 con 34,4 miliardi di euro, nel primo trimestre del 2015 siamo a oltre 8,7 miliardi di euro e il nostro obiettivo è arrivare a 36 miliardi a fine anno. Anche sfruttando bene l'Esposizione Universale di Milano possiamo farcela e puntare all'obiettivo di quota 50 miliardi di export nel 2020».

Maggiori protezioni per le indicazioni geografiche?

Al termine della Conferenza diplomatica di Ginevra per la revisione dell'accordo di Lisbona sulla protezione internazionale delle denominazioni di origine, presso l'Organizzazione Mondiale della Proprietà Intellettuale (OMPI) è stato adottato e firmato l'Atto di Ginevra, che introduce

disposizioni in grado di proteggere a livello internazionale, oltre alle denominazioni di origine (AOS), già previste dall'accordo di Lisbona, anche le indicazioni geografiche (IGs) dalla genericità e dall'uso strumentale.

Viene previsto, inoltre, un nuovo standard internazionale per la loro tutela in linea con le richieste italiane in ambito WTO, OMPI

e accordi bilaterali dell'UE con Paesi terzi. Infine sono previsti interventi relativi alla salvaguardia dei diritti acquisiti dalle registrazioni già in essere che sono più di 800, di cui 101 italiane, e alla loro protezione da parte degli attuali Membri. Con l'Atto di Ginevra viene estesa la possibilità di sottoscrivere l'accordo anche alle

organizzazioni intergovernative, all'Unione Europea, favorendo l'aumento di Paesi membri che possono manifestare la loro adesione volontaria. Già diversi Stati europei come l'Italia e la Francia hanno firmato l'Atto mentre altri Stati come la Russia e altri Paesi africani e asiatici hanno manifestato interesse ad aderire.