

Ritaglio Stampa

Testata: NewsFood.com
Data: 21 gennaio 2010
Diffusione n.d
Soggetto: Alti Formaggi

newsfoòd.com

NUTRIMENTO E NUTRI - MENTE
FREE REAL TIME DAILY NEWS - WEB TV
NEWS, FOOD AND WELLNESS

[HOMEPAGE](#) [INTERNATIONAL](#) [ITALIA](#) [REGIONI](#) [SPECIALI](#) [EVENTI](#) [VIDEO](#) [VIDEO RICETTE](#) [IN VI](#)

[ABRUZZO](#) [BASILICATA](#) [CALABRIA](#) [CAMPANIA](#) [EMILIA ROMAGNA](#) [FRIULI VENEZIA GIULIA](#) [LAZIO](#) [LIGURIA](#) [LOMBARDIA](#) [MARCHI](#)
[TOSCANA](#) [TRENTINO ALTO ADIGE](#) [UMBRIA](#) [VALLE D'AOSTA](#) [VENETO](#)

[Newsfood.com](#) » [Regioni](#) » [Lombardia](#)

PRODOTTI TIPICI

Usa Condividi [Commenta](#)

Alleanza strategica tra quattro dei più importanti formaggi lombardi

Marchio "Alti Formaggi" per tutelare le eccellenze lombarde

I Consorzi per la Tutela di Taleggio, Provolone Valpadana, Quartiolo Lombardo e Salva Cremasco hanno presentato il loro progetto comune presso l'assessorato all'Agricoltura della Regione Lombardia

© Redazione NEWSFOOD.com - 21/01/2010



Milano - Quattro delle grandi eccellenze lombarde nel settore lattiero caseario uniscono le forze e creano "**Alti Formaggi**", un marchio collettivo e allo stesso tempo uno slogan per promuovere strategie comuni e la promozione dei rispettivi marchi, soprattutto all'estero.

I Consorzi per la Tutela di [Taleggio](#), [Provolone Valpadana](#), [Quartiolo Lombardo](#) e [Salva Cremasco](#) hanno presentato il loro progetto comune presso l'assessorato all'Agricoltura della Regione Lombardia. L'alleanza tra questi prodotti ha come scopo principale quello di favorire la conoscenza verso i consumatori, soprattutto i più giovani, e affrontare i difficili mercati stranieri esaltando le rispettive qualità, ma presentandosi come una "squadra".

"Credo valga proprio la pena di dire - ha commentato Luca Daniel Ferrazzi, assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia - che l'unione fa la forza. In una fase in cui il consumatore dimostra di voler conoscere e apprezzare sempre di più i prodotti tipici e di qualità, con il loro patrimonio di storie e tradizioni, oggi assistiamo a un'alleanza strategica tra quattro dei più importanti formaggi lombardi: una scelta strategica per condividere un percorso comune che non potrà fare che bene alle rispettive produzioni.

» **LEGGI ANCHE**

- Sicilia: Grande successo per "Notti Bianche... Bianco Latte - Aspettando Cheese Art"
- Un nuovo formaggio dall'erba dei pascoli del canavese
- Catania: "Mercato del Contadino" e "Giornata dell'eccellenza dei prodotti agroalimentari"

Ritaglio Stampa

Testata: NewsFood.com
Data: 21 gennaio 2010
Diffusione n.d
Soggetto: Alti Formaggi

Provolone Valpadana, Taleggio e Quartiolo vantano da tempo la DOP (Denominazione Origine Protetta), il massimo riconoscimento di tutela dell'agroalimentare europeo, mentre il Salva Cremasco sta per tagliare questo traguardo, godendo a oggi della DOP in protezione transitoria.

"Dei 38 formaggi DOP europei - continua Ferrazzi - ben 9 sono prodotti in Lombardia e la cifra si amplia a 11 considerando le due protezioni transitorie. Credo che già questo dato faccia ben comprendere come la nostra Regione, leader produttiva nel settore lattiero caseario con oltre il 40% del latte nazionale, possa considerarsi in prima fila anche per la qualità e la tipicità dei suoi formaggi".

Tra i numeri presentati oggi, va ricordato che nel 2009 la produzione di Taleggio DOP ha raggiunto le 4,2 milioni di forme, con un fatturato di oltre 100 milioni di euro (14% dall'export).

Con un fatturato di oltre 83 milioni di euro (2008) il Provolone Valpadana ha confermato una produzione ormai stabile da anni, con circa 95.700 quintali e un fatturato 83 milioni di euro. Con 37mila quintali prodotti, il Quartiolo Lombardo ha generato un fatturato pari a 40.553.000 euro. Relativamente al Salva Cremasco, infine, si annoverano 27 produttori associati per 1800 quintali annui prodotti.

"Alti Formaggi - conclude Ferrazzi - è una felice intuizione e un ottimo esempio di come si possa concretamente fare sistema, curando la rispettiva crescita esaltando le peculiarità di quattro fiori all'occhiello del nostro agroalimentare sotto un unico e ulteriore marchio a garanzia di grande qualità".