

Alti Formaggi: quattro consorzi e un portale

Un sito internet. La promozione del territorio. I progetti per il futuro. L'educazione alimentare dei giovani. La sensibilizzazione del mercato.

"Alti Formaggi è un progetto nato tre anni fa dalla collaborazione tra i consorzi di tutela dei formaggi provolone Valpadana, quartirolo lombardo, salva cremasco e taleggio. Alti formaggi basa la sua attività istituzionale non solo sulla promozione dei prodotti ma anche sulla valorizzazione del territorio. Denominatori comuni di questi formaggi, oltre alla zona di appartenenza, sono la professionalità degli addetti alla produzione, le esclusive caratteristiche del latte e la condivisa volontà di creare una rete di contatti e di fautori di questa filosofia di valorizzazione e tutela", esordisce così il coordinatore del progetto, Vittorio Emanuele Pisani (nella foto).

I quattro formaggi coinvolti in questa iniziativa, infatti, sono prodotti in una zona dal ricco patrimonio produttivo, geografico e culturale.

"Alti Formaggi è un progetto aperto, che comprende attualmente 217 associati. Abbiamo un portale in rete che sintetizza e promuove la nostra attività e un blog che propone ricette, suggerisce libri e racconta eventi. L'obiettivo che ci poniamo per il futuro è quello di coinvolgere altri prodotti. Che non siano solo formaggi. Prendendo spunto dal prestigioso congresso Identità Golose di Milano, a cui abbiamo partecipato lo scorso gennaio, vorremmo continuare a lavorare sul connubio tra i nostri formaggi e altri prodotti che ne valorizzino le peculiarità. L'idea è quella di creare confezioni con abbinamenti mirati, ad esempio tra salva cremasco e mostarda, oppure tra quartirolo lombardo e aceto balsamico", continua Pisani. Ed aggiunge: "Uno degli scopi del nostro progetto è quello dell'educazione al gusto dei più giovani. Per questo, in collaborazione coi



consorzi di tutela dei nostri prodotti, abbiamo creato iniziative come Mr. Cheese, un simpatico personaggio a forma di provolone, che sarà anche protagonista di una serie di cartoni animati che uscirà in autunno. Oppure "A scuola di taleggio", un progetto che coinvolge le scuole elementari lombarde con l'obiettivo di avvicinare e far conoscere ai piccoli clienti le caratteristiche e le vicende produttive di questo gustoso prodotto. Per quanto riguarda il mercato, invece, i nostri sforzi sono incentrati sulla sensibilizzazione di riferimenti non abituali, coinvolgendo gourmet, ristoratori e operatori di settore. Il tentativo è anche quello di far capire loro che la differenza di prezzo con i prodotti non Dop è minima e che quindi, qualitativamente, vale la pena scegliere i nostri prodotti". Pisani conclude infine sottolineando: "Il progetto Alti Formaggi, presentato in Regione Lombardia, è stato fortemente voluto dal ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e i nostri quattro formaggi sono stati significativamente valorizzati dalle istituzioni le quali hanno ben