

Nel menù arrivano i formaggi certificati

DS6901

DS6901

L'intesa

■ Un'intesa per valorizzare e tutelare, attraverso i ristoranti, le eccellenze del formaggio italiano. È l'obiettivo che si pongono Afidop (Associazione formaggi italiani Dop e Igp) e Fipe-Confcommercio (Federazione italiana pubblici esercizi), che hanno siglato un protocollo per promuovere due settori-chiave del Made in Italy: i formaggi certificati, primo comparto del Dop italiano con un valore al consumo di 8,6 miliardi, e la ristorazione che ne vale 92 di consumi. «Valorizzare i formaggi Dop e Igp nella ristorazione significa garantire ai consumatori la possibilità di apprezzare anche fuori casa prodotti unici e di alta qualità, frutto di secolari tradizioni», sottolinea Antonio Auricchio, presidente di Afidop.

Per Aldo Mario Cursano, vicepresidente vicario di Fipe-Confcommercio, con le linee guida «non solo daremo ai titolari di pubblici esercizi gli strumenti idonei per dotarsi di prodotti di alta qualità, ma anche ai consumatori la certezza di consumare cibo eccellente e di provenienza certificata».

A benedire l'intesa il ministro dell'Agricoltura Lollobrigida: «Grazie alla ristorazione italiana, che si è messa a disposizione, e grazie ai nostri imprenditori di questo settore che ci garantiscono qualità, noi avremo nel menu formaggio», sottolinea. «Non c'è bisogno di renderlo obbligatorio, uno Stato che rende obbligatorio spesso è oppressivo». //

