



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

L'importanza dell'etichetta



L'Accademia Italiana della Cucina, con il suo Centro Studi nazionale, interviene a difesa della cultura dell'alimentazione e della civiltà della tavola italiana.

E' noto che la Commissione europea ha inviato una diffida all'Italia per chiedere la fine del divieto di detenzione e utilizzo di latte in polvere, latte concentrato e latte ricostituito per la fabbricazione di prodotti lattiero caseari, previsto storicamente dalle norme italiane (Legge 11 aprile del 1974, n. 138).

Premesso che i nostri migliori formaggi tutelati dai marchi europei DOP e IGP, dovranno comunque essere prodotti con latte fresco, secondo i rispettivi disciplinari, ci pare che il problema sia più a monte e coinvolga la salvaguardia della qualità e dell'immagine dei nostri migliori prodotti.

Elemento fondamentale per raggiungere questo obiettivo è però la chiarezza dell'informazione, quindi è essenziale una etichettatura semplice, ma completa che faccia subito comprendere quale sia l'origine di quel formaggio e di quel prodotto in generale. E qui la strada da fare è ancora lunga. Non bisogna poi dimenticare e sottovalutare l'enorme mole di formaggi (quelli sì, ottenuti con latte in polvere) propinati nelle pizzerie e in molti ristoranti di cui non si conosce minimamente l'origine.

I 487 formaggi tradizionali (di cui ad esempio 63 lombardi, 51 piemontesi, 45 campani, 40 laziali, 35 toscani, 33 veneti) censiti dalle Regioni italiane, ottenuti secondo metodi mantenuti inalterati nel tempo da generazioni, debbono continuare ad essere tutelati e valorizzati.

L'Accademia Italiana della Cucina ribadisce che il buon formaggio si produce con il latte fresco, unico sistema che garantisce la migliore qualità e la ricca biodiversità delle nostre produzioni.

Il Presidente
Paolo Petroni

Milano, 9 Luglio 2015