

Comunicato stampa

IL PECORINO ROMANO CON LE DOP ITALIANE PROTAGONISTA ALL'AMBASCIATA A PARIGI DELLA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

AFIDOP, l'Associazione dei Formaggi Italiani DOP e IGP, è stata protagonista all'evento di apertura della "Settimana della cucina italiana nel mondo" all'Ambasciata d'Italia a Parigi, ospiti dell'ambasciatrice Emanuela D'Alessandro. L'evento, svoltosi alla presenza dell'europarlamentare Paolo De Castro, relatore della riforma della politica di qualità UE, ha avuto come oggetto il valore e l'importanza strategica delle Indicazioni Geografiche e il grande tema dell'etichettatura nutrizionale fronte – pacco.

I temi sono stati discussi ed approfonditi, oltre che dall'On. Paolo De Castro, da nutrizionisti, rappresentanti dei due Ministeri dell'Agricoltura, del mondo produttivo ed associativo dei due Paesi (Afidop, Alleanza delle Cooperative Italiane Agroalimentari, Assolatte, Comité interprofessionnel de gestion du Comté, CNAOL-Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, Confédération Générale du Roquefort, Consorzio di tutela del Pecorino Romano, Federalimentare, Origin EU) che hanno partecipato ai due panel in programma.

AFIDOP ha collaborato con l'ambasciata per l'organizzazione dell'iniziativa, che è stata realizzata con il sostegno dell'Ufficio ICE di Parigi, e ha curato una esposizione e degustazione di alcuni tra i principali Formaggi Italiani DOP.

Nel corso della conferenza dal titolo "Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la protezione del pianeta" sono intervenuti Gianni Maoddi, Presidente del Consorzio Tutela Pecorino Romano e Vicepresidente di AFIDOP, che ha concentrato l'attenzione sul valore del sistema Caseario di qualità italiano e sulla pozione dei formaggi DOP sulla riforma delle IG, e il Presidente AFIDOP Antonio Auricchio, che ha partecipato alla tavola rotonda sull'etichettatura nutrizionale fronte pacco.

"Dobbiamo trasferire al consumatore quante più informazioni possibili sulle caratteristiche nutrizionali dei prodotti, ma dobbiamo farlo in modo sintetico ed efficace" così ha esordito il Presidente Auricchio davanti a un nutrito pubblico di addetti ai lavori, associazioni di categoria, aziende e giornalisti italo-francesi. "Abbiamo bisogno di un sistema capace di valorizzare l'aspetto nutrizionale, senza sminuire le nostre certificazioni, esaltando i valori alla base della filiera DOP ed il fatto che il formaggio è e resta un pilastro della Dieta Mediterranea. Il sistema a batteria è indubbiamente migliore rispetto al Nutriscore che banalizza i formaggi DOP" ha proseguito Auricchio, che ha concluso sostenendo che "penalizzando i nostri prodotti si mette a rischio il tessuto socio-economico delle zone di origine da cui i formaggi provengono, che sono le stesse sulle quali l'Unione europea ha puntato con la politica di qualità"

Al termine della conferenza, Afidop ha offerto alcuni dei più noti ed iconici formaggi italiani DOP.

AFIDOP – l'Associazione dei Formaggi Italiani DOP e IGP - nata su impulso dei principali Consorzi di Tutela, di Assolatte e di Confcooperative – raggruppa i principali Consorzi di Tutela di tutte le Regioni e le tipologie di formaggi presenti sul territorio nazionale con lo scopo di promuovere e tutelare il ruolo chiave giocato dal settore delle produzioni casearie certificate nel più ampio contesto alimentare italiano ed internazionale. L'Associazione segue con grande attenzione lo sviluppo del settore lattiero caseario nazionale e la sua evoluzione nel contesto internazionale per attestare il grande valore socioeconomico che i formaggi DOP e IGP rappresentano per i rispettivi territori di origine e – più in generale – per tutto il nostro Paese.