

Arrivano le linee guida per la tutela e valorizzazione di formaggi DOP e IGP nei ristoranti

scritto da Redazione | 08/05/2024



Il Protocollo d'Intesa siglato tra AFIDOP e FIPE-Confcommercio intendono incentivare il fuori casa del Made in Italy caseario, rafforzando la lotta all'*Italian sounding* e alla contraffazione

Promuovere e tutelare i formaggi certificati nella ristorazione, in Italia e all'estero. Sono questi gli obiettivi del **protocollo d'intesa** siglato tra **AFIDOP** (Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP) e **FIPE - Confcommercio** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) che è stato annunciato a CIBUS 2024 nel corso del convegno dal titolo "***Il Dop è servito!***".

Accordo AFIDOP-FIPE sui formaggi nella ristorazione

Il progetto è nato in seguito a uno studio che AFIDOP ha commissionato, nel marzo 2023, a **Griffeshield** affinché indagasse sul **corretto impiego delle DOP e IGP casearie** nei menù dei

ristoranti. È emerso che su **21.800 ristoranti italiani analizzati**, uno su quattro ha nella sua offerta almeno un formaggio DOP ma soltanto uno su dieci li valorizza adeguatamente riportandone la corretta denominazione nel menù.

Le linee guida AFIDOP-FIPE, quindi, vogliono contrastare questa tendenza attraverso un vero e proprio **vademecum per i ristoratori**, disponibile per il download sul sito www.afidop.it.

In particolare, vengono esplicitate le **sei regole generali** “per riportare correttamente una DOP o una IGP all’interno di un menu”, nonché le **schede specifiche di ventuno formaggi certificati** “con informazioni sulla loro produzione, sulle caratteristiche, sulle modalità di conservazione e anche suggerimenti sulla loro presentazione”.

L’uso corretto dei nomi e delle tipologie

Un altro aspetto riportato nei suggerimenti riguarda l’**uso corretto per esteso del nome del formaggio** (ad es. Mozzarella di Bufala Campana DOP, [Parmigiano Reggiano DOP](#), Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP etc.), nonché le indicazioni sulle **informazioni** sulle tipologie (ad es. dolce, stagionato, piccante) o sulle forme (salame, melone, tronco conica e a fiaschetta per il Provolone Valpadana).

Il vademecum, inoltre, invita a **evitare diciture di fantasia** (es. Asiago nero, Asiago saporito, ecc.) e spiega **come indicare la stagionatura sui menù**. Non mancano, poi, consigli di servizio per apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche dei formaggi: si consiglia, ad esempio per il Parmigiano Reggiano DOP e il Pecorino Romano DOP di grattugiarli al momento o comunque non tenerli all’interno delle formaggiere per più di una giornata. Asiago DOP, Caciocavallo Silano DOP e Montasio DOP, invece, vanno serviti a temperatura ambiente e prelevati dal frigorifero almeno un’ora prima.

Viene infine promosso l’**utilizzo del carrello dei formaggi**, modalità di servizio che esalterebbe in purezza l’unicità dei prodotti, e si suggerisce l’**abbinamento, al massimo, con composte e mieli**.



Il vademecum vuole anche tutelare i prodotti certificati e combattere la contraffazione.

La situazione attuale del mercato della ristorazione

L'accordo è raggiunto in un periodo d'oro per l'economia di settore. Nonostante l'inflazione e l'incertezza nel contesto internazionale, i **consumi fuori casa registrano una crescita significativa** (+7% a valore nel 2023), con la ristorazione tornata finalmente sopra i livelli pre-Covid (+3,9%). Trend positivo che investe anche il settore dei formaggi certificati.

«Grazie alla sinergia AFIDOP-FIPE e alle Linee Guida sviluppate, - spiega **il Presidente di AFIDOP Antonio Auricchio** - sarà possibile sensibilizzare i professionisti del settore, ristoratori e chef, sull'**importanza di scegliere e utilizzare i formaggi DOP e IGP**, di seguire precise modalità di conservazione per **permettere ai consumatori di gustarli al meglio** e di valorizzarli correttamente all'interno dei menu, **contrastando così anche il problema della contraffazione** e permettendo a questi autentici ambasciatori della tradizione casearia italiana di essere legittimamente riconosciuti. 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.»

«L'accordo è un passo significativo verso la valorizzazione delle nostre eccellenze culinarie. - aggiunge **Lino Enrico Stoppani**, presidente di FIPE - Questa collaborazione contribuirà non solo a preservare l'autenticità e la qualità dei nostri prodotti, ma anche a

promuovere il prestigio del Made in Italy nel mondo».

Un ulteriore strumento per la lotta all'Italian sounding

Tra le motivazioni dietro all'accordo vi è anche il **tentativo di contrastare il falso Made in Italy** dell'*Italian sounding*, la pratica di imitare i nostri prodotti agroalimentari e commercializzarli in modo fraudolento ingannando i consumatori stranieri. Vengono, infatti, utilizzati nomi, immagini e combinazioni cromatiche (il tricolore) che evocano inequivocabilmente le specialità italiane, sfruttandone l'appeal. Un fenomeno che, secondo l'ultimo rapporto ISMEA-MASAF, genera un **volume di affari superiore ai 90 miliardi**: quasi il doppio rispetto all'export di prodotti agroalimentari italiani autentici. Basti pensare al caso del **Parmesan** statunitense che nel 2020 ha registrato un giro d'affari fuori dall'Ue superiore ai due miliardi, per 200.000 tonnellate di prodotto, quindici volte il volume del Parmigiano Reggiano Dop esportato.

Le dichiarazioni del ministro Lollobrigida

Sempre sul palco del CIBUS, il ministro Lollobrigida è tornato a parlare di formaggi e ristorazione, chiarendo la sua precedente dichiarazione che auspicava l'imposizione di un piatto dedicato al formaggio nei menù degli esercizi di ristorazione.

«Non volevamo imporre il carrello dei formaggi, - ha spiegato il Ministro - quella è stata una ricostruzione forzata. Intendevamo solo fare qualcosa perché il valore dei nostri formaggi trovasse spazi importanti nella ristorazione».