

# 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 **Griffshield** 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](http://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».