

Considerazioni conclusive

Il lavoro svolto in questa giornata di studio sui “Prodotti a denominazione di origine. Fattore di competitività e qualità: i formaggi”, alimenti antichi di altissimo pregio, da parte di relatori con competenze scientifiche e operative di altissimo livello, ha confermato l'importanza economica di un settore antico, che va considerato anche per gli aspetti di legame e presidio del territorio, di salvaguardia delle tradizioni, di tutela dell'ambiente e soprattutto per l'aspetto sociale. Migliaia di allevatori e di operatori delle varie filiere produttive dipendono dai DOP. Si tratta di un sistema, o meglio di una serie di sistemi, che operano secondo rigorose e consolidate norme dettate dai disciplinari di produzione per la realizzazione di prodotti, con elevate garanzie di qualità e di sicurezza, apprezzati dai consumatori di tutto il mondo, che rappresentano una voce molto importante delle nostre esportazioni.

È stata particolarmente opportuna l'iniziativa del Comitato Consultivo “Allevamenti e Prodotti animali” dell'Accademia dei Georgofili coordinato dal prof. Nardone in prossimità di un evento, l'EXPO 2015, che ha come tema *Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita*, tema che tutti gli operatori della filiera di produzione dei formaggi DOP hanno avuto implicitamente bene presente.

I formaggi DOP in Italia assorbono la metà di tutto il latte vaccino prodotto e rappresentano il 53% dell'export totale di formaggi, figurando tra i principali prodotti del “Made in Italy” conosciuti in tutto il mondo. Significativo il fatto che continua è la conquista di nuovi mercati soprattutto nelle economie che rapidamente stanno crescendo nel contesto mondiale. Il sistema delle DOP ha un ruolo fondamentale nella sostenibilità delle aree rurali, basti

* Ordinario Nutrizione Alimentazione Animale già Università Cattolica; Coordinatore Gruppo di Lavoro “Prodotti a Denominazione di Origine - Fattore di Competitività e Qualità”

ricordare che il complesso delle realtà produttive agricole, di trasformazione connesse a questo sistema certificato supera le 80.000 unità, per un valore alla produzione non lontano dai 7 miliardi di euro.

La vitalità del settore è dimostrata dal fatto che questi sistemi di qualità hanno permesso di evitare il crollo che ha coinvolto i consumi alimentari a causa dalla crisi economica. Inoltre con la prossima eliminazione delle quote latte, molti sistemi produttivi locali potranno continuare a sopravvivere proprio grazie all'esistenza dei formaggi DOP.

È in ogni caso necessario puntare su una maggiore produttività, su una indiscussa garanzia di qualità che soddisfi le esigenze della tradizione e i gusti dei consumatori.

I prodotti DOP e le IGP rappresentano per i consumatori certamente un fattore di qualità, un elemento di sicurezza sancito dalla tradizione di consumo protratto per generazioni.

Un prodotto DOP ha una sua specificità normativa sancita dall'UE. La Denominazione di Origine Protetta «copre i prodotti agricoli e alimentari la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avviene in una determinata area geografica, con un know-how riconosciuto».

Ogni formaggio ha una sua specificità produttiva e un suo territorio di riferimento. La qualità e la varietà della produzione agricola italiana rappresentano un punto di forza e un vantaggio competitivo importante e sono parte integrante del suo patrimonio culturale e "gastronomico".

Si tratta di prodotti realizzati nel rispetto di sistemi produttivi sanciti dai disciplinari di produzione, controllati dai Consorzi di tutela che rappresentano un consolidato sistema di tracciabilità e di qualità in grado di dare garanzie e tutelare il sistema produttivo.

I Consorzi di tutela investono annualmente milioni di euro nell'adempimento dei compiti di vigilanza e tutela delle denominazioni e di verifica delle varie fasi di produzione nel corso di tutta la filiera, anche con l'obiettivo di contrastare le frodi e le contraffazioni, a salvaguardia dei produttori e dei consumatori.

Molto in questi ultimi anni si sta investendo nella ricerca scientifica anche da parte dei consorzi a integrazione e sostegno delle ricerche finanziate dal pubblico. Ricordo, di nuovo, due progetti di ricerca ai quali ho accennato nella introduzione: *GPL-free* (finalizzato alla produzione del Grana Padano senza lisozima), finanziato congiuntamente dalla Regione Lombardia, e dal Consorzio del Grana Padano; *FILIGRANA* finanziato dal MiPAAF che ha come obiettivo la *Valorizzazione della produzione del Grana Padano DOP tramite il controllo di filiera e l'ottimizzazione dei processi produttivi*, che ha visto

la partecipazione estremamente attiva e produttiva degli operatori del Consorzio del grana padano (Ufficio tecnico, caseifici, strutture di stagionatura, ecc.). Parte dei risultati acquisiti in queste recenti ricerche sono stati riportati negli interventi specifici presentati oggi.

Si tratta in entrambi i casi di progetti finalizzati ad approfondire le conoscenze per tutta una serie di processi tipici della filiera, gestiti sulla base della tradizione, spesso tramandata solo oralmente e delle conoscenze di operatori che si sono formati sul campo, pur con risultati indubbiamente eccellenti. Ovviamente pur trattandosi di ricerche sviluppatesi nell'area del Grana Padano, formaggio a latte crudo, la ricaduta dei risultati ottenuti riguarderà certamente anche altri formaggi.

Le tre tipologie di formaggi DOP che sono state considerate oggi in funzione dell'origine della materia prima, formaggi da latte vaccino, formaggi da latte ovino e dal latte di bufala hanno evidenziato pur nella loro diversità notevoli analogie.

Si tratta di prodotti tutti strettamente connessi al territorio e in grado di rispondere a quanto disposto dal recente "REGOLAMENTO DELEGATO (UE) N. 664/2014 del giugno del 2014" che dispone che tutti gli alimenti, foraggi mangimi utilizzati per l'alimentazione degli animali, su base annua, «provengono integralmente dalla zona geografica delimitata» di riferimento per il DOP. Il legislatore si è reso conto della scarsa applicabilità allo stato attuale di una norma pur con intenti positivi per cui viene precisato che «Nella misura in cui non sia tecnicamente possibile garantire la provenienza integrale dalla zona geografica delimitata, si possono aggiungere mangimi che non provengono da detta zona, a condizione che la qualità o le caratteristiche del prodotto dovute essenzialmente all'ambiente geografico non siano compromesse. I mangimi che non provengono dalla zona geografica delimitata non possono in ogni caso superare il 50% di sostanza secca su base annuale».

La situazione è molto differenziata per le varie tipologie di DOP. La maggiore percentuale di alimenti dal territorio si ha per i formaggi da latte ovino dato il sistema produttivo attuale e per il latte di bufala. In questo ultimo caso si ha anche una specificità complessiva di razza in quanto il latte trasformato deriva da una sola razza, la "Bufala mediterranea italiana", come è stato evidenziato, che, per il suo isolamento secolare, può essere considerata tra le razze più pure esistenti nello scenario zootecnico mondiale. Una specificità di razza si ha anche per qualche formaggio DOP da latte bovino, come ad esempio nel caso della "Fontina" per la produzione della quale può essere utilizzato solo latte prodotto da vacche di razza Valdostana, ma non certo per tutti i formaggi.

Le tecniche di produzione dei vari formaggi DOP, pur nel rispetto della

tradizione, hanno avuto un processo evolutivo finalizzato ad assicurare qualità e sicurezza igienica ed è stata salvaguardata in molti casi una specificità caratterizzante quale l'utilizzo di latte crudo. Gli operatori, i "casari", hanno saputo fare evolvere sistemi produttivi arcaici in modo da renderli rispondenti alle esigenze sempre più pressanti dei consumatori. È questo uno dei motivi del successo dei nostri formaggi DOP in tutto il mondo.

Di particolare interesse gli approfondimenti nutrizionali, che in alcuni casi fanno intravedere effetti nutraceutici, evidenziati per alcuni formaggi e che hanno consentito non solo di sfatare certi pregiudizi, ma soprattutto di dare una luce nuova all'utilizzo di alimenti trasformati. Si fa riferimento oltre che all'elevatissimo valore nutrizionale dei formaggi universalmente riconosciuto ad aspetti specifici particolari quali gli effetti ipotensivi di alcuni peptidi presenti in alcune tipologie di formaggi, all'azione protettiva di certi acidi grassi (CLA) dei quali alcuni formaggi sono particolarmente ricchi, ecc.

Gli aspetti emersi nel corso di questa articolata giornata confermano da un lato il ruolo irrinunciabile dei formaggi DOP nella filiera agroalimentare del nostro paese per gli aspetti economici, sociali e ambientali, dall'altro il fatto che rappresentano un patrimonio ancora in parte inesplorato di potenzialità per gli aspetti nutrizionali e anche gastronomici per i quali è necessario investire di più in conoscenze.

La giornata si è svolta in un momento particolarmente delicato, dato che la normativa Comunitaria sull'argomento è in rapida trasformazione.

È stata l'occasione per approfondire gli aspetti attuali del più antico alimento trasformato prodotto dall'uomo, che dal Neolitico, forse prima degli albori dell'agricoltura, a partire dalla Mesopotamia, ha accompagnato l'uomo nella sua storia e che è ancora, come allora, costituito da alimenti base quali latte, caglio e sale.

Finito di stampare in Firenze
presso la tipografia editrice Polistampa
nell'aprile 2015

