

# Fava: “Bisogna portare i formaggi nelle piazze”



“Percepire il profumo del formaggio è elemento distintivo per capire il valore di certe produzioni. Se poi, però, ai nostri bambini a scuola diamo prodotti che hanno sempre lo stesso gusto, ogni sforzo è vano. Non si può pensare di conoscere e apprezzare il formaggio senza gustarlo. Ci vuole naso. Il viaggio nel gusto e nella distintività dei nostri territori è immenso, perché noi siamo realmente scrigno di biodiversità”. Lo ha detto l’assessore regionale all’Agricoltura Gianni Fava, intervenendo, oggi, a “Bergamo capitale delle Dop, una opportunità da valorizzare”, evento organizzato nel capoluogo orobico nell’ambito degli incontri del Sistema delle eccellenze lombarde. “Bergamo è il territorio europeo con il maggior numero di formaggi Dop – ha ricordato Fava – ed è a pieno titolo capitale delle Dop casearie con 9 formaggi su 50 totali”.

Di queste 29 sono nell’Italia del Nord: l’elenco comprende Formai de Mut dell’Alta Val Brembana, Strachitunt, Taleggio, Gorgonzola, Bitto, Grana Padano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco, a cui si aggiungono i Formaggi Principi delle Orobie, da tempo oggetto di un progetto di promozione. “Se faccio un esperimento con la capra orobica, al massimo quel prodotto lo mangiano a Bergamo – ha detto Fava -, ma non va molto lontano. Tutto ciò che è tutela e identità va bene, ma non sempre, perché se quel prodotto non esprime un valore economico resta un esperimento romantico. Creare distintività va bene, ma non è sufficiente l’iniziativa di un singolo produttore, perché a competere con i grandi gruppi non basta la buona volontà”. “Serve promozione sul

sistema, facendo annusare il prodotto – ha ricordato Fava -. Bisogna portare i prodotti nelle piazze e farli sentire, annusare alle persone. Quelle che normalmente passeggiano nei centri, che vorrei sfidare a indovinare il nome di certi formaggi. Poi ci preoccupiamo di conquistare mercati stranieri, ma prima dobbiamo spiegare al nostro consumatore cosa sono le nostre produzioni casearie”. Tornare dunque a promuovere per la strada. “Abbiamo bisogno di promuovere con risorse, modalità moderne e aggregandosi. Se i consorzi fanno tutela e promozione centrano il loro obiettivo. Occorre spingere sui prodotti per far raggiungere nel tempo una buona reputazione ai nostri territori”.