

I grandi formaggi DOP italiani a Le Strade della Mozzarella



I grandi formaggi DOP a Le Strade della Mozzarella
di Maria Sarnataro*

[Le Strade della Mozzarella](#) è il congresso di cucina d'autore dedicato ad uno dei formaggi più amati al mondo, la Mozzarella di Bufala Campana che è il più importante marchio Dop del centro-sud Italia. Nel 2014 sono stati prodotti poco più di 38 milioni kg di Mozzarella di Bufala Campana, di cui il 25% esportato, principalmente in Francia, Germania, Stati Uniti, Gran Bretagna, Svizzera. Nel 2014, sostanzialmente, il prodotto riesce a far fronte al periodo di crisi, con risultati leggermente superiori (+2%) all'anno precedente. Per il primo anno ha partecipato all'evento l'Associazione Formaggi Italiani Dop con lo scopo di intensificare sempre più il messaggio di valorizzazione e

promozione dei Formaggi a denominazione di origine presso i consumatori ed il mondo della comunicazione in generale. Un messaggio chiaro che il mondo del formaggio italiano è unito e compatto da nord a sud, nel divulgare e proteggere le eccellenze casearie italiane unitamente alle singole specificità territoriali, ai saperi ed alla maestria che fanno importante il carrello dei formaggi del nostro Paese.

AFIDOP raggruppa i principali Consorzi di tutela dei formaggi a denominazione di origine protetta. La maggior parte di questi Consorzi è stata costituita in tempi diversi - alcuni dei quali nati ottant'anni fa - a tutela delle caratteristiche fondamentali di questi preziosi prodotti, le cui caratteristiche sono quindi strettamente legate al territorio di origine.

I Consorzi salvaguardano la tipicità e l'uso della denominazione dei prodotti, promuovono la loro conoscenza, ne tutelano la produzione attraverso la vigilanza e le verifiche della qualità.

I 25 Consorzi associati ad AFIDOP coprono il 99,8% della produzione italiana di formaggi DOP.



Alcuni dei formaggi DOP degustati a Le Strade della Mozzarella

Come ogni anno l'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio) ha avuto un ruolo centrale all'interno del programma di LSDM. Un lavoro realizzato a sostegno dei grandi formaggi italiani a marchio Dop per la loro conoscenza e promozione. In collaborazione con AFIDOP è stato allestito un banco d'assaggio guidato dai maestri assaggiatori, che hanno proposto assaggi tecnici di Grana Padano, Gorgonzola dolce e piccante, Caciocavallo Silano, Piave, Pecorino Romano, Pecorino Toscano, Asiago pressato e d'allevato.

Il pubblico, competente e professionale, ha gradito il carattere tecnico della degustazione approfondendo insieme ai maestri assaggiatori oltre alle caratteristiche organolettiche anche le principali specificità dei territori d'origine. Particolarmente apprezzato il Piave che è ancora poco conosciuto ed il Pecorino Romano, considerato

spesso solo come formaggio da grattugia, in questo contesto proposto invece in una versione elegante da pasto, aprendo così nuove possibilità di consumo.



il banco di assaggio dei formaggi DOP a Le Strade della Mozzarella

Oltre agli assaggi guidati rivolti a tutti i partecipanti al congresso si è svolto poi un workshop di allenamento per oltre cinquanta assaggiatori e maestri assaggiatori ONAF nei quali gli stessi formaggi, inclusa la Mozzarella Dop, sono stati i protagonisti di una sessione tecnica di approfondimento. Occasione anche per la consegna, da parte del

Presidente ONAF Pier Carlo Adami, degli attestati ai nuovi assaggiatori della provincia di Salerno.

*Vice Presidente Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio