

Gastronomia Un'eccellenza del territorio. L'appoggio della Regione
**Con l'Ossolano Dop
si punta a 50mila forme**

*Presentato
il Consorzio
che lo promuove*

DOMODOSSOLA - Il Consorzio per la tutela, la promozione e la valorizzazione del Formaggio Ossolano Dop è stato presentato giovedì mattina nella sala polifunzionale dell'Unione Montana delle Valli dell'Ossola. Nel 2017 si era concluso il lungo iter, iniziato nel 2012, per ottenere la "Dop" (iscrizione ufficiale nel Registro europeo delle Denominazioni di origine protette), e l'8 giugno è stata la volta del Consorzio per la tutela che vede presidente **Marco Giannoni**. Fanno parte del Consorzio due caseifici cooperativi che raccolgono e trasformano il latte di 40 allevamenti e tre stagionatori. Come spiegato dagli operatori del settore, intervenuti con amministratori locali, l'assessore regionale all'Agricoltura e al cibo, **Marco Protospapa**, il consigliere regionale, **Alberto Preioni**, il presidente della Provincia, **Arturo Lincio**, per ottenere la "Dop" e dunque la certificazione, il formaggio deve seguire un preciso iter di



latte di produzione. Quale? L'Ossolano è ottenuto da mucca intero crudo o pastorizzato, semicotto, pressato con stagionatura non superiore a 60 giorni prodotto con latte di vacche allevate nelle Valli Anzasca, Antrona, Divedro, Antigorio, Formazza, Isorno e Vigizzo. Protospapa ha posto l'accento sul sostegno alle aziende coinvolte da parte della Regione. **Andrea Cottini**, presidente del Gal Laghi e Monti del Vco ha parlato dell'importanza della Dop che rispecchia la tradizione dell'arte di "fare il formaggio", tramandata oralmente e del contributo che questo riconoscimento può portare all'economia montana. «Dobbiamo essere la Valtellina del Piemonte - ha com-

mentato il consigliere regionale **Alberto Preioni** - e questo è un passo per farcela, per rendere al territorio vantaggi economici che ripaghino dei sacrifici di chi lavora in territori difficili. I produttori devono crederci». In linea con Preioni, che ha parlato anche della necessità di «occuparsi della situazione lupo, dato che riguarda sempre gli allevatori che con fatica portano avanti il proprio mestiere», il presidente **Arturo Lincio** che ha sottolineato come sia necessario mettere da parte la rassegnazione e diventare sempre più imprenditori di sé stessi. Il direttore della latteria antigoriana, **Gianni Morandi**, ha sottolineato il potenziale dell'Ossolano: «L'anno scorso abbiamo prodotto circa 3000 forme di formaggio ossolano e siamo costretti a vendere il latte in esubero. Il potenziale può arrivare a 50mila forme». **a.p.**