

**DALLA PARTE DELLA CAMPAGNA**

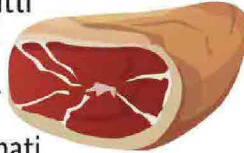
**N**o all'etichetta a semaforo. Difesa coerente delle nostre tipicità. La casciotta d'Urbino Dop, tra i formaggi simbolo del made in Italy alimentare, si affianca alla battaglia promossa da Afidop, l'associazione formaggi italiani Dop e Igp, contro l'etichetta del nutri-score in approvazione da parte della Ue, che assegna un colore ad ogni alimento in base al livello di zuccheri, grassi e sale, calcolati su una base di riferimento di 100 grammi di prodotto. L'etichetta potrà influenzare la scelta dei consumatori che privilegeranno, d'istinto, cibi con semaforo "verde" rispetto a quelli "rossi".

**I numeri in campo**

**Casciotta d'Urbino Dop**  
**200mila**  
Le forme prodotte all'anno  
(200 TONNELLATE DI PRODOTTO)  
**1,2 milioni**  
I litri di latte  
**500**  
Gli occupati  
**4 milioni di euro**  
Il fatturato annuo



**Prosciutto di Carpegna Dop**  
**114 mila**  
I prosciutti prodotti all'anno  
**12**  
Gli occupati  
**11,2 milioni**  
Il fatturato



**Crescia sfogliata d'Urbino**  
**4**  
I produttori  
**20**  
Gli occupati  
**1 milione**  
Il fatturato



Fonte dati: Food Brand Marche

*Agricoltura*

**Ma che semaforo Ue: la casciotta d'Urbino è pronta alla battaglia**

*L'etichetta del nutri-score potrà influenzare la scelta dei consumatori. La simbiosi con prosciutto di Carpegna e crecia per un piatto simbolo*

**La battaglia**

«Se il nutri-score venisse approvato dall'Ue - dichiara Paolo Cesaretti, coordinatore del Consorzio della casciotta d'Urbino Dop, a farne le spese non sarebbe solo il consumatore, ma anche il Sistema-Paese. Secondo il rapporto **Ismea-Qualivita**, quello dei formaggi Dop/Igp è un comparto strategico del made in Italy alimentare, con 55 prodotti caseari a denominazione e quasi 26mila operatori, che generano un valore di 4,2 miliardi di euro alla produzione, pari al 57% del comparto cibo Dop/Igp. Un modello che rappresenta una tradizione millenaria che nessuno in Ue riesce ad uguagliare, una filiera che le decisioni di Bruxelles mettono a rischio a 30 anni esatti dalla nascita delle Dop e Igp. È provato che il nutri-score disincentiva il consumo di alimenti raccomandati in una sana alimentazione e

**GLI ALIMENTI CLASSIFICATI IN BASE AL LIVELLO DI ZUCCHERI, GRASSI E SALE**

fondamentali in piatti iconici ed equilibrati se inseriti all'interno di un corretto stile di vita».

**L'etichetta che non piace**

L'etichetta ideata dalla Francia "Nutri-Score" e utilizzando appunto l'immagine di un semaforo, assegna un colore, e dunque un "via libera" o meno, ad ogni alimento in base al livello di zuccheri, grassi e sale, calcolati su una base di riferimento di 100 grammi di prodotto. Intuitivamente i cibi con semaforo "verde" sono da preferire rispetto a quelli "rossi". «In questo momento - continua Cesaretti - c'è poi lo spettro della contrazione dei consumi: oggi a renderlo ancora più evidente nel nostro settore sono le conseguenze dirette del conflitto, il

caro bollette e petrolio. Ma domani potrebbe arrivare anche il nutri-score, un sistema di etichettatura nutrizionale fuorviante che va bloccato prima di allontanare ulteriormente il consumatore dai formaggi e da altri

simboli della dieta mediterranea».

**Ricetta a rischio estinzione**

Tra i dieci piatti italiani che il nutri-score rischia di cancellare dalle nostre tavole c'è la crecia al prosciutto

con casciotta d'Urbino Dop, simbolo della colazione pasquale marchigiana. Divenne una specialità distintiva marchigiana con il signore del Ducato di Urbino, Federico da Montefeltro, che decise di proteggere il suo territorio dalle scorrerie dei pastori transumanti agevolando l'uso dei pascoli per gli allevatori locali. La produzione di piccole forme rotonde, morbide e dal sapore delicato si affinò fino ad arrivare, negli anni '60 del secolo scorso, alla formula delle "vergare", donne del pesarese dedite all'allevamento del bestiame: latte ovino 70-80% e latte vaccino 30-20%. «Dietro a ogni Dop - conclude Cesaretti - c'è un patrimonio enogastronomico fatto di tradizioni, persone, territori e clima unici al mondo per peculiarità. Penalizzando i formaggi certificati, il nutri-score mette a rischio ricette dove la presenza dell'ingrediente è caratteristica essenziale».

**Andrea Fraboni**

© RIPRODUZIONE RISERVATA