

*Comunicato stampa*

*1 febbraio 2024*

## **IL CONSORZIO GORGONZOLA DOP CON IL RAVIZZA DI NOVARA PER RACCONTARE “IL MADE IN ITALY DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE NELLA RISTORAZIONE”**

**Novara** – Si è svolto ieri nell’Aula Magna Bonfantini, l’incontro promosso dall’Istituto alberghiero Ravizza in collaborazione con il Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola Dop dal titolo “Il Made in Italy delle Indicazioni Geografiche nella ristorazione”

L’incontro è stato un’occasione formativa e di confronto tra gli studenti, che hanno contribuito anche agli aspetti organizzativi coadiuvati dai loro professori, e le principali realtà istituzionali del territorio. Una mattinata in cui i futuri professionisti della ristorazione hanno potuto ascoltare dai diretti interessati cosa c’è dietro a un’eccellenza come il Gorgonzola e agli acronimi DOP (Denominazione d’Origine Protetta) e IGP.

**Fulvia Carbonera, Dirigente Scolastica dell’I.P.S. G. Ravizza di Novara**, ha dichiarato aprendo i lavori *“Lo scorso anno abbiamo organizzato un seminario di studio sugli alimenti del futuro, come la farina di grillo o l’alga spirulina. Quest’anno, invece, abbiamo puntato sui marchi di qualità, codificati da acronimi come DOP, IGP, STG, sinonimo di eccellenza e di un processo produttivo garantito da rigidi disciplinari. Ringrazio, per questo, i relatori che approfondiscono un nucleo tematico strategico nella costruzione del profilo in uscita dei nostri allievi. Fra le competenze professionali di un tecnico della ristorazione, infatti, c’è la valorizzazione del patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali: ciò a dire che l’istruzione professionale nel settore alberghiero è già vocata alla promozione del Made in Italy. Inoltre, iniziative come quella organizzata in collaborazione col Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola rinforzano la stretta sinergia tra la nostra scuola e il mondo dell’impresa, che cresce grazie al dialogo e allo scambio continui”*.

**Antonio Auricchio, nel doppio ruolo di Presidente del Consorzio Gorgonzola e Presidente AFIDOP- Associazione Formaggi Italiani DOP**, ha salutato i ragazzi richiamandoli all’importante ruolo che avranno in futuro *“Il futuro è dei cuochi che, in Italia e nel mondo, saranno capaci di raccontare così bene i prodotti che usano in cucina da diventarne i primi appassionati ambasciatori. Dovrete saper rispondere con competenza ai clienti, anche ai rompiscatole come me, che vogliono sapere tutto del piatto che scelgono e anche valorizzare al meglio i prodotti partendo dai menu”*. Secondo una recente ricerca Griefshield per AFIDOP **nei menu dei ristoranti italiani i nomi dei formaggi certificati sono riportati correttamente solo nel 4% dei casi**. Auricchio ha proseguito rivolgendo un invito agli studenti. *“Le nostre aziende sono aperte, veniteci a trovare per scoprire che dietro un formaggio DOP italiano ci sono ricette che spesso risalgono al Medioevo, come nel caso del Gorgonzola, ma i processi produttivi sono oggi all’avanguardia in termini di ricerca scientifica e tecnologica”*.

Auricchio ha proseguito sottolineando come le produzioni casearie *Made in Italy*, nate dalla genialità italiana di trovare sempre nuovi metodi per conservare il latte, sono così amate all'estero da essere copiatissime. **“E' vero che abbiamo sfondato i 50 miliardi di euro di export, ma ci sono ben 130 miliardi di Italian Sounding stimati in giro per il mondo!”**. Qui il ruolo dei Consorzi è fondamentale supportando le aziende non solo con la registrazione legale del marchio all'estero (il marchio Gorgonzola è registrato in 87 Stati), ma anche facendo conoscere i nostri *“gioielli”*, come li definisce Auricchio, sulla cui qualità afferma *“non bisogna cedere di un millimetro”*.

**Ma l'export è condizionato anche dalla situazione geopolitica internazionale.** *“Dobbiamo sperare – ha concluso Auricchio - che in caso di vittoria alle prossime elezioni americane, Donald Trump non metta in pratica quello che avrebbe minacciato recentemente a Las Vegas, in concomitanza al Winter Fancy Food, ovvero non solo di ripristinare i dazi al 25% attualmente sospesi, ma di alzarli ulteriormente. Se così fosse sarebbe un disastro per l'export verso gli USA, in particolare per i prodotti caseari a latte vaccino, andando ad aggravare una situazione già difficilissima a causa degli orribili conflitti che stanno rendendo il mondo una polveriera.”*

Nel presentare i dati generali sull'agroalimentare italiano raccolti dallo Studio legale Jacobacci, il **Direttore del Consorzio Gorgonzola Stefano Fontana** ha sottolineato come **oltre l'80% degli italiani ha fiducia nell'industria alimentare del nostro Paese** a cui riconosce il merito di contribuire ad alzare la qualità della vita. Le filiere della DOP economy italiana valgono complessivamente 20 miliardi di euro, impiegano 890mila addetti e sono tutelate da ben 296 Consorzi di Tutela. Relativamente all'Italian Sounding la ricerca rivela anche che i formaggi, di cui l'Italia detiene la leadership mondiale per numero di DOP (56), sono i prodotti food più contraffatti. Basti pensare che **in USA la quantità di formaggi di tipo italiano prodotta è superiore a quella degli stessi formaggi prodotti in tutto il territorio americano!**

Il Prof. **Erasmus Neviani** (Presidente di IDF Italian Committee (International Dairy Federation) ha messo in luce le proprietà nutritive del formaggio Gorgonzola, facilmente digeribile grazie alle sue tipiche mufte, sottolineando come oggi al latte venga finalmente riconosciuto un ruolo importante nell'alimentazione quotidiana. In più, secondo Neviani, il marchio DOP vuol dire sempre miglior qualità e maggior sicurezza per il consumatore. L'acronimo certifica anche artigianalità e manualità tutte italiane. Oggi il cambiamento climatico si ripercuote sugli ecosistemi da cui nascono le materie prime tipiche di un territorio, ma quello che non cambia mai, conclude il prof. Neviani, è il *“saper fare italiano”* che una DOP garantisce.

A chiudere i lavori l'intervento del **Sindaco di Novara, Alessandro Canelli**, che ha sottolineato come la ristorazione sia strategica per le produzioni DOP e ha esortato gli studenti ad impegnarsi negli studi perché il lavoro nella ristorazione richiede sacrifici e competenze e ha sottolineato le grandi potenzialità del territorio novarese anche nel settore vitivinicolo, con il Gorgonzola Dop eccellenza novarese Dop! La mattinata si è conclusa con un rinfresco curato in prima persona dagli studenti dell'Istituto Ravizza che hanno realizzato dieci finger tra cui una Cheesecake al Gorgonzola DOP e chutney al frutto della passione, Bulgur con broccoletti, cavolfiore e Fontina DOP, Panna cotta di Asiago DOP con coulis ai lamponi e Finissima di pollo in carpione di arancia rossa di Sicilia IGP.

**Il Consorzio Gorgonzola Dop ringrazia tutti gli allievi intervenuti e gli alunni delle classi 3B ENO, 2D SE e 4° Accoglienza Turistica per l'organizzazione di tutto convegno.**

*Si ringraziano anche i Consorzi Taleggio DOP, Salva Cremasco DOP, Quartirolo Lombardo DOP, Consorzio Arancia Rossa di Sicilia IGP e Fontina DOP per la fornitura dei prodotti.*