



Il Ragusano DOP sceglie AFIDOP: l'annuncio a We-Cheese Ragusa

Un nuovo ingresso rafforza la rappresentanza delle DOP casearie italiane. A Ragusa, AFIDOP rilancia il valore delle produzioni certificate e il ruolo dei Consorzi di tutela.

Ragusa - Il Consorzio di Tutela del Ragusano DOP ha scelto di entrare in AFIDOP – Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP, avviando il percorso che porterà una delle più prestigiose produzioni casearie siciliane a entrare nella compagine associativa. Una scelta che rafforza il sistema delle DOP casearie italiane e conferma la volontà di fare rete per valorizzare, tutelare e promuovere le eccellenze del patrimonio lattiero-caseario nazionale.

L'annuncio arriva in occasione della seconda edizione di **We-Cheese – Il Ragusano DOP e i formaggi iblei, in programma dal 23 al 26 luglio a Ragusa Ibla**, manifestazione dedicata alla valorizzazione della tradizione casearia del territorio e delle **produzioni di qualità**. Nell'ambito dell'evento, AFIDOP rinnova il proprio impegno a sostegno dei Consorzi di tutela, promuovendo il confronto tra le DOP, la condivisione di esperienze e una rappresentanza sempre più forte delle produzioni certificate.

In questo contesto, il **Presidente di AFIDOP Antonio Auricchio** prenderà parte ai principali appuntamenti istituzionali della manifestazione. Il 23 luglio è intervenuto al talk dedicato al valore delle DOP casearie e alle prospettive del comparto, mentre il 24 luglio parteciperà agli incontri con le altre DOP siciliane e visiterà alcuni caseifici del territorio, a testimonianza dell'impegno di AFIDOP nel rafforzare il dialogo tra i Consorzi di tutela, favorire sinergie tra le filiere e rappresentare gli interessi comuni delle produzioni certificate, promuovendone la tutela e la valorizzazione in Italia e all'estero.

«Siamo particolarmente soddisfatti della scelta del Consorzio di Tutela del Ragusano DOP di entrare a far parte di AFIDOP», dichiara Antonio Auricchio, Presidente di AFIDOP. «L'ingresso di una DOP simbolo della tradizione casearia siciliana rappresenta un importante valore aggiunto per la nostra Associazione e rafforza ulteriormente la rappresentanza delle eccellenze casearie italiane. We-Cheese rappresenta il contesto ideale per condividere questa prospettiva comune e ribadire quanto sia fondamentale fare sistema per promuovere, tutelare e valorizzare il patrimonio delle nostre DOP. Eventi come questo dimostrano come la collaborazione tra Consorzi, istituzioni e territori sia la chiave per accrescere la conoscenza e il valore delle produzioni certificate presso i consumatori.»

La partecipazione a We-Cheese conferma il ruolo di AFIDOP quale **punto di riferimento per il sistema delle DOP casearie italiane** e testimonia l'impegno dell'Associazione nel **affiancare i Consorzi di tutela nella difesa, promozione e valorizzazione delle produzioni certificate**, favorendo una filiera sempre più unita e capace di rafforzare il valore economico, culturale e identitario del Made in Italy.

ABOUT

AFIDOP - Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP raggruppa e rappresenta i principali Consorzi di Tutela dei formaggi a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e a Indicazione Geografica Protetta (IGP) presenti sul territorio

nazionale. Dalle grandi produzioni alle piccole, coprendo la quasi totalità dei formaggi certificati prodotti in Italia. Un panorama associativo vastissimo e largamente rappresentativo. L'associazione, fondata nell'aprile del 1994, è da sempre impegnata nella promozione della conoscenza dei formaggi italiani certificati, attraverso un'informazione chiara e completa della loro tipicità e qualità e attraverso il supporto ai Consorzi di tutela nelle loro attività. La promozione e valorizzazione dei formaggi DOP e IGP da parte dell'Associazione si sviluppa lungo diverse direttrici e attraverso numerose iniziative, quali l'organizzazione di eventi istituzionali o promozionali, la partecipazione a fiere e manifestazioni di rilevanza internazionale, la pubblicazione di materiali divulgativi sul valore del comparto dei formaggi DOP e IGP e delle peculiarità e distintività dei singoli formaggi.