

## MORIMONDO, ESPERTI A CONFRONTO SU QUALITÀ E STRATEGIE

# Il gorgonzola e i mercati esteri

### «La partita è sulla promozione»

di FRANCESCO PELLEGATTA

— MORIMONDO (Milano) —

**LA FORZA** della qualità. È questo il segreto di un prodotto come il gorgonzola, protagonista del convegno tenuto l'altra sera a Morimondo sulla valorizzazione, tutela e certificazione dei prodotti Dop e Igp. Un formaggio simbolo delle eccellenze agroalimentari lombarde che ha cominciato a spopolare anche in Francia, terra di erborinati, e che muove un giro d'affari di 550 milioni di euro l'anno.

**ALLA QUALITÀ** delle materie prime e della lavorazione deve seguire, però, anche la tutela del marchio; una battaglia che Regione Lombardia ha fatto propria da attempo: «La specificità di un prodotto non ha limiti di mercato se promosso adeguatamente — ha spiegato l'assessore regionale all'Agricoltura, Gianni Fava — in questo contesto abbiamo immaginato un percorso

di grande opportunità per questo e altri prodotti, con la possibilità di giocare a Expo sul nostro territorio la partita del cibo da protagonisti per i prossimi cinquant'anni. Questa forza che ci viene riconosciuta in giro per il mondo, di essere distintivi, di avere un patrimonio di biodiversità, possa essere strumento per affermarci sui mercati». La partita di Expo non è ancora cominciata, eppure la Lombardia potrà giocare con un ruolo da protagonista contro altri colossi internazionali: «Abbiamo esportato nel mondo un modo di essere — ha sottolineato ancora Fava — conquistando fette di mercato maggiori delle nostre. Dobbiamo riappropriarci delle quote di mercato che ci competono, evitando di farci scopiazzare in malo modo, come mi è capitato di verificare nei giorni scorsi a New York, quando mi è stato mostrato un campionario incredibile di prodotti contraffatti». Intanto sono arrivate buone notizie per l'agroalimen-

tare lombardo: nel 2014 il settore è cresciuto del 1,5 per cento, mentre l'export è aumentato di due punti rispetto all'anno precedente. Il convegno, moderato da Sandro Neri, caporedattore del «Giorno», ha ospitato esperti e addetti alla certificazione dei prodotti d'eccellenza come Chiara Gelmini del Consorzio per la tutela del gorgonzola, Giorgio Azzali della «Thomas Adv», Erasmo Neviani, docente all'Università di Parma, e Luca Valdetara della Csqa Certificazioni Srl. Si è parlato di gorgonzola a 360 gradi: dalle sue proprietà nutrizionali (possono mangiarlo anche gli intolleranti al lattosio), fino alla storia della sua promozione pubblicitaria, per allargare sempre di più il mercato di questo formaggio. Aspettando la sfida di Expo.



**INCONTRO** Da sinistra: Erasmo Neviani, Giorgio Azzali, Chiara Gelmini, Gianni Fava e Luca Valdetara a Morimondo, per il convegno sulle eccellenze lombarde

