



PRODOTTI LOCALI. Campagna informativa fra venditori e consumatori

Il formaggio Asiago Dop del mangiar bene

Con altri consorzi di tutela, dalla bufala al pecorino
Progetto finanziato dal ministero dell'Agricoltura

Il formaggio Asiago, assieme agli altri grandi formaggi italiani come gorgonzola, mozzarella di bufala campana, pecorino sardo e taleggio alleati per promuovere l'alimentazione sana. Da tempo i 5 consorzi tutela di questi formaggi hanno unito le forze per fare formazione ed informazione sia direttamente ai consumatori sia ai negozi che li vendono.

Da poco infatti si è concluso una serie di incontri promossa dai consorzi tutela indirizzati alla grande distribuzione per promuovere i prodotti dop nell'ottica di una corretta informazione del consumatore e per un consumo consapevole. Da ottobre l'interesse si sposterà sui negozianti e sugli operatori del settore alimentare con un progetto dal titolo "I formaggi in una corretta alimentazione" dove saranno approfondite le qualità e le proprietà nutrizionali uniche dei formaggi dop.

«Ora come non mai consumatori e media dimostrano uno spiccato interesse per il legame tra alimentazione, salute e benessere - commenta il presidente del consorzio tutela formaggio Asiago Fiorenzo Rigoni - Lo confermano anche i più recenti studi scientifici: la salute oggi si costruisce a tavola, mangiando bene e in modo equilibrato e sano».

E nel "mangiare bene" i consorzi di tutela sottolineano

l'importanza anche della presenza in una dieta equilibrata del formaggio. Il progetto, che gode del finanziamento del ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, vede il fondatore della rete internazionale delle Indicazioni geografiche tipiche Leo Bertozzi e la specialista in Scienze dell'alimentazione Evelina Flachi fornire agli operatori alimentari tutti gli strumenti indispensabili per assicurare una corretta informazione nutrizionale del consumatore, attraverso una migliore conoscenza dei formaggi e delle loro preziose proprietà nutritive.

«Il formaggio Asiago per esempio - illustra Rigoni - è un alimento ricco di proteine e di vitamine come il B1, B2, PP e di minerali come il calcio, il ferro e il fosforo con un apporto calorico modesto e con pochissimo colesterolo; adatto quindi a tutte le tipologie di alimentazione, anche quelle più ristrette».

G.R.



Forme e porzioni di Asiago dop