AFIDOP: NUTRI-SCORE INGANNEVOLE, PENALIZZA FORMAGGI DOP E SANA ALIMENTAZIONE
ECCO LE 10 RICETTE SIMBOLO DELLA DIETA MEDITERRANEA CHE RISCHIANO DI SCOMPARIRE

- *A 30 anni esatti dalla nascita del marchio DOP, l'etichetta a semaforo sui formaggi certificati rischia di affossare un settore che vale 4 miliardi di euro alla produzione e occupa 26mila operatori.*
- *Auricchio (presidente AFIDOP): l'etichetta a semaforo disincentiva la dieta mediterranea, svilendo proprietà nutrizionali e immagine dei formaggi DOP.*
- *Spaghetti al pomodoro senza parmigiano, insalata caprese senza mozzarella: la campagna social #ConIFormaggiDOPeIGP di AFIDOP e dei Consorzi di tutela dei formaggi italiani DOP per difendere 10 piatti simbolo della dieta mediterranea.*
- *Luca Piretta: sì a educazione alimentare e consapevolezza nutrizionale, no a sistemi semplicistici o a un colore verde che danno l'idea di poter bere o mangiare a volontà un alimento.*
- *Davide Oldani: Nutri-Score, un attacco ingiustificato a pilastri della cucina italiana che il mondo ci invidia.*

Roma, 15 marzo 2022 – Un'etichetta mette a rischio i formaggi simbolo del Made in Italy alimentare, già alle prese con la contrazione dei consumi e con l'**emergenza materie prime per l'alimentazione animale innescata dal conflitto in Ucraina**. Tanto che non è più impossibile un domani dove una caprese sarà senza Mozzarella di Bufala Campana, uno spaghetto al pomodoro senza Parmigiano Reggiano, un risotto al radicchio e Gorgonzola… senza Gorgonzola. Piatti senz'anima e più "poveri" anche dal punto di vista nutrizionale, monchi delle DOP che il mondo ci invidia. E che entro un anno rischiano di sparire dalle tavole italiane (e non solo), se l'Unione Europea approverà l'etichettatura Nutri-Score.
Attraverso una campagna social che mette al centro 10 piatti iconici italiani "SENZA" in cui il formaggio è ingrediente distintivo, **AFIDOP – l'Associazione dei Formaggi Italiani DOP** con i Consorzi di Tutela dei formaggi a denominazione d'origine protetta motivano il loro No al Nutri-Score alla presenza delle Istituzioni. **Per AFIDOP, l'etichetta a semaforo, attribuendo un colore "sfavorevole" a prodotti come formaggi, ne disincentiva il consumo e dà informazioni limitate e fuorvianti ai consumatori.** Con buona pace della Dieta Mediterranea (la migliore al mondo nel 2022 secondo l'US News & World Report in una classifica di 40 stili di vita alternativi e dal 2010 Patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO), che ha in questi alimenti un "ingrediente" fondante, da sempre.

È provato che il Nutri-Score disincentiva il consumo di alimenti raccomandati in una sana alimentazione e fondamentali in piatti iconici ed equilibrati se inseriti all'interno di un corretto stile di vita. Secondo un'indagine di Ipsos per l'Osservatorio Waste Watcher International, realizzata su un campione di 7 mila cittadini di Stati Uniti, Russia, Canada, Regno Unito, Germania, Spagna e Italia, **per 3 consumatori su 4 le informazioni nutrizionali in etichetta possono influenzare significativamente le scelte nel carrello** e 4 su 10 cambierebbero i consumi in ragione dei colori apposti sulle etichette.

In particolare, tutti i formaggi portabandiera dell'Italia nel mondo finiscono nel mirino del Nutri-Score: Asiago DOP, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP e Pecorino Romano DOP, solo per citarne alcuni, classificati perlopiù con il colore arancione e la lettera D - in una scala colorata, da verde scuro a rosso, e con delle lettere, da A a E, per indicare quanto un alimento sarebbe sano o da evitare.

"*Diciamo no al Nutri-Score* – dichiara **Antonio Auricchio, presidente di AFIDOP** - *e alle etichette basate su quantitativi di riferimento scollegati dalle abitudini di consumo nella dieta quotidiana. Si tratta di strumenti fuorvianti che svalorizzano l'immagine delle DOP e disincentivano il consumo dei nostri piatti banalizzando i valori nutritivi dei nostri prodotti. Sosteniamo e promuoviamo informazioni corrette e complete al consumatore per una alimentazione sana ed equilibrata e proprio per questo* ***ci uniamo a quanti, in Italia e in Europa, ritengono il Nutri-Score un sistema ingannevole per il consumatore ed esortano il decisore pubblico a fare muro contro l'attuazione di questa proposta".***

Gli fa eco il nutrizionista e gastroenterologo Luca Piretta: *"La dieta è un comportamento complessivo che si tiene ogni giorno, tutti i giorni. Non è fatta solo di un cibo o di un colore verde che dà l'idea di poterne mangiare a volontà o di un colore rossa che fa apparire un determinato alimento come proibito. Sono l'educazione e la consapevolezza nutrizionale a fare la differenza. Etichette a semaforo, oppure con lettere apposte come un voto scolastico, basate su quantitativi di riferimento (100 grammi) scollegati dalla dieta e dalla porzione consigliata*, fa notare **Piretta**, *sono ingannevoli rispetto alla reale natura del prodotto singolo, e alle quantità effettivamente consumate. Ad esempio, la quantità di formaggio aggiunta a una ricetta può essere molto variabile a seconda del tipo di formaggio o della pietanza e quella di olio extravergine da 10 a 20 grammi. Per altri prodotti, come pizza o patate o frutta e verdura, la porzione è solitamente superiore a 100 grammi."*

Secondo **Davide Oldani, chef stellato e Ambasciatore della cucina italiana nel mondo,** *"La cucina è armonia quando nutre e fa bene, è basata sulla stagionalità e sulla varietà, è amica del territorio e ne rispetta le radici culturali. I formaggi facevano parte della dieta dei nostri antenati e non dovrebbero mancare neanche in quella dei nostri figli. Dietro ogni formaggio DOP 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, sia a casa che al ristorante."*

Netta anche la posizione di **Riccardo Deserti, Presidente di OriGIn**, l'Organizzazione internazionale delle Indicazioni Geografiche: *"I formaggi DOP sono la spina dorsale dei prodotti di qualità dell'agroalimentare italiano, ma il futuro dell'intero settore è a rischio.* ***Senza il mais e il girasole dell'Ucraina, il mercato globale delle materie prime per la zootecnia è andato in crisi****, con ricadute su tutta la filiera lattiero casearia italiana. 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."*

Se il Nutri-Score venisse approvato dall'UE, 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

I 10 PIATTI ITALIANI CHE IL NUTRI-SCORE RISCHIA DI CANCELLARE DALLE NOSTRE TAVOLE

Ecco le 10 ricette simbolo selezionate da AFIDOP (ma ce ne sono molte altre) che, con meno formaggi DOP nel carrello della spesa, rischiamo di vedere scomparire dalle nostre tavole. Per lanciare la campagna, i Consorzi Di Tutela dei Formaggi a Denominazione Protetta lanceranno sui loro profili social l'hashtag **#ConIFormaggiDOPeIGP** a partire dalle ore 11 di martedì 15 marzo.

1. Caprese con Mozzarella di Bufala Campana DOP
2. Risotto radicchio e Gorgonzola DOP
3. Spaghetti al pomodoro e Parmigiano Reggiano DOP
4. Riso al Salto e Zucca con Grana Padano DOP
5. Cacio&Pepe con crema di fave e Pecorino Romano DOP
6. Tortelli di Asiago DOP e funghi
7. Acquacotta Maremmana con Pecorino Toscano DOP
8. Schisòla con Taleggio DOP
9. Finocchi al gratin di Fontina DOP
10. Crescia e prosciutto con Casciotta d'Urbino DOP

INC per ufficio stampa AFIDOP
Matteo de Angelis 3346788708 m.deangelis@inc-comunicazione.it
Ilaria Koeppen 3420773826 i.koeppen@inc-comunicazione.it

Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP

IDENTIKIT DELLE 10 RICETTE MEDITERRANEE A RISCHIO ESTINZIONE

1. **INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**

Il quantitativo indicato all'interno di una dieta equilibrata è all'incirca 100g di mozzarella a persona. Proteine nobili, calcio e fosforo della mozzarella integrate con fibre, vitamina C, licopene e polifenoli del pomodoro. Piatto poco calorico (sempre che non si abbondi con l'olio) ma saziante, carente di carboidrati che vanno integrati nell'altro pasto della giornata.

2. **RISOTTO RADICCHIO E GORGONZOLA DOP**

Carboidrati, fibre e proteine, queste ultime nel giusto mix tra fonte vegetale e animale, per offrire uno spettro completo di aminoacidi. Necessario integrare nel resto della giornata con un secondo, un contorno di verdure fresche e un'altra porzione di latte, yogurt o formaggio.

3. **SPAGHETTI AL POMODORO E PARMIGIANO REGGIANO DOP**

La presenza o assenza del Parmigiano Reggiano sul piatto simbolo della dieta mediterranea di spaghetti fa tutta la differenza del mondo da un punto di vista nutrizionale per questo piatto che apporta prevalentemente carboidrati. Due cucchiaini di formaggio DOP grattugiato conferiscono al piatto sapidità e carattere e contribuiscono a soddisfare il fabbisogno giornaliero di calcio, fosforo e proteine. Nel corso della giornata si possono integrare latte, yogurt e un secondo di carne, pesce o formaggi e un contorno.

4. **RISO AL SALTO CON ZUCCA E GRANA PADANO DOP**

Preparato espresso o come piatto del giorno dopo, questa preparazione fornisce carboidrati con componente minima di grassi saturi. L'aggiunta di un ragù di zucca lo arricchisce di fibre e soprattutto di carotenoidi precursori della vitamina A, che proteggono vista, mucose e cute. Il Grana Padano dà al piatto sapore e contribuisce al fabbisogno giornaliero di proteine, vitamine liposolubili e minerali antiossidanti (selenio e zinco).

5. **CACIO E PEPE CON CREMA DI FAVETTE NOVELLE E PECORINO ROMANO DOP**

L'unione tra due abbinamenti classici del Pecorino Romano. L'aggiunta della crema di fave contribuisce al fabbisogno giornaliero di ferro e valorizza i plus del formaggio stagionato, tesoro non solo di proteine nobili, calcio, fosforo e vitamina D, ma anche di grassi utili alla salute come gli acidi grassi coniugati. Le fibre delle fave aiutano a contenere l'innalzamento glicemico della pasta (per ottimizzare quest'effetto si può usare la pasta integrale). Da preferire, nell'altro pasto della giornata, un secondo di pesce e un contorno di pomodori o broccoletti per un apporto di vitamina C.

6. **TORTELLI DI ASIAGO DOP E FUNGHI**

Ricetta gustosa e calorica, in cui prevale l'energia dei carboidrati complessi con una buona quantità di proteine e una presenza di grassi in una quantità più che adeguata alle normali esigenze dell'organismo, offrendo uno spettro equilibrato tra saturi e polinsaturi. Buono il contenuto di calcio presente nel formaggio, mentre i funghi apportano fibre. Da integrare l'apporto nutrizionale della giornata con un piatto di verdure per completare gli apporti nutrizionali.

7. **ACQUACOTTA MAREMMANA CON PECORINO TOSCANO DOP**

Un piatto "del cuore", dai sapori semplici e genuini e con un elevato potere saziante in rapporto alla densità calorica. Perfettamente equilibrato, grazie all'apporto di carboidrati dal pane tostato, delle proteine del formaggio e dell'uovo in camicia, e, naturalmente, con fibre e Sali minerali a volontà delle verdure.

8. **SCHISÒLA AL TALEGGIO DOP**

Piatto povero della tradizione lombarda e bergamasca in particolare, adatto ai celiaci. Dal punto di vista nutrizionale apporta una quantità di carboidrati necessari a fornire energia all'organismo. Il taleggio apporta proteine di alto valore nutrizionale che assicurano una buona dose di calcio, fosforo e vitamina A per la salute delle ossa. Un mix gustoso da abbinare a un contorno di verdure fresche per garantire il giusto apporto di fibre, polifenoli e Sali minerali.

9. **FINOCCHI AL GRATIN DI FONTINA DOP**

Ricetta che apporta proteine e fibre in discreta quantità. Si perdono con la cottura parte delle vitamine del gruppo B della fontina e della C del finocchio. Rimangono abbondanti i minerali come il calcio e il fosforo. Da integrare nell'altro pasto della giornata con un primo piatto per compensare la carenza di carboidrati e un contorno di verdure fresche.

10. **CRESCIA PROSCIUTTO E CASCIOTTA D'URBINO DOP**

Piatto completo ed equilibrato se abbinato ad un contorno come potrebbe essere un piatto di peperoni e melanzane per integrare la quota di fibre, polifenoli e vitamine A e C. In questa ricetta, con una quantità di casciotta intorno agli 80-100g, abbondano le proteine di alto valore biologico e di elevata qualità, nonché preziosi minerali come potassio, calcio e fosforo utili alla prevenzione dell'osteoporosi e alla corretta funzionalità neuromuscolare.

INC per ufficio stampa AFIDOP
Matteo de Angelis 3346788708 m.deangelis@inc-comunicazione.it
Ilaria Koeppen 3420773826 i.koeppen@inc-comunicazione.it

Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP

FORMAGGI OLTRE L'ETICHETTA:
5 PERCHÉ LATTE E DERIVATI STRUMENTO DI SALUTE ANDREBBERO CONSUMATI TUTTI I GIORNI

Il nutrizionista e gastroenterologo Luca Piretta svela perché è sbagliato e fuorviante etichettare i formaggi DOP semplicemente con un colore.

1. Il Nutri-Score spinge ad allontanarsi da questo alimento essenziale per la salute e la prevenzione di molte patologie.

Le ultime linee guide per una sana alimentazione del CREA considerano latte e suoi derivati come uno strumento di salute per l'apporto di proteine ad alto valore biologico e di aminoacidi essenziali: vanno assunti tutti i giorni, nel contesto di una corretta alimentazione e della dieta mediterranea.

2. Il formaggio è un pilastro della Dieta Mediterranea dei nostri nonni, e un valore aggiunto in quella di oggi.

Della dieta mediterranea fanno parte anche il latte, i suoi derivati e i formaggi. Per i nostri nonni e bisnonni, inclusi i centenari sardi, il formaggio era un'ottima alternativa ad altre proteine, allora meno disponibili sulle nostre tavole. Oggi lo stile di vita è cambiato, ma i formaggi DOP restano perfetti su una tavola mediterranea e in tante declinazioni: come ingrediente, come protagonista del piatto ma anche come snack, perché concentrano in piccoli volumi una grande quantità di calcio e proteine. Inoltre, i formaggi fermentati, grazie ai probiotici in essi contenuti, possono aiutare a equilibrare la flora batterica con implicazioni positive per la salute.

3. Il Nutri-Score giudica i formaggi solo per il contenuto di grassi, ma "dimentica" tutto il resto

I formaggi DOP, come altri alimenti che vengono classificati come "buoni o cattivi" in funzione di un solo elemento, vengono penalizzati per la presenza di grassi, trascurando il contenuto di altri nutrienti come calcio, acidi grassi funzionali, vitamine liposolubili, amminoacidi essenziali, tutti strategici in un'alimentazione sana, bilanciata ed equilibrata. Senza contare che anche i grassi devono far parte dell'alimentazione, nell'ordine del 25% del totale delle calorie giornaliere. Recenti ricerche hanno dimostrato che i lipidi del latte possiedono anche bioattività contro l'infiammazione cronica (che sta alla base di diverse malattie come quelle cardiovascolari, il diabete mellito di tipo 2, l'obesità e il cancro). Per questo oggi si tende a superare la percezione negativa del grasso nei prodotti lattiero-caseari, considerando le più interessanti proprietà antinfiammatorie dei lipidi presenti in latte, yogurt e formaggio.

4. Il Nutri-Score non tiene conto di quanto formaggio effettivamente consumiamo

I Formaggi DOP in base al Nutri-Score sono quasi tutti classificati con colore arancione, fondamentalmente perché questo sistema emette un giudizio su una quantità fissa di 100 g e non per porzione. Mentre un piatto con 80 grammi di pasta, 20 di olio extravergine e 2 cucchiaini di formaggio è equilibrato e apporta importanti nutrienti.

5. La dieta è un sistema complesso, determinare il nostro stile di vita in base a un colore in etichetta è pericoloso.

Classificare un prodotto per un nutriente senza tener conto di altre sue caratteristiche dello stile di vita, come ad esempio la dieta quotidiana e il movimento, ma non solo, o il momento della giornata in cui si consuma un alimento, non è solo sbagliato, ma pericoloso.

INC per ufficio stampa AFIDOP
Matteo de Angelis 3346788708 m.deangelis@inc-comunicazione.it
Ilaria Koeppen 3420773826 i.koeppen@inc-comunicazione.it

Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP

FORMAGGI, QUANTO NE SAI? DA POLIFEMO ALLA SPACE LASAGNA
10 (PIU' UNA) CURIOSITÀ SU UN PROTAGONISTA DELLA DIETA MEDITERRANEA

Il caglio tra mito e leggenda: in Sicilia il primo caseificio, "gestito" da Polifemo

Le origini del formaggio sono così lontane da sfociare nel mito e nella religione. Per i Greci, a svelare agli uomini il segreto del caglio furono Aristeo, tra l'altro fondatore della città di Cagliari, o Amaltea, la nutrice di Zeus. L'Odissea dà una descrizione dettagliata del "caseificio" siciliano del ciclope Polifemo, mentre la Bibbia ne parla nel libro di Giobbe: "Non mi hai colato come latte e fatto cagliare come formaggio?".

Il Pecorino "democratico" dell'Antica Roma, che amava i banchetti e sfamava i legionari

Dal mito alla storia, è a Roma che il formaggio diventa cibo per tutti. Nei palazzi imperiali era considerato il giusto condimento durante i banchetti ("nulla coena sine caseum", recitava un detto), Diocleziano ne fissa un prezzo massimo per rallentare l'inflazione, Columella firma il primo manuale sulla produzione di formaggio e Plinio ne censisce 13 varietà. Il più popolare? Il Pecorino romano che, per la sua capacità di conservazione, diventa alimento base delle legioni. Un menù di pane, zuppa di farro e pecorino ridava forza e vigore alle truppe dopo le battaglie o le lunghe marce.

Nel Medioevo il formaggio diventa cibo di magro: Quel benvenuto con pane e mozzarella per rifocillare i pellegrini

Intorno all'anno Mille avviene la seconda fioritura dei formaggi che darà vita al profilo caseario italiano. E il formaggio, da sempre protagonista della gastronomia povera, quella di contadini e pastori (e della dieta mediterranea), diventa anche cibo quaresimale. I primi documenti storici sulla mozzarella testimoniano come nel XII secolo i Monaci del monastero di San Lorenzo in Capua erano soliti offrire ai pellegrini che vi si recavano in precessione un pezzo di pane accompagnato da un formaggio denominato mozza o provatura (il termine mozzarella deriva dal verbo mozzare, cioè il taglio della pasta filata effettuato manualmente con indice e pollice.). Il formaggio ha anche un santo patrono: San Lucio, protettore dei casari, festeggiato il 12 luglio e raffigurato nell'iconografia in abito da pastore, con una forma di formaggio ed un coltello nell'atto di tagliarla.

Le montagne di Parmigiano evocate da Boccaccio… e il cacio con le pere del Petrarca

La testimonianza letteraria più nota del Parmigiano Reggiano è del 1344: Giovanni Boccaccio nel Decamerone descrive la contrada del Bengodi e cita una "montagna di parmigiano grattugiato" su cui venivano fatti rotolare "maccheroni e raviuoli", dando così un'indicazione dell'uso che se ne poteva fare in cucina. Mentre la prosa del Petrarca immortala l'abbinamento più iconico tra formaggi e frutta: "Addio l'è sera. Or su vengan le pera, il cascio e 'l vin di Creti".

Il Grana Padano tra corti e intrighi politici

Nei secoli il formaggio "si nobilita", fino a diventare, nel Cinquecento, immancabile nelle dispense di corte e papali. E regalo prezioso per rinsaldare rapporti familiari, diplomatici o politici: Isabella d'Este, marchesa di Mantova, regalava forme di Grana Padano ai suoi familiari. Suo figlio, l'ambizioso Federico, ne invia una "gran riserva" di 8 forme al Re di Spagna Carlo V, che 5 anni più tardi gli conferì il titolo di Duca. L'umanista Ortensio Landi racconta, tra il serio e il faceto, di un progetto presentato a Papa Leone X per fermare la Riforma protestante mandando a Lutero e ai suoi protettori *"cento some"* di formaggio Grana per convincerli a desistere dai loro propositi.

Provolone, il formaggio dell'Unità d'Italia
Accanto ai formaggi espressione delle tante culture gastronomiche del Paese, ce n'è uno che ne rappresenta la sintesi. Il Provolone Valpadana nasce proprio nella seconda metà dell'Ottocento, dall'incontro tra la cultura casearia delle "paste filate" del Meridione e la vocazione lattiero-casearia della Valle Padana favorito dall'Unità d'Italia. Un "formaggio-ponte" che ha unito territori, imprenditori e tradizioni del Nord e del Sud della Penisola, conquistando per la sua versatilità le tavole degli italiani.

Formaggi da esportazione: quando il Gorgonzola viaggiava in prima classe sul Titanic
Fin dal Medioevo gli antenati dei formaggi DOP italiani sono uno dei primi casi di Made in Italy di successo. Compaiono nei ricettari francesi del Settecento e, a inizio Novecento, viaggiano verso Germania, Francia e Inghilterra… e oltre. Nel 1912 il Gorgonzola compariva nel menu di prima classe del Titanic, salpato da Southampton alla volta di New York.

Quel bollino che da 30 anni tutela storia, tradizione e territori dell'eccellenza casearia italiana
La tradizione millenaria dei formaggi italiani conquista, dal 1992 un "bollino", con la nascita delle denominazioni DOP e IGP grazie al Regolamento CEE 2081/92. Per il consumatore, una garanzia di qualità, sicurezza, origine e tracciabilità delle materie prime. Ma anche una sapienza unica e inimitabile che rappresenta territori, clima, ambiente e fattore umano, che i Consorzi di Tutela tramandano intatta alle nuove generazioni.

Il cacio sui maccheroni: il formaggio tra detti popolari e neologismi "certificati"
Che i formaggi siano patrimonio della cultura popolare lo testimoniano decine di detti e proverbi diventati di uso comune: quando ci sentiamo bene, stiamo "come un topo in una forma di cacio", qualcosa o qualcuno che arriva a proposito è "il cacio sui maccheroni", mentre due amici intimi sono "come pane e cacio". E ancora, un'offerta irricevibile non si accetterebbe "neanche per un cacio bacato" e una impresa impossibile è "come trovare il padre del formaggi". Segno dei tempi, dal 2021 tra i neologismi del Vocabolario Treccani c'è il termine "Dop economy", coniato da Qualivita per sintetizzare il valore del sistema economico dei cibi e vini italiani DOP e IGP.

Tradizione in movimento: l'Asiago e la riscoperta "filologica" del caglio vegetale
Da ottobre 2020 Asiago DOP può essere prodotto con caglio vegetale, come alternativa al caglio bovino. La novità, introdotta dal recente disciplinare, si collega in realtà alla millenaria tradizione produttiva del formaggio nell'Altopiano di Asiago. Esistono evidenze, infatti, che, in questa zona, si utilizzava l'estratto del cardo come coagulante vegetale già durante l'età del bronzo. Una scelta importante, che lega tradizione e innovazione rispondendo alle nuove richieste di consumo.

il futuro… spaziale dei formaggi DOP (Nutri-Score permettendo)
In un domani fatto di viaggi spaziali, a bordo delle navicelle potremmo trovare un piatto o uno snack di formaggio italiano: nel 1996 il Parmigiano Reggiano va in orbita per la prima volta sullo shuttle e dal 2005 è inserito nella dieta orbitale ufficiale della Stazione spaziale internazionale. Nel 2011 lo chef stellato Davide Scabin ha inventato per l'astronauta Luca Parmitano un menù italiano a prova di gravità zero con tanti formaggi protagonisti: la *Space lasagna* con Grana Padano (disidratato), ma anche Parmigiana di melanzane e risotto al pesto.

INC per ufficio stampa AFIDOP
Matteo de Angelis 3346788708 m.deangelis@inc-comunicazione.it
Ilaria Koeppen 3420773826 i.koeppen@inc-comunicazione.it