

BAGNOLI IRPINO. FORMAGGIO IN VETRINA AL «CHEESE» DI BARI

Pecorino, il marchio Igp dal ministro Alemanno

PECORINO DI BAGNOLI premiato con l'etichetta igp. Un titolo, questo accreditato dal Ministero per le politiche agricole, col quale il prodotto caseario esordisce alla 4 giorni del «Cheese» di Bari, vetrina internazionale del settore alimentare. Per il pecorino bagnolese sarà una «prima» condivisa con altri sette formaggi italiani muniti del marchio d'indicazione geografica protetta. Una scelta, quella dei nuovi riconoscimenti, che non deve suonare come una penalizzazione per gli altri prodotti caseari italiani.

«Valorizzare un'identità non significa cancellarne un'altra ma sa-

pere con esse dialogare», ha detto ancora Alemanno sottolineando che, a proposito della difesa del Made in Italy, «Abbiamo incrementato il numero delle indicazioni geografiche. Ora, però, c'è il problema di ciò che è fuori da queste protezioni. Dobbiamo trovare anche in quella realtà una possibilità di difendere la qualità. La strada maestra - ha concluso - resta l'etichettatura e la tracciabilità e noi stiamo estendendo progressivamente questi principi a tutte le produzioni». Per 4 giorni, a golosi, gourmet, ma anche produttori ed esperti del settore, Cheese offrirà 150 caprini prove-



Il pecorino di Bagnoli irpino premiato col marchio Igp

nienti da ogni parte del mondo, tutte le dop e le igp caserarie d'Europa provenienti da 14 Paesi e le rarità dei 49 presidi slow food, 38 italiani e 11 internazionali.

Alla manifestazione, in particolare, debuttano 8 formaggi italiani diventati presidi: Graukase della Valle Aurina nel sud del Tirolo, Monte Veronese di Malga della provincia di Verona, il Pecorino dell'Appennino Reggiano, la Vaccarossa reggiana, il Caciofiore della campagna romana, il Canestrato di Castel del Monte, il Pecorino Bagnolese della provincia di Avellino e il Fiore sardo dei pastori da Nuoro.