

Gorgonzola Dop: un successo per il varessotto

Pubblicato: Giovedì 11 Ottobre 2001

E' un formaggio di grande qualità, grazie soprattutto allo sforzo compiuto nel corso degli anni dai produttori varesini. Un formaggio decisamente apprezzato dai consumatori.

E da oggi – dopo che il ministero delle Politiche agricole e forestali ha dato il via libera all'inserimento di tutta la provincia nell'ambito territoriale delle **Denominazioni di origine protetta** (Dop) del **gorgonzola** – ci sono le condizioni per valorizzare al meglio questa importante realtà casearia della nostra zona.

"Il riconoscimento ministeriale premia un impegno quasi ventennale

Adesso, infatti – dopo che il provvedimento sarà accolto in sede comunitaria diventando pienamente attuativo -, sul territorio provinciale potrà finalmente realizzarsi il ciclo lavorativo del gorgonzola in tutte le sue fasi: produzione, stagionatura e confezionamento"

Un altro significativo vantaggio dell'inserimento nell'ambito territoriale Dop è che ora – a differenza del passato – si potrà utilizzare il latte varesino (circa 550.000 quintali annui) per la produzione del celebre formaggio.

Gli operatori locali, infine, potranno confezionare il gorgonzola direttamente con il foglio d'alluminio recante il marchio del Consorzio di tutela.

– spiega Carlo Bergamaschi, rappresentante del settore agricolo nella giunta della Camera di Commercio, l'ente che dal 1983 segue la pratica – *per garantire ai produttori varesini di avere quel valore aggiunto sul mercato che offre il marchio Dop.*

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it