

Presentato il Consorzio Tutela del formaggio “Ossolano Dop”

Pubblicato: Venerdì 17 Luglio 2020



L’**Ossolano**, formaggio di montagna ottenuto da latte di mucca intero crudo o pastorizzato, semicotto, pressato con stagionatura non superiore a 60 giorni prodotto nel Vco è ora tutelato da un consorzio. Il Consorzio per la tutela, la promozione e la valorizzazione del **Formaggio Ossolano Dop** è stato presentato questa mattina nella sala polifunzionale dell’Unione Montana delle Valli dell’Ossola. Per l’occasione sono intervenuti l’assessore regionale all’agricoltura e al cibo, **Marco Protopapa**, il consigliere regionale **Alberto Preioni**, il presidente della Provincia **Arturo Lincio**, amministratori locali e operatori del settore .

È stato spiegato che concluso il lungo percorso per l’ottenimento della qualifica di **Denominazione di Origine Protetta**, con l’iscrizione ufficiale nel Registro europeo delle Denominazioni di origine protette e delle Indicazioni geografiche protette, ha avuto inizio la fase di costituzione e riconoscimento del Consorzio per la tutela, la promozione e la valorizzazione del formaggio Ossolano DOP, terminata con l’incarico ufficiale rilasciato dal MIPAAF con Decreto dell’8 giugno 2020. “Il percorso – ha spiegato Protopapa – è iniziato nel 2012 le varie parti coinvolte Unione Europea e Istituzioni hanno portato che solo dopo otto anni riusciamo ad avere raggiunto il traguardo. Il consorzio prenderà in mano una grande responsabilità quella di rappresentare un territorio della zona nord del Piemonte che fino a ieri non era rappresentata per quanto riguarda il formaggio. Il Piemonte si impegnerà a sostenerla non solo a livello promozionale. Ci sarà un modo – ha detto l’assessore – anche per dare un sostegno economico alle aziende impegnate nel settore”.

“La Denominazione di Origine Protetta – ha detto **Andrea Cottini**, presidente del Gal Laghi e Monti del Vco – rappresenta un “bene collettivo” i cui effetti positivi ricadono direttamente sulle imprese agricole e indirettamente sulle altre attività locali legate al prodotto. Essa rafforzerà inoltre i legami sociali ed identitari tra la popolazione locale, contribuendo a mantenere vitale l’economia montana legata formaggio di qualità”.

“Attualmente fanno parte del Consorzio due caseifici cooperativi – ha spiegato il presidente del Consorzio, **Marco Giannoni** – che raccolgono e trasformano il latte di circa 40 allevamenti situati nell’area di produzione, cui si aggiunge l’attività di 3 stagionatori. La qualifica di Denominazione di Origine Protetta (DOP) rappresenta il massimo riconoscimento comunitario per le produzioni agroalimentari, e viene concessa solo a quei prodotti le cui qualità sono dovute essenzialmente a un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani, le cui fasi di produzione si svolgono esclusivamente nella zona geografica delimitata”.

Il Formaggio Ossolano DOP, principale espressione casearia dell’estremo nord del Piemonte, è prodotto con latte di vacche allevate, vissute e nutrite integralmente nelle Valli Anzasca, Antrona, Divedro, Antigorio, Formazza, Isorno e Vigizzo. Queste si aprono a ventaglio sulla Val d’Ossola che idealmente raduna i 36 comuni ossolani formanti il territorio di produzione.

“Dobbiamo diventare la Valtellina del Piemonte – ha detto il consigliere regionale, **Alberto Preioni** – ; i nostri vecchi erano tutti pastori e la nostra origine è legata al mondo agricolo. Queste sono montagne eroiche, non esiste solo l’agricoltura meccanizzata della pianura in Piemonte, ora c’è un consorzio per la tutela allevatori e produttori devono crederci”.

“Il marchio è importante – ha aggiunto il presidente della Provincia, **Arturo Lincio**– ora è tempo di mettere da parte la rassegnazione e il consorzio deve offrire un’iniezione di fiducia”.

Giovanni Preia, ricercatore dell’Università degli studi di Torino, e il direttore della latteria antigoriana, **Gianni Morandi**, si sono soffermati sul potenziale di questo settore “Molti allevatori – ha spiegato Morandi – vendono il latte crudo per cui il potenziale è molto alto. Abbiamo latte in esubero. Lo scorso anno abbiamo prodotto circa 3000 forme di formaggio ossolano. Abbiamo un potenziale di produzione che può arrivare fino a 50 mila forme”.

Redazione VcoNews

redazione@vconews.it