Accordo Afidop e Fipe: ecco come valorizzare i formaggi Dop e Igp nei ristoranti

20240508095925shutterstock-622421612-83ed35b6

Puntare sui ristoranti per valorizzare e tutelare le eccellenze casearie del nostro Paese, fornendo a ristoratori e chef uno strumento che aiuti a raccontare questa ricchezza ai consumatori, italiani e no.

Nasce da qui **il patto tra AFIDOP** – Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP **e FIPE** – Confcommercio, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che dal palcoscenico dell'edizione 2024 di Cibus hanno annunciato un**'intesa per promuovere**, in Italia e all'estero, **due settori strategici del Made in Italy: i formaggi certificati**, primo comparto del cibo DOP italiano, con un valore al consumo di 8,6 miliardi di euro, **e la ristorazione** che, con i suoi 92 miliardi di euro di consumi, è un punto di riferimento fondamentale delle produzioni agroalimentari di qualità.

Non a caso uno studio promosso da AFIDOP e realizzato da GriffeShield su oltre 20mila ristoranti italiani, ha rivelato che l'intesa tra AFIDOP e FIPE arriva al momento giusto: oggi i formaggi DOP sono di casa in un ristorante italiano su 4, ma solo uno su 10 li valorizza, riportandone la corretta denominazione nel menu.

In particolare, le Linee Guida pensate da AFIDOP-FIPE hanno l'obiettivo di **contrastare questa tendenza**. Si tratta di un autentico **vademecum pensato per i ristoratori** al fine di valorizzare i formaggi DOP e IGP: per ognuno dei 21 formaggi attualmente certificati (e altri ne potrebbero arrivare in futuro) vengono indicate la corretta denominazione nei menu, la descrizione delle loro caratteristiche e le indicazioni sulle modalità di conservazione.

Al loro interno, saranno presenti anche **consigli sulla mise en place e sul mantenimento delle proprietà organolettiche**. Uno strumento chiave per la ristorazione italiana, che punta sull' **esperienza degli addetti ai lavori** per educare correttamente il consumatore, in Italia, ma anche all'estero, dove i formaggi sono il prodotto italiano più utilizzato nei ristoranti (94,7%) dopo il vino per la preparazione dei piatti della cucina italiana (seguono poi a pari merito olio e pasta e infine i salumi).

“Grazie alla sinergia AFIDOP-FIPE e alle linee guida sviluppate - ha detto il presidente di AFIDOP **Antonio Auricchio** - *sarà possibile **sensibilizzare i professionisti del settore, ristoratori e chef**, sull’importanza di scegliere e utilizzare i formaggi DOP e IGP, di seguire precise modalità di conservazione per permettere ai consumatori di gustarli al meglio e di valorizzarli correttamente all’interno dei menu, **contrastando così anche il problema della contraffazione** e permettendo a questi autentici ambasciatori della tradizione casearia italiana di essere legittimamente riconosciuti”.*

*“Con i suoi 92 miliardi di euro di consumi, la ristorazione è un **punto di riferimento per le filiere agroalimentari del nostro Paese**. Valorizzare le produzioni certificate nei menù permette a un comparto così importante dell’economia di **promuovere e diffondere una cultura in grado di esaltare l’unicità** e l’altissima qualità del patrimonio agroalimentare italiano.",* ha detto **Aldo Mario Cursano**, vice presidente vicario FIPE-Confcommercio.

Ed ha aggiunto: "*I pubblici esercizi, dai bar ai ristoranti, passando per le pizzerie e le osterie, svolgono da sempre il ruolo di **porta d’accesso alla cultura**, alle tradizioni e ai valori dell’Italia nel mondo e rappresentano un veicolo estremamente importante per la valorizzazione dei prodotti Made in Italy. Con le linee guida non solo daremo ai titolari di pubblici esercizi gli strumenti idonei per dotarsi di prodotti di alta qualità, ma anche ai consumatori la **certezza di consumare cibo eccellente e di provenienza certificata”.***

Le linee guida arrivano in un **momento propizio per i consumi fuori casa** (+7% a valore nel 2023), con la ristorazione tornata sopra i livelli pre-Covid (+3,9%), ma anche per i formaggi certificati. I 55 formaggi a denominazione DOP e IGP italiani, infatti, a fronte di **590mila tonnellate prodotte nel 2023**, arrivano a un fatturato alla produzione che va ormai ben **oltre i 5 miliardi di euro**, pari a quasi un terzo del valore totale alla produzione dei prodotti lattiero-caseari italiani.

Corre anche l’export: i formaggi DOP-IGP rappresentano ormai stabilmente quasi il 60% del fatturato export dei formaggi nazionali, per un valore stimato che sfiora i 3 miliardi di euro (+11%). E il 2024 si apre con dati in crescita: a gennaio sono soprattutto **Grana Padano e Parmigiano Reggiano** (+25% in volume) a fare da traino; bene anche il **Gorgonzola** (+7%), il **Pecorino Romano** (+4%), i **duri DOP grattugiati** (+16%).

UN ACCORDO PER CONTRASTARE L'ITALIAN SOUNDING

Il protocollo d’intesa AFIDOP-FIPE punta anche a contrastare il falso Made in Italy dell’**italian sounding**, che genera un giro d’affari stimato in oltre **90 miliardi di euro** (dati Ismea-MASAF). I

formaggi certificati sono, da sempre, tra le vittime preferite di questo fenomeno, che tocca anche il fuori casa.

Secondo le stime FIPE, nel mondo esistono circa **600mila ristoranti che si autodefiniscono italiani**. Di questi soltanto 2.218 lo sono davvero. All'estero, esistono esercizi commerciali (ristoranti, bar, pasticcerie) che offrono servizi, hanno layout, possiedono gli stessi loghi e presentano la stessa offerta di quelli presenti nelle metropoli del nostro Paese. Almeno sulla carta. In realtà, i menù di questi pseudo "Italian restaurant" non hanno **nulla a che vedere con quelli che pretendono di imitare**, senza conoscerne la qualità. Secondo un'indagine del Centro Studi Fipe del 2021 rivolta ai ristoranti certificati italiani all'estero, è emerso che nei loro Paesi, il 94% degli intervistati rileva nei competitor non certificati contraffazione dei prodotti, **l'89% vede contraffazione nelle ricette**, non conformi a quelle autentiche, mentre il 60% trova ristoranti falsi italiani e il 43% ha dubbi sull'origine dei prodotti.