Editoriale

Anna Bertolini

Formaggi, salumi e gastronomia: una storia di sapori e sicurezza

Per il secondo anno consecutivo ***MARK UP*** dedica una monografia al mondo dei formaggi, uno dei comparti più tradizionali e al tempo stesso dinamici del panorama produttivo italiano. Ma quest'anno il menu si arricchisce di altri due settori altrettanto importanti, salumi e gastronomia, che con i formaggi rappresentano un mercato in evoluzione che strizza l'occhio all'innovazione di prodotto in ottica di servizio.

Si tratta nel complesso di settori che ben si avvicinano alle esigenze del consumatore che insegue formule alimentari pratiche legate alla necessità di consumare pasti veloci, magari fuori casa, senza tralasciare l'importanza del fattore nutritivo. In quest'ottica va la sempre maggiore attenzione riposta, per esempio, negli allevamenti e nell'alimetazione degli animali che ha permesso di ottenere, rispetto al passato, delle carni più magre che ben si adattano alle esigenze salutistiche di questi ultimi tempi. Ma non solo. La ricerca scientifica nel corso degli anni ha dato una mano nel concepire nuove tecnologie e conoscenze per rendere più sicuri sia i prodotti carnei, e quindi anche gli insaccati, sia i prodotti lattiero-caseari. Una sicurezza richiesta dal mercato e guadagnata sul campo con certificazioni e filiere sempre più controllate e verificate, oltre all'adeguamento alle normative europee che ha condotto a rigorosi e severi diktat in materia di sicurezza igienica.

Ma nonostante tutto l'Italia, paese dove l'industria alimentare è sempre pronta a dare vita a innovative produzioni nel rispetto di antiche tradizioni gastronomiche, è stata, anche di recente, teatro di scandali e preoccupazioni alimentari che hanno avuto come protagonisti proprio i settori dei formaggi e dei salumi. Si pensi all'ultima psicosi nei consumi in relazione alla vicenda dei casi di influenza messicana associata alla carne suina e ai prodotti derivati prontamente affrontata da Assi.I.Ca - Associazione Industriali delle Carni al fine di evitare ingiustificati e falsi allarmismi. Senza, inoltre, entrare nel merito di questioni truffaldine (ricordiamo l'intervento della Guardia di Finanza in quel di Cremona e Piacenza per vicende legate alla lavorazione di formaggi avariati), il più delle volte si tratta di allarmismi infondati mai riconducibili a produzioni italiane.

Nel nostro paese restano alte, infatti, le soglie della sicurezza e della qualità del nostro made in Italy come, del resto, continua a essere efficiente la rete di controlli sulle materie prime provenienti dall'estero. Una garanzia percepita anche oltre confine dove la nostra norcineria così come la nostra produzione casearia (e in un certo senso anche la gastronomia se la riconduciamo all'arte di saper preparare piatti prelibati e tipici della nostra cucina) ottengono il plauso di un pubblico che resta stregato dalla varietà di sapori e dalle caratteristiche organolettiche dei prodotti tipici della tradizione gastronomica regionale italiana.

Ne è un esempio l'iniziativa SalumiAmo che, grazie all'operato dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani in collaborazione con l'Istituto per il Commercio Estero, porta i salumi italiani Dop e Igp in alcuni locali europei (Francia, Germania, Belgio e Inghilterra) per avvicinare i giovani consumatori nel momento dell'happy hour. ■

Tradizione e dinamismo contraddistinguono i mercati dei formaggi e dei salumi