
Rolfi: formaggi Dop lombardi a famiglie in difficoltà, bando da 2,5 milioni

Categorie: [Agricoltura](#), [Articoli con video](#), [Coronavirus](#)

Coinvolti Grana Padano, Provolone e Parmigiano Reggiano

Circa 2,5 milioni di euro per offrire un sostegno al sistema produttivo locale delle Dop casearie lombarde e un aiuto concreto alla popolazione in difficoltà la cui capacità di acquisto anche dei generi alimentari di prima necessità è stata compromessa a causa del blocco delle attività imposto dal [lockdown](#) per il contenimento del contagio.

Questi gli obiettivi del bando in apertura mercoledì 22 dicembre, voluto dall'assessore regionale all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi, [Fabio Rolfi](#), e indirizzato a tutti i caseifici e stagionatori che producono le Dop Grana Padano, Provolone Valpadana, Parmigiano Reggiano.

A loro sarà assegnato un contributo per la fornitura di formaggio alla popolazione in difficoltà attraverso i Comuni e le organizzazioni del Terzo Settore.

Iniziativa a favore degli indigenti

“Una iniziativa – ha commentato Rolfi – che possiamo chiamare ‘bando indigenti’ perché [Regione Lombardia](#) mette a disposizione oltre 2,5 milioni per acquistare il formaggio a pasta dura, Grana padano, Provolone e Parmigiano Reggiano da destinare al circuito dell'assistenza. È destinato infatti ai cittadini in difficoltà, che spesso fanno fatica a reperire le risorse per acquistare cibo di qualità. Noi le aiutiamo invitandoli a gustare prodotti del territorio lombardo”.

Duplice sostegno

“L'intuizione che sta dietro alla filosofia di questo Bando è molto intelligente – ha aggiunto l'assessore – perché ci consente di cogliere due obiettivi: aiutare con prodotti di qualità anche dal punto di vista nutritivo le persone in difficoltà e offrire sostegno ai nostri consorzi e di conseguenza anche chi produce il latte a mette in circolazione il prodotto”.

‘lo mangio lombardo’ nel 2020

“La prima edizione di questo bando – ha ricordato Rolfi parlando di ‘[lo mangio lombardo](#)’ – è stata organizzata in un momento difficile, ovvero nella primavera nel 2020. Quando venivamo da mesi chiusure con i consorzi e caseifici pieni di formaggio che non riuscivano a smerciarlo. E il prezzo del latte viveva nuove criticità”.

Allora, ci fu il coinvolgimento delle Dop delle zone montane della Lombardia.

Le ragioni della scelta dei tre formaggi

In questo caso, l'individuazione dei formaggi risponde all'idoneità alla conservazione per lunghi periodi e alla porzionatura in confezioni di formato familiare. In particolare, per la DOP Provolone Valpadana è prevista la sola tipologia ‘dolce’ con stagionatura massima di 90 giorni al momento del confezionamento.

Sicurezza alimentare

“Il formaggio, in particolare modo le Dop – ha chiarito l'assessore – significano sicurezza e qualità alimentare. Sono prodotti fondamentali della dieta mediterranea e sono patrimoni dell'Unesco. Sull'importanza nutritiva non c'è nessuna ragion di dubbio ed è per questo che con altre Regioni italiane ci battiamo contro il ['nutriscore'](#) che ne dà una classificazione fuorviante”.

Qualità garantita

“Chiediamo che all'interno di qualsiasi etichettatura nutrizionale che voglia fare l'Europa – ha ribadito – siano escluse le Dop perché hanno in origine la qualità garantita”.

ben