Dati rilevati dagli Enti certificatori o autocertificati
Tiratura 12/2007: 6.568
Diffusione 12/2007: 4.615
Lettori: n.d.
Quotidiano - Ed. Basilicata

LA NUOVA del Sud

Dir. Resp.: Donato Pace

23-APR-2017
da pag. 12
foglio 1
www.datastampa.it

Confcommercio: nuova tutela per il Pecorino di Moliterno

MOLITERNO - L'obbligo di indicare sull'etichetta del latte e di tutti i prodotti lattiero caseari realizzati in Italia la provenienza della materia prima è sicuramente un elemento positivo di ulteriore salvaguardia delle produzioni tipiche e di qualità, tra cui il Canestrato Igp di Moliterno, per evitare tra i consumatori confusione e soprattutto a tutela dei produttori che di generazione in generazione si tramandano l'antica arte casearia. E' il commento di Confcommercio Imprese Italia Potenza alla quale aderiscono alcune decine di aziende lattiero-casearie. Nello specifico – sottolinea la nota - per valorizzare il pecorino di Moliterno e contribuire alla costruzione di reti fra imprese finalizzate oltre che alla tutela (si pensi alla vicenda dell'impiego, accertato, del latte in polvere per produrre formaggi venduti anche da noi, specie in supermercati) ad una maggiore remunerazione e vendita sui mercati italiani ed esteri, la fase più delicata è senz'altro quella della stagionatura. Il consumatore ha soprattutto bisogno di informazioni adeguate. "I tipi di formaggio da noi stagionati – precisa Rocco Cassino dirigente Confcommercio – sono di tre tipologie: Canestrato di Moliterno I.G.P.(formaggio a pasta dura prodotto con latte ovina e caprina); Formaggio Pecorino a pasta dura prodotto con latte ovino usato prevalentemente a tavola con una stagionatura dai 6 agli 8 mesi.; formaggio Pecorino da Grattugia (un formaggio a pasta dura prodotto con latte ovino ed ha una stagionatura dal 6 ai 12 mesi). A Moliterno dai tempi in cui il formaggio appena scaricato dai muli, fresco di otto-dieci giorni, veniva posto nel "fondaco", si è passati all'e-commerce, alla vendita via Internet, oltre che alle spedizioni via aereo, a conferma che i fasti caseari di Moliterno sono leggenda, tradizione, ma anche storia, realtà culturale e socio-economica concreta basata sull'orgoglio delle famiglie dei caseari e degli stagionatori di pecorino.

Una risposta all'interrogativo diffuso: Come difendersi mantenendo un livello di consumi accettabile, facendo quadrare i conti e non rinunciando alla qualità? "Facendo spesa direttamente dal casaro, nella sua azienda o nel negozio sotto casa, la bottega alimentare di prossimità", è la risposta del presidente Confcommercio Fausto De Mare. "Il negozio a 'chilometro zero' - spiega ancora - comporta una serie di vantaggi che mettono d'accordo l'esigenza di risparmiare e la salvaguardia di un'accettabile qualità dei propri acquisti".

data stampa
dal 1980 monitoraggio media