

# Intervista con Giorgio Antonioli

## Presidente della Società Ticinese di Economia Alpestre

Quest'anno la rassegna "Sapori e Saperi", accanto ai tradizionali stand delle "vie del gusto", mette sotto i riflettori due argomenti: il progetto pilota di sviluppo regionale a Brontallo (vedi articolo nella pagina a fianco), e il formaggio, prendendo spunto da due importanti novità entrate in vigore lo scorso mese di giugno: la Denominazione di origine protetta (DOP) per il formaggio d'alpe ticinese e la liberalizzazione del commercio del formaggio tra la Svizzera e l'Unione europea. Che cosa significano queste novità per produttori e consumatori? Ne abbiamo parlato con Giorgio Antonioli, presidente della Società ticinese di economia alpestre (STEA).

Da quali esigenze (produzione, promozione, vendita) si è partiti per proporre la Denominazione di Origine Protetta (DOP) per i formaggi d'alpe ticinesi?

Il formaggio d'alpe già nei decenni scorsi era un prodotto molto richiesto. È quindi sorta la necessità di proteggere il prodotto dalle imitazioni, in particolare all'interno dello stesso Canton Ticino. Quali specifiche caratteristiche deve avere un formaggio d'alpe DOP? Esiste un elenco degli obblighi nel quale sono elencate tutte le caratteristiche e le procedure di produzione di un formaggio d'alpe ticinese. Il punto principale è che il formaggio deve essere prodotto sull'alpe, con latte di vacca crudo intero dell'alpe stesso. Può contenere anche del latte di capra, ma solo fino a un massimo del 30%. Deve avere almeno sessanta giorni di stagionatura. Le forme di formaggio devono inoltre portare sul bordo esterno (il

cosiddetto "scalzo") il nome dell'alpe dove sono prodotte.

In concreto, con la DOP che cosa cambia da un lato per il produttore e dall'altro lato per il consumatore?

Per il produttore, c'è innanzitutto l'obbligo di osservare le procedure contenute nell'elenco di cui abbiamo parlato. Deve poi sottostare a un'ispezione fatta da un ente certificato che controlla se tutte le prescrizioni previste per la produzione del formaggio d'alpe vengono realmente e correttamente messe in pratica. Dal momento poi che la realizzazione e il corretto funzionamento di tutta la struttura amministrativa che sta alla base della Denominazione di Origine Protetta hanno evidentemente dei costi, i produttori che richiedono la DOP per il loro formaggio devono anche partecipare al finanziamento della struttura stessa (lavoro dell'ispettore sull'alpe, valutazione del prodotto a fine stagione da parte di una commissione, ecc.). A compensazione di questi costi c'è naturalmente la valorizzazione del prodotto e la possibilità di disporre sul mercato di una garanzia di qualità nei confronti degli acquirenti. E proprio per i consumatori la DOP significa la certezza di acquistare un formaggio che ha subito dei controlli di qualità e che è stato realmente prodotto sull'alpe di cui porta il nome.

Quanti e quali sono attualmente i formaggi d'alpe DOP?

Nel 2006 i produttori a richiedere la DOP sono stati 38, e in 33 l'hanno ottenuta. La procedura prevede che una documentazione completa deve accompagnare la richiesta di ogni produttore. L'organo di certificazione la esamina, effettua i controlli previsti sull'alpe, e alla fine decide chi può ottenere la Denominazione di Origine Protetta. In questa fase iniziale la richiesta e il rilascio della DOP avvengono annualmente: una volta che tutti i produttori interessati e in possesso dei requisiti necessari avranno ricevuto la certificazione è probabile che si passerà a una validità biennale. Ma è una cosa ancora da valutare. Intanto per quest'anno, il 2007, i produttori che hanno richiesto la DOP sono saliti a 46. In un primo tempo erano stati cinquanta, ma poi vi sono state alcune rinunce, da parte di chi forse non si sentiva ancora in grado di poter rispettare tutte le procedure previste, anche sotto l'aspetto burocratico. La decisione del-



l'ente di certificazione è attesa entro gli inizi di questo mese, a condizione di poter disporre di tutta la documentazione richiesta ai singoli produttori.

Quali eventuali misure collaterali avete adottato a supporto della DOP (marketing, azioni comuni dei produttori e su quali mercati)? Dove sono più richiesti i formaggi d'alpe ticinesi DOP (nel nostro Cantone, in tutta la Svizzera, sui mercati esteri)?

La STEA, pur senza disporre di grandi mezzi, cerca di presenziare alla maggior parte dei mercati e delle fiere che si tengono in Svizzera e all'estero. E per estero si intende in particolare l'Italia, con una grande attenzione alla «vetrina» milanese. Inoltre, già nel corso della presentazione della DOP lo scorso giugno, abbiamo avviato un discorso con gli acquirenti regolari, invitandoli a sostenere questa denominazione d'origine protetta. E i primi risultati si sono già visti: da quest'anno la LATI, che rifornisce i grandi magazzini Coop e Migros, ha

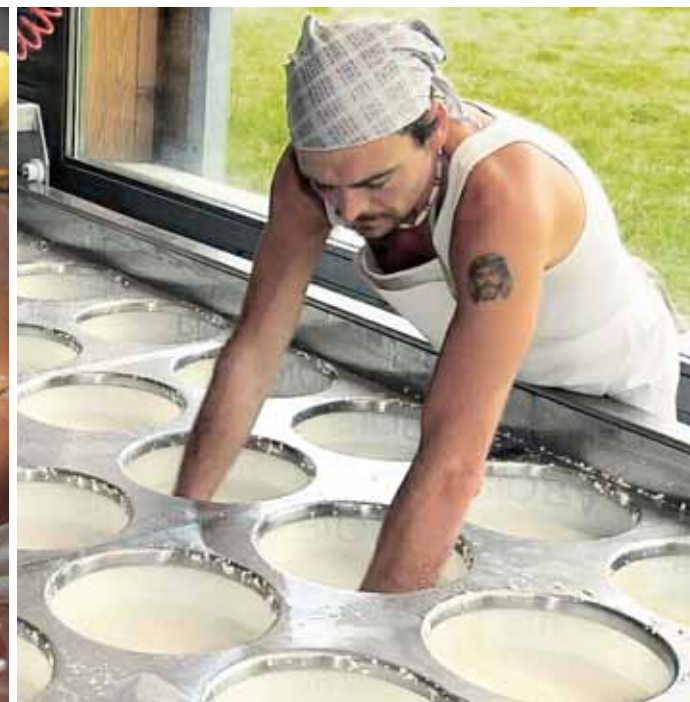


deciso di proporre a questi due grandi distributori - ovviamente in accordo con loro - come "formaggio d'alpe ticinese" esclusivamente quello con la denominazione DOP. Anche qualche altro distributore sembra che si stia orientando in questa direzione. Per quanto riguarda l'area di distribuzione del nostro formaggio d'alpe, trattandosi di una quantità relativamente piccola il mercato ticinese assorbe da solo la maggior parte della produzione. La piccola parte rimanente viene venduta nel resto della Svizzera, soprattutto tramite conoscenze dirette, mentre all'estero per ora non va quasi niente, proprio a causa della produzione limitata. La DOP per il formaggio d'alpe ticinese è entrata in vigore lo scorso mese di giugno dopo un periodo di tran-

sazione di cinque anni, parallelamente all'entrata in vigore della liberalizzazione del commercio del formaggio tra la Svizzera e l'Unione europea. Si tratta di una pura coincidenza oppure la DOP risponde anche all'esigenza di proteggere e promuovere un nostro prodotto tipico nel contesto del mercato liberalizzato?

Si è trattato più che altro di una coincidenza. La Svizzera comunque in questo momento sta ancora trattando con l'Unione europea per farsi riconoscere in blocco tutte le DOC, DOP e IGP (Indicazione geografica protetta), ma vi sono dei problemi a causa delle riserve da parte di questo o quel paese dell'Unione. Non vi sarebbero problemi per la DOP ticinese, ma dato che la trattativa è unica e riguarda anche varietà di formaggi elvetici pro-

dotte in grandi quantità per l'esportazione, le cose stanno andando per le lunghe. Per questo mese è in programma una riunione a Berna organizzata dall'Ufficio federale dell'agricoltura durante la quale sarà fatto il punto sui negoziati. La Confederazione sperava di poter avere il riconoscimento in blocco già in occasione della liberalizzazione del commercio del formaggio all'inizio di giugno, ma la complessità della posizione europea non l'ha reso possibile. E se ogni singolo organismo - nel nostro caso la STEA - dovesse andare singolarmente a Bruxelles per farsi accreditare la propria denominazione, probabilmente alla fine i costi rischierebbero di superare i benefici! Comunque la trattativa con l'UE è sempre aperta.



Caseifici alpestri che hanno ottenuto la DOP nel 2006	
Alpe	Valle
Gesero	Arbedo
Cruina di Osco	Bedretto
Formazzora	Bedretto
Stabiello	Bedretto
Bolla e Carassina	Blenio
Bresciana	Blenio
Camadra	Blenio
Croce Gualdo e Tarco	Blenio
Garina Pusced	Blenio
Gorda	Blenio
Lucomagno Pian Segno	Blenio
Pian Daioss	Blenio
Pian Laghetto	Blenio
Predasca	Blenio
Quarnei	Blenio
Rompiago	Capriasca
Cadonigo	Leventina
Cari	Leventina
Fieud	Leventina
Fortunei	Leventina
Geira	Leventina
Lago	Leventina
Piora	Leventina
Prato-Garzonera-Cassina	Leventina
Ravina	Leventina
Campo la Torba	Maggia
Grossalp	Maggia
Sfille	Maggia
Giumello	Morobbia
Cava	Riviera
Fümegna	Verzasca
Mügaia	Verzasca
Vogornesso	Verzasca