



Comunicato stampa

25 settembre 2023

*Presentata a Roma la ricerca AFIDOP sulla ristorazione italiana*

## **IL GORGONZOLA TRA I FORMAGGI PIU' PRESENTI IN MENU ma la "DOP" viene spesso dimenticata**

Il Gorgonzola è tra i formaggi DOP più presenti nei menu dei ristoranti italiani. A rivelarlo uno studio promosso da AFIDOP - Associazione dei Formaggi Italiani DOP, realizzato da Griffeshield, sulla presenza dei formaggi certificati nella ristorazione italiana. La ricerca ha analizzato un campione rappresentativo di 21.800 ristoranti italiani. In generale **i formaggi DOP sono di casa in un ristorante italiano su 4 (25,3% del campione) con il Gorgonzola tra i più presenti in menu (20,7%) e diffuso in ben 87 province italiane su 107, da Nord a Sud della penisola.**

Le cose cambiano, tuttavia, nel focus della ricerca relativo all'acronimo D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta) che è **presente solo in un ristorante su 10 (10,2%)**. Nello specifico, pur essendo tra i più correttamente citati, la dicitura "Gorgonzola DOP" viene riportata per esteso nel 18% del campione. L'uso dell'ulteriore termine qualificativo Dolce o Piccante, pur non essendo particolarmente diffuso (7,8%), viene comunque sempre riportato come da Disciplinare di produzione.

I formaggi DOP si rivelano, dunque, centrali nell'offerta della ristorazione italiana, ma non vengono valorizzati come meriterebbero. E' ciò che emerge dai dati resi noti oggi da AFIDOP e presentati dal Presidente Antonio Auricchio nel corso dell'incontro istituzionale "*Formaggi DOP: Promuovere e tutelare un comparto strategico del Made in Italy*" organizzato presso il **Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) alla presenza del Ministro Francesco Lollobrigida e di FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi.**

Ad aprire l'incontro il **Presidente di AFIDOP, Antonio Auricchio**, anche Presidente del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP, che ha evidenziato come "*L'impegno confermato oggi per promuovere il corretto utilizzo delle denominazioni e una adeguata presentazione dei formaggi certificati ci dà una marcia in più per tutelare e valorizzare, anche grazie al supporto del mondo della ristorazione, questo patrimonio unico e distintivo e fortemente rappresentativo della cucina italiana, candidata dal Ministro Lollobrigida a diventare patrimonio Unesco. La ristorazione è uno dei terminali più importanti della nostra filiera agroalimentare sulla quale occorre lavorare per fare breccia ed educare il consumatore. La tavola italiana – che siano pasti in ristoranti, agriturismo o pizzerie – vale oltre un terzo della spesa turistica prevista per il 2023 ed è un valore storico e culturale da difendere. Impostare un dialogo costruttivo sull'impiego delle denominazioni andrà a beneficio dei consumatori, dei ristoratori e dell'intero sistema Paese*".

**AFIDOP e FIPE** hanno condiviso la necessità di valorizzare meglio i formaggi DOP italiani nei menu di tutto il Paese sottolineando come i prodotti caseari certificati siano una ricchezza da tutelare e promuovere anche nella ristorazione italiana. L'incontro ha segnato, dunque, l'avvio dell'importante collaborazione tra le due Associazioni per definire le **Linee Guida di corretta evidenziazione delle produzioni certificate nei menu**. Uno strumento a sostegno degli operatori della ristorazione. La corretta valorizzazione delle denominazioni DOP e IGP costituisce, infatti, non solo un obbligo di legge, ma anche un mezzo di promozione dei territori, delle loro produzioni, oltreché delle scelte di qualità dei ristoratori che le adottano nei loro piatti e menu.

*Per maggiori info si allega comunicato AFIDOP.*

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

Via Andrea Costa, 5/c – 28100 NOVARA

**UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593 [ufficiostampa@gorgonzola.com](mailto:ufficiostampa@gorgonzola.com)**