

Si è svolta a Milano l'Assemblea Annuale dei Soci del Consorzio Gorgonzola Dop

Gusto Senza Fine. Il Gorgonzola Dop Al Centro Del Mangiare Bene

Ospiti del Presidente Antonio Auricchio, lo chef stellato Enrico Bartolini, il campione del mondo di pizza Davide Civitiello, la star di TikTok Rafael Nistor e la nutrizionista Samantha Biale per fare il punto sui dati economici e sull'utilizzo del formaggio Gorgonzola Dop nei principali contesti di consumo: in casa, al ristorante, nello street food e sui social

- *Antonio Auricchio: "Mai arretrare sulla qualità!"*
- *Con oltre 5 milioni forme cresce del 2,59% la produzione 2023 di Gorgonzola Dop*
- *L'export raggiunge 90 Stati nel mondo. Menzione d'onore per Giappone e Polonia*
- *Nei canali d'acquisto il Supermercato registra i valori più elevati, sia in termini di volumi che a valore*
- *@Gorgonzoladop da oggi anche su TikTok*
- *Il nuovo ricettario del Consorzio*

Si è svolta ieri pomeriggio al Westin Palace di Milano l'Assemblea Annuale dei Soci del Consorzio Gorgonzola Dop, il consueto appuntamento in cui le 38 aziende associate si incontrano per fare il punto sui risultati ottenuti nel 2023 e sui progetti futuri.

In apertura dell'incontro il Presidente del Consorzio **Antonio Auricchio** dà la parola per un breve saluto all'Eurodeputato **Paolo De Castro** che invita le aziende ad approfittare degli strumenti per la tutela delle IG messi a disposizione dalla recente riforma europea frutto di due anni di lavoro, e al Presidente di Assolatte **Paolo Zanetti** che ha sottolineato come il Gorgonzola Dop sia la punta di diamante di un settore fondamentale, quello caseario, che riveste un ruolo fondamentale per l'agricoltura e l'economia italiane.

L'Assemblea è l'occasione per presentare la relazione annuale relativa ai dati di produzione, export e consumi 2023 che Antonio Auricchio commenta così: *"Il settore caseario italiano ha dimostrato una resilienza e una stabilità straordinarie in un contesto economico globalmente molto difficile. L'incremento dei costi delle materie prime e l'inflazione, che si ripercuote su chi produce e su chi acquista, è una delle principali sfide che stiamo affrontando con strategie mirate per contenere i costi senza compromettere la qualità del prodotto finale. Un punto su cui non transigo perché quello*

che ci differenzia dalle imitazioni è proprio l'altissima qualità e la sicurezza dei nostri prodotti certificati. Su questo non dobbiamo fare mai neanche il più piccolo passo indietro".

L'attenta gestione delle risorse, l'ottimizzazione della filiera produttiva e la valorizzazione della tradizione casearia italiana sono oggi priorità fondamentali per i formaggi DOP e IGP che, con 590mila tonnellate prodotte nel 2023 (+11,6% rispetto all'anno precedente) e 5,2 miliardi di euro di valore alla produzione, pongono l'Italia al terzo posto tra i principali produttori caseari europei, dopo Germania e Francia (*dati Afidop*).

PRODUZIONE E CONSUMI. Per quanto riguarda il Gorgonzola Dop, lo scorso anno la produzione ha raggiunto **5.178.975 forme con una crescita del 2,59%**, pari a 130.664 forme in più rispetto al 2022. Rispetto al 2021, invece, la produzione è leggermente calata (-1,54%, pari a 79.853 forme in meno). *"Abbiamo recuperato più della metà di quanto avevamo perso nel 2022 – commenta Auricchio - e lo abbiamo fatto in un momento di difficoltà per tutto il settore"*. Anche quest'anno promette bene. **Nei primi quattro mesi del 2024 la produzione è stata di 1.775.190 forme**, con un aumento dello 0,86% rispetto al 2023 e dell'8,18% rispetto al 2022.

Nella distribuzione regionale, nel 2023 il **Piemonte** ha segnato +3,58% per un totale di 3.757.088 forme prodotte, mentre la Lombardia ha consolidato il dato dell'anno precedente con 1.421.887 forme (+0,07%). Leggera flessione per la tipologia **piccante** (-2,47%, 617.039 forme) che copre l'11,86% della produzione totale. La **tipologia BIO** raggiunge quota 50.257 forme (pari allo 0,97% della produzione totale) e cresce del 19,02% recuperando così il terreno perso nel 2022.

Sul fronte dei **consumi**, lo scorso anno per il Gorgonzola si è chiuso con una negatività ed è stata la tipologia piccante a perdere percentualmente più volumi con quasi 400.000 acquirenti in meno e un acquisto medio in calo (*fonte gfk*). Sopra la media gli acquirenti del Nord, soprattutto Nord-Ovest, dove si registrano anche le maggiori quantità acquistate. Le famiglie di classe socio-economica alta o medio-alta, con 2 componenti e con RA (responsabile acquisto) > di 55 anni e senza bambini, sono quelle che mostrano la maggiore concentrazione e i più alti livelli di acquisto medio.

Nei **canali d'acquisto** il Supermercato registra i valori più elevati, sia in termini di volumi (55,2%) che a valore (55,5%). Segue il discount (vol. 19,5%; val. 17,3%), mentre è meno apprezzato dai consumatori di Gorgonzola Dop il "tradizionale specializzato" che tuttavia consolida la sua posizione all'1,5% del valore.

L'EXPORT. L'accento posto dal presidente Auricchio sulla qualità intrinseca del Gorgonzola Dop e, in generale, dei formaggi italiani certificati, legati a una storia millenaria, a metodologie di produzione in parte ancora artigianali e fortemente radicati nel territorio, è un elemento distintivo che ha permesso al settore di raggiungere e mantenere una posizione di prestigio sui principali mercati internazionali. **Nel 2023 l'export di Gorgonzola è cresciuto dell'1,1%, per un totale di 24.982 tons esportate di cui 21.422 intra-UE (+0,8%) e le restanti 3.559 extra-EU (+2,9%).** In dettaglio, Germania e Francia, con oltre 11k tons, rappresentano il 44,6% delle esportazioni totali restando sostanzialmente stabili rispetto al 2022 (Francia -0,41%; Germania -1,4%). Menzione d'onore per **Giappone** (533.781 kg, +15,76%) e **Polonia** (1.216.583 kg, +14,94%). In totale, **sono 90 gli Stati nel mondo dove si consuma il Gorgonzola** con una copertura di quasi il 50% del pianeta. Anche nel 2024 l'export cresce: del 6,1% all'interno dell'UE e del 16% nel resto del mondo (*dati Clal aggiornati a febbraio 2024*)

L'EVENTO. Il tema dell'Assemblea di quest'anno era **"GUSTO SENZA FINE. IL GORGONZOLA DOP AL CENTRO DEL MANGIARE BENE"**, ovvero come questo prodotto, così amato in Italia e all'estero, venga declinato e percepito nei principali contesti di consumo: in casa, al ristorante, nello street food e sui social. A confrontarsi sull'argomento il Consorzio ha chiamato **Enrico Bartolini**, chef da 13 stelle Michelin, il pizzaiolo **Davide Civitiello** che dopo otto anni nel 2013 ha riportato il prestigioso Trofeo Caputo nelle mani di un napoletano, **Rafael Nistor**, chef e food creator da 8 milioni e mezzo di follower su TikTok e, infine, la nutrizionista e conduttrice TV **Samantha Biale** in questo caso anche nelle vesti di moderatrice.

Gli ospiti hanno portato la loro esperienza sull'utilizzo del Gorgonzola Dop. Nella ristorazione sta tornando in auge il carrello dei formaggi, tradizione nata negli anni '80, in cui non manca mai il Gorgonzola Dop, l'erborinato più diffuso al mondo se pensiamo che i suoi 5 milioni di forme prodotte in media ogni anno superano di gran lunga i 3 del **Roquefort** (Francia) e il milione dello **Stilton** (UK), per citare gli erborinati più noti.

Davide Civitiello, che gira il mondo portando la sua pizza *"dall'anima napoletana: buona e allegra e con 4-5 ingredienti al massimo"*, sottolinea come in qualsiasi Paese del mondo vada il Gorgonzola sia sempre presente. Il pizzaiolo campione del mondo sfata anche il mito per cui la pizza ai formaggi debba essere per forza bianca: *"Ne ho creata una rossa utilizzando il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP"* e aggiunge *"Il Gorgonzola va aggiunto però sempre in uscita per non alterare le proprietà di questo formaggio unico"*. Pizza e Gorgonzola, un binomio vincente che, sottolinea la nutrizionista e prima diet-coach d'Italia **Samantha Biale**, unisce due alimenti che da locali sono diventati mondiali, tra i più ricercati in rete in tutto il mondo, oltre che due "mood-food" capaci di portare il buon umore in tavola. Biale aggiunge: *"Da pochi anni è nata una nuova scienza, la Psicobiotica, che studia i collegamenti tra intestino e cervello e, incredibile ma vero, responsabili del nostro stato d'animo sono anche i 100.000 milioni di batteri che vivono nell'intestino e contribuiscono a sintetizzare neurotrasmettitori utili contro ansia e depressione. Il Gorgonzola Dop è uno dei «mood food» più efficaci perché arricchisce la flora batterica di microrganismi amici"*.

La parola passa a **Rafael Nistor**, appena 25enne ma con già un seguito di oltre 8 milioni di follower su TikTok, che racconta come il social gli abbia cambiato la vita: *"Mi ero licenziato convinto di trovare subito una nuova occupazione, ma due giorni dopo i ristoranti chiusero a causa del lockdown. A quel punto iniziare a cucinare sui social è stata la mia salvezza, ma mai avrei immaginato questo seguito che arriva da tutto il mondo grazie alle mie video-ricette spiegate con pochi termini essenziali"*. E sul Gorgonzola aggiunge: *"L'ho utilizzato con grande successo in una ricetta nata per caso: i macarons, tipici della pasticceria francese, con mousse di Gorgonzola DOP. Da allora lo utilizzo in tantissime preparazioni"*.

Con oltre 630mila menzioni, il **Gorgonzola è il formaggio DOP italiano più citato su Instagram** e da oggi sbarca anche **su TikTok con un profilo tutto suo** in cui sono condivise ricette e curiosità pensate per un pubblico ancora più giovane e internazionale. Promuovere il prodotto vuol dire anche essere presenti online. Il Consorzio ha costruito negli ultimi anni una piattaforma imponente composta da un sito ufficiale, un canale YouTube con videoricette e profili social tutti declinati in ben 11 lingue e movimentati con campagne internazionali.

Il Presidente Auricchio sottolinea come il rispetto per gli ingredienti e la genialità di chef come Bartolini, uniti alla maestria dei produttori, sono fondamentali per promuovere tutti insieme le grandi eccellenze del made in Italy come il Gorgonzola Dop in tutto il mondo. Una delle principali sfide del settore è, infatti, il contrasto all'**Italian Sounding**, che, secondo l'ultimo rapporto ISMEA-MASAF, **supera i 90 miliardi**, quasi il doppio rispetto all'export di prodotti agroalimentari italiani autentici. Sul tema, Antonio Auricchio, che presiede anche l'Associazione Italiana dei Formaggi DOP (AFIDOP), ha salutato con favore la recente approvazione della riforma delle Indicazioni Geografiche da parte del Parlamento europeo. *"Il Gorgonzola Dop – dichiara Auricchio – è uno dei nostri portabandiera nel mondo e oggi, grazie alla riforma europea, il Consorzio ha strumenti più efficaci per difenderlo"*. Sul fronte della valorizzazione dei formaggi certificati, Auricchio sottolinea **il ruolo importante che può avere la ristorazione nel presentare e raccontare correttamente questo enorme patrimonio** ai propri clienti. *"Quest'anno puntiamo molto sui ristoratori – prosegue Auricchio – per questo come AFIDOP abbiamo sottoscritto insieme a FIPE (Feder. Italiana Pubblici Esercizi) le linee guida per una corretta valorizzazione dei formaggi certificati all'interno dei menu. Le linee guida sono a disposizione di tutti i ristoratori con consigli di servizio, caratteristiche organolettiche e storia dei prodotti caseari italiani DOP e IGP"*. L'Italian sounding è un fenomeno che riguarda anche bar, ristoranti e pasticcerie all'estero fornitori di servizi simili a quelli dei locali italiani, ma che di italiano hanno ben poco a cominciare proprio dai prodotti. Secondo un'indagine del Centro Studi Fipe del 2021, nel mondo esistono circa 600mila ristoranti che si autodefiniscono italiani, ma di questi soltanto 2.218 lo sono davvero.

L'evento è stato anche l'occasione per presentare il **nuovo ricettario** del Consorzio Gorgonzola Dop, in anteprima a Cibus 2024, con **venticinque ricette inedite pensate per ogni occasione**: dai piatti golosi per conquistare i palati più esigenti a ricette semplici e veloci da preparare in poco tempo; dalle ricette Svuotafriigo per utilizzare ciò che è già in dispensa a quelle per le occasioni speciali. Infine una sezione è dedicata ai piatti internazionali arricchiti dal Gorgonzola Dop.

Tra i presenti anche il Sindaco di Novara Alessandro Canelli e il Gen. Daniel Melis, Comandante Carabinieri Tutela Agroalimentare.