



**I migliori tre ospedali della regione
La classifica secondo Newsweek**

Inquadra il codice e leggi l'articolo completo sul nostro sito internet



CESARETTI, ESPERTO DI PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA

Mozzarella di Amandola

«Un consorzio di tutela per lanciare la specialità»



A sinistra, Paolo Cesaretti. La mozzarella tradizionale Stg si affianca agli altri prodotti Dop e Igp, contribuendo a collocare l'Italia al primo posto per prodotti certificati, con un valore economico di circa 20,9 miliardi di euro (fonte Osservatorio Ismea-Qualivita)

AMANDOLA (Fermo)

Approvato il nuovo regolamento europeo per la valorizzazione e tutela, e Consorzio di tutela in arrivo. Per la mozzarella di Amandola Stg (Specialità tradizionale garantita) si aprono nuovi scenari anche a livelli di mercati europei. Paolo Cesaretti, esperto di prodotti a Indicazione Geografica, ha contribuito alla stesura del disciplinare di produzione della Mozzarella Tradizionale e ha proposto la creazione di un consorzio di tutela.

Cesaretti, quali scenari si aprono?
«Il nuovo Regolamento europeo assicura una maggiore tutela legale contro imitazioni e frodi, rafforza i controlli lungo tutta la filiera e garantisce più trasparenza per i consumatori, che potranno riconoscerne più facilmente i prodotti autentici. Grazie alle nuove norme la mozzarella tradizionale STG avrà maggiore tutela, visibilità e opportunità di crescita». **Siamo dunque alla svolta, cosa vi aspettate?**
«La promozione a livello europeo e internazionale. Grazie ai fondi disponibili, sarà possibile

realizzare progetti che permetteranno di crescere e di competere sui mercati globali. Un passo fondamentale sarà la creazione di un Consorzio di Tutela, per unire i produttori, difendere il prodotto e promuoverlo a livello globale».

Di quale produzione parliamo nelle Marche?

«Nelle Marche vengono lavorate circa 30 mila tonnellate di latte ogni anno, producendo oltre 4.300 tonnellate di mozzarella tradizionale Stg. Insieme al Veneto, le Marche rappresentano uno dei presidi più importanti per questo prodotto in Italia».

Quale sarà il ruolo del Consorzio di tutela?

«L'obiettivo è preservare la tradizione, garantire la qualità e rispondere alle esigenze di consumatori sempre più attenti all'autenticità e alla sostenibilità. Il consorzio potrà supportare i produttori con formazione, assistenza e condivisione di risorse, migliorando la qualità e la competitività. Inoltre, avrà un ruolo chiave nel costruire rapporti con le istituzioni europee e nazionali per difendere gli interessi dei produttori».

Qual è la principale sfida?

«Investire maggiori risorse in formazione, tecnologia e pratiche rispettose del benessere animale. Sul versante opposto, occorre educare i consumatori alla qualità e al grande valore aggiunto che vanta un prodotto come la mozzarella tradizionale Stg».

Davide Eusebi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NABISSI, UNIONBIRRAI MARCHE

Birrifici artigianali

«Già 40 realtà sul mercato. Ora serve promozione»



Sebastiano Nabissi, secondo da destra, di UnionBirrai Marche e titolare del Birrificio Il Mastio di Colmurano

PESCA

'Purassa' verso la certificazione Igp

La vongola marchigiana verso la certificazione IGP. È la "Purassa" ("poveraccia" come viene comunemente chiamato il mollusco bivalente delle Marche alte del dialetto gallo piceno) la denominazione per la quale i pescatori marchigiani chiedono il riconoscimento dell'Unione Europea. «Sarebbe la prima IGP per una specie ittica selvaggia», spiega Tonino Giardini di Coldiretti e presidente dell'Associazione promotrice che sta sostenendo la candidatura. Un terzo delle vongole italiane fa parte della maniera marchigiana per circa 5 milioni di chili di catture.



di Marisa Colibazzi
MACERATA

Del mondo che ruota intorno all'arte brassicola, alla produzione e scoperta di birre artigianali, abbiamo parlato con Sebastiano Nabissi (titolare col fratello Lorenzo, del Birrificio Il Mastio di Colmurano), referente per le Marche dell'UnionBirrai, associazione nazionale che raggruppa circa 1000 birrifici. «Nelle Marche, negli ultimi 5 anni c'è stato un sensibile aumento di birrifici e producono tutti ottime birre. Ad oggi ne contiamo una quarantina, alcuni (circa 25) più presenti sul mercato, ma ci sono anche birrifici che producono e vendono solo per il proprio locale, nel Brew Pub».

Che attenzione c'è per questo settore nelle Marche?

«La Regione ha sposato il progetto "birra artigianale", crede in un prodotto che deriva dalla terra, con iniziative di promozione mirata, e con bandi per sostenere la partecipazione alle fiere».

«Il Mastio», per le sue birre, non acquista più l'orzo, ma lo coltiva. E' una nuova tendenza?

«Tutte le nostre birre sono prodotte con i nostri orzi biologici. Pochissimi birrifici lo fanno, ma spero si cresca sempre più in questa direzione. Quando siamo nati noi, oltre 15 anni fa, andava bene acquistare ottimi malti in Germania, ma ora si può fare qualcosa in più».

Quanto è importante questo aspetto?

«Quando si va a vendere a Milano, o a Parigi o in qualsiasi altro posto, si può dire "Questa birra è prodotta con orzo locale", evidenziando un legame col territorio che è un valore aggiunto».

Come si promuovono queste birre?

«Per il vino della nostra regione c'è stata una notevole evoluzione e, nelle Marche, siamo passati da bere vini trentini o toscani a quelli marchigiani. E' stato fatto un grande lavoro che si può fare anche per la birra».

Come si arriva al mercato italiano e estero?

«Attraverso fiere come quella di Rimini, Beer and Food Attraction (presenti una decina di birrifici marchigiani) che sono importanti dove è bene esserci. Gli stranieri amano le nostre birre, per loro sono le più buone del mondo, ma all'estero rischiamo di non essere competitivi nei prezzi. Le loro birre costano molto meno, mentre noi abbiamo dei costi e una burocrazia molto pesante».

Altri canali di vendita?

«Spacci aziendali, ristoranti, pub e c'è un grande ritorno degli eventi "di piazza"».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA STRATEGIA

«Fare ciò che si è fatti con i vini marchigiani. In molti, poi, producono anche l'orzo localmente»

L'OBIETTIVO

«Preservare la tradizione, supportando i produttori con risorse e formazione»