

SPECIALE AGROFUTURA

I consorzi

ASPARAGO VERDE DI ALTEDO IGP

«Educhiamo i giovani a consumare 'giusto' Ci conoscono all'estero»

di Nicholas Masetti

Gianni Cesari, presidente del Consorzio dell'Asparago verde di Altedo Igp, per voi la parola tutela è fondamentale?

«Sicuramente. Per noi è fondamentale. Qualsiasi cosa che viene fatta nell'ambito dell'asparago noi dobbiamo tutelarla. Non ci sarebbe bisogno di chissà quale controllo perché siamo noi i responsabili. Dobbiamo mettere in atto la tutela che è però controllata anche da tanti altri enti. Avere la tutela è un grosso vantaggio e si cerca di tutelare nel modo giusto il prodotto».

Dove si produce maggiormente l'asparago?

«Le zone vanno delimitate in 52 comuni. Trenta sono in provincia di Bologna e 22 in provincia di Ferrara. Andiamo dalla via Emilia fino al fiume Po, da Crevalcore ai confini con il Ravennate. Ma non è detto che tutti i terreni siano pronti per produrre l'asparago con caratteristiche a seconda dei disciplinari. Solo certi terreni rispettano i parametri Igp».

Nel 2024 l'asparago ha totalizzato oltre 225 tonnellate di prodotto certificato e quasi 500 tonnellate di prodotto controllato raccolto. Come sta andando invece il raccolto quest'anno dell'asparago?

«Quest'anno purtroppo abbiamo già perso 20 giorni di raccolto per il maltempo. E sarà molto difficile da recuperare. Nei giorni di sole il prodotto è però stato di ottima qualità. Si spera di poter recuperare qualche giorno perso verso la fine di maggio».

Questo prodotto unico nel territorio come viene visto all'estero?

«L'asparago di Altedo è conosciuto non solo in Europa. Negli ultimi cinque anni, tra Consorzio e Sagra, ci siamo dedicati all'estero, andando a manifestazioni ed eventi per far conoscere ancora meglio il prodotto. Oggi abbiamo delle richieste di prodotto a cui non riusciamo neanche a farne fronte. Grazie alla Regione e ai Comuni cerchiamo di coinvolgere i produttori per avere maggiori asparagi certificati così da accontentare i clienti, anche all'estero. Ma la certificazione ha un problema di burocrazia per ottenerla. Ci sono tanti controlli, a volte eccessivi. E questo mette in difficoltà i produttori a non certificare. I prodotti italiani sono i migliori e quindi bisogna comprare solo i nostri. Che il ministero dell'Istruzione e dell'Agricoltura parlino tra di loro maggiormente. E che a scuola si riesca a creare il consumatore futuro. Questa sarà la scommessa: serve una formazione sull'acquisto, sul consumatore, su quello che bisogna prendere. Dagli Stati Uniti verranno ad Altedo, per dire, alcuni chef per presentare i loro piatti, con l'asparago che già portano nei loro ristoranti. Per il nostro cinquantesimo anno siamo stati a San Pietroburgo. A Bruxelles parlano sempre di più di noi. Abbiamo inoltre catene tedesche e austriache che chiedono i nostri asparagi. Dobbiamo quindi produrre di più il prodotto certificato, semplificandolo».

Dopo cinque anni di assenza è tornata a Malalbergo la sagra dell'asparago verde Igp di Altedo. Un grande passo in avanti.

«È tornata la Sagra paesana con le bancarelle, ma in questi anni il comitato promotore non è mai stato fermo perché abbiamo sempre seminato, vedi all'estero, dove ora ci riconoscono di più. Ci siamo dedicati maggiormente alle manifestazioni. Quest'anno con l'amministrazione nuova, insieme a Sagra e Consorzio, è tornata a fiorire».

Il presidente Gianni Cesari

DAGLI USA ALLA RUSSIA



Dopo cinque anni la Sagra

«Ma non ci siamo mai fermati»

«È tornata la Sagra paesana con le bancarelle, ma in questi cinque anni non è mai stata ferma perché abbiamo sempre seminato, vedi all'estero, dove ora ci riconoscono di più. Ci siamo dedicati maggiormente alle manifestazioni. Quest'anno con l'amministrazione nuova, insieme a Sagra e Consorzio, è tornata a fiorire». La manifestazione è iniziata il 9 e proseguirà fino al 25 maggio



Tante richieste a cui è difficile far fronte: meno burocrazia sarebbe utile ad avere più prodotti certificati



CASCIOTTA D'URBINO DOP

«Non solo un formaggio, ma simbolo del territorio di Marche e Romagna»

Presidente Paolo Cesaretti, il Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino è uno dei più antichi in Italia. A distanza di tanti anni, quanto è importante oggi il vostro ruolo per tutelare un prodotto unico e irripetibile?

«Il ruolo del Consorzio è oggi più che mai fondamentale. In un'epoca in cui il mercato globale tende ad appiattire le differenze, tutelare un prodotto con una storia così antica e radicata nel territorio significa salvaguardare identità, cultura e qualità. La Casciotta d'Urbino non è solo un formaggio, ma un simbolo della tradizione agroalimentare marchigiana e romagnola, frutto di un sapere secolare. Il nostro impegno è duplice: vigilare contro le contraffazioni e promuovere la conoscenza di questo prodotto unico, valorizzando l'intera filiera. La Dop garantisce l'origine e il rispetto del disciplinare, ma è il Consorzio che ogni giorno traduce questa garanzia in opportunità per le aziende e visibilità per il territorio».

La Casciotta d'Urbino è un prodotto tipico marchigiano, ma ben noto anche in Emilia-Romagna. Ci sono differenze nella produzione?

«No, poiché tutti gli operatori della filiera, sia marchigiani che romagnoli, devono attenersi al disciplinare comunitario. Questo impone l'uso di almeno il 70% di latte ovino e il 30% di latte vaccino, provenienti da allevamenti dell'area delimitata e alimentati con foraggi locali. Il legame col territorio è profondo: il microclima, i pascoli, le razze autoctone e il sapere dei casari rendono la Casciotta d'Urbino un formaggio davvero inimitabile».

Qual è il percorso per ottenere la Dop ed entrare nel Consorzio?

«Le aziende devono prima superare i controlli di Valoritalia, ente certificatore incaricato dal Ministero. Una volta accertato il rispetto del disciplinare, ottengono la certificazione come produttori Dop. Successivamente, possono fare richiesta di adesione al Consorzio, che valuta l'ingresso a seguito del riconoscimento ufficiale».

Quante realtà rappresenta oggi il Consorzio?

«Attualmente il Consorzio riunisce quattro soggetti della filiera: due caseifici, che producono il 100% dei 595 qL di Casciotta d'Urbino, e due aziende agricole, una specializzata nel latte ovino e una nel latte vaccino. Collaboriamo anche con altri produttori, coinvolgendoli in incontri e iniziative. Le richieste più frequenti riguardano la promozione del prodotto, la tutela del marchio e la partecipazione a fiere ed eventi. C'è un forte desiderio di rafforzare la presenza sul mercato e di investire in qualità, tracciabilità e comunicazione».

Il 2024 che anno è stato a livello di fatturato? Come va l'export?

«Nel 2024 sono state prodotte 60.037 forme di Casciotta d'Urbino, con un fatturato stimato di circa 1.189.140 euro. Le vendite si concentrano principalmente sul mercato nazionale, soprattutto nelle zone di produzione. L'export è ancora marginale ma rappresenta un'opportunità da sviluppare».

Nicholas Masetti

Il presidente Cesaretti

UN MERCATO NAZIONALE



Obiettivo espandersi

«L'export opportunità da sviluppare»

«Attualmente il Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino riunisce quattro soggetti della filiera: due caseifici, che producono il 100% dei 595 qL di Casciotta d'Urbino, e due aziende agricole, una specializzata nel latte ovino e una nel latte vaccino. Collaboriamo anche con altri produttori, coinvolgendoli in incontri e iniziative»



Per la produzione si usa almeno il 70% di latte ovino e il 30% di latte vaccino: così siamo inimitabili