



Hilâl siculo-tunisino della Filiera Lattiero-Casearia Tradizionale attraverso nuove tecnologie.

Newsletter #4

Agosto 2015

Antenna permanente Hilftrad nell'Osservatorio Servagri



E' stato siglato un accordo tra Hilftrad e Servagri " a tutela della qualità, della tradizione, della biodiversità e della sicurezza del settore agroalimentare. A siglarlo sono stati i rappresentanti di Corfilac Ragusa, GAL Eloro Noto e l'Istituto Nazionale Agronomico della Tunisia (INAT)...

E nascerà un' "Antenna permanente" Hilftrad nella sede dell'Osservatorio italo-tunisino Servagri. Il progetto di cooperazione transfrontaliera, "Italia-Tunisia" 2007-2013, Hi.L.F.Trad. (Hilâl siculo – tunisino della Filiera lattiero – casearia tradizionale attraverso le nuove tecnologie) opera nel settore lattiero caseario, mentre l'obiettivo di SERVAGRI è la promozione della qualità, della tracciabilità e della sicurezza alimentare dei prodotti tipici locali. A siglare la firma sull'accordo sono stati Salvatore Barbagallo per il Corfilac, Vincenzo Dell'Albani per il GAL Eloro e Mahmoud Elies Hamza per l'INAT, l'Istituto Nazionale Agronomico della Tunisia. L'obiettivo dell'accordo è di mettere insieme esperienze e competenze di ricercatori, professionisti e tecnici dei due progetti per riconoscere al settore agroalimentare, e nello specifico al comparto lattiero caseario, un ruolo strategico perseguendo la difesa, la tutela della qualità, il rispetto delle tradizioni, la biodiversità e la sicurezza alimentare. Uno degli strumenti più importanti, dunque, sarà l' "Antenna permanente". «Si tratta di un luogo fisico – ha dichiarato il direttore del GAL Eloro e coordinatore generale del progetto SERVAGRI, Sergio Campanella – dove si studiano, gestiscono, promuovono e divulgano le politiche di qualità, tracciabilità e sicurezza del settore agroalimentare: le azioni sono le più svariate e



Questo progetto è finanziato dall'Unione Europea - Programma ENPI CBC Italia Tunisia 2007 - 2013

«Il presente documento è stato realizzato grazie all'aiuto finanziario dell'Unione Europea nell'ambito del Programma ENPI CT Italia – Tunisia 2007-2013. Il contenuto del presente documento è di esclusiva responsabilità del GAL Eloro e non può in nessun caso essere considerato come riflesso della posizione dell'Unione europea o della posizione delle strutture di gestione del Programma».



Hilâl siculo-tunisino della Filiera Lattiero-Casearia Tradizionale attraverso nuove tecnologie.

Newsletter #4

Agosto 2015

passano dall'impiego di ricercatori a quello di agronomi, economisti, ambientalisti, addetti al marketing, con prestazioni che vanno dall'azione di front-desk all'organizzazione di convegni, ad azioni formative on-the-job, al controllo sul rispetto di marchi, regolamenti e disciplinari di produzione. Azioni cominciate lo scorso febbraio con la stipula di un accordo dai contenuti simili fra l'Osservatorio SERVAGRI e quello mediterraneo sull'apicoltura APIMED e adesso estese anche al lattiero-caseario, come comparto di punta dell'offerta agroalimentare di entrambi i Paesi». Tra gli altri scopi dell'accordo tra HILFTRAD e SERVAGRI c'è anche quello di consolidare il rapporto tra i due territori attraverso lo scambio di conoscenze e di attività pratiche e operative, per migliorare il servizio di raccolta e lo scambio dei dati nell'ambito della ricerca sull'agroalimentare.



Per sapere di più continua a leggere..... (<http://hilftrad.eu/it/antenna-permanente-hilftrad-nellosservatorio-servagri/>)

La focaccia di Recco diventa Igp: tutto merito del formaggio.

(Fonte: sceltedigusto.it)



Questo progetto è finanziato dall'Unione Europea - Programma ENPI CBC Italia Tunisia 2007 - 2013

«Il presente documento è stato realizzato grazie all'aiuto finanziario dell'Unione Europea nell'ambito del Programma ENPI CT Italia - Tunisia 2007-2013. Il contenuto del presente documento è di esclusiva responsabilità del GAL Eloro e non può in nessun caso essere considerato come riflesso della posizione dell'Unione europea o della posizione delle strutture di gestione del Programma».



Hilâl siculo-tunisino della Filiera Lattiero-Casearia Tradizionale attraverso nuove tecnologie.

Newsletter #4

Agosto 2015

La focaccia di Recco ha ottenuto l'Igp, l'Indicazione geografica Protetta. La focaccia ligure apprezzata dai gourmet di tutto il mondo è un prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di farina di grano tenero, olio extravergine di oliva, acqua, sale...

In seguito vengono stese due sottilissime sfoglie, farcite con formaggio fresco, a pasta molle, dalla leggera nota acidula, che in cottura fonde.

A rendere unica questa ricetta, la sapienza degli artigiani italiani, come sta nella maestria degli affinatori di formaggio il segreto del loro aroma. formaggi-tipiciSecondo una ricerca dell'inglese Cranfield University, compiuta grazie alla collaborazione di 19 esperti e di un naso elettronico, i profumi non dipendono dal tipo di latte utilizzato, ma dai "lavaggi", ossia in quali sostanze vengano tenute a bagno le forme di formaggio.

Nell'ambito della ricerca è stato assegnato anche un riconoscimento al formaggio "più puzzolente al mondo". È il Vieux Boulogne, un formaggio francese prodotto nell'omonima città portuale. Si tratta di un formaggio di latte vaccino, stagionato con lavaggi alla birra per un periodo di nove settimane.



Per sapere di più continua a leggere..... (<http://www.scltedigusto.it/public/la-focaccia-di-recco-diventa-igp-tutto-merito-del-formaggio/>)

Davvero l'UE ha imposto all'Italia la produzione di formaggio "senza latte"? Ovviamente no, nonostante certi titoli, ma ha chiesto all'Italia di cambiare una vecchia legge sulla produzione di formaggi

(Fonte: ilpost.it)



Questo progetto è finanziato dall'Unione Europea - Programma ENPI CBC Italia Tunisia 2007 - 2013

«Il presente documento è stato realizzato grazie all'aiuto finanziario dell'Unione Europea nell'ambito del Programma ENPI CT Italia - Tunisia 2007-2013. Il contenuto del presente documento è di esclusiva responsabilità del GAL Eloro e non può in nessun caso essere considerato come riflesso della posizione dell'Unione europea o della posizione delle strutture di gestione del Programma».



Hilâl siculo-tunisino della Filiera Lattiero-Casearia Tradizionale attraverso nuove tecnologie.

Newsletter #4

Agosto 2015



Da due giorni circola molto una notizia secondo cui la Commissione Europea abbia emesso un “diktat” – non si capisce molto di più, concretamente – al governo italiano per costringerlo alla produzione del formaggio “senza latte” o con latte in polvere. La Stampa, per esempio, ha titolato: “L’Ue ci impone il formaggio senza latte”...

La parola “diktat” è stata usata in un tweet anche dal ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, che il 28 giugno ha scritto: «su formaggi e latte in polvere no a diktat EU».

In realtà la questione è molto più complicata e riguarda una legge italiana del 1974 che vieta l’utilizzo di latte in polvere per la produzione di formaggi: secondo una lettera inviata al governo italiano dalla Commissione Europea e citata dal Corriere della Sera, la legge in questione violerebbe la «libera circolazione delle merci» all’interno dell’Unione Europea, e di conseguenza deve essere modificata. Esistono dei meccanismi che non rendono automatica la decisione della Commissione, e in generale ci vorranno diversi mesi (o anni) affinché si arrivi a una decisione definitiva. Come già anticipato dallo stesso Martina, poi, un’eventuale modifica della legge non interesserebbe i formaggi a Denominazione di Origine Protetta (DOP), i più pregiati e caratteristici del mercato italiano.

E comunque, anche se la procedura d’infrazione della Commissione Europea andasse a buon fine, il governo



Questo progetto è finanziato dall'Unione Europea - Programma ENPI CBC Italia Tunisia 2007 - 2013

«Il presente documento è stato realizzato grazie all'aiuto finanziario dell'Unione Europea nell'ambito del Programma ENPI CT Italia – Tunisia 2007-2013. Il contenuto del presente documento è di esclusiva responsabilità del GAL Eloro e non può in nessun caso essere considerato come riflesso della posizione dell'Unione europea o della posizione delle strutture di gestione del Programma».



Hilâl siculo-tunisino della Filiera Lattiero-Casearia Tradizionale attraverso nuove tecnologie.

Newsletter #4

Agosto 2015

italiano sarebbe costretto a rendere legale anche la possibilità di produrre formaggio con latte in polvere: ma non per questo gli sarà “imposto” di produrre formaggio senza latte (il latte in polvere conta comunque come latte).

Da capo

La legge 138 del 1974, al comma c dell'articolo 1, prescrive che è vietata la detenzione, la produzione e la vendita di «prodotti caseari preparati con i prodotti di cui alle lettere a) e b) [cioè latte fresco a cui è stato aggiunto latte in polvere] o derivati comunque da latte in polvere». Secondo il Corriere della Sera la legge 138 è stata “denunciata” circa due anni fa alla Commissione Europea, che nel novembre del 2013 ha chiesto informazioni all'Italia sulla questione. Di recente, secondo quanto scritto dal Corriere della Sera e dalla Stampa, la Commissione Europa ha invece inviato una “lettera di messa in mora”: cioè il meccanismo “iniziale” con cui la Commissione contesta a un dato stato la violazione di alcune norme europee, e al contempo dà due mesi di tempo per rispondere alle contestazioni.

Secondo il Corriere della Sera, il governo italiano si incontrerà il 24 luglio con alcuni rappresentanti della Commissione per discutere del problema. Nel caso uno stato decida di non adeguarsi alle direttive della Commissione una volta esauriti i due mesi, la questione viene risolta dalla Corte di Giustizia delle Comunità Europee: le infrazioni, cioè le multe in denaro, vengono attivate solo nel momento in cui un paese non rispetta una sentenza della Corte di Giustizia sulla vicenda (al momento l'Italia ha 98 procedure d'infrazione pendenti con la Commissione Europea, circa la metà delle quali ancora allo stadio della “messa in mora”).

Per quanto riguarda il contenuto della lettera di messa in mora – che il ministero delle Politiche Agricole ha definito “una diffida” – lo stesso ministro Martina in un comunicato stampa ha spostato la questione dal problema del latte in polvere a quello delle etichette e della «trasparenza delle informazioni da dare ai consumatori». Martina ha inoltre ricordato che la produzione dei formaggi DOP è già protetta da una normativa della Commissione Europea che proibisce l'utilizzo di «materie prime diverse da quelle previste dai disciplinari» (cioè di latte in polvere).



Per sapere di più continua a leggere..... (<http://www.ilpost.it/2015/06/29/unione-europea-latte-in-polvere-formaggi/>)

Formaggi DOP italiani, aumentano le vendite all'estero. Si conferma il



Questo progetto è finanziato dall'Unione Europea - Programma ENPI CBC Italia Tunisia 2007 - 2013

«Il presente documento è stato realizzato grazie all'aiuto finanziario dell'Unione Europea nell'ambito del Programma ENPI CT Italia – Tunisia 2007-2013. Il contenuto del presente documento è di esclusiva responsabilità del GAL Eloro e non può in nessun caso essere considerato come riflesso della posizione dell'Unione europea o della posizione delle strutture di gestione del Programma».



Hilâl siculo-tunisino della Filiera Lattiero-Casearia Tradizionale attraverso nuove tecnologie.

Newsletter #4

Agosto 2015

successo della qualità secondo tradizione

(Fonte: ilfattoalimentare.it)



I formaggi DOP italiani sono sempre più popolari all'estero: lo confermano i dati di Afidop, l'Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP. Nel 2014, le vendite al di fuori del nostro Paese sono aumentate del 5,5%, con un fatturato di 1 miliardo e 400 milioni di euro...

In Italia, il fatturato al consumo di formaggi DOP (cioè fatti esclusivamente con latte fresco) ha raggiunto i 5 miliardi di euro.

“L'analisi dei dati ci conferma l'importanza strategica del comparto sul fronte nazionale e ancor di più ci indica chiaramente nell'export la direzione da intraprendere per l'ulteriore sviluppo del settore – ha dichiarato Cesare Baldrighi, Presidente di Afidop – siamo di fronte ad uno scenario sempre più globale e quella dei mercati internazionali è la sfida che dobbiamo saper affrontare, forti dell'alta qualità e tipicità riconosciuta ai nostri formaggi, genuina espressione dei territori di produzione.”

L'Associazione, presente a Expo, è in prima linea per contrastare il fenomeno dell'italian sounding, l'uso



Questo progetto è finanziato dall'Unione Europea - Programma ENPI CBC Italia Tunisia 2007 - 2013

«Il presente documento è stato realizzato grazie all'aiuto finanziario dell'Unione Europea nell'ambito del Programma ENPI CT Italia – Tunisia 2007-2013. Il contenuto del presente documento è di esclusiva responsabilità del GAL Eloro e non può in nessun caso essere considerato come riflesso della posizione dell'Unione europea o della posizione delle strutture di gestione del Programma».




Hilâl siculo-tunisino della Filiera Lattiero-Casearia Tradizionale attraverso nuove tecnologie.

Newsletter #4

Agosto 2015

ingannevole dei marchi italiani per promuovere prodotti non fatti in Italia.

 Per sapere di più continua a leggere..... (<http://www.ilfattoalimentare.it/formaggi-dop-italiani-vendite.html>)



Questo progetto è finanziato dall'Unione Europea - Programma ENPI CBC Italia Tunisia 2007 - 2013

«Il presente documento è stato realizzato grazie all'aiuto finanziario dell'Unione Europea nell'ambito del Programma ENPI CT Italia – Tunisia 2007-2013. Il contenuto del presente documento è di esclusiva responsabilità del GAL Eloro e non può in nessun caso essere considerato come riflesso della posizione dell'Unione europea o della posizione delle strutture di gestione del Programma».