

Arriva il bollino Ue che tutela i veri formaggi Dop e Igp



Buone notizie in arrivo per gli amanti del formaggio e per i produttori delle tante specialità casearie made in Italy a denominazione. Dal 4 gennaio scartare i prodotti tarocchi' e riconoscere gli autentici formaggi italiani tutelati dalla Dop,

denominazione di origine protetta, e dall'Igp (Indicazioni geografica protetta) sarà più semplice perché a guidare gli acquisti sarà un bollino comunitario in etichetta. Per l'Italia significa un ulteriore logo anticontraffazione a garanzia delle 52 eccellenze casearie. I loghi Ue affiancheranno quelli dei Consorzi di tutela già presenti nei prodotti a denominazione. Per Assolatte si tratta di una "garanzia in più per i consumatori che aiuta a fare una spesa informata". In parallelo all'arrivo dei nuovi loghi comunitari, è anche partita la campagna istituzionale avviata dal ministero delle Politiche Agricole per aumentare la conoscenza dei prodotti Dop e Igp attraverso spot televisivi e radiofonici e iniziative nei punti vendita della Gdo, grande distribuzione organizzata. Intanto, è tempo di bilanci per i formaggi Dop e Igp italiani, che, dalle analisi di Assolatte, archiviano un 2015 doppiamente anomalo. In primo luogo, si registra un calo delle quotazioni all'ingrosso che, per la maggior parte dei formaggi, sono rimaste inferiori a quelli degli anni precedenti, anche per effetto della stagnazione dei consumi interni. Il secondo aspetto peculiare del 2015 sono state le forti variazioni mensili nella produzione delle

singole Dop e Igp. Mostrando grande dinamismo, le aziende produttrici sono intervenute “in tempo reale” per aumentare o diminuire i volumi in funzione della richiesta di mercato. Queste fluttuazioni mensili si sono collocate all’interno di un bilancio complessivo che si è chiuso con una produzione sostanzialmente stabile, con l’eccezione di alcuni formaggi (come Pecorino Romano Dop, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Piave Dop) che si affacciano al 2016 con volumi record.

Treviglio, l’ex bancario che alleva lumache

GianPrimo Riva ha avviato “La Lumacheria del Cerreto”. Dai 15mila esemplari iniziali, si è arrivati a punte di 300mila. La varietà è la Helix Aspersa

Un brindisi natalizio? Con le birre bergamasche

A Grumello del Monte “Birre coi Fiocchi” con quattro birrifici orobici e piatti a base di birra

Raviolificio Poker: “Chi ha il gusto della tradizione sa di che pasta siamo fatti”



Sapori della terra bergamasca e non solo, ricette tradizionali e innovative, questa in sintesi è la migliore descrizione dell'attività del Raviolificio Poker, che dal 1958 ad oggi ha

allargato il proprio mercato salvaguardando la forte impronta artigianale che lo caratterizza fin dalla nascita.

Dal 2008 l'azienda ha raddoppiato la superficie destinata alla propria attività, inaugurando un nuovo sito produttivo, situato ad Albano Sant'Alessandro.

La soddisfazione del consumatore finale sta alla base di tutte le scelte aziendali e rappresenta il vero metro di giudizio sul quale si incentiva e migliora la produzione. Questa filosofia si traduce da un lato nell'utilizzo di materie prime di alta qualità, principalmente fresche e non pre-trattate, nell'assenza totale di conservanti aggiunti, di addensanti nei ripieni e di esaltatori di sapidità, dall'altro nella costante innovazione tecnologica che consente di mantenere pressoché inalterate le caratteristiche organolettiche e nutritive del prodotto fino alla sua scadenza.

Una precisa scelta è anche quella della sostenibilità ambientale, testimoniata dall'installazione di un impianto fotovoltaico e di un generatore di azoto – il gas impiegato per il confezionamento in atmosfera protettiva – in



sostituzione delle bombole.

Sono oltre 40 le specialità del Raviolificio Poker, dai classici della tradizione agli abbinamenti più creativi. La gamma dei prodotti segue due filoni: le ricette che attingono alla cucina tradizionale del territorio (su tutti due “campioni” come Casonsèi de la Bergamasca e Scarpinòcc de Par, quelli codificati dal marchio della Camera di Commercio “Bergamo Città dei Mille... Sapori”) e le novità, frutto di una costante ricerca gastronomica e della collaborazione con chef d’esperienza.

Le proposte sono varie e stuzzicanti: Tortelli alla formaggella di monte o al celebre formaggio Rosa Camuna , Saccottino alle noci con pasta di farina di castagne, il Pizzoccherello (pasta con grano saraceno e nel ripieno gli ingredienti classici del condimento dei Pizzoccheri valtellinesi), senza dimenticare sapori mediterranei come il Raviol Pizza (con mozzarella, pomodoro e origano), i Ravioli agli scampi e vongole e il Fior di Pantelleria (con menta e ricotta), o ancora la riscoperta delle erbe nei Ravioli con ricotta, ortica e timo.



L’azienda durante gli anni è cresciuta sul versante commerciale, ampliando canali distributivi e orizzonti. Accanto a ristoranti, grossisti, catering, gastronomie e

negozi specializzati, c'è anche la Gd0 e al bacino consolidato della Lombardia si affianca la vendita dei prodotti Poker sul mercato estero in Francia, Lussemburgo, Portogallo e Repubblica Ceca.

Pastificio – Raviolificio Poker

via Spallanzani, 28

Albano Sant'Alessandro

035 581454

info@raviolificiopoker.it

www.raviolificiopoker.it

Panettone re delle feste. Ecco come lo interpretano in grandi pasticciieri

Da Massari a Bisetto, da Rinaldini a Di Carlo passando per il campione mondiale del cioccolato Davide Comaschi: le dolci tendenze per le Festività fotografate dell'Osservatorio Sigep

Erbe officinali, a Solto Collina crescono anche quelle degli Inca e degli Indiani d'America

All'azienda agricola L'Asino del Lago si coltivano una sessantina di varietà, utilizzate anche per la cosmetica e l'aromatizzazione delle birre. Stefania Savardi: «Stanno incuriosendo quelle originarie d'Oltreoceano»

World Cheese Awards, quattro medaglie per i formaggi bergamaschi

Due argenti per il caseificio Arrigoni di Pagazzano, un bronzo ciascuno per Sergio Arrigoni e Quattro Portoni

Olio extra vergine, maxitruffa scoperta in Puglia



Ci risiamo. Ancora olio extracomunitario etichettato e venduto come italiano. Sei persone sono infatti indagate per i reati di frode in commercio e contraffazione di indicazioni geografiche o

denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari, in concorso tra loro. Questi i primi risultati dell'operazione svolta in Puglia dal Corpo forestale dello Stato nel brindisino e nel barese su delega della Direzione Distrettuale Antimafia di Bari che ha visto impegnati, da questa mattina, un centinaio di Forestali in perquisizioni, ispezioni e sequestri di lotti riconosciuti come falso olio extravergine di oliva 100% italiano. I Forestali, coordinati dal Nucleo Agroalimentare e Forestale (Naf) di Roma, dal Comando Provinciale di Bari e dalla Sezione di polizia giudiziaria del Corpo forestale dello Stato della Procura della Repubblica di Bari, hanno effettuato i controlli su molte aziende aventi sede a Fasano, Grumo Appula e Monopoli, come pure su un laboratorio di certificazione con sede in quest'ultimo comune. L'indagine trae origine dalla scarsa raccolta della campagna olivicola 2014-2015, definita annus horribilis per il settore oleari. Secondo i dati Ismea la produzione di olio da olive si è attestata intorno alle 235mila tonnellate. Gli investigatori del Naf, specializzati nella lotta alle frodi agroalimentari, si sono rivolti all'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Perugia per stabilire l'origine geografica di molte partite di olio extra vergine di oliva etichettato come "100% italiano". Per l'occasione è stata utilizzata la tecnica innovativa del riconoscimento del DNA delle cultivar di olivo presenti nell'olio (analisi molecolare). La maxifrode ha interessato un quantitativo di circa settemila tonnellate di olio. I risultati delle analisi incrociati con quelli sulla tracciabilità ricavati dai registri informatici hanno permesso di accertare che migliaia di tonnellate di olio ottenuto mediante la miscelazione di oli presumibilmente extravergini

provenienti anche da Paesi extra Unione Europea come Siria, Turchia, Marocco e Tunisia venivano venduti sul mercato nazionale e internazionale (statunitense e giapponese) con la dicitura facoltativa 100% italiano, configurando così una frode in danno al Made in Italy. Le indagini della Forestale continuano e sono mirate anche ad accertare la effettiva natura dell'olio extracomunitario e la sua genuinità. I controlli dovranno inoltre verificare eventuali complicità di altre aziende.

Nel lago di Garda torna a sguazzare il pregiato Carpione

Considerato una vera prelibatezza, oggi è una specie in pericolo, ma la Regione sta finanziando un piano di reimmissione

Dalle farine alternative alle bacche di goji, le novità dei creativi del pane

Viaggio tra i forni della Bassa bergamasca alla scoperta di forme e sapori