

**THINK MILK
TASTE EUROPE
BE SMART**



YOUNG
read, learn, discover

COMUNICATO STAMPA

SONO LE API IL VERO SEGRETO DEI 488 FORMAGGI ITALIANI

La cooperazione lattiero casearia celebra il Bee Day e il ruolo degli impollinatori, fondamentali per la qualità e la varietà dei formaggi. E, in occasione del 20 maggio, il progetto “Think Milk, Taste Europe, Be Smart” lancia uno speciale con consigli di abbinamento con il miele

Roma, 18 maggio 2023 – Ci vuole un fiore, anche per produrre un buon formaggio. Il rapporto delle api con l'arte casearia non è scontato, ma è determinante poiché l'alimentazione delle bovine, sia a base di erba fresca (nel caso di animali al pascolo) o di fieno si riflette sulla qualità del latte e, di conseguenza, sulla fase successiva della trasformazione in formaggio. **È quindi l'intera filiera lattiero casearia cooperativa a rendere omaggio agli insetti impollinatori in occasione del Bee Day del 20 maggio**, riconoscendone l'importanza per la qualità e la varietà della produzione italiana, fra le più ricche al mondo, con **ben 488 diverse tipologie** riconosciute come prodotti agroalimentari tradizionali (PAT), di cui **52 si fregiano della Denominazione di Origine Protetta europea**.

“La produzione casearia, nelle sue varie fasi, modella il paesaggio ed è al tempo stesso figlia di quel paesaggio. Il formaggio si può considerare come la meta finale di un viaggio in cui si sommano saperi, tecniche, osservazioni e tradizioni ma che parte necessariamente dalla terra. L'insieme dei formaggi, cioè le piante intere, utilizzate fresche appena sfalciate o dopo conservazione, è determinante per la qualità del latte ed è quindi la base per la creazione di un formaggio, sia per la sua consistenza, sia per il suo sapore – spiega Giovanni Guarneri, Coordinatore del settore lattiero caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari. - Per questo il mantenimento della biodiversità della flora è una nostra priorità e vogliamo unirvi a questa giornata di celebrazione per sensibilizzare sul ruolo essenziale che le api e gli altri impollinatori svolgono nel mantenere la salute e la ricchezza del nostro pianeta e quindi anche della nostra produzione agroalimentare”.

Le api sono preziosissime anche per la produzione del **miele**, alimento pregiato e altrettanto legato alla salubrità dell'ecosistema. La combinazione miele e formaggi è stata di recente anche al centro di un'interessante e partecipata Masterclass promossa dal progetto “Think Milk, Taste Europe, Be Smart” durante Vinitaly, che in occasione del Bee Day **vi dedica uno speciale sul sito www.thinkmilkbesmart.eu**. L'abbinamento miele-formaggio può avvenire, così come per il vino, per contrapposizione o similitudine, avendo cura che il miele non sovrasti mai il gusto del formaggio bensì lo asseconi. Nel primo caso, con formaggi stagionati dal gusto molto deciso o addirittura piccante (pensiamo ad esempio a un Provolone Valpadana DOP o anche un Pecorino Romano DOP) va scelto un miele decisamente dolce, come l'acacia, fra i più conosciuti e amati per il suo aroma floreale e confettato, o un miele di erica, più raro ma con un aroma caratteristico, quasi “caramellato”. Viceversa, su un formaggio fresco, come lo stracchino, il primo sale o la ricotta si abbina molto bene un miele amaro come quello di Castagno oppure di Corbezzolo, fra i più pregiati.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

**THINK MILK
TASTE EUROPE
BE SMART**



YOUNG
read, learn, discover

Per chi non fosse particolarmente esperto e non voglia avventurarsi in abbinamenti troppo azzardati, la regola da seguire è invece quella della similitudine (o concordanza). Più il formaggio è fresco, più andranno scelti mieli delicati e “leggeri”, come quelli già citati o ancora agrumi, rosmarino o lupinella. Più cresce l’intensità del formaggio (pensiamo al Grana Padano DOP o al Parmigiano Reggiano DOP di grandi stagionature) più anche il miele deve bilanciare con una buona intensità aromatica, come ad esempio quello di tiglio o la melata, dal caratteristico e penetrante aroma. Sugli erborinati (come il Gorgonzola DOP) si abbina bene il “classico” millefiori o anche il miele di Sulla.

Il “gioco” degli abbinamenti può diventare l’occasione per scoprire sapori nuovi e approfondire l’enorme ricchezza del nostro Paese non solo in termini di formaggi ma anche di mieli (in Italia ne esistono circa 50 varietà uniflorali oltre a infinite combinazioni di millefiori). Per altri consigli e maggiori informazioni **visita il sito del progetto** promosso dal Settore Lattiero Caseario dell’Alleanza delle Cooperative Agroalimentari realizzato da Confcooperative e cofinanziato dalla Commissione Europea: www.thinkmilkbesmart.eu oppure seguici sui social INSTAGRAM @thinkmilk_tasteeu; FACEBOOK Think Milk, Taste Europe, Be Smart e YOUTUBE Think Milk, Taste Europe, Be Smart.

Ufficio stampa:

Francesca Goffi
Ufficio stampa “Think Milk, Taste Europe, Be Smart!”
Blancdenoir srl, Piazza Matteotti -25015 Desenzano d/G
francesca@blancdenoir.it
Tel. 030 7741535; Mob. 347 9186442

Alina Fiordellisi
Ufficio stampa CONFCOOPERATIVE
Via Torino, 146 – 00184 Roma
fiordellisi.a@confcooperative.it
Tel. 06 46978202; Mob. 380 3996627

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell’autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l’Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.