

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

CANALI ANSA > Ambiente Mare Scienza Salute In Viaggio Motori Terra&Gusto Lifestyle RealEstate Legalità Expo2015 PMI

Seguici su:



Prodotti Tipici

Fai la Ricerca

Vai a ANSA.it

[Prodotti tipici](#) | [Vino](#) | [Dolce&Salato](#) | [Cibo&Salute](#) | [Fiere&Eventi](#) | [Business](#) | [A Tavola con ANSA](#) | [Ortofrutta](#) | [In Breve](#) | [Libri](#) | [VIDEO](#)

[ANSA.it](#) • [Terra&Gusto](#) • [Prodotti Tipici](#) • Accademia Italiana della Cucina, etichetta su formaggi propinati in pizzeria

Accademia Italiana della Cucina, etichetta su formaggi propinati in pizzeria

Per far comprendere quale sia l'origine di quel prodotto



Redazione ANSA ROMA 09 luglio 2015 18:26

[Scrivi alla redazione](#) [Stampa](#)



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

"Per la salvaguardia della qualità e dell'immagine dei nostri migliori prodotti caseari, è essenziale una etichettatura semplice, ma completa che faccia subito comprendere quale sia l'origine di quel formaggio e di quel prodotto in generale. E qui la strada da fare è ancora lunga.

Non bisogna poi dimenticare e sottovalutare l'enorme mole di formaggi (quelli sì, ottenuti con latte in polvere) propinati nelle pizzerie e in molti ristoranti di cui non si conosce minimamente l'origine". Così il presidente dell'Accademia Italiana della Cucina Paolo Petroni, interviene sulla querelle dei formaggi con latte in polvere dopo che la Commissione europea ha inviato una diffida all'Italia per chiedere la fine del divieto di detenzione e utilizzo di latte in polvere, latte concentrato e latte ricostituito per la fabbricazione di prodotti lattiero caseari, previsto storicamente dalle norme italiane.

Premesso che i nostri migliori formaggi tutelati dai marchi europei Dop e Igp, dovranno comunque essere prodotti con latte fresco, secondo i rispettivi disciplinari, "debbono continuare ad essere tutelati e valorizzati - chiede il presidente dell'Accademia italiana della Cucina - i 487 formaggi tradizionali (di cui ad esempio 63 lombardi, 51 piemontesi, 45 campani, 40 laziali, 35 toscani, 33 veneti) censiti dalle Regioni italiane, ottenuti secondo metodi mantenuti inalterati nel tempo da generazioni. L'Accademia

DALLA HOME TERRA&GUSTO



[Prodotti Tipici](#)

Accademia Italiana della Cucina, etichetta su formaggi propinati in pizzeria



Pallottini (Cargest), i n campo alimentare Grexit non è minaccia

[Mondo Agricolo](#)



Alimentare: alleanza tra Citrus e Fond. Veronesi per ricerca

[Ortofrutta](#)



Maltempo: Martina, massimo sostegno per danni subiti nei campi

[Istituzioni](#)



A Roma più giovani nella ristorazione ma Beck è sempre n.1

[In breve](#)

Italiana della Cucina ribadisce che il buon formaggio si produce con il latte fresco, unico sistema che garantisce la migliore qualità e la ricca biodiversità delle nostre produzioni".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione



Stampa

ARTIMONDO

ARTIGIANO IN FIERA



Un "nuovo brigantaggio" contro
la burocrazia europea

Il giusto prezzo di un etto di prosciutto crudo
I vasi marocchini cotti nei forni a copertoni
Il giusto prezzo di un paio di scarpe
artigianali

[Iscriviti alla newsletter](#)

A Terra&Gusto

[ANSA.it](#) • [Contatti](#) • [Disclaimer](#) • [Privacy](#) • [Copyright](#)

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati