



## Ritaglio Stampa

Testata: Il Giornale.it  
Data: 10 giugno 2011  
Diffusione n.d  
Soggetto: Consorzio Tutela Provolone Valpadana

**il Giornale.it**  
venerdì 10 giugno 2011  
Aggiornato oggi alle 13:00

**Benefici esclusivi per gli ospiti HRS.**  
HRS Il Portale degli Hotel

Home **Interni** Cronache Esteri Economia Borsa Cultura Spettacoli Sport Poker Motori Casa Tech&Web Viaggi ~~Lusso~~ Milano Genova  
Archivio Il blog di A. Taliani Il blog di S. Filippi Aiuto **trova Lavoro** Google Cerca Web ilGiornale

**E anche da te.**

» INTERNI martedì 24 maggio 2011, 19:06

### Dal provolone al limone, Qualivita racconta i prodotti che hanno fatto l'unità

di Andrea Cuomo Vota Risultato

*Esce l'edizione 2011 dell'ormai imprescindibile atlante dei prodotti dop, ipp e stg del nostro Paese, che racconta anche aneddoti storici. E che quest'anno è affiancato da un guida ai 500 ristoranti che più valorizzano gli ingredienti made in Italy e alle sagre delle eccellenze*

**Strumenti utili:**  
A A Carattere Stampa  
Salva l'articolo Rss  
Invia a un amico  
Condividi su Facebook  
Condividi su Twitter

Il provolone? È uno dei simboli dell'unità d'Italia. Già, proprio il formaggio a pasta dura dal tipico sapore piccante che originariamente veniva prodotto nell'Italia meridionale e che attorno al 1870 fu «esportato» nelle regioni del Nord grazie all'intraprendenza di alcuni produttori come i fratelli Margiotta di Muro Lucano, che scelsero di aprire un caseificio a Borgo San Giacomo, in provincia di Brescia, dove c'era maggiore abbondanza di latte bovino e una tecnologia produttiva più avanzata. Una gustosa migrazione che ha dato vita all'attuale Provolone Valpadana dop. È una delle notazioni storiche legate al centocinquantenario dell'unità d'Italia contenute nell'edizione 2011 dell'Atlante Qualivita, la «Bibbia» dei prodotti agroalimentari certificati, facendo l'identikit dei 142 prodotti dop, degli 83 prodotti ipp e dei 2 stg che costituiscono il paniere agroalimentare del made in Italy di qualità. Un mondo che cresce di anno in anno, se è vero che in questa edizione i curatori registrano 22 nuovi prodotti, ciò che conferma l'importanza di fotografare anno per anno questa importante realtà economica. La quinta edizione dell'Atlante Qualivita, realizzata dalla fondazione Qualivita in collaborazione con Aicig e con il patrocinio del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, è completamente

**Commenti**  
Condividi la tua opinione con gli altri lettori de ilGiornale.it  
Leggi tutti i commenti  
Log in / Registrati alla community e lascia il tuo commento

**Diventa nostro fan su facebook**

**Da oggi la TV che ami**  
sky FASTWEB tv, voce a internet

**più letti** | più votati | più commentati

- » Riecco il vero Berlusconi Ottimismo... di Alessandro Sallusti
- » Vendola abbraccerebbe anche quei... di Paolo Granzotto
- » Annozero, spunta l'arma segreta... di Laura Rio
- » Torna Feltri al Giornale ... di Vittorio Feltri
- » Le tre colossali bugie nascoste... di Claudio Borghi

**ilmioGiornale**  
Username Password



## Ritaglio Stampa

Testata: Il Giornale.it  
Data: 10 giugno 2011  
Diffusione n.d  
Soggetto: Consorzio Tutela Provolone Valpadana

### Dal provolone al limone, Qualivita racconta i prodotti che hanno fatto l'unità

di Andrea Cuomo

Vota      Risultato

*Esce l'edizione 2011 dell'ormai imprescindibile atlante dei prodotti dop, ipp e stg del nostro Paese, che racconta anche aneddoti storici. E che quest'anno è affiancato da un guida ai 500 ristoranti che più valorizzano gli ingredienti made in Italy e alle sagre delle eccellenze*

#### Strumenti utili

**A A A** Carattere **Stampa**  
**S** Salva l'articolo **Rss**  
**I** Invia a un amico  
**f** Condividi su Facebook  
**t** Condividi su Twitter

Il provolone? È uno dei simboli dell'unità d'Italia. Già, proprio il formaggio a pasta dura dal tipico sapore piccante che originariamente veniva prodotto nell'Italia meridionale e che attorno al 1870 fu «esportato» nelle regioni del Nord grazie all'intraprendenza di alcuni produttori come i fratelli Margiotta di Muro Lucano, che scelsero di aprire un caseificio a Borgo San Giacomo, in provincia di Brescia, dove c'era maggiore abbondanza di latte bovino e una tecnologia

produttiva più avanzata. Una gustosa migrazione che ha dato vita all'attuale Provolone Valpadana dop. È una delle notazioni storiche legate al centocinquantesimo anniversario dell'unità d'Italia contenute nell'edizione 2011 dell'Atlante Qualivita, la «Bibbia» dei prodotti agroalimentari certificati, facendo l'identikit dei 142 prodotti dop, degli 83 prodotti ipp e dei 2 stg che costituiscono il paniere agroalimentare del made in Italy di qualità. Un mondo che cresce di anno in anno, se è vero che in questa edizione i curatori registrano 22 nuovi prodotti, ciò che conferma l'importanza di fotografare anno per anno questa importante realtà economica.

La quinta edizione dell'Atlante Qualivita, realizzata dalla fondazione Qualivita in collaborazione con Aicig e con il patrocinio del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, è completamente

rinnovata nella grafica e resa più completa nei contenuti. Tra le novità, come detto, molte curiosità e aneddoti legati a settanta prodotti certificati italiani la cui storia si intreccia con quella dell'unità d'Italia. Ad esempio, sapevate che il Limone Interdonato

Messina prende il nome da un colonnello gariboldino, tale Giovanni Interdonato, che dopo le sue gesta al seguito dell'Eroe dei due mondi, si dedicò alla coltivazione di un agrume ottenuto incrociando un cedro e un limone locale detto aridaru? «Una sorta di fil rouge della trasformazione del nostro Paese dove il cibo ha avuto davvero un suo ruolo nel contribuire all'unificazione», spiega Mauro Rosati, segretario generale della Fondazione Qualivita e autore della pubblicazione. Che non ha solo la funzione di un ricco database, ma vuole anche svolgere un ruolo di stimolo. «L'Atlante Qualivita, come sempre in questi ultimi anni, registra il successo italiano della qualità agroalimentare, ma al di là della mera soddisfazione, questo primato deve trasformarsi in opportunità di reddito per gli agricoltori e per le imprese alimentari», spiega Paolo De Castro, presidente della fondazione Qualivita nonché presidente della commissione agricoltura del Parlamento europeo. E le battaglie da vincere ancora sono tante: «A Bruxelles si sta combattendo una battaglia fondamentale per la vita futura delle denominazioni. È necessario convincere i ministri dell'agricoltura per l'accoglimento delle nostre istanze, prima fra tutte la possibilità per i consorzi di tutela di regolare i volumi delle produzioni», avverte Giuseppe Liberatore, presidente di Aicig. Quest'anno all'Atlante Qualivita si affianca QUALguida, che contiene indirizzi e recensioni di 500 insegne in Italia e all'estero che utilizzano prodotti italiani dop e ipp e il calendario di 150 manifestazioni tra sagre, fiere ed eventi che, nei diversi territori di produzione, sono dedicate a queste eccellenze del paniere agroalimentare italiano. «Abbiamo scelto una prospettiva decisamente diversa rispetto a quella adottata generalmente dalle altre guide di settore - puntualizza Rosati - mettendo per la prima volta la qualità dei prodotti al centro della scena. Questo senza nulla togliere ad altri elementi come la bravura dello chef, la competenza del servizio o la location, ma volendo ribadire l'importanza di una materia prima certificata, cui altre pubblicazioni offrono un ruolo inspiegabilmente marginale, e in qualche modo premiare quei ristoranti che propongono alla loro clientela questo tipo di eccellenze. Non ci scordiamo infatti che secondo una recente indagine di Astra Ricerche sono 21 milioni gli italiani che mangiano fuori casa; ed è significativo il fatto che l'80 per cento di loro vorrebbe informazioni chiare sull'origine delle materie prime».

#### Commenti

Condividi la tua opinione con gli altri lettori de ilGiornale.it  
[Leggi tutti i commenti](#)

Log in / Registrati alla community e lascia il tuo commento

aiuto