

I formaggi DOP, IGP, STG

28 aprile 2021

Il nostro Paese porta avanti una grande tradizione nella produzione di latte e prodotti derivati che rappresentano, ancora oggi, gli alimenti piÃ¹ consumati dalle famiglie italiane.

L'attenzione alla salute e al benessere passa anche attraverso la conoscenza delle caratteristiche nutritive di questi alimenti e delle giuste quantitÃ legate ai loro consumi.

Â

Nella grande famiglia dei formaggi, Ã¨ bene conoscere quelli a Denominazione di origine Protetta (DOP), ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) e SpecialitÃ Tradizionali Garantite (STG).Â

Si tratta di prodotti di qualitÃ , riconosciuti dall'Unione europea, originari di una specifica zona geografica, con caratteristiche uniche ed inimitabili, derivanti proprio dallo strettissimo rapporto con il loro territorio di produzione. Ogni formaggio DOP, IGP, STG racchiude al suo interno materie di prima scelta, processi di produzione ben identificati, eco-sostenibilitÃ e rispetto della biodiversitÃ che li rendono differenti da tutti gli altri. Dietro ognuno di questi prodotti vi Ã¨ una lunga storia di cultura, tradizione e trasmissione di un antico sapere legato al territorio.

L'Italia Ã¨ il Paese con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea, contribuendo a rendere il nostro Paese unico al mondo.

Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ha realizzato un portale dedicato al mondo dei prodotti di qualitÃ , attraverso il quale possiamo conoscere le loro caratteristiche, la loro storia e l'ambiente geografico di tutti i formaggi italiani DOP, IGP e STG.