



ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

Manifesto in difesa della qualità riconoscibile dal gusto

“Fare qualità” si riduce, oggi, molte volte alla semplice applicazione di parametri igienico-sanitari standard e all’acquisizione di certificati di ogni tipo. Il gusto viene poco considerato e in tal modo si tradisce un’esplicita esigenza del consumatore. La necessità di certificare gusti e sapori che siano una corretta espressione del prodotto acquistato e lo collochino nel territorio d’origine, non è contemplata nella vigente legislazione. Il gusto non subisce alcun controllo istituzionale. Di qui l’esigenza di ampliare il concetto di “qualità” inteso anche come “garanzia controllata” di sensazioni gustative riconducibili con maggior serietà e inderogabilità al prodotto dichiarato in etichetta.

Chiediamo a istituzioni, organi di controllo, produttori, che la qualità venga riconosciuta anche in funzione della diversità delle caratteristiche organolettiche e sensoriali del prodotto finale acquistato dal consumatore, non limitandola ad una garanzia di sicurezza sanitaria e alla produzione di certificati.

Confermiamo che la differenza del gusto è una caratteristica inalienabile del prodotto caseario senza la quale l’espressione del territorio, la testimonianza della cultura e della tradizione, il lavoro di chi ha saputo raccogliere antichi saperi per trasformarli in eccellenze casearie, vengono vanificati.

Rifiutiamo l’attuale atteggiamento di banalizzare i sapori conformandoli ad una non meglio definita richiesta del consumatore, consci che i diritti dello stesso siano difesi da possibilità di scelte gustative più complete, differenziate, strettamente riconducibili alla tipologia del prodotto e riconoscibili nella diversità.

Rivendichiamo come Onaf, Associazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi, la necessità di considerare l’aspetto sensoriale finale come elemento essenziale della qualità, ufficialmente riconosciuto e garantito da precisi controlli mirati e reso noto al consumatore.

Ribadiamo che il concetto di qualità senza la garanzia dei sapori diversificati e legati alla tradizione è monco, confonde e tradisce le aspettative del pubblico e concorre a costruire una società senza memoria della cultura agroalimentare.

Esortiamo, quindi, chi si occupa del comparto lattiero-caseario e della sua organizzazione, unitamente a legislatori, responsabili istituzionali e consumatori, a ritenere che il problema della tutela e della salvaguardia del gusto debba trovare una soluzione urgente e non procrastinabile. Dobbiamo impegnarci a pretendere una qualità nel piatto e non solo, come sovente avviene, determinata anticipatamente sulla carta senza avere riscontri reali al consumo. Bisogna poter riconoscere il formaggio che si mangia.

*Firmando,
ci impegniamo a sottoscrivere completamente
il contenuto di questo manifesto.*