



FORMAGGIO OSSOLANO DOP

16 giugno 2017



Dopo più di vent'anni dall'inizio del percorso di riconoscimento della Denominazione Protetta di Origine Controllata è stato ufficializzato sulla Gazzetta Ufficiale della Unione Europea dello scorso 10 giugno 2017 -C 186, 10 giugno 2017 - il Formaggio Ossolano DOP.

Nell'ultima fase europea di riconoscimento il dossier di candidatura è stato passato al vaglio da parte della Direzione generale Agricoltura della Commissione che ha permesso la traduzione del Documento Unico di presentazione in tutte le lingue degli stati membri, facendo conoscere indirettamente la più importante realtà casearia della nostra Provincia.

Questo risultato è stato ottenuto grazie alla perseveranza di tutti i portatori d'interesse: il consorzio dei Produttori con gli allevatori e i trasformatori, gli enti pubblici quali Comuni e Comunità Montane, Provincia del Verbano Cusio Ossola, Regione Piemonte, Ministero delle Politiche Agroalimentari, Università e centri di ricerca e sperimentazione.

Il Formaggio Ossolano DOP rappresenta la tipicità casearia dei 37 Comuni esistenti all'epoca della presentazione della domanda, che contraddistinguono l'area di demarcazione in cui è possibile produrlo.

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) «Ossolano» è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione e può portare la menzione aggiuntiva d'Alpe. Il formaggio DOP «Ossolano» presenta le seguenti caratteristiche di forma e dimensioni: forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane; peso da 6,0 a 7,0 kg; da 5,0 a 6,0 kg per la menzione d'Alpe; altezza dello scalzo da 6,0 a 9,0 cm; diametro da 29,0 a 32,0 cm crosta: liscia, regolare, di colore paglierino, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura; pasta: consistente, elastica, con occhiatura irregolare di piccole dimensioni; colore variabile dal leggermente paglierino al paglierino carico, fino al giallo intenso sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con l'invecchiamento;

Il Presidente della Provincia del Verbano Cusio Ossola, Stefano Costa, esprime estrema soddisfazione per un lavoro durato molti anni, che ha coinvolto numerose persone che a diverso titolo si sono spese per questo importante riconoscimento. Un riconoscimento che premia gli sforzi quotidiani dei produttori locali per raggiungere un livello di qualità di eccellenza che rappresenta ulteriore strumento di promozione turistica e culturale del nostro territorio.