

Oggetto: Denominazione di Origine Protetta



Con regolamento di esecuzione europeo (Ue) N. 244/2014 della commissione del 07 Marzo 2014, l'Unione Europea ha iscritto nel registro delle Denominazioni di Origine Protette (Dop) il formaggio:

STRACHITUNT

Dopo un primo riconoscimento da parte del Ministero delle Politiche Agricole, dell'ottobre 2012, che tutelava lo Strachitunt sul territorio Italiano in maniera transitoria, dal 04/04/2014 tale importante denominazione è riconosciuta a livello europeo.

Il nome Strachitunt dovrà quindi, da tale data, essere seguito dall'acronimo DOP su incarti, imballi e su tutto il materiale commerciale.

La Dop tutela in maniera inequivocabile alcuni concetti per i quali questa azienda e la comunità della nostra valle si è battuta in questi lunghi 11 anni, fra questi i più significativi e caratterizzanti sono sicuramente: l'utilizzo di latte crudo appena munto proveniente da allevamenti di sole vacche di razza Bruna, collocati solo nei comuni di Taleggio, Vedeseta, Bello e Gerosa, alimentate prevalentemente con erba e fieno locale. La lavorazione in 2 diversi momenti del latte stesso con l'unione delle due cagliate, calda e fredda, che rende questo prodotto unico al mondo. La stagionatura per almeno 75 giorni che deve avvenire esclusivamente sul nostro territorio in ambienti tipici e da mani esperte.

Peghera, il 25/03/2014

