

In questi giorni in Australia iniziativa della Camera di Industria e Commercio di Melbourne

DOP Italia Australia, uguale qualità

Ospiti i consorzi del Pane di Altamura e Oliva Bella di Cerignola a Denominazione di Origine Protetta

Conferenza stampa e degustazione all'Occasions Restaurant del William Angliss Institute, molto importante fare attenzione alle etichette fuorvianti, denunciandone gli abusi

Aceto balsamico tradizionale di Modena, capocollo di Calabria, caciocavallo silano, culatello di Zibello, pecorino sardo, forse il più famoso parmigiano reggiano, questi solo alcuni dei prodotti italiani che si pregiano del marchio DOP, Denominazione di Origine Protetta, prodotti sottoposti a rigide regole di controllo per assicurarne la massima qualità ma soprattutto per scongiurare esiziali contraffazioni. Riconosciuti da tutti, delocalizzati da molti e falsificati da troppi - vedi l'olio di Pompei spremuto a freddo in Maryland, la mozzarella di Dallas o i Pachino coltivati a Pechino - il made in Italy alimentare vanta più tentativi di imitazione della Settimana Enigmistica, con un prodotto su quattro oltreconfine autenticamente tricolore.

In questi giorni in Australia, tramite l'iniziativa della Camera di Industria e Commercio italiana "DOP Italia Australia", due consorzi italiani adornati di questo prezioso marchio europeo stanno promuovendo due storici e straordinari prodotti come il Pane di Altamura e l'Oliva da mensa La Bella Daunia - varietà Bella di Cerignola. L'antico pane di Altamura è legato alla tradizione contadina, impastato e lavorato tra le mura domestiche e confezionato e cotto in forni pubblici. Principale caratteristica, la sua durezza che era necessaria per garantire a pastori e contadini l'alimentazione per almeno una settimana. Il consorzio è stato costituito nel 1979 sul progetto dell'attuale presidente Giuseppe Barile. Ottenuto dal rimacinato di semola di grano duro di diverse varietà, il profumato pane di Altamura è caratteristico dei territori di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervino Murge.

Anche la coltivazione della oliva Bella di Cerignola risale a epoche memorabili, si fa riferimento al 1400 o addirittura agli antichi romani. Il Consorzio a tutela Oliva da Mensa DOP La Bella di Cerignola si è costituito nell'ottobre 2002. Svolge attività di vigilanza e controllo a vari livelli della filiera, protegge e valorizza la tipicità e le caratteristiche peculiari del prodotto garantendone la tutela per il consumatore. Questo tipo di oliva, verde o nera, è noto per la sua dimensione, gradevolezza del gusto e consistenza della polpa ed è adatto a molte preparazioni rapide e digeribili che vanno dagli snack e aperitivi all'arricchimento di pietanze

Registrati per votare alle elezioni amministrative di ottobre

Tutti i residenti del Victoria che hanno da poco compiuto 18 anni o che dopo trasferimento di residenza non hanno ancora aggiornato il proprio indirizzo, devono registrarsi entro le ore 16.00 di venerdì 31 agosto 2012 per votare alle elezioni amministrative locali di quest'anno.

Se sei iscritto alle liste elettorali statali sei anche automaticamente iscritto per votare a queste elezioni. I votanti che sono già iscritti alle liste elettorali possono aggiornare i propri dettagli utilizzando il modulo di domanda online a www.vec.vic.gov.au. Coloro che si iscrivono per la prima volta, che fanno un cambio di nome o che non hanno la patente di guida dovranno stampare e firmare il modulo in presenza di un testimone prima di restituirlo.

Un modulo di iscrizione tradotto che viene poi stampato in inglese è disponibile online a www.vec.vic.gov.au. I moduli di iscrizione sono anche disponibili presso gli uffici di Australia Post e di Centrelink.

Ulteriori informazioni su come registrarsi sul sito www.vec.vic.gov.au oppure chiamando la linea diretta registrazione VEC al numero 1300 805 478.



Il dott. Giuseppe Dibisceglia nel suo intervento



La dott.ssa Alice Jaschke-Ferreri



Il pane di Altamura e alcuni barattoli delle mitiche Olive La Bella di Cerignola

e condimenti crudi e cotti della insuperabile dieta mediterranea.

In effetti, per motivi di salute, prima a Singapore, poi a Melbourne (e ancora a Cairns, Brisbane e infine a Sydney dove si intratteranno fino al 26 agosto), non c'erano i rappresentanti del consorzio del Pane di Altamura ma il direttore del consorzio DOP La Bella Daunia-Oliva La Bella di Cerignola Giuseppe Dibisceglia, agronomo e per 20 anni in questo settore e Alice Jaschke-Ferreri, Responsabile di Qualità ed esperta internazionale di olive da tavola.

Alla conferenza stampa di presentazione nell'elegante cornice dell'Occasions Restaurant del William Angliss Institute, (per la Camera era presente il Segretario generale Luca Bottallo), dopo il suo

intervento pubblico, con la dott.ssa Jaschke-Ferreri riprendiamo il discorso sulle imitazioni: "E' impossibile imitare le nostre olive di Cerignola. In effetti già in Italia e nella stessa Cerignola si vendono con marchi simili ma non hanno quello DOP. Qui in Australia siamo presenti da diversi anni a Sydney e Melbourne, anche se comunque in questo paese esistono delle olive di tutto rispetto. Ma siamo qui per incrementare il nostro prestigio. L'Oliva Bella di Cerignola però, è inimitabile, se non altro per le dimensioni, al di sopra della norma che sono il biglietto da visita. Esportiamo in tutto il mondo, anche se la crisi si sente particolarmente in Europa, ma in Russia o negli Stati Uniti per esempio dove c'è sempre la gara per il prodotto the best, the biggest il nostro va particolarmente bene e siamo certi che

continuerà bene anche in Australia".

Il dott. Dibisceglia invece ci parla anche "a nome" del Pane di Altamura intervenendo sullo stesso tema: "Imitare questo pane è impossibile, anche se in giro ho visto molti pani con denominazione di Altamura. Il caratteristico colore dorato del grano duro, la crosta di almeno 3 mm e la sua durata (tenendo fra le dita una fettina ci mostra un saggio della sorprendente porosa elasticità) sono difficili da riprodurre, anche perché questo pane ha una lavorazione più elaborata rispetto a quello tradizionale".

Ma certamente un prodotto migliore ha anche un costo maggiore, come combattere la concorrenza dei cosiddetti "pani chewing gum" da battaglia?

"Il prezzo è già un campanello d'allarme, per il consumatore. Ovviamente deve esserci una disponibilità di chi compra a pagare per un prodotto di alta qualità. Poi è importante fare molta attenzione all'etichetta DOP. E' ovvio che si tratta di un prodotto più difficile da inserire nel mercato internazionale (su un barattolo di olive il prezzo di esportazione può incidere poco, per il pane incide anche il discorso della conservazione)".

E quindi?

"Sicuramente un passo fondamentale per l'esportazione del Pane di Altamura DOP è una rivisitazione della disciplina a livello europeo che regola la conservazione dei prodotti. Una volta superato questo scoglio, tutto sarà più semplice. Oggi siamo qui per offrire un saggio delle immense qualità di questo pane. Siamo fiduciosi che presto sarà presente anche in Australia".

Per la cronaca, alla conferenza stampa anche alcuni rappresentanti locali della preziosissima, ricercata Mozzarella di Bufala Campana DOP, altro prodotto "inimitabile" e candida concupiscenza che ahimè centelliniamo sulle nostre tavole italoaustraliere per il momento ancora, a dosi... omeopatiche.

PINO LAMBERTI

Seminario informativo per i pensionati, mercoledì 22 agosto

Importante seminario informativo su temi legali di importanza per i pensionati organizzato dal Moonee Valley Legal Service in collaborazione con l'Avondale Heights & East Keilor Residents' Association, il "Network of Senior Italian Citizens' Clubs operating within the Moonee Valley Municipality" (Fondato 12 Ottobre 1996), e il Circolo Pensionati Italiani di Airport West, al R. & G. Ratcliff Community Centre, di South Road, Airport West.

Una sessione informativa su temi di interesse legale e previdenziale avrà luogo **mercoledì, 22 agosto**, con inizio alle ore 13.45 presso il R. & G. Ratcliff Community Centre, dove ha la sede sociale il Circolo Pensionati Italiani di Airport West. La riunione informativa - alla quale interverranno gli avvocati Adrian Snodgrass e Giovanni Scomparin, AM. - è

stata organizzata e sarà moderata dal presidente dell'Avondale Heights & East Keilor Residents' Association, cav. Frank Di Blasi, OAM.

e tratterà temi di carattere legale pertinenti a lasciti, dispute tra fa-

miliari o vicini di casa, trasferimenti di fondi, testamenti e procure ed altro. Soci di circoli pensionati italiani operanti nella municipalità di Moonee Valley sono benvenuti, ma occorrerà prenotarsi con il presidente del Circolo di Airport West, Antonio Mascaro al 0418 3983 97, oppure la segretaria Giovanna Merlino al 9370 8568. Vi sarà ampia opportunità di fare domande ai relatori. Seguirà un rinfresco.

Lista del Comites di Melbourne donatori pro terremotati Emilia Romagna

Padre Luciano Chiesa S. Antonio Hawthorn	800.00
Giuseppe Villarosa	25.00
Olinda e Luigi Sagrado	50.00
Mario Vecchietto	100.00
Mr & Mrs Trafficante	50.00
Circolo Pensionati North Fitzroy	200.00
Soci Circolo Pensionati di North Fitzroy	650.00
Sardinian Club Association	205.00