Il futuro dell'economia lattiero casearia passa da Cheese

Autore : Redazione

Data : 20 Settembre 2019



Petrini: *'Solo se il valore è riconosciuto, il prezzo dei prodotti sarà equo'*

Riceviamo e pubblichiamo.

La dodicesima edizione di Cheese, la più importante manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo e ai latticini e dedicata al tema Naturale è possibile, organizzata da Città di Bra e Slow Food con il sostegno della Regione Piemonte, si è aperta questa mattina, 20 settembre, con la marcia #fridaysforfuture dei ragazzi che hanno così inaugurato le azioni della Global Climate Strike e con le parole di Vittoria e Valentina della classe 3b della Scuola media Dalla Chiesa di Bra (CN), che ci hanno ricordato:

> La crisi climatica è adesso, sta a noi portare il messaggio per il cambiamento perché siamo noi gli adulti di domani.
>
> E allora ridiamo valore al cibo, mangiamo meno carne, scegliamo prodotti locali e di stagione, usiamo le biciclette, facciamo la raccolta differenziata. Siamo noi a decidere, sosteniamoci in queste scelte.
>
> Salviamo la nostra casa ora, apriamo gli occhi, il futuro è nelle nostre mani.

Così fa loro eco Carlo Petrini, Presidente di Slow Food:

> Questi ragazzi ci ricordano che dobbiamo agire ora tutti insieme, se vogliamo davvero cambiare le cose. La battaglia di Slow Food è da sempre a fianco delle realtà più piccole, che creano valore e rappresentano la nostra vera identità culturale.
>
> Per le strade di Cheese possiamo incontrare un’altra economia, quella che rappresenta la diversità, che valorizza i territori, quella davvero di piccola scala. Sono fiero di avere al mio fianco la Ministra alle politiche agricole alimentari e forestali Teresa Bellanova, che ha radici nel mondo

contadino e a cui vorrei affidare alcuni messaggi per noi fondamentali.

In primis dobbiamo intervenire sulla PAC: la perenne sofferenza del sistema agricolo industrializzato in Europa testimonia il fallimento di una politica comunitaria che non ha saputo lavorare a beneficio di quel mosaico di produttori agricoli che compongono il tessuto rurale.

Una PAC che tenga conto solo di modelli di valutazione legati alle superfici e alle capacità produttive ai fini delle erogazioni di sostegno è una PAC perdente.

Sosteniamo con forza da tempo l'esigenza di un modello di Politica comunitaria che sappia guardare con obiettività al proprio sistema produttivo, che sappia sostenere l'agricoltura di piccola scala, le aziende che agiscono in difesa della biodiversità, i modelli di agricoltura sostenibile come l'agroecologia, che persegue obiettivi di equilibrio ecosistemico a tutela delle risorse naturali.

E dopo la PAC, Petrini mette sul tavolo due altri temi a cuore dell'associazione della Chiocciola.

La biodiversità non è un lusso, ma è una condizione imprescindibile per il nostro benessere ed è una risposta concreta a emergenze ed esigenze quotidiane; è un antidoto alla caduta dei prezzi e alle storture del mercato globale.

Quando il cibo perde valore e diventa merce, i produttori ne subiscono le conseguenze devastanti. La crisi dei pastori sardi ne è un esempio.
Un latte di altissima qualità, da pecore che pascolano su territori incontaminati, non ha più valore. La qualità media dei formaggi si è massificata, si è perso il legame con i territori e si è favorito un eccesso di produzione che ora sta pesando gravemente sui bilanci delle cooperative.

La biodiversità può indicare una direzione diversa, basata sulla valorizzazione delle specificità, sui territori, su filiere chiuse.

È un argine ed è parte della soluzione alla crisi climatica e non ultimo è una risposta alle disuguaglianze, perché ci consente di impegnarci per promuovere filiere eque, garantire la giusta remunerazione di contadini e produttori locali, contrastare le gravi diseguaglianze sociali che caratterizzano i sistemi di produzione intensivi.

Petrini conclude con un tema su cui Slow Food si batte da anni: la lotta al consumo di suolo.

L'ultimo rapporto dell'ISPRA, presentato solo 3 giorni fa a Roma, parla di 2 mq al secondo di suolo persi nel corso del 2018, per un totale di 51 km quadrati di suolo irrimediabilmente scomparso.

È fondamentale portare al voto del Parlamento al più presto una legge per arrestare il consumo di suolo: un provvedimento di cui il nostro paese non può più fare a meno.

Al termine del suo intervento, Carlo Petrini ha consegnato al Ministro una lettera che tocca i punti più caldi su cui l'associazione è attualmente impegnata.

Alcuni di questi temi sono al centro del programma di lavoro del Ministro Teresa Bellanova, che li mette nero su bianco dalla piazza di Cheese:

Oggi abbiamo tutti una grande responsabilità: affrontare la crisi climatica. Tanto più chi si occupa di nutrire il pianeta, sapendo bene che dobbiamo mettere in atto un cambiamento radicale, come ci hanno ricordato recentemente la FAO e la Commissione per i cambiamenti climatici dell'ONU. Anche nella produzione di alimenti.

La sostenibilità non può essere più un fattore tra gli altri, deve diventare la premessa. Deve essere una sostenibilità su tre pilastri: economica, sociale, ambientale. Lo dico qui a Cheese proprio perché anche la produzione di formaggi, l'allevamento, l'intera filiera deve agire da protagonista in questo cambiamento. Sono interessata ad ascoltare le vostre buone pratiche, le idee che possiamo rendere azioni insieme. Ben sapendo che per noi è una priorità difendere il reddito degli allevatori, in particolare dei piccoli.
Che dobbiamo lavorare sull'equa distribuzione del valore lungo la filiera.

Se restano pochi centesimi in tasca a chi produce il latte alla stalla, non avremo futuro. E sapendo che dobbiamo lavorare in Europa per cambiarla, per avvicinarla ai cittadini e alle imprese.

Per una Politica Agricola Comune all'altezza di queste sfide future, non solo in termini economici ma anche di visione. Serve l’impegno di tutti, dal produttore fino al cittadino. Non lo chiamo consumatore, proprio perché il cittadino oggi più che mai deve essere coproduttore come Petrini ci ha spesso ricordato.

E per farlo dobbiamo lavorare ancora sulla trasparenza delle informazioni in etichetta.
Solo così le persone informate possono scegliere. Un esempio è l'etichetta di origine per i formaggi, dove siamo all'avanguardia avendo messo in chiaro da dove arriva il latte usato nella produzione.

Se voglio un prodotto che abbia un impatto ambientale più basso, devo anche conoscere da dove arriva.

Dobbiamo lavorare sul benessere animale, sull'innovazione e sulla valorizzazione dell'artigianalità.

Per me l'agricoltura, l'allevamento, la produzione di cibo sono settori che devono attrarre i giovani, dare prospettiva, renderli protagonisti. E colgo l’occasione per aderire all'iniziativa Un albero in più, sostenuta da Carlo Petrini.

Parole che sono un buon viatico per entrare nel vivo dell’evento che anima Bra fino a lunedì, permettendo ai visitatori di incontrare casari, pastori e affinatori da tutto il mondo.

Evento che da sempre ha il sostegno della Regione Piemonte, come ricorda il Presidente Alberto Cirio:

Sono felice di inaugurare una manifestazione straordinaria e ringrazio Carlo Petrini non solo per averla inventata, ma anche per aver scelto di mantenerla sul nostro territorio.

Il Piemonte è una regione che ha nell'agricoltura una delle sue eccellenze più grandi e non a caso abbiamo voluto dedicare al cibo uno specifico assessorato, consapevoli dell’importanza che riveste per l’economia del nostro territorio e per la salute di ognuno di noi.

Di eventi come Cheese siamo orgogliosi e abbiamo bisogno, perché servono a far crescere la consapevolezza e a tutelare la qualità dei nostri prodotti. Qui si gettano le basi per il futuro dei nostri figli.

Padrone di casa da sempre della manifestazione, il Sindaco di Bra Gianni Fogliato ricorda:

> Cheese per Bra è molto più di un evento conosciuto a livello internazionale: è una grande occasione. Se Slow Food è da sempre grande ambasciatore del coraggio e della volontà di affermare il valore politico di scelte consapevoli, Bra è al suo fianco, anche aderendo a Un albero in più.
>
> In questi anni sono nate e continuano a proliferare collaborazioni che uniscono realtà italiane e non, che fanno sì che Cheese sia un luogo ideale di confronto, scambio e crescita. Una meravigliosa occasione di festa che noi braidesi dobbiamo vivere come tale, anche se comporta qualche sacrificio, che siamo pronti a sopportare.

Fin dal 2009 Slow Food assegna a ogni edizione di Cheese i Premi della Resistenza Casearia a quei pastori, casari, studiosi e appassionati che simboleggiano i valori cardine di Cheese, storie che idealmente ne racchiudono migliaia che quotidianamente animano la rete di Slow Food in 160 Paesi del mondo.

Come racconta Silvia De Paulis del Comitato Esecutivo di Slow Food Italia:

> I vincitori di quest’anno rappresentano quei pastori e casari che rifiutano le scorciatoie industriali ma che testardamente continuano a produrre formaggi e alimenti rispettando naturalità, tradizione e gusto. Anche se tutto ciò comporta fatiche, rischi, isolamento, loro resistono.
>
> Resistono non solo per loro stessi ma anche per noi, perché mantengono vivi patrimoni straordinari: il saper fare, i paesaggi, il rapporto sano con gli animali, le tecniche tradizionali. Personaggi diversi che vengono da ogni parte del mondo. Ci sono Rachel Fritz Schaal e Peter Dixon, dal Vermont, negli Stati Uniti, che portano avanti la loro azienda agricola rispettando il benessere animale e lavorando esclusivamente a latte crudo.
>
> Il turco Ilhan Koçulu si batte da sempre per la salvaguardia delle tradizioni gastronomiche dell’Anatolia e grazie al suo impegno la normativa nazionale sulle regole di igiene imposte ai caseifici è stata modificata e consente ora di produrre formaggi a latte crudo.
>
> Per la prima volta abbiamo un premio assegnato non a un produttore di formaggi ma a una persona che per centinaia di pastori e casari ha fatto tantissimo: Andrea Cavallero, Professore di Alpicoltura presso il dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari dell’Università di Torino, uno dei massimi conoscitori al mondo delle Alpi e che si impegna da sempre nella promozione del latte e dei formaggi da erba.
> Il giovanissimo trentino Daniele Caserotti che nella sua piccolissima fattoria alleva 16 vacche e da quasi un anno è anche il casaro del caseificio turnario di Pejo (TN) dove produce il casolét, Presidio Slow Food.
>
> E dalla Sardegna incontriamo Rino Farci, da Escalaplano, che alleva e munge a mano 400 pecore di razza sarda che vivono esclusivamente al pascolo brado e tramanda di generazione in generazione la produzione del formaggio axridda, il formaggio nell'argilla.
>
> Chiudiamo con un premio speciale a Bruna Sibille, che nella sua veste di amministratore pubblico e in particolare nei 10 anni in cui ha rivestito il ruolo di Sindaco di Bra, ha contribuito in maniera fondamentale all'affermazione e alla crescita di Cheese, sostenendo da sempre le attività di Slow Food.

Dopo aver portato avanti la battaglia a favore del latte crudo, quest’anno Cheese ha fatto un ulteriore passo avanti, puntando sul tema Naturale è possibile e accendendo i riflettori su tutta quella biodiversità invisibile fatta di batteri, enzimi e lieviti, silenziosamente sotto attacco dall'utilizzo sempre più diffuso di colture selezionate dall'industria.

La lettera consegnata da Slow Food alla Ministra Bellanova

Le biografie dei vincitori dei Premi della Resistenza Casearia

I premi Resistenza Casearia sono sostenuti da Cassa di Risparmio di Bra Gruppo BPER e Gruppo Egea.