

Oltre i confini del naturale: il Presidio del camembert fermier

Autore : Redazione

Data : 22 Settembre 2019



Prosegue con successo a Bra (CN) la manifestazione *Cheese*

Riceviamo e pubblichiamo.

Vestiti, profumi, arredi, cosmetici...ormai la parola naturale è abusata, la troviamo ovunque, ma non è così immediato collegarla al mondo del cibo e meno che mai ai formaggi. Per Slow Food si tratta però di un tema di cruciale importanza che deve delineare i nostri passi in futuro.

Cheese parte proprio di qui, mettendo sotto i riflettori quei produttori che già tutti i giorni in molti Paesi del mondo producono caci naturali portando avanti mestieri faticosi e tradizioni millenarie.

Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, ce lo spiega con una provocazione:

Se anziché i 2000 formaggi oggi disponibili ce ne fosse uno soltanto, e fosse fatto con latte pastorizzato e fermenti industriali, ci spareremmo per la noia.

Se quell'unico formaggio fosse naturale, sarebbe possibile riscontrare le differenze connesse ai diversi territori, all'alimentazione estiva o invernale degli animali, alla razza impiegata.

Per raccontare questo mondo partiamo da un nuovissimo Presidio lanciato in questa edizione, che tutela e celebra un formaggio simbolo dei vicini d'oltralpe: il camembert fermier naturale.

Racconta Patrick Mercier, produttore del camembert:

Portiamo avanti una nuova economia che rappresenta il contrario dell'uniformità, che valorizza le differenze sia a livello di sapori che di tutela delle tradizioni. Noi allevatori e casari tuteliamo il

paesaggio, la biodiversità e la gastronomia, valori che ricerchiamo nella tradizione ma che in realtà rappresentano la modernità.

Per noi anche questo significa naturale, tutelare un prodotto che più di altri è simbolo del nostro Paese e che non potevamo lasciar andare alla deriva.

Da normanni non siamo mai riusciti a essere sufficientemente fieri e decisi da difendere questo nostro patrimonio inestimabile. E così con coraggio ci siamo rimessi a fare un formaggio che rispettasse il sistema di produzione originale, complesso e delicatissimo, che però dà un risultato unico: se si assaggia il vero camembert non si torna più indietro!

Parliamo infatti di un formaggio che dopo il boom economico degli anni '70 ha ceduto a scorciatoie nella produzione che l'hanno trasformato troppo spesso in un prodotto mediocre e uniforme, tant'è che le vendite sono calate drasticamente negli ultimi anni.

Conclude Mercier:

Adesso siamo in quattro a portare avanti un formaggio coraggioso e senza escamotage. La strada è lunga ma siamo sicuri sia quella giusta: i consumatori cominciano a darci ragione e noi continueremo con la nostra battaglia per differenziare finalmente il camembert fermier dalla versione industriale.

Se tutto va bene tra qualche anno la dicitura Camembert de Normandie potrà essere associata solo ai formaggi prodotti secondo il disciplinare della denominazione e a quello prodotto secondo tradizione. Quella sarebbe davvero un'altra grandissima vittoria.

Spiega Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità:

In questi anni silenziosamente ma con una strategia precisa, i formaggi si sono omologati tutti, cercando di facilitare la produzione grazie ai fermenti selezionati. Questo indubbiamente facilita la vita dei casari e permette di produrre formaggi senza difetti e senza problemi, ma ottenendo caci dal gusto uniforme e senza carattere.

Ecco allora che Slow Food ha cominciato il viaggio alla ricerca del gusto autentico delle produzioni locali: perché non si può tornare a una produzione in cui si fa a meno dei fermenti o in cui sono i produttori stessi a prodursi i fermenti attingendo dalla ricchezza di flora batterica naturalmente presente nei caseifici e nelle stalle?

Ecco, questo Slow Food cerca di fare e di promuovere a *Cheese*.

Ed è per questo che sosteniamo con forza che Naturale è possibile: per i formaggi ma anche per i salumi, un terreno ancora tutto da scoprire, e per i pani, che per fortuna stanno prendendo sempre più piede.

Insomma, la strada di Slow Food verso un mondo più naturale è appena cominciata, ma siamo certi sia quella giusta per poter tutelare sapori, saperi, tradizione e ambiente.