

Rassegna del 18/09/2015

NESSUNA SEZIONE

18/09/2015	Repubblica Torino	13	<u>Petrini: "Alpeggi a prezzo equo" - "Alpeggi a prezzo equo per i malgari"</u>	Luciano Pier_Paolo	1
18/09/2015	Stampa Alessandria	47	<u>Il Monferrato ovadese in vetrina</u>	D.P.	3

1

Petrini: "Alpeggi a prezzo equo"

CARLO Petrini, fondatore di Slow Food, annuncia le due battaglie di "Cheese": difendere i pascoli sui monti per salvare il sapore dei formaggi e impedire che l'Ue autorizzi l'uso del latte in polvere per produrre i formaggi. Sul primo punto Petrini ha la soluzione pronta: un prezzo equo per impedire che i malgari non possano più affittare i pascoli. Sul secondo punto, la stella polare è la legge italiana che impone il latte per i formaggi.

LUCIANO A PAGINA XIII

"Alpeggi a prezzo equo per i malgari"

PIER PAOLO LUCIANO

CARLO Petrini, fondatore di Slow food, oggi comincia la decima edizione di "Cheese". Qual è il merito più grande che le viene in mente?

«Senza dubbio aver sdoganato il latte crudo. Oggi anche negli Stati Uniti lo si utilizza per produrre i formaggi ed è il risultato più significativo. E per niente scontato. Abbiamo dovuto sconfiggere molti luoghi comuni».

Neppure il successo di «Cheese» era dato per scontato. Non crede?

«Ci siamo inventati una manifestazione dal nulla. Partendo da un formaggio che prende il nome da questa città ma che nasce sull'alpeggio. Un formaggio peraltro che è entato nell'epopea dei nostri migranti: in tanti se lo sono portati dietro durante i lunghi viaggi in mare verso nuove fortune perché non fermentava e si conserva integro. Oggi, vent'anni dopo, Bra è diventato un nome conosciuto tra i casari di mezzo mondo. E da mezzo mondo vengono qui per discutere, confrontarsi, aggiornarsi e naturalmente per assaggiare. Per le vie di Bra davvero in questi giorni si parlano le lingue di tutto il mondo. E devo ringraziare i miei concittadini per la pazienza: Cheese rivoluziona davvero la vita cittadina, non solo il traffico, Ma nessuno si lamenta».

Difendiamo i pascoli sui monti per salvare il sapore dei for-

maggi è il messaggio di questa edizione di Cheese. Perché è così importante salvaguardare le sorgenti del latte?

«Perché ogni lembo di terra ha caratteristiche diverse e ineguagliabili e garantisce al latte delle mucche che lo pascolano un sapore unico. Davvero credo che l'alpeggio abbia qualcosa di magico. Non si può perdere tutto questo. Ne dobbiamo essere consapevoli per primi noi consumatori».

Eppure oggi fare l'alpeggio è sempre più difficile. Perché?

«E' tutta una questione di denari. I Comuni, che devono fronteggiare casse sempre più vuote, affittano i terreni a chi offre di più. Così, sempre più spesso, sono i grandi allevamenti ad aggiudicarsi i diritti di acquisizione anche se poi non portano le bestie al pascolo. Ma quelle quote di alpeggio strapagate consentono loro di ottenere sovvenzioni europee e aumentare il diritto di superficie lasciando a mani vuote i piccoli allevatori, che certono non possono competere su certe cifre».

Qual è l'effetto di questa politica?

«Che spinti dal guadagno alto e immediato si perde di vista il futuro, finendo per far soffrire un anello importante della filiera. Ma quando on c'è lungimiranza non si va troppo lontano. Invece, dovrebbe esserci spazio per tutti, per il bene anche della montagna».

Come si possono difendere i

malgari?

«Forse basterebbe regolamentare l'assegnazione degli spazi e evitare che ogni Comune si muova da solo. E magari prevedere degli alpeggi a prezzo equo per i malgari, quelli che ancora vanno in montagna con le bestie».

La difesa degli alpeggi non è l'unica battaglia che sosterrete dalla platea di Cheese. C'è la lotta contro l'uso del latte in polvere per produrre i formaggi. Cosa vi aspettate dal ministro dell'agricoltura Martina?

«Una presa di posizione chiara in sede europea. L'uso del latte in polvere è da bocciare. Senza se e senza ma. Basta applicare la legge italiana che da 20 anni vieta l'uso del latte in polvere per produrre i formaggi Dop».

Un no totale al latte in polvere?

«Per la produzione dei formaggi sì. Sempre. Poi lo si può impiegare in altre produzioni. Ma non per fare il Murazzano o il Gorgonzola. Sarebbe l'ennesima vittoria del ricco nord Europa ai danni del patrimonio mediterraneo».

CRIPRODUZIONE RISERVATA



FONDATORE
Carlo Petrini è l'inventore di Slow Food, l'associazione che organizza «Cheese» al via oggi



“

PETRINI/1

È l'unica soluzione
per evitare che
i pascoli alpini
finiscano ai grandi
allevamenti
delle pianure

PETRINI/2

Bisogna combattere
per evitare che
l'Europa consenta
di fare i formaggi con
il latte in polvere:
sarebbe un delitto

”

3

DOMANI E DOMENICA

Il Monferrato ovadese in vetrina

Trenta aziende, che si occupano di artigianato e enogastronomia, 750 metri quadri di superficie espositiva coperta più un'ampia area esterna, degustazioni, sconti nei ristoranti convenzionati. Domani, alle 9,45, in piazza Martiri delle Benedicta, si alza il sipario sulla 5ª edizione della rassegna biennale dedicata all'imprenditoria locale organizzata da Cna e Confartigianato con il Comune di Ovada.

«Monferrato ovadese in mostra» è il titolo di quest'anno, per accendere i riflettori su tutto il territorio. La fiera sarà aperta, gratuitamente, domani e domenica e il fatto di essere riusciti comunque a organizzarla, nonostante il momento economico difficile, viene vissuto come un segnale di rilancio del settore. Quest'anno ci saranno diverse novità: non solo stand di artigianato in senso stretto ma anche spazi dedicati alle aziende di prodotti alimentari. Uno sarà quello dell'Enoteca regionale di Ovada, che proporrà degustazioni di vini, tra cui quelli premiati al Marengo doc, ma ci saranno anche quelli delle scuole. Poi, i visitatori riceveranno un buono sconto del 10 per cento da spendere in una decina di ristoranti aderenti al circuito Menù Ovada e, nella giornata di domenica, ci sarà una navetta gratuita da e per Tagliolo, dove si svolgerà la manifestazione «Le storie del vino». [D. P.]

