



Perché e per chi questo giornale? **Cheese Time** nasce per l'intero comparto caseario italiano, con un occhio di riguardo alle produzioni **realmente tipiche** e ai prodotti **alimentari di qualità**. Si rivolge a **rivenditori specializzati, ristoratori, enoteche, produttori e affinatori**, per divulgare la **cultura e l'attualità** del settore, facendo luce tanto sul buono quanto sul meno buono, per consentire a ogni lettore di orientare le proprie scelte nel migliore dei modi. **Cheese Time: riservato ai protagonisti.**



Cheesetime

Bimestrale di attualità e cultura del mondo caseario italiano e mondiale
Bimonthly news and cultural updates from the world of Italian cheeses



Euro 3,50 (gli arretrati: Euro 4,00)
 se venduto separatamente dal Dvd
 "Storie di Formaggi" (Euro 24,00)

Anno 2 n.10

L'emergenza ambientale Quale cielo per quale formaggio

di Michele Marziani

Una trentina di vacche morte, all'inizio dell'estate, dopo aver bevuto ad un corso d'acqua della valle del Sacco, nel Frosinate, in una delle zone tradizionalmente agricole del Lazio, è un fatto di cronaca, di quelli che si dimenticano dopo pochi giorni. Ma è un fatto di cronaca che pone interrogativi e apre scenari inquietanti. Facile farsi prendere dal panico alimentare: sarà buono il latte? Sarà altrettanto buono il formaggio prodotto nella zona? Certo, il latte è "buono", perché controllato e pastorizzato e, nel caso del latte crudo, controllato ben oltre ogni ragionevole scrupolo. L'igienismo esasperato vive e vegeta in Italia ormai da tempo. Nel bene e nel male, tanto che nella zona incriminata il latte era già stato bloccato perché contaminato da foraggio inquinato. Il controllo alla fine funziona. Alla fonte un po' meno: l'acqua e l'acqua pulita sono l'emergenza ambientale meno affrontata in Italia. Gli scarichi inquinanti, un tempo reato anche...

(continua a pagina 5)

Prima occasione per farlo è il Cheese di Bra dal 16 al 19 settembre

Reagire alla crisi che avanza

La 5a edizione dell'evento organizzato da Slow Food giunge in un momento delicato per l'intero comparto. Le realtà più preparate corrono ai ripari investendo in promozione



english text page 2



Lavorare bene in caseificio non è più sufficiente a tenere lontana la crisi. Bisogna saper stare sul mercato e promuovere il proprio lavoro

Ultimo settore del comparto agricolo a resistere al precipitare dei consumi, anche il lattiero-caseario è entrato da alcuni mesi in una fase di crisi acuta che non risparmia davvero nessuno, dal piccolo produttore artigiano alla multinazionale dai ricavi milionari. Pochi imprenditori sono stati capaci di percepire in anticipo le avvisaglie di questa situazione e qualche manciata di loro hanno saputo reagire in maniera adeguata. La crisi c'è, si percepisce chiara, e la si taglia col coltello, tant'è evidente. Secondo Piero Sardo, numero due di Slow Food e da sempre responsabile caseario dell'associazione, l'evidenza è in questo Cheese che sta per iniziare: «se quest'anno avessimo avuto il doppio degli spazi disponibili, di certo li avremmo venduti tutti. Vuol dire che tira una brutta aria e che le aziende non fortunatamente hanno capito che non serve starsene a piangere chiusi in caseificio. Bisogna muoversi, viaggiare, farsi conoscere», reagisce insomma.

Con il principale intento di farsi conoscere - oltre che di "far cassetto", molti operatori del settore parteciperanno a questo "Cheese - Le forme del latte", evento nato nel 1997 da una costola del Salone del Gusto di Torino, giunta alla sua quinta edizione: la prima finalmente ad essere riconosciuta "manifestazione internazionale". Organizzata da Slow Food e dalla Città di Bra, in provincia di Cuneo, "Cheese 2005" è un'esposizione biennale divenuta un

must per gli amanti del formaggio e gli operatori del settore. La fiera quest'anno (16 - 19 settembre) invaderà l'intero spazio urbano del centro cittadino e avrà un importante prolungamento in un corposo programma di convegni e seminari, buona parte dei quali si terranno presso l'Agenzia di Pollenzo, sede dell'Università di Scienze Gastronomiche. Chi vi parteciperà avrà di che impegnare i propri sensi: oltre ai duecento espositori provenienti da centosettanta nazioni ci saranno più di cinquanta Presidi Slow Food italiani e internazionali, quarantadue laboratori del gusto, il "Cheese Bimbi", un circo destinato all'educazione dei giovani, e la Gran sala del formaggio, dove si potranno degustare formaggi e vini selezionati provenienti da tutt'Europa. Tra le novità, una "piazza della birra", un'area dedicata al cacao biologico e «una vera e propria "casa" che accoglierà i formaggi a latte crudo di capra», sottolinea Piero Sardo, che definisce questo Cheese «una grande festa dei sensi e delle intelligenze». Come nella scorsa edizione non mancherà poi la "Strada dei pastori", lo spazio del Cheese dedicato alle

(continua a pagina 2)

Alemanno è chiamato a decidere le sorti del Bitto storico Una firma cambia la storia?

Lettera aperta al ministro da parte di Paolo Ciapparelli in rappresentanza dei produttori "della tradizione". La ricostruzione di dieci anni di vera resistenza casearia



english text page 4

Lettera aperta di Paolo Ciapparelli, presidente dell'Associazione Produttori Valli del Bitto, al Ministro delle Politiche Agricole e Forestali Gianni Alemanno

Vede Signor Ministro, in qualità di fondatore - nel 1994 - e attuale presidente dell'Associazione Produttori Valli del Bitto (i diciotto produttori storici, che oggi come un tempo continuano a produrre nella Val Gerola e nella Valle di Albaredo il Nostro Formaggio senza integratori alimentari né fermenti industriali) mi permetto, quale portavoce di questa straordinaria storia millenaria, di scriverLe questa lettera aperta che seguirà le osservazioni che l'Associazione ha fatto in merito al comunicato ufficiale del Suo Ministero n. 168 del 21 luglio 2005, apparso sulla Gazzetta Ufficiale e intitolato "Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta Bitto".

Signor Ministro, la modifica del disciplinare è la continuazione di una vicenda che va avanti da ben undici anni con continue polemiche fra la storia del Bitto della Vera Tradizione (prodotto dagli aderenti alla nostra Associazione) e il C.T.C.B. (Consorzio di Tutela dei Formaggi Casera e Bitto), attuale depositario istituzionale del marchio Bitto, vicenda cominciata proprio



Paolo Ciapparelli, presidente e fondatore dell'Associazione Produttori Valli del Bitto, ci ha recapitato una lettera aperta al ministro Alemanno

quando nel 1994 il Suo predecessore Ministro Lucchetti pubblicò sulla Gazzetta Ufficiale il testo del disciplinare del Bitto che ora Lei si appresta a modificare.

(continua a pagina 4)



in evidenza

dall'Italia
 Torna a ottobre
Franciacorta in Bianco
 Fiera casearia a Castegnato
 a pagina 6



Nasce CoPiN per la tutela dei negozianti
 A Cerro Maggiore un gruppo di solidarietà sociale
 a pagina 6



Il formaggio e gli chef
 I più noti cuochi raccontano il loro rapporto con il cacio
 a pagina 7

dall'Estero
 Esplode in Cina il mercato del latte
 Nuova Zelanda e Australia dominatori incontrastati
 a pagina 8



Per gli abbonati al nostro giornale - Previste serate di presentazione
È uscito il dvd "Storie di Formaggi"
 Un vero e proprio strumento innovativo, in grado di cambiare la gestione delle serate di degustazione e la percezione del prodotto

Finalmente, "Storie di formaggi" esce. Il nostro primo Dvd, in distribuzione ai soli abbonati, rappresenta un elemento rivoluzionario nelle attività di comunicazione di questo settore (pensiamo ai prodotti tipici in genere, e non solo al caseario): muovo per una casa editrice specializzata e innovativa e strategico per la realtà che lo utilizzano e lo utilizzeranno per propri fini divulgativi e promozionali.

Una volta ultimato, noi stessi che abbiamo pensato e fatto, ci siamo resi conto appieno delle ampie potenzialità che potrà avere, non ultima e non solo quella di accompagnare le degustazioni dei prodotti presentati. Assaporare il gusto dell'artigianalità, distinguere dal globalizzato e allo stesso tempo entrare nei luoghi, nelle situazioni, nelle culture in cui quei prodotti nascono permette senza dubbio una conoscenza maggiore, una coscienza più compiuta di ogni singola storia e un coinvolgimento emotivo diverso e più completo rispetto al consueto.

Elementi che, nel loro insieme, permetteranno di fissare nella propria memoria - meglio e più a lungo - ogni singolo prodotto. Ma stiano però attenti quanti lo utilizzeranno in questo senso: mai sovrapporre i due aspetti di una degustazione bensì alternarli (degustare - vedere - degustare, etc.) e mai imporre proiezioni eccessivamente lunghe.

È per questo che il taglio dei quattro video presenti in questo Dvd è serrato, il ritmo giustamente sostenuto, la lunghezza delle singole storie contenute, ed ecco perché, quando il "minutaggio" totale di un racconto rischia di essere un fattore negativo, la narrazione è stata suddivisa in più "capitoli".

Crisi del mercato caseario: è l'ora delle contromisure

Piero Sardo: «Seguire l'esempio dei vignaioli»

A pochi giorni dall'inizio della manifestazione "Cheese - Le Forme del Latte" di Bra, abbiamo intervistato Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus e da sempre responsabile ed esperto caseario dell'associazione. Con lui abbiamo voluto investigare una serie di problematiche tanto scottanti quanto attuali.



english text page 3

Cheese Time: Le attuali modifiche ai disciplinari di Bitto Dop e Castelmagno Dop, pubblicate in Gazzetta Ufficiale il 21 luglio scorso, ripropongono la difficoltà di far convivere esigenze industriali e culture casearie montane. Il malessere dei produttori della tradizione si esprime con le dimissioni dai consorzi, e dopo quelle di Castelmagno e Bitto si annunciano altre uscite da altre realtà consortili.

Piero Sardo: Purtroppo si tratta in alcuni casi di un malessere tardivo: alcuni produttori di montagna hanno accarezzato l'idea di espandere le produzioni anche a valle, come se il consumatore fosse un utile beota e tutto potesse essere accolto bene. Così non è stato ed ora si corre ai ripari per proteggere e distinguere il formaggio d'Alpe. Altro caso è quello del Bitto la cui protesta nasce dalle preoccupazioni di vedere stravolte alcune regole storiche di produzione ed un eccessivo allargamento delle aree. Questa è una protesta di antica data, forte, motivata: credo che i rapporti con il Consorzio siano assai difficili, anche se onestamente alcune aperture cerano state. Il quadro è questo: in tempi di crisi, chi sa di possedere un prodotto di qualità superiore cerca di difenderlo e valorizzarlo. Ma in molti casi la frittata dei disciplinari è stata fatta, con eccessiva leggerezza.

(continua a pagina 3)