

Misura restrittiva imposta dal MiPAF. Slow Food propone alternative

Valli Bitto: stop marchiatura

Storie di una barbarie italiana compiuta sotto il naso di tutti e in nome della legge comunitaria. Il Bitto Valli del Bitto fuorilegge?



Il Bitto dei produttori storici non potrà più essere marchiato "Valli Bitto". Lo dice il ministero. E Piero Sardo propone l'uso della dicitura "Presidio Slow Food" per un anno

sentenziato ora il ministero: la legge non consente sottodenominazioni contenenti il nome stesso del formaggio. Di fronte a loro il futuro si fa incerto adesso: Slow Food offre la sua ala protettrice: l'uso della dicitura "Presidio Slow Food" in via eccezionale e transitoria. Un anno appena, sempre che al ministero non accettino le sottodenominazioni Val Gerola e Valle d'Albaredo. Staremo a vedere.

C'era una volta un formaggio fatto in una piccola vallata alpina da uomini ingegnosi. Pensate un po': duemila anni fa quegli uomini avevano dissodato i terreni pietrosi delle loro montagne per consentirle alle vacche di pascolare senza difficoltà, e una volta ricavata una buona quantità di pietre, usarono quelle per costruire dei piccoli ripari in cui poter riposare e dormire, al sicuro da animali selvatici, e in cui conservare i propri beni, le proprie case. Un fuoco in un angolo sarebbe servito per riscaldare le fredde notti di quello estati a 2000 metri ma anche - perché no? - per lavorare il formaggio di giorno.

Fu così, un po' per caso e molto più per arguzia umana, che nacque un formaggio unico al mondo: apprezzato dai più grandi buongustai e capace di invecchiare - unico anche in questo - oltre i dieci anni. Certo, buona parte della sua fortuna è legata alla possibilità di trasformare il latte appena munto. Una lavorazione "a caldo", chiamata "calécce", rendono possibile.

E così per secoli il Bitto fu prodotto grazie a quella alchimia fatta di erbe, di fiori e d'acqua, di giorno e di notte, di riposo e di fatiche immani. Una realtà in cui il casaro-artista sapeva e sa come lavorare un latte oggi diverso da ieri o per via della pioggia, o del pascolo, o della stanchezza per un trasferimento alpestre. Dargli più o meno fuoco. Più o meno tempo. Quelle forme da invecchiare, le altre da consumo. Poi il certosino lavoro dello stagionatore: scegliere le più adatte ad affrontare il tempo, collocarle in cantina, curarle giorno dopo giorno. Per anni. E così a Morbegno, la cantina dei Clapponi è diventata nel secolo scorso il luogo di culto per gli appassionati della buona tavola: due piani sotto terra, antichi, umidi e quieti, ad accogliere forme senza pari.

E adesso? Possono millenni di storia e di leggenda essere cancellati in due lustri di barbarie? A metà degli anni '90 l'estensione a tutta la provincia (!) di Sondrio della zona di produzione di quel formaggio, grazie (si fa per dire) all'avvento della Dop. Decine d'altri formaggi tipici spazzati via offrendo a tutti la possibilità di fare "un altro Bitto", anche senza calécce, anche senza poter casificare "a caldo", di fatto.

E poi, negli anni recenti, ecco gli esperti di zootecnia, ecco i saputelli del marketing "fai da te", a predicar di spingerle un poco quelle vacche, di portarle a fare un po' più latte, con l'alimentazione "giusta". Qualche integratore e il gioco è fatto, anche su, in alpeggio. Barbari. Mentre su in Val Gerola i produttori storici a resistere: «solo pascolo, questo è il Bitto da sempre!». «Duri e puri» li definì a ragione Francesco Aragoni sul Corriere della Sera due anni fa.

La loro Associazione rischia di essere fuorilegge ora, e con lei i produttori storici. «Vietato marchiare "Valli Bitto"», ha

Montagna e media valle concordano le modifiche al disciplinare Castelmagno: accordo in vista

I piccoli produttori rimarranno però fuori dal Consorzio di Tutela

(dalla prima)

siero, l'uso dei fermenti lattici, le sotto-denominazioni "alpeggio" e "montagna". Unico rammarico, che balza agli occhi di quanti abbiano conosciuto il vero Castelmagno d'origine è che nessuno degli interessati si stia più occupando di "tutelare" in maniera adeguata le poche forme che oggi riescono a raggiungere l'erborinatura (e pensare che una volta questo era uno dei formaggi erborinati per antonomasia!).

Ma veniamo alle questioni trattate: **Pascolo (alpeggio)** - È stato stabilito che nel periodo d'alpeggio le vacche siano alimentate con un minimo del 90% di flora locale. Ammessi un 10% massimo d'integrazione.

Alimentazione bovina (autunno-primavera) - La precedente quota media annuale minima del 30% è stata modificata su suggerimento della dottoressa La Torre in "quota minima giornaliera" del 10%. Poco, per un prodotto Dop che si fregia di essere legato al territorio d'origine.

Numero delle mungiture - Si passa dalla lavorazione del latte di due mungiture (sera e mattina seguente) del "vecchio" disciplinare alla possibilità di casificare latte di una, due, tre o quattro mungiture. I piccoli produttori avranno la facoltà di far formaggio due volte al giorno mentre le aziende più "strutturate" potranno ot-

temperare alla necessità della chiusura domenicale.

Cagliata sotto siero - Dopo la disputa sul termine "immersa" o "sommersa" è stato stabilito che la cagliata andrà "sommersa" nel siero delle lavorazioni precedenti, secondo i metodi tradizionali. Fermenti lattici - L'uso "eventuale" di fermenti lattici autoctoni è stato escluso su richiesta dei produttori di montagna.

Sottodenominazioni "alpeggio" e "montagna" - Distingueranno i Castelmagno prodotti nella stagione estiva al pascolo alpino (ahinoi, anche qui l'alpeggio ora "parte" dai mille metri) da quelli prodotti "sopra i 500 metri". Mentre la prima metodologia produttiva assicura l'alimentazione al pascolo, la seconda non

Col marchio "Vero Italiano" formaggi a pasta molle, caciottelle, Grana Padano "no Ogm", latte e burro

Aprire a Legnago il caseificio dei "ribelli"

Dalle prime lotte dei Cospa contro le "quote latte" alla nascita della cooperativa "Latte Italiano", che avvia in questi giorni la sua unità produttiva nel veronese, garantendo prodotti italiani e "no Ogm"



È ancora viva nella memoria di molti la manifestazione che nel febbraio del '99 portò settantacinque allevatori italiani

I soci della cooperativa "Latte Italiano" coltivano mais autoctono, assicurando così al mercato formaggi "Ogm-free"

verso Bruxelles, alla guida dei loro tratti. Alla loro testa Wilmare Giacomazzi, il contadino-allevatore storico che fondò e tuttora anima i Comitati Spontanei Allevatori, meglio conosciuti come CoSpa Latte. Da allora Giacomazzi e i suoi non hanno smesso di combattere le loro battaglie e hanno costituito una cooperativa con tanto di stabilimento di produzione, che basa il suo lavoro sull'origine e la genuinità del latte utilizzato e contro le manipolazioni genetiche dell'alimentazione bovina. Lo ha intervistato Laura Zanetti.

Signor Giacomazzi, ne avete fatta di strada dalla nascita del Primo Comitato Spontaneo Allevatori...

Nel biennio '94-'95 l'agricoltura italiana era florida. I contadini erano usciti dalla mezzadria, le stalle erano piene, il mais ceroso valeva 3.500.000 di Lire (al quintale, ndr). Poi sono arrivati gli interventi comunitari a rovinare tutto. Erano diventati una forma di reddito; poi, una volta ridotti, le prime a farne le spese sono state le stalle: il mais è diminuito di prezzo e via via di male in peggio, sino a questi ultimi cinque anni, in cui l'Italia ha perso 750.000 addetti del comparto agricolo. Se continua così il nostro Paese si trasformerà in un mercato di consumi alimentari, senza una propria produzione di cibo.

Il suo impegno parte proprio dall'anno scorso problema delle "quote latte"...

Sì, il primo comitato spontaneo nacque sulla vertenza delle "Quote Latte", attuate già nel 1984. Iniziò tutto da lì perché il sistema delle Quote Latte è un balzello delle lobby agricole del Nord Euro-

pa, studiato per espropriare il made in Italy. All'Italia erano state assegnate quote inferiori del 40% del consumo, in maniera distorta dai regolamenti comunitari. Mi spiego: le quote non sono mai state delegate direttamente al produttore. Si sono salvate attraverso innumerevoli quote di carta che all'insaputa di ignari allevatori venivano caricate sulle loro aziende senza che gli stessi lo sapessero: una compensazione, fatta in maniera prioritaria, faceva sostenere a pochi allevatori



l'onere di un falso superprelievo di altri allevatori, favorendo così la guerra tra allevatori di pianura, di montagna e di zona svantaggiata, non conteggiando però mai il numero reale degli animali in latitanza. È stato questo il primo passo verso la globalizzazione: la morte della nosologia agricola, la cancellazione del paesaggio rurale, l'attentato alle identità nazionali e locali e - non ultima - un'enorme confusione tra i consumatori.

Poi, nel '96, la fondazione della cooperativa produttori "Latte Italiano"...

Nel '96 ci riunimmo in cooperativa, creando una sorta di volano finanziario dove fossimo noi protagonisti come primi acquirenti, non l'industria che non paga. Nel '99 abbiamo ideato la prima esperienza commerciale "dal produttore al consumatore". Nel 2002, è sorta - in embrione - la Società Latte Italiano Srl, attraverso la scelta dell'autofinanziamento. Non richiedemmo contributi per non essere vincolati al potere politico.

La nostra linea è basata su un'organizzazione economica libera da queste dinamiche, certi di avere dalla nostra parte due grandi fortune: la terra e il prodotto agricolo. Consapevoli di questo, stiamo dando alla terra e al prodotto agricolo il loro giusto valore: non venderemo più sconto ma valore, condizionando la grande produzione, garantendo la sicurezza alimentare e operando per la crescita economica dello Stato.

Latte Italiano nasce per offrire la garanzia di un'alimentazione italiana. Siamo 56 soci, partiti con la semina di mais autoctono libero da Ogm, nel contesto della Campagna di Agricoltura di Qualità di Legnago. Il nostro disciplinare di produzione assicura la rintracciabilità del prodotto e i metodi d'allevamento che premiano la qualità del latte e l'alimentazione degli animali interamente vegetale.

Una risposta concreta, reale e soprattutto competitiva sul piano della qualità?

Direi di sì. Il prodotto della cooperativa "Latte Italiano" viene marchiato "Vero Italiano" e di qui a poco uscirà dal nostro nuovo stabilimento di San Pietro di Legnago, nella bassa veronese. L'avverrà la trasformazione del latte in formaggi freschi a pasta molle, caciottelle, burro di qualità, latte Uht e latte fresco.

Laura Zanetti

specifica se le bovine dovranno pascolare o se verranno alimentate in regime di stabulazione.

La decisione di "distinguere" queste due tipologie di prodotto - così differenti tra loro - con termini facilmente equivocabili ci trova molto critici. Provate a pensare che sensazioni evochi il termine montagna in un abitante della metropoli inquinata o in un cittadino della costa. Cosa volete che vi rispondano se gli andate a chiedere la differenza tra i due, se non che «per loro "montagna" e "alpeggio" son la stessa identica cosa?»

A questo proposito il MiPAF si sarebbe impegnato a finanziare un'adeguata campagna d'informazione a vantaggio dei produttori d'"alpeggio" e dei consumatori.

Staremo a vedere.

Un calendario senza pari

È diventato un must per gli intenditori del vero formaggio di montagna: nel calendario 2006 del Lagorai - alla sua quarta edizione - i cento giorni di malga documentati dall'obiettivo di Christian Cristoforetti



Come consuetudine di fine d'anno, la Libera Associazione Malghesi del Lagorai mette in vendita il bel calendario fotografico che documenta la vita di malga e il suo incommensurabile valore culturale e di reale presidio del territorio.

La produzione del calendario è stata affidata all'opera del fotografo Christian Cristoforetti, capace come pochi altri di ritrarre l'azione quotidiana di chi vive del latte prodotto in montagna, attraverso immagini attente e sensibili, utilizzando l'arte del bianco e nero che meglio interpreta «il carattere essenziale insito nella vita di malga e in quella contadina in genere».

Il calendario del Lagorai, intitolato "Cento giorni di malga", viene realizzato per finanziare l'associazione e può essere acquistato direttamente presso l'associazione stessa versando un'offerta (10,00 Euro è la cifra indicata), contattando il numero telefonico 349.536542, oppure direttamente presso le maggiori librerie trentine, al costo di 18,00 Euro.

L'Associazione Liberi Malghesi del Lagorai è stata fondata a Telve di Val Sugana (Trento) nell'ottobre del 2002 e svolge attività di utilità sociale nei settori della cultura tradizionale di montagna e nelle sue economie identitarie.



Le genovesi lo hanno provato*:
i pastori lo fanno meglio

*La vera ricetta del Pestò sta genovese richiede l'uso di formaggio Fiore Sardo

Consorzio per la Tutela del
Formaggio Fiore Sardo Dop
Via Margherita 1 - 08020 Caroi (Nu)
Tel. 0784.599043 Fax. 599310 E-mail: formaggio@toy.tiscali.it

Advertising by Comunità di Stefano Marioni