



Associazione Rurale Italiana

per la crescita della società civile, un'agricoltura contadina socialmente giusta, rispettosa della biodiversità ed ecologicamente sostenibile **verso la Sovranità Alimentare.**

Membro del Coordinamento Europeo Via Campesina

Pastorizia agroecologica e formaggi della tradizione: un patrimonio da salvare

Se ne parla il 16 e il 22 agosto nel cuneese e nell'astigiano

Le nuove linee guida nazionali sulla lavorazione del latte crudo sono penalizzanti e mettono a rischio un patrimonio di eccellenze italiane che sono l'orgoglio e la risorsa per interi territori. Sono quasi cento i formaggi italiani a base di latte crudo, vere e proprie odi al territorio e al gusto. Tra questi ci sono il Roccaverano Dop, che si produce tra le province di Asti e Alessandria, e numerosi formaggi del cuneese, tra cui il castelmagno, la raschera, il bra, la toma e il murazzano.

Proprio di questo si parlerà il 16 agosto a San Benedetto Belbo (Cuneo) e il 22 agosto a Cessole (Asti), in occasione delle feste contadine organizzate dall'Associazione Rurale Italiana (Ari) proprio nell'anno internazionale dei pascoli e dei pastori proclamato dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite. Saranno presenti anche i rappresentanti di Slow Food, realtà impegnata nella tutela delle eccellenze.

«Le nuove linee guida sono state calate dall'alto e rischiano di far sparire prodotti artigianali che sono il fiore all'occhiello del Made in Italy - spiega Mattia Amich, allevatore e titolare dell'azienda agricola che ospita l'evento del 22 agosto spiega - Peraltro, benché le linee guida non siano legge, si cerca di far passare negli allevatori l'idea che siano comunque vincolanti, quindi l'informazione è carente e parziale».

Ari, Slow Food e altre associazioni impegnate sul fronte dell'agroecologia stanno valutando possibili azioni per contrastare questa deriva.

«Il 16 e il 22 agosto ci sarà l'occasione per approfondire l'argomento - aggiunge Ivo Boggione, anch'egli allevatore e titolare dell'azienda agricola Boggione Cit che ospita l'evento del 16 agosto - si parlerà anche di pastorizia estensiva, agroecologica e solidale, una forza e una risorsa importante per i nostri territori. Focus inoltre sul pascolamento naturale e sulla necessità di preservare l'approccio virtuoso degli allevatori che hanno scelto una strada opposta rispetto agli allevamenti intensivi».

«L'allevamento contadino è alla base della zootecnia agroecologica - conclude Fabrizio Garbarino, allevatore e produttore di Roccaverano Dop, nonché coordinatore per Ari delle feste contadine - e come tale va tutelato e promosso per la salubrità dei prodotti che offre, il benessere animale che garantisce e la tutela dell'ambiente che persegue».



Associazione Rurale Italiana

per la crescita della società civile, un'agricoltura contadina socialmente giusta, rispettosa della biodiversità ed ecologicamente sostenibile **verso la Sovranità Alimentare.**

Membro del Coordinamento Europeo Via Campesina

I programmi dei due eventi

16 agosto, azienda agricola "Bogion cit", via provinciale 12, San Benedetto Belbo (Cuneo)

Ore 15

"Pastorizia di alta langa, agroecologica e solidale: patrimonio da tutelare" con Paola Migliorini e Matteo Dellapiana dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo; Raffaella Ponzio di Slow Food; testimonianze di allevatori con esperienze di pascolo sul territorio.

Stand di produttori locali

Ore 20

Possibilità di cenare sull'aia con pane, formaggio, miele, vino e birra dei produttori presenti

Info e prenotazioni: 3349587811 o 3479124252

22 agosto, azienda agricola "Bricco della croce", regione Scaliti 4, Cessole (Asti)

Ore 16.30

"Latte crudo, biodiversità e allevamento contadino": confronto tra allevatori e ricercatori

Ore 18

Degustazioni dei prodotti del progetto Robin

Ore 20.30

Cena conviviale sull'aia e accompagnamento musicale

Info e prenotazioni: 3397346576