

Cheese, il sapore dei prati dal 15 al 18 settembre

Il racconto **di** chi guarda al futuro del mondo “a latte crudo”



Possiamo ancora affermare che quello del casaro è un mestiere antico? Sì, ma stando alle esperienze delle scuole avviate in Italia, non lo è del tutto. «La figura del pastore, o del casaro, oggi non è più vista in maniera tradizionale. I giovani che si avvicinano a questo mestiere hanno bisogno **di** formazione, **di** affiancare alle conoscenze tecnico-scientifiche e all'applicazione delle innovazioni, il savoir faire artigianale dei prodotti caseari del loro territorio, il sapere legato alla gestione dei pascoli» racconta Salvatore Claps, Direttore del CREA ZA – Centro **di** ricerca Zootecnica ed Acquacoltura **di** Bella, in Basilicata, che parteciperà alla conferenza Cosa vuoi fare da grande? Il pastore! in programma a Cheese. Claps nel 2022, in collaborazione con Maria Assunta D'Oronzio del CREA PB – Centro **di** ricerca Politiche e Bio-

economia, ha organizzato la prima edizione del corso per tecnici nelle produzioni lattiero-casearie tradizionali sostenibili. Una vera e propria scuola del casaro, cui fanno eco i vari corsi **di** pastorizia che stanno nascendo in diverse regioni italiane. «Nei caseifici c'è un'elevata richiesta **di** manodopera specializzata, **di** persone competenti che conoscono l'intero processo e sono in grado **di** intervenire nei punti critici, come la promozione **di** questi prodotti in un mercato sempre più competitivo e globale». E così, come dimostra la grande partecipazione a Cheese **di** espositori da tutte le regioni italiane, e non solo, la narrazione del prodotto tradizionale non è più un aspetto folkloristico, ma un'esigenza per le aree interne, cosiddette marginali, a cui giovani appassionati possono dare un'idea **di** futuro. «Al corso hanno potuto partecipare 15 studenti: si tratta **di** ragazzi under 40, non sempre

figli **di** agricoltori o allevatori, spesso laureati. Per metà sono donne, e ci sono anche cinque allevatori **di** razza podolica, tutti transumanti. Saranno presenti a Cheese, un'occasione unica per loro per raccontarsi e confrontarsi con il panorama lattiero-caseario internazionale. Nel frattempo noi stiamo lavorando alla seconda edizione della scuola del casaro, per rispondere alle richieste dei tanti giovani che non hanno potuto partecipare al corso appena terminato».

La conferenza, che si tiene lunedì 18 settembre alle 15, è dunque l'occasione per fare il punto sul mestiere del pastore e del casaro e sulle prospettive per i giovani, che a Cheese sono presenti, con i loro caci e le loro storie, in molte occasioni previste dal programma e nel grande Mercato italiano e internazionale. Conosciamone qui alcuni, in attesa **di** incontrarli a Bra dal 15 al 18 settembre.

Davide Nicoli, produttore del Presidio Slow Food dell'Asiago stravecchio, è uno dei più giovani malgari dell'Altopiano **di** Asiago, dove si è specializzato in allevamento **di** razza rendena, le vacche tradizionali **di** queste montagne. Oggi gestisce la Malga Serona, nel comune **di** Caltrano, a circa 1260 metri **di** altitudine, e da giugno a settembre produce un formaggio dal gusto unico, frutto delle fioriture e delle erbe tipiche stagionali. A Cheese racconta la vita in malga tra magia e difficoltà nella Conferenza Prati e

pascoli: perché scompaiono e perché salvarli, venerdì 15 settembre alle 15.

Altra storia **di** alpeggio è quella che vede protagonista Alice dell'Azienda Agricola Nicoletta, situata a Settimo Vittone, in Piemonte. L'azienda nasce agli inizi del Novecento con pochi capi **di** bestiame e poche forme consumate principalmente in casa, per poi continuare a crescere **di** generazione in generazione. Alice, ex studentessa dell'Università **di** Scienze Gastronomiche **di** Pollenzo, tornata a lavorare nell'azienda **di** famiglia, ha saputo valorizzare l'attività apportando delle migliorie per rinnovare l'azienda impiegando gli strumenti più idonei alla produzione. Alcune fasi del ciclo produttivo infatti sono realizzate ancora a mano, altre solo con appositi macchinari, a beneficio della qualità del prodotto finale. A Cheese potete conoscerla nel grande Mercato dei formaggi o negli eventi organizzati dall'Università **di** Scienze Gastronomiche, tra colazioni speciali e abbinamenti curiosi.

Viola Marcelli, referente della Comunità Slow Food dell'Aquilano per l'allevamento transumante, è il punto **di** congiunzione tra la parte istituzionale e il progetto **di** innovazione della Cooperativa ASCA, fondata nel 1977 ad Anversa degli Abruzzi come azienda agricola da Nunzio Marcelli e da Manuela Cozzi, agronoma specializzata in zootecnica sull'alimentazione degli ovini. L'obiettivo era quello **di**

recuperare un concetto tradizionale **di** allevamento, vale a dire estensivo, biologico, con razze rustiche locali, a triplice attitudine. A partire dal 1987, la Cooperativa è tra le prime in Abruzzo a diversificare l'attività e aprire le porte dell'agriturismo, un'ancora **di** salvezza per le aziende agricole abruzzesi, soprattutto in un'economia marginale come quella zootecnica e dell'agricoltura montana. Oggi Viola è la proprietaria dell'agriturismo Porta dei Parchi, dove si alternano differenti attività, dalla pastorizia **di** tipo tradizionale alla pratica della transumanza, e a Cheese racconta la sua esperienza nella conferenza Settembre, andiamo, è tempo **di** migrare. La civiltà della transumanza, in collaborazione con l'Istituto centrale per il patrimonio immateriale, partner culturale **di** Cheese, domenica 17 settembre alle 15.

