

CONVEGNI E CONFRONTI A BRA

# Dalle terre abbandonate al difficile ricambio generazionale

A Cheese si parlerà anche di superfici incolte e difficoltà per i giovani

**A**bbandono degli alpeggi, abbandono dei campi: nell'ultimo quarto di secolo, nel nostro Paese è sparito, secondo Coldiretti, circa il 28% delle terre coltivate. L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con Filiera Futura, sta avviando uno studio nazionale sulla situazione delle terre incolte e abbandonate e sulle modalità per rivalorizzarle e metterle a disposizione dei giovani che vogliono lavorarle. Al tema è dedicata la conferenza a latere di Cheese «Terre abbandonate e ricambio generazionale. Dati e buone pratiche per una visione sistemica nazionale», venerdì alle 14,30 all'auditorium BPER in via Sarti 8 a Bra, moderata da Giuseppe Calabrese, docente e conduttore di Linea Verde su Rai Uno e organizzata con il supporto della Fondazione Crc.

Si tratterà il tema delle superfici incolte, i sistemi per monitorarle, il fenomeno dei giovani che vogliono lavorare nel settore ma hanno difficoltà a reperire terreni e le opportunità per la rigenerazione dei territori



A Cheese si parlerà delle sfide per chi si mantiene tra alpeggi e pascoli

delle aree marginali. L'evento è ad ingresso gratuito, da prenotare su [Eventbrite](http://Eventbrite) o [info@filierafutura.it](mailto:info@filierafutura.it).

Numerose poi le conferenze di Cheese ad ingresso gratuito in cui si parlerà di pastorizia, ospitate alla Casa della Biodiversità in via Guglielmo Marconi 16. Nella giornata di apertura di venerdì, alle 15, «Prati e pascoli. Perché scompaiono e perché salvarli», dedicato alla scomparsa di questi ecosistemi di montagna e dei loro vantaggi per l'ambiente, il benessere degli animali, la salute, le economie e le culture locali. Sabato, alle 11,30, «Riabitare la

montagna», per innescare un processo di rigenerazione delle terre alte rimettendo al centro il cibo, la biodiversità, il paesaggio e le comunità locali e sostenendo la nascita di aziende di giovani pastori, agricoltori, casari che possano dare autenticità anche al turismo rurale. Alle 15, ne «I piccoli sotto attacco»: si parlerà delle sfide sempre più difficili per chi si mantiene tra alpeggi e pascoli, tra cui i metodi di valutazione del benessere animale studiati per gli allevamenti intensivi («ClassyFarm») che penalizzano le aziende di piccola scala; l'accesso ai pascoli sempre più

complicato, perché assegnati a aziende che non sono locali o sono meri speculatori; la produzione di formaggi a latte crudo, considerata illegale in alcuni paesi e rimessa in discussione anche in Italia.

Domenica, alle 15, «Settembre, andiamo. È tempo di migrare. La civiltà della transumanza» affronterà gli aspetti storici e antropologici dello spostamento delle greggi e del bestiame dai pascoli primaverili-estivi in quota a quelli autunnali-invernali delle pianure più miti. E in chiusura di Cheese 2023, lunedì alle 15, «Che cosa vuoi fare da grande? Il pastore!», sul ricambio generazionale che permetterebbe il presidio delle aree montane e contrasterebbe l'abbandono dei pascoli. Per invertire questa tendenza, e per comunicare un mestiere che può attrarre e coinvolgere i giovani, sono nate in Italia e nel mondo le prime scuole per pastori e allevatori, le Shepherd school.

Questi e gli altri incontri di Cheese vanno prenotati sul sito dell'evento <https://cheese.slowfood.it/> D.S.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

