

In evidenza

Venti anni di Cheese, nel segno del latte crudo

di: Redazione

15 settembre 2017



Dal palco di Cheese si festeggiano i primi due decenni della manifestazione biennale di Slow Food Italia e Città di Bra dedicata al mondo del latte e delle produzioni casearie.



Non solo una kermesse gastronomica, ricorda il presidente di Slow Food Carlo Petrini aprendo l'undicesima edizione: *«Non pensiate che questa sia solo un'esposizione di formaggi: l'umanità che arriva a Bra da tutto il mondo mette in pratica un'economia alimentare diversa, che non distrugge la natura e non pensa all'interesse dei pochi ma alla distribuzione della ricchezza a più ampio raggio e alla salvaguardia dei patrimoni enogastronomici».*

«Questo Cheese dei vent'anni – afferma il sindaco di Bra, Bruna Sibille – non si ferma soltanto a celebrare i traguardi raggiunti, ma si proietta verso obiettivi futuri. Se Slow Food lo fa sempre più in grande, Bra è al suo fianco. Le amministrazioni locali come quella che ho l'onore di guidare sono chiamate a dare il loro contributo, con i limiti contingenti che conosciamo, ma senza sottrarsi. Credo che anche un "pezzo" di isola pedonale in più, una ferrovia più efficiente per i pendolari, un "Pedibus" sempre più partecipato dagli alunni delle scuole siano un contributo per rendere la nostra città e un piccolo pezzo di mondo più buono, pulito e giusto».

Anche il presidente della Regione Piemonte, Sergio Chiamparino, elogia l'atteggiamento di una città intelligente e determinata, che fin dall'inizio ha saputo comprendere l'importanza di una riconversione dell'economia all'insegna della sostenibilità come quella promossa da Slow Food in tutto il mondo.

Per rendere il senso delle rivendicazioni che Cheese porta avanti, non soltanto nei giorni della manifestazione, Petrini evoca l'immagine letteraria del "Palomar" di Italo Calvino: *«Dietro ogni formaggio c'è un pascolo d'un diverso verde sotto un diverso cielo».*

La libertà di produrre formaggi a latte crudo, in particolare, oltre a essere il tema portante di Cheese 2017 è anche al centro di una battaglia che accompagna da sempre l'appuntamento: battaglia partita da Cheese vent'anni fa e che ha ottenuto importanti successi nel mondo a cominciare dagli Stati Uniti. Ma il percorso per arrivare alla piena affermazione dei formaggi a latte crudo è ancora lungo, perché questi formaggi sono caratteristici delle realtà di piccole dimensioni, dove c'è il pieno controllo sulla propria filiera. È la grande industria, al contrario, che non potendo controllare l'intera filiera deve ricorrere alla pastorizzazione.

«Nel 2001, la terza edizione di Cheese si aprì pochi giorni dopo l'attentato alle Torri Gemelle – ricorda Petrini – con un omaggio alla piccola delegazione statunitense. All'epoca era solo un gruppo di appassionati venuti da Oltreoceano per conoscere la straordinaria cultura dei formaggi europei. Non portavano nulla perché la legislazione statunitense vietava ancora di realizzare formaggi a latte crudo».

Quel piccolo nucleo di pionieri è stato l'avanguardia di un movimento che oggi porta a Cheese 2017 un migliaio di delegati. Compresi i produttori caseari, finalmente liberi di utilizzare il latte crudo anche grazie all'impegno di Slow Food Usa in questo senso: *«Ma non ci fermeremo finché la nostra rivendicazione non avrà trovato accoglienza anche in Australia e in molti altri Paesi che non tutelano questo tipo di produzioni».*

Le nostre scelte alimentari, continua il presidente di Slow Food, sono anche scelte politiche e culturali. E queste scelte incidono su eventi apparentemente lontani da noi: *«Le comunità di Terra Madre del Kenya hanno perso quasi tutte le greggi, sterminate dalla siccità di quest'anno. Ecco la risposta a chi si chiede cosa inneschi le migrazioni: è l'impossibilità di continuare a vivere sulla propria terra».*

Per questo Slow Food sceglie proprio Cheese per lanciare Menù for Change, la prima campagna di comunicazione e raccolta fondi internazionale che evidenzia la relazione tra produzione alimentare e clima che cambia: *«Siate orgogliosi di mangiare a casa vostra, dei presidi di economia locale, dei vostri contadini e produttori. La sfida è grande e noi non abbiamo le risorse delle multinazionali dalla nostra parte».*

La bellezza di un evento come Cheese, sostiene il presidente di Slow Food Italia Gaetano Pascale, sta soprattutto nelle storie che racchiude: «Sono storie che ci danno speranza di poter impostare l'economia su un percorso di sostenibilità ma soprattutto sul benessere delle persone, anche in territori difficili. Scegliamo di far emergere gli esempi di chi rifiuta le scorciatoie che troppo spesso viaggiano a braccetto con la modernità e che testardamente continuano a produrre formaggi e alimenti rispettando naturalità, tradizione, gusto».

Come nelle ultime quattro edizioni della manifestazione, con il premio Resistenza Casearia Slow Food ha scelto di premiare sei produttori, sei storie simbolo delle tante straordinarie esperienze racchiuse nei quattro giorni di Cheese: «Il nostro obiettivo – conclude Pascale – è far sì che queste esperienze divengano “esistenza” e non più “resistenza”».

Siamo solo all'inizio, da questo punto di vista. Così come molto resta da fare su altri grandi temi che animeranno il nostro appuntamento.

Si parlerà ad esempio del futuro delle Dop, minacciate da un mercato globale che favorisce la concentrazione produttiva anche nel settore delle produzioni casearie di alta qualità. In Francia le multinazionali acquistano marchi caseari storici, baluardi della tradizione casearia d'Oltralpe, mentre nei Balcani e nel Caucaso chi vuole salvare i formaggi tradizionali e i piccoli produttori guarda ancora alle Dop con speranza. Quali tipi di produzioni sono tutelate oggi dai marchi europei? Quanto conta la tradizione e quanto la capacità di imporsi sul mercato? Una riflessione sulle denominazioni d'origine, sul ruolo dei consorzi e sui disciplinari di produzione.

Non può mancare poi una riflessione su come i migranti stanno ridisegnando il panorama sociale delle nostre campagne. Arrivano prevalentemente dal subcontinente indiano e trovano impiego nelle stalle del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano o dai Balcani (con qualche esponente del Maghreb) per mantenere viva la nostra tradizione dell'alpeggio. A Cheese proviamo a tirare le somme partendo dalla regione Piemonte: quanti sono i migranti che trovano impiego nel settore lattiero-caseario? Qual è la reale portata di tale fenomeno?

E poi il Ceta, ovvero il trattato tra Unione Europea e Canada che da molti mesi ormai sta facendo discutere i governi, le piazze, le imprese e le amministrazioni locali: a cosa serve questo gigantesco accordo economico e commerciale, che entrerà provvisoriamente in vigore il 21 settembre? Come mai in tanti vi si oppongono? Ne parliamo insieme alle regioni italiane che hanno deliberato mozioni di contrarietà, alle organizzazioni che lo osteggiano e ai grandi esportatori che lo vedono come un'opportunità.

Cheese è la biennale di Slow Food dedicata ai formaggi del mondo. E' in programma a Bra (Cn) dal 15-18 settembre 2017