

A BRA APRE "CHEESE '23"

Slow Food: salvare i prati (e i formaggi) da truffe e business

► GAITA A PAG. 16



L'INIZIATIVA Slow Food e i terreni da salvare

Quei prati insidiati dagli speculatori e dalle truffe all'Ue

» **Luisiana Gaita**

Sono oasi di biodiversità, serbatoi di carbonio e, quindi, strumento strategico contro la crisi climatica, patrimonio culturale e risorsa economica. Ma i prati stabili, quelli naturali, non coltivati, negli ultimi 70 anni si stanno riducendo a ritmi preoccupanti, anche in Italia. Accade sulle montagne ormai spopolate, in collina e nelle pianure invase da cemento e agricoltura intensiva. E anche se i loro migliori custodi, insieme ai pastori, sono bovini, pecore, capre e insetti, gli alpeggi sono spesso assegnati ad aziende che non li utilizzano per il pascolo. A volte persino a speculatori che, interessati solo ad accedere ai fondi europei della Politica agricola comune, mettono in crisi le piccole aziende. Slow Food lancia un grido d'allarme e sceglie il tema della tutela dei prati stabili e dei pascoli come *fil rouge* del programma di *'Cheese 2023'*, evento internazionale dedicato ai formaggi e a quello che rappresenta la loro produzione, organizzato dall'associazione fondata da Carlin Petrini e dalla Regione Piemonte a Bra (Cuneo), da oggi al 18 settembre. "Slow Food lancia il progetto 'Salviamo i prati stabili' - spiega al *Fatto*

Quotidiano Serena Milano, direttrice di Slow Food Italia - per coinvolgere chi si prende cura di un prato stabile oppure è interessato a una riconversione. Questi prati non sono arati, ma vanno curati, sfalcati o pascolati. Esistono solo se si salvano la pastorizia e le sue competenze". Chi aderirà, avrà il marchio di Slow Food: "Spiegheremo ai consumatori qual è il valore aggiunto dei prodotti che da quei luoghi arrivano". In un contesto sempre più complesso.

Lo sa bene Giannandrea Mencini, autore del libro inchiesta *Pascoli di carta. Le mani sulla montagna* e di *Bioavversità* (Kellermann Editore), tra gli ospiti di *Cheese*. Mencini racconta di come le risorse economiche della Pac abbiano generato una speculazione che inquinava la montagna.

"PER RICEVERE questi fondi le aziende avrebbero dovuto rispettare dei parametri ambientali, mantenendo un certo ecosistema, ma molte di esse hanno incassato le risorse senza neppure portare gli animali in alpeggio", spiega. Le storie sono tante: dalle truffe sugli alpeggi di Piemonte e Lombardia all'accaparramento dei pascoli in Veneto, per arrivare alla 'mafia dei pascoli' in Sicilia. Al centro società fittizie, 'animali figuranti' e un meccanismo contributivo che fa salire il prezzo degli affitti

dei pascoli. "L'apice si è raggiunto con l'attentato del 2016 a Giuseppe Antoci, ex presidente del parco dei Nebrodi che aveva denunciato gli interessi dei clan sui fondi europei" ricorda.

Nel frattempo, qualcosa si è mosso, con inchieste e sequestri, soprattutto tra Lombardia, in Val Camonica, Trentino e Abruzzo. Le conseguenze di queste truffe, però, sono anche ambientali "perché abbandonare prati e alpeggi ha impatti pesanti sugli ecosistemi".

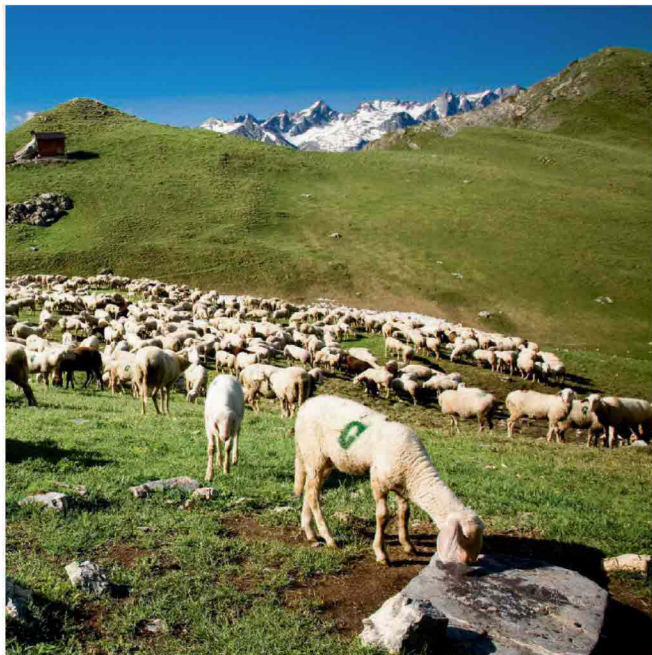
Da qui il progetto di Slow Food, a cui collaborano le Università di Torino, Palermo, Camerino, l'Istitut Agricole Régional della Valle d'Aosta, la Fondazione Mach. Si punta a coinvolgere gli allevatori delle pianure, incoraggiandoli a riconvertire i terreni sfruttati dalle monoculture e quelli che custodiscono le praterie su montagne e colline. "Al contrario dei prati seminati molto spesso con una sola essenza - spiega Serena Milano - i prati stabili sono ricchi di 15-20 erbe diverse, ma si arriva anche a cento in alta montagna". E non sono solo un ecosistema perfetto per insetti impollinatori, uccelli e animali selvatici. "Trattengono nelle radici il carbonio - aggiunge - e met-

tono in sicurezza il territorio. Sono un argine contro il dissesto idrogeologico, perché assorbono meglio l'acqua e, in montagna, il pascolo è una barriera contro gli incendi, perché gli animali brucano gli strati di erba secca". Ne beneficiano il benessere di questi animali "perché ritrovano il contatto con la natura" e la salute dei consumatori. "Il latte - aggiunge - è ricco di vitamine e altri antiossidanti. E il formaggio ha sapore e profilo nutrizionale molto diversi dagli altri".

LO CONFERMA Egidio De Zaia, 66 anni, una vita passata tra le Dolomiti bellunesi. "I fondi europei - spiega - devono andare a chi fa attività agricola vera, principale e professionale, altrimenti si alimenta la speculazione". Il figlio di Egidio, Erwin è uno degli allevatori che conferiscono il latte alla latteria cooperativa dove si produce il Fodóm, formaggio a pasta semicotta ottenuto con latte vaccino intero crudo, appena diventato Presidio Slow Food. I pascoli più alti della valle di Fodóm superano i duemila metri. Egidio parla delle difficoltà e dei costi per chi, proprio lì dove si riescono a contare anche cento erbe diverse "gestisce prati in forte pendenza, ma non riceve un sostegno proporzionale rispetto al lavoro e alla produzione di latte di eccellenza". Un lavoro, *in primis* di cura dell'ecosistema, che non ha prezzo.

**“CHEESE 2023”,
 FORMAGGI (E
 NON SOLO) A BRA**

ORGANIZZATO da Slow Food e Città di Bra con il supporto della Regione Piemonte, Cheese 2023 “Il sapore dei prati” è a Bra, dal oggi fino al 18 settembre. Previsti 291 tra incontri, eventi e sapori. Dall’Emilia alla Basilicata, il formaggio (e l’intera filiera che c’è dietro) è il protagonista. Uno dei 4 temi della tre giorni è “salviamo i prati stabili e i pascoli”. C’è del lavoro da fare, di informazione e di presa di coscienza. Slow Food se ne sta incaricando, non da oggi.



Biodiversità
 Nei prati stabili troviamo 15-20 erbe diverse, anche 100 in quelli di alta montagna
 PAOLO ANDREA MONTANARO
 PER SLOW FOOD



**RICCHEZZA
 PASCOLI
 E SFALCI,
 SOLO QUESTO
 È CURA**

