

Udine, 23 novembre 2013

Egregio Direttore,

Domenico Pecile nell'articolo "Così scompaiono le piccole latterie", pubblicato sul Messaggero Veneto il 22 novembre scorso a proposito del destino dei piccoli caseifici che sopravvivono nei paesi, fa uso di un aggettivo che non condividiamo: scrive di "debacle tanto annunciata quanto *irreversibile*", assecondato dalle valutazioni di vari esperti che evidenziano le difficoltà in cui si dibatte il settore lattiero-caseario in Friuli. L'articolo, tutto preso dal celebrare un *de profundis* ineluttabile, non dice almeno due cose: manca di un'analisi dei motivi che hanno condotto a questa situazione; esclude che ci siano delle micro realtà che, pur operando in controtendenza, resistono sul mercato in virtù della qualità straordinaria del prodotto che le caratterizza. Proviamo a farlo noi, sinteticamente.

1) Il sistema basato sul cooperativismo e la turnazione ha subito un forte colpo dopo il terremoto del 1976 quando la ricostruzione ha portato alla chiusura di molte stalle e alla concentrazione degli allevamenti. Le latterie rimaste si sono mantenute ancora per pochi anni e poi hanno iniziato a chiudere per la progressiva scomparsa dei piccoli allevamenti familiari a causa di una politica agroalimentare che ha spinto i produttori a riunirsi o ad aderire a consorzi di grosse dimensioni per ottenere maggiore penetrazione nel mercato della grande distribuzione che in quegli anni si stava affermando. Ne stiamo pagando le conseguenze.

2) Ci sono alcune realtà che reggono ancora, con grandi difficoltà ma pure con lo spirito giusto, pur non riconoscendosi nel modello prevalente. Ne citiamo due, le latterie turnarie di Campolessi e Buja, sostenute dall'Ecomuseo delle acque del Gemonese (un museo partecipativo e sperimentatore, artefice del recupero del Pan di Sorc, portatore di un modello di gestione del territorio che sarebbe interessante analizzare) e da Slow Food che le ha inserite tra i Presidi nazionali, a tutela dei piccoli produttori che agiscono a favore di prodotti di eccezionale qualità. Le due latterie lavorano 25 quintali complessivi di latte al giorno, proveniente da numerose stalle di piccole dimensioni (2-4 vacche) e da alcuni allevamenti di medie dimensioni (alcune decine di capi). Con il conferimento del Presidio lo sforzo di Slow Food e dell'Ecomuseo è finalizzato a preservare un modello di produzione unico valorizzando quanto vi viene prodotto. Si tratta di un formaggio a latte crudo ottenuto senza l'utilizzo di fermenti preconfezionati perché proveniente da piccoli allevamenti situati a breve distanza dalla latteria, allevamenti dove la razza più diffusa è la locale pezzata rossa. Le latterie di Campolessi e Buja fanno uso di protocolli rigidissimi, che comportano un'alimentazione a base di fieno al quale si aggiunge erba fresca dalla tarda primavera fino al termine dell'estate, sono assolutamente esclusi gli insilati. Inoltre in varie stalle si pratica la stabulazione libera garantendo benessere e salute agli animali.

L'atteggiamento con il quale Slow Food ed Ecomuseo vogliono difendere le latterie turnarie non è nostalgico e romantico ma intende dimostrare che il sostegno delle micro economie può essere un forte motore di sviluppo per tutto il territorio. La vera sfida che viene portata avanti è tutta incentrata sulla qualità, perché promuovere e valorizzare il formaggio di queste latterie turnarie a partire dal prezzo di vendita può aiutare ad arginare la chiusura definitiva del sistema antico che sta alla base del prodotto. Tanto più che tra gli allevatori e i casari, protagonisti di questa straordinaria "resistenza casearia", ci sono trentenni e quarantenni perfettamente consapevoli del ruolo che hanno assunto. Meritano attenzione e rispetto ma anche il sostegno degli enti pubblici. Dice sconcolato il casaro di San Vito di Fagagna, interpellato da Pecile, che per la sua latteria nessuno ha mosso un dito o si è fatto avanti. Per Campolessi e Buja la mobilitazione c'è stata, le prospettive ci sono, la battaglia per il "buono, pulito e giusto" può essere vinta.

Max Plett
Presidente Slow Food FVG

Maurizio Tondolo
Coordinatore Ecomuseo delle Acque del Gemonese