



Casciotta d'Urbino dop «Tesoro unico al mondo altro che cibo sintetico»



La presentazione della casciotta a Vinitaly

A pochi giorni dal provvedimento approvato dal Consiglio dei Ministri, che sancisce il divieto di produzione, commercializzazione e importazione del cibo sintetico, la Casciotta d'Urbino DOP, dal Vinitaly di Verona, con l'incontro dal titolo "La Bellezza è nel Gusto", nello spazio di Food Brand Marche, mira a ribadire l'importanza del cibo tradizionale, capace di rispettare la natura degli alimenti e di chi ne fa uso. Una storia lontana del tempo: la casciotta è infatti diventata una specialità distintiva marchigiana con il Duca Federico da Montefeltro, che decise di proteggere il suo territorio dalle scorrerie dei pastori transumanti agevolando l'uso dei pascoli per gli allevatori locali. Per tutelarne l'eccellenza, al Disciplinare si affianca il Consorzio di Tutela Casciotta d'Urbino Dop che si occupa anche della sua promozione e valorizzazione. «Una Casciotta d'Urbino Dop - secondo Paolo Cesaretti, Coordinatore del Consorzio Tutela - è molto più di un semplice alimento. Può suscitare emozioni come scoperta, brivido, stupore,

sogno, prodigio, affinità e adorazione, ma anche, sebbene raramente, delusione e disappunto. Se non avesse tutte queste sfumature, non sarebbe altro che un comune cibo». Presenti all'incontro, moderato dalla giornalista Veronique Angeletti, Tommaso Di Sante, Presidente Coldiretti Pesaro e Urbino, Francesco Torriani, Presidente Consorzio Marche Biologiche e Anastasia Ciotti del Consorzio Tutela Oliva Ascolana del Piceno Dop, che hanno difeso il cibo vero da agricoltura vera per il bene di tutta la filiera e per valorizzare la storia della Regione Marche ma anche dell'intero Paese. La dieta mediterranea italiana rappresenta un patrimonio da valorizzare in quanto modello salutare per eccellenza e di rigoroso rispetto del territorio e della biodiversità. «Il cibo sintetico - ha sottolineato Mirco Carloni, Presidente della Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati - non può essere paragonato ai nostri prodotti della tradizione ed è una grande menzogna. Per produrlo in laboratorio si devono uccidere comunque degli animali».

Beatrice Giannotti