

LA SFIDA DEI TERRITORI

Capovolgere la narrazione dello spopolamento delle aree interne agendo sulla zootecnia e la pastorizia, trasformare i vincoli dei territori marginali in opportunità di sviluppo e occupazione, creare nuove dinamiche che rivitalizzano le economie e rispondono alle sfide delle emergenze climatiche e del Green Deal è l'articolato ed ambizioso obiettivo di una nuova alleanza presentata martedì scorso a Montecitorio. Protagonisti sono tre storici formaggi Dop o piuttosto i loro Consorzi. Quello della Casciotta d'Urbino Dop che abbraccia le Marche e le alte terre della provincia di Rimini; del Piave Dop che si produce in provincia di Belluno; e del Provolone

I numeri

Nella Dop Economy 2023, in Italia

56
sono
i formaggi
Dop, Igp e Stg

5,227 miliardi
di euro
di fatturato

+ 11,6%
paragonato
al 2022

59%
dell'Economia
del food
certificato

47%
dell'Export



Nelle Marche

1,2 milioni di
euro
valore dei
formaggi Dop

La Casciotta
d'Urbino Dop
risale al
XV-XVI secolo

1992
anno di
nascita del
Consorzio

Dal 1996,
formaggio
Dop

Alte terre del
pesarese, più
Novafeltria,
Talamello,
Sant'Agata
Feltria,
Casteldelci,
Maiolo,
San Leo
e Pennabilli

Nel 2023
per colpa della
difficoltà
della
pastorizia
► 59.173

forme (LA METÀ
DELLA PRODUZIONE
2020)

► 64
tonnellate
certificate dal
Consorzio

Agricoltura

Basta spopolamento Tre formaggi Dop salvano l'occupazione

*Casciotta d'Urbino, Piave e Provolone Valpadana uniti per il rilancio delle aree interne
Obiettivo: rafforzare la filiera dall'allevamento alla tavola per sostenere la zootecnia*

ne Valpadana Dop, vanto della Lombardia, del Veneto, dell'Emilia-Romagna e della Provincia autonoma di Trento. Il metodo? Rafforzare la filiera dall'allevamento alla tavola per rilanciare la zootecnia nelle aree interne e contrastare la «desertificazione economica, culturale e sociale» delle aree marginali.

Progetti e futuro

L'obiettivo? Supportare l'economia degli allevamenti eroici e così dare un futuro a progetti di famiglie e una nuova linfa a delle comunità che, con la loro presenza, assicurano servizi ai territori, custodiscono saperi, tradizioni e tu-

PRESENTATA A MONTECITORIO L'ALLEANZA FRA I TRE STORICI CONSORZI DI PRODUTTORI

telano la biodiversità e gli ecosistemi. Una formula dove le tre Dop, Casciotta di Urbino, Piave e Provolone possono essere davvero delle locomotive. Nel 2023, i 56 formaggi Dop, Igt e Stg Italiani che rappresentano 24.484 operatori tra cui 1.477 trasformatori hanno generato ben 5,2 miliardi di euro mettendo a segno una crescita dell'11,6% rispetto al 2022. Oggi pesano per il 59% nell'economia del cibo Dop. Igp e Stg e hanno una quota del 41% nell'export.

La nostra regione

Nelle Marche, i formaggi Dop valgono 1,2 milioni. In gran parte prodotto dalle 59.173 forme di Casciotta di Urbino Dop per un totale di 64 tonnellate certificate l'anno scorso dal Consorzio. Uno sbocco sia per il latte ovino e vaccino nella quota da disciplinare del 70 e del 30%. Con ampio spazio di crescita essendo un formaggio storico, delicato «ottimamente accolto nei canali Gdo, ingrosso e normal trade» conferma Andrea Alfieri, marketing Manager di

Trevalli Cooperlat. Un'unione sotto l'egida dell'Associazione Europea di Cultura Innovazione e Sostenibilità (Aedis) che ha trovato la sua consacrazione in "Generazione Formaggi" presentato a Roma alla Camera. Il progetto

obbedisce agli stessi principi della legge per la promozione e lo sviluppo dell'imprenditoria giovanile (under 41) nel settore agricolo. Legge di cui Mirco Carloni, presidente Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, è

A Sassocorvaro-Auditore

Sardi nell'anima, ma dal carattere marchigiano

• Caci sopraffini, sardi nell'anima pastorale ma con il carattere gentile e forte dei marchigiani. Sono i formaggi firmati da Cau & Spada di Sassocorvaro-Auditore. Azienda agricola che ricorda che il lavoro del pastore è di per sé cultura. A rendere le sue produzioni differenti, l'unicità di un latte raccolto da un gregge grande 2mila pecore allevato allo stato semi brado in 300 ettari certificati in regime biologico. Il latte appena munto è lavorato subito, a crudo, con garbo. Si lascia alla cagliata il tempo di adattarsi da sola nella fucella. Per Alessandra Spada, «il declino della pastorizia è anche un problema di accesso al credito, di tassi che distolgono soldi da investimenti e di bandi che non colgono le reali esigenze degli allevatori».



primo firmatario e gode di un fondo di 156 milioni di euro dal 2024 al 2029 e 27,76 milioni annui dal 2030.

«Rendere efficienti e innovative le aziende zootecniche - dichiara il presidente del Consorzio della Casciotta d'Urbino Dop, Gianluigi Draghi - è la via maestra se vogliamo aiutare l'imprenditore agricolo a rimanere ed installarsi nelle aree marginali che mantengono così il loro tessuto sociale. Il nostro Consorzio - ricorda - fa parte di un progetto integrato di filiera agroalimentare con Trevalli Cooperlat e Caseificio Casula, fondato proprio sui valori della cooperazione e quindi, con questo progetto, diventa il volano di attività in aree che altrimenti rischierebbero di scomparire. Lì, le aziende agricole - conclude -, oltre ad esercitare una fondamentale funzione di presidio, hanno un ruolo essenziale nella difesa del suolo contro le minacce dai fenomeni di dissesto idrogeologico con l'abbandono dei terreni».

Véronique

© R

