

Consorzi di tutela Dop: l'esempio virtuoso della Casciotta d'Urbino

URBINO

«Chi produce casciotta, contribuisce a preservare il territorio e la sua cultura». Paolo Cesaretti, presidente del Consorzio di Tutela della Casciotta d'Urbino Dop, è stato tra i protagonisti del forum dedicato ad alcune delle Dop italiane più di prestigio nel settore caseario, documentando con un questionario come la casciotta d'Urbino sia «un simbolo della tradizione agroalimentare del Montefeltro». Un territorio che abbraccia anche buona parte dell'entroterra. La casciotta infatti viene prodotta nella zona che circonda l'urbinate, da Montefabbri, a Schieti, Monte Calende e altri piccoli borghi circondati da pascoli ancora vergini. Il forum, che si è tenuto a Fano nell'ambito di BrodettoFest, aveva l'obiettivo di far conoscere la casciotta al pari di altre Dop prestigiose presenti come «Provolone», Valpadana e «Piave». «La nostra filiera urbinata, – ha detto Cesaretti – è virtuosa perché valorizza tutto un territorio facendolo conoscere anche fuori dai propri confini e puntando su un messaggio forte come quello dei Michelangelo Buonarroti, che come è noto si faceva arrivare questo cacio a Roma. L'impegno del Consorzio è quello di promuovere la conoscenza di questo prodotto unico, valorizzando l'intera filiera con ricadute positive per le aziende e visibilità per il territorio. Grazie alla filiera della Dop possiamo avere un paesaggio ancora integro con ricadute non solo gastronomiche ma anche turistiche». A questo proposito, «proprio turisti di passaggio ci chiedono dove si trova casciotta e dove si può assaggiare. Il consorzio «Casciotta d'Urbino Dop», ha fondato una associazione assieme alle altre Dop («Provolone», «Valpadana e Piave») in tempi non sospetti, quando, afferma ancora Cesaretti «nessuno parlava ancora di sostenibilità ambientale attraverso i prodotti».

Per il Consorzio Tutela Provolone Valpadana Dop è intervenuto Fabio De Lorenzi, che ha illustrato uno dei progetti più innovativi sul campo a livello nazionale: sensori sono stati montati in campo, nella stalla e nel caseificio, creando così una rete virtuosa in grado di convogliare i dati circa i consumi idrici ed elettrici lungo la filiera. Luca Rallalascina, per conto del Consorzio Piave, ha rappresentato quest'formaggio come espressione del territorio nel quale viene prodotto e porta con sé un ricco patrimonio ambientale, alimentare e culturale.