



COMUNITÀ DEL CIBO DEI PRODUTTORI DI FORMAGGI DELLA VALLE ELVO E DELLA SERRA

In Piemonte, nel Biellese occidentale, l'Ecomuseo Valle Elvo e Serra ha avviato nel 2003 un'attività di ricerca sulle produzioni locali di formaggio, evidenziando le differenze tra una tendenza generale, che cancella le peculiarità dei territori, e le pratiche di pochi allevatori-casari, orgogliosi di continuare e far evolvere la propria tradizione verso percorsi più sostenibili e responsabili.

Nel 2004, una decina di produttori aderiscono alla proposta di formare un gruppo di lavoro interno all'ecomuseo e realizzano un dettagliato questionario attraverso il quale ognuno si presenta agli altri. I principi condivisi emersi da queste "autocertificazioni" vengono fissati nel 2005 in un manifesto - **LATTEVIVO** - che evidenzia l'orizzonte ideale del gruppo e i tre criteri guida del suo operare:

Il valore sostanziale delle materie prime

Il latte crudo è un composto vivo, la cui qualità deriva da quella dell'erba e dal benessere degli animali che, pascolando, scelgono liberamente la propria dieta. È il latte così come esce dalla mammella, che non subisce trattamenti e mantiene tutta la sua ricchezza.

Il valore ambientale dei processi produttivi

Lavorare il latte crudo è capire e governare, senza stravolgerlo, l'equilibrio di un processo biologico nell'ambiente di cui si è parte, controllando la sanità sia degli animali che del loro latte. È realizzare un prodotto con una personalità che lo lega a un territorio e a una filosofia di vita.

Il valore d'origine dei prodotti

I nostri formaggi a latte crudo interpretano la tradizione e sono prodotti in montagna o in alpeggio, interamente nelle nostre aziende e con il solo latte dei nostri animali. I loro sapori autentici, unici e irripetibili, raccontano la nostra terra ed esprimono il nostro saper fare.

Identificato dal manifesto, il gruppo partecipa come "comunità del cibo" alle edizioni 2006 e 2008 di Terra Madre e all'edizione 2011 di Cheese, avviando in parallelo un percorso di autoformazione con incontri tematici su argomenti di interesse comune, in particolare sull'utilizzo dei rimedi omeopatici per la cura degli animali.

Il burro, la toma magra e la ricotta prodotti col latte crudo della razza bovina autoctona pezzata rossa d'Oropa, accanto a una piccola produzione di formaggi di latte caprino, sono al centro delle azioni di valorizzazione della comunità.

Sono prodotti sempre diversi come lo sono i luoghi dove nascono e le persone che li creano, testimoni di un modo di produrre e di consumare in sintonia con il proprio mondo locale.

La certificazione di qualità della loro filiera non dipende da procedure esterne alle responsabilità degli allevatori-casari e dell'ecomuseo, ma si basa sul patto fiduciario che li unisce.

Info: +39 349 3269048 coordinatore@ecomuseo.it www.ecomuseo.it