

*Dietro ogni formaggio c'è un pascolo d'un diverso verde sotto un diverso cielo*

Italo Calvino



Terra  
madre  
comunità del cibo

**LATTEVIVO**  
valle elvo

La differenza e l'importanza di caseificare a latte crudo,  
cioè non pastorizzato, non è facile da comprendere  
per un consumatore generico

## **PERCHE' CI CONVIENE DIFENDERE IL LATTE CRUDO?**

**SORDEVOLO - DOMENICA 18 DICEMBRE - ORE 11:30**  
**Salone Giovanni XXIII**

I'ECOMUSEO VALLE ELVO E SERRA

vi invita alla conferenza sul latte crudo organizzata dal gruppo  
LATTEVIVO - Comunità del cibo dei produttori di formaggi della valle Elvo e della  
Serra

Ne parleremo con  
PIERO SARDO - Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità  
e tra i massimi esperti delle produzioni casearie di qualità

Seguirà aperitivo con i prodotti **LATTEVIVO**

"Avete ereditato o comprato un bosco, grande, rigoglioso e incontaminato. E siccome amate la natura, decidete di costruire in quel bosco la vostra casa. La vegetazione non è un problema, mentre è necessario considerare attentamente la presenza degli animali che vivono liberamente in quell'area.

Pensate alla fauna tipica del territorio in cui vivete: se siete al nord, ad esempio, sulle montagne, avrete - oltre alla miriade di specie di batteri, microrganismi e insetti che non vedete e che sono generalmente innocui - uccelli, scoiattoli, cinghiali, magari daini e cervi, tutti animali che non creano particolari problemi, anzi con i quali vi piacerebbe convivere ed interagire. Ma sicuramente in quel bosco vivranno anche volpi, lupi e magari orsi, animali che certamente potrebbero creare fastidi se non pericoli. Allora per mettervi al riparo da possibili cattivi incontri - anche se sapete bene che è assai raro che l'uomo venga attaccato da lupi o orsi, soprattutto se l'ambiente è in grado di offrire risorse alimentari abbondanti e non è minacciato da fattori contaminanti o da un eccesso di pressione antropica - decidete di uccidere tutta la vita che c'è in quel bosco: diciamo che disponete di un gas che stermina ogni forma vivente animale e lo usate.

Ora non vi sono più pericoli, ma quel pezzo di foresta senza animali è morto, è silenzioso come una tomba, è noioso e alla lunga non potrebbe neppure sopravvivere. Ecco che allora introducete in quel bosco alcuni graziosi animalotti, quelli che più vi piacciono: uccelli particolarmente variopinti, cagnolini, tartarughe, fate voi, raccogliendoli un po' dovunque, senza preoccuparvi che siano tipici di quel bosco o addirittura di quella regione. Avete trasformato cioè un sistema vivo, naturale, in grado di autoregolarsi e di sopravvivere anche di fronte alle calamità o ai disastri ambientali, in una sorta di zoo, in un mostro innaturale, concepito all'unico scopo di sollazzarvi e di garantire la vostra tranquillità. Con un problema, però: se da un bosco vicino arriva un predatore, non troverà più competitori e arriverà indisturbato sino alla vostra casetta, sino a voi!

Ecco, sostituite al bosco il latte: la vegetazione potrebbe rappresentare i grassi, le caseine, i sali minerali, ecc., mentre la fauna del bosco figura la microflora presente nel latte e nell'ambiente circostante. Avrete così l'idea esatta di quel che succede quando pastorizzate quel latte: uccidete tutto, fate di un elemento vivo e vitale una sostanza inerte, morta. E per rivitalizzarla dovete ricorrere all'introduzione di microrganismi artificiali, di provenienza estranea a quell'ambiente.

Sicuramente troverete microbiologi, scienziati, tecnologi che vi spiegheranno che quel sistema ha consentito di evitare l'assunzione di coliformi, di salmonella, ecc., cioè vi mette al riparo da lupi od orsi, per restare nella metafora; che il progresso inevitabilmente sconta dei deficit (di gusto, di naturalità, di variabilità), ma che mette tutti in condizione di godere di una straordinaria sicurezza alimentare. Voi cercherete di controbattere, dicendo che è rarissimo che l'orso (la salmonella) uccida un uomo, che l'importante è mantenere intatto il bosco - non inquinarlo, non alterarne i cicli vegetativi e riproduttivi, non stressarlo - e gli animali saranno sostanzialmente indifferenti all'uomo. Ma i tecnologi non sentiranno ragione: la pastorizzazione è progresso, il resto è barbarie o poesia.

Così i boschi spariscono, i lupi si estinguono, orsi e cinghiali sono costretti a razzolare nelle pattumiere per trovare cibo: fuor di metafora, i formaggi sani non fanno più di nulla, tutti uguali da Singapore al Sudafrica. Pronti per un mercato globale che non vuole più fare la fatica di distinguere, di capire, di ascoltare i racconti che i formaggi veri possono fare. Hanno fatto un cimitero, direbbe Brecht, e lo hanno chiamato sicurezza alimentare".

**Piero Sardo**