

## CHEESE 2021: I PREMI ALLA RESISTENZA CASEARIA

Di Giovanni Battista Testa

Il premio resistenza casearia è un riconoscimento che, a partire dal 2009, Slow Food assegna a ogni edizione di Cheese a quei pastori, casari, studiosi e appassionati che rifiutano le scorciatoie “industriali” ma che testardamente continuano a produrre formaggi e alimenti rispettando naturalità, tradizione e benessere animale.

La passione e la dedizione che dimostrano nella loro ricerca della qualità mantiene vivo uno straordinario patrimonio di competenze e paesaggi tradizionali. Si tratta di produttori di piccola scala che, nonostante il duro lavoro, i rischi e l’isolamento che comportano le loro scelte, continuano a resistere. I vincitori sono stati selezionati sulla base del loro impegno, non solo nella produzione di formaggi naturali a latte crudo, ma soprattutto nell’allevamento equo e rispettoso degli animali.

La consegna dei Premi Resistenza Casearia è stata l’occasione per ricordare la signora **Agitu Ideo Gudeta**, allevatrice, casara e contadina di origine etiope uccisa il 29 dicembre del 2020 nella sua abitazione di Frassilongo, nella valle dei Mocheni, una ventina di chilometri a Est di Trento. Da quest’anno uno dei riconoscimenti di Resistenza Casearia è intitolato proprio a lei, che lo vinse nel 2015: «Una grande amica di Slow Food». L’ha ricordata **Nappini** annunciando che, proprio in onore di Agitu e del suo impegno, d’ora in poi il primo Premio Resistenza Casearia sarà dedicato a una donna in suo ricordo.

Vediamo chi sono i sei personaggi premiati per **Resistenza Casearia 2021** della tredicesima edizione di Cheese.

### **Premio 1:**

**Angela Saba:** produttrice del pecorino a latte crudo della maremma (toscana). casara/pastora/allevatrice che svolge un ruolo cruciale nella conservazione dei saperi e delle tradizioni – premio intitolato ad **Agitu Ideo Gudeta**.

*Motivazione: Perché rappresenta un esempio e un punto di riferimento per tutti coloro che vogliono intraprendere la strada, bella e difficile, dell’allevamento e della produzione di formaggio. Una strada particolarmente difficile per le donne e per chi vuole produrre cibi sani, buoni e in armonia con la terra.*



Angela Saba, ph. Roberto Giomi

Il padre di Angela è un pastore sardo, la mamma è abruzzese. Lei cresce in Maremma, dove i genitori – arrivati dal Logoduro – con tanta fatica trovano un’azienda da rilevare. Angela cresce in azienda fin da piccola e, nonostante l’opposizione del padre, studia Scienze agrarie a Pisa e prende in mano la fattoria assieme al fratello. Oggi si prende cura di 300 pecore e 20 capre; seleziona con attenzione foraggi e pascoli, evita qualsiasi prodotto possa far male agli animali o alla terra. Lavora solo a latte crudo e senza l’aiuto di fermenti chimici, combatte per i diritti dei pastori e produce straordinari pecorini.

Premio 2:

**Renato Gortani:** 74 anni – produttore del presidio del “**çuç di mont**”(friuli venezia giulia), un anziano casaro/pastore/allevatore, punto di riferimento e custode di un sapere antico trasmesso alle nuove generazioni.

*Motivazione: Renato Gortani, malgaro da generazioni nella Carnia, in Friuli Venezia Giulia, con il lavoro di una vita ha tramandato il suo sapere e la tradizione della monticazione in alpeggio. Grazie a lui, e ai giovani casari che ne hanno seguito le tracce, si è salvato il “çuç di mont”, formaggio vaccino della Carnia, oggi Presidio Slow Food.*



Renato Gortani

Renato ha iniziato a fare il malgaro all'età di 5 anni seguendo il padre sugli alpeggi. Dopo aver conseguito il diploma di tecnico agrario, ha deciso di continuare la tradizione di famiglia diventando un simbolo della tradizione casearia locale. Ancora in attività, lavora il latte quotidianamente presso la malga Pozof sul Monte Zoncolan (nel comune di Ovaro, in provincia di Udine) a 1583 metri di altitudine. Alleva un'ottantina di vacche brune alpine. Ogni anno, a maggio, la tradizionale monticazione degli animali alla malga – che si pratica in quest'area alpina da prima dell'anno mille – costituisce un vero e proprio evento per tutta la comunità. Da sempre è fermamente convinto che gli animali siano i custodi dell'ambiente: la permanenza sui pascoli alpini consente loro di nutrirsi di un pascolo unico, indispensabile per fare formaggi di qualità, ma è determinante anche per il loro benessere e per quello del territorio.

Premio 3:

**Walter Dragu:** produttore del presidio del mishavinë, albania, un giovane casaro/pastore/allevatore che ha scelto di vivere in montagna e continuare a produrre e allevare, nel solco della tradizione.

*Motivazione: Walter Dragu ha raccolto dai genitori l'eredità di un sapere prezioso, che rischiava di scomparire, e insieme alla moglie Melinda Pepushaj, ha deciso di restare in una delle regioni più remote e impenetrabili d'Europa, il Kelmend, rappresentando un esempio per tanti altri giovani.*





Walter Dragu

Il **mishavinë** si produce esclusivamente nei mesi estivi, quando le greggi pascolano libere in montagna, in due piccoli villaggi della regione Kelmend, nell'estremo nord dell'Albania, al confine con il Montenegro.

Appartiene all'antica famiglia dei formaggi nel sacco ed è frutto di una tecnica molto particolare: si taglia la cagliata a pezzi, si lascia riposare per dieci giorni e quindi si sbriciola a mano e si sistema in contenitori di legno. Questo antico formaggio è sopravvissuto grazie ai piccoli produttori del Presidio, che lo hanno trasformato in motivo di orgoglio per tutta la regione. Tra di loro, la famiglia Dragu, che alleva capre e pecore, produce formaggi e altri prodotti agricoli, e ha anche ristrutturato un antico mulino a pietra.

Walter Dragu ha raccolto questo testimone importante dai genitori Lucie e Tom che, a differenza del resto della famiglia, emigrato negli Stati Uniti, hanno deciso di restare in Albania e di lavorare per dare un futuro al proprio territorio.

Premio 4:

**Daljit Singh** : allevatore migrante indiano, un produttore straniero che pratica in Italia l'arte casearia e l'allevamento.

*Motivazione: **Daljit Singh**, arrivato in Italia dal Punjab nel 1984, come tanti altri allevatori della comunità sikh, da decenni si prende cura con **sensibilità ineguagliabile** delle bovine da latte.*



Daljit Singh. Ph. Alessandro Vargiu

La storia di Daljit è straordinaria, come lo è il suo rapporto con gli animali. Al suo arrivo in Italia ha lavorato alcuni anni nel circo Togni ma, una volta costruita la sua famiglia, ha iniziato a lavorare in vari allevamenti di bovine da latte della penisola e da alcuni anni si è stabilito presso le **Fattorie Fiandino di Villafalletto** (in provincia di Cuneo).

La relazione uomo-animale è un equilibrio che vede l'animale da una parte e l'uomo dall'altra impegnati nel creare un'esistenza armonica. La vacca diventa quindi un attore attivo e non passivo ed è partecipe nel processo di mungitura. L'importanza di creare un ambiente positivo per l'anima è fondamentale ed uno dei pilastri della filosofia di Daljit. La qualità della vita delle vacche, del latte e dei formaggi che se ne ottengono sono condizionati dal rapporto che si instaura tra allevatore e animale: secondo Daljit è indispensabile parlare loro dolcemente, dimostrare affetto e cura. Soprattutto pregare quando si è tra di loro e cantare loro canti spirituali per favorirne il relax e arricchire di energie positive il luogo in cui vivono.

Premio 5:

**Francois Borel**: allevatore di capre del Rove e produttore del presidio della brousse du rove (Francia), presidente del groupement de producteurs de Brousse du Rove AOP; un allevatore che si è adoperato per la salvaguardia di una razza autoctona a rischio di estinzione.

Motivazione: **François Borel**, e con lui **Bernard Borel**, **Luc Falcot** e gli altri allevatori del "Groupement des producteurs de la Brousse du Rove AOP", da anni custodiscono la razza

*autoctona di capra del Rove, allevandola al pascolo tutto l'anno nella regione provenzale delle Bouches-du-Rhône e producono la Brousse, diventata Presidio Slow Food nel 2007.*



François Borel. Ph. Valeria Necchio

Con il loro latte si ottiene la Brousse, un latticino storico a coagulazione lattica. La capra del Rove è una razza millenaria dalle caratteristiche corna arcuate, molto rustica, in grado di sopportare il grande caldo delle regioni mediterranee come il freddo dell'inverno, si nutre anche di arbusti, foglie e essenze tipiche della garrigue ed è fondamentale per la gestione del territorio. La Brousse fatta con il latte crudo della capra del Rove, da consumare freschissima, anni fa era svalorizzata da una produzione di massa fatta con latte industriale di scarsa qualità, talvolta addirittura vaccino.

La determinazione degli allevatori del Groupement a ridare dignità alle pratiche pastorali, alla razza del Rove, di cui sono appassionati custodi, e alla Brousse, li ha portati al riconoscimento del Presidio nel 2007 e all'ottenimento nel 2020 della DOP, sostenuta da un disciplinare esemplare per rigore e rispetto della tradizione.

Premio 6:

**Paolo Ciapparelli**: presidio dello **storico ribelle** e del **furmàcc del féen** (Lombardia) un attivista che abbia condotto battaglie importanti per i valori della resistenza casearia.

*Motivazione: **Paolo Ciapparelli** è uno dei simboli dell'attivismo caseario più appassionato. Non è un produttore di formaggio, non è un allevatore, ma per i caricatori d'alpe delle Valli del Bitto è molto di più. Grazie a lui e alla sua energia oggi tutti nel mondo conoscono lo*



*Storico Ribelle e la loro battaglia per veder riconosciuto il valore del pascolo e la storia casearia illustre di questa parte.*

