

La nuova associazione Alte Terre tutela formaggi e riso

I tesori a marchio Dop si alleano per il rilancio

LA STORIA

MANUELA ARAMI
BOSSOLASCO

Nei pascoli dell'Alta Langa del Monferrato, dove le vigne lasciano il posto a boschi senza fine, è ancora possibile sorprendere gli ultimi esemplari della pecora razza delle Langhe e di capre di Roccaverano che brucano erbe e fiori spontanei sotto l'attenta custodia degli allevatori e dei loro cani addestrati, oggi più utili che mai nel difendere le greggi dal ritorno del lupo. La loro vita è scandita dal ritmo delle mungiture e della lavorazione del latte, che viene trasformato secondo tradizioni tramandate da generazioni in tome e robioli di origine antichissima. Eccellenze come il Murazzano e il Roccaverano Dop, le

cui vendite, dopo un anno di crisi dovuta al Covid, stanno ripartendo molto bene. Ristoranti, negozi e privati, infatti, stanno incrementando gli acquisti dai casari locali che stanno finendo le scorte e anche l'asporto e il delivery hanno dato una mano.

Ma non basta. Per valorizzare e promuovere questi prodotti, insieme ad altri del Piemonte a origine protetta, è stata costituita l'associazione Alte Terre Dop che raggruppa i 4 consorzi di tutela: tre dei formaggi Dop Murazzano, Robiola di Roccaverano, dell'Ossolano, più quello della Dop Riso di Baraggia Biellese e Vercellese. Ne fanno parte un centinaio di aziende e la sede è a Bossolasco, all'Unione montana Alta Langa. Presidente è il tecnico Natalino Giordano, che già seguiva le pratiche del Consorzio del Murazzano Dop, mentre il suo vice è Fabrizio Garbarino

del Consorzio del Roccaverano.

«L'Associazione Alte Terre Dop nasce come forma aggregativa tra consorzi di tutela di piccole dimensioni sia in termini di quantitativi prodotti dalle denominazioni tutelate, sia di personale addetto - spiega Giordano -. L'esigenza è "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a marchio Dop per conquistare i mercati, comunicando le caratteristiche specifiche dei prodotti come qualità, tracciabilità, genuinità, esclusività, la loro eredità culturale e la sostenibilità. La dimensione delle produzioni non è infatti tale da consentire singolarmente ingenti investimenti promozionali per aumentare la visibilità dei prodotti, così come non permette la creazione di strutture organizzative ampie e consolidate. Altro obiettivo è quello educare il consumatore

ad un gusto più genuino ottenuto senza processi industriali e conservanti».

Oltre al formaggio, s'intende valorizzare anche il riso di Baraggia Biellese e Vercellese, il cui consorzio è stato riconosciuto dal ministero delle Politiche Agricole nel 2007. Ancora Giordano: «La filiera del riso Dop è composta da aziende agricole, riserie e confezionatori che operano in un'area che si estende per 44 mila ettari. Il termine "Baraggia" venne utilizzato fin dall'antichità per distinguere dalla brughiera quei terreni compresi tra le province di Biella e Vercelli».

Alte Terre inizierà nell'estate con le prime attività promozionali per far conoscere e apprezzare in Italia e all'estero i piccoli tesori Dop del Piemonte. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nei pascoli delle alte colline è ancora possibile notare greggi di pecora razza delle Langhe dal cui latte si ricava il formaggio Murazzano a marchio Dop

