

CALTRANO Il gestore apripista di un'iniziativa

Formaggi di qualità Da Malga Serona un docente speciale

Davide Nicoli ha raccontato il suo lavoro. Tra i relatori anche la prof. Maria Grazia Grotto dell'Itis Ceccato

Renato Angonese

●● Davide Nicoli, gestore di Malga Serona, produttore in loco di Asiago Dop ha presentato la sua esperienza a "DOP ed IGP incontrano il futuro", un'iniziativa organizzata da Fondazione **Qualivita** e Origin Italia in collaborazione con McDonald's Italia.

Fra gli interventi quello di Federico Caner assessore all'agricoltura del Veneto e della docente caltranese Maria Grazia Grotto dell'Itis Aulo Ceccato di Thiene.

L'impegno di Davide Nicoli si unisce quello di altri giovani produttori delle filiere certificate del Veneto interpreti del nuovo sistema di valori sui quali s'impone il cibo di qualità.

Nell'alpeggio caltranese di proprietà comunale il giovane allevatore da Poianella di

Bressanvido era arrivato qualche anno fa assieme ad un amico, anche lui under 30, per avviare un'attività diversa dalle esperienze famigliari dopo aver iniziato l'allevamento di mucche da latte.

In Veneto scelte come la sua si stanno diffondendo rapidamente. L'Asiago Dop di malga prodotto da Davide Nicoli, che lo scorso anno gli ha fruttato un importante riconoscimento, sta incontrando il favore dei tanti giovani che, sempre più numerosi, frequentano l'Anello delle Malghe, tracciato lungo il quale s'incontra anche malga Serona.

Anche negli altri alpeggi caltranesi le novità non mancano perché cresce la presenza di giovani che stanno prendendo confidenza con questo tipo di allevamento e di vita in altura. Un mestiere dove accanto alla tradizione e l'esperienza non devono mancare preparazione tecnica e cultura. Anche perché l'interesse degli escursionisti verso l'alpeggio ed i suoi "segreti" sono in crescita costante. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

