

ASTI



Daniela Saglietti (azienda agricola Amaltea) prepara alcune formaggette di Robiola di Roccaverano

Sos per la robiola di Roccaverano In poche ore 1500 prenotazioni

Il Covid-19 ne ha ridotto le vendite; sul web è partita la gara di solidarietà: «Occorre una strategia per tutelare i produttori»

FRANCO BINELLO
ROCCAVERANO (ASTI)

Salvate la Robiola di Roccaverano. In piena emergenza coronavirus le vendite delle pregiatissime «formaggette» orgoglio e bandiera di una produzione di nicchia della Langa astigiana, hanno subito un autentico tracollo. «Il nostro è un prodotto gourmet destinato per una buona fetta a ristoranti, agriturismi, osterie, negozi specializzati: tutte attività che adesso sono forzatamente chiuse. E l'accesso alla filiera della grande distribuzione non è semplice» spiega Fabrizio Garbarino, presidente del Consorzio di tutela (17 produttori in un territorio molto ristretto e selezionati da un disciplinare assai rigido). Del caso si è occupata anche la Confederazione italiana agricoltori (Cia) che ha chiesto l'intervento della Regione.

La Robiola di Roccaverano si produce da latte crudo caprino (in purezza o con l'aggiunta di latte vaccino o ovino nella misura massima del 50%) tra Langa e Val Bormida, a cavallo tra le province di Asti e Alessandria. La produzione è di circa 450 mila pezzi per un valore attorno ai 2 milioni di euro. «L'85% del formaggio rimane invenduto e quasi l'intera produzione di latte munto viene distrutta. La prerogativa stessa della Robiola di Roccaverano Dop è racchiusa nella sua freschezza – aggiunge il presidente – e i piccoli sistemi di stoccaggio utilizzati dalle aziende non sono adeguati alla gravità di questa emergenza».

Il presidente della Cia di Asti Alessandro Durando ribadisce: «È indispensabile attivare una strategia per scongiurare la distruzione del prodotto e assicurare la continuità stessa delle aziende che sono «presidi» di lavoro sviluppo nei piccoli centri rurali della Langa Astigiana e della Val Bormida, luoghi di «resistenza contadina» che vanno preservati perché rappresentano un bene comu-

ne». Intanto i produttori si sono mobilitati sul fronte della solidarietà: sono state donate migliaia di formaggette alla Caritas acquese e ad anziani e persone indigenti costrette alla «quarantena».

Una giovane alessandrina, Silvia Paoli, laureata all'Università del Gusto di Pollenzo, impegnata nella pasticceria artigianale di famiglia, la «Ma. Mu.», ha rilanciato l'appello e con un passaparola sul web in poche ore ha raccolto prenotazioni per 1500 formaggette.

«Una gara di solidarietà che ci ha commosso – dicono Garbarino e il segretario della associazione, Giovanni Solerio dell'azienda «Amaltea». Che aggiunge: «Fa male al cuore vedere produttori costretti a buttar via il latte appena munto. Ma di questo passo non sappiamo più dove stoccare il prodotto. E non vogliamo neanche svenderlo, perché come in tutte le crisi c'è chi cerca di approfittarne per proporre acquisti a prezzi di sottocosto. Così ci facciamo doppiamente del male». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA