

Imprese e istituzioni *insieme* per il **futuro** del **territorio**

Civitas sana in agro sano

22 maggio 2025

LA BIODIVERSITÀ DEI PRODOTTI E DEI TERRITORI AL CENTRO, FRA RACCONTI E ALLEANZE

Serena Milano

Direttrice Slow Food Italia

**CIBO
FILIERE
SVILUPPO LOCALE**

Biodiversità agroalimentare e filiere corte:
azioni possibili per coniugare
salute, ambiente, economia



Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



Biodiversità e cibo

- Non scompaiono soltanto il panda e la tigre del bengala, ma anche varietà di peperoni, di mele, di carote, di legumi, di cereali; razze animali da latte e da carne: capre, pecore, vacche, galline, suini...
- Scompaiono i saperi per trasformare questi prodotti in pani, formaggi, salumi
- Scompaiono i paesaggi: frutto di un'interazione millenaria fra esseri umani e natura

Le razze animali

- Le comunità rurali hanno selezionato migliaia di razze animali, che si sono adattate a climi differenti, a territori impervi e ostili e ad aree marginali.
- Le razze tradizionali sono spesso più resistenti, rustiche, fertili e longeve.
- Se allevate in modo sostenibile, forniscono latte e carne di alta qualità per la produzione di formaggi, salumi e altri derivati: un patrimonio di tradizioni gastronomiche.

Le razze animali

L'industria punta su poche razze commerciali
selezionate per le rese di latte o carne,
allevate in modo intensivo senza accesso a spazi aperti,
trattate con antibiotici, alimentate con mangimi
trasportate su lunghe distanze.

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia





GAL
LEADER
LANGHEROERO

**Razza grigio
alpina**

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



5

In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia





GAL
LEADER
LANGHEROERO

Razza rendena

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



6

In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia





GAL
LEADER
LANGHEROERO

**Razza podolica
del Gargano**

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



7

In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia





**Vacche da latte
di razza Frisona**



GAL
LEADER
LANGHEROERO

Capre da latte di razza Saanen

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



9

In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia





Monocoltura di mais

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



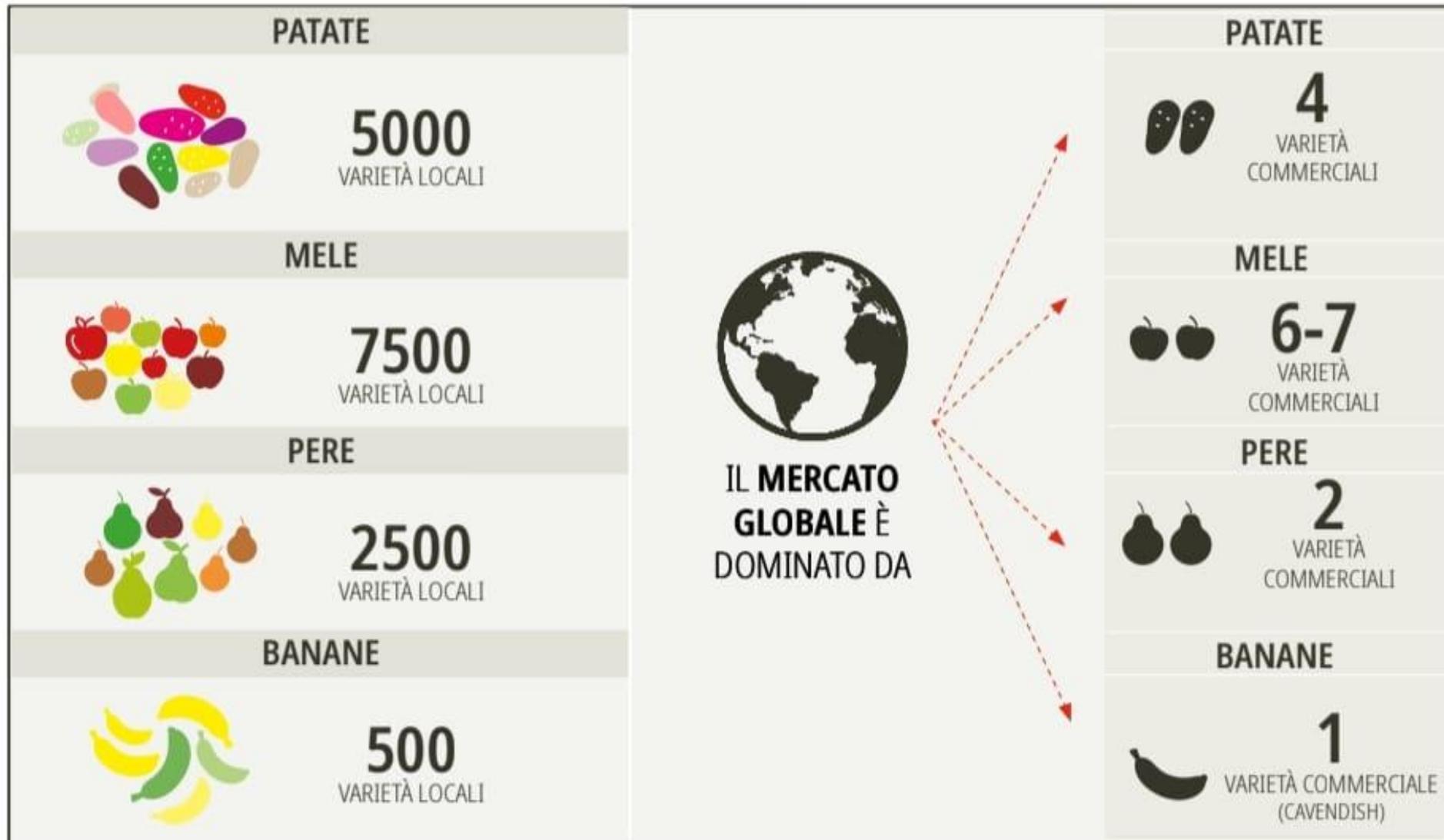
CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



Semi e comunità rurali

- Le comunità rurali hanno selezionato e riprodotto i semi, migliorando la resa, il gusto e i valori nutritivi di ortaggi, legumi, cereali... Insieme ai popoli, i semi hanno viaggiato e si sono adattati, dando vita a molte varietà e plasmando tradizioni gastronomiche.
- Il 75% delle colture agrarie presenti a inizio '900 è ormai perso.
- **Più del 60%** del mercato dei semi è rappresentato da ibridi commerciali ed è controllato da poche multinazionali che possiedono anche i brevetti degli Ogm e che sono leader nella produzione di fertilizzanti, pesticidi e diserbanti.





GAL
LEADER
LANGHEROERO

Antiche varietà di mele piemontesi

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



13

In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



Trasformati

Per conservare le materie prime (latte, carne, pesce, cereali, frutta) le comunità hanno messo a punto tecniche di trasformazione complesse, che oggi danno ai prodotti un valore aggiunto importantissimo.

Piccole variazioni danno origine a migliaia di tipologie di formaggi, pani, salumi, oli, conserve..



GAL
LEADER
LANGHEROERO

Montebore

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



15

In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia





Saurnschotte

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



16

In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia





Caciocavallo podolico del Gargano

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia





Mozzarella nella mortella

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia





GAL
LEADER
LANGHEROERO

Botiro di Primiero di malga

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



19

In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



Paesaggi rurali

I paesaggi rurali sono frutto del lavoro agricolo e dell'interazione millenaria dell'umanità con l'ambiente: perdere quell'interazione significa perdere un "disegno del territorio».

Significa perdere paesaggi iconici, fondamentali per il benessere delle comunità e per un turismo di qualità



GAL

LEADER

LANGHEROERO

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia





Carema

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia





GAL
LEADER
LANGHEROERO

Cinque Terre Sciacchetrà

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



23

In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



Basate su saperi tramandati oralmente,
le tecniche agricole e di trasformazione scompaiono
a una velocità impressionante,
insieme alle ultime generazioni che ne detengono la memoria
e in assenza di giovani disponibili a raccogliere e perpetuare queste conoscenze.

Un esempio I pascoli e i prati stabili

- Fino a 20 anni fa era normale che gli animali erbivori si cibassero di erba, mentre oggi il pascolo è diventata una eccezione.
- Valorizzare i pascoli e i prati stabili attraverso il latte, i formaggi, le carni prodotti da animali alimentati ad erba può essere una risposta all'abbandono delle aree interne.

Pascoli e prati stabili

- Sono importanti serbatoi di carbonio
- Sono oasi di biodiversità vegetale e animale
- Sono più sicuri: riducono rischio idrogeologico
 - Fanno bene alla nostra salute
 - Fanno bene agli animali
- Sono un'opportunità economica per le montagne e per le aree interne



Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia





GAL
LEADER
LANGHEROERO

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



28

In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



La parole chiave: alleanza, rete, comunità

- Fra produttori
- Tra produttori e ristoratori
- Tra produttori e istituzioni
- Tra produttori e consumatori

Il ruolo dei cuochi

- Il cuoco può essere il migliore ambasciatore del suo territorio.
- Attraverso la sua cucina, può raccontare i prodotti, i paesaggi, la natura, e la biodiversità agroalimentare della sua terra.
- Il cuoco può essere **un educatore**, dare un contributo fondamentale per affrontare la crisi climatica, per evitare lo spreco alimentare, per ridurre i consumi eccessivi di carne, per promuovere un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e una pesca artigianale più sostenibile...



**Incontro fra cuochi
Alleanza dei Cuochi Slow
Food e produttori dei
Presidi, in Puglia**

La trasparenza è una rivoluzione

- La forza dirompente di un'etichetta che racconta tutta la filiera
 - Il dialogo fra produttori e consumatori
 - La vendita diretta

La trasparenza è una rivoluzione

- Le piccole produzioni artigianali sono spesso penalizzate.
- le loro etichette spesso sono scarse e non rendono giustizia agli straordinari formaggi, salumi, dolci sui quali sono apposte, e agli artigiani e agricoltori che li preservano.

ETICHETTA NARRANTE
L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.

L'azienda
I fratelli Nicola e Lorenzo Brighi dell'azienda Il Satiro allevano capre e bovini sui pascoli dell'Alta Valmarecchia, nell'entroterra riminese, a circa 450 metri di altitudine. La loro azienda è gestita come un sistema olistico, dove il rispetto per gli animali, la conservazione della biodiversità e la buona gestione del territorio sono al centro delle loro attività.

Con il latte crudo delle proprie capre "Il Satiro" produce la Toma di Uffogliano, il piccolo Fiore, la Capriotta, la Robiola Caprinosa, il Raviggolo Dolce Latte e la Ricotta Nuvola dei Tausani. Caseificazione e stagionatura si svolgono a Uffogliano.

I prati e il territorio
Il territorio, scosceso e circondato da boschi e calanchi, è particolarmente vocato al pascolo. "Il Satiro" alleva circa cento capre al pascolo tutto l'anno (escluse le giornate di pioggia) su prati stabili, in sinergia coi cinque bovini - quattro femmine e un toro - di razza limousine da carne. Si pratica pascolo razionale, per garantire che gli animali bruchino in modo uniforme tutte

le essenze, senza tralasciare quelle più legnose, e fertilizzano totalmente il pascolo, favorendo un ricaccio abbondante di erbe ricche di biodiversità.

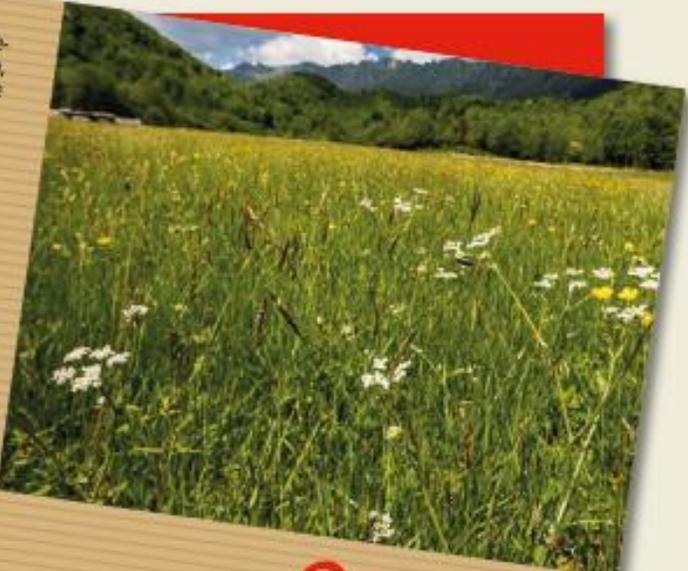
Gli animali
La razza caprina principalmente allevata è la camosciata alpina, migliorata geneticamente grazie all'incrocio con la razza angio-nubiana, nota per produrre un latte con un elevato tenore di grasso e molto adatto alla caseificazione.

L'alimentazione da pascolo è integrata con leguminose e cereali biologici (orzo, mais, e fave) autoprodotti e schiacciati a freddo in azienda, fieno del monte Carpegna (ricco di varietà di fiori e aromi balsamici) ed erba medica locale.

Agli animali non sono praticate mutilazioni, non si utilizzano ormoni e la fecondazione è naturale.

I capretti vivono accanto alla madre e sono nutriti con latte materno fino allo svezzamento (a 40-50 giorni), così come i vitelli (a 5-6 mesi). I bovini sono allevati al pascolo e solo nella fase di finissaggio vengono tenuti in stalla.

La macellazione si svolge a Novafeltria (RN) presso la Fattoria Fontetto, un macello a circa 4 km dall'azienda.



Slow Food Presidio
PRATI STABILI E PASCOLI

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it

Etichetta narrante

Esempio, cosa deve raccontare l'etichetta di un formaggio artigianale

Da quale razza si ottiene il latte? Quanti animali alleva l'azienda e dove? All'aperto o in stalla?

Cosa mangiano gli animali? Erba, fieno, cereali, leguminose? Insilati? OGM?

L'azienda coltiva gli alimenti o li acquista?

Il latte è crudo o pastorizzato?

L'azienda usa fermenti industriali o latte-siero innesto autoprodotta?

Com'è la tecnica di lavorazione?

Quanto stagiona il formaggio e dove?



GAL LEADER
LANGHEROERO

Mercati della terra

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



36

In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia





GAL
LEADER
LANGHEROERO

Mercati della terra

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



37

In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia



Grazie per l'attenzione

Un progetto di



Finanziato nell'ambito di



In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
CUNEO

Si ringrazia

