

VERSO TERRA MADRE 2022

Il segreto della felicità

di SERENA MILANO*
foto di CLAUDIA GRECO / AGF

Per le strade di Bra c'era un odore di buono e la sensazione che si prova quando ci si ritrova fra amici, dopo tanto tempo. Un'aria di festa, un sentimento lieto, quasi commosso, che circolava fra le vie e le piazzole. Il piacere di scoprire le forme, il sapore, i profumi dei capolavori dell'arte casearia di tutta Italia e di tanti altri paesi europei, ma anche di scoprire le storie che ci sono dietro ai prodotti, e di approfondire temi importanti per il nostro futuro.

Tante piccole grandi cose che abbiamo riposto con cura in un bagaglio prezioso, da trasportare e da arricchire fino al prossimo appuntamento: Terra Madre Salone del Gusto 2022. Innanzitutto la capacità di leggere la realtà con lenti nuove, ragionando non tanto di filiere merceologiche (latte e formaggi in questo caso) e non solo di confini politici (nazioni e regioni), ma del rapporto fra gli esseri viventi su questo pianeta: il

rapporto fra noi e gli animali, fra noi e le terre alte, il suolo, le acque. Cheese non esisterebbe senza gli animali (senza i bovini, gli ovini e i caprini che ci danno il latte, senza gli insetti che impollinano le essenze dei pascoli...) e così siamo partiti da questo semplice ma importante dato di fatto e abbiamo messo gli animali al centro dell'attenzione: il rapporto fra noi e loro, fra gli animali e la terra, fra l'allevamento e l'agricoltura, fra la montagna e la pastorizia. Grazie a questa riflessione, ci incamminiamo verso Terra Madre con almeno due certezze: l'allevamento del futuro non potrà essere intensivo, per ragioni etiche, ambientali, economiche; un allevamento di qualità ha bisogno di un'agricoltura di qualità, di un territorio sano, di prati e pascoli ricchi di biodiversità, di suoli fertili e acque pulite; e viceversa: non è possibile un'agricoltura in equilibrio con la terra senza gli animali.

Ma da Cheese raccogliamo e conserviamo gelosamente anche l'ottimismo che ci hanno trasmesso le tante storie raccontate nelle conferenze, nei laboratori, negli incontri: storie di giovani, che con consapevolezza e passione hanno

scelto di vivere in montagna, di fare i pastori, i casari, interpretando questi ruoli non come semplici mestieri per sbarcare il lunario, ma come scelte di vita e impegno per l'ambiente e la società. Storie di donne, coraggiose e preparatissime, che riescono a conciliare la famiglia con la cura delle greggi nelle zone più aspre e difficili delle Alpi. Storie di attivisti che hanno dedicato la vita a salvare una razza ovina e i suoi pascoli (come François Borel in Provenza), a difendere l'autenticità di un formaggio che è l'emblema di una valle, di una storia e di un sapere straordinario (come Paolo Ciapparelli nelle valli del Bitto).

Ora ne siamo certi e lo possiamo annunciare senza titubanze: ci vedremo a Torino, nel 2022, in presenza, con un grande evento collettivo. Insieme, con l'esempio di tante persone che arriveranno da tutto il mondo, dimostreremo che è ancora possibile fare qualcosa per cambiare paradigma, arrestare il disastro ambientale, consegnare un pianeta bello da vivere alle future generazioni.

**Segretaria generale
Fondazione Slow Food*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3041



Superficie 80 %

NUMERI

3°

La classifica
Nonostante il Covid nel 2020 l'Italia si conferma terzo esportatore mondiale di cacio dietro Germania e Paesi Bassi

+11%

Export quantità
L'incremento dell'export di formaggi in quantità nel primo semestre 2021

37%

Export Bufala Dop
Nel 2020 l'export ha segnato il 37%, 20mila tonnellate, +9,7% sul 2019

+13%

Export valore
L'incremento dell'export di formaggi in valore nel primo semestre 2021

-4,2%

Consumi
Nel 2021 si registra una contrazione dei consumi domestici, dopo il +10% del 2020 legato al lockdown (Ismea-Nielsen)

463 mila

Export 2020
Le tonnellate di formaggi e latticini esportate nel 2020 (+1,7% sul 2019)

+6,7%

Consumi 2021-19
Nonostante la flessione di consumi di formaggi in corso, il confronto con il 2019 mostra un aumento

