

# I PRESIDI SLOW FOOD, UN ATTO POLITICO E D'AMORE PER L'ITALIA

*Pubblicato il 21 Settembre 2021 di redazione*



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



A Cheese 2021 presentata l'ultima pubblicazione di Slow Food Editore:  
"L'Atlante gastronomico dei Presidi Slow Food"

**349** sono i Presidi Slow Food italiani. Non è una cifra tonda, ma è meglio così. Perché è un modo per sottolineare che il progetto con cui l'associazione della Chiocciola salva dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi e dolci tradizionali non è giunto a un traguardo, ma è in continuo divenire. Un punto fermo, però, vale la pena metterlo, ed è per questa ragione che in libreria è uscito [L'Atlante gastronomico dei Presidi Slow Food](#), il testo che racconta tutti e 349 i Presidi attivati sul suolo italiano.

### La *new generation* di produttori

«Quella dei Presidi Slow Food è un'avventura importante e ben riuscita - ha spiegato il **presidente di Slow Food, Carlo Petrini**, nel corso della presentazione organizzata a Cheese 2021, a Bra fino al 20 settembre -. Negli ultimi cinquant'anni, l'elemento distintivo per quanto riguarda i prodotti alimentari è stato il prezzo: minore il costo, maggiore il successo sul mercato. Con i Presidi, invece, invitiamo a fare un ragionamento sul valore: la qualità organolettica, le proprietà sulla salute, la tutela del territorio, il rispetto, il lavoro e il sapere di cui sono espressione, la valorizzazione di tutti i soggetti coinvolti lungo la filiera. Corrispondere il giusto compenso a un lavoro così importante è essenziale, perché senza una prospettiva economica per chi lavora la terra non vi può essere futuro».

Dal primo Presidio, il cappone di Morozzo nel cuneese, sono trascorsi più di vent'anni, un lasso di tempo che equivale grossomodo a una generazione. Infatti i più giovani produttori di oggi hanno proprio quell'età, per questo motivo, sul palco di Bra sono saliti tre di loro, in rappresentanza di altrettanti Presidi Slow Food: i piemontesi **Claudia Roggero**, 23 anni, produttrice del [Presidio dei mieli alta montagna](#), e **Matteo Bosonetto**, 28 anni, produttore del [Presidio del vino Carema](#), e il ligure **Simone Azaghi-Boreanaz**, 30enne, produttore del [Presidio della razza cabannina](#).



«Nel miele ci sono praticamente nata» scherza **Claudia Roggero**. «Mio padre ha alveari da 30 anni. Mi ricordo quando, nel 2003, ha costruito il laboratorio: io e mio fratello eravamo piccini, ma stavamo sempre lì». Da tre, il numero di alveari è cresciuto fino ad arrivare a quota 300. D'estate la famiglia Roggero porta le api da Rivoli (Torino), dov'è basata l'azienda, fino a oltre quota 1400 metri, in val Sangone e val Pellice, per produrre miele di rododendro, millefiori e melata di abete. «Alcune persone hanno paura delle api, e le capisco. Ma il lavoro che svolgono è straordinario e importantissimo anche per l'uomo: per questo motivo invito tutti a firmare l'Iniziativa dei cittadini europei chiamata [Salviamo api e agricoltori](#) per chiedere alle istituzioni europee un'agricoltura sostenibile, a vantaggio degli impollinatori, degli agricoltori, della salute e dell'ambiente».

Anche la storia di **Matteo Bosonetto** comincia in famiglia: «Mio nonno e mio padre si sono sempre dedicati alla viticoltura, senza però mai farne il lavoro principale. Era più che altro una passione». Per lui, la viticoltura non è soltanto un passatempo: «Sono un coltivatore diretto, conferisco le uve alla cantina sociale di Carema di cui faccio parte da quando avevo 18 anni e di cui oggi sono

vicepresidente». Una delle peculiarità del Carema è la dislocazione dei vigneti: si tratta di terrazze di un anfiteatro naturale che, partendo da 300 metri sul livello del mare, arrivano fino a quota 600 metri. «Non immaginatevi le classiche vigne - avverte Matteo -. Sono pergole di pietra e legno dove non si lavora con mezzi meccanizzati, ma solo in modo manuale. È una viticoltura estrema, molto faticosa e fino a qualche tempo fa non sufficientemente remunerativa. Molti produttori, infatti, non vivono esclusivamente di questo lavoro: per i prossimi anni mi auguro che la situazione cambi».

**Simone Azaghi-Boreanaz**, con la famiglia gestisce un agriturismo a Carro, nello spezzino, dove allevano vacche di razza cabannina, coltivano ortaggi e portano in tavola nel proprio ristorante i prodotti che loro stessi lavorano. «Tranne olio, vino e farina tutto il resto è di nostra produzione» assicura. Proprio la cabannina è il punto forte dell'azienda: «Sono vacche piccoline, dal manto rossiccio. Da noi vivono libere tutto il giorno, si alimentano di ciò che la terra dà loro e noi integriamo soltanto con erba medica e fieno» spiega. La cabannina, che era pressoché estinta, si è salvata anche grazie al lavoro di Simone: «Abbiamo cominciato con due vacche che lasciavamo sempre libere, insieme ad altrettanti tori. Così, un po' per volta, siamo arrivati ad averne più di 30».

## I Presidi: qualche numero

«Mettere a punto l'Atlante Gastronomico dei Presidi ha richiesto un lavoro di squadra straordinario che ha coinvolto ogni angolo della rete italiana di Slow Food - ha commentato **Serena Milano, segretaria generale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus** -. Il nostro progetto ha un valore politico, perché le scelte di ognuno di noi, anche come consumatore, sono atti politici; ma è soprattutto un viaggio divertente, attraverso l'Italia più bella».

I Presidi Slow Food attivi in Italia sono **349**, in tutte le regioni, per un totale di **2.465 produttori** coinvolti. La **Sicilia** vanta il maggior numero di progetti (51), seguita da **Campania** (41), **Piemonte** (36), **Toscana** (22) e **Abruzzo** (18). Gli ortaggi sono la categoria più rappresentata (66), seguita dai formaggi (58, molti dei quali a Bra per Cheese fino al 20 settembre), legumi e frutta (46) e salumi (39).

Guardando ai soli formaggi, ci sono caci millenari, come il fiore sardo dei pastori, che risale addirittura alla civiltà nuragica, e il conciato romano, il formaggio campano citato da Plinio il vecchio e da Marziale nel I secolo d.C. E poi straordinari formaggi alpini - come lo storico ribelle, il bagoss di Bagolino, il Castelmagno d'alpeggio - e le paste filate del sud, dalla mozzarella nella mortella campana al caciocavallo podolico del Gargano, in Puglia, dalla vastedda del Belice alle provole dei Nebrodi e delle Madonie, in Sicilia. Un excursus nella storia e nella geografia di tutta la penisola.

*Cheese, la manifestazione internazionale dedicata alle forme del latte, si svolge a **Bra (Cn) dal 17 al 20 settembre 2021** ed è organizzata dalla **Città di Bra** e da **Slow Food** con il sostegno della Regione Piemonte. **Considera gli animali** è il tema della tredicesima edizione, un focus sul regno animale e la varietà di connessioni con le azioni dell'uomo. Senza di loro infatti non esisterebbe l'infinita biodiversità casearia che tocchiamo con mano ogni due anni a Bra. Straordinaria già oggi l'attenzione nei confronti dell'evento - che si garantisce con il consueto programma, nella massima sicurezza - sia da parte dei protagonisti di Cheese che da parte del mondo della ristorazione e dell'ospitalità del territorio. Cheese 2021 è possibile grazie al supporto di moltissime realtà, pubbliche e private, che credono in questo progetto. Tra tutte, ringraziamo i **main partner**: BBBell, BPER Banca, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Egea, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy (QBA) e Reale Mutua; la Fondazione CRT e la Fondazione CRC per il loro contributo.*

