

COMUNICATO STAMPA

Fitoche, un progetto per salvare la montagna veneta, gli allevamenti e le produzioni
Il presidente Floriano De Franceschi: “un’iniziativa trasversale, con partner i cinque caseifici veneti di montagna, gli allevamenti ed il mondo della ricerca universitaria”

Vicenza, 7 maggio 2021. “Il territorio montano è naturalmente dipendente dalle produzioni zootecniche e il Progetto Fitoche, finanziato dal PSR Veneto, è un interessante laboratorio per arrivare a definire azioni applicative per valorizzare al massimo questo legame territorio-prodotto. L’iniziativa produrrà effetti importanti dal punto di vista economico e della sostenibilità ambientale, con riflessi non di poco conto sull’indotto turistico e la qualità delle produzioni, a tutto vantaggio dei consumatori. Con queste parole Alberto Zannol, Direttore della Direzione Agroalimentare della Regione Veneto ha aperto questa mattina il webinar promosso da ARAV, nell’ambito del Forum dell’Agricoltura di Montagna realizzato da Longarone Fiere Dolomiti, sul tema: “Il Progetto Fitoche: dai prati ai formaggi, una filiera naturale per la valorizzazione della montagna, antidoto contro abbandono e spopolamento”, moderato dal direttore di Arav, Walter Luchetta.

Il progetto, che vede capofila il Caseificio Pennar di Asiago, al fianco di Centro Caseario e Agriturismo del Cansiglio, Agricansiglio-Latteria Soligo, Latteria di Livinallongo e Cà Verde Bio, intende favorire un processo sinergico con una inclusione significativa delle realtà lattiero-casearie venete di nicchia ed è incentrato sulle peculiarità del latte munto sulle colline e montagne venete e dei suoi derivati, questo mediante un approccio olistico con l’approfondimento degli aspetti storico-culturali dei caseifici, l’adattabilità dei sistemi zootecnici montani al territorio e le loro relazioni con la biodiversità vegetale.

“Valorizzare la montagna veneta – spiega il presidente del Caseificio Pennar di Asiago, Giancarlo Rigoni – significa consentire agli allevamenti di andare avanti, quindi dare un futuro ad un territorio complesso”. Il direttore del Pennar, Fiorenzo Rigoni, aggiunge: “siamo figli di una cultura semplice, fatta di storia e tradizioni che caratterizzano questo territorio fragile. Negli ultimi anni abbiamo incentivato il buon pascolamento, il non uso di alimenti insilati, a favore di quelli Ogm free”.

Il 18 per cento del patrimonio bovino italiano è allevato in montagna. Un dato che si riflette e sostanzia le 27 produzioni Dop nel lattiero caseario. “L’agricoltura di montagna ha un fondamentale ruolo di tutela e manutenzione del territorio – aggiunge Giulio Cozzi, Ordinario di Zootecnica Speciale all’Università di Padova – e l’allevatore rappresenta una sentinella ambientale di straordinario valore. Deve allarmarci il fatto che negli ultimi vent’anni abbiamo perso un quarto della superficie a prato/pascolo ed è diminuito il presidio degli allevatori in montagna. È indispensabile che la zootecnia di montagna trovi un nuovo equilibrio, che le riconosca il giusto valore e ne consenta una corretta gestione”.

Mauro Penasa, del Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse naturali e Ambiente dell’Università di Padova, ha evidenziato che “il coinvolgimento di caseifici cooperativi garantirà la possibilità che i risultati ed i benefici ottenuti dal progetto siano trasferiti direttamente alle aziende agricole partner dell’iniziativa”.

Arav

Associazione Regionale Allevatori del Veneto



Arav – Via Leonardo Da Vinci, 52 – 36100 Vicenza – Tel. 0444.396911 – www.arav.it
Ufficio Stampa – Matteo Crestani – Tel. 347.2771773 – ufficiostampamc@gmail.com

L'utilizzo dei pascoli risale a circa ottomila anni fa, prima dell'Età dei metalli. "Il Fitoche è un progetto ambizioso e che va portato avanti con la convinzione dimostrata finora – ha sottolineato il Davide Pasut, dottore forestale libero professionista – che ha evidenziato la qualità dei nostri territori di montagna, dove abbiamo censito fino a 146 essenze diverse nelle aree oggetto di ricerca".

Ed i riflessi sulla produzione non solo mancati, come ha evidenziato Giovanni Niero, Assegnista di ricerca all'Università di Padova: "Pezzata rossa ed incroci, le razze oggetto dell'analisi, hanno rivelato dati sulla produttività ed altri parametri sostanzialmente senza significative differenze. Spicca il dato sulle cellule somatiche differenziali, che rappresentano il sistema immunitario, da cui emerge che il pascolo fresco contribuisce ad aumentare il benessere animale e le difese immunitarie dei bovini rispetto alle stalle; a questo dato va coniugato quello dell'aumento nel corso della stagione pascolativa della presenza di acidi grassi insaturi nel latte munto, elemento fortemente positivo sotto il profilo dietetico".

Apprezzamento per il progetto Fitoche è stato manifestato da Alessandro Censori di Veneto Agricoltura: "gestiamo 15 mila ettari di demanio forestale a Belluno, Treviso, Verona e Vicenza e più di un terzo è rappresentato da prati/pascoli. Occorre proseguire convinti in questa iniziativa, poiché la buona attività zootecnica passa attraverso la conservazione in buono stato delle superfici foraggere. Prosegue il percorso per arrivare alla costruzione di un nuovo caseificio nella piana del Cansiglio".

Entusiasta della partecipazione al Webinar, poco meno di 230 le persone collegate, e della adesione attiva e partecipativa di tutti i partner il presidente dell'Associazione Regionale Allevatori del Veneto, Floriano De Franceschi, che ha concluso: "fare rete con i partner del territorio, in questo caso i Caseifici di montagna, è una scelta vincente e trasmette ai consumatori la volontà di chi produce di mettere a disposizione un prodotto di alta qualità, capace di trasmettere quelle sensazioni che il territorio in cui nasce è in grado di far vivere. Non possiamo permettere che la nostra montagna e la nostra collina continuino a soffrire l'abbandono, ma dobbiamo sostenerle e prendercene cura, in quanto sono patrimonio di tutti, così come le produzioni che da loro prendono vita".