

COMUNICATO STAMPA

DAL CAMPO AL FORMAGGIO, QUALITÀ, PROFUMI E TUTELA DEL TERRITORIO

Il presidente Floriano De Franceschi: “il lavoro che abbiamo fatto dimostra che stiamo andando nella giusta direzione. I formaggi veneti venduti a Made in Malga ci danno grande soddisfazione e carica per andare avanti”

Vicenza, 11 settembre 2021. “Il Progetto FITOCHE, con i risultati che abbiamo raccolto grazie al lavoro congiunto con i cinque maggiori caseifici veneti di montagna e l’Università di Padova, ci sta dando grandi soddisfazioni. Arrivare nel cuore di Asiago a portare questi risultati, a Made in Malga, ci conferma che stiamo lavorando bene. Occorre proseguire per sostenere le imprese allevatoriali, quindi l’economia e la salvaguardia dei territori montani, per continuare a garantire ai consumatori prodotti d’eccellenza distintivi della montagna veneta”. Con queste parole il presidente di ARAV, Floriano De Franceschi è intervenuto questa mattina, in Piazza Carli ad Asiago, in occasione dell’incontro “FITOCHE: tra biodiversità e benessere a tavola, riscoprendo i nostri pascoli!”, coordinato dal direttore di ARAV, Walter Luchetta, che ha visto sul palco Giancarlo Rigoni, presidente del Caseificio Pennar, il consigliere regionale Nicola Finco ed il sindaco di Asiago, Roberto Rigoni Stern. La parte tecnica della mattinata è stata riservata al prof. Massimo De Marchi del DAFNAE dell’Università di Padova, che ha descritto i risultati del Progetto FITOCHE.

“Ogni giorno lavoriamo 300 quintali di latte raccolti in un raggio di cinque chilometri dalla sede storica del caseificio – ha spiegato **Giancarlo Rigoni, presidente del Caseificio Pennar** – che il prossimo anno celebrerà i 95 anni di vita. Valorizzare gli allevatori di montagna vuol dire salvaguardare l’economia ed il territorio”.

Il Progetto FITOCHE, un’iniziativa di ARAV che porta la qualità del latte direttamente sulle tavole dei consumatori. “Abbiamo fermamente creduto in questo Progetto – ha sottolineato il **presidente di ARAV, Floriano De Franceschi** – reso possibile grazie alla collaborazione con l’Università di Padova ed il nostro straordinario laboratorio, che ogni mese analizza oltre 65mila campioni di latte. Made in Malga, che ringrazio per l’ospitalità, nasce dagli allevatori e non potrebbe esistere senza di loro”.

Concetti raccolti prontamente dal **vicepresidente della Regione Veneto, Nicola Finco**: “lavoriamo per migliorare la qualità del latte, garantendo la presenza fondamentale degli allevatori in montagna. Solo chi abita e lavora in questi luoghi, infatti, può comprendere le difficoltà insite in questa attività. Siamo impegnati sul fronte della sostenibilità ambientale, consapevoli che la stessa, però, non può prescindere da quella economica”.

Il **sindaco di Asiago, Roberto Rigoni Stern** ha confermato: “la presenza degli allevatori è trainante per l’economia montana, generando un indotto straordinario sotto il profilo commerciale ed enoturistico. Quello degli allevatori non è un semplice lavoro, ma un impegno per la valorizzazione del territorio”.

La parte tecnica, affidata al prof. Massimo De Marchi del DAFNAE dell’Università di Padova non ha fatto che confermare le aspettative e la lungimiranza di ARAV: “l’azienda di montagna è il contenitore del Progetto FITOCHE. Alcune razze bovine caratterizzano il territorio montano e ne sono espressione con la loro produzione di latte. Tutto questo, però, non può

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

prescindere dall'alimentazione degli animali, quindi dai pascoli che trasferiscono al latte profumi e caratteristiche straordinari. In tal senso possiamo, senza mezze misure, dire che questi allevamenti sono un presidio irrinunciabile per il territorio e per la sua esistenza”.

Gli allevatori di montagna sono unici ed insostituibili. “Occorre riconoscere le peculiarità degli allevatori di montagna – ha aggiunto De Marchi – che si contraddistinguono per competenze allevatoriali specifiche, la capacità di gestire il pascolo e di lavorare il latte per arrivare a produzioni eccellenti”.

Colori, sentori erbacei, aromi forti e caratterizzanti il territorio sono gli effetti del Progetto FITOCHE sui formaggi. “Abbiamo classificato le essenze presenti nei pascoli di riferimento dei cinque caseifici – ha concluso De Marchi – ed esaminata la condizione stessa del pascolo. In alcune realtà è emersa l'esigenza di rendere più efficiente il pascolamento, per contenere il fenomeno dell'erosione del pascolo e salvaguardare, di conseguenza il territorio”.

Il risultato è inequivocabile. Il prodotto che arriva ai consumatori, infatti, non è condizionato nelle caratteristiche in modo preponderante dalla razza bovina, quanto dall'alimentazione degli animali e dal modo in cui vivono. Il latte lavorato è di alta qualità, non solo sotto il profilo sensoriale, ma anche dal punto di vista nutrizionale, con un minor tenore di acidi grassi saturi. Con questo Progetto, in conclusione, ARAV ha dimostrato l'esigenza di valorizzare i formaggi nei loro luoghi di produzione, nonché l'esigenza di sostenere gli allevamenti di montagna con la loro fondamentale funzione di presidio e salvaguardia del territorio.

L'incontro è proseguito con la descrizione dei cinque caseifici, da parte di Fiorenzo Rigoni (Caseificio Pennar), Christian Roldo (Agricansiglio, Centro caseario del Cansiglio), Enrico Roina (Cà Verde – Lessinia) e Christian Groner (Livinallongo Col Di Lana), e la degustazione guidata degli straordinari prodotti espressione diretta del Progetto FITOCHE e del lavoro degli allevatori di montagna.

Il presidente di ARAV ha concluso: “oltre al Progetto FITOCHE stiamo portando avanti altre importanti iniziative sull'A2A2 per un latte più digeribile, sul lisato piastrinico per contrastare la mastite e, più recentemente, sul tenore di iodio nelle nostre bovine. Tutte attività volte a migliorare la qualità del prodotto, per garantire i consumatori e garantire la redditività delle imprese allevatoriali venete”.