

Generazione Formaggi: tre DOP per l'occupazione nei territori a rischio di spopolamento

scritto da Malinda Sassu | 10/04/2024



Dall'unione di tre eccellenze nasce AECIS, l'Associazione Europea di Cultura Innovazione e Sostenibilità. Presentata alla Camera dei deputati l'importante collaborazione nata dalle DOP Casciotta d'Urbino, Piave e Provolone Valpadana

Nel panorama del settore caseario italiano, le **Denominazioni di Origine Protetta** rappresentano non solo un marchio di qualità, ma anche un pilastro fondamentale per la salvaguardia dell'occupazione nei territori rurali a rischio di spopolamento.

Preziose designazioni che preservano sì le tradizioni e la genuinità dei formaggi, ma contribuiscono attivamente anche nel mantenere vive le comunità locali.

Importanti premesse che hanno portato tre Dop italiane, fiori all'occhiello delle nostre eccellenze, alla costituzione di **AECIS, l'Associazione Europea di Cultura Innovazione e Sostenibilità**, il

cui principale obiettivo è quello di cogliere la sfida della transizione verso sistemi alimentari sostenibili.

Una grande operazione di difesa culturale e sociale che vede l'unità di intenti tra le DOP **Casciotta d'Urbino, Piave e Provolone Valpadana**.

La nascita di AECIS dalle 3 DOP italiane presentata ieri alla Camera dei deputati

L'importante iniziativa è stata presentata ieri alla Camera dei deputati: una scelta non casuale che coincide con l'approvazione della legge innovativa per la promozione e lo sviluppo dell'imprenditoria giovanile nel settore agricolo di cui **Mirco Carloni**, Presidente Commissione Agricoltura della Camera dei deputati, è primo firmatario.

Con la moderazione del giornalista e scrittore **Carlo Cambi**, sono intervenuti il Presidente di AECIS **Libero Giovanni Stradiotti**, insieme a **Gianluigi Draghi**, Presidente del Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino Dop e **Modesto De Cet**, Presidente Consorzio Tutela Formaggio Piave Dop, nonché il Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana **Giovanni Guarneri** e lo stesso Presidente **Mirco Carloni**.

*«La legge prevede tutta una serie di misure - dichiara l'Onorevole **Mirco Carloni** - tra le quali il regime fiscale agevolato per il primo insediamento delle imprese giovanili in agricoltura, agevolazioni in materia di compravendita di fondi rustici e per la partecipazione a corsi di formazione, per esempio. L'obiettivo è valorizzare la figura dell'agricoltore: la presenza nelle aree interne di aziende agricole, di cui le Dop sono massima espressione, rappresenta uno strumento fondamentale per preservare l'identità culturale di quei territori e per garantirne lo sviluppo socioeconomico»*

La riforma strutturale stanzierà 156 milioni di euro dal 2024 al 2029 e 27,76 milioni annui dal 2030, allo scopo di promuovere e sostenere l'imprenditoria under 41 nel settore agricolo.



Le 3 DOP si uniscono in AECIS per la cura dei territori a rischio di spopolamento (Foto © Malinda Sassu)

Nasce AECIS da 3 DOP italiane per connettere le denominazioni e i territori marginali

L'unione delle tre denominazioni protette si promette di rilanciare la zootecnia di cui sono protagoniste, in un percorso di rivitalizzazione dei territori e delle aree interne, sempre più interessate da desertificazione economica, culturale e sociale.

L' **AECIS**, nata da 3 DOP italiane e presieduta da **Libero Giovanni Stradiotti**, svilupperà, infatti, tutta una serie di azioni, a carattere divulgativo, formativo, scientifico.

Lo sviluppo del sistema dei regimi di qualità europei e la capacità effettiva delle filiere agroalimentari di implementare principi e pratiche quotidiane di sostenibilità, sarà il comune denominatore delle DOP **Casciotta d'Urbino**, **Piave** e **Provolone Valpadana**, misurandone anche la relativa attuazione.

«L'associazione ha inoltre condiviso l'approccio fornito dall'Osservatorio del Benessere Animale che ha fondato il "primo sindacato per animali lavoratori", - ha dichiarato Libero Giovanni Stradiotti, Presidente AECIS - assimilando le mucche a veri e propri soggetti, in grado di apprezzare il miglioramento delle stalle e la continua ricerca sulla socialità, come pure al rapporto tra genitrice e vitello. Questo clima rinnovato tra uomo ed animale favorisce il miglioramento della materia prima, che genera anche un prodotto

finale di miglior qualità»

L'impatto socioeconomico delle DOP negli intenti dell'associazione

Le DOP sostengono l'occupazione locale attraverso la creazione di posti di lavoro e rappresentano una fonte vitale di reddito per le comunità rurali circostanti.

Il **Consorzio della Casciotta d'Urbino Dop** (ne abbiamo parlato [qui](#)) è all'interno di un progetto integrato di filiera agroalimentare, fondato sui valori della cooperazione:

*«Un progetto che ambisce - ha affermato il **Presidente Gianluigi Draghi** - a rendere efficienti e innovative le aziende zootecniche e mantenerle nei territori, di conseguenza, preservare l'occupazione. Così la cooperazione diviene volano di attività in aree che rischierebbero di scomparire. Le aziende agricole in questi territori svolgono, inoltre, una fondamentale funzione di presidio e di difesa del suolo contro le minacce dai fenomeni di dissesto idrogeologico, che si stanno verificando sempre più con maggiore frequenza proprio a causa dell'abbandono dei terreni agricoli»*



I formaggi delle 3 DOP: Casciotta d'Urbino, Piave e Provolone Valpadana (Foto © Malinda Sassu).

La preservazione dell'identità locale con il Consorzio di Tutela del Piave DOP

Le DOP come simbolo di qualità ma anche garanti delle tradizioni casearie, preservando così

l'identità culturale dei territori marginali.

*«La provincia di Belluno - afferma **Modesto De Cet**, Presidente Consorzio Piave Dop - è attraversata da un doppio fenomeno di spopolamento a causa della crisi demografica e le importanti migrazioni degli ultimi anni. La presenza di attività produttive legate alla filiera del Piave Dop ha un'importanza rilevante in questo contesto socio demografico: mantiene attiva la presenza dell'uomo e consente il ricambio generazionale, migliora il contesto paesaggistico e mantiene in equilibrio il delicato ecosistema montano»*

Il Provolone Valpadana e l'importante progetto con il CREA

Nel 2023 è partito il progetto **Connessioni del Provolone Valpadana** (Con.Pro.Va), in collaborazione con il CREA e cofinanziato dalla Regione Lombardia, con lo scopo di costruire un dettagliato database di tutti i consumi della filiera.

L'iniziativa mira a creare, con il supporto dell'intelligenza artificiale, una previsione nei consumi, in modo da essere pronti nei momenti di crisi e poter intervenire con tempestività in eventuali punti critici.

*«La grande sfida è quella di rendere produttivi questi dati - ha dichiarato il Presidente del Consorzio Provolone Valpadana, **Giovanni Guarneri** - generando informazioni utili entro l'azienda agricola e a cascata in tutta la filiera. Certamente, il principale aspetto innovativo del progetto è rappresentato dalla valorizzazione della messa in rete di dati già (o potenzialmente) presenti a vario titolo, e renderli fruibili grazie a una piattaforma digitale che li valorizzi attraverso la loro interconnessione»*



Lo chef Antonio Bandini e i suoi piatti all'evento sulla nascita di AECIS (Foto © Malinda Sassu).

Le tre DOP protagoniste al Ristorante Prati a Roma

In un'epoca in cui molte aree rurali lottano contro il declino demografico e l'emigrazione giovanile, le DOP rappresentano una scommessa vincente per il futuro.

Investire nella valorizzazione dei prodotti locali non solo garantisce la sopravvivenza delle comunità rurali, ma rafforza anche l'immagine e la reputazione dei territori stessi sul mercato nazionale e internazionale.

Idee e ambizioni future che sono state presentate nell'evento organizzato presso il **Ristorante Prati**, in Piazza Mazzini a **Roma**, condotto dal giornalista e inviato Rai **Paolo Notari**.

Al centro della serata sulla nascita di AECIS dalle 3 DOP italiane, la degustazione guidata dei formaggi a cura di **Anna Garavaldi** del Centro Ricerche Produzioni Animali, oltre ai prodotti dell'azienda **Gino Girolomoni** di Isola del Piano (PU): superbe eccellenze del territorio marchigiano, curate dallo chef **Antonio Bedini** e sapientemente abbinate ai vini selezionati dal sommelier ed enogastronomo **Otello Renzi**.

Per maggiori informazioni: www.casciottadiurbino.it | www.formaggiopiave.it | www.provolonevalpadana.it