

13 Luglio 2015

No al formaggio col latte in polvere. Slow Food lancia la petizione





“Il formaggio si fa con il latte! Firma entro luglio per dire NO all’uso del latte in polvere”: è questa la petizione lanciata da Slow Food su Change.org a sostegno della legge italiana 138 dell’11 aprile 1974, che vieta l’uso di latte in polvere, latte concentrato e latte ricostituito per fare yogurt, caciotte, robiole e mozzarelle. Questa norma, che fino a oggi ha permesso all’Italia di tutelare la sua biodiversità casearia, secondo Bruxelles dovrebbe essere abrogata in quanto rappresenterebbe una restrizione alla libera circolazione delle merci.

L’intento della petizione lanciata da Slow Food è mobilitare l’opinione pubblica italiana – consumatori e pastori, contadini e casari, artigiani e chef – sull’ultimo attacco della burocrazia europea alla produzione agroalimentare di qualità del nostro paese. “Abbiamo tempo fino alla fine di luglio per sostenere il ministro Martina alle Politiche agricole alimentari e forestali, che ha già affermato di voler difendere la legge italiana, e con essa centinaia di piccole produzioni e il patrimonio di lattini, mestieri, tecniche, tradizioni e comunità che custodiscono” – asserisce Slow Food.

“I prodotti lattiero-caseari con il latte in polvere sono solo l’ultimo tentativo di livellare verso il basso la qualità dei cibi che portiamo sulle nostre tavole, a favore delle grandi aziende interessate più al profitto che non alla biodiversità – continua Slow Food -. Vogliamo davvero assistere all’ennesimo attacco diretto alle vere ricchezze dell’Italia, come il vino con il wine kit e il cioccolato senza burro di cacao? Ogni firma in più ci permetterà di allargare il fronte e far sentire all’Unione europea la voce degli italiani che difendono la loro agricoltura.

La petizione è infatti diretta anche alle istituzioni comunitarie (Commissione, Parlamento e Consiglio europei e Direzione Generale Agricoltura e sviluppo rurale) e con essa Slow Food auspica che anche gli altri paesi europei scelgano la strada della qualità e della sostenibilità, sposando la legge italiana.

Dopo 15 anni Slow Food si impegna nuovamente con una raccolta di firme a favore del settore lattiero-caseario di qualità. Era infatti il 2000 quando partì la mobilitazione a difesa dei formaggi a latte crudo, all’epoca guardati con sospetto e a rischio divieto. Quella petizione aveva portato centinaia di migliaia di firme, consegnate al Commissario Europeo per l’Agricoltura. Da allora l’associazione della Chiocciola ha continuato a impegnarsi, con i tanti Presidi Slow Food che tutelano produzioni casearie e razze bovine, ovine e caprine e con Cheese, la manifestazione che si tiene ogni due anni a Bra. Anche quest’anno Cheese – dal 18 al 21 settembre 2015, ormai giunta alla decima edizione – vedrà centinaia di

casari e pastori italiani ed europei riuniti per presentare i loro prodotti, discutere vecchie e nuove sfide del mestiere e confrontarsi su normative e prospettive offerte dal mercato. Un'occasione in più per ribadire che Il formaggio si fa con il latte!