

Data Stampa 4417-Data Stampa 4417
Progetto Radici

Data Stampa 4417-Data Stampa 4417

Nasce la Comunità del cibo per valorizzare la Lessinia

• Il fine è di tutelare la biodiversità, le risorse genetiche a rischio estinzione e i prodotti agroalimentari tradizionali

LUCAFIORIN

Una Comunità del cibo per promuovere le produzioni della Lessinia, puntando su valori ambientali, sociali, etici e culturali e rispondendo all'attenzione che sempre più consumatori hanno per gli alimenti legati a un'origine territoriale definita, a processi produttivi trasparenti ed a relazioni di fiducia con chi produce. È questo l'obiettivo del progetto Radici, acronimo di Rete agroalimentare per la difesa dell'identità, del cibo e dell'innovazione, che è stato presentato a Fieragricola. Si tratta di un'iniziativa che mira a rafforzare e valorizzare una visione di sistema, con il fine di tutelare la biodiversità, le risorse genetiche a rischio di estinzione ed i prodotti agroalimentari tradizionali del territorio. Tutto questo realizzando una filiera corta che consenta di sostenere la redditività delle imprese agricole.

Capofila dell'iniziativa è

Copagri, ma sono coinvolte decine di aziende agricole e vari partner, come l'università di Verona, i Comuni di Sant'Anna d'Alfaedo, Erbezze e Roverè Veronese, la Pro loco di Sant'Anna e l'associazione per la tutela della pecora Brogna della Lessinia.

Le Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare sono percorsi di aggregazione locale derivanti da accordi tra enti pubblici e privati. Tutti coloro che vi aderiscono si impegnano a realizzare attività volte alla valorizzazione delle ricchezze naturali di interesse agricolo e alimentare, del patrimonio naturale, paesaggistico e storico-culturale e delle risorse ambientali. Operazioni, queste, che vanno effettuate con iniziative di sensibilizzazione della popolazione, di valorizzazione delle aziende agricole e delle produzioni agroalimentari locali e di promozione di comportamenti atti a tutelare la varietà biologica. «La Lessinia», spiegano i promotori dell'iniziativa, «vanta un patrimonio unico di risorse naturali e culturali che si basa su una incredibile biodiversità genetica ed agroalimentare, la quale è portatrice di ricchezza sia in termini biologici che sociali e si è sviluppata anche grazie al rapporto realizzato dalla popola-

zione con la natura, per superare le difficoltà legate al vivere in montagna, oltre che dalla qualità delle risorse naturali presenti».

L'azione che Radici e la Comunità del cibo intendono attuare è chiara. Si tratta di tutelare gli animali ed i prodotti ad essi legati. La Lessinia ospita un patrimonio agro-zootecnico di valore strategico e culturale, che comprende razze animali locali a rischio di estinzione, come la pecora Brogna e i bovini Rendena e Grigio Alpina. Esse sono fondamentali per la conservazione della biodiversità zootecnica, per la continuità delle pratiche pastorali di montagna e quindi per la tutela della dimensione storica, sociale e ambientale del territorio. Senza contare che grazie a questi animali si realizzano prodotti, come il formaggio Misturina ed il ragù ed il salame di Pecora Brogna, che veicolano la storia del territorio. Situazione che vale anche per i Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat), come il Salame e la Soppressa di Verona, il Formaggio Nostrano Veronese e gli Gnocchi della Lessinia. L'iniziativa che è appena nata lavorerà per migliorare e incrementare la sostenibilità economica di tutte queste produzioni, preservandone al contempo il valore ambientale, storico e sociale.





Al pascolo Gregge di pecore in Lessinia