

Il Consorzio vorrebbe estendere la zona alla pianura torinese: addio montagna?

## Il caso Raschera: la Dop allargata fa male al sapore

### IL CASO

FEDERICO F. FERRERO

**N**on è facile schierarsi nel dibattito che contrappone il Consorzio di tutela del Raschera DOP, che vorrebbe estendere fino alla pianura del torinese la possibilità di produrre il pregiato formaggio di montagna, e alcuni comuni cuneesi sopra ai 900 metri, che possono fregiarsi della denominazione "d'alpeggio", con cui desiderano continuare ad etichettare anche la produzione invernale, quando ormai le mucche sono chiuse nella stalla.

Il Consorzio, come la maggior parte delle associazioni dell'alimentare, è retto da un industriale del cibo, e quindi tutela coerentemente gli interessi dei grandi volumi e non quelli dei piccoli pastori. I Comuni montani, peraltro, si piegano spesso anch'essi ai comodi della produzione su larga scala, che si giova della confusione tra stalle in altitudine e pascolo in alpeggio. Aggiungo che il disciplinare, e la pratica comune, difendono l'utilizzo di latte pastorizzato, l'inoculo di fermenti e la stagionatura in locali altri rispetto alle storiche selle montane, ipogee e ricoperte d'erba, che sono ignorate al punto che in Alta Valle Elbero si sono costruite casere moderne proprio accanto ai manufatti tradizionali risalenti al Medioevo.

Ma allora chi tutela gli interessi del sapore? Ci provano da anni pochi giornalisti, diversi clienti appassionati e alcune associazioni, tra cui Slow Food. Il formaggio, come il vino, dovrebbe raccontare un territorio, all'assaggio, mentre la De-

nominazione di Origine garantisce semplicemente la provenienza da un'area geografica. In termini di sapore, un formaggio di montagna dovrebbe essere: prodotto con latte di vacche che non abbiano brucato altro che l'erba alpina; non umiliato dalla pastorizzazione; lasciato fermentare spontaneamente con le muffe e i batteri presenti in quel territorio, in quella grotta, per fortuna non sterile, in cui riposava anticamente, senza rischi per la salute ma con enormi vantaggi in termini di gusto.

Solo lavorando così si permetterebbe ai clienti situati dall'altra parte dell'Oceano di assaporare pienamente una scaglia di Raschera e di ritrovarvi i fiori di giugno dei pascoli situati ai piedi del massiccio del Mongioie e l'amaro leggero delle erbe spontanee spazzate dal vento che crescono tra la Brignola, il Seirasso e la testa delle Saline. Solo così questo formaggio sarebbe un alfiere di questo territorio, un megafono per il turismo, uno stimolo per altri giovani che volessero dedicarsi all'agricoltura e alla pastorizia di eccellenza. Solamente i formaggi così prodotti dovrebbero ricevere la denominazione d'origine prima e l'eventuale bollino "d'alpeggio" dopo. Le altre pur corrette Raschere d'inverno, di stalla o di industria, prodotte potenzialmente in tutto il Piemonte, potrebbero comunque continuare a soddisfare chi cerchi gusti più semplici, a prezzi più accessibili. Risulterebbero meno evocative, semplicemente diverse, e diversamente etichettate, da non disprezzare, ma nemmeno da tutelare. —

