

CARTA DEI PRINCIPI DELLE LATTERIE TURNARIE

«Dietro ogni formaggio c'è un pascolo d'un diverso verde sotto un diverso cielo: (...) ci sono diversi armenti con le loro stabulazioni e transumanze; ci sono segreti di lavorazione tramandati nei secoli». “Il prato infinito”, da Palomar di Italo Calvino, 1983

Premessa

Le latterie turnarie erano un tempo diffuse in tutto l'arco alpino. Le caratterizzava una modalità di gestione del latte semplice, economica e adatta alla produzione casearia a scala locale, con numerosi allevatori sparsi nelle borgate. Il modello turnario ricalcava e formalizzava l'usanza antica di mettere insieme il latte di più famiglie e caseificare collettivamente, con lo stesso principio della panificazione in comune.

A differenza delle latterie sociali, le latterie turnarie non acquistano il latte ma effettuano un servizio di lavorazione per conto dei soci. Ogni allevatore dispone di un libretto dove quotidianamente viene annotato il latte conferito e il credito (o il debito) di latte nei confronti della latteria. Tutto il latte portato dagli allevatori in una giornata viene trasformato per conto di un unico socio: i prodotti ottenuti in quella giornata sono di proprietà del socio, che normalmente li ritira per commercializzarli in proprio o li può vendere allo spaccio della latteria quando questo è attivo.

A partire dagli anni Settanta i caseifici turnari hanno iniziato a chiudere per la progressiva scomparsa dei piccoli allevamenti familiari, a causa di una politica agroalimentare che ha spinto i produttori a riunirsi o ad aderire a consorzi di grandi dimensioni per ottenere una maggiore penetrazione nel mercato della grande distribuzione. Oggi le latterie turnarie sono pochissime. Il numero continua a calare di anno in anno poiché i soci diminuiscono, spesso sono gli anziani allevatori a cessare l'attività. Se i volumi di latte lavorati calano eccessivamente, non è più economico mantenere in piedi la struttura di caseificazione e la latteria chiude.

Le latterie turnarie ancora in attività si riconoscono nei seguenti principi:

1. Turnazione

Le latterie turnarie sono un modello razionale e valoriale di cooperazione. Razionale perché a fronte di un conferimento del latte che cambia a seconda delle stagioni, ogni socio dispone di un formaggio da affinare e vendere direttamente, il che garantisce autonomia al singolo allevatore e variabilità di gusto al consumatore. Ma il modello è anche un raffinato strumento di autocontrollo: ogni allevatore è motivato a produrre latte di qualità, consapevole che una sua manchevolezza potrebbe ricadere sul prodotto di altri ma anche sul suo, a seconda della turnazione della lavorazione. Questa intuizione si dimostra ancora oggi un valido strumento per motivare gli allevatori e garantire ai consumatori prodotti di eccellenza autocontrollati all'origine.

2. Alimentazione naturale

Un buon latte dipende dalla salute degli animali e dalla loro alimentazione. Gli allevatori che conferiscono il latte a un caseificio turnario alimentano le vacche prevalentemente con foraggi freschi o secchi ai quali si aggiungono sfarinati e crusche. L'integrazione all'erba e al fieno deve essere composta da una miscela di elementi semplici, preferibilmente autoprodotti. Non sono ammessi gli insilati, gli scarti di lavorazione industriale e gli alimenti di origine animale. L'attenzione che gli allevatori pongono nella selezione delle materie prime destinate all'alimentazione delle bovine garantisce un latte di ottima qualità che ben si presta a trasformazioni naturali senza aggiunta di additivi.

3. Benessere animale

Le latterie turnarie adottano un sistema di allevamento rispettoso della fisiologia e del benessere degli animali. Lasciare le vacche libere di pascolare sui prati dell'azienda o trasferirle in malga nel periodo estivo, oltre ad aiutare gli animali a conservare una buona salute, assicura prodotti di

elevata qualità. Si tratta di scelte che aumentano notevolmente i costi aziendali perché riducono la produttività delle bovine, per questo un cibo sano e pulito deve essere correttamente remunerato e valorizzato. Inoltre un allevamento estensivo tutela il territorio, dando la possibilità a visitatori e consumatori di godere della bellezza degli animali al pascolo e di cogliere gli elementi distintivi dell'azienda e dell'ambiente circostante.

4. Latte di qualità

L'alimentazione naturale e la cura delle bovine permettono agli allevatori di controllare con più facilità la qualità del latte, garantendo sicurezza a questo alimento prezioso anche per la salute umana. Nelle stalle tradizionali gli animali hanno tutti un nome e vengono accuditi con grande dedizione. Ma queste attenzioni sono possibili solo con un dimensionamento della stalla in funzione del numero dei capi di bovine e delle persone che si dedicano a loro. Le conoscenze, i gesti e i saperi degli anziani allevatori sono preziosi come i libri di una biblioteca. In alcune aziende giovani allevatori stanno ripercorrendo le tappe dei loro genitori che hanno mantenuto in attività la stalla talvolta più per passione che per necessità, consapevoli che i loro sacrifici erano il prezzo da pagare per tramandare la tradizione.

5. Formaggio artigianale

Le latterie turnarie producono alimenti di alta qualità gustativa e nutrizionale, strettamente ancorati al territorio e alle tradizioni locali, ottenuti da filiere e pratiche sostenibili. Il formaggio che vi viene prodotto deriva dalla lavorazione del latte crudo fresco di due munte mediante tecniche e conoscenze tramandate nel tempo, con l'aggiunta di fermenti lattici autoprodotti e caglio di provenienza naturale. La peculiarità del formaggio di turnaria è quella di essere unico e irripetibile, diverso da area ad area, da latteria a latteria nonostante i caseifici un tempo si trovassero a breve distanza: la sua spiccata variabilità organolettica dipende dalle stagioni, dal clima, dal tipo di foraggio, dall'ambiente, dalla carica microbica apportata con il latte e dall'abilità dei mastri casari acquisita con il lavoro e l'esperienza.

6. Biodiversità e paesaggio

Coltivare foraggi non soltanto garantisce un'ottima alimentazione per produrre buon latte, ma pure costituisce un elemento importante per conservare la naturalità e la qualità dei luoghi. La campagna coltivata con il metodo della rotazione, praticata dai piccoli allevamenti familiari, assicura la fertilità dei suoli e genera biodiversità, bene comune imprescindibile che assicura la vita a numerose specie selvatiche e contribuisce a rendere bello e armonioso il paesaggio. E un paesaggio bello garantisce benessere agli abitanti che vivono quei luoghi ed è motivo di richiamo per un turismo diverso, più sano e sostenibile.

7. Conduzione familiare

Le aziende zootecniche di piccola e media dimensione, proprie della filiera di una latteria turnaria, sono in grado di creare economie che vanno oltre le entrate derivanti dalla vendita dei prodotti: diversificando le produzioni queste aziende si configurano come un insieme di attività, mettendo a frutto capacità professionali e passione offrono servizi di ristorazione, educazione e integrazione sociale. Più un produttore è legato al suo territorio, più ampia è la sua capacità di interpretare le esigenze di consumatori e visitatori e maggiore è la sua gratificazione anche economica.

8. Economia di relazione

Le latterie turnarie sostengono un'economia di relazione che consente di stabilire forme di solidarietà concreta tra produttori e consumatori, l'equità e la trasparenza del prezzo sono parte integrante di questo rapporto. La conoscenza del produttore, la certezza di acquistare un prodotto locale, la fiducia che si crea tra chi produce e chi consuma fanno della vendita diretta un'ottima occasione per trovare sul mercato alimenti di qualità che spesso, paradossalmente, hanno costi

inferiori rispetto a prodotti analoghi acquistabili sui banchi della grande distribuzione. Ci sono latterie turnarie che scelgono la vendita nei mercati contadini, altre che hanno aperto uno spaccio nel caseificio dove soddisfano le esigenze dei clienti, altre dove prevale ancora la vendita diretta presso le singole aziende conferitrici.

9. Prodotti diversificati

Oggi le latterie turnarie si sono adeguate alle esigenze del mercato. Producono anche formaggi molli, come stracchini e caciotte, e formaggi filati quali mozzarelle e formaggi da piastra. Ad esempio, presso gli spacci dei caseifici turnari ancora attivi in Friuli si possono trovare le *strisules*, i ritagli del formaggio appena tolto dalle fascere e non ancora salato che vengono utilizzati per cucinare il *frico*, una pietanza molto nutriente e di facile preparazione. La vendita diretta del formaggio di latteria turnaria in un luogo frequentato dai turisti, oltre ad aiutare l'economia locale, svolge un'efficace azione di promozione dell'immagine di un comprensorio.

10. Condivisione

La condivisione di buone pratiche e conoscenze, di risorse e progetti, di aspettative e visioni tra i caseifici turnari punta a garantire un futuro per un modello a rischio di estinzione ma che ancora oggi presenta notevoli potenzialità. Le latterie turnarie, resistenti per definizione, rappresentano una scelta strategica per favorire l'economia locale, stimolare la produzione di alimenti di qualità, garantire la vendita diretta che valorizza il loro ruolo di presidio ambientale, consentire l'acquisto di prodotti a costi sostenibili, perché l'accesso a un cibo quotidiano "buono, pulito e giusto" è un diritto di tutti.

Promotori

L'**Ecomuseo delle Acque del Gemonese** è un museo diffuso e partecipativo che interpreta, conserva e valorizza il patrimonio "vivo", materiale e immateriale, che costituisce l'eredità culturale del territorio in cui opera. Sostiene e valorizza la Latteria turnaria di Campolessi di Gemona (referente: Maurizio Tondolo).

Slow Food Italia è un'associazione che tutela la biodiversità, valorizza comunità, tradizioni e territori, promuove sistemi locali di cibo. Con il progetto "Latterie turnarie" vuole aggregare le comunità legate a questo modello di produzione, promuovendo la rete che sottoscrive questa *carta dei principi* (referente: Lorenzo Berlendis).