

COMUNICATO STAMPA

GUIDA AI CASEIFICI D'ALPEGGIO: L'ASLTO3 PUBBLICA L'EDIZIONE AGGIORNATA 2018

L'APPREZZAMENTO PER IL LAVORO SVOLTO ANCHE DA PARTE DELL'ASSESSORE REGIONALE ALLA SANITA' ANTONIO SAITTA

Lo scorso anno l'idea e il gran lavoro di raccolta dati, redazione delle schede, verifiche e controlli ed infine la pubblicazione della "Guida ai caseifici d'alpeggio dell'ASL TO3". E da lì un susseguirsi di inviti e presentazioni della guida, da "Cheese" a Bra, alle fiere di Condove, Coazze, a Sestriere e così via.

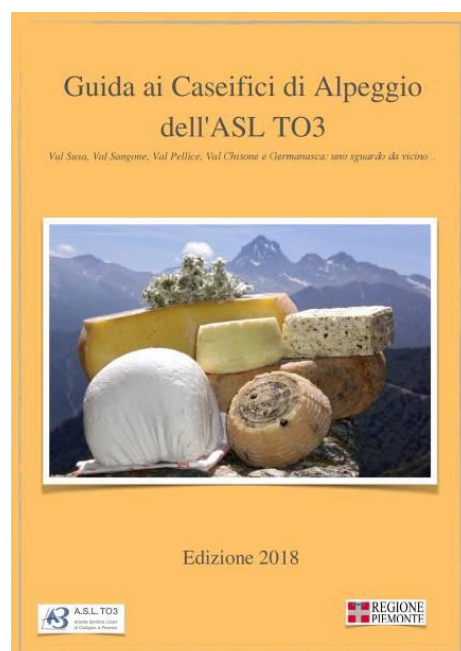
E' la prima volta che un'Azienda sanitaria si occupa da un lato di controlli e verifiche veterinarie sul rispetto delle norme per la caseificazione ma contemporaneamente si preoccupa anche di valorizzare le molteplici e qualificate produzioni locali rispettose delle regole.

Un riscontro molto positivo che ha dunque incoraggiato l'ASLTO3 nel predisporre anche quest'anno la **nuova edizione della guida**, aggiornata nelle schede con il coinvolgimento diretto dei **margari** stessi, sempre nell'ottica di integrare i compiti autorizzativi e di sorveglianza igienico-sanitaria propri di ogni azienda sanitaria locale con quelli di valorizzazione delle produzioni stesse, quelle sicure e controllate

La pubblicazione, a cura del Direttore Generale dell'ASL TO3 **Dott. Flavio Boraso** e dei Direttori delle aree veterinarie di riferimento **Dott. Dario Ariello** e **Dott. Stefano Gatto**, contiene nella prima parte numerose e interessanti informazioni sull'attività d'alpeggio, le razze, le produzioni e il sistema di controlli dei servizi veterinari, mentre nella seconda si presenta come **una vera e propria guida turistica, organizzata per aree territoriali, da consultare in cerca di spunti per una passeggiata alla scoperta delle produzioni tipiche locali**, con indicazioni puntuali sulle caratteristiche di ogni singolo alpeggio, le specie allevate e le produzioni casearie, sicure e certificate, che vi si possono trovare.

Ecco alcuni spunti tratti dalla guida stessa:

Quando beviamo una tazza di latte, gustiamo una fetta di formaggio o una succulenta bistecca forse non immaginiamo il grande lavoro che i tecnici, i medici della prevenzione e i veterinari pubblici hanno già svolto per garantire la nostra sicurezza. Sicurezza che passa attraverso il controllo degli ambienti di allevamento e produzione e la salute dei capi allevati.



Nei capitoli “Salute e benessere degli animali d'alpeggio” e “I controlli igienico sanitari dell'ASL TO3” è riportata nel dettaglio l'attività di prevenzione e di controllo svolta, che ha consentito negli anni di raggiungere un risultato molto soddisfacente: nel territorio dell'ASL TO3 è presente il maggior numero di caseifici registrati e riconosciuti di tutto il territorio piemontese: 72 caseifici sui 260 presenti in Piemonte. Lo scopo della guida è anche quello di indirizzare il consumatore ad acquistare presso impianti regolarmente “autorizzati” che rispettano i requisiti igienico sanitari minimi: la sporcizia e l'abusivismo non sono un valore aggiunto!

Le schede dei singoli siti di alpeggio con le coordinate per raggiungerli rappresentano anche l'occasione per una piacevole gita in montagna, un “ben essere” che passa attraverso la camminata a contatto con la natura bellissima delle nostre valli.

I servizi veterinari dell'ASL TO3 hanno un team di personale veterinario e tecnico specializzato nel settore della trasformazione lattiero casearia che effettua il controllo ufficiale anche nei caseifici d'alpeggio secondo una specifica programmazione annuale.

Il rapporto con i produttori è continuativo e caratterizzato da un atteggiamento collaborativo ed educativo anche se a volte nei pochi casi in cui è strettamente necessario, sono applicate le sanzioni previste dalla legge.

Il controllo è finalizzato sia alla verifica delle condizioni igienico sanitarie dei locali produttivi sia alla verifica, con specifici piani di campionamento, delle caratteristiche dei prodotti a base di latte ottenuti, con la finalità di tutelare la salute dei consumatori salvaguardando sempre le produzioni tipiche e tradizionali; a questo scopo è riportato nella guida un capitolo di specifica informazione sulla tecnica casearia e su ogni singolo prodotto lattiero caseario descrivendone peculiarità ed origine con l'obiettivo di promuovere la cultura gastronomico alimentare del consumatore.



“La nostra ASL include, tra le altre, le Valli Susa, Sangone, Germanasca, Pellice e Chisone; ha un territorio prevalentemente montano sul quale sono presenti tanti piccoli (coraggiosi) allevatori, che ancora oggi praticano la millenaria tradizione della transumanza; il nostro territorio conta quasi trecento siti di alpeggio in altura, settanta piccoli caseifici montani controllati dall'ASL... una delle realtà più importanti nella Regione Piemonte” sottolinea il **Dr. Flavio Boraso** Direttore

Generale dell'ASL TO3 nell'introduzione alla guida **“Una vita difficoltosa , che va sostenuta favorendo la crescita qualitativa delle loro produzioni (latte, burro e formaggio), insieme alla diffusione della conoscenza di questo grande patrimonio sociale e gastronomico (Toma, Plaisentif, Sairass del Fen, Cevrin...).** Per loro significa soddisfazione personale e reddito, ma anche opportunità per poter restare in montagna e poter vivere dei suoi frutti, mantenerla nella sua integrità e non destinarla all'abbandono..

Abbiamo pensato a questa guida, proprio per rendere omaggio a quel mondo di margari epici che sanno difendere le tradizioni in un modo sano ed a quanti, tecnici, medici, veterinari che con passione e serietà, anche salendo fin lassù, pensano alla nostra salute”.

“La nuova edizione della Guida degli alpeggi dell'Asl TO3 dimostra che il ruolo delle Aziende sanitarie e della Regione non è solo di ispezione e di controllo ma che esiste uno spazio per l'informazione e la conoscenza di un mondo, quello dei margari, spesso non conosciuto o poco considerato” dichiara l'Assessore Regionale alla Sanità Antonio Saitta **“ I caseifici d'alpeggio meritano di essere valorizzati per la loro produzione che è costantemente controllata grazie all'impegno e alla professionalità dei veterinari e dei tecnici che lavorano nell'Asl TO3 , affinché la qualità dei prodotti venga coniugata con la garanzia della necessaria sicurezza alimentare ”.**

L'edizione 2018 della “Guida ai caseifici di Alpeggio dell'ASLTO3” è disponibile gratuitamente, scaricabile per intero o per aree geografiche, sul sito web ASLTO3 alla pagina <http://www.aslto3.piemonte.it/info/alpeggi.shtml>

2 Agosto 2018



www.regione.piemonte.it/sanita

COMUNICAZIONE – ASL TO3

Dirigente Amministrativo Dott. Mauro Deidier – tel. 0121 235220 – 011 4017060 www.aslto3.piemonte.it – comunicazione@aslto3.piemonte.it
Via Martiri XXX Aprile n° 30 – Collegno tel. 011 4017058 / Str.le Fenestrelle n° 72 – Pinerolo tel. 0121 235226/235220