

COMUNICATO STAMPA

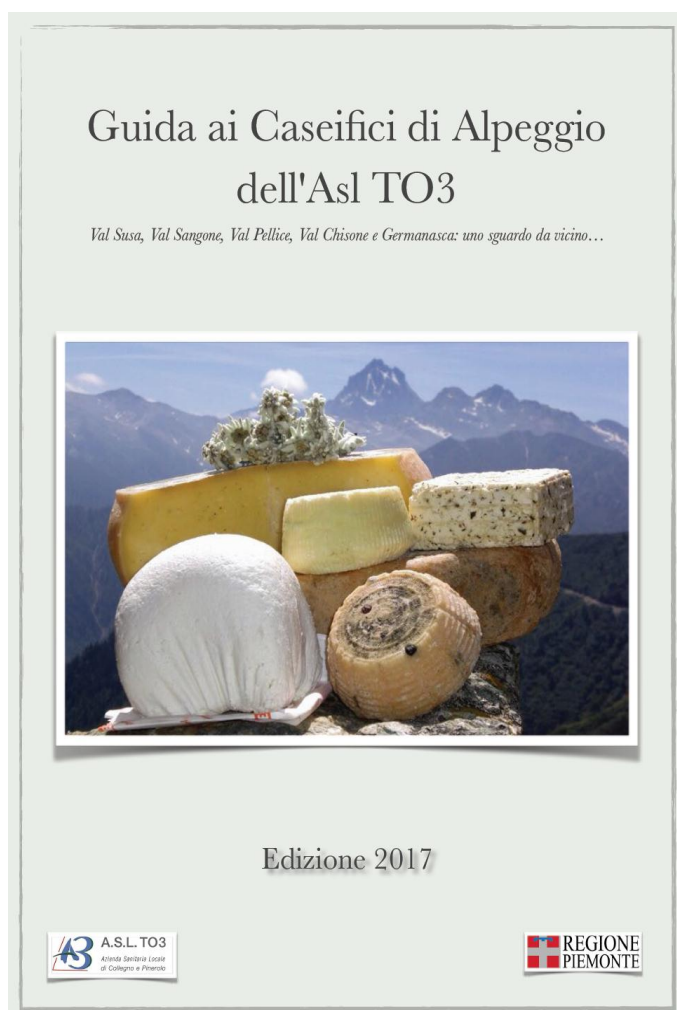
UNA GUIDA AI CASEIFICI D'ALPEGGIO DELL'ASL TO3 : UN RICONOSCIMENTO PER I 70 MARGARI CASEIFICATORI

**OLTRE ALLE AUTORIZZAZIONI ED AI CONTROLLI L'ASL TO3
SI PREOCCUPA ANCHE DELLA VALORIZZAZIONE DEI
PRODOTTI CONTROLLATI IN UNA DELLE REALTA'
D'ALPEGGIO PIU' IMPORTANTI DEL PIEMONTE**

Riguardo alle caseificazione dei formaggi d'alpeggio, per la prima volta in Piemonte, accade che la stessa ASL che rilascia le autorizzazioni ed effettua i controlli igienico-sanitari tramite i servizi di igiene e veterinari, poi si preoccupi anche di valorizzare le produzioni stesse, quelle sicure e controllate.

Succede all'ASL TO3, che ieri ha presentato agli operatori del settore ed alle amministrazioni locali una pubblicazione dal titolo " **Guida ai caseifici d'alpeggio dell'ASL TO3**".

La pubblicazione è stata condivisa con l'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte (lo stesso Assessore **Antonio Saitta** ha redatto l'introduzione) ed è frutto di un lavoro congiunto, essendo stata curata direttamente dal Direttore Generale dell'ASL TO3 **Dr. Flavio Boraso** e dai



Nella prefazione il **Dr. Flavio Boraso** riporta le motivazioni che hanno indotto l'ASL TO3 a realizzare l'iniziativa; ne riportiamo alcuni passi: *"Nell'immaginario collettivo, l'ASL si occupa di ospedali, di garantire il funzionamento degli ambulatori territoriali, dei farmaci, o di altre questioni sanitarie e amministrative vicine alla pratica quotidiana.*

I più, invece, ignorano l'azione fondamentale dei servizi della prevenzione, in particolare di quelli rivolti alla sicurezza alimentare.

Se oggi in Piemonte si possono consumare prodotti sicuri, oltre che di ottima qualità, lo si deve anche alla politica Regionale che molto ha investito in questi anni nella tutela del consumatore e ai tecnici, medici e veterinari dei servizi pubblici, che operano nel nostro interesse, nell'interesse della nostra salute.



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.

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, Sarass 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 e... a quanti, tecnici, medici, veterinari che con passione e serietà, anche salendo fin lassù, pensano alla nostra salute."



La pubblicazione nelle pagine introduttive riporta informazioni dettagliate sulle attività d'alpeggio: da quelle storiche, alle specie e razze degli animali presenti, dallo stato di salute degli animali all'analisi delle produzioni casearie fino a spiegare il funzionamento del sistema dei controlli igienico sanitari.

Ne deriva un quadro del tutto rassicurante per i consumatori, una situazione oggi ottimale grazie all'intenso e serio lavoro fatto nel corso degli anni con i produttori locali. Seguono poi le schede informative su ogni singolo caseificio d'alpeggio nel quale vengono riportate le caratteristiche dell'alpeggio stesso, come raggiungerlo (possibilmente a piedi), le specie allevate e le produzioni casearie, i recapiti dei produttori.



Un lavoro certosino che ha comportato un intenso rapporto con gli allevatori, utile anche per far percepire agli stessi la volontà dell'ASL TO3 di essere presenti non solo nell'indispensabile momento delle autorizzazioni e dei controlli ma anche nella valorizzazione della



qualità dei prodotti.

Il volume verrà ora diffuso in forma digitale (disponibile gratuitamente sul sito dell'ASL alla pagina <http://www.aslto3.piemonte.it/info/alpeggi.shtml>); successivamente in forma cartacea, costituirà punto di riferimento per tutti coloro che frequenteranno le nostre montagne e gli alpeggi presenti alla ricerca di prodotti sani, genuini e controllati. Parola dell'organo di vigilanza, l'ASL TO3!

23 giugno 2017



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