

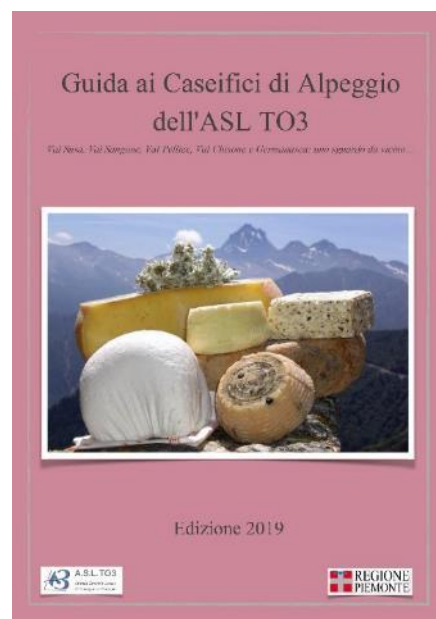
# GUIDA AI CASEIFICI D'ALPEGGIO DEL TERRITORIO ASLTO3: APPENA PUBBLICATA L'EDIZIONE 2019

Anche per il 2019 l'ASLTO3 pubblica la nuova edizione della "Guida ai Caseifici d'Alpeggio", aggiornata nelle schede relative agli alpeggi presenti sul territorio dell'Azienda Sanitaria ed alle loro produzioni di latte, formaggio e altri prodotti lattiero caseari.

**Dove si trovano gli alpeggi? Come raggiungerli? Quali animali allevano e che cosa producono: latte, ricotta, quali formaggi?** La pubblicazione, a cura del Direttore Generale dell'ASLTO3 **Dott. Flavio Boraso** e dei Direttori delle aree veterinarie di riferimento **Dott. Dario Ariello** e **Dott. Stefano Gatto**, risponde a questi e a numerosi altri interrogativi e curiosità e si presenta come una vera e propria **guida turistica**, da consultare in cerca di spunti per una passeggiata **alla scoperta delle produzioni tipiche locali**. La prima parte contiene numerose e interessanti informazioni sull'attività d'alpeggio, sulle razze allevate nelle nostre montagne, sulle produzioni tipiche, dal Plaisentif al Sarass del Fen, dalla Toma al Cevrin, e sul sistema di controlli svolti dai servizi veterinari.

Alle schede dei singoli alpeggi è invece dedicata la seconda parte della guida, organizzata per aree geografiche e contenente indicazioni dettagliate sulle caratteristiche degli alpeggi, le specie allevate e le produzioni casearie, sicure e certificate, che vi si possono trovare. Il tutto corredato da indicazioni su mappa e descrizione del percorso per raggiungere l'alpeggio, preferibilmente a piedi.

**La nuova edizione 2019 riporta i dati aggiornati** dei titolari/conducenti degli alpeggi con le nuove autorizzazioni alla trasformazione lattiero casearia ed è stata **arricchita con l'inserimento dei caseifici stanziali (aperti tutto l'anno) di alta quota**, che si trovano sul territorio montano al di sopra dei 1000 m s.l.m. e comparabili, per tipologia di produzione, caratteristiche strutturali ed ubicazione, ai caseifici d'alpeggio. Si tratta di ben 7 caseifici stanziali annessi ad allevamento, che producono prodotti lattiero caseari per tutto l'arco dell'anno in Valle Susa ed in Val Chisone, nei comuni di Sauze di Cesana, Cesana, Pragelato ed Usseaux. Le schede di questi caseifici sono state inserite nei capitoli territoriali delle aree geografiche di appartenenza.





“La Guida” spiega il **Direttore Generale ASLTO3 Flavio Boraso** “nasce 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, sicure e controllate. Vogliamo invitare idealmente il cittadino o il visitatore occasionale alla scoperta di un patrimonio eccezionale come quello della produzione di alimenti di origine animale, in particolare il latte e i prodotti derivati dalla sua trasformazione, coniugando un’attività di promozione del benessere come quella di una camminata in montagna, con la sicurezza alimentare che passa attraverso i controlli che i nostri veterinari e i nostri tecnici effettuano sugli allevamenti e sui prodotti.

Vogliamo inoltre contribuire, con questa guida, a rendere omaggio ai nostri margari, che hanno scelto una professione spesso faticosa e difficile, attraverso la quale riescono a mantenere vivo il prezioso patrimonio di tradizioni e saperi legato alla montagna, in un contesto territoriale che è parte di un più vasto scenario regionale, a sua volta terra d’origine della più qualificata produzione casearia italiana.”

“Nel territorio dell’Asl TO3” scrive nella prefazione alla nuova edizione 2019 l’**Assessore alla Sanità della Regione Piemonte Luigi Genesio Icardi** “è presente il maggior numero di caseifici d’alpeggio registrati e riconosciuti in tutto il territorio piemontese: 72 caseifici su 259 (27 per cento). I siti di alpeggio sono 287, dove monticano ogni anno oltre 18 mila bovini e più di 36 mila ovini e caprini. Sono numeri che danno l’idea di un mondo il più delle volte sconosciuto, nonostante rappresenti la radice delle nostre ancestrali tradizioni agricole, tuttora quanto mai presenti e vitali.



Questa Guida assolve al prezioso compito di accompagnare il lettore alla scoperta delle realtà malgare, non solo sul piano turistico, ma anche e soprattutto su quello culturale e sanitario. È importante che la Sanità pubblica sappia accompagnare l’escursionista, aiutandolo a distinguere il grado di affidabilità e salubrità dei prodotti lattiero-caseari che incontrerà lungo il cammino. Dietro a ogni formaggio e ricotta d’alpeggio prodotti a regime di legge, c’è un complesso lavoro del sistema sanitario che garantisce il benessere degli animali e la qualità del cibo.”

La guida è consultabile e scaricabile gratuitamente dal sito web ASLTO3, all’indirizzo <http://www.aslto3.piemonte.it/info/alpeggi.shtml>

11 luglio 2019

