

L A T T E V I V O

Manifesto dei produttori di formaggi a latte crudo in Valle Elvo e Serra

Il latte crudo

è un composto vivo, la cui qualità deriva da quella dell'erba e dal benessere degli animali che, pascolando, scelgono liberamente la propria dieta.

È il latte così come esce dalla mammella,
che non subisce trattamenti e

mantiene tutta la sua ricchezza

Lavorare il latte crudo è

capire e governare, senza stravolgerlo, l'equilibrio di un processo biologico nell'ambiente di cui si è parte, controllando la sanità sia degli animali

che del loro latte. È realizzare un prodotto con una
personalità che lo lega a un territorio e ad

una filosofia di vita

I nostri formaggi a latte crudo

interpretano la tradizione e sono prodotti in montagna o in alpeggio, interamente nelle nostre aziende e con il solo latte dei nostri animali.

I loro sapori autentici, unici e irripetibili,
raccontano la nostra terra ed

esprimono il nostro saper fare

Cascina Albertana

Mauro Albertini

Formaggi di latte di capra
13896 Netro (BI) - Tel.015 65330 - Cell.339 7286111

Cascina Piandremo

Serafino Peretto

Formaggi di latte di mucca
13814 Pollone (BI) - Tel.015 610151 - Cell.338 2131375

Cascina Morione

Angelo Baghi

Formaggi di latte di mucca
13898 Occhieppo Superiore (BI) - Tel.015 2562667

Cascina Montefino

Silvia Perin Riz

Formaggi di latte di mucca
13895 Graglia (BI) - Tel.015 63629 - Cell.329 3730000

Cascina Calcinera

Enzo e Francesco Baghi

Formaggi di latte di mucca
13817 Sordevolo (BI) - Tel.015 2562679

Cascina Croce

Lorenzo Ramella

Formaggi di latte di mucca
13817 Sordevolo (BI) - Tel.015 2562420 - Cell.368 7546608

Cascina Moiette

Piero Mancini

Formaggi e gelati di latte di capra
13884 Sala Biellese (BI) - Tel.015 2551338

Cascina Boscheggia

Riccardo Rocchi

Formaggi di latte di mucca
13895 Graglia (BI) - Tel.015 63475 - Cell.333 8165096

Alpe Santo Spirito

Cristina Pellerey e Luigino Valcauda

Formaggi di latte di mucca
13895 Muzzano (BI) - Cell.333 7348470 - 339 8755649

Cascina Castagnolio

Arcangelo Rosso Baietto

Formaggi di latte di mucca
13896 Netro (BI) - Tel.015 65295 - Cell.328 3573067



*Dietro ogni formaggio c'è un pascolo
d'un diverso verde sotto un diverso cielo*

Italo Calvino

CON L'ECOMUSEO VALLE ELVO E SERRA

Il progetto Ecomuseo Valle Elvo e Serra propone un percorso di sviluppo locale basato sulla partecipazione diretta della popolazione alla tutela attiva del proprio patrimonio materiale e immateriale.

Nel Biellese occidentale, sul territorio definito geograficamente dal corso del torrente Elvo e dalla morena della Serra, le attività dell'ecomuseo intrecciano la memoria degli abitanti a quella dei luoghi di cui sono artefici e testimoni.

Alternando ricerca e azione, i protagonisti dell'ecomuseo recuperano il senso della ri-conoscenza: una competenza nel leggere il paesaggio dove si trovano a vivere e un esercizio attraverso il quale riacquistano la facoltà di continuarlo con coerenza nel proprio tempo.

Generando nuovi rapporti di fiducia tra le persone, nuove relazioni funzionali tra le loro attività e le risorse reali del territorio, nuove forme responsabili di produzione e consumo, l'esperienza dell'abitare è al centro delle diverse iniziative di conservazione, interpretazione e gestione del patrimonio, nel quale la comunità individua le tracce del suo passato e le linee del suo futuro.

SULLE STRADE DEI FORMAGGI

Il paesaggio agricolo non è un quadro, ma il risultato del lavoro di generazioni di abitanti. Lo possiamo ammirare da lontano, ma siamo in grado di capirlo solo superando la cornice oltre la quale siamo abituati a vederlo.

Non è facile abbandonare le rassicuranti immagini virtuali che sempre più pervadono e deformano la nostra percezione della realtà, ma entrare nel paesaggio è l'unica strada per recuperare la consapevolezza di avere un corpo e cinque sensi, un luogo e un territorio.

Le strade dei formaggi sono percorsi di ri-abilitazione e ri-conoscenza, lungo i quali torniamo in possesso di funzioni dimenticate e competenze troppo a lungo delegate ai tecnici, agli esperti, agli specialisti.

Gli abitanti-produttori di formaggi a latte crudo sono gli eredi e i protagonisti di un mondo in equilibrio fra natura e cultura.

Li abbiamo ascoltati e fatti incontrare, perché lo scambio delle loro esperienze rafforzi la loro azione e li aiuti a continuare un mestiere che è una scelta di vita.

Il loro manifesto presenta le qualità, i principi e i frutti del loro lavoro.

Vi invitiamo sulle strade dei formaggi della Valle Elvo e della Serra a scoprire i loro prodotti e a verificare l'autenticità del loro impegno.

Associazione per l'Ecomuseo Valle Elvo e Serra - Onlus

Piazza Vittorio Veneto, 8 - 13898 Occhieppo Superiore (BI)

info@ecomuseo.it - www.ecomuseo.it - www.ecomuseodelbiellese.it

Giuseppe Pidello (coordinatore) - Cell. 349 3269048 - giuseppe.pidello@libero.it



Provincia
di Biella

