

Riconoscimenti per il caseificio del Gottardo

Airolo a tre stelle

■ Piovono premi sui formaggi nostrani. Ieri infatti a Berna il caseificio dimostrativo del San Gottardo è stato insignito del premio principale del Gruppo svizzero per le regioni di montagna (SAB). Un premio dotato di 13'500 franchi, che il caseificio dovrà suddividere con il comune urano di Isenthal e l'ostello vallesano di Saint-Jean. Un riconoscimento quindi alla struttura airolese, per aver unito produzione, commercio e... turismo

di Maura Käppeli

Lo stesso nome del caseificio, «dimostrativo», indica la nuova svolta nell'attività produttiva: preparare formaggi pregiati come il Tremola e il Gottardo (a pasta semidura), la formagella Lucendo,

ma anche burro e formaggini. In un anno possono esservi trasformati in formaggio da 1,8 a due milioni di litri di latte, provenienti per il 60 per cento da allevatori del luogo. Un'offerta questa, resa ancor più stuzzicante dalla stessa struttura del caseificio, molto simile a un moderno complesso commerciale. Il nuovo stabilimento infatti (Foto Giuliani), oltre al caseificio comprende un ristorante, la ricostruzione di un vecchia cascina d'alpe – vero e proprio museo alpino – dove si può assistere e anche produrre formaggio, e persino una bottega. Una nuova filosofia di vendita quindi, che ha unito due importanti settori per l'economia della regione: l'agricoltura e il turismo. Inizialmente abbiamo parlato di premio «principale». Ebbene, il concorso SAB, – creato tre anni fa dai Comuni di Saanen (BE), S.Moritz

Nella politica agricola progettata come il caseificio di Airolo sono una risposta positiva per i contadini che hanno saputo e sanno unire i propri sforzi

(GR) e Zermatt (VS) per ricompensare quei progetti che contribuiscono a creare impieghi nelle regioni di montagna, rinforzano l'identità culturale di una regione o che permettono un uso parsimonioso delle risorse – al caseificio è stato conferito per il suo prezioso contributo allo sviluppo turistico della regione, offrendo ai visitatori un'attrazione di indubbio valore. Sviluppo turistico, ma soprattutto



opportunità lavorative: l'attività del caseificio – iniziata pochi mesi fa per iniziativa di un gruppo di produttori/allevatori della zona – ha infatti portato alla creazione di 28 nuovi posti di lavoro (20 a tempo pieno e 8 a tempo parziale e tutti domiciliati). Senza tra l'altro dimenticare la sua vicinanza agli impianti di risalita del San Gottardo, che potranno ulteriormente incentivare delle sinergie utili all'econo-

mia dell'alta Leventina. Il connubio turismo-agricoltura potrebbe così rappresentare una strada sicura per risollevarne le sorti dei due settori, colpiti in questi ultimi anni, seppur per motivi diversi, da una profonda crisi. Il premio «secondario» per i prodotti nuovi o innovativi (di 1.500 franchi) è invece andato alle bevande a base di siero di latte Toggi, del caseificio sangallese di Heiterswil.