



# COMUNE DI CIVITELLA IN VAL DI CHIANA

Via Settembrini 21 – 52041 Badia al Pino (Arezzo)

Originale

## DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

**Numero 55 Del 05-04-2017**

**Oggetto: manifestazione "Mercato del Cacio" - Adesione al Manifesto Slow Food in difesa del formaggio a latte crudo e nuovi criteri di ammissione dei partecipanti**

L'anno duemiladiciassette il giorno cinque del mese di aprile alle ore 14:00, presso questa Sede Municipale, convocata nei modi di legge, si è riunita la Giunta Comunale per deliberare sulle proposte contenute nell'ordine del giorno unito all'avviso di convocazione.

Dei Signori componenti della Giunta Comunale di questo Comune:

<b>MENCHETTI GINETTA</b>	<b>SINDACO</b>	<b>P</b>
<b>CAPACCI IVANO</b>	<b>ASSESSORE</b>	<b>P</b>
<b>Nassini Valeria</b>	<b>ASSESSORE</b>	<b>P</b>
<b>RANDELLINI ELIO</b>	<b>ASSESSORE</b>	<b>P</b>
<b>Tavarnesi Andrea</b>	<b>ASSESSORE</b>	<b>P</b>

ne risultano presenti n. 5 e assenti n. 0.

Assume la presidenza il Signor MENCHETTI GINETTA in qualità di SINDACO assistito dal SEGRETARIO COMUNALE Signor Faifer Maria Luisa

Il Presidente, accertato il numero legale, dichiara aperta la seduta ed invita la Giunta Comunale ad esaminare e ad assumere le proprie determinazioni sulla proposta di deliberazione indicata in oggetto.

## LA GIUNTA COMUNALE

Esaminato il presente schema di provvedimento in merito al quale sono stati espressi in sede istruttoria i pareri di cui all'articolo 49 comma 1 del TUELL approvato con D.Lgs. n. 267/2000, resi in favorevolmente in forma scritta ed allegati all'originale del presente atto;

Premesso che è in programma per domenica 21 maggio 2017, nella frazione di Civitella, il "Mercato del Cacio", iniziativa di promozione e valorizzazione dei formaggi di qualità, giunta alla XV edizione;

Considerato che:

- l'iniziativa si svolge, fin dalla prima edizione, in collaborazione tra l'amministrazione comunale e la condotta Slow Food Valdichiana, espressione territoriale locale dell'associazione internazionale no profit Slow Food;
- nel 2001 Slow Food ha avviato una campagna per proteggere il formaggio a latte crudo, raccogliendo oltre 20.000 firme a sostegno del Manifesto Slow Food in difesa del formaggio a latte crudo;
- a sostegno della campagna, Slow Food fornisce le seguenti motivazioni:

*"Perché il latte crudo?"*

*Per quale ragione è così importante fare una campagna per difendere i formaggi a latte crudo?*

*Perché il latte crudo trasferisce ai formaggi gli aromi e i profumi del suo territorio, racconta le erbe e i fiori dei pascoli, le caratteristiche delle razze autoctone, la manualità di pastori e casari. E perché i formaggi a latte crudo sono più buoni, più complessi, più interessanti.*

*La pastorizzazione distrugge i batteri patogeni, ma anche quelli positivi, necessari per trasformare il latte in formaggio.*

*In pratica rende il latte neutro, senza vita. Tanto che per ottenere formaggio occorre inocularlo con fermenti selezionati, spesso chimici. Ma senza la flora lattica originaria, figlia dell'ambiente circostante, del pascolo e del clima, si ottiene un prodotto anonimo, omologato, privo di legami con il territorio, replicabile ovunque.*

*Un formaggio pastorizzato può essere prodotto indifferentemente a Sidney come in una malga a 2000 metri.*

*Il latte crudo è un alimento integro che non è stato sottoposto ad alcun trattamento di scrematura, omogeneizzazione, pastorizzazione, ultrafiltrazione...*

*È un alimento vivo, che - se conservato in maniera adeguata e consumato in breve tempo (due-tre giorni) - mantiene inalterate tutte le sue caratteristiche di partenza: nutrienti, vitamine, provitamine, enzimi, fermenti lattici... E mantiene inalterato anche il gusto, risultato dell'influenza di molteplici fattori: dalle caratteristiche della razza che lo produce fino all'alimentazione. La pastorizzazione, invece, sottrae al latte molte delle sostanze chimiche responsabili dei suoi profumi e dei suoi aromi.*

*Il latte crudo è ricco di vitamine e di batteri utili a migliorare il sistema immunitario dei bambini, ma anche degli adulti. In particolare, contiene la vitamina A (importante per la vista, lo sviluppo cellulare, l'attività antitumorale e le difese immunitarie), la*

*vitamina D (necessaria per l'attività cellulare, lo sviluppo cerebrale, la prevenzione del cancro e lo sviluppo immunitario), proteine, la più importante delle quali è la caseina, e zuccheri come il lattosio. Al suo interno, si trovano anche sali minerali come calcio e ferro.*

*Con la pastorizzazione del latte, il contenuto vitaminico è parzialmente ridotto, soprattutto per quanto riguarda le vitamine C e B6 e l'acido folico. Lo stesso dicasi per le proteine e i grassi, la cui struttura viene alterata, compromettendo il valore biologico del latte.”*

- in considerazione delle motivazioni e delle finalità, la suddetta campagna merita l'appoggio ed il sostegno dell'amministrazione ed è intenzione dell'amministrazione esprimerli concretamente attraverso il tradizionale Mercato del Cacio;
- la condotta Slow Food Valdichiana ha avviato un percorso con Slow Food Toscana, espressione territoriale regionale dell'associazione internazionale no profit Slow Food, al fine di ottenerne il patrocinio per il “Mercato del Cacio”;
- dal confronto avviato sono emerse proposte e suggerimenti utili per una ulteriore qualificazione dell'iniziativa, che l'amministrazione intende fare propri:

Ritenuto opportuno:

- aderire al manifesto Slow Food in difesa del formaggio a latte crudo;
- impartire specifiche disposizioni per l'ulteriore qualificazione dell'iniziativa di promozione “Mercato del Cacio” sulla base delle proposte e dei suggerimenti di Slow Food Toscana;

Con voti unanimi,

#### DELIBERA

- 1) di dare atto che Domenica 21 Maggio 2017 si svolgerà in Civitella in Val di Chiana la XV Edizione della Fiera Promozionale Specializzata “**Mercato del cacio**”;
- 2) di aderire al Manifesto Slow Food in difesa del formaggio a latte crudo in allegato A alla presente delibera;
- 3) di stabilire che, per finalità di valorizzazione della filiera e del lavoro dei piccoli allevatori e trasformatori, la partecipazione è consentita ai soli operatori che impiegano latte crudo nel ciclo produttivo;
- 4) di subordinare l'assegnazione del posteggio alla previa compilazione e restituzione del questionario in allegato B alla presente delibera;
- 5) di dare atto che la gestione dei rifiuti nell'ambito della manifestazione si svolgerà conformemente al vigente regolamento comunale approvato con DCC n.15 del 29.4.2014 del “*Svolgimento di manifestazioni sul territorio, rispetto per l'ambiente e coordinamento*”;
- 6) di rinviare a proprio successivo atto per la definizione puntuale delle modalità organizzative dell'iniziativa;

Alla presente deliberazione viene conferita l'immediata eseguibilità ai sensi dell'art.134 del D.Lgs.267/00 con separata unanime votazione.