



Agricoltura e biodiversità nelle aree protette

Questo documento è rivolto alle aree protette della Federazione EUROPARC e ai membri della rete Slow Food attivi nelle aree protette in Europa.

Questo documento ha per scopo di:

- fornire informazioni alle aree protette relative a Slow Food, le sue iniziative sulla biodiversità e le possibili collaborazioni a livello locale
- informare la rete Slow Food presente nelle aree protette sulle possibili collaborazioni con EUROPARC ed i parchi europei
- mettere in evidenza buone pratiche di valorizzazione dell'agro-biodiversità nelle aree protette e invitare a segnalare quelle ancora non conosciute
- avviare un percorso congiunto per la nascita di una rete europea di aree protette impegnate nella valorizzazione dell'agro-biodiversità

## La biodiversità

*Cosa c'entra con il nostro cibo quotidiano e cosa possiamo fare per preservarla*

La biodiversità è la diversità della vita su tanti livelli, dal più semplice (geni e batteri) alle specie animali e vegetali, fino ai livelli più complessi (gli ecosistemi).

Tutti questi livelli si intersecano, si influenzano a vicenda e evolvono. L'agricoltura tradizionale ha contribuito, attraverso i secoli, alla formazione di nuovi habitat, alla selezione e conservazione di razze animali e varietà vegetali, arricchendo la biodiversità dei paesaggi rurali che oggi conosciamo in Europa.

La **perdita di biodiversità** è una delle maggiori minacce ambientali che sta affliggendo il pianeta.

Non riguarda soltanto le specie selvatiche, ma anche l'**agrobiodiversità**, ovvero l'insieme di specie e varietà vegetali e di razze animali che, fin dalla nascita dell'agricoltura (10.000 anni fa), sono state oggetto di un continuo e lento processo di domesticazione e selezione, in modo da poter essere coltivate o allevate per fini alimentari.

Grazie al lavoro di selezione, le varietà e le razze **locali** si sono adattate al loro territorio, diventando più forti e resistenti e richiedendo meno interventi esterni (fertilizzanti, acqua, pesticidi, cure veterinarie).

Tuttavia, negli ultimi 50 anni, l'agricoltura industriale ha puntato su un numero sempre più ristretto di varietà ibride (e di razze animali commerciali), selezionate e create per aumentare la produttività a scapito della diversità e del legame con i saperi e i sapori dei singoli territori.

Secondo la Fao il 75% delle varietà vegetali è ormai perso irrimediabilmente ed è a rischio il 20% delle razze animali di interesse alimentare (da carne o da latte).

I **contadini, pastori e pescatori** che conoscono e rispettano il fragile equilibrio della natura, sono gli ultimi veri custodi del pianeta, perché da millenni operano in armonia con gli ecosistemi e non in competizione con essi.

Come dichiarato dalla FAO, l'agricoltura familiare è la forma più diffusa di produzione di cibo, nel Sud e nel Nord del mondo e svolge un ruolo socio-economico, ambientale e culturale fondamentale<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> <http://www.fao.org/family-farming-2014/home/what-is-family-farming/en/>

## Slow Food

Slow Food è un'associazione non-profit che conta più di 100.000 membri in 150 paesi del mondo. Fondata nel 1986 per contrastare il diffondersi della cultura del fast food e la scomparsa delle tradizioni alimentari locali, si pone l'obiettivo di promuovere nel mondo il cibo buono, pulito e giusto.

**Buono** da mangiare, per le sue qualità organolettiche, ma anche per i valori identitari e affettivi che si porta dietro.

**Pulito** perché prodotto in modo ecosostenibile e rispettoso dell'ambiente.

**Giusto** perché conforme all'equità sociale durante la produzione e la commercializzazione.

Per Slow Food bisogna tornare a dare il giusto valore al cibo, rispettando chi lo produce, chi lo mangia, l'ambiente e il palato. Il cibo di qualità è un diritto di tutti e, pertanto, ciascuno di noi ha la responsabilità di salvaguardare il patrimonio di biodiversità, cultura e saperi tramandati che rende l'atto di nutrirsi uno dei piaceri fondamentali dell'esistenza.

## Iniziative

### *L'Arca del Gusto*

L'Arca del Gusto è una delle iniziative di Slow Food per la promozione della biodiversità alimentare. È un catalogo dei prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta. Un patrimonio straordinario di frutta, verdura, razze animali, formaggi, pani, dolci, salumi... L'Arca del Gusto **segnala l'esistenza** di questi prodotti, **denuncia il rischio** che possano scomparire, **invita tutti** a fare qualcosa per salvarli: a volte serve comprarli e mangiarli, a volte serve raccontarli e sostenere i produttori; in alcuni casi - quando i prodotti sono specie selvatiche a grave rischio di estinzione - è meglio mangiarne meno o non mangiarli affatto, per tutelarli e favorirne la riproduzione.

Aiutaci a salvare altri prodotti segnalandoli al sito [www.fondazione Slow Food.it/arca](http://www.fondazione Slow Food.it/arca)

### *I Presidi Slow Food*

I Presidi sono progetti concreti sul territorio, coinvolgono direttamente i piccoli produttori, sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta. Oggi, oltre 400 Presidi coinvolgono più di 10.000 produttori in tutto il mondo.

### **Che cosa fa il Presidio?**

- a. **Identifica i produttori** e li riunisce, coinvolgendo anche tecnici, istituzioni, insomma chiunque sia interessato al progetto.
- b. Definisce l'area di produzione e, grazie al confronto con i singoli produttori, raccoglie tutte le informazioni necessarie alla stesura di un disciplinare di produzione: uno strumento importante per garantire la completa tracciabilità, l'artigianalità e l'alta qualità del prodotto.
- c. **Aiuta i produttori** a riunirsi in un'associazione (o cooperativa, consorzio, ecc.) con un nome e un marchio comune.
- d. **Comunica**: racconta ai consumatori di tutto il mondo che esiste un prodotto straordinario e che cercarlo, acquistarlo e assaggiarlo è un grande piacere per il gusto, un modo per conoscere la storia e le tradizioni di un territorio e per preservare una grande cultura.

Per saperne di più e per scoprire i Presidi Slow Food nel mondo: [www.fondazione Slow Food.it/presidi](http://www.fondazione Slow Food.it/presidi)

È la più grande associazione europea di aree protette: parchi nazionali e regionali, riserve naturali e della biosfera, paesaggi protetti, aree marine e siti Natura 2000 ed ha per obiettivo la promozione delle buone pratiche di gestione e il rafforzamento del ruolo delle aree protette quali strumenti vitali per la salvaguardia del patrimonio naturale europeo. EUROPARC rappresenta oltre 400 membri di 35 paesi, i quali si adoperano per la gestione dei gioielli verdi d'Europa: terra, mare, montagne, foreste, laghi e fiumi sono il patrimonio naturale e culturale del nostro continente.

Le aree protette, che ricoprono oggi oltre il 20% del territorio dell'UE, sono laboratori di sostenibilità, territori vivi. I loro paesaggi sono stati in gran parte modellati attraverso i secoli da pratiche agricole tradizionali. Queste hanno contribuito significativamente ad incrementare la ricchezza e la varietà di specie ed habitat che costituiscono oggi il cuore della loro missione.

Per questo i parchi si adoperano a livello locale nel preservare la biodiversità agricola e nel promuovere le produzioni di qualità.

## Iniziative

### *Concorso Prati in Fiore*

Lanciato in Francia nel 2010, questo concorso nazionale di eccellenza agro-ecologica è organizzato dai parchi naturali regionali e nazionali francesi, in collaborazione con i Ministeri dell'Ambiente e dell'Agricoltura, le Camere dell'Agricoltura, i sindacati delle produzioni casearie DOC, i sindacati degli apicoltori e numerose associazioni di gestione e protezione della natura.

Il concorso premia gli agricoltori che si impegnano a mantenere intatta la ricchezza delle specie dei prati da pascolo o da fieno. Coinvolge circa 600 aziende agricole nei territori dei parchi aderenti.

Per valutare le qualità dei prati, il concorso si basa su un criterio scientifico apprezzabile da tutti: la presenza di fiori facilmente riconoscibili, indice di un buon equilibrio agro-ecologico, e in particolare la presenza di almeno quattro piante scelte per il loro valore agronomico, ecologico, mellifero e caseario.

Il concorso ha lo scopo di dimostrare che produzione e biodiversità vanno a braccetto. Si premia il miglior equilibrio agro-ecologico, declinato in qualità agronomiche, ambientali e paesaggistiche, o ancora in qualità organolettiche dei prodotti d'allevamento e apistici. Il concorso permette di favorire il dialogo tra i diversi attori del territorio e consente di comunicare l'importanza di mantenere intatti i pascoli naturali in Francia. Il concorso inizia ora a diffondersi a livello Europeo.

Per saperne di più: <http://prairiesfleuries.espaces-naturels.fr>

### *I Marchi dei Parchi a tutela delle produzioni di qualità*

Molti sono i parchi in Italia ed in Europa ad aver elaborato dei disciplinari e regolamenti per l'assegnazione del proprio emblema o di marchi di qualità a prodotti e servizi del territorio che presentino requisiti di qualità e che soddisfino le finalità del Parco. Il marchio del Parco è uno strumento che permette all'Ente Parco di incidere in maniera positiva sul territorio di competenza, favorendo lo sviluppo sociale ed economico e promuovendo attività compatibili con la tutela dei beni ambientali.

Il marchio francese "Parco naturale regionale", ad esempio, è un marchio collettivo protetto. Può essere attribuito a prodotti o servizi che rispondono a tre valori dei Parchi:

1. il legame con il territorio: i produttori e artigiani coinvolti contribuiscono allo sviluppo del territorio e si impegnano a far scoprire il Parco proponendo prodotti e i servizi che valorizzano il patrimonio culturale locale
2. una forte dimensione umana: i professionisti condividono il loro savoir-faire e possono avvalersi di una rete di solidarietà presente sul territorio
3. il rispetto dell'ambiente: i produttori si impegnano a mantenere integro l'ambiente naturale e la qualità del paesaggio specifico di ciascun parco

Acquistando i prodotti ed i servizi con il marchio "Parco naturale regionale", si contribuisce alla conservazione di specie ed habitat fragili, alla salvaguardia dei saper-fare tradizionali, ed a sostenere prodotti e produttori locali. In 13 anni, il marchio è stato attribuito in Francia a circa 200 prodotti agricoli e artigianali così come a servizi turistici e didattici, coinvolgendo più di 800 imprese in 36 parchi.

Per saperne di più: [www.parc-naturels-regionaux.tm.fr/fr/decouvrir/produit-terroir.asp](http://www.parc-naturels-regionaux.tm.fr/fr/decouvrir/produit-terroir.asp)

Esperienze e pratiche simili si ritrovano anche in altri paesi Europei.

In Italia vi segnaliamo ad esempio:

Il Parco Nazionale del Gran Paradiso: [www.pngp.it/marchio-qualita](http://www.pngp.it/marchio-qualita)

Il parco Naturale dell'Adamello Brenta: [www.pnab.it/cosa-facciamo/qualita-parco.html](http://www.pnab.it/cosa-facciamo/qualita-parco.html)

Il Parco Naturale delle Prealpi Giulie: [www.parcoprealpigiulie.it](http://www.parcoprealpigiulie.it)



**I NOSTRI PRODOTTI NATURALMENTE DI QUALITÀ**

All'interno del Parco Nazionale Gran Paradiso, e nelle zone limitrofe identificate come Spazio Gran Paradiso, sono custodite tradizioni enogastronomiche di assoluta valore e qualità che riflettono la storia, l'armonia e la purezza di un ambiente speciale come l'area protetta più antica d'Italia.

La qualità di un territorio si riflette anche nella qualità dei suoi prodotti: tutelare significa preservare un patrimonio unico composto da piccole produzioni, legate alla breccia delle belle stagioni, alla cura delle lavorazioni, rispettando la tradizione e l'ambiente.

Con il Marchio collettivo di Qualità il Parco certifica i produttori che hanno scelto di impegnarsi in un percorso di miglioramento della qualità sia per le materie prime e le lavorazioni utilizzate, sia più in generale per la sostenibilità ambientale delle proprie attività, in linea con i principi e i valori dell'area protetta.

**DOVE TROVARE I PRODOTTI DI QUALITÀ GRAN PARADISO**

Cerca il simbolo del Marchio di Qualità Gran Paradiso: i nostri produttori e i ristoratori vi aspettano per farvi assaporare le tipicità del territorio, magari permettendo nelle accoglienti strutture ricettive e imparando a conoscere l'artigianato tradizionale. Il tutto all'insegna della Qualità Gran Paradiso, che identifica prodotti, operatori e le loro attività. Scegli chi sono sul sito internet del Parco Nazionale Gran Paradiso

[www.pngp.it/marchio-qualita](http://www.pngp.it/marchio-qualita)  
 Parco Nazionale Gran Paradiso  
 PNGranParadiso

**I NOSTRI PRODOTTI: NATURALMENTE DI QUALITÀ**

**TRA LE TIPICITÀ DEL TERRITORIO, ANCHE IL GEMME, FAMOSO E APPREZZATO LIQUORE PRODOTTO PER INFUSIONE E DISTILLAZIONE DELLE OMONIME PIANTE OFFICINALI, COLTIVATE SU ENTRAMBI I VERSANTI DELL'AREA PROTETTA.**

**LE CARATTERISTICHE VITINE INCAONATE TRA RUPICI E ASSOLATI DECIVI DEL VERSANTE VALDOSTANO DEL PARCO GARANTISCONO UNA PRODUZIONE DI TUTTO RICLUSIVA DI PREGIATO VINO ROSSO, BIANCO E ROSÉ.**

**NEI LABORATORI ARTIGIANALI SI TRAMANDANO NEL TEMPO LE RICETTE DI PASTICCI DOLCI REALIZZATI CON INGREDIENTI TRADIZIONALI, COME AD ESEMPIO LE NOCCOLE E IL MIELE, ANCHE NELL'ANTICA VARIETÀ DEL FIGINOZZO ROSSO, TRA LE TIPICHE LAVORAZIONI ALIMENTARI NON MANCANO PERÌ I PRODOTTI DI GASTRONOMIA.**

**OGNI GIORNO NEI FORNI VENGONO IMPASTATI E COTTI PANE, PIZZINI E FOCACCE TRADIZIONALI CHE, CON FRAGRANZA UNICA E PROFUMO INCONFONDIBILI, POSSONO ESSERE ACCOMPAGNATI DAI SAPORI VALANI, TRA I QUALI LA TIPICA E GUSTOSA MOCETTA, A BASE DI CARNE SALATA E STAGIONATA.**

**PICCOLI FRUTTI COME LAMPONI, RIBAN, BRAGELINA, MERTÙO E GLI ORTAGGI DI STAGIONE, TRA CUI LA RINOMATA PATATA DI MONTAGNA, SONO ALCUNI DEI PRODOTTI CHE VENGONO COLTIVATI CON PASSIONE DEI NOBILI OPERATORI.**

**LA GRANDE VARIETÀ DI AMBIENTE DEL PARCO E L'ELEVATA BIODIVERSITÀ, CHE SI RIFLETTE ANCHE NELLA RICCHEZZA DI SPECIE VEGETALI, OFFRONO ALLE API UN'AMPIA SCELTA DI FIORI DA CUI BOTTINARE: GLI APICOLTORI NE RICAVANO OTTIMI MIELI DI CISTAGNO, MANDORLENDRO, ACCIÙ, TARASSACO E MOLLIFUOI.**

## Perchè Slow Food e EUROPARC insieme

Slow Food ed EUROPARC sono due soggetti **da sempre impegnati nella difesa della biodiversità**.

**Collaborano affinché, nell'importante lavoro svolto quotidianamente dai parchi in Europa per la tutela della biodiversità, emerga in modo forte l'importanza di salvaguardare l'agrobiodiversità domestica.**

Salvaguardare la biodiversità domestica non significa soltanto proteggere varietà e semi nativi ma anche valorizzare culture, saperi, tecniche artigianali e l'interazione tra queste diverse componenti che nel tempo si sono intrecciate in un processo di costante evoluzione.

L'agrobiodiversità è il risultato di anni di interazione tra uomo e ambiente: i piccoli produttori virtuosi (agricoltori, allevatori e artigiani di piccola scala), con il loro lavoro, contribuiscono alla salvaguardia della biodiversità, degli ecosistemi, del paesaggio, di varietà vegetali e razze animali in ogni angolo del pianeta.

**I piccoli produttori** sono i principali custodi dell'agrobiodiversità.

La creazione di alleanze tra aree protette ed il mondo agricolo locale permette di:

- porre in essere buone pratiche per la sostenibilità ambientale in agricoltura
- valorizzare le produzioni locali offrendo un futuro ai saperi tradizionali della cultura contadina
- promuovere lo sviluppo sociale ed economico del territorio, contribuendo al contempo a conservare la diversità di habitat e specie endemiche dei parchi
- dare un importante valore aggiunto ai Parchi e alla realtà agricola coinvolta, creando luoghi di valorizzazione dell'agro-biodiversità

Inoltre, iniziative congiunte di educazione e sensibilizzazione rivolte al pubblico sono fondamentali per diffondere la consapevolezza che, tutti insieme, con le nostre scelte di consumatori, possiamo influire in maniera decisiva sulla salvaguardia della biodiversità.

## La proposta

Slow Food ed EUROPARC intendono rafforzare ed avviare nuove collaborazioni fra aree protette e produttori locali per la tutela della biodiversità, in primo luogo realizzando e condividendo un primo inventario di buone pratiche.

EUROPARC e Slow Food vogliono pertanto favorire la creazione di una rete Europea di aree protette attivamente impegnate per la tutela dell'agricoltura di qualità.

## Cosa possono fare i parchi?

- Verificare l'esistenza di progetti per la tutela delle produzioni locali promossi dalla rete Slow Food all'interno del territorio del parco (Presìdi, Condotte Slow Food, Arca del Gusto)
- Prendere contatti con Slow Food a livello locale o nazionale per promuovere azioni condivise volte alla valorizzazione dei prodotti tradizionali, dei saperi e delle culture presenti nelle aree protette
- Aderire al progetto Arca del Gusto segnalando prodotti alimentari a rischio di estinzione
- Segnalare ad EUROPARC le proprie esperienze e buone pratiche

### Risorse utili

- [Contatti delle condotte Slow Food](#) (il termine "condotta" indica la forma organizzativa locale di Slow Food) in Europa
- [Contatti dei Presìdi Slow Food](#) in Europa e descrizioni
- Informazioni sull'iniziativa [Arca del Gusto](#)
- [Materiale divulgativo](#) sulla biodiversità e sull'Arca del Gusto (video e libretti in più lingue)
- Contatto Slow Food: [europa@slowfood.it](mailto:europa@slowfood.it) - [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

## Cosa può fare la rete Slow Food?

- Contattare i parchi per presentare il lavoro della rete Slow Food locale a favore della biodiversità
- Invitare il Parco a collaborare nella valorizzazione dei prodotti tradizionali e dei saperi ad essi legati
- Favorire il coinvolgimento e la partecipazione dei produttori locali nelle iniziative per la conservazione della biodiversità promosse dal Parco

### Risorse utili

- [Contatti delle aree protette](#) della rete EUROPARC
- Contatto EUROPARC: [f.minozzi@europarc.org](mailto:f.minozzi@europarc.org) - [www.europarc.org](http://www.europarc.org)

## Esempi di buone pratiche

Le aree protette in tutta Europa ospitano una straordinaria ricchezza in termini di agrobiodiversità e molte sono le iniziative e i progetti promossi da Slow Food e dai parchi per tutelare le specie, gli habitat, i paesaggi agricoli, il lavoro, i saperi e la cultura che rendono possibile l'agricoltura di qualità.

Di seguito sono brevemente elencati alcuni esempi riferiti a collaborazioni già in corso.

**Vi invitiamo a segnalare altre collaborazioni tra parchi e la rete Slow Food in Europa, in modo da condividere le esperienze e invitare altre realtà a replicarle**, inviandole ai contatti qui sotto:

Slow Food: [europa@slowfood.it](mailto:europa@slowfood.it) - EUROPARC: [f.minozzi@europarc.org](mailto:f.minozzi@europarc.org)



## Buone Pratiche - in Italia

### *Il Parco del Delta del Po e il Presidio Slow Food dell'anguilla marinata tradizionale delle valli di Comacchio*

Nel delta del Po le prime fabbriche per la marinatura delle anguille nacquero nel XVIII secolo. Fino al 1956, a Comacchio, era attiva un'azienda che dava lavoro a un gran numero di maestranze. Le anguille adulte vive arrivavano nel luogo di lavorazione riposte nelle marotte, imbarcazioni chiuse caratterizzate da fenditure che agevolavano il ricambio dell'acqua e, quindi, la sopravvivenza del pesce (convogli di marotte raggiungevano i mercati italiani, arrivando fino a Napoli). Nello stabilimento le anguille venivano selezionate, tagliate, infilate in schiodoni di ferro e cotte davanti al fuoco a legna di dodici camini.

Il Presidio ha recuperato questa antica tecnica di conservazione. Le anguille, cotte allo spiedo, sono messe in salamoia (acqua, sale marino di Cervia, aceto di vino bianco e alloro) in recipienti di legno o di latta. Il segreto sta nella brace di legno di leccio e nella materia prima: l'anguilla selvatica di valle.

Il Parco del Delta del Po dell'Emilia – Romagna, in collaborazione con il Comune di Comacchio, ha portato a termine il recupero dell'antica "Sala dei Fuochi" della Manifattura dei Marinati, ed ora, garantito dal disciplinare di lavorazione del Presidio di Slow Food, provvede alla marinatura delle anguille secondo la più autentica tecnica tradizionale. Questa proficua collaborazione contribuisce a garantire un futuro a questa antica pratica di pesca e lavorazione, e a tutelare le valli di Comacchio, habitat indispensabile per la sopravvivenza delle anguille.

Per saperne di più: [www.parcodeltapo.it](http://www.parcodeltapo.it) - [www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)



@ Archivio Slow Food

Alcuni esempi di altre iniziative in Italia:

*I Presidi Slow Food nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga*

[www.gransassolagapark.it](http://www.gransassolagapark.it) - [www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

*Il Parco Naturale delle Prealpi Giulie e il Presidio Slow Food dell'Aglio di Resia*

[www.parks.it/parco.prealpi.giulie](http://www.parks.it/parco.prealpi.giulie) - [www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

## Buone Pratiche - in Spagna

### *Educazione ambientale ed alimentare*

Il campo internazionale Junior Ranger 2009, tenutosi nel Parco Naturale Aiguamolls de l'Empordà, in Catalogna (Spagna) è un esempio significativo delle opportunità che può offrire la collaborazione tra EUROPARC e Slow Food per l'educazione delle giovani generazioni. Oltre 30 ragazzi (tra i 13 e i 17 anni) e 15 Ranger adulti provenienti da 12 parchi di 8 diversi paesi europei hanno partecipato al campo, che ha avuto come tema l'alimentazione e la biodiversità. I ragazzi hanno potuto apprezzare la frutta e verdura coltivata nell'orto biologico di un produttore locale, hanno partecipato alla raccolta e grazie alla partecipazione del responsabile della condotta Slow Food Empordà, hanno scoperto l'importanza del mangiare buono, pulito e giusto, per la salvaguardia della biodiversità e per la salute, sperimentando ricette tradizionali con prodotti di stagione.

Per saperne di più:

<http://europarc.org/what-we-do/junior-ranger-networ> - <http://emporda.slowfood.es>



## Buone Pratiche - in Francia

### *Vache Salers et Fromage d'Auvergne au lait de race Salers*

Nel cuore della Francia, all'interno del Parco Naturale Regionale dell'Auvergne, regione verde conosciuta per la sua straordinaria catena di coni vulcanici, si produce circa un quarto dei formaggi francesi DOP. Tra questi si nasconde una pepita: il Salers, una delle più piccole DOP francesi, realizzato con il latte crudo della vacca rossa Salers, dalle corna a forma di lira. Razza storica, autoctona e rustica, nota per il suo forte istinto materno: impossibile da mungere se non in presenza fisica del suo vitello. L'allevamento di questa specie bovina per la qualità della carne e per il suo ruolo nel mantenimento dei pascoli è valorizzato dal parco con un marchio e il formaggio "Auvergne au lait de race Salers" è riconosciuto come presidio Slow Food: un buon esempio di connubio tra conservazione della biodiversità e tutela delle produzioni di qualità.

Per saperne di più:

[www.slowfood.fr](http://www.slowfood.fr)- [Video](#)





Questa pubblicazione è realizzata con il contributo finanziario dell'Unione europea.  
La responsabilità di questa pubblicazione è esclusivamente del suo autore. L'Unione europea non è responsabile dell'uso che può essere fatto delle informazioni ivi contenute.