



**Consorzio del Pecorino delle Balze Volterrane, obiettivi e criticità nell'Europa globalizzata:
incentivare la conversione al biologico di tutte le aziende aderenti;
acqua, l'oro azzurro che tutti nutre; energia e 'natura'**

La natura chiama, il Consorzio risponde

Tre sono i grandi assi che esigono il nostro impegno e le nostre migliori energie in questa complessa fase geopolitica e sociale. Il Consorzio del Pecorino delle Balze Volterrane DOP si sta impegnando molto in questo senso per conseguire tre grandi obiettivi:

- 1. Favorire e sostenere il passaggio di tutte le aziende aderenti al biologico.** Certificando le proprie produzioni, i soci possono qualificare ulteriormente aziende, prodotti e territori, avendo al contempo maggiore 'appeal' sui mercati nazionali e internazionali. Questo è stato evidente anche in seguito alla partecipazione del Consorzio al BIOFACH 2022 a Norimberga, nel luglio scorso. Nella prima edizione dopo l'interruzione dovuta alla pandemia dell'evento fieristico di riferimento sul piano europeo per il settore del biologico, abbiamo visto una rinnovata attenzione verso le nostre produzioni; abbiamo avuto fruttuosi contatti con importanti operatori sia europei che internazionali, entusiasti della nostra gamma e con richieste di sempre maggiore ricerca e ampliamento della produzione. A questo riguardo, abbiamo necessità di assistenza tecnica qualificata da parte di agronomi ed enti certificatori, che ci aiutino e ci sostengano nell'indirizzare le aziende che ancora producono in modo convenzionale a percorrere la strada del biologico. Questa è un'esplicita richiesta che facciamo alla regione.
- 2. Siccità e cambiamenti climatici.** Quella in corso è stata un'annata particolarmente problematica, proprio a causa della siccità e della carenza di risorse idriche. Auspichiamo quindi che siano celermente prese delle decisioni importanti per il territorio toscano, che ci coinvolgano in prima persona, per la **creazione di una rete di piccoli invasi**, in modo che le pecore possano usufruire dell'acqua raccolta nei mesi invernali durante la stagione secca. Questi invasi possono allo stesso tempo servire, oltre che per gli animali domestici, anche per la fauna selvatica. Crediamo infatti che le azioni di tutela delle nostre risorse debbano essere sempre di più informate ad una visione globale di salvaguardia delle risorse naturali nel loro complesso. Riteniamo che sia precipuo passare da una visione antropocentrica ad una visione integrata del territorio. E' la terra che ci nutre!
- 3. Caro Energia** Il terzo input strategico non può non tenere conto della complessa situazione speculativa che sta generando per le aziende, oltre che per tutta la comunità, costi energetici divenuti insostenibili. Quello che è necessario perseguire con sempre maggior



decisione è l'autonomia energetica. E' per questo che si deve dare priorità alle piccole aziende zootecniche, rispetto ai grandi gruppi economici, per l'installazione di pannelli fotovoltaici e di impianti di autoproduzione energetica, in modo da ridurre i costi energetici e di conseguenza i costi di produzione del latte e di altri beni primari, come i cereali.

La Storia

Il Consorzio di Tutela del Pecorino delle Balze Volterrane DOP nasce a Volterra nel 2015, come progetto di tutela del patrimonio paesaggistico, nutrizionale e di sviluppo economico e turistico di un intero territorio, quello delle balze e dei calanchi volterrani, che ha generato, in successive stratificazioni storiche, prodotti ed aziende connotate da specificità virtuose.

Chi siamo

Ne fanno parte le aziende storiche, presenti in questa zona dagli anni '60: l'azienda agraria di Giuseppe Carai e la Fattoria di Lischeto srl, oltre ai principali produttori di latte (Carta Bartolomeo, Crapoli Massimo, az. Agr. Pala Andrea , az. Agr.Santa Lucia, Siotto Graziano, Soc. Agricola Redenzione).

Cosa ci lega

Il progetto è frutto di un appassionato lavoro di ricerca e integrazione: di tradizioni millenarie, rispetto della terra, amore per la qualità del prodotto, attenzione alla salute dei consumatori, innovazione, all'insegna di circolarità e cooperazione, che sono la cifra del nostro tempo.

Ufficio stampa:

Paola Vecchiarelli - +39.3474338719 – paola.vecchiarelli@gmail.com