

I PRATI NATURALI (NOTI COME PRATI STABILI) SONO UNA RISORSA STRAORDINARIA PER IL LORO VALORE NATURALISTICO, PAESAGGISTICO E AGRONOMICO.

I prati naturali non subiscono operazioni di aratura o dissodamento, necessitano di concimazioni leggere e, falciati più volte l'anno, regalano un fieno ricco di graminacee, leguminose e composite (i fiori composti da tanti fiorellini minuscoli, come le margherite, il tarassaco, il cardo, il fiordaliso...). Sono un serbatoio di biodiversità per le nostre campagne, perché ospitano numerose specie di vegetali, insetti, uccelli... molte delle quali a rischio di estinzione. Fino ad alcuni decenni fa erano habitat comunissimi, ma oggi sono diventati molto rari, in pianura perché i terreni sono dissodati, concimati e destinati a monoculture (come il mais), in collina e montagna per via dell'abbandono.

Al termine, degustazione di formaggi da prati stabili.

Intervengono:

Giampaolo Gaiarin, tecnologo alimentare e collaboratore della Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Giampiero Lombardi, docente di alpicoltura, presso l'Università di Torino

Claudia Masera, produttrice di Cascina Roseleto, Villastellone, Piemonte

Irene Piccini, ricercatrice presso il Dipartimento di scienze della vita e biologia dei sistemi presso l'Università di Torino

Diego Remelli, allevatore e membro del Consiglio di Amministrazione della Latteria San Pietro, Goito (Mantova)

Modera: **Lara Loreti** de [ilgusto.it](https://www.ilgusto.it) del gruppo Gedi