



This project is funded
by the European Union



ESSEDRA



Slow Food®



Mishavinë



Europa – Albania

Kelmend, nord dell'Albania

Mishavinë

Il Kelmend è una delle regioni meno conosciute e più difficili da raggiungere di tutta Europa. Qui, d'estate, i pastori transumanti portano le mandrie al pascolo negli alpeggi delle Alpi Albanesi, e vi producono il Mishavinë, un formaggio di latte crudo vaccino, oppure di latte crudo di vacca e di pecora mescolato insieme, che ricorda la tradizione dei formaggi nel sacco. Il formaggio fresco (djathë in albanese) viene sbriciolato finemente con le mani, addizionato di sale, e lasciato fermentare in un contenitore di legno chiuso ermeticamente nella parte superiore con del burro fresco o chiarificato, per essere poi consumato tradizionalmente nei mesi invernali.

Il Presidio

Il Presidio lavorerà assieme ai produttori e a tecnici caseari per definire un protocollo di produzione che permetta di raggiungere elevati standard qualitativi, incluso il recupero dei tradizionali barili di legno per l'invecchiamento. Si provvederà poi alla messa a norma dei locali di produzione e conservazione, in modo tale che il Mishavinë possa essere venduto sul mercato nazionale nel rispetto delle normative igienico-sanitarie europee. Il Presidio nasce su iniziativa di VIS Albania (che da anni lavora nel Kelmend attraverso un vasto programma di rilancio delle attività generatrici di reddito, oltre che attraverso il turismo e l'enogastronomia) ed è sostenuto dall'Alleanza Slow Food dei Cuochi, lanciata in Albania nel 2015 e nata proprio per sostenere le piccole produzioni di qualità. Il Presidio rientra fra le attività di ESSEDRA, progetto co-finanziato dall'Unione Europea per mezzo della Direzione Generale Enlargement, e promosso da Slow Food con l'obiettivo di accompagnare il processo di integrazione in Europa dei Balcani e della Turchia, attraverso un rafforzamento della società civile e della sua capacità di influenzare le politiche e promuovere modelli di sviluppo rurale sostenibile.



I **Presidi** sono progetti di Slow Food nati per tutelare i piccoli produttori e per salvare i prodotti artigianali di qualità.



La **Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus** promuove e coordina oltre 450 Presidi in tutto il mondo.

www.fondazioneSlowFood.it

Produttori

17 famiglie, nei villaggi di Lepushë, Budaç e Vermosh: Kole e Marie Aliaj; Luigj e Lumturie Çekaj; Zef e Vjollca Nilaj; Tom e Luçie Dragu; Besnik e Drita Pepushaj; Rrok e Lule Vushaj; Ndue e Flora Vushaj; Nua e Anxhelina Neçaj; Rrok e Gjyste Neçaj; Ndoc e Lumnie Aliaj; Sokol e Dila Dacaj; Ilir e Fellënza Grishaj; Pashko e Drane Grishaj; Lin e Gjelina Çekaj;

Lulash e File Daci; Pashke Dukaj; Kanto e Lumturie Vushaj

Referenti del Presidio

Pier Paolo Ambrosi
VIS Albania
tel. +355 682056693
a.pierpaolo@gmail.com

Drita Tanazi
tel. +355 695719099
vis.nordalb@gmail.com

Presidio finanziato da
Progetto ESSEDRA
www.essedra.com