

La mostra del Capretto Tipico Vigezzino: una manifestazione unica nel suo genere

di *Christophe Cerrina*¹, *Luigi Andrea Brambilla*²

Il Consorzio Allevatori di Valle Vigezzo e l'omonima Comunità Montana hanno organizzato a Santa Maria Maggiore nella provincia del Verbano-Cusio e Ossola (V.C.O.), l'annuale mostra dedicata al "Capretto Tipico Vigezzino".

Il successo di questa manifestazione si è via via consolidato nel tempo a partire dal 1989, anno in cui si è dato il via alla prima edizione sulla spinta della Comunità Montana Valle Vigezzo. Nel medesimo anno, soddisfacendo le richieste degli allevatori, venne istituito il marchio di produzione del "Capretto Tipico Vigezzino". L'iniziativa, lungimirante per l'epoca, è stata realizzata con l'ufficializzazione del disciplinare di produzione al quale, ancora oggi, si devono attenere gli allevatori e gli esercizi commerciali che, su autorizzazione della Comunità Montana, intendono, aderendo al marchio, vendere il capretto tipico.

Questa mostra, avendo come principale scopo quello di valorizzare il capretto locale, si è da sempre tenuta in occasione della Domenica delle Palme, periodo ottimale, oltre che per i parametri di peso ed età del capretto, anche per la numerosa affluenza turistica.

Come tradizione, anche per questa edizione, il programma è stato ricco di contenuti. L'esposizione dei capretti, i veri protagonisti, ha avuto inizio nella prima mattina di Domenica 20 Marzo. A partire dalle ore 8:00, circa 25

allevatori hanno potuto far ammirare i propri animali esponendoli all'interno di un attrezzato stand coperto. Unitamente ai capretti, il numeroso pubblico ha apprezzato la presenza di alcuni capi adulti in rappresentanza delle razze locali presenti in valle.

Come ogni anno la realtà allevatoria valligiana era ben rappresentata. Hanno infatti partecipato all'esposizione gli allevatori di tutti i Comuni vigezzini. Il patrimonio caprino locale di questa valle si aggira intorno ai 2.000 capi, distribuiti nelle circa 80 stalle presenti nei comuni di Craveggia, Druogno, Malesco, Re, Santa Maria Maggiore, Tocco e Villette. Di questi soggetti, la maggior parte, appartiene al ceppo locale tipo Alpina. Nome ufficiale, Alpina Comune. In valle esiste anche una sensibile presenza della razza Verzaschese, Saanen e Camosciata delle Alpi. Meno consistente, purtroppo, è invece la popolazione caprina Vallesana e Sempione, anche se, e questo è di buon auspicio, quest'anno, a differenza delle scorse edizioni, qualche capretto locale bianco a pelo lungo (razza Sempione) era in esposizione.

A supporto dell'impegno degli allevatori per la buona riuscita della manifestazione, si è aggiunta l'adesione da parte dei ristoratori locali, all'interessante iniziativa promossa dalla stessa Comunità Montana: "a tavola con il Capretto Tipico Vigezzino". Più di dieci ristoranti hanno proposto per la giornata di Domenica, un totale di circa cinquanta piatti diversi a base di salumi, formaggio, ricotta, carne di capretto e di capra. Ai visitatori si è così presentata l'occasione di degustare in tanti modi la

ricca gastronomia tradizionale caprina dell'Ossola.

La mostra del "Capretto Tipico Vigezzino", ha proposto anche due momenti tecnici molto interessanti. Il primo con l'incontro di sabato 19 Marzo, dal titolo: "Caratteristiche del latte caprino e dei suoi derivati per l'alimentazione umana" con l'intervento della dott.ssa Roberta Lodi del CNR di Milano, la quale, grazie all'esperienza pluriennale nel settore, ha affrontato in maniera semplice e puntuale le varie problematiche legate all'utilizzo del latte di capra nell'inquadramento delle produzioni di formaggi tipici. Il secondo appuntamento, nella giornata di domenica, si è svolto alla presenza del dott. Brambilla che, attraverso il commento delle capre e capretti esposti, ha illustrato le diverse razze locali ossolane, sottolineando l'importanza di attuare un piano di salvaguardia di questo patrimonio zootecnico, il quale, attraverso il legame razza autoctona-prodotto-territorio, darebbe grande incentivo alla valorizzazione delle produzioni locali. L'incontro ha anche dato modo di sostenere la necessità, in questo momento di grande slancio, di disincentivare il fenomeno della "spettacolarizzazione" delle razze, il quale, attraverso la colonizzazione, anche delle stesse razze autoctone, al di fuori dei territori di allevamento riconosciuti ufficialmente, sminuisce l'importanza delle razze caprine locali nelle rispettive aree tradizionali di origine e diffusione, creando, in questo modo, seri problemi di erosione e inquinamento genetico e territoriale. A corollario dell'esposizione, hanno avuto notevole successo

(1) *Naturalista, tecnico C.A.T.A., Centro Assistenza Tecnica Agricola, della Comunità Montana Valle Vigezzo. Prov. VCO.*

(2) *Zootecnico Ager, Associazione R.A.R.E., Razze Autoctone a Rischio di Estinzione.*

anche l'intrattenimento dei bambini con il laboratorio dal titolo "storie di caprette" curato da Monica Mattei dell'Ufficio Turistico del Comune di Santa Maria Maggiore, e l'esibizione folcloristica del Gruppo Ticinese del Corno delle Alpi. Quest'ultima a testimonianza dello storico rapporto culturale fra queste due regioni. La manifestazione si è poi conclusa con la contrattazione per la vendita dei capretti.

Il successo, anche di questa edizione, ben si inquadra nell'ambito dell'attuale mercato dei prodotti caprini che, si sta sviluppando positivamente grazie al sempre maggiore interesse da parte di un consumatore attento alle produzioni locali e ad una politica di attenzione alle problematiche zootecniche attuata dalla Comunità Montana locale. Da anni, infatti, La Comunità Montana si impegna per contrastare le numerose difficoltà che si presentano nel tentativo di mantenere le condizioni ideali per lo svolgimento delle attività zootecniche di montagna.

Un esempio di questo impegno è stata la recente realizzazione di un caseificio a disposizione di tutti gli allevatori della valle e dove attualmente, oltre al latte vaccino, quattro allevatori di capre conferiscono il proprio latte. Qui, formaggi, ricotte e yogurt sono commercializzati direttamente nello spaccio aziendale e quelli di origine caprina sono ottenuti dalla trasformazione media giornaliera, da febbraio a ottobre, di circa 10 q.li di latte.

Per quanto riguarda invece la valorizzazione dei prodotti carnei, ottenibili dalla specie caprina, essa assume, oggi, una sua ancora più elevata importanza, visti gli scenari di politica agricola comunitaria. Grazie all'aumento delle richieste di mercato, sono infatti sempre più numerosi i progetti finalizzati alla rivalutazione di queste produzioni. Così, unitamente all'unicità di questo marchio nel panorama agroalimentare piemontese, che permette al "capretto tipico vigezzino" di



Mostra del Capretto Vigezzino.

vantare una buona immagine pubblicitaria su tutto il territorio regionale, è possibile ipotizzare un futuro di crescita.

La mostra del capretto vuole essere, dunque, uno strumento per la continuazione e il potenziamento dell'attività allevatoria della specie caprina su questi territori.

Fortunatamente questo tipo di iniziative fanno ben comprendere come sia radicata localmente la convinzione dell'importanza dell'agricoltura in montagna, cercando di evitare così l'abbandono rurale con le sue gravissime conseguenze sotto l'aspetto naturalistico, ambientale, geomorfologico, idrogeologico, culturale ed economico.

In questi territori, una prima iniziativa, risalente all'anno 98/99, è stata realizzata in tal senso. Infatti, la Regione Piemonte ha ammesso al finanziamento Interreg II, Italia-Svizzera, il progetto denominato "la capra campa". Proposto e realizzato dalla CM Valle Vigezzo con il fine di valorizzare il consumo di carne di capra, si è sviluppato sia sul fronte della ricerca di mercato, sia nell'ambito dell'organizzazione di mostre e convegni, unitamente alla pubblicazione e distribuzione di materiale informativo. Proprio in merito a quest'ultimo punto, sono di grande interesse le pubblicazioni:

"la capra campa", dal nome del progetto e lo studio, "valorizzazione e tipizzazione delle produzioni caprine delle valli Ossolane e Cannobina".

Fra i tanti e interessanti aspetti emersi da questo studio, uno fu proprio quello di rilevare una consistente domanda di prodotti caprini che, all'epoca, veniva soddisfatta, purtroppo, anche dalla commercializzazione di prodotti di provenienza estera, industriale o extra regionale.

Oggi, è indispensabile dare continuità a queste azioni soprattutto a fronte dello scenario ricco di iniziative a favore della valorizzazione delle produzioni carnee su tutto l'arco alpino. Hircus Meat, Capra@1, Capra@2 sono solo alcuni dei progetti, in questo caso della vicina Lombardia, che si pongono come obiettivo lo svolgimento di indagini approfondite sulle caratteristiche nutrizionali e organolettiche di queste carni, con lo scopo di ideare e indicare delle strategie rivolte alla promozione del loro consumo, sotto forma di produzioni tipiche. Lo strumento dell'Interreg, promosso dall'Ue per favorire una sempre maggior cooperazione fra paesi con problematiche comuni, diventa oggi indispensabile per mettere in campo strategie territoriali. In particolar modo il progetto Capra@



Box di capretti Vallesani e Sempione.

(www.polo-poschiavo.ch/progettocapra/) che coinvolge diversi partners italiani ed elvetici, nasce da una prima esperienza sulla valorizzazione delle produzioni casearie (Progetto Capra@1) e approda con il nuovo progetto, Capra@2, alla valorizzazione delle produzioni carnee.

Questo studio è di grande importanza strategica, poiché si suddivide in due momenti diversi e ognuno di grande interesse. Il primo, attua varie ricerche e sperimentazioni sulla trasformazione delle carni caprine, il secondo promuove la formazione ed informazione attraverso l'utilizzo e la diffusione delle nuove tecnologie mediatiche anche in campo agricolo.

Così, nel contesto territoriale dell'Ossola, si potrebbe potenziare in maniera equilibrata, la promozione alla produzione e al consumo di prodotti caprini nel rispetto della tutela del territorio e delle tradizioni, facendo però attenzione a non cadere nell'errore di incentivare unicamente una zootecnia di sola "vetrina", come oggi, troppo spesso e purtroppo, ci viene prospettata da alcuni "eco-gastronomi" o "food writer", letteralmente "scrittori di gastronomia".

Da anni in Liguria la carne di capra e di pecora è valorizzata con un metodo semplice e immediato. Ciò avviene con la preparazione, durante le numerose sagre locali, di vari piatti tipici. In particolar modo, in provincia di Imperia e precisamente sul territorio della Comunità Montana Valle Argentina, durante le rinomate feste popolari si consumano grandi quantità di "rostelle", piccoli spiedini di capra, e di

"capra e fagioli" o "montone all'argentina", quest'ultimo in nome dell'omonima valle e non del territorio del Sud America, come si potrebbe erroneamente pensare. Anche in Valle Maggia, nella vicina Svizzera e al confine con la Valle Vigizzo, i "cicitt", piccole salsicce di capra da cuocere sulla brace, hanno un elevato successo fra i residenti e gli abituali frequentatori della valle. Gli esempi potrebbero continuare infiniti qualora si elencassero tutti i prodotti carnei di capra presenti nel meraviglioso territorio dell'arco alpino italiano o estero.

In questo contesto, l'Ossola e la provincia del V.C.O., in generale, partono già in vantaggio. Infatti, sono numerosi gli appuntamenti campestri che si svolgono in tutto il territorio e altrettanto numerosi sono i piatti tipici a base di capra che potrebbero essere proposti. L'interessante pubblicazione "a tavola nell'ossola", edita nel 2003 dalla Comunità Montana Valle Ossola, ne ha censiti più di dieci. Fra questi meritano menzione, il "bollito di capra", preparato a partire da carne salata (antico metodo di conservazione), e, per citarne uno con la carne ovina, il "mutùn alla sau". Quest'ultimo è ancora proposto, anche se rivisitato, in alcune sagre che si svolgo-



Capretto Sempione.

no nei paesi di Trontano, a Maserà durante la sagra dell'uva in Settembre, a Montecrestese e a Premia.

La capra bollita, invece, viene ancora preparata nel distretto del Cusio ed esattamente durante la festa patronale di Arzo a metà Maggio. Organizzatore dell'iniziativa è Italo Vittoni, appassionato allevatore di capre, che da circa tre anni propone ai partecipanti questo piatto. La capra bollita era una volta molto consumata da queste parti quando ancora, nella simbologia storica identificativa dei paesi, Arzo, frazione del Comune di Casale Cortecero, era associato a "i crau", le capre per l'appunto.

A fronte di tutto questo, non va dimenticato, che per rivalutare il settore caprino in questo territorio, si devono mettere in campo forze e strategie che abbiano come finalità quella di promuovere, non una, ma tutte le produzioni legate a questo settore. Solo l'equilibrata valorizzazione di latte e formaggio, salumi, carne di capretto e di capra, unitamente alla risoluzione delle difficili problematiche tecniche dell'allevamento tradizionale-pastorale e delle razze locali in particolare, ma non solo, può costituire una formula vincente perché gli allevatori tornino a credere in un settore troppo spesso associato alla miseria dei propri padri.

Oggi la politica agricola e di sviluppo rurale dell'Unione europea è dalla parte delle razze locali, ora a noi l'arduo compito di farle diventare "sostenibili" economicamente.



Logo dell'Associazione R.A.R.E..