

RAZZE ZOOTECHNICHE IN PERICOLO DI ESTINZIONE:

la capra Bionda dell'Adamello

Razza autoctona della Val Camonica (Lombardia), di origini antiche, è localmente detta "Bionda". Etnicamente ascrivibile al gruppo delle razze di tipo alpino, per la sua similitudine di mantello con la razza svizzera Toggenburg con la quale è oggi talora, ingiustificatamente, incrociata.

LA CONSISTENZA

La popolazione di Bionda, un tempo molto numerosa, ha subito un calo progressivo fino a rischiare l'estinzione (100 capi censiti nel 1995).

Successivamente, per l'impegno di alcuni allevatori, è stata faticosamente recuperata. Oggi il patrimonio di questa razza conta circa **4.500 animali** allevati nella Valle di Saviore (zona di differenziazione), in Valle Camonica e nelle valli bresciane in genere, in alcune valli bergamasche, nelle provincie di CO e LC, e nella parte occidentale del Trentino.

LE CARATTERISTICHE

Razza di taglia media, ha nel nome "Bionda" la sua caratteristica principale. La chiara tonalità del suo mantello è infatti uniformemente bruna. Il pelo è liscio (mai crespo), fine e generalmente lungo sulle spalle, sul tronco e sulle cosce, anche se un tempo l'uniformità del pelo e della tonalità del mantello erano meno evidenti che oggi. La testa presenta due striature bianche (*swiss-markings*), anche il ventre deve essere obbligatoriamente bianco. Barba, tette, orecchie erette e corna (a sciabola), devono essere sempre presenti.

Le attitudini

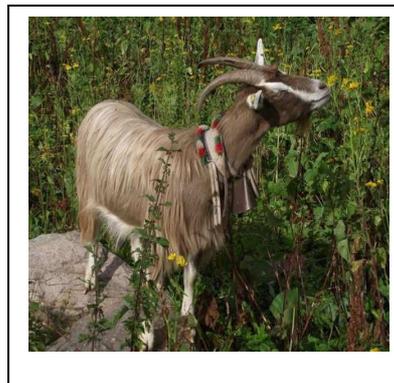
L'attitudine prevalente della Bionda è la produzione di latte. Dopo l'allattamento dei capretti e lo svezzamento, il latte viene munto per

la caseificazione e la trasformazione in formaggi locali.

In condizione di allevamento pastorale tradizionale (uso dell'alpeggio), la produzione media di latte è di circa 350 kg per lattazione con punte di 500 kg, produzioni molto più elevate fanno supporre l'uso dell'incrocio con la razza Toggenburg e ottenibili comunque solo in condizioni di allevamento intensivo.

I prodotti tipici della razza

Il prodotto tipico della Bionda in Valle Camonica, è il "**Fatuli**". Formaggio di tipo presamico, nella sua versione originale e storica viene affumicato con rami di ginepro e presenta l'unicità della forma cilindrica piatta (scalzo da 1,5cm a 2, diametro facce piane circa 15 cm), purtroppo non sempre rispettata. Con crosta scura, risaltano evidenti i segni lasciati dalle grate su cui il formaggio viene posto per l'affumicatura. Purtroppo anche il successo di questo formaggio ha indotto alcuni allevatori a sostituire o



ad incrociare la Bionda con la Toggenburg, razza più produttiva, e a convertirsi a sistemi non più di tipo

pastorale tradizionale, mettendo così a rischio, come più

volte sottolineato, il patrimonio di agrobiodiversità rappresentato dal "sistema": Bionda, Fatuli e pascolo in

quota. Altra produzione tipica è il "Mascarpì". Questa ricotta, a pasta consistente, presenta una forma tipica a palla, conferita dai sacchetti di cotone, tipicamente a colori fantasia, dove viene posta per alcuni giorni a



spurgare.

L'allevamento

L'allevamento della Bionda è di tipo tradizionale pastorale alpino, con transumanza estiva in alpeggio e ricovero invernale in stabulazione a poste fisse.

ASSOCIAZIONE DI RAZZA

La razza ha un **Registro Anagrafico Nazionale** gestito dall'APA di Brescia e dall'ASSONAPA.

TUTELA E SALVAGUARDIA

La Lombardia e la Provincia di Trento hanno inserito la razza tra le razze a rischio per le quali chi si impegna ad allevarla per 5 anni può ottenere un contributo differente a seconda della regione di appartenenza.

L.A.Brambilla