



La Newsletter n.50 di R.A.R.E.

Novembre 2015

Cari Soci, in questa Newsletter troverete il sunto di una parte delle relazioni presentate nel corso del Convegno annuale di RARE tenutosi a Guastalla (RE) nell'ambito della manifestazione "Piante e animali perduti" del Comune di Guastalla. La seconda parte delle relazioni verrà pubblicata sulla prossima Newsletter.

Informazioni sulla nostra associazione sono reperibili sul nostro sito:

- www.associazionerare.it

Abbiamo di recente aperto anche un account di RARE (RARE - Associazione Italiana Razze Autoctone a Rischio di Estinzione) su FaceBook, vi invitiamo a cercarci, comunicare notizie, opinioni...

- www.facebook.com

è possibile contattarci via mail al nostro indirizzo di posta elettronica:

- info@associazionerare.it

o telefonando al numero: 051-20.88.054 oppure 334-62.04.597 (Daniele Bigi)

Ricordiamo che non verranno più spedite NL ai soci non in regola con il pagamento della quota associativa. Le quote associative sono: € 25 (socio sostenitore) o almeno € 10 (socio simpatizzante). Spero che, anche nel 2015, continuerai a sostenere R.A.R.E. rinnovando la tua adesione con un versamento su CCP n° 21786397 intestato a RARE - Via Nemo Sottili, 1 - 42123 Reggio Emilia.

E' possibile versare la quota di adesione tramite bonifico bancario utilizzando l'IBAN n. IT31Z076010100000021786397 ma per l'invio delle Newsletter ed eventuali comunicazioni, si invita chi paga tramite bonifico ad inviare i propri dati, via mail all'indirizzo dell'associazione indicato sopra.

In questo numero

□ Produzioni casearie della Capra Nicastrese	2
□ La Vastedda della Valle del Belice DOP	5
□ Valorizzazione di prodotti caseari e carnei tradizionali per il recupero della Cornella Bianca	6

- Valorizzazione delle lane per il recupero di razze ovine reliquie 8
- Produzione del formaggio Murazzano, il DOP ovino del Piemonte 11

Quest'anno, il 13° Convegno annuale di RARE svoltosi come di consueto a Guastalla (RE), sabato 26 Settembre 2015 in una sala del Palazzo Ducale, aveva per tema **"Prodotti di razze autoctone"** e prevedeva al termine del convegno una degustazione dei prodotti. Ringraziamo tutti i relatori e gli allevatori e produttori che hanno offerto i loro prodotti per l'apprezzata degustazione finale.

Produzioni casearie della Capra Nicastrese

Floro De Nardo¹, Luigi Liotta¹⁻²

¹ Associazione Italiana Razze Autoctone a Rischio di Estinzione (RARE)

² Dipartimento di Scienze Veterinarie, Messina

Durante la seconda metà dell'ultimo secolo, profonde riorganizzazioni hanno coinvolto il settore delle produzioni zootecniche. Tali modificazioni sono state principalmente influenzate dal mercato e dalle politiche di supporto dei prezzi, allo scopo di ottenere un'elevata efficienza economica. Nelle aree marginali di collina e montagna si è assistito ad un completo abbandono del territorio; in aree di pianura e di fondovalle, i sistemi di allevamento di carattere estensivo sono stati soppiantati da sistemi intensivi che si caratterizzano per l'impiego di razze geneticamente selezionate al fine di assicurare elevate produzioni. Le principali e più immediate conseguenze, ovverosia l'abbandono delle attività agricole e d'allevamento e la riduzione della presenza antropica sul territorio, sono state concause dell'insorgenza di problematiche connesse al mantenimento dell'assetto del territorio e di una progressiva perdita di biodiversità zootecnica, nonché di culture rurali legate al territorio e alle tradizioni locali (es. prodotti animali tipici ottenuti da razze autoctone attraverso metodi di trasformazione artigianali e storici). Recentemente si sta assistendo, fortunatamente, a un'inversione di tendenza. Molti allevatori, anche di giovane età, tornano ad operare nelle aree montane, anche in quelle più marginali e disagiate e, scelgono, coerentemente e consapevolmente, di adottare sistemi zootecnici tradizionali, basati su un ridotto carico di animali sul territorio, su un modesto ricorso a mezzi tecnici industriali e su una prevalente utilizzazione delle risorse foraggere naturali, con evidenti vantaggi per la salvaguardia e la conservazione della biodiversità. In questo contesto, rispetto alle razze cosmopolite geneticamente selezionate, le razze autoctone, caratterizzate da attitudini produttive minori in quantità, ma diverse in qualità risultano quelle particolarmente adatte allo sfruttamento delle risorse pascolive locali e della macchia mediterranea. Il forte legame esistente tra le razze autoctone, il loro territorio di origine e il tipo di allevamento, permette inoltre di ottenere prodotti di origine animale di elevata tipicità e con caratteristiche chimico-organolettiche peculiari ed uniche, che meritano di essere preservati. Alla luce di quanto esposto, obiettivo del presente studio è stato quello di definire le caratteristiche tecnologiche e nutrizionali del formaggio caprino prodotto tradizionalmente con latte crudo di razza Nicastrese allevata al pascolo, quale strumento di tutela a salvaguardia di una delle biodiversità caprine calabresi, anche attraverso la predisposizione di specifici sistemi di certificazione di rintracciabilità di filiera.

Lo studio è stato condotto su 40 formaggi del peso di circa 1 kg, prodotti con latte di capra di razza Nicastrese allevate esclusivamente al pascolo nel periodo maggio-luglio 2014 e campionati presso

quattro caseifici aziendali ubicati in provincia di Catanzaro, che adottavano la medesima tecnologia di produzione.

La capra Nicastrese è una razza caprina autoctona del territorio di Nicastro (ora Lamezia Terme, Calabria). Allevata soprattutto nella provincia di Catanzaro, per le sue caratteristiche produttive apprezzate dagli allevatori calabresi, si è diffusa nel corso degli anni anche nelle province limitrofe. I dati ASSONAPA riferiti al 31.12.2014 riportano 4.788 capi iscritti al registro anagrafico; tale consistenza, la fa includere tra le razze a rischio di estinzione secondo quanto proposto dalla FAO Expert Consultation del 1992. Insieme alla Capra dell'Aspromonte e alla Rustica di Calabria, la capra Nicastrese rappresenta un'importante tassello del variegato mosaico della biodiversità caprina calabrese.

Nelle pluripare la produzione di latte in 210 giorni di lattazione è di circa 260 litri e, per molte generazioni, ha rappresentato la fonte primaria di approvvigionamento di latte per uso alimentare, considerato che il latte vaccino veniva prevalentemente utilizzato per la caseificazione (De Nardo 2014). Oggi è allevata esclusivamente per la produzione di prodotti caseari di solo latte caprino (formaggi mono-razza) o misti con latte ovino o bovino, a coagulazione esclusivamente presamica.

Il formaggio caprino oggetto del presente studio è stato ottenuto a partire da latte crudo senza aggiunta di colture starter, ma raggiunta la temperatura di 28 °C è stato aggiunto del caglio di capretto naturale (0,4-0,5 g/l) quindi, lasciato coagulare per circa 1 ora. La cagliata è stata posta in forma e scottata nel siero a 65 °C circa per 10 minuti; successivamente le forme sono state mantenute a temperatura ambiente per due giorni. Di seguito le forme sono state immerse in salamoia (30 % di cloruro di sodio) per 24 ore e poste a stagionare a temperatura di 14-15 °C e umidità dell'80-82 % per circa due mesi.

Su ciascun formaggio è stato determinato il contenuto in Grasso, Proteine, Umidità, Sale e Solidi totali con metodica N.I.T. (Near Infrared Transmittance) tramite Foodscan LAB Type 78810 (FOSS ITALIA); il contenuto di colesterolo ed in *cis-9,trans-11 CLA* è stato determinato mediante analisi gascromatografica utilizzando un gascromatografo (Agilent Technologies 6890N, Palo Alto, CA, U.S.A.), mentre il contenuto in ceneri con metodo gravimetrico, in muffola a 550 °C fino a completo incenerimento (AOAC, 2012).

I valori medi, riportati in Tabella 1, evidenziano che la composizione chimica dei formaggi prodotti con latte di razza Nicastrese risulta essere in linea con altri prodotti di simile tipologia (Pajor et al. 2012). Il contenuto del *cis 9, trans 11 CLA*, elemento nutrizionalmente interessante risulta invece essere più alto di quanto evidenziato da Madeiros et al. (2014) in caprini prodotti con latte di incroci Saanen x Alpina ed in linea con il range (7-6,9) riportato per i formaggi caprini Francesi (Lobos-Ortega et al. 2012). Il contenuto in colesterolo è risultato essere notevolmente inferiore a quanto riportato da Donmez et al. (2005) in formaggi caprini tradizionali Turchi.



Capra Nicastrese



Formaggi di capre Nicastrese

Tabella 1. Caratteristiche nutrizionali del caprino Nicastrese stagionato (% su 100 g di parte edibile)

Umidità	Proteine	Lipidi	Sale	Solidi Totali	Ceneri	Cis 9, trans 11 - CLA (% ac. grassi tot.)	Colesterolo (mg/100g)
30,52±6,7	33,03±3,7	31,42±1,6	1,70±0,5	69,48±6,7	5,02±0,8	0,65±0,2	77,76±8,7

I risultati confermano ancora una volta che tali prodotti devono mantenere, quando inseriti nel circuito commerciale, una loro chiara identità e protezione e, in particolare, non devono perdere il legame con il territorio e con la tradizione da cui derivano, come accade invece per i prodotti industriali (Panella, 2011). La conservazione delle razze locali si lega a concetti di sviluppo sostenibile, dove la difesa delle risorse genetiche va di pari passo con l'incremento del reddito degli allevatori. In base a ciò, la valorizzazione delle produzioni autoctone, potrebbe portare ad un contestuale sviluppo dell'attività di conservazione e salvaguardia della biodiversità, con la messa in sicurezza delle diverse razze a rischio estinzione. Iniziative auspicabili dovrebbero essere volte alla produzione e alla commercializzazione di prodotti di qualità o "prodotti tipici". Tali azioni rafforzerebbero e valorizzerebbero il legame tra territorio e cultura da cui un determinato prodotto deriva. Questo lavoro rappresenta quindi una ulteriore testimonianza di come le razze autoctone possono essere utilizzate per la produzione di materia prima particolarmente idonea per la produzione di prodotti trasformati tipici e per praticare quella forma di agricoltura indicata come "agricoltura biologica", nel massimo ossequio delle norme sul benessere animale, per ottenere prodotti di qualità, in un contesto economico ecosostenibile e ecocompatibile, assicurando la presenza antropica in luoghi spesso impervi e inaccessibili, tutelando l'ambiente, salvaguardando il paesaggio, tutelando e governando la montagna. Quanto detto, in piena assonanza con quanto auspicato dalla proposta di risoluzione del Parlamento Europeo del 19 giugno 2008 sul futuro del settore ovi-caprino in Europa (2007/2192(INI)).

Bibliografia

- AOAC 935.42, 19th Edition (2012).
- De Nardo F. (2014). Caratteri tipici della capra Nicastrese. XXI Congresso Nazionale S.I.P.A.O.C, Large Animal Review, supplemento al n. 5, 174 (Abstract), ISSN 1124-4593. Foggia 9-12 settembre 2014.
- Donmez M., Kemal Seckin A., Sagdic O., Simsek B. (2005). Chemical characteristics, fatty acid compositions, conjugated linoleic acid contents and cholesterol levels of some traditional Turkish cheeses. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* pages. Vol. 56: Issues 3 157-163
- Lobos-Ortega I., Revilla I., González-Martín M.I., Hernández-Hierro J.M., Vivar-Quintana A., González-Pérez C. (2012). Conjugated Linoleic Acid Contents in Cheeses of Different Compositions During Six Months of Ripening. *Czech J. Food Sci.* Vol. 30, No. 3: 220-226
- Medeiros E., Queiroga R., Oliveira M., Medeiros A., Sabedot M., Bomfim M., Madruga M. (2014). Fatty Acid Profile of Cheese from Dairy Goats Fed a Diet Enriched with Castor, Sesame and Faveleira Vegetable Oil. *Molecules*, 19, 992-1003; doi:10.3390/molecules19010992
- Pajor, F., Steiber O., Tasi J. (2012). Influence of extensive grazing on cheese composition, yield and fatty acids content of goats. *Bulg. J. Agric. Sci.*, 18: 487-492
- Panella F. (2011). La salvaguardia della biodiversità animale. Iniziative generali ed azioni intraprese in Italia a tutela delle razze minacciate. Ed. Fondazione iniziative zooprofilattiche e zootecniche - Brescia.

La Vastedda della valle del Belice DOP: l'unico formaggio di pecora a pasta filata

Massimo Todaro - Università di Palermo

La Vastedda della valle del Belice DOP è un formaggio prodotto nella parte occidentale del territorio siciliano, la valle del Belice appunto, con latte crudo di pecora trasformato secondo la tradizione e avvalendosi di attrezzature in legno. La Vastedda ha assunto la DOP solo di recente (2008), e presenta delle caratteristiche davvero rare, infatti questo è uno fra i pochissimi formaggi di pecora in Europa a pasta filata. Essa viene prodotta con latte crudo di pecore di razza Valle del Belice allevate nell'omonima valle, fra le province di Agrigento, Trapani e Palermo. La Vastedda della valle del Belice DOP è un formaggio che va consumato preferibilmente fresco ed, all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche:

- forma: tipica di una focaccia con facce lievemente convesse;
- dimensione: il diametro è compreso tra 15 e 17 cm e l'altezza dello scalzo tra 3 e 4 cm;
- peso: compreso tra 500 e 700 gr. in relazione alle dimensioni della forma;
- superficie: priva di crosta, di colore bianco avorio o leggermente paglierino, liscia compatta senza vaiolature e piegature;
- pasta: di colore bianco omogeneo, liscia, non granulosa, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale; l'occhiatura deve essere assente o molto scarsa, così come la trasudazione;
- aroma: caratteristico del latte fresco di pecora;
- sapore: dolce, fresco e gradevole, con venature lievemente acidule;
- percentuale di grasso: non inferiore al 35% sulla sostanza secca;
- percentuale di cloruro di sodio (sale): non superiore al 5 % sulla sostanza secca.

La Vastedda della Valle del Belice DOP presenta un'abbondante microflora lattica (lattobacilli e lattococchi) che raggiunge alte concentrazioni (fra 10^6 e 10^{10}), testimoniando come essa contenga un gran numero di batteri lattici vivi e vitali che possono contribuire al miglioramento della flora microbica intestinale con un potenziale effetto benefico sulla salute umana.

Le caratteristiche cogenti della Vastedda sono legate ai metodi di produzione ed alla utilizzazione esclusiva di latte crudo di pecore di razza Valle del Belice allevate nell'omonima valle ed alimentate prevalentemente al pascolo. La moltiplicazione della microflora autoctona all'interno della pasta consente la riduzione del pH grazie al lattosio che viene trasformato in acido lattico dai batteri, il che permette la disacidificazione della cagliata e quindi la filatura. L'utilizzazione delle attrezzature tradizionali in legno (*tina*, *piddiaturi*, *paletta*, *rotula*) e la formatura all'interno di piatti fondi in ceramica consentono di ottenere un prodotto unico nel suo genere.

La Vastedda della valle del Belice DOP con DM n. 22573 del 27/11/2007 ha ottenuto la Protezione Nazionale Transitoria, mentre con Regolamento della Commissione UE n. 971 del 28/10/2010, pubblicato sulla GUUE L. 283 del 29/10/2010, ha ottenuto l'ambito riconoscimento comunitario.



Attualmente le attività di promozione, valorizzazione e vigilanza sono affidate al Consorzio di Tutela della Vastedda della valle del Belice DOP con sede legale in Poggioreale (TP), autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali a svolgere le funzioni di vigilanza di cui all'articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 (DDG 4334 del 15/03/2013 pubblicato in GU n. 74 del 28/03/2013).

Grazie ai finanziamenti regionali, nazionali e comunitari, il Consorzio di Tutela ha promosso la diffusione della Vastedda nella ristorazione di qualità, nei locali gourmet, nella GDO di qualità e nelle pizzerie, grazie al fatto che essa è molto versatile in cucina, per cui entra in un antipasto, magari abbinata a delle gelatine di limone o bergamotto, si utilizza in un primo o in un secondo elaborato al posto della mozzarella, si sposa bene con il dolce e, soprattutto esalta il gusto della pizza quando la si sostituisce alla semplice mozzarella, anche di bufala!

La DOP rappresenta per tutti i produttori di latte e formaggio del territorio Belicino un importante risultato, l'attività di promozione ha permesso di ottenere un sensibile incremento della produzione certificata, passando dai 35 quintali del 2008 ai 170 quintali del 2014; pertanto essa rappresenta un potenziale economico notevole per l'agricoltura e la zootecnia della Sicilia e della valle del Belice in particolare.

Valorizzazione di prodotti caseari e carnei tradizionali per il recupero della Cornella Bianca.

Andrea Iotti - Servizio di Sanità Pubblica Veterinaria dell'AUSL di Reggio Emilia

ALCUNI PRODOTTI DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA REGGIANA AVENTI LE CARATTERISTICHE PER RICEVERE LA CERTIFICAZIONE SPECIALITA' TRADIZIONALE GARANTITA (S.T.G.)

Siamo partiti per cercare la perduta Cornella Bianca (un tempo la più diffusa razza di ovini della Regione Emilia Romagna) e l'abbiamo trovata, non tanto in centri per la conservazione della biodiversità o in parchi zoologici,

L'abbiamo invece trovata, esattamente nello stesso posto di sempre.....coi pastori, nelle province di Modena, Reggio Emilia, Ferrara, Bologna, Parma ma anche a Rovigo.

In questo modo però, abbiamo trovato la Cornella , ma abbiamo trovato anche il mondo dei pastori, la loro cultura.

Alla fine, il centro della ricerca si è spostato dalla pecora a questi uomini e alla loro attività, perché sono loro l'unica alchimia in grado di evitare l'estinzione della nostra pecora, come di qualsiasi altro animale da reddito.

Di qui si è creato un altro stranissimo fenomeno: sono riemersi (anzi no visto che anche loro sono sempre rimasti lì dove li abbiamo trovati) prodotti come il Pecorino Dell'Appennino Reggiano, le barzigole, i salami ed i coshet (prosciutti) ed il brodo di pecora ed infine la cultura della lana.

Il Pecorino Dell' Appennino Reggiano è un prodotto rubricato nel catalogo dei prodotti tradizionali dell'Emilia Romagna: grazie all'eccellente lavoro svolto da alcuni professionisti in collaborazione con Comunità Montana e Provincia di Reggio Emilia sta vivendo un momento di grande rilancio al punto che è quasi impossibile reperirne una forma.

La barzigola è una particolare preparazione di carne di pecora tipica delle valli del Tresinaro e del Secchia, vanto in particolare dei comuni di Carpineti e Baiso; probabilmente nasce come metodo per recuperare alcuni muscoli addominali di pecore per conservarli, con uso di sale, in damigiane a bocca larga o vasi di coccio, sotto conce gelosamente tenute segrete. Oggi si utilizzano animali più giovani e tagli più nobili (ad esempio, di coscia) e la conservazione è più breve, con prodotto finale meno salato.

Questo prodotto assieme a salami, coshet e bresaole, è tipico delle zone di mezza montagna dove probabilmente i pastori transumanti del crinale facevano tappa e, anche in cambio dell'ospitalità ricevuta, commerciavano, oltre a ricotta, formaggio e agnelli, anche le pecore non in grado di proseguire il viaggio.

Queste venivano ristallate, ed andavano ad integrare il "capitale" (termine con cui vengono indicati nel nostro dialetto gli animali da reddito) delle aziende agricole, costituito da qualche bovino, utilizzato principalmente da lavoro ed in subordine per il latte, e qualche ovino, allevato in forma stanziale.

Questi ovini fornivano un importante contributo alla dieta carnea familiare: nella versione più semplice le carni venivano conservate sotto sale in barili o mastelli di legno, fino a giugno, e consumate addirittura in brodo, o sotto forma di più sofisticati salami, cosciotti o violini. Di questi prodotti, il Pecorino dell'Appennino Reggiano e la barzigola hanno ricevuto la certificazione di Specialità Tradizionale Garantita e sono stati inseriti nell'apposito elenco della Regione Emilia Romagna.

Il coshet (nome tradizionale del prosciutto di pecora della val Tresinaro), potrà ottenere il riconoscimento dall'anno prossimo mentre per i salami, il bollito ed il brodo di pecora ci sarà da pazientare ancora qualche anno.

Nell'ambito del progetto regionale Sibilla, coordinato dal Servizio di Sanità Pubblica Veterinaria di Reggio Emilia, sono stati fatti studi di microbiologia predittiva, su coshet, salami di pecora e barzigole, che ne hanno permesso di determinare per la prima volta composizione, shelf life e, tramite un challenge test, la capacità di ridurre a termini di sicurezza quantità note di salmonella e listeria, inoculate nell'impasto.

Questa ricerca collaterale a quella degli animali è stata condotta di concerto con la Provincia di Reggio Emilia unitamente in quanto riteniamo che la sostenibilità del recupero di una razza di animali da reddito passi imprescindibilmente attraverso la valorizzazione del reddito degli allevatori, senza i quali ogni azione è destinata ad essere effimera.

Si ritiene indispensabile una rete che possa far conoscere ed apprezzare la razza, i suoi prodotti e l'ambiente in cui è incastonata, senza tralasciare la cultura ed i ricordi che l'accompagnano.

A tal riguardo si è iniziato a costituire un archivio di fotografie, scritti e filmati che possano descrivere la presenza di uomini ed animali nel nostro territorio a partire dall'età del bronzo, da utilizzare come accompagnamento culturale agli aspetti gastronomici e turistici.

L'ultimo prodotto, fondamentale per l'economia pastorale era la lana: il reddito che ne derivava tradizionalmente si diceva pagasse l'intero mantenimento dell'animale, trasformando gli altri prodotti in guadagno netto. Questo tipo di economia, oggi quasi dimenticato, non era limitato alle zone montane. Anche i contadini delle zone pedemontane e di pianura tenevano alcune pecore soprattutto per la produzione di lana per usi domestici: produzione di calze, maglie, maglioni, ma anche coperte, trapunte e materassi. Quest'ultimo sembra essere il punto più difficile causa la scarsa vocazione laniera della razza e la concorrenza di filati industriali di facilissima reperibilità.



Una possibilità potrebbe essere la produzione di oggettistica in feltro, realizzabile solo previo lavaggio delle lane con tecniche applicabili anche in ambiente domestico (senza uso di mercurio), dove potrebbe fare la differenza, dal punto di vista economico, il design oltre alla simpatia del pubblico per le piccole produzioni di stampo artigianale soprattutto se a sostegno di temi quali la salvaguardia di ambiente e biodiversità.

In conclusione, molto si è fatto e molto ancora resta da fare pur nelle difficoltà che pongono i tempi attuali, in quest'ottica fondamentale è l'interesse mostrato dall'AUSL di Reggio Emilia, l'amministrazione provinciale di Reggio Emilia e Modena, la scuola di agraria ITAS Zanelli l'ARA ER che hanno consentito anche in carenza di finanziamenti di mantenere alimentato il registro anagrafico, depositare i documenti per il riconoscimento dei prodotti e far arrivare elementi di sostegno agli allevatori.

Valorizzazione della lana per il recupero di razze ovine reliquie

Chiara Motta - RARE

Nel panorama zootecnico italiano, ricchissimo di biodiversità, si è assistito negli anni ad un progressivo graduale decremento numerico di molte razze di varie specie e la loro sostituzione con razze nazionali o estere considerate più produttive, con un conseguente rischio di impoverimento del patrimonio genetico. Per alcune razze ovine dell'Arco Alpino, il

processo di regressione numerica che le ha portate sulla soglia dell'estinzione sembra essere irreversibile e sono considerate ormai allo stato di reliquia.

La riscoperta e la valorizzazione della loro lana potrebbe portare un contributo ad invertire questa tendenza, o almeno aiutare a stabilizzare numericamente queste popolazioni garantendone la sopravvivenza.

La lana, nella maggior parte dei casi considerata oggi dall'allevatore unicamente un rifiuto da smaltire, è stata da sempre una ricchezza, e un materiale prezioso.

La lana è costituita da cheratina che compone lo strato della cuticola esterna formato da scaglette cornee a disposizione embricata, uno strato intermedio di cellule fusiformi al cui carattere sono dovute le proprietà specifiche della lana e un canale interno o midollo contenente aria, di dimensioni variabili e che nelle lane più fini può anche mancare. I caratteri del filamento di lana sono : il colore, la lucentezza, la finezza, l'ondulazione o arricciatura, la morbidezza la sofficietà e l'elasticità.

Il colore naturale è il bianco nelle sue varie tonalità, ma anche varie gradazioni di grigio e marrone fino alla moretta. La lucentezza dipende dalla struttura interna della fibra e dalla disposizione e trasparenza delle squamette corticali: quanto più sono appiattite e lisce tanto più lucido è il filamento.

La finezza è in relazione al diametro del filamento e varia da razza a razza ma anche da una parte all'altra del vello dello stesso animale. Sono poi presenti anche i peli morti o giarre, filamenti privi dello strato intermedio, che non prendono il colore in caso di tintura della lana. La finezza va da 10 - 15 micron per le più pregiate a 50 - 60 e più per le lane di qualità ordinaria.

L'arricciatura o ondulazione è in relazione inversa al diametro della fibra, per cui lane più fini risultano più arricciate delle lane più grossolane.

L'elasticità, cioè la proprietà che ha la fibra già tesa di subire ancora un certo allungamento alla tensione e di riprendere la forma iniziale al cessare della sollecitazione, è inversamente proporzionale alla finezza così pure la tenacità, cioè la resistenza alla rottura. La morbidezza e la sofficietà sono caratteristiche relative alla consistenza della lana al tatto.

Un'altra caratteristica della lana è il suo elevato potere igroscopico, cioè la sua capacità di assorbire acqua senza apparire bagnata fino al 30 % del suo peso, ed è una cattiva conduttrice del calore, quindi ha un ottimo potere isolante.

La mia visione della lana sotto una luce particolare comincia alla fine del 2011, con l'incontro di una artigiana del feltro al lavoro durante una mostra zootecnica in Valsesia. In quella occasione ho scoperto e apprezzato antiche manualità svolte mediante l'utilizzo di lana grezza proveniente da un vello solamente lavato e cardato.

In seguito, la mostra Wools of Europe a Biella, è stata decisiva per appassionarmi alla lana, intesa non come un anonimo gomito di incerta provenienza, ma come il vello di una precisa razza di pecora con caratteristiche del tutto peculiari, diverse da razza a razza. Ho cominciato a guardare con occhi nuovi l'elenco e la descrizione delle razze ovine italiane, cercando le loro caratteristiche produttive, in particolare quelle riferite alla lana. La mia attenzione si è focalizzata sulla razza autoctona tipica della mia zona, la Saltasassi, razza con principale attitudine alla produzione di carne, in forte regressione numerica, sostituita da più produttivi incroci di razza Biellese.

I mezzi per poter cominciare a utilizzare davvero la lana sono stati, frequentare un corso di filatura, a cui ne sono seguiti altri di perfezionamento, raccogliere campioni di vello sucido e lana già preparata industrialmente per la filatura e contemporaneamente, porre le basi per l'acquisto di un piccolo nucleo di soggetti di pecora Saltasassi.

In ogni caso ho cercato sempre di risalire alla razza di provenienza della lana, per poter produrre una raccolta /campionario di matassine filate a mano per ogni singola razza di pecora, e gomitoli, matasse e prodotti finiti realizzati a mano e tracciabili da esporre ad alcune mostre mercato.

Frequentare come visitatore, o partecipare come espositore alle mostre di settore o zootecniche, in cui animali e artigianato tessile spesso si fondono o coesistono si è rivelato, nella mia esperienza, un mezzo molto utile per contattare altri appassionati e testare la qualità e il gradimento dei prodotti.

Credo sia utopistico pensare all'utilizzo delle lane autoctone su larga scala, o credere di poterle reinserire nei normali canali di mercato globale o utilizzarle per produzioni tessili di grande distribuzione. Non si tratta di fare concorrenza con le lane di pecora Saltasassi o di Sambucana alla enorme diffusione delle lane Merinos, di qualità eccellente e presenti in grandi quantità e a prezzi relativamente bassi sul mercato del tessile, ma di ridare dignità e commerciabilità ad un prodotto, la lana autoctona, che negli ultimi decenni è stato svilito fino ad essere considerato un rifiuto.

Per far questo mi pare necessario agganciare anche la lana e i suoi manufatti alla tendenza recente della riscoperta del prodotto artigianale di qualità in un contesto di recupero delle tradizioni locali, un po' come già in corso per i prodotti alimentari D.O.P.

Valorizzare la lana di razze ovine autoctone con una lavorazione artigianale, è una attività manuale molto laboriosa, lunga, con produzioni basse, che può trovare una sua collocazione commerciale "di nicchia" nell'ambito delle produzioni artigianali tradizionali specializzate. Inoltre il prodotto finito deve necessariamente rivolgersi ad un pubblico di potenziali acquirenti curioso, sensibile alle tematiche ambientali, al benessere animale, interessato alla biodiversità, alla tutela delle tradizioni, attento ai particolari, e alla ricerca di un prodotto unico, non realizzato in serie.

I problemi della produzione artigianale, dovrebbero a mio avviso essere trasformati in punti di forza puntando proprio sulla unicità del manufatto, sulla sua non riproducibilità, sulla qualità, sul recupero di antichi saperi e manualità, sulla riscoperta della tradizione abbinata alla tutela del valore della biodiversità zootecnica locale.

Il lavoro amatoriale svolto fin qui ha dei limiti oltre che nella quantità di prodotto e nel costo, anche nella mancanza di una rete di conoscenze di piccoli allevatori di razze autoctone o reliquie, disseminati sul territorio, e nella enorme difficoltà di sveltire alcune fasi della preparazione della lana come il lavaggio e la cardatura. Le piccole aziende che effettuano conto terzi questi passaggi cruciali della lavorazione, infatti, chiedono di solito un minimo di quantitativo per avviare il processo. Un altro punto importante è la valutazione del tipo di lana per avviarlo alla lavorazione più adatta alle sue caratteristiche: filatura, tessitura, feltro, imbottiti/materassi, tappeti, complementi d'arredo, uso industriale (coibentazione).

Manca inoltre un lavoro sistematico di reperimento e poi catalogazione delle lane delle varie razze italiane, ed andrebbe sviluppata l'analisi non solo della finezza in micron, ma anche di altre caratteristiche della fibra di lana, quali la lunghezza del fiocco, l'increspatura, la

lucentezza che influiscono sia sulla lavorazione, sia sulla sensazione al tatto e quindi sulla gradevolezza del prodotto finito. In quest'ambito il limite è la estrema variabilità delle caratteristiche del vello in soggetti diversi della stessa razza, in quanto non più (o più spesso, mai) selezionata per la produzione di lana.

Altro aspetto da sviluppare è la raccolta di informazioni su aziende, artigiani, privati, piccoli allevatori, associazioni locali che utilizzano già e commercializzano su piccola scala la lana, o prodotti artigianali di razze ovine autoctone in varie parti d'Italia, e possibilmente creare anche a questo livello una rete di contatti che aiutino a risolvere problemi comuni e a far circolare le esperienze maturate. In campo pratico, sono numerosi gli esempi reperibili sul web di piccole e medie aziende in tutta Europa che trasformano la lana di razze autoctone.

Sul nostro territorio nazionale sono attive associazioni e consorzi che promuovono il recupero e la trasformazione della lana, fornendo un canale di raccolta e ritirando la lana da tosa da avviare alla lavorazione.

Sono inoltre nati e stanno crescendo artisti e designer che danno nuovo impulso a vecchie attività artigianali, disegnando modelli e pattern, sfruttando la maggiore visibilità grazie a internet e rivolgendosi ad un pubblico più giovane, cercando di creare una tendenza e ringiovanendo il mondo del feltro, della tessitura o del knitting.

Importantissimo inoltre è continuare a seguire e possibilmente partecipare alle numerose manifestazioni nazionali e internazionali di settore, proprio per allacciare e coltivare la rete di contatti, diffondere la sensibilità e l'interesse per queste tematiche e questi prodotti, e raggiungere e contribuire a far crescere la platea di appassionati che costituiscono anche i potenziali destinatari.

A mio avviso solo in questo modo sarà possibile far leva su un prodotto dimenticato e negletto per troppo tempo come la lana, per dare un contributo al rilancio di razze destinate altrimenti inesorabilmente all'oblio.

Produzione del formaggio Murazzano, il D.O.P. ovino del Piemonte

Riccardo Fortina - Università di Torino, RARE

Il Murazzano DOP è un formaggio grasso a pasta fresca prodotto e stagionato in circa 50 Comuni dell'Alta Langa cuneese. Viene utilizzando latte ovino, in purezza oppure in percentuale non inferiore al 60% e miscelato con latte vaccino.

La storia di questo formaggio, o delle cosiddette "tume" prodotte nelle Langhe cuneesi, è strettamente legata alla storia delle donne di questa terra, alle quali toccavano la cura delle pecore, la produzione e la vendita del formaggio. La sua storia però è anche legata a quella del comune di Murazzano, antico centro di produzione e commercio. La prima "Mostra concorso delle robiole", fu organizzata all'inizio degli anni '60 proprio in questo Comune.

Nel 1982 il Murazzano ha ottenuto il riconoscimento nazionale DOC e successivamente il riconoscimento europeo DOP. E' stato costituito e riconosciuto ufficialmente nel frattempo il Consorzio per la tutela del formaggio Murazzano con lo scopo di promuovere e salvaguardare questa tipica produzione casearia della provincia di Cuneo.

Il latte ovino utilizzato per il Murazzano, miscelato con latte vaccino, proviene principalmente dalla pecora delle Langhe, razza autoctona un tempo molto diffusa (nel 1950 c'erano oltre 45 mila capi), ma che oggi si è drasticamente ridotta. Da un censimento del 2000, risultavano allevate in Piemonte

e in Liguria poco più di 2.000 capi, distribuiti in una sessantina di allevamenti. Dopo aver rischiato di scomparire, la pecora Delle Langhe ha avuto una lieve ripresa proprio grazie al riconoscimento e alla produzione del Murazzano, anche se rimane ancora oggi classificata a rischio di estinzione secondo la griglia della FAO.

Questa razza si riconosce per il muso a profilo montonino, orecchie lunghe rivolte in basso e in avanti, senza corna in entrambi i sessi, tronco lungo e stretto, arti lunghi e leggeri, il vello è bianco, aperto, con bioccoli ondulati. L'Altezza media al garrese nei maschi è di circa 80-85 cm, e 70-75 cm nelle femmine. Il peso medio varia da 85 kg (arieti) a 65-70 (femmine). Le produzioni di latte sono pari a 85 litri nelle primipare e 150 nelle pluripare al netto del latte di poppata degli agnelli.

Il Murazzano DOP si presenta con una forma cilindrica a facce piane di diametro da 10 a 15 cm e scalzo da 3 a 4 cm, con un peso che varia dai 300 ai 400 g. Il colore della pasta è bianco latte, la sua struttura leggermente consistente, morbida, a volte con alcune occhiature. All'esterno si presenta privo di crosta, il suo colore è bianco latte per le forme fresche e paglierino per quelle più stagionate. Il suo sapore, fine e delicatamente profumato, ricorda il latte ovino di cui è fatto. Ancora oggi è realizzato a mano, forma dopo forma.

Per la sua preparazione, il latte delle due mungiture giornaliere viene coagulato ad una temperatura di 37°C con l'aggiunta di caglio liquido, la cagliata viene depositata in forme cilindriche con il fondo forellato chiamate "fascelle", anticamente costruite in legno e successivamente in alluminio. Alla successiva salatura, effettuata a secco, segue la maturazione di circa 5 giorni, durante i quali le forme sono giornalmente lavate con acqua tiepida.

Le forme si conservano tradizionalmente anche sotto vetro (in dialetto "tume 'n burnia") e, dopo una stagionatura di almeno un mese, possono essere grattugiate o spezzettate, e poste in un vaso di coccio nel quale si aggiunge un po' di grappa, diventano il cosiddetto "bruss". La grappa favorisce la rifermentazione del formaggio che diventa cremoso e piccante.

La produzione annuale di Murazzano DOP è pari a circa 120 quintali, una quantità molto bassa che è sintomatica di una crisi che ha origine sia nella progressiva scomparsa della ovinicoltura e della pecora delle Langhe nell'area di produzione, che nelle eccessive incombenze burocratiche richieste per l'ottenimento della DOP; queste incombenze hanno indotto molti allevatori-casari a produrre formaggi simili ma non marcati.

Oltre al Murazzano DOP, viene preparata da pochi allevatori riuniti in un Presidio Slow Food anche una versione "storica" del Murazzano, ottenuta esclusivamente con il latte crudo della pecora delle Langhe (con un'aggiunta di una percentuale massima del 5% di latte di capra). Per questo è stato scelto anche un nome diverso: Tuma di pecora Delle Langhe. E' un formaggio prodotto esclusivamente durante il periodo primaverile estivo.



Pecora Delle Langhe



Tome di Murazzano (Fonte: agraria.org)