



Associazione
R.A.R.E

Razze Autoctone a Rischio Estinzione

Partner di
SAVE Foundation



NEWSLETTER 51

Febbraio 2016

In questo numero:

**Capre alpine e produzioni tipiche:
il formaggio di capra Bionda dell'Adamello e "L'ultimo dei Fatuli"**

**Esperienze di valorizzazione delle produzioni di razze autoctone:
tributo alla pecora Laticauda**

**I nostri Soci ci scrivono:
Il ruolo socio economico di una popolazione locale di conigli in
un'area interna del mezzogiorno
Cosa sono le Podoliche?**

Mostre, fiere e convegni

Cari Soci,

in questa Newsletter troverete alcuni interventi inviati da soci di RARE e gli ultimi due interventi del nostro Convegno annuale tenutosi a Guastalla il 26 settembre del 2015; gli altri sono stati pubblicati sulla NL n.50 di novembre 2015.

Da quest'anno la NL di RARE avrà una veste grafica nuova.

Informazioni varie su R.A.R.E. sono reperibili sul nostro sito:

- www.associazionerare.it

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

E' possibile contattarci via mail al nostro indirizzo di posta elettronica:

- info@associazionerare.it

o telefonando al numero: **3346204597** (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 2016, 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.

Capre alpine e produzioni tipiche: il formaggio di capra Bionda dell'Adamello e "l'ultimo dei Fatulì"

Luigi Andrea Brambilla - consigliere R.A.R.E.

Intervento al 13° Convegno R.A.R.E. "Prodotti di razze autoctone"

Guastalla (RE) 26 Settembre 2015

«...Che cos'è il Fatulì?...». Prima di tutto un formaggio! Così dovrebbero rispondere gli allevatori, i casari, gli esperti di settore e tutti quelli che hanno a che fare con le razze locali o le produzioni casearie tradizioni del settore caprino e che, ancora, si dovessero sentir rivolgere questa semplice domanda. Una domanda, infatti, che sempre meno spesso si sente formulare perché oggi tutti sanno o pensano di sapere, cos'è il Fatulì. Ma, quando accade, le risposte invece sono sempre complesse e articolate. La sensazione è che sia per aggiungere merito a un prodotto che non ne avrebbe bisogno se gli fosse riconosciuto il suo reale valore di cibo tradizionale anche, e soprattutto, da chi lo produce.

Il Fatulì è infatti un cibo della tradizione casearia di una ristrettissima zona montana

della val Camonica chiamata val Savio, dove in origine alcune famiglie, non tutte, caseificavano latte, mai molto, e di capra, e dal quale si otteneva questo formaggio il cui nome indicava dialettalmente la sua ridotta pezzatura e non il fatto di essere un "piccolo pezzo" come si è ipotizzato inizialmente. Un formaggio possiamo dire, ironicamente, miniaturizzato per l'insieme di alcune condizioni: un ristrettissimo territorio di produzione, un circoscritto numero di nuclei famigliari dediti alla caseificazione, una ridotta dimensione e, per finire, una limitata produzione. Produzione anche oggi ridotta, anche se sicuramente maggiore che un tempo, e che si confronta da alcuni anni con un Fatulì presente sul mercato come: Prodotto Agricolo Tradizionale (P.A.T. Reg. Lombardia),

a Denominazione Comunale (De.Co., Comune di Berzo Demo, Bs), Presidio Slow Food, Prodotto di Montagna, oltre ad una esplosione di successo sul web. A tutto ciò, e non potrebbe essere altrimenti, si aggiunge l'ormai



inflazionato fenomeno di tipo sociale che ha visto l'ingresso del Fatulì nei salotti buoni della gastronomia di élite. Infatti, qui si ironicamente, se oggi fai parte del mondo più virtuale che reale del faschionfood e non conosci il Fatulì, non sei nessuno! La bizzarria di tutto questo sta quindi nel sorprendente paradosso che ad un formaggio in "miniatura" corrisponda tanto interesse normativo e sociale. Ben per lui: ma sarà proprio un vantaggio?

A questo punto diventa necessaria una precisazione. Chi sta tentando di raccontare in queste poche righe e in chiave attuale il Fatulì non è certo un allevatore, né un casaro o un maestro assaggiatore, nemmeno un affinatore o gourmet, men che meno un tecnico preposto a redigere disciplinari (ricordiamoci che ogni marchio ne ha uno proprio) o un tecnologo,

ma un consumatore!

Una figura che oggi spaventa, ed è per questo che è totalmente sparita dalla scena e dal gergo comune quando, e soprattutto, si parla o si allude ai prodotti tipici. Oggi siamo tutti un "qualcosa". Sembra quasi che l'essere un consumatore sia sminuire, nel caso specifico del cibo, l'atto dell'alimentarsi. Un'azione che non è sicuramente solo il portare cibo alla bocca, ma che rimane sempre e comunque un atto naturale, semplice e istintivo, anche se di importanza vitale.

Attenzione però; anche se nella vita professionale, rimanendo nel campo agricolo o del food, siamo un titolato "qualcosa" o "qualcuno", ricordiamoci che almeno in un momento della giornata e in qualche altro campo siamo solo dei semplici e alcuni direbbero banali, comuni, consumatori e pretendiamo rispetto.

Da questo principio bisognerebbe ripartire per rispondere concretamente alla domanda «...che cos'è il Fatulì?...» o qualsiasi altro formaggio che possa vantare una certa tradizione locale.

Il Fatulì è così un formaggio prodotto in Lombardia e precisamente nella provincia di Brescia. Oggi, secondo le disposizioni dei disciplinari, può essere prodotto in tutta la Val Camonica, un tempo, invece, era solo caratteristico della val Savio.

Questa piccola valle, uno degli accessi al massiccio dell'Adamello attraverso la valle Adamè, è anche il centro di differenziazione, per storicità, e di recupero della razza caprina Bionda dell'Adamello, iniziato nei primi anni '90 del secolo scorso. Un fenomeno quello della differenziazione o distinzione, che può essere inteso come quel processo accaduto a partire dall'inizio del secolo scorso su un territorio vasto come l'arco alpino, e non solo italiano, dove si sono create delle zone (centri), più precisamente nei territori di forte tradizione allevatoria caprina, in cui all'interno di una popolazione zootecnica molto eterogenea

(razza Alpina Comune) è possibile ipotizzare l'inizio di un processo di standardizzazione di alcune qualità estetiche diventate poi caratteristiche specifiche di quella razza di capre, dando così origine alla nascita di greggi più omogenei, di popolazioni più uniformi, che sono poi evolute in vere e proprie razze nel giro di mezzo secolo. Prima caratteristica fra tutte, anche per facilità di scelta, fu la tipologia di mantello e in parte la lunghezza del pelo. Tornado alla val Savio, qualche anno dopo l'inizio del periodo di recupero della capra Bionda, si pensò al primo processo di rivalorizzazione della tradizione casearia (metà anni '90). Tutto partì con la descrizione ufficiale, anche se un po' artigianale, del Fatulì, pubblicata come scheda tecnica in supplemento all'allora esordiente rivista CASEUS (n°1. Anno I°, Luglio 1996). Come già detto, storicamente la produzione era ridotta; sia perché non tutte le famiglie erano

per l'alimentazione familiare. In passato, l'uso di latte caprino alimentare era molto più diffuso mentre oggi il latte caprino alimentare non ha ancora trovato un vero e proprio mercato.

Le capre inoltre erano quelle che venivano accudite a casa e spesso non facevano una monticazione vera e propria, è quindi probabile che il Fatulì non fosse un formaggio d'alpe come lo intenderemmo ora.

Gli animali che davano il latte per il Fatulì erano sicuramente capre nostrane, oggi convenzionalmente e giustamente sono solo quelle di razza Bionda dell'Adamello anche grazie al consolidato riconoscimento della val Savio come centro di differenziazione e di recupero di questa razza.

Al fine di insaporirlo e per meglio conservarlo, o con l'intenzione di fare un formaggio diverso, il Fatulì veniva affumicato con la combustione di rami verdi di Ginepro (*Juniperus communis*).

All'origine non era una affumicatura intenzionale, infatti il formaggio posto su grate all'interno del camino riceveva il fumo grazie al



dedite alla caseificazione e il numero di capre per famiglia era tradizionalmente ridotto, sia perché il latte di capra destinato al Fatulì era successivo allo svezzamento dei capretti ed era la rimanenza di quello non utilizzato come latte

fuoco usato per riscaldare il latte durante le lavorazioni successive. La presenza di fuoco vivo e quindi le alte temperature creavano le condizioni per produrre un formaggio dalle caratteristiche veramente diverse rispetto alle

altre caseificazioni presenti in valle. La messa in forma della cagliata avveniva, subito dopo l'estrazione dal paiolo, previa pressatura a mano in piatti anche di metallo. Questa operazione facilitava lo spurgo e favoriva la successiva messa in forma in ciotole (piatti fondi), quello cioè che era disponibile in casa per una produzione modesta ad uso familiare. Queste appena descritte sono tre delle caratteristiche principali del Fatulì e che oggi, purtroppo, difficilmente si trovano riunite in un unico prodotto e che invece potrebbe rendere veramente questo formaggio il Fatulì tradizionale che tutti decantano, ma che tutti dovrebbero sperare di acquistare e gustare. La razza Bionda, infatti, sta attraversando un lungo periodo di incertezza dovuto in gran parte all'uso di riproduttori di razze selezionate riconducibili alla capra Toggenburg. Un uso peraltro senza un giustificato motivo se ricondotto al miglioramento produttivo della razza Bionda in una condizione pastorale tradizionale o al tentativo di riduzione dello stato di consanguineità della popolazione caprina.

L'affumicatura invece non è sempre fatta a fuoco vivo e con l'uso del Ginepro. Spesso questo è giustificato con la problematica dell'utilizzo di un arbusto che nelle alpi è protetto, trascurando il fatto che è invece facilmente coltivabile ed aggiungerebbe sostenibilità al sistema di produzione di questo formaggio. Oltre a ciò, terza qualità, è raro trovare un Fatulì della forma tipica del fondo delle ciotole, più comunemente ha forma cilindrica e di differente pezzatura. Diversità spesso avvallate dai superficiali disciplinari. A questo si aggiunge che l'unica certezza, per ora, è che la storia di questo formaggio non è purtroppo testimoniata da fonti scritte ma solamente, si fa per dire, da testimonianze orali locali. Creando così qualche difficoltà nel far seguire una linea univoca di produzione. Il legame però con la val Savio è molto stretto e la presenza di una fiorente e consolidata attività di caprai era descritta da Padre Gregorio Brunelli da Valle Camonica già nel 1697 ne i "Curiosi intrattenimenti nei popoli camuni".

"Che cos'è allora il Fatulì"? E' sicuramente più

della semplice somma di tutte le operazioni tecnologiche di caseificazione per produrlo e delle strategie di promozione per commercializzarlo. È un sistema, un insieme complesso di elementi aggregati, interconnessi e interdipendenti che non sono solo un carattere di distinzione promozionale come ad oggi spesso vengo ridotti, ma singole realtà che però devono ancora trovare un punto di intesa. Nell'assenza di questa armonia, cioè di un'ordine di idee e di azioni, Bionda e Fatulì diventano un sistema isolato che non interagisce positivamente con ciò che lo circonda. Oggi infatti il sistema Bionda-Fatulì funziona come somma delle singole realtà di allevatori, di possessori di capre in sistemi confinati o pastorali, di allevatori come persone che ottengono reddito dalla trasformazione del latte, ma anche di quelli amatoriali o familiari, di allevatori con capre Bionde e di quelli che hanno fatto scelte diverse, di Enti locali a cui interessa la vetrina Bionda/Fatulì e di quelli che fanno salvaguardia.

Questo, che non sarà "sistema", fino a quando i singoli elementi non troveranno un'intesa, può essere interessante per il consumatore? La risposta non può che essere no!

Quando un sistema funziona come la somma dei singoli elementi, delle singole realtà, cioè indipendentemente, il consumare non può farne parte e soprattutto non deve farne parte. Infatti in questo modo il consumatore percorrerebbe una strada, una storia, differente/diversa a secondo del singolo elemento del sistema a cui verrebbe in contatto per primo. Il discorso sembra complesso ma nella realtà non lo è per nulla. Infatti è facile immaginare che in questo caso l'insieme di allevatori, produttori e distributori non uniti da un fine comune creino una situazione escludente, ogni singolo elemento cerca di escludere l'altro e non solo il consumatore (inteso in questo caso come persona che vuole partecipare e non solo acquistare). Prevale l'interesse personale del prendere il sopravvento per sopravvivere commercialmente, una strategia da economie più consolidate (sistemi intensivi di razze selezionate) che guarda al breve periodo ma

che sulle scelte per una economia che investa sul futuro (lungo periodo) sono svantaggiose per gli stessi allevatori e produttori. Fra questi singoli elementi di cui il consumatore può venire in contatto troviamo oggi anche il web. La questione in questo caso, come

spesso accade, si complica ulteriormente. Il web ad oggi, come già evidenziato in passato, mostra ancora un Fatulì decisamente inflazionato soprattutto nell'interesse dell'apparire come prodotto di "eccellenza". Oggi più una "parolaccia" che una qualità. Il consumatore in questo caso si avventura in una storia che è disorientante sotto l'aspetto delle tante e variegata varietà di formaggio, sia nell'aspetto, forma, pezzatura, tipologia della crosta, tessitura della pasta sia nella storia. Per il web tutto è Fatulì!

Nemmeno il prezzo, per chi intende acquistarlo, ha un suo equilibrio. Tralasciando la follia dei 44,5 euro al kg nell'e-commerce, il prezzo può oscillare dai 16 ai 35 euro al kg con punte, in negozi specializzati, di 40. Anche nel prezzo, quindi, ogni consumatore potrebbe percorrere una strada diversa e in grado di farlo anche disinnamorare del prodotto. Poco male potremmo dire: siamo in tanti!, ma il problema sta soprattutto nel perdere l'occasione di trasmettere la vera storia che potrebbe esserci dietro ad alcuni di quei Fatulì. Il condizionale purtroppo oggi è d'obbligo.

Il Fatulì non è l'unico formaggio affumicato e nemmeno l'unico fatto con latte di capra, questo non deve essere considerato un punto di debolezza ma al contrario un punto di forza e uno stimolo a fare meglio. E invece così non sembra. Ed è per questo che le etichette apposte sui formaggi che si possono trovare nei mercati o negli esercizi commerciali non devono riportare nomi di fantasia sempre differenti come spesso accade: Il Fatulì della Valsaviore,



Fatulì di capra Bionda affumicato al ginepro, Fatulì di Valle Adamè ecc. Una condizione questa che indebolisce più che rafforzare, oltre ad essere una situazione che poco si addice all'inquadramento di questo formaggio nei differenti e numerosi marchi istituzionali che lo dovrebbero tutelare. Un aspetto

che conferma l'approccio individuale, escludente e che non arricchisce l'agrobiodiversità come accadrebbe con il giusto contributo di ogni singola realtà aziendale, andrebbe invece comunicata in modo differente con l'impegno assunto da ognuno portando il Fatulì ad essere finalmente un prodotto a grande carattere identitario. I fattori di caratterizzazione e distinzione, tre qui descritti, sono troppo spesso trascurati e banalizzati, e invece potrebbero fare di questo formaggio un qualcosa di più della semplice somma di tutte le operazioni tecnologiche di caseificazione per produrlo e delle strategie di promozione per commercializzarlo. Un qualcosa di diverso da tutti i prodotti affumicati e fatti con la trasformazione del latte di capra. Un prodotto che potrebbe essere ricercato stabilmente anche dal consumatore residente più sospettoso rispetto a quello occasionale, ma in grado di contribuire ad una domanda di mercato meno volatile a garanzia di una progettualità che investa sul futuro. Passando ora alla razza caprina Bionda dell'Adamello non possiamo trascurare che negli anni '90 la priorità era quella di aumentare numericamente la popolazione che rischiava di scomparire. Varcato il millennio ci si è dovuti scontrare con qualcosa di ancora più insidioso. Il tentativo di un processo di miglioramento delle produzioni e della morfologia dei riproduttori, attraverso l'introduzione di una razza selezionata ed esteticamente "simile" a quella da salvaguardare, era ormai ed è oggi del tutto

inarrestabile.

Un'azione del tutto inutile e di cui difficilmente si possono intravedere aspetti positivi, ma che nell'ambito del Fatulì ha evidenziato che l'aumento della popolarità del prodotto ad essa legato, anche alla soglia di quasi 25 anni dall'emanazione dei primi regolamenti dell'Ue in tema di tutela delle razze zootecniche a rischio di estinzione, non ha aiutato il processo di salvaguardia della Bionda. Non è infatti per naturalezza delle cose che il successo di un prodotto aiuta una razza o viceversa la diffusione di una razza aiuta per forza un prodotto locale, come ci fanno credere in molti, ma dietro ci deve essere un pensiero, un programma, un'idea di riscatto di un territorio e un sogno comune. Cioè un valido e concreto progetto a 360°, che non trascuri l'aspetto economico e l'imprenditorialità, questo sicuramente, ma non si focalizzi solo sull'approccio lucrativo speculativo tipico di parte del recente mondo del food, rendendo inconsapevolmente ancora più fragile l'economia di queste aziende minando il mantenimento delle razze locali e affossando il mercato dei loro prodotti.

È difficile proporre oggi delle conclusioni, anche perché potrebbero essere differenti a seconda del singolo componente di questo sistema complesso a cui ci si vorrebbe rivolgere o del problema preso nella sua singolarità qualora si volesse trattare separatamente la questione salvaguardia della capra Bionda e del prodotto Fatulì.

Potremmo altresì lasciare le cose così come stanno in modo che vadano avanti da sole, cioè che ogni singolo elemento del sistema faccia la sua strada, le sue scelte, e attendere, accettando che in futuro si arrivi ad un equilibrio, qualsiasi esso sia, fra il recupero di una razza, di un prodotto, il garantire un reddito agli allevatori, il garantire la reperibilità del Fatulì assicurando la capacità di scelta da parte del consumatore

che investe su questo formaggio acquistandolo o che tutto sparisca.

Oppure più responsabilmente, con buonsenso, battersi perché venga attuato un piano di contrasto alle problematiche reali ed evidenti che da parecchi anni affliggono e affossano la capra Bionda e il Fatulì. Non basta più ora parlarne solamente ma bisogna analizzare tutte le problematiche di settore per studiarne insieme le possibili soluzioni. Alla luce di tutto questo una cosa si può fare subito ed è rivolgere un appello ai consumatori, a tutti, ma soprattutto a quelli che si credono, nell'atto del gustare un formaggio, un "qualcosa", un "qualcuno", volgendo a loro la raccomandazione di essere dei consumatori attenti, informati e se possibile formati, smettendo così di essere inconsapevolmente consumatori fragili inclini a seguire più una moda che un nuovo stile di consumo, cioè non attribuire a priori ai prodotti locali proprietà culturali senza poi approfondirne la storia. I francesi in uno dei loro recenti slogan pro consumo di prodotti di razze autoctone tentano di risvegliare le coscienze così: <<...conoscere le razze della vostra regione e consumare i loro prodotti, una salvaguardia dove voi siete gli eroi...>> (connaître les races de vos régions et consommer leurs produits, une sauvegarde dont vous êtes le héros).



Uno slogan di grande effetto ma che nasconde un consumatore fragile non in grado di garantire un mercato stabile, condizione invece indispensabile per questo settore. <<...conoscere le razze della vostra regione e consumare i loro prodotti, una salvaguardia dove voi saprete scegliere a favore di chi ne ha diritto...>>, questo sarebbe un primo passo per un mercato duraturo a favore di chi produce rispettando le regole e, perché no, anche i principi di

salvaguardia di una razza e di un prodotto. Ed è per questo che il Fatulì, per chiamarsi tale e smentire così l'essere <<...l'ultimo dei Fatulì...>>, deve mantenersi all'interno di una tecnologia tradizionale, in una produzione locale in cui il sistema di allevamento di sole capre Bionda dell'Adamello non può essere che unicamente di tipo pastorale nel rispetto della stagionalità e disponibilità di mercato ed ad un prezzo "giusto" per tutti.

Esperienze di valorizzazione delle produzioni di razze autoctone : tributo alla pecora Laticauda

Roberto Ferrari - consigliere R.A.R.E.

Intervento al 13° Convegno R.A.R.E. "Prodotti di razze autoctone"

Guastalla (RE) 26 Settembre 2015

L'ho voluto già nel titolo: tributo alla Laticauda. Un riconoscimento, un gesto di gratitudine per quello che le pecore in generale hanno rappresentato nella mia infanzia, e quello che le Laticauda nello specifico, rappresentano oggi.

Anche se il paesino abruzzese dove sono cresciuto, nei tempi antichi era interessato soltanto da un percorso secondario della transumanza, (si sarebbe infatti ricordato ad uno più grande poco più avanti, e al Tratturo Magno dopo più di 200 km.) era ancora vivo il ricordo delle migliaia di pecore che periodicamente lo attraversavano, e piccoli greggi erano un po' ovunque. E può sembrare strano, ma le monumentali mura ciclopiche, poligonali, di cui oggi restano pochi tratti, erano funzionali proprio al transito delle greggi: enormi "gard rail" delle autostrade verdi, che delimitavano i pascoli dalle proprietà private. Ed ancora, nell'antica città romana di Alba Fucens, erano stanziati ben 6.000 legionari ad amministrare il passaggio degli armenti. La transumanza altro non era che il sostentamento economico di tonnellate di lana.

Chi si occupa di razze "antiche", storiche, non può non volgersi indietro ad un passato più o meno lontano per immaginare il futuro,

e non c'è niente di più antico, di un pastore che conduce il suo gregge al pascolo. Un'immagine che riporta dritti ai cacciatori-raccoglitori che seguivano le mandrie degli animali selvaggi. Ripercorrendo a ritroso il cammino delle Pecore dalla Grande Coda, piombiamo dritti nella Mezzaluna Fertile, lì dove tutto ha avuto inizio: il primo seme affidato alla terra; i primi animali chiusi nei recinti. Ebbene, lì nella Mezzaluna Fertile, tra il Tigri e l'Eufrate esisteva una pecora che come un cammello, accumulava riserve di grasso, acqua ed energia ma nella coda. I pastori di allora selezionarono questo carattere. Successivamente i Romani se ne innamorarono e la allevarono alle porte di Roma, esasperando ulteriormente la grandezza della coda, per farle sfilare come autentica attrazione nel Colosseo. Finito l'Impero Romano

probabilmente qualche esemplare di questo primo ceppo di ovini rimase in zona. Nel frattempo le greggi di pecore dalla grande coda, evidentemente apprezzate, erano uscite dal territorio di origine occupando nuovi territori.



E' sul massiccio dell'Atlante, in Nord Africa, che la ritrovarono i Borboni, durante il regno delle Due Sicilie di Carlo III, decisi ad importare capi per migliorare il loro patrimonio zootecnico. Certo la coda non ha più le dimensioni dell'epoca romana, ma è comunque ancora ragguardevole. Foto in bianco e nero dei primi del '900, attestano una coda più grande di un pallone da calcio. Questi arieti si incrociarono con le razze locali, e probabilmente ritrovarono e rimescolarono il patrimonio genetico dell'antico ceppo. Ecco forse spiegate le incertezze sul vero progenitore e sulle razze derivate dal ceppo delle code grandi. Attualmente possiamo elencare quindi la Laticauda, la Pinzirita, la Barbaresca.... Ancora oggi, là, nell'antico territorio di origine è rimasta più di una razza di pecore dalla coda grande. Probabilmente la più conosciuta è la Pecora Awassi. Ma per noi la caratteristica di maggior importanza, oggi, più del volume della coda è una riconosciuta assenza dell'acido caprinico e capronico, responsabili del sapore e odore ircino, che conferisce ai suoi prodotti, latte, formaggio, una finezza unica, particolare. Ovvio quindi privilegiare formaggi freschissimi, ricchi ancora di quel sentore di latte, che li rende ineguagliabili. Non riesco a non ritrovarci le essenze dei miei pascoli, so ad esempio che le

pecore apprezzano, e molto, quando nel fieno c'è del timo, ma spesso vi ritrovo l'alito profumato di ritorno dal pascolo: profumo che chissà perché ha il potere di ricongiungermi all'intero Creato.

Formaggi freschi quindi, che restituiscono il gusto immediato del latte, da vendita immediata, e non necessitano di locali e competenze per la stagionatura. Ma non solo: la carne di agnelli, agnelloni, pecore, anche a fine carriera, ma soprattutto dei castrati, merita tutto il rispetto delle nostre papille gustative. Carne per preparati da alta cucina, che con mia moglie abbiamo voluto ulteriormente nobilitare trasformandola in salumi.

Quello più antico, detto Mosciame è carne fortemente speziata ed essiccata al sole, ridotta in sottile striscioline come le più conosciute Coppiette.

Più rare e quasi dimenticate porzioni più grandi in genere meno speziate, talvolta affumicate ma molto molto più dure che rimandano ad una preparazione più attenta, da dover tagliare a striscette, il più delle volte in scaglie da masticare per ore seguendo le greggi, o gettate la sera nella minestra.

Con le pecore a fine carriera, dopo un finissaggio di un paio di mesi, abbiamo optato per una preparazione meno rozza, più gentile,





rifacendoci alle Mocette valdostane. Tagli interi di carne di pecora vengono preparati con la stessa tecnica della bresaola, coperti da una mistura di sale, pepe, aglio, timo, salvia, alloro, rosmarino e vino e posti in frigo, dopo una settimana vengono rigirati. Dopo un'altra settimana, vengono asciugate in cucina, o in un locale tiepido e ventilato. Trasferite in cantina, la stagionatura può proseguire per 4-6 mesi. Ottima la riuscita dei "Salami di pecora Laticauda".

60% di carne magra di pecora e 40% di grasso di maiale (il grasso di pecora, troppo labile, non indicato per la stagionatura, va accuratamente asportato).

Stesse proporzioni, ma dadini di grasso più evidenti e differente speziatura in un budello di maggior diametro per la Corallina Pasquale, dove il rosso rubino della carne magra è un piacere già soltanto per gli occhi. L'abbiamo chiamata "Pastorale di Laticauda", conferendogli in fase di stagionatura l'antica forma a punto interrogativo del bastone del pastore, utile per afferrare le pecore, e del Papa.

Malgrado l'assenza di notizie storiche, abbiamo rivisitato anche un salume tipico del nostro

territorio, un territorio non certo ristretto, lo ritroviamo infatti anche in alcune zone delle Marche e dell'Umbria; zone ben precise, anch'esse anticamente interessate dalla transumanza. Per questo ritengo che abbia poco a che fare con il maiale e fosse quasi tutto di pecora come lo abbiamo voluto riproporre noi. Unica notizia storica certa, è che i "Coglioni di mulo", più educatamente denominati anche "Mortadelline di Campotosto", fossero insaccati nella vescica di pecora. Il quadrello di grasso di maiale, quello sì, perché prezioso ed obbligatorio, è inserito al centro in unico pezzo e non macinato nella carne magra. Ulteriore indizio, a sostegno di una preparazione prevalentemente a base di carne ovina, la tramandata necessità della tecnica dei "100 schiaffi" necessari ad amalgamare la carne magra con il quadrello di grasso, per compattare la carne eliminando l'aria. Perché carne e grasso di maiale si amalgamano bene, mentre carne di pecora e grasso di suino meno, molto meno.

Le abbiamo chiamate "Pastorelline da Laticauda di Val de'Varri".

Questa breve rassegna di prodotti volutamente legati ad una razza, non è certo esaustiva, non ne ha la pretesa, ma serve a dimostrare come la razza stessa può, e deve, essere impiegata come un vero e proprio marchio, un brand, come si dice oggi, con il recupero e le reinterpretazioni delle sue peculiari produzioni, o esplorandone o inventandone di nuove. Senza mai svilarla, con entrambi gli occhi ben fissi sulla qualità, la più alta possibile.

Potrà sembrarvi strano, ma anche in un periodo di crisi come questo c'è ancora tanto spazio per la qualità.

Un dato di fatto: in tutta Europa, l'allevamento ovino sta calando bruscamente. Il lungo, meticoloso lavoro di selezione non è servito a sostenere l'ovinicoltura.

In Italia, l'allevamento resiste, la contrazione è debole, le pecore tengono. Certo, l'elevato consumo di carne ovina è ascrivibile quasi soltanto agli agnelli, peraltro in specifici ristretti periodi dell'anno, mentre irrilevante è l'apporto dato da agnelloni, pecore e castrati, e per il settore caprino, degli omologhi caprettoni, capre e castrati.

Il latte è trasformato quasi totalmente in pecorino, anche DOP, sorretto da innumerevoli marchi, ma non sempre di qualità elevata. Ho mostrato alcuni esempi di valorizzazione della carne ovina, mentre per i formaggi invoco un'inversione, anche audace, di tendenza. Recuperando quelli tradizionali o formaggi nuovi, in grado di restituire dignità al latte ovino, stimolarne l'approccio e sostenere il recupero delle razze italiane. Immagino, ad esempio, o meglio sogno, un Pecorino stagionato strepitoso prodotto con il latte di un gregge misto di Leccesi e Altamurane. Ora è il momento dei saluti e allora non uno, ma più di un finale.

1) "Ogni settimana, nel mondo, scompaiono per sempre due razze grandi di animali domestici. Ogni domenica mi coglie immancabilmente la tristezza, anche se non le conoscevo, non so a chi sia toccato. Perché con loro spariscono prodotti, possibilità, poderosi compagni di viaggio, culture, tradizioni, storie. Con loro svaniscono le identità delle popolazioni che le allevavano, scaraventate nell'abisso dell'agonia culturale, esposte al rischio di dipendenze e miserie". Ricordiamoci che "Salvare una razza non è come salvare una vita, è salvare la vita stessa."

2) "Il mondo continuerà a girare finché le pecore faranno muovere le montagne". Era un detto che sentivo recitare spesso durante la mia infanzia, ma non ne conoscevo il significato, finché molti anni dopo sui monti della Laga, al cospetto del Gran Sasso, un gregge di alcune centinaia di pecore percorrendo nella stessa direzione e alla stessa velocità sentieri sovrapposti restituì l'impressione che riuscissero davvero a far ruotare la montagna.

3) Prealpi d'un tempo lontano
Abbiamo raggiunto un rilievo, un osservatorio privilegiato. Siedo su un cuscino di muschio con un vecchio pastore: mi ha portato al suo posto preferito. Sui prati in pendio che salgono in quota, pascolano beate le pezzate rosse. Alcune, coricate a terra ruminano paciose. L'eco dei campanacci si perde nelle valli lontane.

Sotto i nostri occhi il Paradiso. Le pecore pascolano su un prato d'un verde incredibile dov'è incastonato un laghetto blu turchese che le nuvole usano per specchiarsi vanitose. Poco lontano da una sponda, affiorano dall'erba enormi massi bianchissimi. Il pascolo sale di poco per accompagnare lo sguardo verso il bosco di conifere d'un verde scurissimo quasi nero. Il bosco sale ripido poi termina improvvisamente. Lo sguardo si arrampica e raggiunge le vette allineate dove le nuvole si strappano nella fretta di andare a raccontare quel che hanno visto.

Il vecchio al mio fianco alleva due razze di pecore davvero piccole. Sono qui per ammirarle prima che scompaiano, innamorato come sono delle antiche razze domestiche. Non dovrei ma confesso che ho qualche dubbio: queste pecore sono davvero piccole e quindi, poco latte, poca carne, poca lana... Non me ne lascia il tempo, anticipa egli stesso la risposta: "vedi? ogni razza ha diritto di esistere, deve essere salvata! Fosse soltanto perché, come queste, sanno fare le cartoline!"-

4) "Salvare una razza è un po' come crearla di nuovo, con tutto il sostegno e la benevola presenza di coloro che hanno vissuto e lottato per migliorarla, conservarla e affidarla alle nostre cure."



Il ruolo socio economico di una popolazione locale di conigli in un'area interna del mezzogiorno

di Michele Cerrato

La filiera cunicola nazionale è caratterizzata da una quasi totale autosufficienza e da una struttura produttiva fortemente competitiva in ambito europeo. Negli ultimi anni, la produzione nazionale di carne di coniglio ammonta a circa 650 mila quintali e si realizza prevalentemente al Nord del paese in allevamenti supertecnologici, in particolare la regione Veneto concentra in essa oltre il 40% della produzione. Il consumo nazionale è pari a circa 4 kg pro-capite. Al Sud, la Campania è una delle regioni con maggior consumo pro-capite.

Da una nostra recente indagine sul ruolo dell'allevamento rurale del coniglio nell'Agro-Nocerino Sarnese, territorio della provincia di Salerno che confina con la provincia di Napoli, è emerso che gli allevamenti rurali non hanno un vero e proprio ruolo economico per gli allevatori, ma hanno un positivo impatto su questi ultimi, quale l'autoproduzione di carni, l'attività ricreativa e una fonte di aggregazione sociale. L'allevamento rurale svolge, invece, un ruolo economico importante per i fornitori e per l'industria mangimistica. In questo territorio sono

allevati prevalentemente conigli riconducibili alle razze neozelandese, californiana, fulvo di borgogna che sono state introdotte già dagli anni sessanta ed hanno sostituito il vecchio coniglio locale, chiamato "Lepariell". La ricerca su quest'antico coniglio si è estesa alla regione Basilicata, dove è stato individuato un coniglio locale che si chiama "Leprign", rintracciato nel Comune di Castronuovo di Sant'Andrea della provincia di Potenza. In questo comune è stata realizzata un'indagine con lo stesso fine di quella realizzata in Campania e si sono evidenziati i seguenti risultati:

- Sono presenti circa trenta allevamenti e l'indagine ha interessato dieci di essi. L'allevamento è solo di tipo rurale e la produzione realizzata è destinata all'autoconsumo. Il consumo pro-capite della popolazione locale è stato stimato in circa 3 kg, coperto quasi esclusivamente dalla loro produzione. I conigli, insieme agli avicoli, sono le specie zootecniche maggiormente diffuse;
- Il sistema di allevamento è a ciclo chiuso e la consistenza delle fattrici è compresa tra due e tre, mentre venti sono i conigli mediamente

presenti per singolo allevamento;

- I riproduttori sono acquisiti attraverso lo scambio tra gli allevatori locali e difficilmente si verifica l'introduzione di altri conigli dall'esterno;

- L'allevamento dei riproduttori si realizza prevalentemente in gabbie metalliche mentre i conigli destinati alla produzione della carne si allevano a terra. I locali dove sono allevati i conigli sono dei ricoveri di fortuna quali grotte, vecchi fabbricati, ecc.;



- La lettiera è formata prevalentemente da scarti e residui dell'alimentazione (fieno, paglia...);
- Gli alimenti prevalenti prodotti dagli stessi allevatori sono fieno, paglia, frascame di bosco, scarti dell'orto e cereali. Il mangime industriale è utilizzato solo durante la fase della lattazione;
- I conigli, data la loro rusticità, non necessitano di particolari trattamenti sanitari;
- Le fattrici partoriscono 4-5 volte in un anno e 7-8 sono i coniglietti mediamente prodotti, l'età al primo parto è di circa 8 mesi e a 6-7 mesi di vita vengono macellati con un peso vivo di circa 3 kg;
- Nei dieci allevamenti censiti sono stati rilevati dei conigli che presentano un corpo lungo e affusolato, con delle orecchie molto lunghe ed un naso anch'esso allungato. Quest'animale presenta una pelle grossolana e una notevole varietà di colorazioni del mantello, che vanno dal grigio chiaro a quello molto scuro. La maggior parte dei conigli presenta dei mantelli pezzati con la base di colore grigio o nero con ampie macchie bianche.

Questa popolazione locale di conigli, oltre ad avere un ruolo importante nella produzione e nei consumi locali, può essere un elemento determinante per la nascita di una filiera locale di un prodotto di qualità con ripercussioni positive sullo sviluppo economico del territorio. La modernizzazione di tale tipo di allevamento tramite la tecnica dell'allevamento "en plein

air" o allevamento all'aria aperta, rappresenta una possibile scelta tecnica per la nascita di un allevamento eco-sostenibile che ben si adatta alle caratteristiche della popolazione cunicola locale.

I conigli rilevati a Castronuovo di Sant'Andrea, per il loro aspetto morfologico ed in particolare per il colore del mantello, sono simili al coniglio comune descritto nel 1918 dal Dott. Giuseppe Licciardelli nel manuale di Coniglicoltura pratica. A proposito del coniglio comune, l'autore riportava le seguenti note: "Riesce invero possibile descriverne i caratteri di questo povero paria delle abitazioni rurali, perché di carattere non ne ha uno solo. Nato da Dio in qualche sudice cantuccio di cortile o stalla, destinata pure al grosso bestiame ed al pollame, cresciuto con un pugno di erba e fieno cattivo e decimato da malattie, dai gatti, dai topi, malmenato dai cani, prospera raramente e non dà profitto. Sconosciuta è la sua patria, incerte sono le sue origini, ve ne sono di tutti i colori: grigio fulvo, bianchi, neri, rossastri, con larghe macchie nere e bianche, possono avere orecchie piccole e corte o lunghe... Impossibile descriverli perché differiscono essenzialmente l'uno dall'altro; basta solo sapere che il coniglio comune è quell'animale che da tutti si chiama coniglio comune e niente altro. Eppure questo povero paria che ha fatto finora le spese dei mercati e delle mense, questo diseredato senza nome, senza patria, che se fosse allevato meglio darebbe certo tanta carne da compensare le cure impiegate..."

Cosa sono le Podoliche?

di Andrea Gaddini

Il ceppo podolico è un gruppo di razze bovine, con caratteristiche simili tra loro, che vivono nella penisola balcanica ed in Italia, e sono note per la grande resistenza alle avversità.

Il nome di questo ceppo di razze deriva dalla Podolia, oggi regione dell'Ucraina, identificata nell'Ottocento come loro zona d'origine, dove peraltro oggi non esistono capi podolici. L'introduzione di questi bovini in Europa attribuita alle invasioni barbariche, che li avrebbero diffusi nell'Europa orientale e poi in Italia dalle steppe dell'Asia centrale, da cui provenivano anche gli stessi popoli migratori.

In realtà non c'è nessuna prova dell'origine "barbarica" delle razze podoliche, e ci sono forti probabilità che esse siano invece arrivate con le migrazioni avvenute in epoca neolitica, partendo dalla zona di domesticazione primaria di quasi tutte le specie zootecniche, la cosiddetta "Mezzaluna fertile" tra l'odierno Medio Oriente e la Turchia.

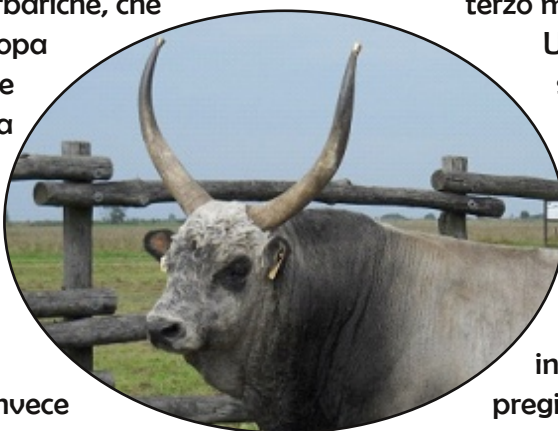
L'aspetto condiviso da tutte le razze podoliche oggi censite è il mantello grigio, variabile dal

quasi bianco nelle vacche al grigio scuro, con ampie zone nere nei tori, concentrate soprattutto su testa, collo, petto ed arti anteriori. La pelle è nero ardesia, ed è anche nera la pigmentazione di musello, unghioni e unghielli, fiocco della coda, ciuffo del pisciolare, mucose visibili, lingua fino al nodo e punta delle corna (negli adulti). Il mantello del vitello è fromentino e inizia a mutare in grigio intorno al terzo mese.

Un'altra caratteristica rilevante sono le ampie corna, con forme diverse, anche tra maschio e femmina, considerate un elemento di valutazione dell'animale, in particolare in Ungheria, dove, per la razza locale, sono state catalogate 172 incornature diverse, alcune di pregio, altre tali da svalutare

l'animale. Alcune delle razze oggi esistenti hanno comunque corna di dimensioni medie, testimoni della diversità morfologica dovuta alla separazione tra le varie popolazioni locali.

La grande rusticità delle podoliche deriva dalla necessità di resistere a periodi anche lunghi di carenza di cibo per avversità naturali



o causate dall'uomo, come guerre ed invasioni. Durante questi eventi negativi, gli animali non potevano essere accuditi ma con il ritorno a condizioni normali, garantivano una notevole crescita compensatoria.

Le podoliche vantano anche una notevole longevità, con capacità di partorire fino ad età molto avanzata, grande facilità di parto e ottima attitudine materna, intesa come



capacità di portare il vitello allo svezzamento, e particolare resistenza alle malattie.

Eredità del passato come animali da lavoro sono il temperamento vivace, la prontezza di reazione agli stimoli, il portamento vigoroso, a testa eretta, come anche la giogaia ampia, gli arti solidi, con tendini forti, articolazioni asciutte e unghioni duri. Gli appiombi sono generalmente corretti, ma sono presenti anche animali mancini o falciati. Tra i pregi non va dimenticato il valore estetico, che spinge molti allevatori a sceglierle a scapito di razze più produttive, e a conservare nella selezione dei caratteri morfologici "solo" per mantenere la bellezza dell'animale. I difetti sono la scarsa precocità, gli interparti lunghi, la bassa resa al macello e lattazioni brevi (5-6 mesi) con produzione di latte scarsa, ma di solito sufficiente per lo svezzamento del vitello.

Tre quarti dei bovini podolici esistenti vivono oggi in Italia, che ospita quattro razze, Marchigiana, Romagnola, Podolica e Maremmana. Gli altri paesi in cui si allevano le podoliche sono Romania, Croazia, Serbia, Bulgaria, Grecia e Ucraina, che ospitano razze in grave pericolo di estinzione, con consistenze

spesso di poche centinaia di capi, e a volte di poche decine, e Ungheria e Turchia, con consistenze maggiori. Anche l'Albania ospita razze di probabile derivazione podolica. La somiglianza tra le popolazioni di alcuni paesi sono dovute, oltre all'origine comune, anche ai frequenti incroci, più facili in passato, per la comune appartenenza alla stessa nazione, come l'Impero Austro-Ungarico o la Jugoslavia.

Queste razze da lavoro hanno incontrato una grave crisi con l'avvento della meccanizzazione, nei primi decenni del novecento, che ha determinato l'estinzione di alcune di loro, come la Pugliese del Veneto, ed una drastica riduzione delle altre, sostituite da razze cosmopolite, nei Balcani in prevalenza la Simmenthal. In alcuni casi è invece riuscita la riconversione a razze specializzate da carne, di cui la Marchigiana è l'esempio migliore.

Va anche ricordata la produzione collaterale di formaggi, come il rinomato "caciocavallo di Podolica", riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) dalle regioni Campania e Puglia e, senza vincolo assoluto di razza, dalla Basilicata.

Oggi le razze podoliche sono oggetti di programmi di salvataggio a livello nazionale e internazionale, per salvaguardarle come preziose riserve di diversità genetica, ma anche perché la loro capacità di vivere e fornire produzioni con un bassissimo impatto sull'ambiente e nel rispetto del benessere animale, le pone in una posizione di avanguardia nella prospettiva del cambiamento climatico in corso e della crescente richiesta da parte dei consumatori di prodotti eticamente ed ecologicamente corretti, compresi quelli da agricoltura biologica.

Le podoliche hanno di solito una rilevanza anche dal punto di vista turistico, in quanto sono allevate in diversi parchi naturali per il loro aspetto selvatico, che richiama l'uro, antenato selvatico dei bovini, oggi estinto. La razza podolica ungherese è anche esposta in diversi giardini zoologici in Germania ed in Austria. Infine, la loro frugalità permette di pascolare in zone impervie e di nutrirsi di vegetali poco appetibili per le altre razze bovine, e per questo sono anche utilizzate nelle zone naturali protette per contrastare la diffusione di piante infestanti, che spesso consegue all'abbandono del pascolamento.

Mostre, fiere e convegni

› Parigi, 27 febbraio-6 marzo 2016, Salon International de l'Agriculture, Porte de Versailles

› Montichiari, 18 marzo 2016, Fiera di Vita in Campagna, Centro fieristico del Garda

› Mairano di Casteggio (PV), 16 e 17 aprile 2016, Rassegna "Vivere con gli animali" presso la Fondazione Bussolera Branca: animali di alta corte, mostra avicola, cunicola, colombofila e ornitologa. Inoltre, poney per bambini, concorso ippico, esibizione di dressage, di obbedienza per cani.