



## La Newsletter n.20 di RARE

Ottobre 2006

"La Newsletter di RARE" è uno strumento di comunicazione aperto a tutti; ti invitiamo a collaborare alla redazione di "RARE News" inviandoci i tuoi articoli alla sede di Torino (RARE, c/o R. Fortina, C.so G. Agnelli, 32, 10137 Torino) o all'indirizzo: [info@associazionerare.it](mailto:info@associazionerare.it)

"RARE News" è un quadrimestrale inviato per posta ordinaria o per posta elettronica ai soci dotati di e-mail; altre notizie sulle razze italiane sono disponibili al sito web di RARE ([www.associazionerare.it](http://www.associazionerare.it)).

Chi non riceve "RARE news" in posta elettronica può farne richiesta inviando una mail a [info@associazionerare.it](mailto:info@associazionerare.it)

Riccardo Fortina - Presidente

### In questo numero

- |                                                                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| □ 4° Convegno e assemblea annuale di RARE .....                                                                          | 2  |
| □ Implicazione di carattere igienico-sanitario nella produzione di formaggi di pecora nell'Alto Appennino reggiano ..... | 2  |
| □ La produzione di formaggi locali con latte di Tortonese .....                                                          | 4  |
| □ La bovina "Rossa Siciliana": aspetti morfologici e produttivi ...                                                      | 6  |
| □ Razze autoctone piemontesi e prodotti tipici .....                                                                     | 8  |
| □ Il Bovino Agerolese ed il DOP Provolone del Monaco .....                                                               | 11 |

## 4° Convegno e Assemblea annuale di RARE

Il Convegno e l'Assemblea annuale dei soci di RARE si sono svolti, come di consueto, a Guastalla (RE) il 23 Settembre 2006, alle ore 15, nell'ambito della manifestazione "Piante e Animali perduti" organizzata con grande successo di pubblico, dal Comune di Guastalla e giunta ormai alla decima edizione.

Il tema del 4° Convegno annuale di RARE è stato:

### "Prodotti lattiero-caseari e razze autoctone".

Riportiamo in questa Newsletter di ottobre la prima parte delle relazioni presentate a Guastalla; la seconda parte verrà pubblicata sulla prossima Newsletter di dicembre.

#### Implicazione di carattere igienico-sanitario nella produzione di formaggi di pecora nell'Alto Appennino reggiano

di Andrea Iotti e Carlo Alberto Alberti  
( A.U.S.L. di Reggio Emilia, Servizio Veterinario )

Le razze autoctone sono considerate solitamente meno produttive delle razze "moderne" e "selezionate"; per contro si riconosce che i prodotti da esse derivati sono di ottima qualità. Se l'assunto sopra riportato è vero, una delle strategie concretamente possibili per il recupero delle razze autoctone è quella di valorizzare economicamente i loro prodotti, già di per sé ottimi dal punto di vista dell'eccellenza qualitativa, tramite l'accorciamento della filiera produttiva e soprattutto distributiva.

Portando direttamente il cliente ad acquistare presso il produttore, oltre a realizzare economie sulla filiera distributiva e commerciale, si evita il ricorso alla grande distribuzione, riuscendo a valorizzare economicamente anche il prodotto di piccole aziende.

La grande distribuzione, infatti, oltre a dimostrare in generale scarso interesse per le produzioni "di nicchia", poiché trae i suoi profitti dai grandi volumi commercializzati, ha spesso avuto un ruolo negativo su di essi: magari dopo un iniziale periodo di attenzione, i prodotti di qualità, perso il ruolo di "prodotti civetta", vengono trattati alla stregua di quelli industriali, ma con un evidente sbilanciamento di potere contrattuale.

Il consumatore, sensibilizzato da idonea campagna promozionale che metta in risalto la qualità del prodotto, la sua storia, la cultura, la biodiversità, ecc., in base all'esperienza diretta tenderà poi a restare fedele al prodotto e a ritornare ad acquistarlo, pubblicizzandolo ulteriormente presso amici e conoscenti col *passa-parola*.

Passaggio ineludibile per attuare questa strategia, ci pare tuttavia il possesso, da parte delle aziende produttrici, di requisiti strutturali e gestionali in grado di fornire al consumatore tutte le necessarie garanzie igienico-sanitarie, che rappresentano il prerequisito fondamentale che la legislazione attuale e quella futura (il cd. "pacchetto igiene") intende garantire sempre e comunque.

Emblematico è il caso del Pecorino dell'Appennino Reggiano, formaggio prodotto da tempi immemorabili nella zona collinare e montagnosa della nostra Provincia, per il quale è in corso un progetto di valorizzazione, cui stanno contribuendo svariati enti e associazioni: *in primis* Provincia di Reggio Emilia e Comunità Montana, ma anche CONVA (Consorzio Valorizzazione dei Prodotti dell'Appennino), Unione Generale Coltivatori-CISL di Reggio Emilia, Associazione Regionale Ovinicoltori, GAL Antico Frignano e Appennino Reggiano, CATE srl ed, ultimo ma non meno importante, Slow Food, che ha creato un "presidio" per il nostro pecorino (nella sua versione a latte crudo).

La strategia per il rilancio e la valorizzazione del Pecorino dell'Appennino Reggiano, articolata e complessa, ha un punto di forza nella realizzazione di piccoli caseifici aziendali con annesso spaccio per la vendita diretta al consumatore finale.

Si tratta di piccole strutture, non in possesso del riconoscimento comunitario (bollo CE) del D.P.R. 54/97, ma, più semplicemente, autorizzate in base alla Legge 283/63 e del suo regolamento di esecuzione, il D.P.R. 327/82. Attualmente in provincia di Reggio Emilia, abbiamo 4 caseifici aziendali in funzione e tutti riescono a collocare agevolmente sul mercato i propri prodotti.

La nostra esperienza ci dimostra che si può produrre un formaggio "tradizionale" senza ripudiare i moderni principi di igiene. Ad esempio, l'introduzione della mungitura meccanizzata ha permesso di ottenere latte con migliori caratteristiche igieniche (abbassamento del numero di germi per ml) e dunque ha reso possibile abbassare le temperature di lavorazione successive, con esitazione di un prodotto "a latte crudo", dalle caratteristiche organolettiche (colore, sapore, consistenza...) molto migliori che nel passato.

Ampliando il discorso, esistono poi nel nostro territorio altri prodotti tipici, che potrebbero contribuire a fornire ulteriore reddito agli allevatori e rappresentare un'ulteriore fonte di valorizzazione di razze autoctone, ed in particolare della pecora Cornella. Ci riferiamo ad alcuni prodotti a base di carne ovina (barzigole, violini, salami, pecora sotto sale, pecora bollita...), tipici dei comuni di Carpineti, Baiso, Viano e Scandiano ed in particolare della vallata del Tresinaro. Anche qui, per accorciare la filiera, si potrebbe pensare a strutture di lavorazione e trasformazione a carattere aziendale o consortile, ma con la grande criticità della fase di macellazione: la realizzazione di macelli, e anche la loro gestione, è decisamente più complessa (e dunque costosa) dei caseifici. Nonostante questa difficoltà, ed a conferma della "filiera corta", segnaliamo la nascita nella nostra Provincia di due strutture di macellazione nell'ambito di aziende agricole, una per bovini ed una per ovini.

In zone disagiate, quale la fascia collinare e montana, soprattutto per la macellazione, sarebbe tuttavia auspicabile uno sforzo di sistema per agevolare il mantenimento delle attività, aggiornando strutture esistenti o stimolando la nascita di nuove.

Sempre con l'occhio rivolto al reddito degli allevatori ed al fine di valorizzare la Cornella, ci si sta muovendo poi in altre direzioni: ad esempio la valorizzazione della ricotta e della lana.

Per quanto riguarda il primo punto, stiamo cercando di trovare uno sbocco commerciale alla abbondante produzione di ricotta primaverile, che ha scarse possibilità di commercializzazione, dato lo scarso afflusso di turisti in questo periodo dell'anno. Dal contatto con An.F.O.S.C., è nata, in analogia a quanto avviene in altre regioni, l'ipotesi di adottare la tecnica della salatura della ricotta: la conservazione per qualche mese metterebbe a disposizione nel periodo luglio-agosto quote di prodotto che altrimenti verrebbero sprecate.

Per quanto riguarda la lana, si è impiantata la collaborazione col Coordinamento Tessitori, attualmente impegnato nell'importante manifestazione "Felt it" dal 22 settembre al 1 ottobre presso il Villaggio Leumann (Torino).

La ricerca sulla razza ovina Cornella Bianca ci ha portato a conoscere varie realtà ed a raccogliere varie esperienze, come quella degli allevatori di Fiumalbo (MO) e di Zeri (MS), nonché di associazioni, come la stessa RARE e A.N.F.O.S.C.

Dal confronto con tutte queste realtà, ci pare emerga un dato certo: le difficoltà e i problemi che stiamo incontrando nella nostra provincia sono sostanzialmente gli stessi che si stanno in altre zone. È probabile, dunque, che anche le ipotesi di soluzioni ai problemi siano le stesse: ne deriva l'auspicio di un confronto costante e periodico, che permetta il coordinamento tra le varie realtà.

## La bovina Varzese: a che punto siamo?

di Riccardo Fortina

Nella zona a cavallo tra le province di Alessandria, Pavia, Piacenza e Genova era allevata una razza bovina che, pur avendo caratteristiche uniformi, assumeva varie denominazioni. Secondo alcuni, questi animali potevano essere incrociati con soggetti di taglia e colore simili ma non identici e il risultato dell'incrocio dava origine a capi con mantello più o meno biondo (verso il Tortonese, in provincia di Alessandria) o rossiccio (in alta Val Trebbia, nel piacentino) e di taglia più o meno grande. Anche i nomi locali, conseguentemente, variano: dalla Varzese in valle Staffora, alla Cabellotta in val Borbera e in provincia di Genova, e dalla Ottonese in val Trebbia alla Tortonese nell'alessandrino.

Trattandosi poi di animali tipici di zone montane, spesso venivano semplicemente chiamati "Montanini" o "Montani". La tipologia dell'animale era sostanzialmente la stessa, e le variazioni di dimensioni erano probabilmente dovute alla diverso regime di allevamento e di alimentazione a cui erano sottoposti. Secondo Tartarici, inoltre, il grado più o meno accentuato di consanguineità dovuto a barriere geografiche dava origine ad animali più grandi (come in Val di Nizza e nella zona di Bobbio) o più piccoli, come in Val Boreca.

Ancora oggi, la denominazione di questo tipo genetico è incerta. L'EAAP (European Association of Animal Production) la classifica come Montana e appartenente al gruppo delle razze "Bionde italiane" assieme alla Pontremolese e alla Reggiana; ne riconosce 3 nomi locali (Varzese, Ottonese e Tortonese e la classifica da "minimamente in pericolo" a "in pericolo".

Per la FAO questa razza è detta "Montana", ma ci sono 5 nomi locali: Tortonese, Ottonese, Varzese, Cabellotta e Red Mountain; è in situazione "critica", in diminuzione e dal 1950 è stato incrociata ripetutamente con la Reggiana e la Bruna. Infine, per l'AIA, Associazione Italiana Allevatori, si tratta della Varzese-Ottonese-Tortonese: dal Registro Anagrafico del 2006 risultano essere iscritte 101 femmine.

Secondo alcuni Autori, questa razza (di seguito chiamata "Varzese") sarebbe giunta in Italia nel VI secolo, a seguito delle invasioni dei Longobardi. La numerosità di questa razza è progressivamente diminuita. Bonadonna riporta una consistenza di circa 50.000 capi a metà del secolo scorso, ma nel 1983 risultavano ufficialmente allevati solo 5 tori e 301 femmine in meno di 10 allevamenti. Dieci anni dopo i tori erano scesi a 3 e le femmine a 100 (circa 90 iscritte), mentre il numero di allevamenti si manteneva stabile. Infine, nel 2002 la FAO riporta 138 capi allevati in totale, di cui 98 femmine in riproduzione.

All'inizio del 2006, in occasione di 2 incontri promossi dalla Associazione Allevatori, dal Comune di Ponte Nizza e da Slow Food, RARE ha raccolto i dati emersi dal dibattito e ha ricostruito l'attuale consistenza della Varzese traendone alcune considerazioni e proposte per la sua salvaguardia e valorizzazione che sono di seguito elencate.

I capi di Varzese allevati nell'area di origine e nelle zone limitrofe (escludendo quindi quelli presenti nei centri di salvaguardia ex-situ) sono almeno 139 così distribuiti:

- provincia di Alessandria: 23 capi (18 femmine e 5 maschi)
- provincia di Genova: 28 animali
- provincia di Piacenza: probabilmente 12 animali
- provincia di Pavia: 56 animali
- provincia di Milano: 20 animali

Il trend numerico è in aumento grazie al rinnovato interesse per le razze locali in genere e per i prodotti derivati, ma anche e soprattutto per le iniziative di conservazione messe in atto da Enti e da privati. Per quanto riguarda il numero di allevamenti, è da segnalare un generale incremento ed una espansione anche fuori dall'area di origine. In particolare: 6 allevamenti in provincia di Alessandria, 2 in provincia di Genova, almeno 6 in provincia di Piacenza, 11 in quella di Pavia e 8 in quella di Milano. A questo segnale positivo non corrisponde ancora un adeguato numero di capi per allevamento, come facilmente deducibile dividendo il numero di allevamenti per provincia e il corrispondente numero di capi allevati.

Durante le riunioni sono emersi da parte degli allevatori interessi molto diversi nei confronti delle finalità produttive della Varzese (latte o carne) e nei confronti delle tecniche di allevamento (stabulato o semibrado) e di riproduzione (monta naturale o inseminazione artificiale ed embryo transfer) da adottare. In provincia di Alessandria la razza è indifferentemente allevata in stalla o al pascolo e viene utilizzata, oltre alla monta naturale, anche l'inseminazione artificiale e l'embryo transfer grazie ad alcune ricerche ed attività svolte dall'Università di Torino. Viene però sottolineato il rischio di una eccessiva consanguineità e la necessità di reperire nuovi riproduttori. In questa provincia un allevatore utilizza il latte di Varzese per la produzione del Montebore, formaggio la cui tecnologia di produzione è stata recentemente recuperata e che prevede l'utilizzo anche di latte ovino. Sempre nell'alessandrino sono state realizzate alcune prove di macellazione della Varzese che hanno evidenziato rese "discrete" nonché controlli sulla produzione di latte, risultata pari a circa 18-19 kg/dì, ma in calo. Gli allevatori del genovese utilizzano esclusivamente il pascolo ed effettuano una selezione finalizzata all'esaltazione dei caratteri di rusticità e fertilità della razza. Gli animali sono generalmente di taglia grossa in quanto la finalità produttiva prevalente è la produzione di carne. In provincia di Pavia sono utilizzati pascolo libero e stabulazione; dai dati resi noti e relativi a 14 animali risulta che la Varzese, allevata prevalentemente per la produzione di latte, ha un periodo medio di parto-concepimento pari a 90 giorni. La produzione latte media è di 2800 kg/lattazione, ma alcuni capi hanno prodotti fino a 5000 kg. Il tenore di grasso e proteina è risultato mediamente pari a 3,77% e 3,43% rispettivamente. Nella provincia di Milano, solo recentemente interessata dalla presenza di capi di Varzese, si segnalano numerose attività finalizzate alla divulgazione e alla conoscenza di questa razza (alcuni capi sono allevati nel Parco delle Groane e nell'Oasi WWF di Vanzago) e la presenza di un allevatore che trasforma il latte in formaggi e altri prodotti. Le tecniche di allevamento prevedono sia il pascolo semibrado che la stabulazione. Per Piacenza mancano infine indicazioni

precise, ma anche in questa provincia si segnalano attività di conservazione e promozione della razza.

Al termine delle due riunioni sono state individuate alcune azioni prioritarie per favorire la sopravvivenza della razza. E' emersa in particolare la necessità di individuare alcuni allevamenti "di riferimento" che fungano da capofila nei progetti di conservazione e con i quali collaborare al rilancio della razza (gli "Allevatori Custodi" secondo RARE); grazie ad essi sarà possibile aumentare il numero di capi per allevamento e distribuirli ad allevamenti controllati evitando una eccessiva e potenzialmente dannosa dispersione dei capi. E' poi necessario aumentare il numero di riproduttori sfruttando tutto l'esistente: dai tori attualmente allevati al seme conservato presso i centri ex-situ e in provincia di Piacenza previa verifica della qualità.

Al fine di valorizzare i prodotti della razza, è necessario studiare più in dettaglio la produzione quanti-qualitativa di latte e carne ed approfondire le informazioni sulle caratteristiche riproduttive. La Varzese non deve essere messa in competizione con altre razze ma, come nel caso di altre razze autoctone a rischio di estinzione, è necessario valorizzare le sue caratteristiche in rapporto all'area e al territorio di allevamento, divulgando il concetto e l'importanza del legame territorio-razza-prodotto nella conservazione della biodiversità, della cultura e delle economie locali. Per perseguire questi obiettivi sarà necessario trovare nuovi alleati, anche non tradizionali (ad esempio associazioni ambientaliste, culturali, etc.) e soprattutto sostenere e valorizzare le produzioni "storiche" ottenibili con il latte di Varzese (ad esempio il formaggio Montebore), senza tralasciare prodotti lattiero-caseari nuovi che, grazie all'iniziativa di alcuni allevatori, stanno a poco a poco nascendo nell'areale di allevamento della Varzese. A tale riguardo vanno ricordati alcuni formaggi prodotti in passato quali il "Rubieau", che da ricerche svolte dal Socio E. Beltrami e da G. Fossati veniva pressato in ciotole di legno e fatto ruzzolare durante le feste di paese (da cui il gioco della "ruzzola", tipico del territorio appenninico), e il "Robbiolo" di Rovesciala e il formaggio di Casale Staffora, prodotto dai "vacà" - gli allevatori locali - in ciotole di legno (oggi ricostruite) durante la festa di San Giovanni.

## La "Bovina Siciliana" e la provola dei Nebrodi

di Luigi Liotta

L'Italia, con le sue multiformi condizioni ambientali, è stata la culla di un rilevante patrimonio di razze e popolazioni animali d'interesse zootecnico. Esse hanno avuto in passato un ruolo decisivo nello sviluppo dell'economia agricola, integrandosi pienamente con le esigenze produttive dei diversi tipi di ambiente nei quali avevano avuto origine o nei quali si erano inserite. La "Bovina Siciliana", per le peculiari caratteristiche genetiche e fenotipiche deriverebbe, insieme ad altre popolazioni bovine a mantello rosso, dal *Bos Taurus Macrocerus* e cioè da quel gruppo di bovini domestici discendenti dal *Bos Namadicus*, e pur accostandosi, per certi aspetti alla più, relativamente, aristocratica Modicana, se ne discosta in maniera più o meno vistosa dal punto di vista morfologico e produttivo (Chiofalo L., 1988). Infatti è caratterizzata da notevole frugalità, rusticità, resistenza alle malattie e soprattutto da una grande agilità che le consente di adattarsi a vivere nelle zone più povere, accidentate e impervie dell'entroterra siciliano. L'allevamento di questa popolazione bovina rappresenta una realtà zootecnica di non trascurabile entità, portatrice di un patrimonio genetico di elevato

valore bio-economico, acquisito nel corso degli anni in seguito ai complessi meccanismi di adattamento ad un ambiente, quale quello della catena montuosa dei Peloritani, Nebrodi e Madonie, particolarmente difficile sia dal punto di vista pedo-climatico che alimentare.

#### Morfologia

La popolazione "Bovina Siciliana" è iscritta al Registro Anagrafico delle Popolazioni Bovine Autoctone e Gruppi Etnici a limitata diffusione. Il colore del mantello va dal fomentino al rosso scuro con accentuazioni verso il vinoso e il nero. La statura va da 125 a 130 cm, comunque i rilievi biometrici eseguiti ed i relativi indici calcolati (Liotta et al., 2000) hanno messo in evidenza una certa prevalenza dei diametri longitudinali rispetto quelli trasversali, come confermato dall'elevato valore dell'indice corporale tronco-torace (80,84). Questo e il valore dell'indice altezza toracica (52,45), a conferma della grande agilità dell'animale, potrebbe orientare a considerare la "Bovina Rossa Siciliana" tra i tipi a costituzione tendenzialmente longilinea, quindi da inquadrare per l'attitudine alla produzione di latte. Questa bovina presenta una mammella a base poco ampia, mediamente alta posteriormente, di forma tendente al globoso, con capezzoli non eccessivamente grossi e lunghi.

#### Aspetti produttivi

La produzione media giornaliera di latte si aggira sugli 8-10 litri, con il 3,96% di grasso e il 3,60% di proteine (Zumbo et al., 2002). Il latte è utilizzato esclusivamente per la trasformazione casearia, nello specifico per la produzione della "Provola dei Nebrodi", riconosciuta tra i prodotti storici fabbricati tradizionalmente con Decreto Regionale del 28 dicembre 1998, n° 4492. La spiccata attitudine casearia di questo latte è dimostrata dai polimorfismi genetici lattoproteici (Zumbo et al., 2002), precisamente si è evidenziata una frequenza maggiore dell'allele B nel locus  $\alpha$ 1-cn, dell'allele A2 nel locus  $\beta$ -cn e dell'allele B nel locus k-cn .

La "Provola dei Nebrodi" è un formaggio a pasta filata prodotto con latte intero crudo ad acidità naturale di fermentazione. Il caglio utilizzato è quello naturale di agnello/capretto. Ha una forma molto particolare, oblunga a pera sormontata da un breve collo con testa a palla. Talvolta è d'uso mettere "nell'anima" della provola un limone verdello, che conferirà al prodotto stagionato il caratteristico profumo dell'agrume. La stagionatura avviene in locali tradizionali dai muri spessi che li rendono molto freschi dove il formaggio viene appeso per tutto il periodo della stagionatura, di almeno 10 giorni fino ad un mese per il fresco, 3-4 mesi per il semi-stagionato, oltre per lo stagionato. Il prodotto fresco raggiunge il peso di circa 1-1,5 kg, mentre lo stagionato va fino a 4-5 kg.

Questi dati, assieme alla discreta consistenza numerica (circa un migliaio di capi) e alle caratteristiche di rusticità e frugalità motivano l'attenzione e l'interesse per la tutela di questo prezioso germoplasma animale autoctono.

A chi rivolgersi?

R.A.R.E. dr. Luigi Liotta - dr.ssa Biagina Chiofalo.

Facoltà di Medicina Veterinaria di Messina - Dip. Morfologia, Biochimica, Fisiologia e Produzioni Animali, Polo Universitario Annunziata, 98168 - Messina.

Tel. 090 3503544 - 090 35035592 - Fax 0903503973 - e-mail: [luigi.liotta@unime.it](mailto:luigi.liotta@unime.it); [biagina.chiofalo@unime.it](mailto:biagina.chiofalo@unime.it)

Associazione Regionale Allevatori della Sicilia. Via Principe di Belmonte, 55 - 90139 Palermo. Tel. 091-331988/ 091-585109. e-mail [segreteria@arasicilia.it](mailto:segreteria@arasicilia.it)



## Razze autoctone piemontesi e prodotti caseari tipici

di Joséphine Errante

A oltre dodici anni dall'avvio della politica di sostegno alle razze a rischio e salvaguardia della biodiversità, cerchiamo di fare un bilancio della situazione piemontese.

Dall'osservazione dell'andamento dei premi attribuiti per i capi allevati delle varie razze a rischio (vedi tabella n.1) si può desumere che:

- le razze di maggior consistenza continuano a rafforzarsi
- alcune popolazioni, poco caratterizzate geneticamente e facilmente ottenibili con incroci quale la Tacola, presentano un incremento "esponenziale"
- le razze ridotte a livello di reliquie (come la Tortonese, Saltasassi, Garessina, Savoiarda e Sempione) non hanno praticamente usufruito di questi finanziamenti e la loro situazione è rimasta invariata.

Essendo queste ultime, anche quelle a più immediato rischio d'estinzione, si deve concludere che le forme di sostegno finanziario elargite dall'Unione Europea e gestite dalla Regione (Reg. 2078/92/CE- Mis. D2 e Reg. 1257/99/Ce e PSR Regione Piemonte 2000- 2006 - Az. F9) non hanno centrato l'obiettivo prefissato o solo parzialmente.

I principali motivi di regressione delle razze autoctone erano e rimangono motivi economici. Queste razze erano state sostituite perché ritenute non competitive e, quindi, progressivamente abbandonate dagli allevatori.

Oggi, nonostante la situazione generale delle razze a rischio sia migliorata, persiste una netta differenza tra le razze ancora allevate a scopo economico e quelle che non presentano più queste possibilità.

Tab.1: Evoluzione della consistenza delle razze ovine e caprine a rischio in Piemonte

Specie	Razza	1995	1999	2004
bovina	Pezzata Rossa d'Europa	3.643	5.096	5.820
	Tortonese	0	2	12
	Valdostana Pezzata Nera	-	-	35
caprina	Roccoverano	365	634	1.081
	Vallesana	18	117	208
	Sempione	0	0	0
ovina	Frabosana	3.675	4.650	5.358
	Tacola	185	1.614	4.266
	Sambucana	2.141	3.515	3.786
	Delle Langhe	-	-	2.381
	Savoiarda	-	-	59
	Garessina	53	52	64
	Saltasassi	0	0	0

(Dati Regione Piemonte)

Incide sul reddito e quindi sull'interesse ad allevare una razza sicuramente l'indirizzo produttivo e, vediamo che, parallelamente a ciò che succede con le razze selezionate, anche nelle razze rustiche, l'indirizzo produttivo "latte" è quello che dà maggiori possibilità economiche. Le razze evidenziate nella tabella n.1 sono, infatti, quelle a prevalente attitudine per la produzione di latte e sono anche quelle, la cui consistenza è maggiormente aumentata,



nonostante il livello produttivo relativamente basso. Trattandosi di razze rustiche, allevate in ambiente di bassa o anche alta montagna, come nel caso della Frabosana, è evidente che non vi siano livelli produttivi elevati.

#### Prodotto tipico

"Territorio- popolazione animale e sistema di allevamento strettamente legati all'ambiente-prodotto tipico" è la connessione che dà origine a quello che i nostri vicini d'Oltr'Alpi chiamano "produit du terroir" e che noi definiamo "prodotto tipico".

Ad ognuna delle principali razze autoctone corrisponde un prodotto tipico, formaggio o derivati ma anche carne. Per sviluppare l'interesse per queste razze e scongiurare la loro scomparsa, è indispensabile migliorare la loro competitività economica puntando sui prodotti ottenibili e sfruttando la loro tipicità.

Tab.2: prodotti tipici ottenuti dalle razze autoctone piemontesi

Specie	Razza	Prodotto tipico
bovina	Pezzata Rossa d'Oropa	Maccagno
	Tortonese	Montebore
caprina	Roccoverano	Robiola di Roccoverano
Ovina	Frabosana	Seirass del fen
	Sambucana	Agnellone (tardun)
	Delle Langhe	Toma di Murazzano

Dato il tema del Convegno di RARE, accennerò di seguito a tre prodotti tipici ottenuti totalmente o con il concorso delle razze autoctone a rischio allevate in Piemonte.

#### La Robiola di Roccoverano

Si tratta di un formaggio fresco ottenuto a partire da latte crudo misto (vaccino, ovino e caprino). La coagulazione è prevalentemente lattica con tempi di coagulazione di 18-20 ore. La Robiola è un formaggio con sapore delicato, leggermente acidulo. Il prodotto incartato è venduto entro 8 giorni. Possibile anche una breve stagionatura a 15-20° C per alcune settimane. La Robiola si conserva anche in "burnie" sott'olio, su paglia, in foglie di cavolo o di vite o ancora coperta di erbe aromatiche.

La zona di produzione della Robiola di Roccoverano ricade su due Comunità Montane, la Langa Astigiana in provincia di Asti e le Valli Orba, Erro e Bormida di Spigno in provincia di Alessandria.

Il latte caprino prodotto in Langa Astigiana è destinato interamente alla trasformazione in Robiola di Roccoverano. Questa ha ottenuto la D.O già nel 1979 e successivamente, nel 1996, la DOP da parte dell'Unione Europea. La Robiola di Roccoverano è finora l'unico formaggio caprino italiano ad aver ottenuto la DOP.

Il primo disciplinare della Robiola di Roccoverano prevedeva l'impiego di latte crudo, intero misto, latte di vacca in misura massima dell'85% e di capra e pecora in misura minima del 15%. Nel 2005, è stata proposta una modifica del disciplinare di produzione con riduzione della quantità di latte di latte vaccino e ovino fino ad un massimo di 50%, e incremento di quello caprino, il quale non può essere inferiore al 50%.

Regolamentate anche le razze caprine utilizzabili (Camosciata e Roccoverano) e il sistema di allevamento che deve prevedere il pascolamento nel periodo tra marzo e novembre.

Da alcuni anni, gli allevatori di capre della Langa Astigiana hanno recuperato e rilanciato l'antica tradizione della produzione di "Robiola di Roccoverano pura caprina". Si tratta di un formaggio di solo latte caprino di 12-14 cm di diametro, 3-4 cm di scalzo e peso di 400 grammi circa. E' venduto fresco o anche stagionato.

In un primo tempo, i singoli allevatori procedevano alla trasformazione aziendale e alla vendita del prodotto al minuto presso l'azienda, sui mercati rionali o presso ristoranti di fama; poi in modo organizzato, tramite il Consorzio di tutela e tramite centri di vendita telematici con una rete di distribuzione molto più ampia e con una ottima valorizzazione economica del prodotto.

Si può facilmente constatare l'interesse dei consumatori -e di conseguenza dei produttori- verso una maggiore tipizzazione del formaggio, in questo caso, la produzione di "Robiola di Roccaverano pura caprina". Nel giro di pochi anni, si è dimezzata la produzione di Robiola tradizionale mista (passata da 550 a 200 quintali) e si è decuplicata quella di Robiola pura caprina (passata da 50 a 460 quintali).

La preparazione di Robiole a partire di latte di capre esclusivamente di razza Roccaverano potrebbe costituire un ulteriore passo nella tipizzazione del prodotto e, contemporaneamente, nella salvaguardia della razza. Non è ancora stato svolto un confronto approfondito sulle caratteristiche del latte e dei formaggi ottenuti con il latte della razza locale e quelle del latte delle razze selezionate e in ogni caso, sarebbe fattibile solamente dopo un incremento del numero di capi di razza Roccaverano e soprattutto la selezione genetica delle capre autoctone.

#### Il seirass del fen

Il seirass del fen non è un formaggio ma una ricotta preparata a partire prevalentemente dal siero di latte di pecore Frabosane addizionato da 10-15% di latte intero di pecora, capra o vacca. Ha forma ovoidale o irregolarmente cilindrica, consistenza leggera e grana fine di colore bianco nel prodotto fresco. Può anche essere stagionata da due mesi fino all'anno.

La tecnica tradizionale prevede che le forme siano impastate a mano con sale fine e riesposte all'aria più volte poi fatte asciugare in un locale secco e ventilato.

Alcuni produttori avvolgono le forme in fieno di graminacee, festuca ovina per lo più.

La zona di produzione è l'Alta Val Pellice e alcuni comuni della Val Chisone e Pinerolese Pedemontano, in provincia di Torino.

E' stato prima inserito nei PAT dalla Regione Piemonte; nel 2000, è riconosciuto come prodotto da salvaguardare con la costituzione del Presidio Slow Food e sostenuto dalla Provincia di Torino che lo ha inserito nel "Paniere dei prodotti tipici".

Vi sono attualmente undici produttori che fanno parte del Presidio, sei di Bobbio Pellice, due di Villar pellice, uno di Torre Pellice, uno di San Germano Chisone e uno di Rorà.

Considerato un prodotto di nicchia e prodotto in quantità ridotte, il Seirass del fen ha raggiunto una certa notorietà prima ancora dell'avvio del Presidio e dei prodotti del Paniere, anche grazie al famoso ristoratore Eynard del Flipot di Torre Pellice il quale acquistava buona parte di questo prodotto tipico locale.

Presente in alcune vallate alpine della provincia di Cuneo e in Val Pellice in provincia di Torino, la razza Frabosana ha visto la sua consistenza raddoppiare nell'ultimo decennio e passare dai 3.500 capi iniziali agli attuali 7.500 circa. Nel caso della Frabosana, la presenza di allevamenti medio-grandi e in purezza ha permesso una buona utilizzazione dei premi per l'allevamento delle razze a rischio.

In provincia di Torino, inoltre, la trasformazione in un prodotto tipico molto caratteristico ha portato all'incremento dei capi di razza Frabosana e alla diffusione e valorizzazione del Seirass.

#### La Toma di Murazzano

Il Murazzano è un formaggio grasso a pasta fresca ottenuto a partire da latte ovino oppure misto, ovino e vaccino in misura minima del 60% di latte ovino e massima del 40% di latte vaccino. La coagulazione è prevalentemente presamica con tempi di coagulazione di 30 minuti circa. La Toma di Murazzano è un formaggio con pasta morbida, finemente granulosa di colore bianco paglierino e sapore delicato. Il prodotto è venduto fresco dopo 7-10 giorni ma si può protrarre la stagionatura anche oltre i due mesi. La Toma si conserva anche in "burnie"

sott'olio. La zona di produzione della Toma di Murazzano interessa 49 comuni dell'Alta Langa in provincia di Cuneo.

La Toma di Murazzano ha ottenuto la Denominazione di Origine nel 1982 e successivamente, nel 1996 la DOP. Il disciplinare della Toma di Murazzano prevede l'impiego di latte misto, latte di pecora in misura minima del 60% e di vacca in misura massima del 40%. Da qualche anno, alcuni allevatori di pecore Delle Langhe hanno proposto di ritornare all'antica tradizione della produzione di "Toma di Murazzano pura ovina. Le Tome prodotte con solo latte di pecora possono recare in etichetta la menzione "latte di pecora" ma per distinguerlo dalla Toma di latte misto, è attualmente chiamato "Toma d'feia" cioè toma di pecora.

Il Murazzano DOP deve essere avvolto nella caratteristica carta triangolare e portare il marchio del Consorzio.

La razza Delle Langhe è da svariati decenni, regolarmente controllate dall'APA di Cuneo, ha un Libro Genealogico ed è stata utilizzata dall'AIA e ASSONAPA per la preparazione e sperimentazione del primo programma di indicizzazione genetica nel settore ovino da latte.

La razza è diffusa in varie altre regioni italiane, in particolare in Liguria, Emilia Romagna, Toscana ma nella sua zona di origine, l'Alta Langa Cuneese, è in fase di regressione e non supera i 2.400 capi. Perciò, nel 2000, è stato richiesto l'inserimento nell'elenco regionale delle razze a rischio in modo da poter usufruire dei sostegni previsti.

Il risultato dei finanziamenti europei per la salvaguardia delle razze a rischio va analizzato, regione per regione, sulla base della situazione e dell'evoluzione delle singole razze.

Un'analisi critica del comparto "patrimonio autoctono a rischio" e la preparazione di piani per l'insieme del comparto, potrebbero essere molto utili per la prossima campagna di azioni inserite nel P.S.R. 2007-2013. Si potrebbe, ad esempio, dare la priorità a finanziamenti regionali sulla base del livello di rischio, sostenere le iniziative e l'interesse da parte degli allevatori, oggi fieri della riscoperta delle loro razze e di Enti Locali, quali Province, Comunità Montane, Comuni, disposti a collaborare.

Ovviamente, il recupero delle razze a rischio può avvenire con maggior successo, recuperando un ruolo economico per dette razze. Ciò implica una migliore conoscenza delle potenzialità produttive della razza, un avvio o incremento dell'assistenza tecnica e del miglioramento genetico dei capi, un incentivo agli allevatori a tipicizzare e valorizzare i prodotti ottenuti dalle razze autoctone, quando possibile.

## **Il bovino Agerolese e il Provolone del Monaco D.O.P.**

di Francesca Ciotola

### Notizie storiche

La sua culla di origine è la zona dei Monti Lattari e della Penisola Sorrentina in provincia di Napoli, area geografica in cui i Picentini esuli, sconfitti dai Romani nel 264 a.C., si stabilirono con i loro armenti e masserizie avviando, non senza grandi difficoltà, una discreta attività agricola ed un fiorente allevamento di bovini ad attitudine lattifera.

Per le eccezionali produzioni e la qualità del latte, i Monti si meritavano il nome di "Lactaria Montes".

Da questo primo nucleo bovino, in seguito ai numerosi incroci effettuati con razze introdotte nei secoli successivi (Bretonne, Bruna Alpina, Jersey e Pezzata Nera Olandese) si è selezionata la razza che dal 1952, anno in cui fu presentato al Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste lo standard, prende nome di Agerolese.

L'unicità del bovino di razza Agerolese è frutto della selezione di secoli che, influenzata da un ambiente avverso, privo di pascoli, spesso rappresentato da ricoveri di fortuna, ha fissato peculiari caratteri di rusticità e resistenza e ha fatto in modo che, nonostante una scadente alimentazione, prevalentemente a base di "frascame", questo bovino fosse in grado di produrre una discreta quantità di latte dalle eccellenti caratteristiche organolettiche.

#### Caratteristiche morfologiche

Sulla base di descrizioni zoognostiche riportate in documenti storici (E. Mollo, 1909) che collimano perfettamente con lo Standard Ufficiale di razza, il bovino di razza Agerolese è "una vacca da latte ... da un metro e trentacinque ad un metro e quaranta di altezza al garrese ..., ha il mantello scuro con striscia più chiara sulla schiena..., presenta i caratteri della buona lattaia; testa regolare e ben formata, corna sottili, pagliolaia poco sviluppata, dorso leggermente insellato, spalle e torace alquanto ristretti, grande sviluppo dell'addome, estremità piuttosto corte e robuste, mammelle ben sviluppate...".

#### Area di allevamento

E' allevato esclusivamente in provincia di Napoli, in particolare nei Comuni dei Monti Lattari e della Penisola Sorrentina; piccoli nuclei possono essere presenti in altre regioni italiane.

I bovini sono allevati con sistema a stabulazione fissa per le caratteristiche geo-morfologiche del territorio in cui non è possibile effettuare il pascolo. Tipica è una notevole rusticità e capacità d'adattamento a condizioni climatiche e di allevamento piuttosto impervie.

#### La consistenza

L'Associazione Provinciale Allevatori di Napoli il 1 gennaio 2002 ha concluso il primo censimento della razza bovina Agerolese e non sono stati confortanti i dati emersi: 103 soggetti adulti (di cui 85 vacche e 18 tori) e 97 manzette.

Dalle ultime valutazioni effettuate nel 2006, la popolazione ha raggiunto i **500 capi**, compreso il giovane bestiame. Su questo patrimonio, genetisti veterinari, esperti del settore zootecnico e l'Associazione RARE stanno lavorando con l'obiettivo di elaborare strategie che possano trovare una risposta concreta sul territorio.

#### Le produzioni

Il bovino di razza Agerolese è una razza a duplice attitudine, latte e carne. Oggi, è utilizzata quasi esclusivamente per la produzione di latte, che si aggira intorno ai 20 litri/die con un tenore di proteine e grassi superiore al 3,5%, destinato in larga parte alla trasformazione in burro, fiordilatte e formaggi stagionati, quali Caciocavallo e Provolone del Monaco.

### **Quali strategie per salvare il bovino Agerolese dall'estinzione?**

Da quando il bovino Agerolese è stato incluso tra le razze a rischio di estinzione in base ai parametri dettati dalla FAO, numerosi sono stati i tentativi di approntare dei programmi di recupero e salvaguardia ed altrettanto numerosi sono stati gli ostacoli incontrati.

Il primo importante passo è stato effettuare il primo censimento della popolazione bovina Agerolese effettivamente presente sul territorio e sulla base dei soggetti iscritti al Registro Anagrafico ed i loro relativi punteggi, l'AIA ha suggerito agli allevatori dei programmi di accoppiamento elaborati con software specifici. Purtroppo un approccio così tecnico non è stato sempre accolto positivamente dagli allevatori, i quali a malavoglia sono disposti ad abbandonare i tradizionali metodi di allevamento. Per contribuire ad incrementare considerevolmente la popolazione bovina Agerolese sono stati avviati sia programmi di crioconservazione di materiale seminale da impiegare per Inseminazione Strumentale, attualmente in fase di stand by per problemi sanitari, quali la Blue Tongue e la IBR, sia studi sulla possibilità di utilizzo di tecnologie innovative quali l'embryo-transfer o la produzione embrionale in vitro.

In uno scenario politico comunitario e quindi nazionale e regionale che negli ultimi anni mira a valorizzare le risorse agroalimentari, non è mancata la promozione da parte degli Enti locali (Comune, Provincia, Regione, Comunità Montana) e Associazioni di categoria (Associazione Allevatori, Coldiretti) di numerose manifestazioni (la mostra nazionale Registro Anagrafico Bovino Agerolese, I Sentieri del latte) ed eventi (convegni a tema) che hanno contribuito a far conoscere ad un vasto ed eterogeneo pubblico questa peculiare razza ed i prodotti caseari ad essa correlati.

Per quanto riguarda finanziamenti e contributi, l'Agerolese non è stata inserita nel Piano di Sviluppo Rurale della Regione Campania 2000-2006 e non ha potuto quindi usufruire di premi come è avvenuto per le razze a rischio di estinzione in altre Regioni d'Italia. D'altro canto notevole è stato l'impegno profuso dalla Comunità Montana dei Monti Lattari - Penisola Sorrentina a favore degli allevatori testimoniato dalla messa in bilancio per il quadriennio 2003-2006 di 40.000,00 €/anno/capo a favore dei bovini T.G.A. Agerolese.

Alla luce di quanto si sta verificando attualmente sul territorio dei Monti Lattari e Penisola Sorrentina ossia il rilancio di una micro-economia locale testimoniato già dall'aumento del prezzo del latte, è lecito affermare che una mossa vincente per creare finalmente un trend positivo per l'incremento numerico della razza è stata sfruttare il binomio razza/prodotto ossia bovino Agerolese - Provolone del Monaco. Infatti valorizzare il prodotto "Provolone del Monaco" con la richiesta del marchio comunitario D.O.P. ed indicare nel disciplinare di produzione che almeno il 20% del latte utilizzato per la lavorazione di questo formaggio deve essere prodotto da bovini tipo genetico autoctono (Tga) Agerolese, ha fornito un valido strumento per la sopravvivenza di una razza poco produttiva e pertanto senza ragione d'essere.

### **IL PROVOLONE DEL MONACO D.O.P.**

Secondo il Disciplinare di produzione, il Provolone del Monaco è un formaggio semi-duro a pasta filata, stagionato, prodotto esclusivamente con latte crudo proveniente da vacche allevate in 13 comuni della provincia di Napoli (Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant'Agnello, Sorrento, Santa Maria La Carità, Vico Equense) nella quota minima del 20% del finale di produzione da bovini tipo genetico autoctono (T.G.A.) Agerolese iscritti al Registro Anagrafico, e nella quota restante (80%) da bovini di razze diverse (Frisona, Brunalpina, Pezzata Rossa, Jersey, Podolica e Meticci locali).

Ha una forma di melone leggermente allungato ovvero di pera senza testina con un peso minimo di 2,5 Kg ed uno massimo di 8 Kg; una crosta sottile di colore giallognolo con toni leggermente scuri, quasi liscia con leggere insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci di rafia usati per il sostegno a coppia che suddividono il provolone in un minimo di 6 facce; una stagionatura di almeno 180 gg (6 mesi). Dopo 7-8 mesi il provolone tenderà ad ingiallire ulteriormente, ispessendo la crosta ed assumendo un sapore via via più piccante ed un aspetto della pasta più consistente, anche se ancora abbastanza morbida e sempre privo di sfaldature; La tesi più accreditata sulle origini della denominazione provolone del "monaco" si basa sul fatto che data l'impervietà dei collegamenti, la via migliore per raggiungere Napoli era quella del mare: un viaggio lungo e faticoso che iniziava nel cuore della notte. I provoloni, trasportati anche a dorso dei muli fino alle spiagge, venivano caricati su imbarcazioni a remi e qui contadini improvvisati commercianti, per ripararsi dall'umidità del mare e della notte erano soliti coprirsi con un grande mantello simile al saio indossato dai monaci. Una volta giunti a Napoli, la gente che lavorava al mercato presso il porto iniziò a chiamare il trasportatore, il *Monaco*, ed il suo formaggio, il *Provolone del Monaco*.

L'iter per ottenere la D.O.P. non è stato nè semplice né breve. Nel maggio 2002, dopo anni in cui numerosi attori sono passati sulla scena senza approdare ad alcun risultato concreto, finalmente si costituisce il Comitato Promotore della DOP Provolone del Monaco, composto dall'Associazione Provinciale Allevatori di Napoli, dal Consorzio Bovino d'Agerola, dall'APROLAT di Vico Equense, dal Consorzio dei Produttori Lattiero Caseari dei Monti Lattari di Agerola e dal Consorzio Prodotti Caseari della Penisola Sorrentina, il quale immediatamente nomina il Dott. Vincenzo Peretti e la Dott. Francesca Ciotola del DISCIZIA, Sez. B. Ferrara ed il Dott. Tommaso Maglione del SeSIRCA della Regione Campania quali componenti del Comitato Tecnico con lo scopo di redigere il Disciplinare di produzione e approntare la documentazione necessaria. Nel settembre del 2002 tutta la documentazione viene presentata in Regione Campania e nel mese successivo al MiPAF che negli anni 2003-2004 la sottopone a verifica. Il 15 gennaio del 2005 ha luogo il pubblico accertamento per il Provolone del Monaco D.O.P., cui segue nello stesso anno a febbraio la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del Disciplinare di produzione e a maggio l'invio della documentazione in U.E..

In attesa del definitivo riconoscimento europeo della D.O.P., nell'aprile di quest'anno si è costituito il Consorzio di Tutela e sono state avviate tutte le pratiche necessarie per partire con la fase transitoria. Nel marzo 2007, finalmente saranno sul mercato i primi provoloni con il marchio DOP.

La D.O.P. sta contribuendo al recupero ed alla valorizzazione non solo del bovino Agerolese ma di tutto il sistema zootecnico dell'area dei Monti Lattari e della Penisola Sorrentina infatti il Disciplinare di produzione prevedendo l'impiego solo di latte locale ricompensa gli allevatori degli sforzi profusi in un'attività zootecnica non competitiva con quella di altre parti della Regione Campania. Oggi il prezzo di un litro di latte locale è di 0,50 €.