



La Newsletter n.21 di RARE

Dicembre 2006

Caro Socio,

Con questa Newsletter chiudiamo il 2006, pronti a ripartire con un nuovo anno di lavoro e di sostegno a tutte le razze e popolazioni a rischio.

R.A.R.E. entra nel suo quinto anno di vita con un bilancio sicuramente positivo; abbiamo partecipato a fiere e mostre in tutta Italia, organizzato convegni, fornito consulenza agli allevatori e contribuito finanziariamente a realizzare piccoli progetti di conservazione delle razze autoctone a rischio di estinzione. Per queste attività è stato necessario il tuo contributo e quello degli oltre 200 allevatori e tecnici che hanno scelto di aderire a R.A.R.E.

Ti segnalo alcune novità che mi auguro possano rendere migliorare il servizio di informazione e assistenza di R.A.R.E. ai propri soci:

- il nuovo sito, gestito autonomamente: www.associazionerare.it
- il nuovo indirizzo di posta elettronica: info@associazionerare.it

Ti ricordo 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 € 10 (socio simpatizzante). Spero che, anche nel 2007, continuerai a sostenere R.A.R.E. rinnovando la tua adesione con un versamento su CCP n° 21786397 intestato a RARE - C.so Agnelli 32 - 10137 Torino.

E ora che si avvicina Natale, perché non scegli di aiutare ancora di più l'Associazione iscrivendo un nuovo Socio per un anno ?

Grazie per il tuo sostegno.

Riccardo Fortina - Presidente

In questo numero

□ Quarto convegno annuale di RARE	2
□ Parmigiano Reggiano di razze autoctone	2
□ La pecora Laticauda e il DOP Pecorino di Laticauda	4
□ Il cacioricotta di capra Garganica	6
□ Quali legami tra prodotti caseari e razze ovi-caprine a rischio?	11
□ Quest'anno, RARE ha partecipato a	15

4° Convegno 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".

La prima parte delle relazioni presentate a Guastalla sono già state riportate sulla Newsletter di ottobre; la seconda parte è pubblicata sulla presente Newsletter.

Parmigiano Reggiano di razze autoctone

di Daniele Bigi e Paolo Zambonelli

Il Parmigiano Reggiano viene prodotto in un'area geografica definita e più precisamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, alla sinistra del fiume Reno e Mantova, alla destra del fiume Po, e in questa zona avviene sia la produzione del latte sia la trasformazione in formaggio. L'origine di questo formaggio è molto antica e secondo documenti storici, ha almeno otto secoli di vita: Nel 1300 ne parla Boccaccio nel Decameron, nel passaggio dove Maso, nel descrivere a Calandrino il paese del Bengodi, dice: "in una contrada che si chiamava Bengodi,...eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e raviuoli". Probabilmente la sua produzione è molto più antica.

La produzione del Parmigiano Reggiano, in termini quantitativi, può essere riassunta dai seguenti dati: 251.000 vacche che forniscono il latte; 4.750 aziende agricole conferenti il latte ai caseifici; 492 caseifici produttori di Parmigiano-Reggiano; 600 litri di latte necessari per una forma; 38 kg peso medio di una forma; 3.136.191 numero indicativo di forme prodotte in un anno; 20-24 mesi di stagionatura media.

Delle 251.000 vacche destinate alla produzione di latte per questo formaggio, la maggior parte appartiene alla razza Frisona Italiana, mentre la seconda razza più rappresentata è la Bruna Italiana.

Tra le altre razze utilizzate per questa produzione due sono autoctone e da tali animali, fino a metà del secolo scorso, proveniva la totalità della produzione. Parliamo della Reggiana e della Bianca Val Padana o Modenese.

La **razza bovina Reggiana**, conosciuta anche come razza Fromentina dal colore della cariosside del frumento, che indica il colore del mantello rossiccio uniforme, è da secoli allevata nella provincia di Reggio-Emilia. Il suo nome è legato indissolubilmente al Parmigiano Reggiano. Per molto tempo è stata la razza più diffusa in provincia di Reggio-Emilia e nelle zone limitrofe, in provincia di Parma e Modena, raggiungendo nel 1954 una consistenza vicina ai 140.000 capi. Proprio a partire dagli anni Cinquanta si è però verificato il declino numerico della razza, sostituita progressivamente da razze a più spiccata attitudine lattifera, come la Frisona e la Bruna Italiana. La razza ha toccato il minimo storico nel 1981 con 985 capi. Negli ultimi 15 anni si è però assistito al suo rilancio, grazie soprattutto alla valorizzazione del formaggio prodotto con esclusivo latte di Reggiana, e attualmente la razza conta circa **2.300 soggetti, con 1.300 bovine sottoposte a controlli funzionali**.

In passato la Reggiana era considerata una razza a triplice attitudine (latte, carne, lavoro) e per molto tempo ha avuto un ruolo decisivo nell'opera di bonifica e coltivazione della pianura padana. Oggi la Reggiana, pur essendo considerata a duplice attitudine (latte e carne), viene allevata principalmente per la produzione di latte particolarmente proteico, destinato quasi totalmente alla produzione del Parmigiano Reggiano.

Della razza bovina Modenese, denominata anche Bianca Val Padana o Carpigiana si trovano le prime tracce in alcuni documenti della seconda metà dell'800. Le sue origini sono incerte e diverse fonti storiche ne indicano un'origine comune con la Reggiana.

Per tutta la prima metà del 900 questa razza predominava nei territori modenesi e trovava diffusione anche in altre province dell'Emilia Romagna. Nel 1950 la popolazione contava oltre 170.000 capi allevati nelle province di Modena (100.000 capi circa), Mantova (40.000), Reggio Emilia (25.000), Bologna (5.000) e Ferrara (1.200). Come per la Reggiana, è a partire dagli anni '50 che si registra il declino numerico della Modenese, sostituita progressivamente da razze cosmopolite a più spiccata attitudine lattifera. Così, la consistenza della razza si è progressivamente ridotta fino agli attuali **700-800 capi iscritti al Registro Anagrafico, con circa 250 vacche sottoposte ai periodici controlli funzionali**.

Originariamente era una razza a triplice attitudine (lavoro, carne e latte). Oggi è da considerarsi destinata prevalentemente alla produzione di latte particolarmente idoneo e specifico per la trasformazione in Parmigiano Reggiano. Non bisogna comunque dimenticare la sua originaria attitudine anche per la produzione di carne, che si evidenzia ancora oggi con una buona velocità di crescita dei vitelli e una soddisfacente qualità della carcassa e della carne, certamente superiore alle razze ad a esclusiva attitudine lattifera.

La produzione media di latte per lattazione è più elevata nella Reggiana (**55 quintali**), rispetto alla Modenese (**48 quintali**). Il latte di Reggiana e Modenese ha migliori caratteristiche tecnologico-casearie rispetto a quello di Frisona. Infatti possiede un maggiore contenuto in caseina; ha un più alto indice di caseina; contiene più k , as_2 e β caseina ma meno as_1 caseina; presenta una frequenza maggiore delle varianti B di k e β caseina; presenta un maggiore contenuto in calcio; mostra un'acidità titolabile più elevata.

Tutte e due le razze sono rustiche e longeve e per entrambe il numero medio di parti varia tra 4 e 5, mentre il periodo parto-concepimento è inferiore ai 130 giorni.

Per la Reggiana la valorizzazione del formaggio monorazza è stata la chiave del successo che ha consentito il rilancio numerico della razza, e che ha permesso, nel 1996, la costituzione del

Libro genealogico. L'Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Reggiana, che raccoglie un buon numero di allevatori di questa razza, dal 1991 ha dato vita al Consorzio Valorizzazione Prodotti Antica Razza Reggiana, che dopo un periodo di sperimentazione è arrivato a commercializzare 7.000 forme all'anno, prodotte da 8 diversi caseifici. Il 30% di tale produzione viene esportato in Europa, USA, Canada e Giappone. Le forme presentano un marchio tipico che le differenzia rispetto alla produzione convenzionale di Parmigiano Reggiano.

Il Regolamento del Consorzio, prevede norme più restrittive rispetto al disciplinare di produzione del Parmigiano Reggiano, al quale comunque si attiene. Prevede infatti alcune norme aggiuntive quali: l'adesione al Libro Genealogico della razza Reggiana; l'adesione ai controlli funzionali sulla produzione di latte; il divieto di utilizzo del piatto unico (*unifeed*); l'impiego di erba e fieno per l'80% di produzione aziendale e per il 90% del comprensorio del Parmigiano Reggiano; l'impegno ad utilizzare mangime certificato *OGM free*, senza superare il 50% dell s.s. per le vacche in lattazione.

La Modenese sta seguendo le orme della Reggiana, con l'obiettivo principale di valorizzare il proprio latte tramite la produzione di Parmigiano Reggiano monorazza. Dall'aprile 2005, in un caseificio della collina modenese, vengono prodotte due forme al giorno di Parmigiano Reggiano di Modenese, ottenuto dal latte di due allevamenti. Necessitano ora un consolidamento e un'espansione dell'esperienza, che preveda anche una valorizzazione commerciale del prodotto, prevedendo un apposito marchio.

In conclusione, l'esperienza della Reggiana si pone come un eccellente esempio di sinergia razza-prodotto, che ha portato ad un incremento numerico della razza, ad una valorizzazione del prodotto Parmigiano Reggiano e al recupero di radici culturali legate al mondo rurale.

La situazione della Modenese, dopo un periodo critico, che rischiava di condurre alla scomparsa della razza, è migliorata e si affida anch'essa alla valorizzazione dei prodotti Parmigiano Reggiano e Vitellone.

La pecora Laticauda e il D.O.P. Pecorino di Laticauda

di Vincenzo Peretti

Deriva da incroci e meticciamenti realizzati per un lungo periodo di tempo, in modo discontinuo, tra l'ovino locale, appartenente alla popolazione Appenninica, e l'ovino Berbero o Barbaresco, di origine nord-africana, con il quale ha in comune diverse caratteristiche, in particolare la coda adiposa, voluminosa ed espansa nel primo tratto che ha dato il nome alla razza.

Area di allevamento

Province di Benevento, Avellino e Caserta, sebbene alcuni nuclei sono presenti anche nelle province di Cosenza, Matera, Catanzaro e Campobasso.

Allevamento

Le greggi sono costituite prevalentemente da pochi esemplari (massimo poche decine di capi), sovente frammisti ad altri capi di razze selezionate (Comisana, Delle Langhe, etc.) ad eccezione di poche realtà dove si riscontra un tipo di allevamento semi-intensivo. I greggi durante la notte e nelle giornate piovose sono tenuti in ricoveri,

dalla primavera all'autunno; l'alimentazione è rappresentata dal pascolamento aziendale ed integrata con mangime; in inverno da fieno e/o miscela aziendale.

Caratteristiche morfologiche

Taglia: è un ovino di grossa taglia con peso vivo degli arieti di 90-100 kg e delle pecore di 60-70 kg

Testa pesante con profilo montonino, orecchie grandi e portate lateralmente in basso, corna quasi sempre presenti nel maschio, triangolari, riavvolte a spirale e di lato; assenti nelle femmine. Collo medio, muscoloso specialmente nel maschio.

Tronco ben sviluppato, ossatura forte, petto largo, costato ben arcuato, ventre di media ampiezza. Arti sono alti ma robusti, con appiombi buoni, articolazioni larghe, unghie scuri. Nella femmina le mammelle sono ampie, ben attaccate, con pelle fine e capezzoli divaricati. La tipicità della razza è legata alla morfologia della coda, larga e grossa alla base, lunga talvolta anche 20 cm ed oltre, che si prolunga assottigliata sino al garretto. Il vello, piuttosto chiuso e con bioccoli di forma tronco-conica, è bianco e ricopre tutto il corpo ad eccezione della regione sterno-addominale, faccia e metà inferiore degli arti, a volte anche il collo e la regione della spalla. Possono essere presenti pigmentazioni, più o meno intense, color ruggine e nere, in particolare alle orecchie ed alle guance e raramente sul vello.

Produzioni

È una razza a duplice attitudine, carne e latte. Ha una buona fecondità, con una percentuale di gemellarità non inferiore a 75%. Frequenti, nelle pluripare, i parti trigemini e non rari quelli quadrigemini.

La produzione di latte di una pecora selezionata può raggiungere una produzione giornaliera di 1,5 - 2 litri.

La composizione del latte di pecora Laticauda è caratterizzata da un tenore in grasso del 7% - 13%, di proteine del 5,5% - 8,5% e di sostanza secca del 20% - 25%.

Consistenza

Attualmente le aziende zootecniche in Regione Campania, che allevano ovini di razza Laticauda, sono sotto il controllo dell'ASSONAPA, che opera sul territorio mediante le Associazioni Provinciali Allevatori.

Gli ultimi dati forniti dalle APA interessate sono i seguenti:

Provincia	Pecore	Arieti	Totale Capi
Avellino	1.800	6	1.806
Benevento	4.773	50	4.823
Caserta	1.141	29	1.170
Totale	7.714	85	7.799

Purtroppo, da un'indagine demografica da noi condotta nel 2005 nel comprensorio delle province di Avellino, Benevento e Caserta, è emerso che la popolazione di pecora Laticauda si è ridotta drasticamente raggiungendo un numero di esemplari inferiore a 2.500.

Una D.O.P. per salvaguardare la razza



COMITATO PROMOTORE

- Associazione Provinciale Allevatori di Avellino
- Associazione Provinciale Allevatori di Benevento
- Associazione Provinciale Allevatori di Caserta
- Principali Trasformatori

COMITATO TECNICO

- Dott. Vincenzo Peretti - ricercatore DISCIZIA
- Ing. Osvaldo Palmieri - Pres. Com. Laticauda
- Rocco Messere - Pres. APA BN

Zone di allevamento, di produzione e stagionatura del Pecorino di Laticauda Sannita

- Provincia di Avellino: 33 Comuni
- Provincia di Benevento: 65 Comuni
- Provincia di Caserta: 43 Comuni

Caratteristiche del Pecorino di Laticauda Sannita

a. Formaggio fresco

stagionatura 12 - 24 ore

pezzatura non superiore 500 gr.

b. Formaggio semi stagionato

stagionatura 24 - 40 giorni

pezzatura non superiore 1 Kg

c. Formaggio stagionato

stagionatura min. 120 giorni

pezzatura non inferiore ai 2,5 Kg

Il Cacioricotta di capra Garganica

di Antonio Contessa

La Capra Garganica è una razza autoctona del promontorio del Gargano che rientra nel gruppo delle razze Mediterranee e con la Capra delle Murge era considerata una sottorazza della Capra Pugliese. Nel 1976 con Decreto del M.A.F. è stato approvato lo Standard della razza Garganica.

Sul promontorio la capra ha rappresentato fino alla fine degli anni sessanta un valido sostegno economico per moltissime famiglie. Era considerata la "vacca del povero" perché in grado di dare un minimo di produzione anche in condizioni di restrizione alimentare estreme.

Dalla "Garganese", come spesso veniva soprannominata, si ricavava la carne, il latte e gustosi formaggi, le corna lavorate fornivano i manici per coltelli e foderi per lama di scure, inoltre dalla pelle si confezionavano il guarda macchie e la zamarrà, i tipici indumenti dei pastori del tempo.

Consistenza storica e contemporanea

Nel 1870, si contavano ben 33.725 capi, la consistenza è andata sempre più riducendosi fino ad arrivare nel 2002 a contare 18.000 capi e di cui solamente 763 iscritti al Libro Genealogico istituito presso l'ASSONAPA.

L'attuale incremento della consistenza dei capi iscritti al Libro Genealogico è dovuto alla ripresa dell'attività di selezione della razza prevalentemente sul promontorio del Gargano.

Caratteri esteriori

I soggetti di capra Garganica sono di media statura, l'altezza al garrese è di cm 75-85 nei maschi e di cm 60-75 nelle femmine, hanno un peso vivo piuttosto modesto, di kg 65 nei maschi e di 40 nelle femmine.

La testa è proporzionata con profilo rettilineo o leggermente camuso; le orecchie piccole e mobili sono portate orizzontalmente.

Il collo è lungo e sottile nelle capre; nel becco invece si presenta corto e largo. In ambo i sessi, ma con una maggiore frequenza nelle capre, alla base del collo sono presenti le tette, cioè due appendici cutanee.

Il profilo dorsale presenta un garrese sporgente, tanto nei maschi quanto nelle femmine, una linea dorso-lombare a profilo rettilineo che termina con una groppa più o meno spiovente.

Il tronco nella regione toracica è ampio nei becchi e stretto nelle capre; in entrambi i sessi i lombi sono larghi, corti e muscolosi.

Le corna, presenti sia nei maschi che nelle femmine, sono di varia forma in relazione alla quale hanno un nome specifico: caprinedde, caprinedde canestredde, sbarrate, incimate, ciacche, filate, a conocchiola.

Il colore del mantello di solito è nero o marrone scuro con riflessi rossastri. Tuttavia non di rado alcuni soggetti presentano un mantello con aree di colore marrone o bianco nella regione auricolare, orbitale, delle guance e labiale oppure dei peli grigio biancastri esclusivamente nella regione lombare: questi mantelli sono indicati rispettivamente come "uccino", "capestrino" e "lumbard".



A tale proposito va detto che ci sono numerose testimonianze di anziani allevatori che asseriscono di conoscere da sempre questi mantelli come propri della razza caprina allevata sul Gargano. Addirittura, sempre secondo quanto sostengono alcuni vecchi pastori, la presenza nel proprio gregge di animali con il tipico mantello "uccino" costituiva motivo di vanto perché era indice di bellezza e pregio dell'allevamento.

Nella maggior parte dei soggetti si osservano dei peli lunghi raccolti a ciuffo a livello della regione frontale e il mento è dotato di una barba più o meno sviluppata.

Gli arti sono robusti particolarmente adatti per il sistema di pascolo allo stato brado; gli unghiaie sono solidi e di colore nero. La coda è corta e rivolta spesso verso l'alto. La mammella ha un aspetto periforme o globoso e i capezzoli sono piccoli e divergenti verso l'esterno.

La pelle è elastica e di colore nero. La mucosa buccale è grigiastra.

Caratteri riproduttivi e attitudine produttiva

La razza è vivace e longeva, ci sono dei soggetti che hanno raggiunto i 15 anni; è dotata di buona fertilità, fecondità e prolificità: frequenti i parti gemellari, rari quelli trigemini.

Le caratteristiche peculiari della razza sono la frugalità e la rusticità.

E' allevata in modo brado, estensivo, in medie e grandi aziende, sia per la produzione di capretti e sia del latte e quindi dei formaggi.

Produzione della carne

I prodotti carnei venduti sono: il capretto, il magliatello, il caprettone e, soprattutto durante la stagione estiva, le capre a fine carriera.

Il peso alla nascita del capretto è di circa 3,5 kg nei parti singoli e di 2,5 kg in quelli gemellari: rispettivamente questo peso viene raddoppiato dopo circa 20 giorni dalla nascita.

La commercializzazione della carne riguarda principalmente il capretto da latte di 40 giorni d'età e del peso di circa 10 Kg, che fornisce delle carni ottime, con un basso tenore di lipidi. La tradizione storica del capretto garganico e le singolari qualità organolettiche del prodotto hanno convinto la Comunità Montana del Gargano e l'APA di Foggia a seguire l'iter procedurale per la richiesta della D.O.P. per il Capretto Garganico.

Produzione del latte e formaggi

Generalmente la lattazione della capra Garganica inizia a gennaio e si prolunga al massimo fino alla metà del mese di agosto.

La mungitura è per lo più manuale e si pratica due volte al giorno fino al mese di giugno. Successivamente si attua una sola volta, al mattino, fino alla messa in asciutta. Durante i primi 30-40 giorni di lattazione la quantità di latte prodotto da ogni soggetto adulto nelle due mungiture giornaliere è in media di 1 litro.

Il latte è caratterizzato da un valore del grasso relativamente basso, da una elevata presenza di acidi grassi a catena corta e presenta concentrazioni ottimali di molti elementi minerali.

Di solito viene trasformato direttamente in azienda per la produzione di formaggio canestrato o di cacioricotta.

Il Cacioricotta

Tecnologia di trasformazione

Il latte munto viene raccolto in recipienti della capacità di 25-30 litri e conservato in un locale fresco. In queste condizioni permane per alcune ore fino al momento della lavorazione. In genere, la lavorazione del latte avviene nello stesso locale di raccolta. Infatti, all'interno di questo vi è un angolo attrezzato che funge da caseificio.

Gli attrezzi utilizzati per la lavorazione del latte di capra in cacioricotta sono in rame stagnato e alcuni addirittura in legno secondo una tradizione tramandata nei secoli. Abbiamo in particolare il cack'v, un recipiente in rame stagnato di 100 litri e di forma cilindrica, provvisto di due maniglie; il menaturo, un bastone di legno di quercia lungo più di un metro e

provvisto alla estremità di una protuberanza avente la forma di una semisfera, quest'ultima è solitamente di legno di fico; la schcùmarola, un colino di legno o di metallo; infine abbiamo le fuscelle di giunco intrecciato utilizzate per dare la classica forma alla pasta fresca di cacioricotta.

Trasformazione

Il latte filtrato attraverso un telo di lino o di iuta a maglia larga, detto mappina, viene raccolto in un recipiente di rame stagnato e posto sul fuoco diretto. Il latte viene riscaldato fino al raggiungimento di una temperatura di poco superiore ai 100°C.

Successivamente, il contenitore viene allontanato dal fuoco e disposto in modo da lasciar raffreddare il latte sino alla temperatura di circa 40°C.

A questo punto alla massa latteata raffreddata si addiziona il caglio, che può essere di tipo industriale oppure, come accade molto spesso, si utilizza il caglio di capretto preparato seguendo una antica tradizione pastorale. La quantità di caglio usato è di circa 20 ml per 100 litri di latte.

Trascorsi 20 minuti dall'aggiunta del caglio si esegue la cosiddetta cimatura, ossia, con un cucchiaino si opera una superficiale pulitura della massa latteata che sta coagulando. Dopo altri 20 minuti, si pratica la rottura definitiva della cagliata utilizzando il menaturo.

La rottura della cagliata deve essere finissima, cioè la massa rassodata deve essere ridotta a livello di chicco di riso. Per ottenere questo risultato, il menaturo viene dapprima affondato nella cagliata poi agitato in senso, alternativamente orario e antiorario. A questo punto si copre il contenitore con un coperchio, fatto di legno lavorato, e si aspetta che tutta la massa rivoltata, a cui è stato impresso un movimento a vortice, si depositi sul fondo mentre il siero rimane in superficie.

La fase successiva è l'assieratura. Essa consiste nell'allontanare del tutto il siero dal contenitore attraverso una brocca di plastica e un colino che vengono lasciati poggiati sulla pasta molle sottostante che, probabilmente per questo motivo oltre che per gravità, si raccoglie rassodata sul fondo del contenitore. Segue una sosta della cagliata sotto siero per 10-20 minuti.

Il siero derivante dalla lavorazione del latte in cacioricotta è utilizzato esclusivamente come sottoprodotto per l'alimentazione degli animali in azienda.

Trattamento della cagliata estratta

La cagliata, estratta dal contenitore con l'ausilio della schcùmarola, viene posta in fuscelle di forma cilindrica, del diametro da 10-12 cm e altezza di 6-10 cm.

In sostanza una volta completata l'assieratura, si prende con il colino la pasta dal fondo del contenitore e si mette nelle apposite fuscelle che sono di dimensioni varie, a seconda del peso che si vuole che abbia la forma di cacioricotta finito. Di solito si producono forme di 1,5 kg e di 2 kg. Al fine di allontanare quanto più siero possibile, viene eseguita anche una pressatura manuale delle forme per alcuni minuti. Riempite le forme di pasta fino a debordare, si pratica il rigiro del contenuto, cioè la forma viene rivoltata in modo da avere un disegno uniforme della superficie del prodotto finito tipico: il cacioricotta. Il prodotto fresco ha un colore bianco uniforme.

Salatura

Viene condotta a secco, cospargendo uniformemente le forme con quantità molto variabili di sale da cucina. La prima salatura si effettua cospargendo di sale la superficie superiore della forma nella fuscella. Dopo circa 5 o 6 ore si rigira la forma e si cosparge di sale l'altra parte. La salatura si ripete il giorno successivo al mattino e poi di nuovo la sera. Infine, al mattino del terzo giorno di preparazione, la forma del cacioricotta, estratta dalla fuscella, viene dapprima lavata con acqua tiepida, con siero, e successivamente posta ad asciugare su tavolati esposti all'aria.

Stagionatura

In funzione del tempo di stagionatura si distinguono due tipi di prodotto: il primo è cosiddetto cacioricotta fresco, che subisce una stagionatura di al massimo 20 giorni; l'altro è il cacioricotta stagionato di 3-4 mesi, lasciato ad asciugare su supporti di legno posti in ambienti freschi, aerati, e spesso ricoperti da una rete a maglie finissime.

Temperatura di conservazione

Il cacioricotta può essere conservato a temperatura ambiente o di refrigerazione. La conservazione del prodotto in frigo consente al cacioricotta di mantenere la sua originale colorazione bianca candida per diversi mesi.

Tempo di conservazione

Può essere conservato per più di 24 mesi. Oltre tale periodo, il prodotto indurisce eccessivamente e può assumere una colorazione brunastra sia in superficie che all'interno; inoltre diviene farinoso e, specialmente se conservato in locali umidi, si ricopre di muffe. Il prodotto messo sottovuoto e refrigerato mantiene inalterate le caratteristiche di qualità per 5 mesi; successivamente tende sempre più ad indurire.

Produzione e commercializzazione

La produzione del cacioricotta avviene in corrispondenza della seconda fase del ciclo di lattazione della capra, generalmente tra maggio e settembre. Nel mese di maggio, il cacioricotta è molto richiesto in quanto utilizzato, tradizionalmente, a cena con fave tenere di stagione. Nel periodo estivo, luglio e agosto, il flusso turistico ed alcune manifestazioni specifiche per la valorizzazione di prodotti tipici, determinano un incremento delle vendite le quali avvengono quasi esclusivamente presso le stesse aziende che trasformano. I prezzi variano in relazione alla stagionatura del prodotto. Per il cacioricotta fresco, cioè quello preparato da non più di 15 giorni, il prezzo si attesta su 4,50 € al kg. Il prodotto con una stagionatura superiore ai 20 giorni raggiunge i 6,50 € al kg. Le forme cilindriche del peso di 1 kg e di 4-5 mesi di stagionatura sono quelle più richieste dal mercato.

Composizione chimica del cacioricotta

	Azoto (g/100g)	Sostanza secca %	Umidità %	Ceneri %	Grasso %	pH	NaCl g/Kg
Valori medi	30,09	70,89	28,41	8,85	31,1	5,60	60,17

Recupero della razza Garganica e ritorno nei luoghi di origine

Le cause della contrazione numerica della razza sono diverse, abbiamo lo spopolamento delle aree rurali, la carenza di manodopera, l'erosione genetica. Personalmente ritengo che la persistente indifferenza culturale e scientifica sia la causa principale del declino della consistenza della specie caprina in generale e di quello della razza Garganica in particolare.

Per far emergere una zootecnia garganica sommersa oramai da troppo tempo la Comunità Montana del Gargano, la Fondazione Dott. V. Zaccagnino, l'APA di Foggia e R.A.R.E. hanno promosso una serie di iniziative per favorire proprio il ritorno delle razze autoctone: capra Garganica, bovino Podolico e suino Pugliese.

Il progetto più importante finalizzato alla salvaguardia delle razze autoctone del Gargano è indubbiamente l'apertura del Centro per il recupero, la selezione e valorizzazione delle razze autoctone del Gargano presso l'azienda dott. V. Zaccagnino in San Nicandro Garganico (FG).

**Quali legami tra prodotti caseari e razze ovi-caprine a rischio?
La situazione del Nord Italia (Arco alpino e Appennino settentrionale)**

di Michele Corti

La comunicazione prende in esame le produzioni casearie variamente qualificate "tipiche" ottenute mediante l'utilizzo di latti ovin e caprini anche variamente miscelati tra loro o con latte vaccino al fine di verificare quante di queste produzioni risultino in qualche modo legate a specifiche razze. Vengono presentate delle schede per regione. Le fonti utilizzate sono state le descrizioni dei prodotti contenute nei disciplinari, gli Atlanti Inso, le comunicazioni personali amici e colleghi e le informazioni ottenute direttamente sul campo.

Abbreviazioni utilizzate: PAT=prodotto agroalimentare tradizionale; DOP= denominazione origine protetta; PSF=presidio Slow Food; STO = forte attestazione storica, R = tipo ricotta o derivato (dopo il nome del prodotto).

Tabella 1 - Formaggi di latte ovino del Piemonte

NOME	STATUS	ZONA	LATTE	RAZZA	Indicazione razza
Murazzano	DOP	Alta Langa	min. 60% o 100% latte ovino	anche Delle Langhe	NO
Bruz d'Murazzano - R	PAT	derivato da Murazzano			NO
Pecorino di Bagnolo	??	Bagnolo (Cn)	ovino	Delle Langhe	SI
Sola (sora, soera)	PAT	Monregalese	"prevalente latte ovino"	Frabosana	NO
Testun	PAT	Monregalese	Misto vaccino, ovino, caprino	Frabosana Roaschina	NO
Sairass del fen - R	PAT/PSF	Val Pellice	occasionalmente ovino	Frabosana	NO
Brus - R	PAT	derivato da Sairass			NO
Nostrale d'Alpe	PAT	Montagna cuneese	"aggiunte di latte ovino o caprino"	Frabosana-Roaschina	NO

Tabella 2. Formaggi caprini del Piemonte

NOME	STATUS	ZONA	LATTE	RAZZA	Indicazione razza
Roccoverano	DOP	Langa Astigiana	50% caprino e 50% vaccino	Camosciata e Roccoverano	SI
Vari caprini piemontesi	PAT	Vallate torinesi e cunesi	caprino	Alpina comune e Valdostana	NO
Vari caprini Piemonte orientale	PAT	Ossola e Valsesia	caprino	anche Verzaschese e Vallesana	NO

Tabella 3. Formaggi ovini della Liguria alpina

NOME	STATUS	ZONA	LATTE	RAZZA	Indicazione razza
Brùsso Valle Arroscia R	PAT	Alte valli imperiesi	ovino	Brigasca (in parte)	NO
Bruzzo R	PAT	Alpi marittime	ovino	Brigasca (in parte)	NO
Giuncata	PAT	Savonese	ovino	Langhe (in parte)	NO
Sola	PAT	Alpi marittime	ovino	Brigasca (in parte)	NO

Tabella 4. Formaggi caprini della Lombardia

NOME	STATUS	ZONA	LATTE	RAZZA	Indicazione e razza
<i>Fatuli</i>	PAT	Valcamonica (Bs)	caprino	Bionda Adamello	SI
Bitto	DOP	Alpeggi (So)	vaccino (ammessa aggiunta capra)	Orobica, Frisa valtellinese, Saanen, Camosciata	NO
Bitto Valli del Bitto	PSF	Alpeggi Valli Bitto (So)	misto vaccino + caprino	capra di Valgerola	SI
Mascherpa d'alpe R	STO	Alpeggi del Bitto (So) + Alpeggi (Co)	misto vaccino + caprino	Orobica, Verzaschese, Lariana	?
Grasso d'alpe lariano	PAT	Alpeggi (Co)	misto vaccino + caprino	Verzaschese, Lariana, Camosciata	NO
<i>Zincarlin</i> (R)	PAT	Montagna (Co)	vaccino o misto	Verzaschese, Lariana, Camosciata	NO
<i>Mascarpin della calza</i> R	PAT	Valchiavenna (So)	caprino o misto	Saanen, Ciavenasca	NO
Formaggella del Luinese	DOP (regime prot. temporanea)	Montagna (Va)	caprino	Verzaschese, Saanen, Camosciata	NO
<i>Agrin delle Orobie</i>	STO	Bassa Valtellina	caprino	Orobica	NO
<i>Furmagitt</i>	STO	Montagna comasca	vaccino o misto	Verzaschese, Lariana, Camosciata	NO
Vari caprini (<i>Moteli, Stael, Cadolet di capra</i>)	PAT	Montagna bresciana	caprino	Saanen Camosciata Bionda	NO

Nel caso della Lombardia tra i numerosi formaggi caprini tipici si osservano alcuni casi di legame tra razza e prodotto. Nel caso del *Fatuli* il legame tra il prodotto e la razza è risultato dell'intervento di Angelo Bonù, un tecnico cui si deve il riconoscimento della capra Bionda e di Luigi Andrea Brambilla, attualmente consigliere Rare, che è stato il promotore e per alcuni anni il Segretario dell'Associazione allevatori per la valorizzazione della capra Bionda dell'Adamello. L'inserimento dell'obbligo dell'uso del latte di capra di Valgerola (Orobica) nel disciplinare del Bitto PSF è il risultato della collaborazione tra l'autore, i qualità di socio Rare, e l'Associazione produttori Valli del Bitto che è divenuta essa stessa socia di Rare. Questi piccoli significativi risultati ci indicano che l'azione di Rare è in alcuni casi risultata efficace, ma anche che in assenza di una specifica sensibilità (rappresentata dai soci e simpatizzanti di Rare) non si opera - nel caso delle produzioni oviceprine - per *motu proprio* del sistema che attualmente gestisce la sfera della "tipicità" alcun intervento atto a stabilire un legame tra razza e prodotto. Si deve anche constatare che tale "sistema" (costituito dagli enti ufficiali operanti nel campo zootecnico ed agro-alimentare) tende a snaturare e strumentalizzare anche i rari esempio di esplicito e vincolante legame alla razza e, ricordiamolo bene, al sistema di produzione territoriale basato sulle risorse naturali e culturali locali in cui essa è inserita e dal quale trae significato. Un esempio di distorsione del legame razza autoctona-prodotto si osserva nel caso del *Fatuli* che, riscuotendo un buon successo commerciale, tende ad essere prodotto anche in allevamenti intensivi dove viene introdotta qualche capra Bionda. In altri casi l'immagine della razza autoctona è utilizzata per veicolare un messaggio di genuinità e di legame con il territorio senza che poi all'immagine corrisponda un legame vincolante con la produzione. E' il caso della Formaggella del Luinese che utilizza nel marchio l'immagine della capra Verzaschese, ma può essere prodotta anche con latte di capre Camosciata e Saanen.

Nell'ultima tabella presentiamo alcuni casi interessanti di recuperi e di rarità che spaziano dall'Emilia al Carso triestino. Il progetto che prevede il legame tra Pecorino dell'Appennino è seguito dal consigliere di Rare Daniele Bigi , quello sulla pecora Brogna dal consigliere Rare Emilio Pastore, quello sulla pecora Brianzola dall'autore.

Tabella 5. Rarità e recuperi

NOME	STATUS	ZONA	LATTE	RAZZA	Indicazione razza
Pecorino Monte Re	PAT	Ronchi dei Legionari	Ovino	Carsolina	1 azienda
Pecorino dell'Appennino Reggiano	PAT	Appennino reggiano	Ovino	Sarda e Massese	in progetto Cornella Bianca
Furmagitt della Brianza	STO	Alta Brianza (Lc, Co)	Ovino + caprino		in progetto Brianzola
Mistolín	STO	Veronese	Vaccino + ovino	Brogna	1 azienda
Pecorino fresco di malga	PAT	Montagna veneta	Ovino	Sarda	1 azienda Alpagota

Conclusioni

Si deve purtroppo constatare che nella miriade di prodotti tradizionali o presunti tali l'interesse per stabilire un legame tra un prodotto e una razza nel caso delle produzioni

casearie ovine e caprine dell'Arco Alpino e dell'Appennino Settentrionale rappresenta un fatto eccezionale. Solo l'interessamento di soci Rare ha sortito qualche risultato - peraltro non certo consolidato - e sta stimolando qualche nuovo progetto. Se questo, da una parte, può essere motivo d'orgoglio per un'associazione come Rare che opera sul piano del volontariato, dall'altro è motivo di preoccupazione per la scarsa sensibilità che il "sistema" delle agenzie ufficiali e delle organizzazioni ben più dorate di mezzi di Rare presta a questo aspetto.

Le razze locali sono utilizzate per trasmettere un'immagine che spesso nasconde logiche industriali, commerciali, politiche di ben diverso segno rispetto a quello di difesa della biodiversità, delle tradizioni produttive locali e del rispetto degli ecosistemi. Le potenzialità sono però notevoli e non bisogna disperare; bisogna essere, però, consapevoli che un approccio alle produzioni agro-alimentari del territorio che valorizzi le risorse locali (genetiche, foraggere, culturali) si scontra con una situazione di grande confusione nella quale manca in larga misura la conoscenza stessa di queste risorse. Manca in particolare un monitoraggio serio, condotto con criteri di omogeneità e completezza sia delle produzioni artigianali tradizionali che delle popolazioni. Tale monitoraggio, se eseguito con serietà è peraltro impegnativo e costoso, ma si scontra anche con gli interessi organizzati (grossi caseifici, commercianti, organizzazioni agricole e allevatoriali ufficiali che preferiscono mantenere nella vaghezza e nell'ambiguità materia per poter manovrare e strumentalizzare a piacimento il "tipico". Sta a chi ha a cuore lo spazio rurale e la biodiversità "stanare" le istituzioni che devono essere messe nelle condizioni di dichiarare se intendono tradurre le inflazionate ed abusate parole d'ordine di "sostenibilità", "biodiversità", "tradizionalità", "territorialità" in scelte politiche o continuare ad accodarsi agli interessi organizzati.

Quest'anno, RARE ha partecipato a ...

Come ogni anno, dicembre è tempo di bilanci e di previsioni.

Per RARE il 2006 è stato un anno di intenso lavoro dei propri Soci allevatori, che silenziosamente, ma in modo sempre più consapevole, hanno lavorato alla tutela e alla valorizzazione delle nostre razze autoctone. Per molte di queste, il pericolo di estinzione non è ancora scongiurato, ma per molte altre la situazione è senz'altro migliore di qualche anno fa, e il futuro - soprattutto - è un po' più roseo.

Lo staff di RARE ha cercato di far conoscere questo lavoro organizzando manifestazioni, convegni, seminari e partecipando a fiere e mercati. Ma andiamo con ordine.

Chi usa Internet avrà notato che il sito dell'associazione (www.associazionerare.it) si è completamente rinnovato con una nuova veste grafica, ma soprattutto con più notizie, resoconti e immagini. La nostra webmaster, Consigliera di RARE, non solo ha inaugurato la pagina dei foto-racconti sul sito dell'Associazione, ma da qualche mese ha anche lanciato un bellissimo esperimento nuovo per l'Italia: la rete degli allevatori solidali. Si tratta di una specie di "banca del tempo" grazie alla quale allevatori e semplici appassionati mettono a disposizione un po' del loro tempo aiutandosi reciprocamente e gratuitamente e ricavando in cambio.... tempo libero!

Sul fronte della divulgazione, numerose sono state le partecipazioni a convegni ed incontri con gli allevatori. A febbraio e maggio abbiamo partecipato a due incontri sulla razza bovina Varzese- Tortonese a Val di Nizza e Rivanazzano (PV) con le Associazioni Allevatori e Slow Food.

A marzo abbiamo fatto una escursione all'estero. In occasione di *MovingAlps*, all'interno del progetto *carn@alpina* (Interreg IIIA Valtellina-Vallemaggia "Valorizzazione dell'allevamento

delle specie minori in montagna per la produzione di carne e di prodotti tipici trasformati") abbiamo incontrato a Vallemaggia (Canton Ticino CH) gli allevatori valligiani in un dibattito dal titolo: "Tracciabilità del prodotto di capra: un marchio per il capretto della Regione Locarno". Sempre a maggio abbiamo realizzato un seminario sul bovino Agerolese per gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche.

Ad aprile eravamo presenti in Val Vigizzo (VB) alla mostra sul capretto tipico vigezzino e a maggio abbiamo partecipato a "Feltrosa", la prima riunione dei feltrai italiani a San Marcello Pistoiese (PT).

A giugno a Gerola Alta (SO), RARE ha organizzato il convegno "La capra di Valgerola (Orobica), i pascoli, il formaggio Bitto", con la partecipazione di Associazione Produttori Valli del Bitto, SoZooAlp, Comune di Gerola Alta e Slow Food. Un convegno a difesa degli ultimi allevatori di capre di razza Orobica e dei produttori del "vero" Bitto. Sempre a giugno abbiamo presentato il cd "La capra Roccaverano" a Roccaverano (AT) e abbiamo partecipato al convegno sul cavallo del Ventasso a Ramiseto (RE), portando i risultati delle ricerche in atto per la sua valorizzazione.

A luglio è iniziato un corso di aggiornamento della durata di 6 mesi sulla sicurezza alimentare e ambientale; il corso è stato organizzato da RARE e dall'Università di Napoli ed è rivolto in particolare alla Polizia e al Corpo Forestale dello Stato.

Agosto: alla fiera di Carpineti (RE), RARE fa il punto sulla pecora Cornella Bianca in occasione di un convegno e ad Agerola (NA), organizza la tradizionale rassegna sulla Agerolese e partecipa al convegno su questa razza bovina a rischio con un grande successo di allevatori e di pubblico.

Come ogni anno, a settembre RARE ha organizzato la propria assemblea dei Soci a Guastalla (RE) in occasione della fiera su piante e animali perduti. Oltre alla presenza di un nostro stand nella fiera, RARE ha organizzato il 4° convegno nazionale sulla razze a rischio di estinzione, che ha visto la partecipazione di dodici relatori sul tema delle razze autoctone e dei prodotti lattiero-caseari tradizionali.

Pochi giorni prima abbiamo collaborato con la cooperativa "Antichi Passi" a realizzare Arcan'ova, tradizionale mostra mercato di razze, varietà e prodotti locali che si tiene ad Avigliana, in provincia di Torino. Qualcosa di simile abbiamo fatto un mese dopo a Sambuco (CN), dove abbiamo organizzato una fiera delle razze ovine e caprine a rischio piemontesi e partecipato al convegno "Allevamento ovi-caprino nelle Alpi: tra identità culturale e sostenibilità", organizzato da SoZooAlp e dai comuni e Comunità Montana locali con il contributo della Regione Piemonte.

Ottobre è stato anche il mese di Terra Madre e del Salone del Gusto di Torino di Slow Food. Con l'occasione abbiamo incontrato alcuni allevatori africani del Burkina Faso e del Niger, con i quali esistono progetti di cooperazione che vedono impegnati anche alcuni Soci di RARE.

Sul sito dell'Associazione sono disponibili le schede delle razze autoctone africane della zona del Sahel per le quali sono in corso progetti di recupero e valorizzazione.

Mese intenso anche nel sud Italia, dove RARE ha partecipato alla manifestazione "Agrobiodiversità: oltre la conservazione" con una relazione al convegno su "Diritti collettivi, sementi e normative nazionali e internazionali: ruolo degli enti locali".

A novembre ad Albaredo (SO) è stato inaugurato il primo di una serie di incontri con allevatori, agricoltori, educatori e amministratori delle zone montane; RARE ha presentato la già citata iniziativa degli "allevatori solidali".

Nel 2006 è stato avviato quello che sinora è il progetto di conservazione più grande e impegnativo di RARE: l'inaugurazione a marzo del centro di recupero, selezione e valorizzazione delle razze garganiche presso l'azienda V. Zaccagnino a San Nicandro Garganico (FG) in collaborazione con la Comunità Montana del Gargano, la Fondazione Zaccagnino l'APA di Foggia.

Di minore impegno ma sempre di grande interesse è l'attività svolta da una nostra Socia che a inizio anno ha vinto un bando regionale per un progetto di divulgazione sulle "Vie della pastorizia" in Piemonte con la supervisione di RARE.

E' continuata la collaborazione con altre Associazioni che si occupano di tutela e conservazione della natura, del territorio, delle tradizioni e delle culture locali. Abbiamo lavorato con il WWF, che ha premiato un progetto di conservazione della biodiversità agricola in Romagna e ha inserito l'azienda di un nostro socio tra le proprie Oasi; collaboriamo con Enti parco; con SoZooAlp, con la rivista Cheese Time; con le riviste Vita in Campagna e Informatore Zootecnico e con molte associazioni locali.

E' infine di pochi giorni fa la notizia che RARE ha vinto un progetto coordinato da SAVE Foundation in Svizzera assieme alle associazioni di tutela delle razze autoctone di Austria e Germania. Si tratta di un progetto che in 3 anni porterà alla creazione di una rete europea di fattorie nelle quali sono in atto progetti di tutela di razze a rischio di estinzione.

Per l'anno prossimo l'attività prevista è ancora di più. Grazie a quanto svolto in questi anni, SAVE Foundation ha chiesto a RARE di organizzare l'incontro internazionale delle associazioni europee di tutela delle razze delle varietà a rischio di estinzione in Italia. Per noi si tratta di un grande impegno ma anche di un riconoscimento per le attività di tutti i nostri Soci, a cui va il più sentito ringraziamento.

Auguri di Buon Natale e Felice 2007

