

IL FORMAGGIO *FATULÌ* E LA CAPRA BIONDA DELL'ADAMELLO, IL FUTURO IN UN PERCORSO COMUNE NEL RISPETTO DEL "SISTEMA" AGRICOLO PRODUTTIVO IN QUOTA

Brambilla L.A.^{1,2}

¹ ASSOCIAZIONE ITALIANA RAZZE AUTOCTONE A RISCHIO DI ESTINZIONE - Reggio Emilia

² AGER AGRICOLTURA E RICERCA - Milano

Riassunto

Sono ormai più di vent'anni che si parla dell'arco alpino come una grande fonte di agro-biodiversità e, soprattutto oggi, in attesa delle celebrazioni di Expo2015, di quanto possa diventare una questione di riscatto delle terre di montagna. Le razze caprine locali sono parte fondamentale di questa ricchezza di diversità soprattutto perché contribuiscono a conservare il patrimonio agricolo dei territori dove vengono allevate. Un patrimonio che produce cibo. Cibo che serve per nutrire prima di tutto. La provincia di Brescia possiede un'interessante razza caprina, la capra Bionda dell'Adamello, di cui è testimoniata la presenza sulle montagne lombarde fin dall'inizio del secolo scorso. Ad essa è legata la produzione del noto Fatulì, ed il meno conosciuto Mascarpì. Produzioni fondamentali per la valorizzazione economica di questa razza e che deve passare inevitabilmente attraverso la differenziazione dei suoi prodotti e del suo sistema di allevamento rispetto a quelli industriali o a stabulazione permanente in genere anche se in quota. Per questo motivo la strada da percorrere sia nell'ambito della valorizzazione del Fatulì, del Mascarpì e della popolazione di capra Bionda non può essere che comune e condiviso nel rispetto della stagionalità, della quantità, oltre che qualità di queste produzioni. Un impegno che deve essere compreso dal consumatore ma anche, e soprattutto, da chi alleva la capra Bionda dell'Adamello. Le razze caprine locali in generale assumono importanza se mantengono la loro condizione locale, intesa come legame con il territorio, e produttiva stagionale che le caratterizza, le distingue e le valorizza.

Abstract

Fatuli cheese and the Bionda Dell'Adamello goat: a common future respecting the high altitude agricultural productive "system" - For more than 20 years already the alpine mountains have been known as a great agricultural biodiversity resource. In particular, now that Expo 2015 celebrations are coming. Goat local races are an important part of this richness in diversity, because they take part in preserving the agricultural landscape where they are bred. A patrimony that produces food. Food which aims is to nourish above all. The Bionda dell'Adamello Goat is a very interested goat race in the Brescia province- Its origin in the Lombard mountains started since the beginning of the last century. The cheese produced by its milk is the Fatulì together with the less known Mascarpì. These cheeses are fundamental for the economic appreciation of this race, differing from the industrial cheeses by the way they are made and by the breeding system. For this reason, the way to follow for the appreciation of the Fatulì and the Mascarpì as well as the Bionda dell'Adamello Goat must be common and shared respecting the seasons, the quantity, and the quality of these productions. This goal has to be understood by the consumer, but also and above all, by the Bionda dell'Adamello breeders. Local goat races, generally, keep an importance if they remain local, as a link to the territory, and if their production are seasonal as a trade mark of characterisation, distinction and appreciation.

Introduzione

Sono ormai più di vent'anni che si guarda all'arco alpino come una vera e grande fonte di agro-biodiversità. Una fonte che oggi sta diventando sempre più importante anche per un maggior, o almeno apparente, riconoscimento collettivo e che ha trasformato l'allevamento di capre da fenomeno specificatamente locale a fattore sociale.

Infatti le razze caprine locali, in questo caso dell'arco alpino, sono state riconosciute parte fondamentale di questa ricchezza di diversità, non solo da un punto di vista genetico (biodiversità), attraverso il loro riconoscimento come razze in via di estinzione, ma soprattutto perché contribuiscono a conservare il patrimonio agricolo produttivo dei luoghi in cui vengono allevate (agro-biodiversità). Un patrimonio che, non va dimenticato, produce cibo. Cibo che serve per nutrire prima di tutto. Un cibo prodotto in condizioni ambientali dai fragili equilibri che solo l'allevamento tradizionale di razze locali, ben gestito, può preservarlo e migliorarlo nella sua integrità e integrità. Un prodotto che diventa cibo vero solo quando viene apprezzato anche dal mercato locale ed è accessibile sia come prezzo sia come opportunità per il consumatore residente e non solo di passaggio come quello legato al turismo anche se di "qualità".

Un cibo costituito spesso e principalmente dalle differenti e preziose varietà e specificità casearie che in alcuni casi sono arricchite da una positiva condizione razza-specifica.

Tutto questo può essere visto nell'ottica di una recente evoluzione del sistema zootecnico caprino montano che lo ha di fatto trasformato da sistema semplice a qualcosa di molto più complesso per l'inserirsi di fattori sociali come per esempio l'interesse verso le produzioni tradizionali e la salvaguardia delle razze in via di estinzione.

Il caso della capra Bionda dell'Adamello e del Formaggio *Fatuli*

La provincia di Brescia possiede un'importante e interessante razza caprina, la capra Bionda dell'Adamello, di cui è testimoniata la presenza sulle montagne lombarde fin dall'inizio del secolo scorso (fig.1).

Ad essa è legata la produzione del formaggio *Fatuli*, e del *Mascarpà* una tipica ricotta prodotta durante l'alpeggio.

Quando si parla della capra Bionda non è possibile distinguere separatamente la storia della razza, la sua salvaguardia, il sistema di allevamento di tipo pastorale, e la produzione casearia.

Convenzionalmente la Val Savio (Val Camonica BS) è ormai riconosciuta come il "centro di distinzione" della capra Bionda. Cioè quel luogo sociale in cui nel passato la capra Bionda era maggiormente presente

rispetto alla totalità della popolazione caprina alpina che era più che altro costituita dalla capra Alpina Comune. Un luogo sociale che in epoca recente, ha costituito poi il territorio in cui è partito il recupero di questa razza attraverso scelte di distinzione.

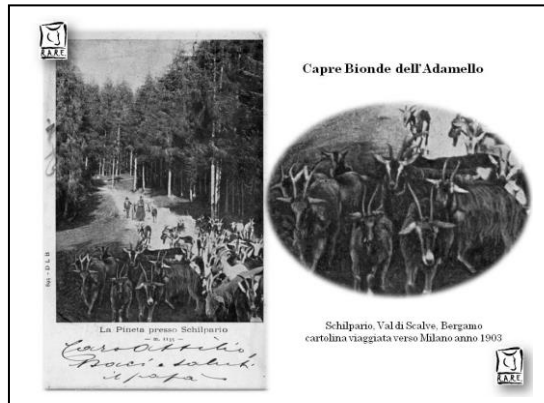


Figura 1 – Cartolina Viaggiata anno 1903

La capra Bionda è stata ed è una delle più importanti razze caprine dell'arco alpino e non solo per la sua condizione di razza in via di estinzione ma, e soprattutto, per aver messo in evidenza, e in più occasioni, fondamentali problematiche sulla salvaguardia delle razze caprine locali suggerendone anche la risoluzione attraverso la valorizzazione economica.

Fra le più apprezzabili ci fu proprio quello di far emergere l'importanza del legame fra razza-prodotto-sistema di allevamento. Una scelta coraggiosa che altre razze caprine, pur in presenza di specifici prodotti caseari e carnei, non hanno percorso per differenti ragioni impossibili da analizzare in questa occasione.

Ufficialmente riconosciuta attraverso il recepimento da parte della Regione Lombardia del Regolamento Cee 2078 nel '92, il suo Registro Anagrafico è stato istituito nel 1997. I dati ufficiali indicano l'iscrizione di soggetti in tipo per l'anno 2014 pari a più di 2.300 capi i quali sono allevati in 104 aziende nelle rispettive province riconosciute dal Programma di Sviluppo Rurale (Brescia, Bergamo, Como, Lecco e Trento). Una consistenza che si è però negli anni sempre più affievolita a differenza di quello che ci si sarebbe aspettati considerando l'ampio territorio ufficiale di potenziale diffusione di questa razza. Il motivo potrebbe risiedere nella totale assenza di dibattito e di intervento sulle possibili linee di salvaguardia

da dover seguire, più in generale, per la salvaguardia delle capre alpine in via di estinzione, di cui anche la Bionda ne ha risentito.

Dal 1995 è regolarmente costituita l'Associazione Allevatori per la Tutela e la Valorizzazione della Capra Bionda dell'Adamello. Due sono le più importanti manifestazioni zootecniche interamente dedicate a questa razza: quella di Edolo (Valle Camonica-BS) e quella di Valle (Valle Savioire-BS), tutte e due si svolgono in primavera. Due appuntamenti molto legati ad una programmazione ormai ritualizzata (esposizione, concorso zootecnico, premiazione) un contesto dove invece andrebbe ritrovata la funzione di aggregazione e confronto costruttivo della comunità allevatoriale.

Per quanto riguarda il Fatulì (fig.2), si tratta di un formaggio che è stato descritto per la prima volta circa vent'anni fa, ma del quale si hanno per ora solo informazioni storiche da fonti orali. Oggi è riconosciuto come Prodotto Agricolo Tradizionale dalla regione Lombardia, come De.Co. Comuni Val Savioire (Valle Camonica-BS) e inserito fra i Presidi di Slow Food.

Il Mascarpì è propriamente una ricotta e per ora non ha avuto nessun riconoscimento pur essendo stato descritto, come il Fatulì, ormai da un ventennio e pur presentando alcune caratteristiche di distinzione importanti: la forma per esempio, che risulta tondeggiate e il sistema di spurgo che avviene attraverso la messa a riposo della ricotta in appositi sacchettiini di cotone colorati e appesi in modo aggregato come grossi grappoli.



Figura 2 – Alcune fasi di lavorazione del *Fatulì*

l'insieme di tutti questi elementi descritti assume il significato di trasformare la capra Bionda in un vero e proprio "sistema", inteso come insieme di elementi complessi e trasformandola di fatto, come accennato in precedenza, in evento sociale.

Un sistema complesso quindi, che si complica quando non si ha la gestione collettiva delle problematiche. Un pericolo che si fa sempre più evidente man mano che il tempo passa e che l'urgenza diventa anche la valorizzazione economica della razza.

Fino ad ora, anche se l'arco temporale di cui stiamo parlando è di vent'anni, sono state prese decisioni che mettessero in sicurezza una situazione che poteva decretare la fine di questa razza, scelte per la maggior parte operate dal singolo, nell'individualità della buona fede o della buona volontà di agire anche se spesso più di promozione che di vera e propria valorizzazione. Ora è il momento di agire in modo non più istintivo ma riflessivo e collettivo.

Da alcuni anni, il "sistema-Bionda" è in una condizione di equilibrio precario. I motivi sono legati principalmente ad alcuni fattori di tipo sociale. La componente allevatoria amatoriale, cioè chi alleva per puro piacere di farlo, invece di difendere e diffondere tenacemente la salvaguardia della razza è più attenta ai formalismi e ai criteri estetici, dettati più dai concorsi zootecnici alle mostre locali, che da reali esigenze funzionali; gli allevatori famigliari, cioè quelli il cui allevamento di capre serve per avere un certo "sollevio" nell'economia domestica attraverso l'auto-consumo di prodotti (capretto e qualche formaggino) e che accudisce e governa ancora la campagna, subisce l'arresto del ricambio generazionale; chi invece alleva capre in condizioni stanziali in quota, inteso come sistema di stabulazione permanente semi-condizionata e alcune volte in condizione di promiscuità di razza (autoctona-selezionata), non è di fatto interessato ne al mantenimento o al miglioramento della razza Bionda, ne tantomeno alla valorizzazione del Fatulì o del Mascarpì nella sua condizione originale di tradizionalità (allevamento pastorale). Spesso in queste condizioni vengono adottate e promosse scelte allevatorie e di tecnologia casearia dubbie. Nello specifico caso, la capra Bionda, intesa come popolazione da salvaguardare, difficilmente potrà essere migliorata per raggiungere produzioni tali da rendere economico il suo allevamento in stabulazione permanente ed è per questo che queste realtà possono essere più inclini a usare un incrocio di "miglioramento" con razze selezionate. Purtroppo queste aziende, a prescindere dall'argomento Bionda-Fatulì dovranno fare i conti in futuro anche sui costi di produzione, spesso legati all'acquisto di foraggi fuori zona e a mangimi di integrazione, o al mantenimento di prezzi di mercato che già oggi risultano spropositati rispetto alla reale qualità e commerciabilità del prodotto, e che comunque difficilmente incontrerà la reale percezione di qualità da parte del consumatore.

A queste figure si aggiungono, primi per importanza, ma purtroppo non per numero, gli allevatori a tradizione pastorale che usano i pascoli in quota con la monticazione in alpeggio. I quali, in una gestione non collettiva, trovano sempre più difficile l'accesso ai mercati, e da soli, cercano strategie

spesso maldestre, per aumentare la produttività del loro bestiame. Una produttività il più delle volte ridotta e semplificata alla sola componente del livello produttivo del gregge e trascurando il fattore di produzione più importante che risulta la tradizione pastorale nell'allevare e nel caseificare.

È bene iniziare a pensare alla tecnologia tradizionale di produzione come fattore produttivo imprescindibile e non solo come *brand*, di cui tutti possono avvantaggiarsene indistintamente. Non dimentichiamo che il Fatuli potrebbe avere in futuro un grave problema di spazio di mercato nel caso in cui non possa quest'ultimo assorbire, seppur modesta, la totale quantità prodotta. Per questo non ci può essere spazio per un formaggio ottenuto in condizioni allevatoriali stanziali e non pastorali.

I segnali premonitori di cedimento sono molteplici: la progressiva diminuzione dei capi nel territorio di origine di questa razza, la stagnazione se non la riduzione numerica di chi oltre ad avere le capre munge e trasforma il latte in formaggio a prescindere che si tratti di Fatuli e Mascarpì ma in condizione di allevamento pastorale, l'adesione alle iniziative di tutela attraverso marchi o presidi che sta venendo sempre meno e in ultimo la diffusione dell'idea che l'uso di capre Toggenburg come razza incrociante possa garantire un reddito migliore, trascurando la perdita di originalità del "sistema Bionda".

Non di minor importanza sono tutti quei fattori più strettamente legati al consumatore. Un semplice indagine sul prezzo di acquisto mette subito in evidenza che questo può passare dai 16 euro/kg, in malga, ai 45 euro/kg proposti dall' *e-commerce*. È facile supporre che il consumatore può essere facilmente disorientato da una così grande varietà di prezzo. Banalmente, ognuno di noi, a prescindere dal proprio rapporto lavorativo anche in agricoltura, in almeno un momento della giornata è comunque e inevitabilmente un consumatore. Così è legittimo chiedersi: quanto il maggior prezzo è dettato da un maggior costo per reali ragioni legati a fattori ambientali di difficoltà di produzione o ad una particolare tecnologia per la salvaguardia di una tradizione?, quanto da un sistema allevatoriale pastorale fortemente influenzato dalle avversità ambientali o da una razza che in quelle particolari condizioni non può produrre di più?. Quanto ancora dalla necessità reale che quell'azienda viva in quel territorio per garantirne il mantenimento e il presidio?, o quanto sia legato solo al marketing di suggestione o dell'immagine che si vuol dare al settore (complesso di *heidiland*) o quanto, peggio ancora, da una inefficienza aziondale strutturale legata al maggior costo delle materie prime per il mantenimento di attività allevatoriali più adatte alla pianura che non alla montagna?

Una certa responsabilità di tutto ciò può essere anche attribuita alle politiche di commercializzazione del Fatuli, che puntano troppo ad un consumatore "fragile", disposto a pagare di più il prodotto ma per tempi molto brevi perché alla ricerca continua di nuove esperienze gastronomiche.

Un consumatore che spesso viene fatto coincidere con il turista o con il frequentatore di specifici mercatini a km "0". Si trascura invece il consumatore locale, più precisamente il residente, cioè colui che occupa stabilmente il territorio e che spesso è escluso volontariamente dalle operazioni di marketing perché più sospettoso e meno incline ad aderire al consumo di cibo simbolico. Il consumatore-residente al contrario può far crescere una domanda di mercato più stabile e non trascurabile, e da non sottovalutare in questi tempi di crisi.

Conclusioni

L'attuale attenzione della politiche e della società nei confronti della montagna e dei suoi cibi non va trascurata e sottovalutata nella sua concezione di temporaneità. Quanto questa condizione privilegiata durerà non è possibile saperlo come non siamo in grado di prevedere quando e se ciclicamente si ripresenterà. Questo è il motivo per il quale va ricercata una politica di stabilità di questo mercato.

La valorizzazione economica della razza Bionda, del Formaggio Fatuli e di altre preparazioni casearie al di fuori del territorio riconosciuto ufficialmente di questo formaggio, deve passare inevitabilmente attraverso la differenziazione e la caratterizzazione del suo sistema di allevamento rispetto a quelli industriali o semi-intensivi a stabulazione permanente anche se in montagna.

Questa è la sfida più difficile a cui oggi questa razza, chi la alleva e il suo formaggio sono sottoposti. Per questo motivo la strada da percorrere nell'ambito della valorizzazione non può essere che comune e condivisa nel rispetto della stagionalità, della quantità, oltre che qualità di queste produzioni.

Un impegno che deve essere compreso anche da chi alleva queste capre. Le razze caprine locali in generale assumono importanza se mantengono la loro condizione appunto locale, intesa come legame con il territorio, e produttiva stagionale che le caratterizza e le distingue, se invece passassero ad una condizione, anche di allevamento, estranea e più industrializzata, perderebbero la loro importanza di contesto oltre a non poter comunque reggere il confronto con razze ad un livello di specializzazione molto spinto ma non adatto all'ambiente rurale montano. Un processo che a lungo andare favorirebbe anche l'affossamento delle potenzialità di mercato del formaggio Fatuli e della ricotta Mascarpì.

Considerare il comparto caprino nel senso di prodotto-razza specifico un sistema complesso è il primo passo per comprendere che l'iniziativa del singolo, anche se mossa da buon senso e da buoni propositi, sia che avvenga attuata da parte dell'allevatore o di qualsiasi figura organizzata,

non è sufficiente e si scontra prima o poi con la complessità del sistema. Le singole iniziative vanno organizzate in maniera continuativa e con una corretta gestione delle dinamiche fra le differenti figure interessate.

Proprio per questo motivo si deve scoprire e valorizzare l'utilità collettiva dei singoli possessori di capre, anche se alla fine di tutto gli stessi allevatori non possono sottrarsi dall'essere loro i primi ad interessarsi al buon funzionamento del "sistema Bionda".

Tutto questo non deve rimanere un muto campanello d'allarme perché il pericolo è che possa essere amplificato a breve dall'attuale crisi anche nell'agro-alimentare in cui nulla può essere più lasciato al caso nella corretta gestione delle problematiche e nella responsabilità delle scelte.

In conclusione, fino a quando ci sarà anche solo un allevatore di capre Bionde che produce un *Fatuli* tradizionale-pastorale tutti gli sforzi devono essere rivolti a che questo modello allevatorio costituisca l'obiettivo delle nostre scelte.

Bibliografia consultata

- Brambilla L.A., 1996. *Associazione allevatori per la tutela e la valorizzazione della Capra Bionda dell'Adamello: «Il Fatuli»*. Caseus, 1 (suppl.), scheda n. 2.
- Brambilla L.A., 1997. *Associazione allevatori per la tutela e la valorizzazione della Capra Bionda dell'Adamello: «Il Mascarpì»*. Caseus, 2 (suppl.), scheda n. 13.
- Brambilla L.A., 1997. *La capra Bionda dell'Adamello rischia di scomparire*. L'Informatore Zootecnico, 8, 65-68.
- Brambilla L.A., Giacomelli M., Corti M., 1998. *Indagine sul sistema di allevamento della capra Bionda dell'Adamello*. Atti XIII Congresso Nazionale S.I.P.A.O.C., Palermo 16-19 Aprile.
- Brambilla L.A., 1999. *La Chèvre Bionda dell'Adamello*. La Chèvre, 11-12, 235, Ed. Réussir.
- Brambilla L.A., 2003. *Recupero e salvaguardia della razza caprina Bionda dell'Adamello*. In: Newsletter Associazione R.A.R.E., Dicembre 2003.
- Brambilla L.A., 2005. *Edolo 2005, la capra Bionda dell'Adamello pensa al suo futuro: le mille difficoltà delle razze caprine alpine minacciate di estinzione*. In: Newsletter Associazione R.A.R.E., Dicembre 2005.
- Brambilla L. A., 2006. *Valutazioni sullo stato di tutela delle razze caprine alpine locali italiane*. Quaderni SoZooAlp, 4, 191-197.
- Brambilla L.A., 2008. *Aspetti di salvaguardia delle attuali razze caprine alpine italiane: il futuro nella condivisione di una corretta filosofia di tutela e promozione economica*. In: Newsletter Agraria.org n. 59, maggio 2008.
- Brambilla L.A., 2008. *Razze Caprine Alpine Locali e identità pastorale: la capra Bionda e il formaggio Fatuli*. Atti Convegno: Antiche sementi e razze originarie delle aree rurali: lavoro, cultura e prodotti tipici. UCEA, Roma.
- Brambilla L.A., 2008. *Bionda dell'Adamello e Fatuli, analizzare il passato per riflettere sul futuro*. 29 Dicembre 2008. http://www.associazionere.it/index.php?option=com_content&view=article&id=81:1a-rassegna-zootecnica-di-autunno-dedicata-alla-capra-bionda-dello-adamello&catid=22:notizie&Itemid=143
- Brambilla L.A., 2013. *"Capra Bionda dell'Adamello, le criticità di un settore fragile"*. Associazione R.A.R.E. Giugno 2013. http://www.associazionere.it/index.php?option=com_content&view=article&id=124:capra-bionda-dell-adamello-le-criticita-di-un-settore-fragile&catid=22:notizie&Itemid=1434
- Pirola M., Milone L., Brambilla L. A., 2006. *Capre autoctone in Trentino, La Bionda dell'Adamello*. Quaderni SoZooAlp, 4, 199-207.