

# ESPERIENZE DI RIUTILIZZO DI MALGHE E DI GESTIONE DI SUPERFICI PRATIVE CON CAPRE DA LATTE A PEJO (TN)

**Grazia Zilorri**

Responsabile tecnico “*Progetto capre*” per il Comune di Pejo (Tn)

## **Introduzione**

Negli ultimi tempi, si sente parlare molto di allevamento ovicaprino in Trentino e, in particolare, delle capre di Pejo. Ma per capire cosa si stia muovendo dietro questa realtà è bene fornire alcune indicazioni sul luogo teatro di questa avventura.

La Val di Pejo è un coriandolo di Trentino posto al termine della Val di Sole ai piedi di giganti delle Alpi orientali come il Cevedale, il Vioz, il S. Matteo. E' un piccolo mondo alpino che ha il più esteso territorio tra i comuni del Trentino (162,5 kmq), diviso in cinque frazioni di antiche memorie: Pejo, Cogolo, Celledizzo, Celentino, Comasine. Il paese di Pejo, inoltre, è il più alto del Trentino e domina la valle dall'alto dei suoi 1.586 m s.l.m..

Qui la montagna incanta ed è incantata: nei boschi della Valletta – così come localmente è chiamata- si celebrano i riti della natura. Con un occhio alla scienza e spazio alla fantasia ci immergiamo nel Parco Nazionale dello Stelvio (entro i cui limiti si trovano Pejo ed i suoi pascoli) a scoprire i silenzi di un mondo che vive.

Non si possono non citare, infine, le Terme di Pejo, qui funzionanti sin dal 1549, con le sue tre sorgenti: la Fonte Alpina (oligominerale, utilizzata come bibita), l'Antica Fonte (classificabile come acqua minerale acidula, bicarbonata e ferruginosa) e la Nuova Fonte (acqua medio minerale, carbonica). La frequentazione delle terme ritorna in auge oggi quale sinonimo di salute e prestanza fisica.

A causa della sua posizione geografica, lontano dalle grandi arterie di comunicazione e dai grossi centri, la Valletta è riuscita a conservare una cultura ed una identificazione col territorio molto forte. Nonostante il boom economico degli anni settanta, che ha trasformato la Val di Sole da realtà agricola a turistica, la Val di Pejo ha saputo conservare molti aspetti della vita di un tempo.

Tra mille difficoltà gli agricoltori di Pejo (nella quasi totalità allevatori a causa della morfologia del territorio e dell'altitudine), sono riusciti a far sopravvivere fino a oggi delle tradizioni antichissime che, senza la loro tenacia, si sarebbero sicuramente perse.

Da qualche anno la sensibilità degli amministratori (Comune e Provincia Autonoma di Trento) nei confronti di queste piccole realtà contadine di montagna è cambiata e sono stati introdotti dei riconoscimenti, anche economici, per il prezioso e faticoso lavoro di monitoraggio e gestione del territorio che essi eseguono quotidianamente

E' stato così possibile reperire fonti di finanziamento da destinare ad interventi di ristrutturazione e di miglioramento a vantaggio delle attività agricole e di malga, con il risultato di infondere nuova linfa e voglia di andare avanti.

Un grande aiuto è venuto anche dal Parco Nazionale dello Stelvio che, nel settore trentino, ha come primario obiettivo quello di sostenere le attività locali per realizzare una sinergia con gli allevatori che raggiunga lo scopo della migliore gestione del territorio.

### ***La storia***

L'esperienza maturata giorno dopo giorno ha prodotto una cultura del territorio, l'invenzione di tecniche di coltivazione, di salvaguardia del suolo e di allevamento che hanno consentito di stabilire nella valle un perfetto equilibrio ecologico. La storia delle pecore e delle capre di Pejo risale a tempi immemorabili, regolata da uno stile di vita contadino che, per secoli, è rimasto immutato e che è stato il principale artefice del paesaggio e del territorio che ci troviamo fra le mani oggi.

La capra è un animale da allevamento da sempre presente in Valletta; era definita anticamente "la vacca dei poveri" perché, generalmente, veniva mantenuta da quelle famiglie che non potevano permettersi l'onere e i costi del mantenimento di una vacca da latte, ma che ugualmente necessitavano del latte e della carne per il sostentamento quotidiano. Venuta meno la necessità di mantenere questi animali per il latte, la capra, fino all'anno scorso, veniva allevata soprattutto per la produzione del capretto anche se, da qualche anno, si registrano alcuni esperimenti isolati di trasformazione del prodotto latte in formaggelli tipo cacioricotta.

Proprio grazie all'esperienza maturata da questi "pionieri" ed al desiderio da parte di altri allevatori di seguire e sviluppare la stessa strada, si è pensato di elaborare un progetto organico per valorizzare il prodotto della capra da latte. Lo scopo di questo intervento è la riscoperta, conservazione, tutela e promozione di alcune risorse locali, ambientali, agricole ed artigianali da riproporre in quanto elemento di un patrimonio irrinunciabile di identità culturale e, al tempo stesso, valore economico e

generatore di occupazione legati anche alla valorizzazione turistica del territorio.

In questo contesto assume un ruolo molto importante un forte collegamento tra le tradizionali attività dell'alpeggio ed il turismo che valorizzi (anche sotto il profilo economico) gli aspetti culturali della malga e la produzione di formaggi di qualità che in essa si realizza.

Gli obiettivi che si vogliono perseguire con il "Progetto capre" sono essenzialmente due:

- sostenere le attività tradizionali locali in funzione di una migliore gestione del territorio (mantenimento della biodiversità, del paesaggio, della cultura, ecc.);
- garantire a tali attività tradizionali una valorizzazione grazie ad una efficace attività di marketing dei prodotti vendibili.

E' evidente come il mantenimento degli alpeggi e la loro utilizzazione razionale rappresenti un'esigenza impellente se si vuole mantenere la montagna fruibile ed appetibile anche per il turista, che, non dimentichiamolo, è la fonte principale di reddito per gli abitanti delle nostre zone.

La storia dell'alpeggio dei capi ovicaprini in Val di Pejo risale a tempi antichissimi. Già nelle Carte di Regola del 1522 sono menzionate, tra le altre, le disposizioni e le caratteristiche dell'alpeggio dei diversi generi di bestiame. Riferendoci a tempi più recenti, il primo Registro Ufficiale di una Società di allevatori di bestiame di Pejo risale al 1932, anno in cui si istituisce ufficialmente la Società costituita da allevatori privati che usufruiscono del pascolo comune con manze, manzetti, vitelli, pecore e capre ed in cui vengono ben definite le funzioni del direttore della Società (massaio) e le competenze di ciascun genere di animale allevato. Da quell'anno in poi si è tenuto un registro in cui venivano annotati i bilanci della Società, avvenimenti particolari, stato del gregge, stato delle malghe e dei pascoli, ecc.

Esisteva una Società che gestiva le vacche e le relative malghe, una Società che gestiva i vitelli e le manzette ed una Società che gestiva le capre e le pecore. Quest'ultima fino al 1976 non aveva diritto ad una malga; il massaio aveva in custodia per le necessità del pastore delle pecore solo una tenda, un pagliericcio e due coperte, dal momento che l'alpeggio era praticato secondo le modalità del pascolamento guidato per non interferire con l'utilizzo dei pascoli delle altre malghe. Le capre, invece, venivano condotte al pascolo da un pastore ( di solito un ragazzino quattordicenne) che, le prendeva in consegna ogni mattina e le riconduceva alla sera in paese per la mungitura che era a carico dei proprietari.

Dal 1976, a causa della contrazione del numero di capi bovini, alcune malghe hanno smesso di essere caricate, così, di diritto, anche la “Società delle Pecore e delle Capre” ha potuto contare su una malga: la Malga Covel.

### ***La malga***

La Malga Covel si trova a 1,850 m di altitudine sul lato Nord-Ovest di una vasta piana circondata da boschi di abete rosso e larice con rododendri, mirtilli ed altre essenze tipiche di quelle altitudini. La piana è caratterizzata dalla presenza di prati tutt'oggi coltivati e sfalciati.

La storia della Malga Covel risale, come tutte, a tempi molto antichi. Dalle notizie in nostro possesso dal 1932 era la malga dei vitelli. Fino agli anni '50 i confini pascolativi tra una malga e l'altra erano molto precisi perché gli animali da monticare erano in numero consistente; adesso il pascolo a disposizione di ciascuna malga è molto abbondante, non ci sono più diatribe tra malghe confinanti, ma è sorto il problema della gestione del territorio che, piano piano, ha visto diminuire la presenza degli animali e dei loro custodi.

La malga attualmente è costituita da un baito e da una stalla, il baito per il periodo dell'alpeggio nei pascoli alti è adibito ad alloggio per i pastori, soprattutto da quando la manodopera è straniera.

La Malga Covel, grazie agli interventi effettuati da Parco Nazionale dello Stelvio, Consorzio dei Comuni BIM dell'Adige (pannelli solari) e ASUC, ha subito alcuni rimaneggiamenti, anche se necessiterebbe di una ristrutturazione più radicale, per la quale è già stato redatto un apposito progetto.

### ***L'alpeggio***

L'alpeggio degli ovicapri in Val di Pejo interessa un periodo compreso tra il 1° maggio e la fine di ottobre; per le capre in particolare l'alpeggio comincia il 15 di maggio e termina (a seconda dell'andamento stagionale) il 15 ottobre circa. La superficie a disposizione della malga attualmente è di oltre 100 ha tenendo conto che pascoli degli ovicapri si trovano sia intorno al paese di Pejo che a quote decisamente elevate. (nel mese di agosto pecore e capre in asciutta si trovano a quote di 3.000 m e oltre). L'alpeggio è comprensivo di due periodi principali:

1. da maggio a giugno il pascolamento interessa le superfici in fase di abbandono nei dintorni del paese;
2. da luglio ad ottobre vengono utilizzati i pascoli in quota (Val Taviela, Val de la Mite, ecc.) e il punto di riferimento è la Malga Covel.

La durata complessiva dell'alpeggio è di 180 giorni per le pecore, per le capre è di 150 giorni.

L'andamento del numero di capi ovicaprini monticati a Pejo è riassunto nel grafico 1. Come si può notare la consistenza dei capi ovini si sta lentamente riducendo e, dal momento che le spese di gestione della malga sono costanti, se non in aumento, si è pensato di scommettere sul prodotto capra per mantenere viva la tradizione degli ovicaprini a Pejo.

### ***La società alpeggio pecore e capre di Pejo***

I protagonisti della gestione di malga Covel sono i soci della "Società Alpeggio Pecore e Capre", costituita per gestire in modo unitario, durante i sei mesi di alpeggio, il bestiame ovicaprino di proprietà dei singoli allevatori.

La Società di allevatori è nata nel 1932, ma, nel 1995, si è avuta una seconda nascita: con atto notarile veniva, infatti, costituita la "Società Alpeggio Pecore e Capre" che, finalmente, otteneva un valore giuridico e, in forza di ciò, poteva accedere ai finanziamenti europei per il sostegno all'attività di allevamento ovicaprino e di alpeggio. La Società è retta da un Presidente e da due Soci Consiglieri che vengono eletti ogni cinque anni dall'assemblea dei soci. Questi amministratori hanno gli stessi compiti dei massai degli anni trenta, ma svolti con un occhio più attento alla gestione e valorizzazione del territorio.

Nel 2001 i soci aderenti alla Società Alpeggio di Pejo erano 39, l'80 % dei quali residenti in Val di Pejo e gli altri provenienti da altri Comuni delle valli di Non e di Sole.

### ***L'alpeggio delle capre da latte***

Come abbiamo già avuto modo di ricordare le capre erano considerate degli animali di serie B; non avevano diritto ad una malga, tornavano in paese tutte le sere, non avevano diritto ad un pascolo proprio ed erano mantenute solo per il sostentamento delle famiglie.

Quando la necessità di autoconsumo sono venute meno è crollato anche il numero di capi presenti in valle. Sicuramente era più redditizio poter *governare 'na vaca che 'na caora*, così le poche capre rimaste in paese venivano inviate all'alpeggio insieme con le pecore. Dal momento che durante l'alpeggio non veniva praticata la mungitura le capre dovevano essere preventivamente messe in asciutta.

Nell'anno 2000, però, qualcosa è cambiato. Sull'onda dell'interesse per la rivalorizzazione della capra (animale in grado di sfruttare le risorse

più povere e nelle zone più marginali producendo in cambio un reddito interessante), alcuni allevatori di Pejo, in collaborazione con il casaro del Caseificio Turnario di Pejo, hanno deciso di provare a mungere nuovamente le capre e a “caserare” il latte.

Il risultato ottenuto è stato molto soddisfacente, sia dal punto di vista della qualità del formaggio caprino, con il suo gusto particolare, che dell'apprezzamento da parte dei pochi fortunati che hanno potuto assaggiarlo.

Una volta informati dell'iniziativa gli altri soci della Società si è subito manifestato un notevole interesse da parte loro, tanto che molti hanno chiesto di aderirvi. La Malga, però, non era attrezzata per una simile operazione; essa, infatti, come già ricordato, è sempre stata caricata, ma, fino agli anni settanta, veniva utilizzata come semplice ricovero per i vitelli mentre poi, con l'avvento degli ovicapri, era divenuta un punto d'appoggio per il pastore mentre gli animali pascolavano sempre liberi sui pascoli di alta montagna, tra la Val dei Orsi e la Val dela Mite.

C'è anche da rilevare come la Società non era certo in grado di impegnare le risorse finanziarie necessarie per attuare (per la prima volta) l'attività di produzione di latte in malga.

La scintilla che ha determinato l'avvio il progetto è stata rappresentata sicuramente dalla caparbietà degli allevatori, unita alla sensibilità degli amministratori del Comune, del Parco e della Provincia che hanno visto nella possibilità di utilizzare la Malga Covet con capre da latte una vera potenzialità.

Così, verificata la disponibilità di un numero sufficiente di capi per garantire almeno la copertura delle spese di gestione della malga, la Provincia ha finanziato l'acquisto di un carro di mungitura mobile, del refrigeratore per il latte e del generatore per la produzione di energia elettrica (la malga ha a disposizione solo alcuni pannelli solari, sufficienti per il funzionamento di un piccolo frigo e per l'illuminazione del “baito” del pastore). Il Parco dello Stelvio ha, da parte sua, finanziato tutto ciò che serviva al Caseificio Turnario per avviare questa nuova filiera di lavorazione e il Comune, tramite l'ASUC, proprietaria della malga, ha ottenuto il finanziamento per la ristrutturazione radicale e necessaria della stalla e del “baito” dei pastori.

I numeri che hanno caratterizzato il primo anno di attività del nostro progetto sono i seguenti:

- capre alpeggiate: 137
- capre in lattazione: 65
- latte prodotto in due munte: 91,6 kg (dato rilevato il 21.07.02)

Le capre in lattazione pascolano superfici in prossimità della malga e vengono sempre guidate dal pastore; in questo modo viene gestita e

conservata la cotica erbosa anche grazie al contenimento delle latifoglie a portamento arbustivo (ontani, noccioli). La capra utilizza anche molte altre essenze arbustive che tendono ad invadere il pascolo (ginepri, mirtilli, rododendri). Questa funzione appare di grande importanza in presenza di una marcata sottoutilizzazione di ampie zone ai margini delle aree pascolive più facilmente sfruttabili.

Le altre capre, quelle in asciutta, invece, insistono su pascoli di alta montagna al di sopra dei 2.600 m di altitudine, nutrendosi delle erbe ricche di proteiche, aromatiche ed officinali caratteristiche delle quote elevate.

La gestione di tutte le capre tende ad evitare che esse utilizzino le aree pascolive adatte ai bovini facendo in modo che esse sfruttino le zone di pascolo magro meno facilmente accessibili, sassose e ad accentuata pendenza.

### ***La gestione ecologica dei pascoli***

Uno dei motivi per cui negli ultimi tempi è stata attribuita così tanta attenzione all'alpeggio ovicaprino è proprio la questione ecologica. Negli anni ottanta si è avuto un deciso ridimensionamento della consistenza del patrimonio bovino locale, che ha causato il mancato sfalcio di tanti prati. Molti di questi appezzamenti, oltre a trovarsi in località disagiate, corrispondevano anche a zone limitrofe al paese, causando quindi un deterioramento del paesaggio.

Queste problematiche hanno incominciato ad incontrare la sensibilità degli amministratori a partire da i primi anni '90. In breve si è capito come l'agricoltura di montagna, ed in particolare la sua componente zootecnica, oltre alla tradizionale funzione economica legata alla vendita dei prodotti assumeva anche un'importantissima funzione ecologica. Chi meglio degli animali al pascolo può gestire e mantenere vivo un territorio aiutando concretamente ad introdurre la prospettiva della valorizzazione del territorio?

La presenza di un paesaggio variegato e curato rappresenta un vero e proprio capitale, un presupposto fondamentale che garantisce anche l'afflusso turistico. In quest'ottica assume una notevole importanza il mantenimento e lo sviluppo delle pratiche alpicolturali tra cui, per quanto riguarda Pejo, l'alpeggio delle pecore e delle capre è una delle più interessanti anche in vista dello sviluppo di un'agricoltura multifunzionale.

I nostri animali, infatti, vengono fatti pascolare per due mesi (maggio e ottobre) in corrispondenza di quei prati non più falciati nelle zone limitrofe al paese, per migliorare il paesaggio e per impedire l'avanzata delle piante ad alto fusto. La pratica è possibile grazie all'impiego di recinti elettrici che custodiscono gli animali durante la notte.

Il mantenimento della pratica dell'alpeggio e l'utilizzazione razionale dei pascoli sono, da questo punto di vista, ancora più importanti perché, oltre a garantire la qualità del paesaggio e la sua fruibilità, rappresentano un forte elemento di attrattiva legato alle produzioni di qualità delle malghe e al loro patrimonio culturale. Tutto ciò ha fortissime implicazioni economiche poiché il turismo è la principale fonte di reddito per gli abitanti di queste zone.

### ***Il Caseificio Turnario di Pejo***

A Pejo è presente e attivo l'ultimo Caseificio Turnario del Trentino.

È una vera rarità in quanto dei 324 caseifici presenti in Trentino ai primi del '900 funzionanti col sistema turnario, oggi rimane attivo solo quello di Pejo paese.

Nel sistema turnario i vari soci allevatori conferiscono il latte quotidianamente e, raggiunto un quantitativo stabilito (pari alla quantità di latte lavorato in quel periodo), lavorano insieme al casaro il latte della giornata, portandosi poi il prodotto a casa ("caserada"). Il numero delle "caserade" cui ciascun socio ha diritto è proporzionale alla quantità di latte conferita.

Il latte ottenuto dalla mungitura delle capre viene conferito a giorni alterni (la conservazione del latte in malga è possibile grazie al refrigeratore) al Caseificio Turnario di Pejo. Quest'ultimo ha così ottenuto una boccata d'ossigeno che può risultare decisiva per una sopravvivenza che, sino a ieri, appariva incerta, dal momento che sono rimasti solo sette i soci che conferiscono latte vaccino al casello (per un quantitativo complessivo di 5-6 quintali al giorno).

Ora, sull'onda della nuova attrattiva per le produzioni tipiche e locali di qualità, si è riscoperta una potenzialità che non era stata ancora espressa. I derivati del latte di capra sono ottimi, molto ricercati e spesso costituiscono prodotti d'élite per buongustai che non temono di ben pagare la qualità e l'originalità del prodotto. Da questo punto di vista vi sarà la possibilità di valorizzare alcuni aspetti peculiari della realtà di produzione di formaggio caprino di Pejo: da una parte le caratteristiche qualitative del latte caprino prodotto da animali mantenuti in alpeggio con un sistema di pascolo e di alimentazione del tutto tradizionali, dall'altra la specificità, nell'ambito della filiera di produzione del formaggio locale, del caseificio di Pejo che, in quanto ultimo casello turnario del Trentino, ha mantenuto alcune caratteristiche che preservano la sua tipicità e la sua qualità.

Dal momento che, in base a queste considerazioni, crediamo profondamente nella qualità del nostro prodotto, abbiamo intenzione di intraprendere la strada della certificazione di qualità per l'intera filiera di



produzione del formaggio: dall'erba dei pascoli di montagna al formaggio di Pejo.

Per quanto riguarda la tipologia dei prodotti caseari che si intende produrre col latte caprino, si è notato, confrontando le nostre prime esperienze relative agli scorsi anni con quelle di altre realtà trentine già avviate (es.: Cavalese, Valle dei Laghi), che il prodotto accolto con maggior favore dal pubblico è quello del tipo cacioricotta, caratterizzato da un'elevata resa di lavorazione, dal momento che vengono recuperate anche le proteine presenti nel siero. Il cacioricotta rappresenta una tipologia artigianale che, con diversi tipi di lavorazione, dà origine a prodotti molto diversi: si va da un tipo fresco delicatissimo, ad uno stagionato piccante.

Viene anche prodotto un formaggio caprino a lunga stagionatura, ottenuto dalla lavorazione del latte crudo scaldato a 40° C, da consumarsi, preferibilmente, dopo una stagionatura di 60 giorni.

Le caratteristiche qualitative del nostro latte di capra sono indicate nella sottostante Tabella dove vengono confrontate con quelle del latte vaccino prodotto in malga.

<i>caratteristica</i>	<i>latte capra</i>	<i>latte vacca</i>
grasso	3,57 g/100g	4,98 g/100g
proteine	3,06 g/100g	3,50 g/100g
lattosio	4,56 g/100g	4,78 g/100g
cellule	836.000/ml	571.000/ml

*(dati Laboratorio analisi CON.CA.S.T.)*

Una volta avviata la produzione del formaggio di capra sarà necessaria in vista del suo ampliamento e consolidamento una ben orchestrata azione di marketing che potrebbe eventualmente avvalersi del marchio del Parco dello Stelvio per la commercializzazione del prodotto.

## **Conclusioni**

Il progetto in Val di Pejo rientra in un programma più ampio di valorizzazione del territorio con il quale, in un'ottica di sviluppo di valle, si è intrapresa una strada nuova. La volontà è quella di rendere possibile uno sviluppo sostenibile, durevole ed equilibrato con le risorse ambientali presenti, che porti a migliorare la qualità della vita dei residenti, ad ampliare le possibilità occupazionali e a qualificare l'offerta di natura per il mercato turistico.

Nel suo piccolo anche il "progetto capre" vuole perseguire questi obiettivi; innanzitutto dal punto di vista dei valori socioculturali, cercando di

promuovere e proteggere un sistema di gestione delle risorse del territorio che, da sempre, caratterizza i ritmi della vita della gente di montagna e il cui venire meno, comporterebbe lo stravolgimento del paesaggio tradizionale e la perdita di buona parte della cultura locale.

In secondo luogo esso vuole contribuire alla salvaguardia del territorio in funzione dell'equilibrio ambientale e della fruizione turistica. Non è trascurabile neppure l'effetto diretto in termini di reddito e di occupazione legato alle attività di allevamento, caseificazione, commercializzazione.

Questo tipo di progettazione ecologica, che si prefigge obiettivi di carattere al tempo stesso ambientale e sociale, deve portare ad una salvaguardia non solo dell'ambiente circostante, ma anche della realtà culturale passata e contemporanea.