



Associazione **R.A.R.E.**

Partner di
SAVE Foundation



Razze Autoctone a Rischio Estinzione

ESTRATTO DELLA **NEWSLETTER 51** **Febbraio 2016**

In questo numero:

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

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

I nostri Soci ci scrivono:

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

Cosa sono le Podoliche?

Mostre, fiere e convegni

Cari Soci,

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

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

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

- www.associazionerare.it

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

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

- info@associazionerare.it

o telefonando al numero: **3346204597** (Daniele Bigi)

Ricordiamo che non verranno più spedite NL ai soci non in regola con il pagamento della quota associativa. Le quote associative sono: € 25 (socio sostenitore) o almeno € 10 (socio simpatizzante). Spero che, anche nel 2016, continuerai a sostenere R.A.R.E. rinnovando la tua adesione con un versamento su CCP n° **21786397** intestato a RARE – Via Nemo Sottili, 1 – 42123 Reggio Emilia.

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

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

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

Guastalla (RE) 26 Settembre 2015

«...Che cos'è il Fatulì?...». Prima di tutto un formaggio! Così dovrebbero rispondere gli allevatori, i casari, gli esperti di settore e tutti quelli che hanno a che fare con le razze locali o le produzioni casearie tradizioni del settore

caprino e che, ancora, si dovessero sentir rivolgere questa semplice domanda.

Una domanda, infatti, che sempre meno spesso si sente formulare perché oggi tutti sanno o pensano di sapere, cos'è il

Fatulì. Ma, quando accade, le risposte invece sono sempre complesse e articolate. La sensazione è che sia per aggiungere merito a un prodotto che non ne avrebbe bisogno se gli fosse

riconosciuto il suo reale valore di cibo tradizionale anche, e soprattutto, da chi lo produce.

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



FATULÌ DALLA TIPICA FORMA COMPATTA

della val Camonica chiamata val Savio, dove in origine alcune famiglie, non tutte, caseificavano latte, mai molto, e di capra, e dal quale si otteneva questo formaggio il cui nome

indicava dialettalmente la sua ridotta pezzatura e non il fatto di essere un "piccolo pezzo" come si è ipotizzato inizialmente. Un formaggio possiamo dire, ironicamente,



FATULÌ DALLA TIPICA FORMA

miniaturizzato per l'insieme di alcune condizioni: un ristrettissimo territorio di produzione, un circoscritto numero di nuclei famigliari dediti alla caseificazione, una ridotta dimensione e, per finire, una limitata produzione. Produzione anche oggi ridotta, anche se sicuramente maggiore che un tempo, e che si confronta da alcuni anni con un Fatulì presente sul mercato come: Prodotto Agricolo Tradizionale (P.A.T. Reg. Lombardia), a Denominazione Comunale (De.Co., Comune di Berzo Demo, Bs), Presidio Slow Food, Prodotto di Montagna, oltre ad una esplosione di successo sul web. A tutto ciò, e non potrebbe essere altrimenti, si aggiunge l'ormai inflazionato fenomeno di tipo sociale che ha visto l'ingresso del Fatulì nei salotti buoni della gastronomia di élite. Infatti, qui si ironicamente, se oggi fai parte del mondo più virtuale che reale del faschionfood e non conosci il Fatulì, non sei nessuno! La bizzarria di tutto questo sta quindi nel sorprendente paradosso che ad un formaggio in "miniatura" corrisponda tanto

interesse normativo e sociale. Ben per lui: ma sarà proprio un vantaggio? A questo punto diventa necessaria una precisazione. Chi sta tentando di raccontare in queste poche righe e in chiave attuale il Fatulì non è certo un allevatore, ne un casaro o un maestro assaggiatore, nemmeno un affiniatore o gourmet, men che meno un tecnico preposto a redigere disciplinari (ricordiamoci che ogni marchio ne ha uno proprio) o un tecnologo, ma un consumatore! Una figura che oggi spaventa, ed è per questo che è totalmente sparita dalla scena e dal gergo comune quando, e soprattutto, si parla o si allude ai prodotti tipici. Oggi siamo tutti un "qualcosa". Sembra quasi che l'essere un consumatore sia sminuire, nel caso specifico del cibo, l'atto dell'alimentarsi. Un'azione che non è sicuramente solo il portare cibo alla bocca, ma che rimane sempre e comunque un atto naturale, semplice e istintivo, anche se di importanza vitale.

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

Da questo principio bisognerebbe ripartire per



FATULÌ STAGIONATO

rispondere concretamente alla domanda «...che cos'è il Fatulì?...» o qualsiasi altro formaggio che possa vantare una certa tradizione locale. Il Fatulì è così un formaggio prodotto in Lombardia e precisamente nella provincia di Brescia. Oggi, secondo le disposizioni dei disciplinari, può essere prodotto in tutta la Val Camonica, un tempo, invece, era solo caratteristico della val Savio.

Questa piccola valle, uno degli accessi al massiccio dell'Adamello attraverso la valle Adamè, è anche il centro di differenziazione, per storicità, e di recupero della razza caprina

Bionda dell'Adamello iniziato nei primi anni '90 del secolo scorso. Un fenomeno quello della differenziazione o distinzione, che può essere inteso come quel processo accaduto a partire dall'inizio del secolo scorso su un territorio vasto come l'arco alpino, e non solo italiano, dove si sono create delle zone (centri), più precisamente nei territori di forte tradizione allevatoriale caprina, in cui all'interno di una popolazione zootecnica molto eterogenea (razza Alpina Comune) è possibile ipotizzare l'inizio di un processo di standardizzazione di alcune qualità estetiche diventate poi caratteristiche specifiche di quella razza di capre, dando così origine alla nascita di greggi più omogenei, di popolazioni più uniformi, che sono poi evolute in vere e proprie razze nel giro di mezzo secolo. Prima caratteristica fra tutte, anche per facilità di scelta, fu la tipologia di mantello e in parte la

lunghezza del pelo. Tornado alla val Savio, qualche anno dopo l'inizio del periodo di recupero della capra Bionda, si pensò al primo processo di rivalorizzazione della tradizione casearia (metà anni '90). Tutto partì con la descrizione ufficiale, anche se un po' artigianale, del Fatulì, pubblicata come scheda tecnica in supplemento all'allora esordiente rivista CASEUS (n°1. Anno I°, Luglio 1996).

Come già detto, storicamente la produzione era ridotta; sia perché non tutte le famiglie erano dedite alla caseificazione e il numero di capre per famiglia era tradizionalmente ridotto, sia perché il latte di capra destinato al Fatulì era



ESTRAZIONE E PRESSATURA DELLA CAGLIATA

successivo allo svezzamento dei capretti ed era la rimanenza di quello non utilizzato come latte per l'alimentazione familiare. In passato, l'uso di latte caprino alimentare era molto più diffuso mentre oggi il latte caprino alimentare non ha ancora trovato un vero e proprio mercato.

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

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

Al fine di insaporirlo e per meglio conservarlo, o con l'intenzione di fare un formaggio diverso,

il Fatulì veniva affumicato con la combustione di rami verdi di Ginepro (*Juniperus communis*). All'origine non era una affumicatura intenzionale, infatti il formaggio posto su grate all'interno del camino riceveva il fumo grazie al fuoco usato per riscaldare il latte durante le lavorazioni successive. La presenza di fuoco vivo e quindi le alte temperature creavano le condizioni per produrre un formaggio dalle caratteristiche veramente diverse rispetto alle altre caseificazioni presenti in valle. La messa in forma della cagliata avveniva, subito dopo l'estrazione dal paiolo, previa pressatura a mano in piatti anche di metallo. Questa operazione facilitava lo spurgo e favoriva la successiva messa in forma in ciotole (piatti fondi), quello cioè che era disponibile in casa per una produzione modesta ad uso familiare. Queste appena descritte sono tre delle caratteristiche principali del Fatulì e che oggi, purtroppo, difficilmente si trovano riunite in un unico prodotto e che invece potrebbe rendere veramente questo formaggio il Fatulì tradizionale che tutti decantano, ma che tutti

dovrebbero sperare di acquistare e gustare. La razza Bionda, infatti, sta attraversando un lungo periodo di incertezza dovuto in gran parte all'uso di riproduttori di razze selezionate riconducibili alla capra Toggenburg. Un uso peraltro senza un giustificato motivo se ricondotto al miglioramento produttivo della razza Bionda in una condizione pastorale tradizionale o al tentativo di riduzione dello stato di consanguineità della popolazione caprina.

L'affumicatura invece non è sempre fatta a fuoco vivo e con l'uso del Ginepro. Spesso questo è giustificato con la problematica dell'utilizzo di un arbusto che nelle alpi è protetto, trascurando il fatto che è invece facilmente coltivabile ed aggiungerebbe sostenibilità al sistema di produzione di questo formaggio. Oltre a ciò, terza qualità, è raro trovare un Fatulì della forma tipica del fondo delle ciotole, più comunemente ha forma cilindrica e di differente pezzatura. Diversità spesso avallate dai superficiali disciplinari. A questo si aggiunge che l'unica certezza,



LA CAPRA BIONDA DELL'ADAMELLO



LA CAGLIATA DEL FATULÌ

per ora, è che la storia di questo formaggio non è purtroppo testimoniata da fonti scritte ma solamente, si fa per dire, da testimonianze orali locali. Creando così qualche difficoltà nel far seguire una linea univoca di produzione. Il legame però con la val Savio è molto stretto e la presenza di una fiorente e consolidata attività di caprai era descritta da Padre Gregorio Brunelli da Valle Camonica già nel 1697 ne i "Curiosi intrattenimenti nei popoli camuni". "Che cos'è allora il Fatulì"? E' sicuramente più della semplice somma di tutte le operazioni tecnologiche di caseificazione per produrlo e delle strategie di promozione per commercializzarlo.

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

Questo, che non sarà "sistema", fino a quando i singoli elementi non troveranno un'intesa, può essere interessante per il consumatore? La risposta non può che essere no! Quando un sistema funziona come la somma dei singoli elementi, delle singole realtà, cioè indipendentemente, il consumare non può farne parte e soprattutto non deve farne parte. Infatti in questo modo il consumatore percorrerebbe una strada, una storia, differente/diversa a secondo del singolo elemento del sistema a cui verrebbe in contatto per primo. Il discorso sembra complesso ma nella realtà non lo è per nulla. Infatti è facile immaginare che in questo caso l'insieme di allevatori, produttori e distributori non uniti da un fine comune creino una situazione escludente, ogni singolo elemento cerca di escludere l'altro e non solo il consumatore (inteso in questo caso come persona che vuole partecipare e non solo acquistare). Prevale l'interesse personale del prendere il sopravvento per sopravvivere commercialmente, una strategia da economie più consolidate (sistemi intensivi di razze selezionate) che guarda al breve periodo ma che sulle scelte per una economia che investa sul futuro (lungo periodo) sono svantaggiose per gli stessi allevatori e produttori.

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

Nemmeno il prezzo, per chi intende acquistarlo, ha un suo equilibrio. Tralasciando la follia dei 44,5 euro al kg nell' e-commerce, il prezzo può oscillare dai 16 ai 35 euro al kg con punte, in negozi specializzati, di 40. Anche nel prezzo, quindi, ogni consumatore potrebbe percorrere una strada diversa e in grado di farlo anche

disinnamorare del prodotto. Poco male potremmo dire: siamo in tanti!, ma il problema sta soprattutto nel perdere l'occasione di trasmettere la vera storia che potrebbe esserci dietro ad alcuni di quei Fatulì. Il condizionale purtroppo oggi è d'obbligo.

Il Fatulì non è l'unico formaggio affumicato e nemmeno l'unico fatto con latte di capra, questo non deve essere considerato un punto di debolezza ma al contrario un punto di forza e uno stimolo a fare meglio. E invece così non sembra. Ed è per questo che le etichette apposte sui formaggi che si possono trovare nei mercati o negli esercizi commerciali non devono riportare nomi di fantasia sempre differenti come spesso accade: Il Fatulì della Valsaviore, Fatulì di capra Bionda affumicato al ginepro, Fatulì di Valle Adamè ecc. Una condizione questa che indebolisce più che rafforzare, oltre ad essere una situazione che poco si addice all'inquadramento di questo formaggio nei differenti e numerosi marchi istituzionali che lo dovrebbero tutelare. Un aspetto che conferma l'approccio individuale, escludente e che non arricchisce l'agrobiodiversità come accadrebbe con il giusto contributo di ogni singola realtà aziendale, andrebbe invece comunicata in modo differente con l'impegno assunto da ognuno portando il Fatulì ad essere finalmente un prodotto a grande carattere identitario.

I fattori di caratterizzazione e distinzione, tre qui descritti, sono troppo spesso trascurati e banalizzati, e invece potrebbero fare di questo formaggio un qualcosa di più della semplice somma di tutte le operazioni tecnologiche di caseificazione per produrlo e delle strategie di promozione per commercializzarlo. Un qualcosa di diverso da tutti i prodotti affumicati e fatti con la trasformazione del latte di capra. Un prodotto che potrebbe essere ricercato stabilmente anche dal consumatore residente più sospettoso rispetto a quello occasionale, ma in grado di contribuire ad una domanda di mercato meno volatile a garanzia di una progettualità che investa sul futuro. Passando ora alla razza caprina Bionda dell'Adamello non possiamo trascurare che negli anni '90 la priorità era quella di aumentare numericamente la popolazione che

rischiava di scomparire. Varcato il millennio ci si è dovuti scontrare con qualcosa di ancora più insidioso. Il tentativo di un processo di miglioramento delle produzioni e della morfologia dei riproduttori, attraverso l'introduzione di una razza selezionata ed esteticamente "simile" a quella da salvaguardare, era ormai ed è oggi del tutto inarrestabile.

Un'azione del tutto inutile e di cui difficilmente si possono intravedere aspetti positivi, ma che nell'ambito del Fatulì ha evidenziato che l'aumento della popolarità del prodotto ad essa legato, anche alla soglia di quasi 25 anni dall'emanazione dei primi regolamenti dell'Ue in tema di tutela delle razze zootecniche a rischio di estinzione, non ha aiutato il processo di salvaguardia della Bionda. Non è infatti per naturalità delle cose che il successo di un prodotto aiuta una razza o viceversa la diffusione di una razza aiuta per forza un prodotto locale, come ci fanno credere in molti, ma dietro ci deve essere un pensiero, un programma, un'idea di riscatto di un territorio e un sogno comune. Cioè un valido e concreto progetto a 360°, che non trascuri l'aspetto



AFFUMICATURA DEL FATULÌ

economico e l'imprenditorialità, questo sicuramente, ma non si focalizzi solo sull'approccio lucrativo speculativo tipico di parte del recente mondo del food, rendendo inconsapevolmente ancora più fragile l'economia di queste aziende minando il mantenimento delle razze locale e affossando il mercato dei loro prodotti.

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

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

Oppure più responsabilmente, con buonsenso, battersi perché venga attuato un piano di contrasto alle problematiche reali ed evidenti che da parecchi anni affliggono e affossano la capra Bionda e il Fatulì. Non basta più ora parlarne solamente ma bisogna analizzare tutte le problematiche di settore per studiarne insieme le possibili soluzioni. Alla luce di tutto questo una cosa si può fare subito ed è rivolgere un appello ai consumatori, a tutti,

ma soprattutto a quelli che si credono, nell'atto del gustare un formaggio, un "qualcosa", un "qualcuno", volgendo a loro la raccomandazione di essere dei consumatori attenti, informati e se possibile formati, smettendo così di essere inconsapevolmente consumatori fragili inclini a seguire più una moda che un nuovo stile di consumo, cioè non attribuire a priori ai prodotti locali proprietà culturali senza poi approfondirne la storia.

I francesi in uno dei loro recenti slogan pro consumo di prodotti di razze autoctone tentano di risvegliare le coscienze così: <<...conoscere le razze della vostra regione e consumare i loro prodotti, una salvaguardia dove voi siete gli eroi...>> (*connaître les races de vos régions et consommer leurs produits, une sauvegarde dont vous êtes le héros*).

Uno slogan di grande effetto ma che nasconde un consumatore fragile non in grado di garantire un mercato stabile, condizione invece indispensabile per questo settore. <<...conoscere le razze della vostra regione e consumare i loro prodotti, una salvaguardia dove voi saprete scegliere a favore di chi ne ha diritto...>>, questo sarebbe un primo passo per un mercato duraturo a favore di chi produce rispettando le regole e, perché no, anche i principi di salvaguardia di una razza e di un prodotto. Ed è per questo che il Fatulì, per chiamarsi tale e smentire così l'essere <<...l'ultimo dei Fatulì...>>, deve mantenersi all'interno di una tecnologia tradizionale, in una produzione locale in cui il sistema di allevamento di sole capre Bionda dell'Adamello non può essere che unicamente di tipo pastorale nel rispetto della stagionalità e disponibilità di mercato ed ad un prezzo "giusto" per tutti.