

6 L'allevamento della pecora Brogna in Lessinia: ipotesi di sviluppo

A cura del **dott. Marcello Volanti.**

Direttore dell'Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna, Medico veterinario ed esperto in allevamento ovi-caprino e zootecnia biologica

Seguendo un andamento tipico di tutto l'arco alpino europeo, anche nel territorio montano della Provincia di Verona si sta assistendo negli ultimi decenni ad una riduzione del numero di aziende zootecniche e ad un conseguente abbandono dei terreni agrari montani più marginali, con un progressivo rimboschimento delle superfici a prato e pascolo.

Questo fenomeno di successione secondaria, per il quale in aree un tempo coltivate si stanno sviluppando nuovi boschi, è visto da molti come un fatto positivo, che va a bilanciare il grave fenomeno della deforestazione che si sta verificando nei paesi in via di sviluppo, dove si sta assistendo da tempo alla progressiva distruzione di ampie superfici di foresta tropicale.²⁰

Al contrario, il rimboschimento di aree pascolive o coltivate a prato nelle aree montane porta a conseguenze negative sotto molti aspetti. In ambito ambientale si ha una perdita di biodiversità di tutte quelle specie vegetali che necessitano di ambienti aperti, con scomparsa di quelle associazioni erbacee ed arbustive che necessitano di luce per il loro sviluppo. In ambito animale, si assiste ad una minore disponibilità di cibo, oltre che per l'avifauna, con conseguente diminuzione della stessa, anche per le specie zootecniche allevate, fenomeno questo che porta all'acquisto da parte delle aziende agricole di foraggi e materie prime extraterritoriali. Altro effetto negativo da un punto di vista ambientale è l'aumento del rischio di dissesti idrogeologici, dovuto al fatto che i prati gestiti in maniera estensiva e con ridotta copertura arbustiva sono caratterizzati da una moderata perdita di suolo. Al contrario, in presenza di copertura arbustiva, si verificano più facilmente fenomeni erosivi ad elevato scorrimento superficiale, potenziali cause di inondazioni a valle con pericolo di frane e alluvioni. Inoltre, in periodi o aree siccitose, anche il pericolo di incendi è ovviamente molto più elevato in aree boschive piuttosto che in zone pascolive.²¹

²⁰

Giorgio Conti e Laura Fagarazzi, "Avanzamento del bosco in ecosistemi montani: sogno degli ambientalisti o incubo per la società? Cause, aspetti ed impatti di una delle principali trasformazioni ambientali, territoriali e paesistiche del XX secolo in Italia," in PLANUM: The European on line- journal of planning", Vol. XI, pp. 1-20, 2005.

Da un punto di vista sociale, il fenomeno del rimboschimento porta sulla popolazione residente alla perdita di conoscenze e tradizioni legate alle identità locali, caratterizzate da quei lavori e attività storicamente svolte in territori montani: la fienagione, la gestione di una mandria o di un gregge al pascolo, la conoscenza di erbe e fiori utilizzati sia scopo terapeutico che culinario. Gli effetti negativi si ripercuotono anche sull'industria del turismo, che, a causa della perdita di valore estetico del territorio, per una omogeneizzazione dello stesso, assiste gradualmente ad una diminuzione della presenza di visitatori, che si spostano per le proprie vacanze in aree dove la cura del territorio è considerato aspetto fondamentale e prioritario.²²

Questi fenomeni socio-ambientali appena elencati, hanno ovviamente ripercussioni economiche sulle aree montane. La popolazione locale è sempre più orientata alla ricerca del lavoro verso valle, e si assiste ad un costante abbandono del territorio con conseguente innalzamento dell'età media degli abitanti residenti.

Per cercare di arginare questo fenomeno, iniziato ormai già negli anni '60, una soluzione può essere quella di incentivare attività economiche sul territorio compatibili con lo stesso, e che possano invogliare giovani o imprenditori locali ad investire nuove risorse in zona montana. Una di queste attività è sicuramente la pastorizia, che, come già detto negli interventi precedenti, è sempre stata per la Lessinia fonte di reddito per la popolazione locale.



Esemplari di pecora Brogna - foto Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna

²¹ Ibid.

²² Ibid.

Analizzando i dati della pastorizia dell'ultimo ventennio, possiamo verificare come la popolazione ovina di razza Brogna nel territorio veronese abbia visto un incremento di capi allevati: da 1400 del 1990, siamo arrivati a 1700 del 2010. Al contempo, nello stesso periodo, si può constatare un calo del numero di allevamenti, da 50 a 30 (dati Associazione Provinciale Allevatori Verona). Questo dato, se da un lato è da considerarsi incoraggiante da un punto di vista della conservabilità di questa preziosa razza in via d'estinzione, dall'altra deve far allarmare per la conferma di quel trend tipico dell'arco alpino descritto più sopra. Infatti il calo degli allevamenti è sinonimo di una minore custodia del territorio e dell'abbandono da parte della popolazione più giovane delle zone montane.

E' in quest'ottica che l'Associazione per la promozione e tutela della pecora Brogna dal 2012 (anno della sua fondazione) sta cercando, con l'aiuto di enti locali come il Gruppo di Azione Locale Baldo-Lessinia, il BIM Bacino Imbifero Montano dell'Adige e la Comunità Montana della Lessinia, di promuovere l'allevamento di questo animale, con iniziative e strategie sul territorio mirate a far conoscere i prodotti di pecora Brogna. Con il costante aumento del consumo di tali prodotti tra i consumatori, si sta costruendo un volano economico che può dar vita, soprattutto tra i giovani, ad un nuovo interesse per questo tipo di allevamento. Se la richiesta di prodotti diventasse col passare del tempo sempre maggiore, ci sarebbe lo spazio per far nascere nuovi allevamenti incentivando così un'economia sostenibile in aree svantaggiate, che altrimenti vedono un costante abbandono, soprattutto da parte della popolazione giovane del territorio.

Prendendo spunto anche da esperienze già intraprese in Veneto, come quella della pecora Alpagota, si è pensato che, per incentivare il consumo di carne ed in particolare di agnello di pecora Brogna, fosse fondamentale il coinvolgimento di ristoranti, trattorie ed agriturismi locali. Per questo, a fine novembre 2013, l'Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna ha organizzato un corso di cucina con la consulenza di due chef di fama internazionale, che hanno guidato i cuochi iscritti su come esaltare in cucina le proprietà della carne di agnello e pecora Brogna, sfruttando non solo i tagli più pregiati, ma valorizzando l'intera carcassa dell'animale. Questo per incentivare una diversificazione dall'offerta tipica dei ristoranti che propongono l'agnello nel solo periodo Pasquale, utilizzando tagli pregiati e di agnelli importati dall'esterno. In seconda ragione, per incentivare un utilizzo più critico e consapevole delle carcasse, al fine di poter sfruttare anche i tagli meno nobili dell'animale. Infatti l'Associazione ritiene che sia solo creando la giusta cultura gastronomica che sarà possibile incentivare il consumo di carne ovina tutto l'anno, e conseguentemente generare una richieste di animali agli allevamenti del territorio.

Al corso appena citato è stato inoltre affiancato un concorso enogastronomico con la partecipazione di dieci ristoranti del territorio, che hanno proposto nelle serate organizzate un menù a base di agnello e pecora Brogna accostati a vini locali. I vincitori del concorso, scelti da una giuria composta da un

rappresentate dell'Associazione Italiana Sommelier, uno dell'Associazione Cuochi Scaligeri Verona, uno della Strada dei Vini Valpolicella, uno dell'Associazione Illasi Valleys e uno dalla stessa Associazione per la promozione e tutela della pecora Brogna, hanno preparato il piatto vincitore ad un pranzo di gala, organizzato in un rinomato ristorante del centro di Verona.








Associazione Italiana Sommelier
 VENETO

GENNAIO - MARZO 2014
RASSEGNA ENOGASTRONOMICA
 PER LA VALORIZZAZIONE DELL'AGNELLO
 DI RAZZA BROGNA VERONESE
La biodiversità è servita!

24/01 
AGRITURISMO CORTE VERZE
 Via Cambran, 5
 37030 Cazzano di Tramigna (VR)
 T 045 7820855
 info@corteverze.it
 www.corteverze.it

28/02 
TRATTORIA LA TORRE
 Piazza IV Novembre
 Mezzane di Sotto (VR)
 T 045 8880145
 info@trattorialatorre.it
 www.trattorialatorre.it

31/01 
RISTORANTE DA ALDO
 Via Bosco, 11
 37053 Asologna di Cerea (VR)
 T 0442 35010
 info@ristorantedaaldo.it
 www.ristorantedaaldo.it

07/03 
RISTORANTE 13 COMUNI
 Piazza della Vittoria, 31
 37030 Velo Veronese (VR)
 T/F 045 7835568
 info@13comuni.it
 www.13comuni.it

08/02 
RISTORANTE AL SOLIVO
 Via San Valentino, 11
 Badia Calavena (VR)
 T 045 7940198
 saldighes@gmail.com
 www.pizzeriasolivo.it

14/03 
RISTORANTE BACCO D'ORO
 Via Venturi, 14
 37030 Mezzane di Sotto (VR)
 T 045 8880269
 info@baccodoro.com
 www.baccodoro.com

14/02 
RISTORANTE PIZZERIA DA FABIO
 Via M. Caronari, 31
 37021 Bosco Chiesanuova (VR)
 T 045 7080149
 info@pizzeriadafabio.it
 www.pizzeriadafabio.it

21/03 
RISTORANTE GUGLIELMINI
 Via Lessini, 16
 Corno Veronese (VR)
 T 045 7080088
 info@ristoranteguglielmini.it
 www.ristoranteguglielmini.it

21/02 
RISTORANTE ENOTECA "VILLA BALLARINI"
 Via F. Fizzi, 10
 Cellere d'Ilasi (VR)
 T 045 6520636
 info@villaballarini.it
 www.villaballarini.it

29/03 
RIFUGIO CASTELBERGO
 Località Castelbergo
 Erbezzo (VR)
 T 045 5116652
 info@rifugiocastelbergo.it
 www.rifugiocastelbergo.it

Da gennaio saranno disponibili i menù completi e i dettagli per partecipare sul sito www.stradadelvinovalpolicella.it
 o sulla pagina www.facebook.com/stradadelvinovalpolicella

MARTEDÌ 15/04 PRANZO DI GALA

Durante l'evento verranno premiati i vincitori della rassegna.



Ristorante 12 Apostoli
 Corticella S. Marco, 3
 37121 Verona | T 045 596999
 www.12apostoli.com

Locandina del concorso enogastronomico - fonte Associazione per la promozione della pecora Brogna e Strada del Vino Valpolicella

Un altro contributo importante per la diffusione dei prodotti di agnello e pecora Brogna sul territorio è favorito dalla collaborazione tra l'Associazione per la Promozione e Tutela della Pecora Brogna e l'AVeProBi, l'Associazione Veneta Produttori Biologici e Biodinamici, che ha spinto alcune aziende agricole che allevano ovini di razza Brogna ad avviare la conversione del proprio allevamento al metodo biologico. Questo passo importante è in realtà avvenuto molto naturalmente, e si è dimostrato una logica conseguenza del tradizionale allevamento della pecora Brogna nella montagna veronese. L'attuale gestione degli allevamenti, infatti, si identifica a pieno con quelle che sono le indicazioni richieste dal Regolamento che a livello comunitario disciplina il metodo di produzione biologico (Reg. CE 889/08). Tra le prescrizioni comunitarie, ad esempio, è richiesto un forte legame col territorio che tutte le aziende devono avere, in modo da rispettare i parametri di rapporto tra numero di animali allevati e terreni condotti. In questo modo le deiezioni animali non fungono da inquinanti per il terreno perché in eccesso, ma anzi diventano preziosi apportatori di azoto organico per lo stesso. Altra peculiarità degli allevamenti di pecora Brogna, in linea con quanto richiesto dal regolamento CE 889/08, è che gli animali fruiscono spesso dell'utilizzo del pascolo. Infatti, solo nel periodo invernale sono stabulati in stalla, mentre per tutto il resto dell'anno vivono al pascolo in terreni opportunamente recintati allo scopo. I trattamenti veterinari sono sporadici e non si rendono necessari interventi di profilassi di massa. L'alimentazione si basa esclusivamente sull'utilizzo di erba da pascolo o fieno aziendale, sfruttando a pieno le caratteristiche tipiche del ruminante che è in grado di vivere e produrre alimentandosi di foraggi freschi od essiccati senza necessità di grosse integrazioni di concentrati, come avviene invece negli allevamenti intensivi. Tutte queste caratteristiche gestionali fanno in modo che gli allevamenti di pecora Brogna rispettino a pieno il Regolamento comunitario che disciplina le produzioni biologiche e sia, a tutti gli effetti, un modello d'allevamento sostenibile che la zootecnia di montagna dovrebbe prendere come esempio.

A seguito della sopracitata conversione al metodo biologico avviata da alcune aziende agricole e forte dell'esperienza consolidata di altre già certificate per il biologico da anni, l'AVeProBi ha partecipato quindi ad un bando di finanziamento aperto dal GAL Baldo-Lessinia, all'interno del progetto di cooperazione interregionale Sapori di una volta, ottenendo un finanziamento per un progetto di informazione e promozione agroalimentare sui prodotti di pecora Brogna allevata con metodo biologico. Questo progetto consentirà di promuovere ulteriormente, anche attraverso pubblicità, campagne stampa, iniziative commerciali mirate presso le macellerie, manifestazioni ed eventi, il consumo dei prodotti di pecora Brogna bio tra i consumatori e il grande pubblico.

Allo stato attuale gli agnelli commercializzati annualmente sono circa 1700, ma l'Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna stima che già dal 2015, grazie alle innumerevoli attività di promozione e informazioni già

avviate e a quelle che partiranno in futuro, tale richiesta potrà quantomeno raddoppiare.

Questo importante sviluppo farà sì che molti tra gli allevamenti oggi di modesta entità possano aumentare il numero di fattrici allevate, in modo da poter garantire un reddito maggiore per gli allevatori. Infatti, allo stato attuale, solo uno degli allevamenti presenti riesce a trarre il proprio reddito a titolo principale allevando pecore di razza Brogna. Con i nuovi sviluppi previsti, la speranza è che più aziende possano aumentare il loro fatturato, dedicandosi quindi a titolo principale all'allevamento di questo animale in via d'estinzione.

Fondamentale in questo processo sarà il lavoro di coordinamento e specializzazione che gli allevatori sapranno attivare. Attualmente, pur con caratteristiche di allevamento simili tra loro, ogni allevatore sta portando avanti nel proprio allevamento una linea genetica a lui congeniale e con tecniche di allevamento personali. Il risultato è che gli agnelli alla macellazione non hanno tutti le stesse caratteristiche di età, peso e stato di ingrassamento, con conseguenti problematiche da parte dei cuochi che in cucina devono sapersi adeguare alle varie tipologie di carcasse.

Fondamentale in quest'ottica sarà la creazione di un disciplinare di produzione, che dia indicazioni precise sulle migliori tecniche di management aziendale e sulle caratteristiche di ingrassamento e peso che deve avere un animale al momento della macellazione. Un importante impulso verrà al gruppo degli allevatori dalla crescita professionale degli stessi, grazie alla formazione e ai corsi specifici organizzati in questi mesi, con visite aziendali presso altre realtà e col confronto tra le reciproche esperienze. Confronto che dovrà portare anche ad una capillare organizzazione e coordinamento tra tutti gli allevatori, in modo che, distribuendo il ciclo dei parti durante tutto l'anno, ci sia la possibilità di accontentare le richieste di agnelli in qualsiasi periodo.

Lo sviluppo del "progetto pecora Brogna" è legato anche alle caratteristiche di triplice attitudine (carne, latte e lana) che possiede questa preziosa razza in via di estinzione. Da un punto di vista lattiero-caseario gli intenti sono quelli di selezionare, in alcune aziende, quei capi che dimostrano per caratteristiche morfologiche della mammella e capacità produttive, un'attitudine lattifera migliore. L'intento infatti, una volta costituito un gruppo selezionato in allevamento, è quello di sviluppare la filiera del latte. Il formaggio "*mistorin*", infatti, fa parte delle tradizioni storiche della Lessinia, e già nei tempi addietro veniva prodotto a partire da latte vaccino ed ovino. Riprendere la produzione di questo tipico formaggio porterebbe ad ulteriori vantaggi economici per le aziende, oltre che contribuire al recupero di un importante valore culturale ormai andato perduto.



Prodotti ottenuti con la lana di pecora Brogna - foto Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna

Un ulteriore impulso per lo sviluppo dell'allevamento della pecora Brogna, sarà dato dal consolidamento della filiera della lana. Ogni anno si riescono ad ottenere da un capo adulto circa due chilogrammi di lana sucida. Opportunamente lavata e cardata, presso lanifici ancora attivi nella zona di Biella, si è in grado di ottenere da questa lana un filato di ottima qualità, che sta già riscontrando interesse da parte di privati che ne acquistano matasse o gomitoli per realizzare manufatti in pura lana. Per il momento si è deciso di commercializzare la lana non lavorata, invece che far realizzare manufatti come coperte, cappotti, cappelli o pantofole. I costi di produzione di questi articoli, infatti, risulterebbero troppo elevati e il prodotto finale dovrebbe essere commercializzato a prezzi molto elevati rischiando di rimanere invenduto. Tale filiera in ogni caso va assolutamente incentivata in quanto, anche se non molto remunerativa, ha il vantaggio di creare aggregazione tra gli allevatori, che nel periodo delle tose (primavera inoltrata) si coordinano per riuscire in breve tempo ad accumulare quantità di lana sufficiente per riuscire ad ammortizzare i costi di trasporto fino alla provincia di Biella. E' inoltre un aspetto etico non trascurabile che un prodotto come la lana, che è sempre stato prezioso se non fondamentale per la popolazione di montagna, venga valorizzato anziché essere smaltito come rifiuto speciale, con costi ulteriori per l'allevatore.

Nell'ottica di incentivare nuovi prodotti, si sta già lavorando all'affinamento della produzione anche di salumi di pecora. In particolare il salame di pecora,

prodotto con carne ovina magra e grasso di suino, è già molto apprezzato tra i consumatori. Tale insaccato, oltre che suscitare ulteriore interesse e curiosità nei confronti dell'allevamento della pecora Brogna, è un ottimo sistema per gli allevatori per valorizzare animali adulti a fine carriera che altrimenti non porterebbero loro alcun reddito.

Come si è potuto descrivere, molte sono le iniziative che l'Associazione per la Promozione e tutela della Pecora Brogna, con l'aiuto soprattutto del Gruppo di Azione Locale "Baldo Lessinia" e di altri enti pubblici, sta mettendo in atto, e molte altre ha intenzione di intraprendere. E' ovvio però che il risultato di tutto questo lavoro avrà raggiunto il suo scopo solo se il consumatore saprà apprezzare e soprattutto richiederà i prodotti di questo prezioso animale, non solo per la qualità degli stessi, ma anche per il loro valore aggiunto. Come si è potuto constatare, infatti, dalla lettura di questo studio, l'allevamento della pecora e la pastorizia in genere in Lessinia hanno avuto non solo una valenza economica ma anche una funzione storica e culturale per questo territorio. Solo se la richiesta di prodotti crescerà ulteriormente in futuro si assisterà nei prossimi anni ad un aumento degli allevamenti e all'indotto che ne fa parte che, oltre a creare occupazione, avrà l'importante funzione sociale di custodire il territorio e i suoi pascoli.



Prodotti ottenuti dalla lavorazione della lana della pecora Brogna - foto Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna