

## ANIMALI DA TUTELARE Sono circa 1300 i capi della razza ovina autoctona iscritti al Registro anagrafico

di **Federica Signorini**

Sommando tutti gli esemplari attualmente esistenti, si ottiene un normale gregge di quelli che si è abituati a vedere in transumanza. La Pecora Brianzola, con circa 1300 capi iscritti al Registro anagrafico, è una delle razze autoctone a rischio estinzione in Lombardia. La sopravvivenza di questo ovino, che alla fine degli anni '90 contava solo una sessantina di pecore, è legata a doppio filo con l'opera appassionata di poche decine di allevatori aggregati nell'Associazione della Pecora Brianzola, fondata nel 1999 e operante tra le province di Lecco, Como e Monza e Brianza. Per quel che riguarda quest'ultima, l'attuale diffusione dell'animale continua a rimanere scarsa: ci sono circa 200 capi, tutti condensati in piccolissime greggi gestite da allevatori che operano più per passione che per guadagno.

La contrazione numerica degli esemplari esistenti porta con sé una serie di problematiche. «Quando ho deciso di allevare questa razza, tre anni fa, ho incontrato non poche difficoltà per trovare chi fosse disposto a vendermi qualche capo» ha spiegato Mauro Terragni di Carate Brianza, che ha una decina di pecore (più un ariete) per il solo autoconsumo. Analoga la situazione del pensionato Mauro Gerosa, che a Renate ha 5 pecore e un ariete da una decina di anni. Gerosa ha evidenziato l'impegno profuso per «salvaguardare la risorsa genetica: con una razza a rischio estinzione, la prevenzione è fondamentale. Quindi dal 2015, con l'Associazione, abbiamo aderito al progetto regionale per la resistenza alla scrapie», una malattia degli ovini e caprini. Ma non si tratta del solo fattore di allerta: «Dobbiamo stare assolutamente attenti al rischio di consanguineità» ha detto Ines Deponti, che con il nipote Luca gestisce l'azienda agricola San Francesco di Cesano Maderno, dove ci sono 7 capi di Brianzola (più 7 agnelli per l'attuale annata) affiancati ad altre razze autoctone quali il Tacchino brianzolo, il Pollo brianzolo (rico-

### LE 14 RAZZE LOMBARDE A RISCHIO ESTINZIONE



Il Cittadino

#### BOVINI



#### OVINI



#### CAPRINI



# Salvate la pecora brianzola

struito dopo l'estinzione) e il Mericanell della Brianza.

Se la ristrettezza degli esemplari esistenti è un problema, quello delle greggi che contano poche unità è un tratto caratterizzante: «È difficile gestire un gregge di grande dimensioni (in associazione ve ne sono solo 3) e solitamente transumante - ha

spiegato Pasquale Redaelli, presidente dell'Associazione della Pecora Brianzola -. Perché questa razza, da sempre legata a contesti di corte o cascina, ha una buona propensione al parto gemellare o plurigemellare. Ingestibile in assenza di ripari notturni e invernali e oneroso in caso di necessarie integrazioni alimentari». Figurar-



L'opera appassionata di pochi allevatori e dell'Associazione della Pecora Brianzola per cercare di salvarla

si nel territorio di Monza e Brianza, dove «c'è poca terra disponibile e sviluppare un'attività agricola è difficilissimo» ha osservato Marco Caminada di Biassono, che da 25 è passato a 15 esemplari di Brianzola e che pochi mesi fa ha dovuto rinunciare alla sua azienda agricola quale principale attività lavorativa.

«I costi di gestione della Brianzola sono analoghi a quelli delle altre razze (compreso il peso burocratico trasversale al mondo agricolo, ndr) - ha spiegato Redaelli -. Ma è ovvio che per fare progetti più ambiziosi ci servirebbero finanziamenti ulteriori rispetto ai 60 euro annuali per esemplare, che riceviamo in virtù del Piano regionale per lo sviluppo rurale. Più che soldi, poi, sarebbero utili iniziative di sostegno come, che so, la creazione di un centro arieti, la promozione delle razze autoctone negli agriturismi, la valorizzazione della carne e della lana (oggi rifiuto speciale)».

### MAPPATURA DI COLDIRETTI

## La Ciuta "persa" e tutte le altre La fattoria lombarda che soffre

Nel novero delle razze ovine a rischio estinzione in Lombardia, alla pecora brianzola si affianca quella di Corteno diffusa nella Comunità Montana di Valle Camonica, e la Ciuta che per un certo periodo si è creduta scomparsa. Mentre tra le capre ci sono la Orobica, il cui latte è usato per il bitto storico, la Frontalasca, la Bionda dell'Adamello, la comasca capra di Livio e la capra Verzaschese, che si rintraccia solo in una ventina di allevamenti tra Como e Varese. L'elenco delle 14 razze storiche del

territorio regionale è stato pronunciato a voce alta da Coldiretti Lombardia, che ha lanciato l'allarme non solo per gli animali che potrebbero finire nel libro dei ricordi, ma per il settore dell'allevamento in generale: la fattoria lombarda ha perso oltre 360mila animali nel giro di 5 anni e questo trend va a incidere negativamente sul patrimonio zootecnico, sull'economia e sulla biodiversità.

A completare il quadro delle razze a rischio ci sono 6 differenti tipologie di bovini: la Varzese Ottonese, unica mucca autoctona della Lombardia, la Cabannina, la Bianca di Val Padana (il cui latte è usato per il Parmigiano Reggiano), la Rendena, la Bruna Linea Carne e la Grigio alpina.

**COLDIRETTI** Sono i cinque prodotti inseriti nel patrimonio delle specialità italiane: regole tradizionali protrate per almeno 25 anni

## Agnello e pollo "Bandiere del Gusto" con patata, asparago e il Pan meino

Da Oreno a Mezzago, al resto della Brianza. C'è anche il dolce con farina di mais e aromatizzato all'arancia, al limone o ai fiori di sambuco

Sono state da poco assegnate dall'assemblea della Coldiretti con la presentazione dell'analisi sulle "Vacanze made in Italy" le "Bandiere del gusto" del 2016, ovvero quel patrimonio di specialità ottenute secondo regole tradizionali protrate nel tempo per almeno venticinque anni. La ci-

fra è da record: ben 4965 prodotti, 79 in più rispetto allo scorso anno.

Primeggiano tra le varie specialità tutti i tipi di pasta, pane e biscotti e le verdure, fresche o lavorate, seguite poi dai vari salumi, insaccati, carni fresche, formaggi, piatti composti, prodotti della gastronomia, bevande (analcoliche e alcoliche), prodotti di origine animale e preparazioni di pesce. Le bandiere sono state raggruppate a seconda della regione di provenienza, per stilare una classifica: in testa troviamo

la Campania con 486 specialità; al secondo posto, scavalcata grazie all'inserimento di ventinove prodotti, si piazza la Toscana (460), mentre sul gradino più basso del podio rimane il Lazio (396). La Lombardia si colloca al decimo posto con 247 bandiere, di cui cinque provengono dalla provincia di Monza e Brianza: l'agnello di razza brianzola, il pollo brianzolo, l'asparago di Mezzago, la patata bianca di Oreno e il pan meino (un dolce preparato con farina di mais, latte, zucchero e uova, aromatizzato all'arancia, al limo-



Asparagi a Mezzago



Patate a Oreno

ne o ai fiori di sambuco). Le ultime tre posizioni in classifica sono invece occupate da Alto Adige (90), Umbria (69) e Valle d'Aosta (32).

Il presidente della Coldiretti

Roberto Moncalvo parla di "un bene comune per l'intera collettività e di un patrimonio anche culturale che l'Italia può oggi offrire con orgoglio ai turisti italiani e stranieri."