

Valli Brembana e Imagna

Dalla Val Brembana parte la rivincita della Bruna alpina

Da vent'anni incrociata con una vacca proveniente dagli Stati Uniti: fa più latte ma è meno resistente
A Lenna e Serina il ritorno alla razza originale

Valle Brembana

GIOVANNI GHISALBERTI

La vacca Bruna alpina tornerà regina delle nostre montagne? Per ora è soprattutto un auspicio ma si sono messe le basi: con i primi capi che stanno per essere riconosciuti ufficialmente dall'Associazione provinciale allevatori in un registro anagrafico.

Premessa: fino ancora a vent'anni fa circa, nella nostra provincia, in montagna e in pianura, gli allevamenti bovini erano di Bruna alpina, ovvero la razza originaria, nata in Svizzera, con il latte della quale per decenni e oltre, si sono prodotti i formaggi orobici diventati poi famosi nel mondo, dal Taleggio al Formai de mut, dal Bitto al Branzi.

Ma già dal 1940, in Italia, e quindi anche da noi, venne introdotta la Brown Swiss, un incrocio americano della Bruna alpina, con un'attitudine più lattifera rispetto all'originale. In sostanza produceva più latte e, perciò, in nome del commercio e del profitto, la Bruna alpina originale, più rustica e adattabile all'alpeggio, ma meno lattifera, venne «insanguata» con la razza oltreoceano.

«Più rustica e adatta all'alpeggio»
«Prima degli inserimenti americani - spiega Giulio Campana, funzionario zootecnico della Provincia di Bergamo - anche da noi esisteva il ceppo originale di Bruna alpina, rimasto ora, (con un numero di capi limitati, ndr) solo in Svizzera, Austria e Alto Adige. Se l'Alpina aveva una duplice atti-

tudine, per latte e carne, quella oggi diffusa ovunque, ovvero la Bruna derivata dall'incrocio americano, è prevalentemente per latte, ma è anche meno resistente, meno adatta alla montagna e, sugli alpeggi, non è sufficiente che si alimenti di erba, ha bisogno di un'integrazione alimentare di cereali».

La razza antica star su Canale 5
Così, negli ultimi vent'anni, anche nelle nostre valli, la tradizionale vacca alpina è stata sostituita, oltre che dall'incrocio con la Brown Swiss (col semplice nome di Bruna), anche da Pezzate rosse friulane e Frisone, un mosaico di razze ormai lontano dalla tradizione orobica.

Ma a volte ritorna. Da qualche anno la Bruna alpina ha fatto la sua ricomparsa sulle Orobie valtelinesi, grazie ad alcuni produttori di Bitto storico, a cui fanno capo vieta proprio in alpeggio l'integrazione alimentare delle bovine, ormai diventata necessaria per tenere in piedi le Brune di origine americana.

Ora è la volta della Bergamasca. Per il ritorno della razza originaria si parte dalla Valle Brembana, culla di formaggi: i primi due allevamenti tornati (o rimasti fedeli) alla Bruna alpina sono quelli dell'agriturismo Ferdy di Lenna (con cinque capi già certificati e arrivati da Austria e Svizzera, con alpeggio in Valle Inferno, Ornica) e alcuni capi, ancora da certificare, dell'allevamento di Ignazio Carrara (con alpe ai Laghi Gemelli). Proprio domenica scor-

sa il programma di Canale 5 Melaverde ha messo in onda una puntata dall'agriturismo Ferdy, incentrata anche sul recupero dell'antica razza bovina, da tempo messa da parte sulle nostre Alpi. «I primi capi - spiega ancora Campana - saranno visionati dagli esperti dell'Associazione nazionale razza Bruna, per verificarne la riconducibilità alla razza originaria. Momentaneamente prenderanno il nome di "linea carne" all'interno della razza Bruna, anche se tale denominazione è poco corretta e andrebbe modificata: le Brune alpine, infatti, hanno sempre avuto la doppia attitudine, alla carne ma anche al latte, con cui per secoli sono stati prodotti i nostri formaggi d'alpeggio. Una volta identificati i capi, l'Associazione provinciale allevatori aprirà il registro anagrafico e, con controlli semestrali, verificherà il mantenimento dei requisiti di razza».

«Valore per ambiente e turismo»
«Si tratta sicuramente di un ritorno positivo - aggiunge il funzionario della Provincia - soprattutto per quelle piccole realtà zootecniche, magari di montagna, che hanno tra gli obiettivi la salvaguardia ambientale, visto che una razza di questo tipo, più rustica e muscolosa, è anche più resistente e adattabile alla montagna».

Un ritorno che potrebbe avere, per gli allevatori, anche una valenza economica - legata eventualmente a sovvenzioni europee per le razze in via di estinzione - ma soprattutto un ritorno che ha il valore della tradizione e dell'identità territoriale, con tutte le implicazioni positive in ambito turistico. ■

CRIPRODUZIONE RISERVATA



È già una star

1. Una vacca Bruna alpina originale dell'allevamento di Ferdy Quarteroni, durante l'alpeggio in Valle Inferno a Ornica;
2. Ellen Hidding, la conduttrice di Melaverde, con Nicolò e Ferdy Quarteroni, durante le riprese sulla razza Bruna alpina, all'agriturismo di Lenna

Il corso: dall'erba di qualità ai formaggi d'eccellenza

SAN GIOVANNI BIANCO

Da un'erba di qualità, quella degli alpeggi delle Orobie, ai formaggi d'eccellenza. Ovvero come l'alimentazione dei bovini in montagna, a base di erba e non di mangimi, influisce positivamente sulle caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei prodotti caseari.

Sarà questo il tema di un ciclo di incontri organizzato dalla Comunità montana Val Brembana, con il Comune di San Giovanni Bianco e il Centro di formazione professionale, al via il prossimo 21 novembre, con ingresso gratuito, aperto a tutti (in primis allevatori e interessati al mondo

zootecnico o agricolo) e rilascio di attestato di frequenza: in cattedra ricercatori e docenti universitari per far conoscere meglio «il paesaggio fitopastorale» del casaro.

Già due anni fa uno studio della Regione Lombardia sui formaggi brembani mise in evidenza le proprietà salutari degli stessi, antiossidanti e anticolesterolo. Proprietà legate in particolare all'alimentazione in alpeggio (possibile soprattutto quando le bovine sono resistenti, come le Brune alpine originali, e non hanno quindi necessità di integrazioni alimentari con mangimi). Il ciclo di incontri s'incen-

trerà sulle caratteristiche dei nostri pascoli e prati, su come conservarli e gestirli.

Primo appuntamento il 21 novembre, con Luca Trombino dell'Università di Milano su «I suoli: fisica, chimica e conservazione», il 28 novembre Cristina Menta dell'Università di Parma su «I suoli: biologia e conservazione», il 18 febbraio Federico Mangili dell'Università di Milano su «La flora dei pascoli e dei prati falcianti in Val Brembana», il 15 maggio Fausto Gusmeroli della Fondazione Fojanini della Valtellina su «Gestione dei prati e dei pascoli alpini», infine il 22 maggio Andrea Ferrario del Centro flora autoctona del Parco Monte Barro di Lecco su «Prati e pascoli: conservazione e miglioramenti floristici con impiego del fiorume». Gli incontri inizieranno tutti alle 9,30, al Cfp di San Giovanni Bianco. ■

Da oggi gli sconti kauppa possono essere tuoi
senza carta di credito e internet

VIENI A TROVARCI

presso il nostro sportello aperto al pubblico e approfitta subito delle nostre offerte.
V.le Papa Giovanni XXIII 124, Bergamo

www.kauppa.it



Menù piadina per 2 persone con piadina a scelta tra 26 tipologie, piadina dolce, bibita o acqua

~~20,00 €~~

9,00 €

TINA LA PIADINA



3 o 5 sedute con trattamento tonificante per viso e décolleté con massaggio a partire da

~~37,00 €~~

29,00 €

K2

Dopo 20 anni il ritorno della Bruna alpina

Per salvare gli alpeggi

Fondata l'associazione che mira a reintrodurre la razza originale, più resistente e con latte migliore
La Regione: solo così i nostri formaggi resisteranno

GIOVANNI GHISALBERTI

Recupero di un'antica razza bovina, la razza che perse il suo habitat e nutrimento. Che significa recupero di identità e biodiversità, ma anche salvaguardia degli alpeggi, dell'economia montana e della salute dei consumatori. Il riscatto delle nostre valli parte anche da qui. Dalla reintroduzione della Bruna alpina originale, argomento che potrà diventare importante anche per Expo, sul fronte della biodiversità.

La vacca che per generazioni ha rappresentato la principale fonte di sostentamento delle comunità alpine, comprese le bergamasche, da cui si sono sempre ricavati i formaggi più pregiati. Una razza, però, abbandonata vent'anni fa perché incrociata con esemplari americani, più lattifera rispetto all'originale, ma meno resistente all'alta montagna, quindi bisognosa di un'integrazione alimentare a base di mangimi pure in quota; una razza che poi si è evoluta con sue caratteristiche (ribattezzata Bruna italiana) ma poco adatta a salvaguardare certi alpeggi perché inidonea a situazioni estreme, e produttrice di un latte di qualità inferiore. Così è successo anche

sulle Orobie, ormai «abitate» dalle razze più disparate, dalle Pezzate Rosse alla Frisone. E dove le Brune alpine originali (le Original Brown diffuse in Svizzera e Alto Adige) si contano ormai in pochissimi allevamenti. Proprio da qui, con l'appoggio dell'assessore regionale al-

fondatori, Alfio Sassella di Talamona (Sondrio) come presidente, Nicolò Quarteroni di Lenna vicepresidente e Ignazio Carrara di Serina.

Tutti allevatori che da sempre difendono come una bandiera identitaria l'antica razza della Bruna alpina. Obiettivo l'istituzione di un Libro genealogico della razza, ovvero il riconoscimento di un animale che ora è denominato «Linea carne» all'interno della razza Bruna italiana, nonostante da sempre abbia avuto anche la doppia attitudine, carne e latte. «Il grande patrimonio legato alle produzioni di formaggi dell'area montana lombarda - spiega l'assessore regionale Fava - nasce dal latte di questi animali. Se non saremo in grado di tutelarli avremo come conseguenza la scomparsa degli alpeggi e di quelle eccellenze casearie nate da questi allevamenti». «Il mantenimento della Bruna alpina originale - aggiunge il vicepresidente dell'associazione Quarteroni - nasce anche dalla volontà di mantenere il nostro territorio, producendo formaggi unici e sani. Inoltre queste vacche, grazie all'alto rusticità, consentono quella multifunzionalità che

Le Orobie ormai «invasse» da incroci o altre tipologie meno rustiche

Ma altri allevatori non cambiano idea: produce troppo poco, non ci conviene

L'Agricoltura Giovanni Fava, è partito il riscatto della tradizione e dell'identità.

All'inizio di questo mese si è infatti costituita l'Associazione Lombarda Bruna alpina originale (www.brunaalpinaoriginale.com e su Facebook). Tre i soci



Mungitura a mano di una Bruna alpina originale in Val d'Inferno, a Ornica FOTO MARCO MAZZOLENI

deve diventare la prerogativa dell'agricoltura di montagna». Identità, difesa della montagna ma anche della salute: la Bruna originale, infatti, fa parte delle razze antiche, il cui latte contiene Caseina di tipo 2, proteina benefica; a differenza delle razze più «moderne», ormai dominanti anche da noi, il cui latte contiene Caseina 1, che studi scientifici avrebbero dimostrato avere effetti negativi sul sistema cardiovascolare. Ebbene la Bruna originale è tra le razze con il maggior contenuto di Caseina 2. Obiettivo dell'associazione è anche la diffusione più ampia della razza e il suo sostegno. Che, a breve, potrebbe arrivare dall'Unione Europea con l'Ok al Programma di sviluppo rurale della Regione che prevede un contributo annuale di 400 euro a capo. E poi la «visibili-

ta»: Regione e allevatori, la prossima primavera, allestiranno, in Val Brembana, un grande evento proprio a promozione del progetto di recupero della Bruna alpina.

Un ritorno positivo, adatto per chi va in alpeggio, per chi ha bisogno di un animale più resistente e facile da gestire, per chi punta alla massima qualità, a un prodotto più genuino. Ma che non può essere una scelta di tutti se la produzione, a livello quantitativo, è inferiore: così la pensa chi alleva oggi la razza bruna in montagna (quella derivata dagli incroci) e vede nel recupero della Bruna alpina originale una scelta difficile, visto che, i dati per ora a disposizione dicono che la capacità produttiva è inferiore. «Sono animali più rustici, più facili da gestire - dice Flaminio Locatelli di Vedese-

ta - ma meno lattiferi. Se si ha bisogno di una razza particolarmente resistente per l'alpeggio, comunque, è sicuramente preferibile alla Pezzata rossa che molti hanno introdotto, ma non fa parte della nostra tradizione e dà un latte di qualità inferiore». «Dipende dal tipo di allevamento che si vuole impostare - aggiunge Alberto Pandini di San Pellegrino - Io non vado in alpeggio, quindi non ho bisogno. I contributi? Sarebbe importante darli anche a chi non ha razze in via di estinzione, ma tutti, viste le difficoltà che stiamo attraversando». «Va bene per chi fa un certo tipo di alpeggio - dice Michel Quistini di Oltre il Colle - ma produce poco. Alla fine dipende da quali sono gli obiettivi dell'azienda». ■

CRIPRODUZIONE RISERVATA

Volkswagen raccomanda **Castrol EDGE PROFESSIONAL** Scopri tutti i prodotti che Volkswagen Financial Services ha ideato per te.

Golf. Das Auto.

www.volkswagen.it

Golf con Tech&Sound Pack. Solo a febbraio da 16.900 euro.

- 5 porte
- Cruise Control, sistema di regolazione velocità
- Park Pilot, sensori di parcheggio anteriori e posteriori
- Radio Composition Media con Bluetooth, Display touchscreen a colori e presa USB
- Bracciolo centrale regolabile con vano portaoggetti integrato

ANCHE SABATO 21 E DOMENICA 22.



Das Auto.

BONALDI

Bonaldi Motori S.p.A. - Concessionaria Volkswagen - Bergamo - Via 5° Alpini, 8 - Tel. 035 4532711 - Filiale: Treviglio (BG) - Via Caravaggio, 53 - Tel. 0363 45577
www.bonaldi.it

Seguici su:

Golf 1.2 TSI Trendline BlueMotion Technology 85 CV 5 porte con Tech&Sound Pack (Cruise Control, Park Pilot e Radio "Composition Media" con bluetooth) da € 16.900 (IPT escl.). Listino € 19.540 (IPT escl.) meno € 2.640 (IVA incl.) grazie al contributo Volkswagen e delle Concessionarie Volkswagen a fronte del ritiro, in permuta o rottamazione, di un veicolo di proprietà di almeno un anno. Escluso contributo Pneumatici Fuori Uso (PFU) ex DM n. 82/2011. Offerta valida per contratti fino al 28.02.2015.

Valori massimi: consumo di carburante ciclo comb. 5,3/100 km - CO₂: 123 g/km.

Allevamenti montani Supporto regionale per la biodiversità

L'assessore regionale all'Agricoltura Gianni Fava ha incontrato gli allevatori della montagna lombarda impegnati nel rilancio della zootecnia autoctona, in particolare la razza Original brown, un tempo molto diffusa, di cui gli estimatori evidenziano la rusticità che la rendono adatta al pascolo in quota.

Queste caratteristiche si coniugherebbero con una produzione lattiera di minor quantità e miglior qualità che si rifletterebbe poi sul prodotto caseario. Si parla quindi di biodiversità zootecnica, riconosciuta nella Pac e di conseguenza nel piano di sviluppo rurale, dove sono previste risorse specifiche per il rilancio delle razze zootecniche a rischio estinzione e tra queste,



Fava all'azienda Ignazio Carrara

- per quanto riguarda la Lombardia - la vacca bruna originale e la capra orobica.

L'incontro si è tenuto di recente a Valpiana di Serina all'azienda Ignazio Carrara, che conta 85 Original brown stallate, di cui 55 in lattazione e stagione d'alpeggio in zona Laghi Gemelli. Ha promosso l'incon-

tro l'associazione costituita in Lombardia per il rilancio della Original brown, presente con il presidente Orfeo Sassella e il vicepresidente Nicolò Quarteroni. E ancora il presidente del Consorzio del Bitto storico Paolo Ciapparelli e Franco Locatelli, presidente dell'Associazione manifestazioni agricole e zootecniche di Valle Serina.

Fava ha sottolineato «il coraggio imprenditoriale di Ignazio Carrara che ha voluto continuare una bella tradizione zootecnica montana peraltro riconosciuta dall'Unione europea».

Con la sua visita sul territorio, l'assessore ha voluto verificare sul campo la situazione del settore e raccogliere informazioni preziose per ottimizzare l'utilizzo delle risorse Ue disponibili nella convinzione, ha sottolineato, che la difesa della montagna è strettamente dipendente dalla conservazione della biodiversità, programma per cui la Regione ha previsto un supporto finanziario per le aziende che si traduce in 400 euro annui pro capo stallato per sei annualità.

S. T.

COPIRODUZIONE RISERVATA