

***Sintesi dell'intervento di Iotti Andrea ed Alberti Carlo Alberto
(A.U.S.L. di Reggio Emilia, Servizio Veterinario)***

Le razze autoctone sono considerate solitamente meno produttive delle razze “moderne” e “selezionate”; per contro si riconosce che i prodotti da esse derivati sono di ottima qualità.

Se l'assunto sopra riportato è vero, una delle strategie concretamente possibili per il recupero delle razze autoctone è quella di valorizzare economicamente i loro prodotti, già di per sé ottimi dal punto di vista dell'eccellenza qualitativa, tramite l'accorciamento della filiera produttiva e soprattutto distributiva.

Portando direttamente il cliente ad acquistare presso il produttore, oltre a realizzare economie sulla filiera distributiva e commerciale, si evita il ricorso alla grande distribuzione, riuscendo a valorizzare economicamente anche il prodotto di piccole aziende.

La grande distribuzione, infatti, oltre a dimostrare in generale scarso interesse per le produzioni “di nicchia”, poiché trae i suoi profitti dai grandi volumi commercializzati, ha spesso avuto un ruolo negativo su di essi: magari dopo un iniziale periodo di attenzione, i prodotti di qualità, perso il ruolo di “prodotti civetta”, vengono trattati alla stregua di quelli industriali, ma con un evidente sbilanciamento di potere contrattuale.

Il consumatore, sensibilizzato da idonea campagna promozionale che metta in risalto la qualità del prodotto, la sua storia, la cultura, la biodiversità, ecc., in base all'esperienza diretta tenderà poi a restare fedele al prodotto e a ritornare ad acquistarlo, pubblicizzandolo ulteriormente presso amici e conoscenti col *passa-parola*.

Passaggio ineludibile per attuare questa strategia ci pare tuttavia il possesso, da parte delle aziende produttrici, di requisiti strutturali e gestionali in grado di fornire al consumatore tutte le necessarie garanzie igienico-sanitarie, che rappresentano il prerequisito fondamentale che la legislazione attuale e quella futura (il cd. “pacchetto igiene”) intende garantire sempre e comunque.

Emblematico è il caso del Pecorino dell'Appennino Reggiano, formaggio prodotto da tempi immemorabili nella zona collinare e montagnosa della nostra Provincia, per il quale è in corso un progetto di valorizzazione, cui stanno contribuendo svariati enti e associazioni: *in primis* Provincia di Reggio Emilia e Comunità Montana, ma anche CONVA (Consorzio Valorizzazione dei Prodotti dell'Appennino), Unione Generale Coltivatori-CISL di Reggio Emilia, Associazione Regionale Ovinicoltori, GAL Antico Frignano e Appennino Reggiano, CATE srl ed, ultimo ma non meno importante, Slow Food, che ha creato un “presidio” per il nostro pecorino (nella sua versione a latte crudo).

La strategia per il rilancio e la valorizzazione del Pecorino dell'Appennino Reggiano, articolata e complessa, ha un punto di forza nella realizzazione di piccoli caseifici aziendali con annesso spaccio per la vendita diretta al consumatore finale.

Si tratta di piccole strutture, non in possesso del riconoscimento comunitario (bollo CE) del D.P.R. 54/97, ma, più semplicemente, autorizzate in base alla Legge 283/63 e del suo regolamento di esecuzione, il D.P.R. 327/82. Attualmente in provincia di Reggio Emilia, abbiamo 4 caseifici aziendali in funzione e tutti riescono a collocare agevolmente sul mercato i propri prodotti.

Ebbene, la nostra esperienza ci dimostra che si può produrre un formaggio “tradizionale” senza ripudiare i moderni principi di igiene. Ad esempio, l'introduzione della mungitura meccanizzata ha permesso di ottenere latte con migliori caratteristiche igieniche (abbassamento del numero di germi per ml) e dunque ha reso possibile abbassare le temperature di lavorazione successive, con esitazione di un prodotto “a latte crudo”, dalle caratteristiche organolettiche (colore, sapore, consistenza...) molto migliori che nel passato.

Ampliando il discorso, esistono poi nel nostro territorio altri prodotti tipici, che potrebbero contribuire a fornire ulteriore reddito agli allevatori e rappresentare un'ulteriore fonte di valorizzazione di razze autoctone, ed in particolare della pecora *cornella*. Ci riferiamo ad alcuni prodotti a base di carne ovina (barzigole, violini, salami, pecora sotto sale, pecora bollita...), tipici dei comuni di Carpineti, Baiso, Viano e Scandiano ed in particolare della vallata del Tresinaro.

Anche qui, per accorciare la filiera, si potrebbe pensare a strutture di lavorazione e trasformazione a carattere aziendale o consortile, ma con la grande criticità della fase di macellazione: la realizzazione di macelli, e anche la loro gestione, è decisamente più complessa (e dunque costosa) dei caseifici. Nonostante questa difficoltà, ed a conferma della “filiera corta”, segnaliamo la nascita nella nostra Provincia di due strutture di macellazione nell’ambito di aziende agricole, una per bovini ed una per ovini.

In zone disagiate, quale la fascia collinare e montana, soprattutto per la macellazione, sarebbe tuttavia auspicabile uno sforzo *di sistema* per agevolare il mantenimento delle attività, aggiornando strutture esistenti o stimolando la nascita di nuove.

Sempre con l’occhio rivolto al reddito degli allevatori ed al fine di valorizzare la *cornella*, ci si sta muovendo poi in altre direzioni: ad esempio la valorizzazione della ricotta e della lana.

Per quanto riguarda il primo punto, stiamo cercando di trovare uno sbocco commerciale alla abbondante produzione di ricotta primaverile, che ha scarse possibilità di commercializzazione, dato lo scarso afflusso di turisti in questo periodo dell’anno. Dal contatto con An.F.O.S.C., è nata, in analogia a quanto avviene in altre regioni, l’ipotesi di adottare la tecnica della salatura della ricotta: la conservazione per qualche mese metterebbe a disposizione nel periodo luglio-agosto quote di prodotto che altrimenti verrebbero sprecate.

Per quanto riguarda la lana, si è impiantata la collaborazione col Coordinamento Tessitori, attualmente impegnato nell’importante manifestazione “Felt it” dal 22 settembre al 1 ottobre presso il Villaggio Leumann (Torino).

La ricerca sulla razza ovina *Cornella Bianca* ci ha portato a conoscere varie realtà ed a raccogliere varie esperienze, come quella degli allevatori di Fiumalbo (MO) e di Zeri (MS), nonché di associazioni, come la stessa RARE e A.N.F.O.S.C.

Dal confronto con tutte queste realtà, ci pare emerga un dato certo: le difficoltà e i problemi che stiamo incontrando nella nostra Provincia sono sostanzialmente gli stessi che si stanno in altre zone.

È probabile dunque che anche le ipotesi di soluzioni ai problemi siano le stesse: ne deriva l’auspicio di un confronto costante e periodico, che permetta il coordinamento tra le varie realtà.