

TERRA MADRE 2006

LA COMUNITÀ DELLA PECORA CORNELLA

Vi parlo a nome della comunità della *Cornella Bianca*...

La pecora *Cornella Bianca*, considerata autoctona, ma di cui non è possibile stabilire con precisione l'origine, è di ceppo appenninico. È stata selezionata dai pastori dell'alto Appennino (reggiano, modenese e bolognese) nel corso dei secoli soprattutto per migliorarne la produzione di latte. È una pecora bianca, di mole medio-grande.

La testa è piuttosto pesante, a profilo montonino, con orecchie strette ed orizzontali e corna in entrambi i sessi.

Come le altre razze di ceppo appenninico, come la Garfagnina e la Zerasca, con le quali ha evidenti analogie, è da considerare a duplice attitudine (latte e carne).

Il C.N.R., in un lavoro di monitoraggio eseguito nel 1983, stimava la sua popolazione di circa 2.000 – 2.500 capi.

La tendenza negativa si è accentuata negli ultimi anni e la razza è andata quasi scomparendo, sia per la drastica riduzione degli allevamenti, sia per la sua sostituzione con altre razze considerate, a torto o a ragione, più produttive. SAVE-Foundation, nel suo studio del novembre 2001 "Risorse Genetiche Agrarie in Italia", considerava la *Cornella Bianca* in grave pericolo di estinzione (meno di 100 f,m PT, situazione *critical*).

La Comunità della pecora *Cornella* nasce un po' per caso: il suo primo nucleo è rappresentato da un gruppo di veterinari e agronomi di varie collocazioni professionali che, nella primavera del 2004, sono venuti a conoscenza dell'esistenza di alcuni capi di pecore di razza *Cornella Bianca*.

La notizia stupì ed appassionò il gruppo, in quanto questa razza, un tempo molto diffusa nella zona collinare e montana dell'Appennino Emiliano, veniva di fatto data ormai per estinta.

Primi risultati.

Diciamo subito che la ricerca ha dato risultati sostanzialmente favorevoli, probabilmente migliori del previsto, con ritrovamento di 600 – 700 capi.

Oltre ad aver ritrovato la *Cornella*, si è trovato molto di più: il mondo dei pastori, la loro cultura.

Un mondo che si è rivelato per niente lontano, ma solo nascosto e dimenticato. Un mondo antico, ma ancora presente, espressione delle zone svantaggiate della nostra Regione. Si noti che l'Emilia Romagna è una regione ricca, che viene associata solitamente a benessere, industrie, prodotti gastronomici d'eccellenza, noti in tutto il mondo (parmigiano-reggiano, prosciutto di Parma...) ma che ha anch'essa zone marginali, che stanno spopolandosi, terre non più coltivate, soprattutto nella zona dell'Appennino. Così, alla fine, il centro della ricerca si è spostato: dalla sola ricerca di una razza si è rivolta l'attenzione a questi uomini e alla loro attività, perché sono loro gli unici che hanno evitato l'estinzione della nostra pecora, come qualsiasi altro animale da reddito. I pastori sono dunque la seconda, essenziale, componente della Comunità della Cornella.

Prospettive di recupero.

Attualmente, le prospettive per il recupero della razza sono, almeno potenzialmente, buone: si è ritrovato qualche centinaio di capi, talvolta in piccoli nuclei, come in provincia di Reggio Emilia, ma anche in grosse greggi, come a Modena. Il numero di animali trovati dovrebbe permettere il recupero della razza.

Un altro aspetto positivo è l'interesse dimostrato da numerosi enti, pubblici e privati, di Reggio Emilia e di Modena. C'è forte interesse al progetto, ma il recupero di una razza fine a sé stesso non ha senso: sarebbe un'operazione di archeologia zootecnica. L'unica strada da intraprendere per salvare la *Cornella* è valorizzare i prodotti che da essa si ottengono, espressione di tradizioni e cultura, innanzitutto gastronomiche.

La cultura gastronomica dei pastori, e più in generale delle popolazioni dell'Appennino Emiliano ha alcuni prodotti di eccellenza: formaggi e prodotti a base di carne. Già prima del ritrovamento della *Cornella*, era in corso una forte attività per il recupero e la valorizzazione del **Pecorino** dell'Appennino Reggiano, ottenuto in passato proprio con la razza in questione ed oggi soprattutto con altre razze. Il Pecorino dell'Appennino Reggiano è prodotto da tempo memorabile sui nostri monti. Ancora oggi, a conferma del tradizionale indirizzo produttivo, il latte è il prodotto più ricercato e la fonte principale del reddito dei nostri allevatori. Accanto al formaggio, vanno

citati prodotti a base di carne, molto particolari, qualcuno in pratica unico, come le barzigole, i salami ed i violini di pecora, tutti prodotti di cui nemmeno dalle nostre parti si sentiva più parlare e che sono sopravvissuti solo come produzione familiare., soprattutto in una specifica zona della provincia di Reggio Emilia: la vallata del torrente Tresinaro, nei comuni di Carpineti e Baiso. L'origine di questi prodotti viene fatta risalire alla dominazione bizantina, cessata nel 728 D.C. La barzigola è una particolare preparazione di carne di pecora, una specie di cotoletta, che viene cotta alla brace.

I "coscetti" sono cosciotti di pecora salati: si possono ottenere da cosce con osso (sono detti "violini", analoghi a quelli ottenuti in altre zone d'Italia), oppure già disossate. I salami si ottengono con carne magra di ovino e grasso di maiale. A parte questi salumi tipici, un'altra strada può essere la valorizzazione della carne ovina fresca, il cui consumo in Italia è ancora molto basso, se raffrontato ad altri paesi europei. La Provincia di Modena intende, ad esempio, promuovere il consumo delle carni ovine presso le mense pubbliche e si sta pensando anche ad un progetto di rintracciabilità ed etichettatura della carne di agnello.

Intervento di Andrea Nardini

Ci avviamo alle conclusioni.

Tecnicamente, il recupero della pecora *Cornella* sembra possibile: il numero di animali, l'interesse suscitato, la partecipazione attiva di vari enti e la disponibilità manifestata da alcuni allevatori rendono possibile il recupero.

Perché tutto questo non sia un fenomeno passeggero e transitorio, appare indispensabile legare la razza ai prodotti che da essa si ottengono (formaggio pecorino, carne, salumi, barzigole) e più in genere alla cultura delle popolazioni della montagna. La strategia per il rilancio e la valorizzazione del Pecorino dell'Appennino Reggiano, articolata e complessa, ha avuto un punto di forza nella realizzazione di piccoli **caseifici aziendali** con vendita diretta al consumatore finale. Questa felice strada ha permesso una produzione rispettosa dei principi di igiene, legale dal punto di vista delle complesse norme sanitarie vigenti nella Unione Europea e nello stesso tempo ha permesso di portare direttamente il cliente ad acquistare presso il produttore. La valorizzazione economica di prodotti, anche di piccole aziende, tramite l'accorciamento della filiera produttiva e distributiva permette di realizzare economie e di evitare il ricorso alla grande distribuzione. **FILIERA CORTA.**

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 intende garantire sempre e comunque.

Altre direzioni: valorizzazione della ricotta e della lana. La **ricotta** è un pregiato prodotto secondario alla produzione del formaggio, richiesto ed apprezzato dal consumatore. Purtroppo è molto deperibile. La soluzione che si sta suggerendo è quella di procedere a salatura della ricotta (tecnica tradizionalmente non applicata nelle nostre zone, ma molto diffusa in altre zone d'Italia). Infine la **lana**. Oggi considerata un "male necessario" per gli allevatori, nei secoli scorsi essa rappresentava la principale fonte di reddito: si diceva pagasse l'intero mantenimento dell'animale, trasformando gli altri prodotti in guadagno netto.

Conclusioni.

Vi ho esposto brevemente quanto sta accadendo nel nostro Appennino.

Il tentativo di recuperare una razza di pecore sta trasformandosi in una complessa operazione di recupero della cultura non solo gastronomica delle popolazioni appenniniche, con tante speranze:

- Preservare l'ambiente naturale del nostro territorio
- Contrastare il preoccupante fenomeno dell'abbandono dei campi
- Aiutare una economia agricola e zootecnica oggi in crisi
- Portare reddito e prospettive di lavoro in un territorio marginale, anche per i giovani che non vogliono abbandonarlo.

Questo sforzo ci sta portando a conoscere e confrontarci con tante realtà delle quali fino a pochi mesi fa nemmeno sapevamo l'esistenza (i pastori di Fiumalbo, quelli di Zeri, della Garfagnana, l'associazione RARE, A.N.F.O.S.C.).

Il confronto con le loro esperienze ci è stato utile, anche perché le difficoltà e i problemi che stiamo incontrando sono molto simili. Proprio in questa prospettiva, abbiamo accettato con grande gioia di confrontarci, qui a Terra Madre, su un piano ancora più ampio.