

ALLEVAMENTO AL PASCOLO: È QUI IL BENESSERE ANIMALE

Imprenditori che hanno scommesso su suini, capre e vacche non senza difficoltà: **dalla burocrazia agli attacchi dei lupi**

Cercate l'eccellenza qualitativa di carni, latte e formaggi biologici? Allora puntate sull'allevamento al pascolo, la nuova frontiera del benessere animale. In queste tre storie di allevatori bio, successi, fatiche, ma anche difficoltà.

Emanuele Ferri, 38 anni, dell'azienda biologica Ca' Lumaco (calumaco.it) alleva suini di Mora Romagnola a Montetortore, piccola frazione del comune di Zocca, nella fascia appenninica fra Modena e Bologna. L'attività è iniziata nel 2001, ma la tradizione è familiare. Il nonno girava casa per casa per macellare e lavorare il maiale, il padre ha un macello con laboratorio per la lavorazione di carni suine.

«Abbiamo 300 capi su un'area di 15 ettari tra bosco e pascolo - racconta Emanuele -, protetti da una tripla recinzione. L'allevamento allo stato brado è stata un'idea di mio padre, alla ricerca della qualità. E in effetti il sapore intenso e la morbidezza delle carni sono ineguagliabili. I nostri suini per raggiungere il peso di 160-180 kg, vivono 16-20 mesi, contro i 9-10 del convenzionale. La resa nella lavorazione è inferiore del 30%. La stagionatura del prosciutto richiede il doppio del tempo. La qualità, però, paga e il nostro prodotto si vende bene, anche se costa 3-4 volte di più, sia nello spaccio aziendale, sia nei ristoranti di alta qualità in Italia e in Europa. Ed abbiamo richieste anche dal Giappone».

Roberto Mangia ed **Elena Gabbi**, entrambi di 45 anni, sono diventati allevatori una decina di anni fa. Lasciati i rispettivi lavori, hanno acquistato un podere abbandonato a Castellonchio, antico borgo rurale nelle montagne del Parmense. Nella loro azienda biologica Mulino della Vaccarezza (mulinovaccarezza.it) allevano una sessantina di capre camosciate delle Alpi e di razza Saanen. «Da marzo a novembre - spiega Roberto - portiamo le capre al pascolo, con l'aiuto dei cani: i *border collie* radunano il gregge, i maresmmani abruzzesi lo proteggono. Nei primi anni, senza cani, abbiamo perso un po' di capre, a causa dei lupi. Ora



Mulino Vaccarezza

Capre camosciate delle Alpi nei pascoli dell'azienda biologica Mulino della Vaccarezza a Castellonchio, nelle montagne del Parmense

non più. Ma sei cani sono impegnativi da mantenere. Con il latte degli animali al pascolo, di una qualità imbattibile, produciamo formaggi con caglio vegetale, anche a latte crudo, freschi e semistagionati. Li vendiamo soprattutto nei mercatini, nei negozi di montagna e, in estate, nel nostro spaccio. Il lavoro è duro, anche 15 ore al giorno, ma è questa la vita che vogliamo. Non ci spaventa il mutuo ancora da pagare, ci pesa tantissimo l'eccesso di burocrazia».

Alla fattoria biologica Rio Stella (fattoriariostella.it) di Brisighella (RA), 200 ettari nel Parco della Vena dei Gessi, si allevano pecore, capre e vacche Brune allo stato brado per produrre formaggi di pregio. Ma **Alberto Ghetti**, laureato in agraria, 47 anni, è amareggiato: «I continui attacchi dei lupi ci hanno completamente rovinato. Avevamo 300 pecore, ne sono rimaste 30. I lupi devono stare in montagna, non in collina. Non possiamo recintare efficacemente 200 ettari e i cani creano problemi con i ciclisti. Ci salviamo con la vendita di noci per fare liquori e ciliegie visciole da confettura». ■

In calendario

■ Middle East Natural & Organic Product Expo

3-5 dicembre

Dubai (Emirati Arabi Uniti)

www.naturalproductme.com

■ Mercatini bio di dicembre in Emilia-Romagna

Borgonovo Val Tidone (PC); Fontanelato, Lesignano de' Bagni, Traversetolo (PR); Reggio Emilia; Spilamberto e Modena; Bazzano, Budrio, Imola, Ozzano dell'Emilia e Bologna; Faenza, Lugo e Ravenna; Forlì, Forlimpopoli, Cesena (FC).

Altri appuntamenti su www.biobank.it