

OBIETTIVO LIGURIA



Sciolta l'associazione regionale, nasce il polo Nord Ovest con il Piemonte: «Più forti così». Resistono in 3 mila. La spinta delle razze autoctone

Italo Vallebella

Meno liguri, ma più forti. Ovvero quando il campanilismo viene sacrificato in ragione di un miglioramento. L'Ara della Liguria (Associazione regionale degli allevatori) non esiste più, è stata inglobata nel Piemonte. Ce ne sarebbe abbastanza per sollevare un caso. E invece gli allevatori di casa nostra non sono poi così dispiaciuti. L'Ara Piemonte era già forte, ora a livello nazionale potrà presentarsi come polo del Nord Ovest. Ci potrebbe essere il rischio di perdere la tipicità ligure, ma l'assessore regionale Stefano Mai sta studiando strategie per mantenere una certa identità di chi pascola ovini e caprini guardando il mare.

L'allevamento affascina (ricordate il film "Scappo dalla città: la vita, l'amore e le vacche?"), ma è lavoro di fatica. Però anche in Liguria vivere di questo si può: «Bastano 15 capi, buona volontà e un po' di fortuna», dicono gli esperti.

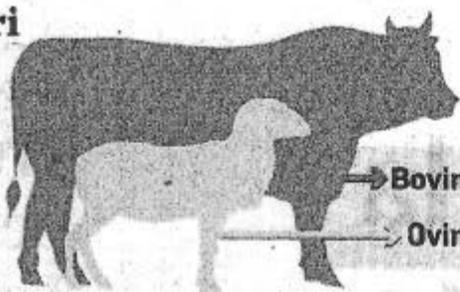
COWBOY VISTA MARE

La Liguria ha numeri contenuti, ma alta qualità. Se vogliamo, il quadro è simile a viticoltori e olivicoltori. Chi ha molti animali non passa inosservato: «L'orografia non aiuta, il frazionamento dei terreni nemmeno - racconta Mario Fortunato, due-trecento bovini sui pascoli dell'Antola - Questa azienda l'ho acquistata già con i pascoli. Il precedente proprietario non sa quanta fatica aveva fatto per mettere insieme 700 ettari attorno a Propata».

Numeri a parte, l'allevamento della Liguria è un viaggio fatto di tante storie. Nel Savonese qualche decennio fa l'apertura delle grandi fabbriche aveva raccolto manodopera proprio dal mondo della pastorizia. Gli allevamenti magari erano rimasti, ma erano un qualcosa in più. Ecco perché oggi ci sono tanti allevatori, ma con poche bestie pro capite. L'esatto contrario si respira in provincia di Imperia: meno allevamenti, ma con più animali. In generale il ponente è più legato ai caprini. Da Genova alla Spezia dominano gli ovini, ma le capre possono essere utili per tenere in ordine i

Gli allevatori in Liguria

Dei 3.370 allevatori alcuni hanno sia bovini, sia ovini: il numero reale si aggira sotto i 3.000



	provincia di			
	GENOVA	IMPERIA	SAVONA	SPEZIA
→ Bovini	405	81	200	215
→ Ovini	953	197	848	471

Molto limitato l'allevamento suino, in genere per produzione di carne a uso familiare



diano il territorio - spiegano dal Parco - Noi promuoviamo in ogni modo i loro prodotti ovini e caprini».

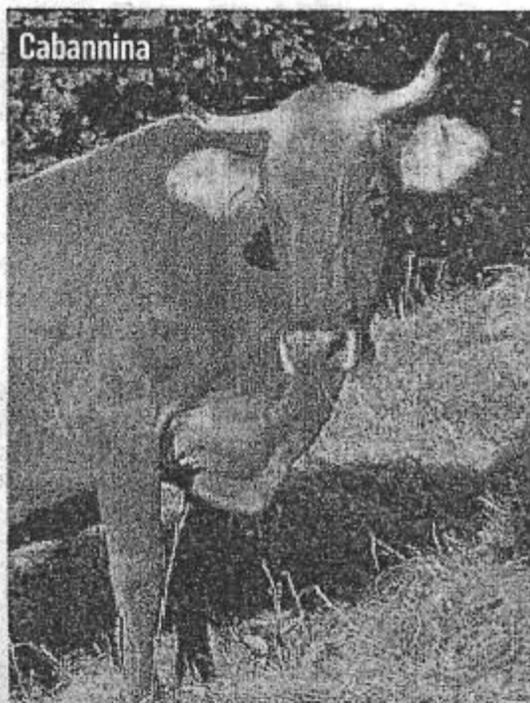
ANCHE L'IMMAGINE CONTA

In una società contadina che rispetta le tradizioni, la vera rivoluzione del terzo millennio è quella del marketing. I social si usano, ma è il contatto umano che fa la differenza. Non è difficile imbattersi in operatori del settore che parlano con entusiasmo e orgoglio di prodotti tipici e animali autoctoni. Tra questi il bovino autoctono per eccellenza è la cabannina. Deriva da Cabanne, frazione di Rezzoaglio (val d'Aveto) dove negli anni Sessanta alcuni allevatori nascondevano questi animali per evitare che il Governo li eliminasse perché considerati poco produttivi. Oggi questa bestia è un'eccezione. «Mangia erbe locali - spiegano gli allevatori - È il bovino che racconta con carne, e soprattutto latte, chi siamo». L'altra mucca autoctona è la Ottonese-Varzese. Va detto che sia Ottonese che Varzese non sono in Liguria, ma rispettivamente in provincia di Piacenza e di Pavia. Qui però i confini istituzionali valgono poco: leggermente di qua o di là degli Appennini, tradizioni e filosofie contadine sono molto simili.

Verrebbe voglia di aprire un allevamento. Ma i giovani si avvicinano con cautela. «I Psr (Programmi di sviluppo rurale, ndr) - dicono in molti - aiutano più chi un'azienda la possiede già, invece di chi vorrebbe crearsela». Così i giovani che «ce l'hanno fatta» diventano celebri. Marta Vigo, 23 anni, a Ceranesi alleva capre. Suo fratello Marco, invece, ha le mucche assieme all'amico Christian all'azienda La Piana di Casella: «Mi alzo alle 5,30, mungo le capre due volte al giorno - racconta Marta, il cui fidanzato Stefano fa il miele - In mezzo mi dedico a fare i formaggi. Ferie? Pochissime, ma sono contenta. Certo, questo è un lavoro da amare in maniera estrema». L'azienda si chiama Pilan: «Era il soprannome di mio nonno, portava frutta e verdura a Genova. Inizialmente pensavamo di dover fare altrettanto con i formaggi. Invece è la gente a salire da noi». —

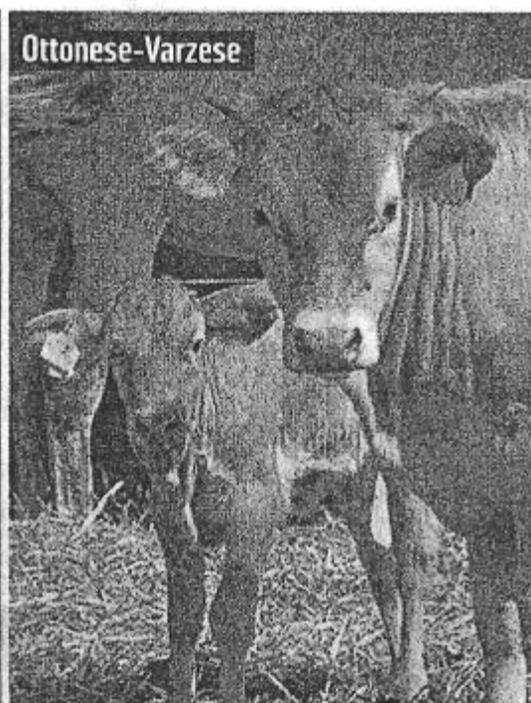
Gli animali da allevamento autoctoni

BOVINI



Cabannina

Di taglia più piccola (peso massimo 4 quintali), razza prevalentemente da latte e diffusa da Voltri alla provincia della Spezia. Il nome deriva dal lavoro di recupero sulla razza effettuato negli anni Settanta a Cabanne, frazione di Rezzoaglio. Il suo dna contiene geni dell'antico **bos tauros**, l'antichissimo antenato dei bovini. Circa 300 i capi oggi in Liguria, diffusi tra Genovesato e Spezzino



Ottonese-Varzese

Razza da carne, latte e da lavoro che arriva a pesare 4,5/5 quintali. La Ottonese, nata sugli Appennini, era più diffusa nel Tortonese: oggi in Liguria sono presenti una trentina di capi, in allevamenti tra Isola del Cantone e Mignanego

Sia la Cabannina sia la Ottonese-Varzese sono definite "mucche montagnine"

EQUINI



La razza autoctona della Liguria è il Bardigiano

OVINI



La pecora ligure è la Brigasca, diffusa soprattutto tra Savonese e Imperiese

Gli allevatori liguri rilanciano «Ora aiutate anche i giovani»

prati. A levante le storie più romantiche sono in val d'Aveto e in val di Vara. Quest'ultima è per tutti la valle del biologico: «Qui certi criteri li abbiamo sempre rispettati - dice Sabina Molinari da Varese Ligure - La parte più difficile è stata quella delle pratiche burocratiche per il riconoscimento».

La val d'Aveto, invece, è la patria dei formaggi. Il caseifi-



MARTA VIGO ALLEVATRICE A CERANESI, 23 ANNI

«Mi alzo alle 5,30, mungo le capre due volte al giorno. Questo è un lavoro che dev'essere amato in maniera estrema»

cio val d'Aveto esporta anche fuori Liguria, ma ci sono anche tante aziende a conduzione familiare dove i formaggi vengono fatti come una volta.

La ricerca della qualità e della genuinità si esprime anche nei marchi. Il Parco del Beigua nel 2015 ha creato Gustosi per Natura. Il disciplinare, severo ma snello, è un sorta di patto Parco-allevatori: «Loro presi-