



settembre 2012
www.slowfood.it



PREVIEW

 Salone Internazionale
del Gusto
*Terra
madre*

PARLIAMO DI

Clima • Land grabbing • Deforestazione
Agricoltura di prossimità • Filiere brevi • Cementificazione
Popoli indigeni • Immigrazione • Nuova ruralità
I custodi degli oceani • Benessere animale
Piacere del cibo...



5-155
SLOWFOOD

SOTTO IL SEGNO DELLA BIODIVERSITÀ

LA PECORA CHE HA INFORCATO GLI OCCHIALI

Raffaella Ponzio | Foto Alberto Peroli

Incastonata tra val Badia, val Gardena e val Pusteria, e poco lontana da Bressanone, la piccola valle di Funes è una delle aree delle Dolomiti più ricche dal punto di vista naturalistico, non toccata dal turismo di massa che ha travolto le località più vicine. La parte alta della valle è coronata dalle cime maestose delle Odle, protagoniste delle prime scalate di Reinhold Messner; gli appassionati di alpinismo possono raggiungerle dopo avere attraversato foreste di abeti rossi, pini cembri e larici. Un paradiso per gli appassionati della natura, e anche per molte specie selvatiche, tutelate dal parco naturale Puez Odle. L'agricoltura di montagna, l'allevamento e il turismo rurale autentico sono le attività principali e sono praticate nei piccoli masi che punteggiano i versanti della valle.

Pastori custodi

Gli abitanti, oltre a conservare integro il paesaggio, hanno custodito anche una razza ovina, la villnösser brillenschaf (letteralmente "pecora con gli occhiali della val di Funes"), un ceppo altoatesino dell'austriaca kärntner brillenschaf, derivante da un incrocio fra la bergamasca e la paduaner seidenschaf. È la razza ovina più antica del Sud Tirolo, diffusasi in quest'area nella seconda metà dell'Ottocento. È una pecora di media statura, adatta a lunghi periodi di alpeggio perché il vello fitto la aiuta a sopportare anche le basse temperature. È facilmente riconoscibile per gli anelli neri intorno agli occhi (gli "occhiali", appunto) e la colorazione scura di parte delle orecchie.

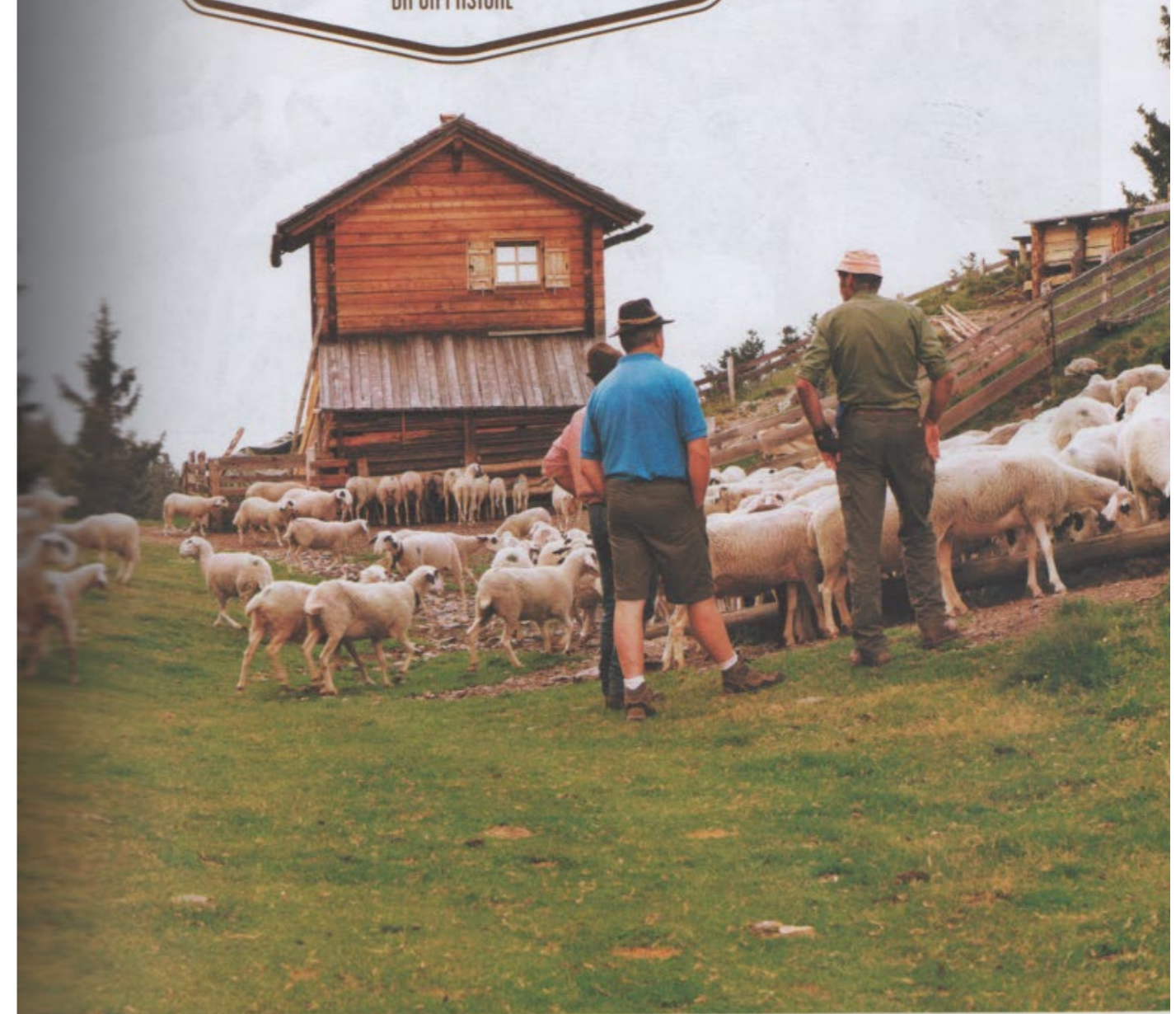
Negli anni Trenta del secolo scorso, come altre razze locali rustiche che è sfuggita, grazie all'isolamento e alla passione degli allevatori locali che l'hanno testardamente custodita, alle politiche fasciste di "miglioramento" delle razze di interesse alimentare, che imponevano di sostituire le autoctone con quelle internazionali più produttive. Negli ultimi 50 anni, l'abbandono della montagna e dell'agricoltura alpina ne hanno ridotto il numero. Oggi la villnösser è allevata prevalentemente nei comuni di Funes, Vil-

landro, Renon, Barbiano, Chiusa, Velturmo, Luson, Laion e in val Badia, ma qualche capo è presente anche in provincia di Trento, in particolare nella val di Fiemme, val di Fassa e in zone della Valsugana dove è conosciuta con il nome di tingola o fiemmesa. In tutto l'Alto Adige si contano circa 2400 capi adulti; di questi, circa 1800 sono femmine che partoriscono ogni anno circa 2500 agnelli. Gli allevamenti custodi sono un'ottantina, consorziati nell'Associazione degli allevatori di piccoli animali del Sud Tirolo. Ciascuno alleva poche decine di capi con grande passione, in particolare proprio nella val di Funes, dove si trova il nucleo di allevatori più numerosi. Il merito della lieve ma costante ripresa della villnösser si deve anche al lavoro tenace di Günther Pernthaler e, prima di lui, di Johann Messner, ex sindaco di Funes: hanno lavorato al recupero genetico e ottenuto l'iscrizione della villnösser nel registro delle razze a rischio di estinzione dell'Ue, un riconoscimento che dà diritto a un contributo annuale per gli allevatori custodi.

La nascita del Presidio

Nel 2011 è stato avviato il Presidio Slow Food che si propone di aumentare il numero dei capi, grazie alla valorizzazione delle carni della razza sul mercato, e di trasformare la pecora villnösser in una risorsa per questo territorio alpino di grande bellezza. Il Presidio è nato su segnalazione di alcuni allevatori e di un gruppo di amici: Kurt Niederstätter, Oskar Messner e Stefan Unterkircher hanno creato una società, Furchetta (dal nome di una delle cime delle Odle), con l'obiettivo di creare un mercato per queste carni. Grazie al Presidio si è riusciti a far conoscere la razza: oggi molti ristoranti dell'Alto Adige, tra i quali i locali appartenenti al progetto dell'Alleanza tra i cuochi e i Presidi, la propongono nei loro menù. Fanno parte dell'Alleanza anche i ristoranti di Oskar Messner (Osteria Pitzock a San Pietro in val di Funes) e di Stefan Unterkircher (Ristorante Castel Ringberg a Caldaro), che per primi hanno creduto nella qualità di questa razza.

LA CARNE DEGLI AGNELLI VILLNÖSSEER È ECCEZIONALE, GRAZIE A UN'ALIMENTAZIONE NATURALE, FONDATA IN BUONA PARTE SULL'ERBA DEI PASCOLI E SUI FIENI LOCALI, E UNA PICCOLA PERCENTUALE DI MAIS, Avena E CRAUSCA. DA METÀ MAGGIO A METÀ SETTEMBRE LE OLTRE 600 PECORE DELLA VALLE SONO RIUNITE NELL'ALPEGGIO OCHSENGARTEN, A 1950 METRI DI ALTITUDINE, DOVE SONO CUSTODITE DA UN PASTORE



SOTTO IL SEGNO DELLA BIODIVERSITÀ



La carne degli agnelli villnösser è eccezionale, grazie a un'alimentazione naturale, fondata in buona parte sull'erba dei pascoli e sui fieni locali, e una piccola percentuale di mais, avena e

crusca. Da metà maggio a metà settembre le oltre 600 pecore della valle sono riunite nell'alpeggio Ochsegarten, a 1950 metri di altitudine, dove sono custodite da un pastore. Un sentiero di alcune ore, di non particolare difficoltà, raggiunge l'alpeggio: è una buona occasione per scoprire l'habitat più naturale della razza. Il Presidio in estate organizza visite guidate che si concludono con una cena in cui la carne di pecora è cucinata in modo sia tradizionale sia creativo.

Furchetta raccoglie settimanalmente gli agnelli dagli allevatori del Presidio, si occupa della macellazione e della distribuzione. Prossimo obiettivo: migliorare la produzione di salumi a base di pecora villnösser brillenschaf, per evitare l'impiego di conservanti e garantire una produzione totalmente naturale. Il Presidio vuole inoltre valorizzare la lana, che un tempo era un prodotto molto importante nell'economia pastorale della zona e che invece oggi è diventata un onere per gli allevatori che devono pagare per lo smaltimento. Ogni pecora ne produce circa 4-5 chili l'anno. Alcuni allevatori la stanno già recuperando: producono cuscini con trucioli di legno di cirmolo, dall'aroma balsamico e molto rilassante, e anche altri piccoli cuscini da usare all'aperto, che sfruttano le proprietà impermeabili della lana ovina (www.naturwoll.com). ●

Il Presidio – Pecora villnösser brillenschaf

Area di produzione

Comuni di Funes, Villandro, Renon, Barbiano, Chiusa, Vellturno, Luson, Laion e Valbadia (provincia di Bolzano)

Stagionalità

La carne di agnello è disponibile tutto l'anno, tranne nel periodo estivo in cui le pecore sono in alpeggio.

Contatti

Furchetta di Oskar Messner & C., www.furchetta.it
Funes (Bz)
Santa Maddalena, 89
tel. 0472 840186