




IL FUTURO E LA STORIA

LE PECORE CHE VEDONO LONTANO

La "Villnösser Brillenschaf", la "pecora con gli occhiali della Val di Funes" è al centro di un progetto che è, soprattutto, un impulso ad uno sviluppo economico di qualità che lega gastronomia, turismo e bene comune. Uno sviluppo che permette di mantenere il controllo della realtà del proprio territorio.



La "Villnösser Brillenschaf" è la "pecora con gli occhiali della Val di Funes", ma chi l'ha salvata ha la vista lunga. Tra questi, lo chef Oskar Messner, uno degli ideatori di un progetto in cui pochi credevano e che oggi è parecchio invidiato. Restando in ambito oculistico, Oskar non ha gli occhi entusiasti degli utopisti, ma quelli decisi di chi, inquadrato un obiettivo, lo raggiunge senza se e senza ma. E con le pecore gli è andata bene, nonostante le difficoltà passate, presenti e future: "Tutto è iniziato con il menu di Pasqua di otto anni fa. Per la prima volta proposi un prosciutto cotto d'agnello utilizzando la Villnösser Brillenschaf e da quel momento hanno incominciato a richiederlo in tanti, per cui con un paio di amici abbiamo pensato di salvare questa razza in via d'estinzione, visto che ormai il 90% degli agnelli proviene dalla Nuova Zelanda".

La "Villnösser Brillenschaf" è considerata la più antica razza ovina del Sudtirolo, nata dall'incrocio tra la razza locale "Landschläge" e la pecora da seta padovana ma, col passare del

tempo, altre razze ovine la soppiantano. Negli anni Settanta ne erano rimaste solo centocinquanta capi e rischiava l'estinzione. Poi, non intervennero Oskar Messner, Kurt Niederstätter e Stefan Unterkircher e Slow Food che, dal 2011, ha accolto la "pecora con gli occhiali della Val di Funes" tra i suoi presidi. Progetti nati per tutelare i piccoli produttori e i prodotti tradizionali di comunità che hanno permesso di far nascere salami, prosciutti e il ragù che utilizzano la carne della "Villnösser Brillenschaf": "Per noi - spiega Messner - è stato un incontro fondamentale. Gli esperti di Slow Food hanno visitato stalle e terreno e valutato molti altri dettagli, poi hanno deciso di inserirci nella lista dei presidi. All'inizio, abbiamo investito soldi nostri, non pubblici per garantire agli allevatori le migliori condizioni economiche. Non è stato facile rispettare tutti i parametri del presidio, per esempio Slow Food ci chiese di cambiare il mangime con cui venivano nutrite. Lo abbiamo fatto e ora esiste il mangime "R-40p/Brillenschaf", creato appositamente e debitamente registrato. Porta il nome delle nostre pecore ed è idoneo per la produzione di alimenti non Ogm. Gli allevatori ne sono molti orgogliosi":

Non solo, fino a qualche anno fa le pecore venivano tosate e la lana buttata, ora, invece viene commercializzata ed è considerata di grande valore e anch'essa esce con il marchio dei presidi "Slow food". Ma non si tratta solo di economia ed ambiente, quello proposto dai responsabili del progetto è un piccolo esempio di modello alternativo di sviluppo perché, come precisa Messner: "La



relazione tra agricoltura e turismo non è semplice, noi crediamo di aver dato un impulso a uno sviluppo economico di qualità che lega gastronomia, turismo e bene comune. Uno sviluppo che ci permette di mantenere il controllo della nostra realtà".

Un modello che non cerca i grandi numeri, che fatalmente finiscono per diventare un'ossessione, ma che, con una spesa ridotta, ha permesso agli allevatori di essere orgogliosi del loro lavoro e della propria storia. Un risultato non di poco conto. È così che queste pecore sono diventate un simbolo per la valle: "Il nostro non è un lavoro di marketing, noi vogliamo dimostrare che è un modello vincente e i risultati lo dimostrano. Chi allevava pecore era considerato un allevatore di seconda scelta, oggi invece sono orgogliosissimi del loro lavoro. Hanno anche ottenuto un vantaggio economico diretto, mentre tutti gli al-

tri, albergatori e ristoratori in primis, ci guadagnano con l'indotto. Sono venute televisioni da mezza Europa per raccontare il nostro progetto ed è diventato un marchio identificativo della Valle". Ovviamente, non tutti i problemi sono risolti, soprattutto rispetto alle aree di pascolo, ma per Messner, si tratta di questioni risolvibili, anzi, quello dell'allevamento della "Villnösser Brillenschaf" è un modello che può essere apprezzato anche dai più giovani: "Le pecore si arrangiano, non hanno bisogno di grandi attenzioni, permettono di svolgere anche altre attività. D'estate vanno in alpeggio, proprio qua dietro". Per mostrare il posto, si alza ed esce nel terrazzo del suo ristorante, poi indica una forcella a 1900 metri d'altitudine dove in passato hanno pascolato le sue "amatissime" pecore: "Ecco proprio lì sopra". E così si capisce perché le pecore della Val di Funes abbiano gli "Occhiali", Chi vorrebbe mai perdersi un panorama simile? ■