

STORIA E CULTURA

I formaggi ottenuti da latte di capra o pecora prodotti sul territorio regionale hanno da sempre avuto un ruolo secondario in quello che è l'immagine lattiero casearia delle nostre produzioni agro-alimentari anche se si tratta per contro di un tesoro conosciutissimo dagli appassionati che hanno sempre coltivato questo interesse gastronomico. Per quanto concerne l'allevamento caprino ed ovino bisogna dire che questo è sempre stata una componente dell'allevamento zootecnico che ha dovuto ritagliarsi un suo spazio in un settore dove l'importanza predominante è chiaramente stata sempre occupata dal settore bovino.

Un primo excursus storico è d'obbligo per capire effettivamente il peso di questo settore zootecnico nella realtà produttiva regionale nel tempo.

L' ALLEVAMENTO DELLA CAPRA E LE RELATIVE PRODUZIONI

I formaggi di capra sono da sempre rinomati prodotti lattiero caseari che stanno sorgendo da alcuni anni agli onori delle tavole più attente per le caratteristiche irripetibili ed esaltanti di questo prodotto ma l'allevamento delle capre non ha avuto molta considerazione nei tempi andati ed era comunque rilegato all'ultimo posto anche a causa di leggi che vietavano addirittura l'allevamento.

Una delle forme di sfruttamento tradizionale delle capre consisteva nel pascolo giornaliero in comune dei capi appartenenti alle famiglie di uno stesso villaggio che venivano raggruppati insieme ogni mattina da uno dei bambini scelti a turno e portate a pascolare negli incolti e nelle zone non sfruttabili nei bovini. A sera gli animali rientravano al villaggio dove ognuno recuperava i propri animali e dopo averli ricoverati per la notte provvedeva alla mungitura serale. Il latte serviva per preparare dei latticini o era consumato fresco e sostituiva quello dei bovini nel consumo familiare nel periodo in cui le vacche erano in alpeggio. Il fatto di mantenere presso la famiglia anche d'estate alcune capre permetteva di avere a disposizione giornalmente del latte fresco sfruttando terreni marginali e destinando i terreni più produttivi alla produzione di fieno per l'inverno. Il fatto di ricoverare gli animali in locali chiusi durante la notte permetteva inoltre di recuperare il letame che dopo essere stato stoccato in cumuli e opportunamente rivoltato (i nostri vecchi già conoscevano il compostaggio) veniva riservato ai campi e agli orti in virtù delle sue maggiori caratteristiche fertilizzanti rispetto a quello bovino.

Come spesso succede durante le ricerche svolte nel settore agricolo durante il 1800 un aiuto ci viene dato dall'agronomo valdostano Laurent Argentier il quale in un manoscritto del 1887 scrive:

“Lait de chèvre. La chèvre fournit du lait en abondance et plus que la vache en raison de son poids et de la nourriture consommée. Il est très nourrissant; il a une odeur et un goût particulier auxquels s'habituent ceux qu'en font usages. Le fromage qui en provient a une saveur forte et spéciale. Il a moins de crème que celui de vache



STORIA E CULTURA

mais une proportion plus forte de caséine qui le fait employer de préférence à la fabrication des fromages."

Tra le razze caprine, secondo quanto riportato da Claudio Ottavio nella sua tesi di laurea agli inizi degli anni '70 risulta che la razza alpina dal mantello camosciato era la principale razza allevata con circa 2000 capi e tra le altre si citano la Toggenbourg, la Saanen ed alcuni esemplari si Maltese oltre a a vari incroci. Oggi la situazione è modificata e la razza maggiormente presente è la Valdostana con mantello camosciato, nero o più chiaro che rappresenta il 95% della popolazione allevata sia per carne che per latte dal quale si ricavano formaggi squisiti e caratterizzati.

L'ALLEVAMENTO DELLA PECORA E LE RELATIVE PRODUZIONI

Si tratta di un allevamento nel vero senso della parola che seguiva sue regole e tecniche come nel settore bovino, contrariamente al settore capre per il quale non si può, nei secoli passati, parlare di allevamento ma di possesso; ancora nel 1952 il Dott. Sacco nel libro *"L'avenir de l'Elevage Valdôtain"* cita gli ovini solo per l'apporto in sali minerali.

Di nuovo Laurent Argentier ci viene in aiuto parlandoci dell'uso del latte di pecora. Da un preziosissimo manoscritto del 1887 si legge che:

"Lait de brebis. La brebis donne moins de lait que la chèvre et pendant moins longtemps mais le lait de brebis est le plus riche de tous les lait (jusqu'à 20% de matières solides). La proportion de beurre et de caséine est le double, en moyenne, de celle contenue dans le lait de vache."

Si è trattato nel tempo di un allevamento semi stanziale con breve transumanza così come lo definisce il Dott. Claudio Ottavio nella sua tesi di laurea ed il quale ci fornisce interessanti informazioni sulle razze presenti in Valle d'Aosta nei primi anni 70 insieme ad altre note e numeri tra le quali l'interessante annotazione per cui con il latte alcuni allevatori producevano regolarmente formaggi anche se erano in numero limitato.

Le razze ovine presenti negli anni 70 la Savoiarda, la Saint-Jean de Maurienne e la Rosset, definita indigena, oltre ai loro incroci, nell'Alta Valle e al confine con la Francia e Svizzera, la Rosset, la Savoiarda, la Saint-Jean de Maurienne e la Biellese oltre ai loro incroci tra La Salle e Chatillon e la Biellese sia in purezza che incroci con le precedenti razze nella Bassa Valle.

Il patrimonio di ovini in Valle d'Aosta è calato fortemente fino al 1970 dopo di che ha rallentato la discesa nell'ultimo trentennio pur essendo un decimo di quello presente nel 1782.

Nel 1913 il Dott. Faletti, pur fornendo un dato molto più elevato di capi fa notare come a causa di dazi proibitivi applicati dalla Francia e di ostacoli sanitari imposti dalla Svizzera il patrimonio ovino regionale subisce un gravissimo danno che obbliga il sotto comitato zootecnico del Circondario di Aosta a potenziare altre attitudini oltre a quella della carne quali produzione di latte e lana promuovendo opportuni incroci.

