

La pecora Brogna per la salvaguardia del territorio montano e della biodiversità

La pecora Brogna è una **razza ovina locale veronese**, l'ultima ancora esistente, conosciuta anche come Nostrana, Badiota, Sengiarola, Brognola, Prognola, Testa rossa, e con altri nomi che variano di vallata in vallata.

La presenza sulle Prealpi veronesi della pecora Brogna ha fatto in modo che questo animale sia stato in grado di adattarsi a questo ambiente, sia per gli aspetti fenotipici che per la capacità di riuscire a vivere in questo contesto sfruttando al meglio le risorse tipiche del territorio. Infatti, caratteristica peculiare delle razze e degli ecotipi locali, è quella di essere riusciti a sviluppare un **particolare adattamento all'ambiente** in cui vivono e al suo clima, da una parte formando una flora ruminale in grado di digerire al meglio le essenze vegetali tipiche della zona, e dall'altra sviluppando particolari resistenze nei confronti dei patogeni autoctoni.

La pecora Brogna, si contraddistingue per essere una **animale a triplice attitudine**. Una pecora quindi in grado di produrre **carne, latte e lana**. Le singole produzioni, pur scarseggiando in termini quantitativi, se raffrontate con quelle di razze specializzate, **si contraddistinguono in termini qualitativi** per tutti e tre i prodotti.

Nel 2012 è stata fondata da allevatori, tecnici e ristoratori del territorio l'**Associazione per la promozione e tutela della pecora Brogna** che, con l'aiuto di enti locali come il Gruppo di Azione Locale Baldo-Lessinia, il BIM Bacino Imbrifero Montano dell'Adige, la Comunità Montana della Lessinia e diversi Comuni, sta cercando di promuovere l'allevamento di questo animale con iniziative e strategie sul territorio mirate a far conoscere i prodotti della pecora Brogna.

Con il costante aumento del **consumo** di tali prodotti si sta costruendo tra i consumatori un volano economico che può dar vita, soprattutto tra i giovani, ad un nuovo interesse per questo tipo di allevamento. Con una maggiore richiesta di prodotti ci sarebbe lo spazio per far nascere nuovi allevamenti, incentivando così un'**economia sostenibile in aree svantaggiate** che altrimenti vedono un costante abbandono, soprattutto da parte della popolazione giovane del territorio.

Un altro contributo importante per la diffusione dei prodotti di agnello e pecora Brogna sul territorio è fornito dalla **collaborazione tra l'Associazione per la Promozione e Tutela della Pecora Brogna e l'A.Ve.Pro.Bi.**, (Associazione Veneta Produttori Biologici e Biodinamici), che ha spinto alcune aziende agricole che allevano ovini di razza Brogna ad avviare la **riconversione del proprio allevamento al metodo biologico**.

Questo passo importante è in realtà avvenuto molto naturalmente e si è dimostrato una logica conseguenza del tradizionale allevamento della pecora Brogna nella montagna veronese. L'attuale gestione degli allevamenti, infatti, si identifica a pieno con quelle che sono le indicazioni richieste dal Regolamento che a livello comunitario disciplina il metodo di produzione biologico (Reg. CE 889/08). Tra le prescrizioni comunitarie, ad esempio, è richiesto un forte legame col territorio che tutte le aziende devono avere, in modo da rispettare i parametri di rapporto tra numero di animali allevati e terreni condotti. In questo modo le deiezioni animali non fungono da inquinanti per il terreno perché in eccesso diventando invece preziosi apportatori di azoto organico per lo stesso.

Altra peculiarità degli allevamenti di pecora Brogna, in linea con quanto richiesto dal regolamento CE 889/08, è che gli animali fruiscono spesso del pascolo. Questi animali infatti sono stabulati in stalla solo nel periodo invernale, mentre per tutto il resto dell'anno vivono al pascolo in terreni opportunamente recintati allo scopo. I trattamenti veterinari sono sporadici e non si rendono necessari interventi di profilassi di massa. L'alimentazione si basa esclusivamente sull'utilizzo di erba da pascolo o fieno aziendale, sfruttando le caratteristiche tipiche del ruminante che è in grado di vivere e produrre alimentandosi di foraggi freschi o essiccati senza necessità di grosse integrazioni di concentrati, come avviene invece negli allevamenti intensivi.

Quali prospettive per il futuro?

Lo sviluppo del "**Progetto pecora Brogna**" è legato anche alle caratteristiche di triplice attitudine (carne, latte e lana) che questa preziosa razza in via di estinzione possiede. Da un punto di vista

lattiero-caseario gli intenti sono quelli di selezionare, in alcune aziende, quei capi che dimostrano per caratteristiche morfologiche della mammella e capacità produttive, un'attitudine lattifera migliore. L'intento infatti, una volta costituito un gruppo selezionato in allevamento, è quello di sviluppare la filiera del latte. Il **formaggio "Mistorin"**, infatti, fa parte delle tradizioni storiche della Lessinia, e già nei tempi addietro veniva prodotto a partire da latte vaccino ed ovino. Riprendere la produzione di questo tipico formaggio porterebbe ad ulteriori vantaggi economici per le aziende oltre a contribuire al recupero di un importante valore culturale ormai andato perduto.

Un ulteriore impulso per lo sviluppo dell'allevamento della pecora Brogna sarà dato dal consolidamento della **filiera della lana**. Ogni anno si riescono ad ottenere da un capo adulto circa due chilogrammi di lana sucida. Da questa lana, opportunamente lavata e cardata presso lanifici ancora attivi nella zona di Biella, si è ottenuto un filato di ottima qualità, che sta già riscontrando interesse da parte di privati che ne acquistano matasse o gomitoli per realizzare manufatti in pura lana. Tale filiera andrà col tempo incentivata in quanto, anche se non molto remunerativa, ha il vantaggio di creare aggregazione tra gli allevatori che nel periodo delle tose (primavera inoltrata) si coordinano per riuscire in breve tempo ad accumulare quantità di lana sufficiente per riuscire ad ammortizzare i costi di trasporto fino alla provincia di Biella. E' inoltre un aspetto etico non trascurabile che un prodotto come la lana, che è sempre stato prezioso se non fondamentale per la popolazione montana, venga valorizzato anziché essere smaltito come rifiuto speciale, con costi ulteriori per l'allevatore.

Nell'ottica di incentivare nuovi prodotti, si sta già lavorando all'affinamento della produzione anche di **salumi di pecora**. In particolare, il salame di pecora, prodotto con carne ovina magra e grasso di suino, è già molto apprezzato tra i consumatori. Tale insaccato, oltre che suscitare ulteriore interesse e curiosità nei confronti dell'allevamento della pecora Brogna, è un ottimo sistema per gli allevatori per valorizzare animali adulti a fine carriera che altrimenti non porterebbero loro alcun reddito.

Una pecora per l'ambiente

Una pecora per l'ambiente è lo slogan scelto dall'Associazione per la Promozione e la tutela della pecora Brogna. Anche nel territorio montano della Provincia di Verona si sta assistendo negli ultimi decenni ad una riduzione del numero di aziende zootecniche e ad un conseguente abbandono dei terreni agrari montani più marginali, con un progressivo rimboschimento delle superfici a prato e pascolo. Il **rimboschimento di aree pascolive o coltivate a prato nelle aree montane** porta ad alcune conseguenze negative. In **ambito ambientale** si osserva una perdita di biodiversità di tutte quelle specie vegetali che necessitano di ambienti aperti, con la scomparsa di quelle associazioni erbacee ed arbustive che necessitano di luce per il loro sviluppo. In **ambito animale**, si assiste ad una minore disponibilità di cibo, oltre che per l'avifauna, con conseguente diminuzione della stessa, anche per le specie zootecniche allevate, fenomeno questo che porta all'acquisto da parte delle aziende agricole di foraggi e materie prime extraterritoriali. Altro effetto negativo da un punto di vista ambientale è l'aumento del rischio di dissesti idrogeologici, dovuto al fatto che i prati gestiti in maniera estensiva e con ridotta copertura arbustiva sono caratterizzati da una moderata perdita di suolo. Al contrario, in presenza di copertura arbustiva, si verificano più facilmente fenomeni erosivi ad elevato scorrimento superficiale, potenziali cause di inondazioni a valle con pericolo di frane e alluvioni. Inoltre, in periodi o aree siccitose, anche il pericolo di incendi è ovviamente molto più elevato in aree boschive piuttosto che in zone pascolive.

Da un **punto di vista sociale**, il fenomeno del rimboschimento comporta per la popolazione residente una perdita di conoscenze e tradizioni legate alle identità locali caratterizzate da quei lavori e attività storicamente svolte in territori montani: la fienagione, la gestione di una mandria o di un gregge al pascolo, la conoscenza di erbe e fiori utilizzati sia scopo terapeutico che culinario. Gli effetti negativi si ripercuotono anche sull'industria del turismo, che, a causa della perdita di valore estetico del territorio, per una omogeneizzazione dello stesso, assiste gradualmente ad una diminuzione della presenza di visitatori che si spostano per le proprie vacanze in aree dove la cura del territorio è considerato aspetto fondamentale e prioritario.

Questi fenomeni socio-ambientali appena elencati hanno ovviamente **ripercussioni economiche** sulle aree montane. La popolazione locale è sempre più orientata alla ricerca del lavoro verso valle e si assiste così ad un costante abbandono del territorio con conseguente innalzamento dell'età media degli abitanti residenti.

Per cercare di arginare questo fenomeno, iniziato ormai già negli anni '60, **una soluzione** può essere quella di incentivare attività economiche sul territorio compatibili con lo stesso che possano invogliare giovani o imprenditori locali ad investire nuove risorse in zona montana. Una di queste attività è sicuramente la pastorizia che, come già detto, è sempre stata per la Lessinia fonte di reddito per la popolazione locale.

Siamo quindi convinti che l'allevamento della pecora Brogna possa rappresentare una possibilità significativa di sviluppo per la montagna veronese, uno sviluppo nel quale la componente economica può e deve convivere con il rispetto del territorio, la salute di chi lo abita (vegetali, animali e umani) e il valore sociale, indispensabile per la sostenibilità di qualsiasi progetto. Questo è il percorso che abbiamo iniziato e che auspichiamo per il futuro della nostra terra e delle generazioni future.

Marcello Volanti e Giuliano Menegazzi

estratto da: " la Lessinia ieri oggi e domani" n°40 anno 2017