

**CEVO** Inaugurato a Fresine il centro che tutelerà questa specie tipica dell'Adamello che rischiava l'estinzione, tutelato anche il Fatulì

# La capra bionda dell'Adamello ha trovato casa

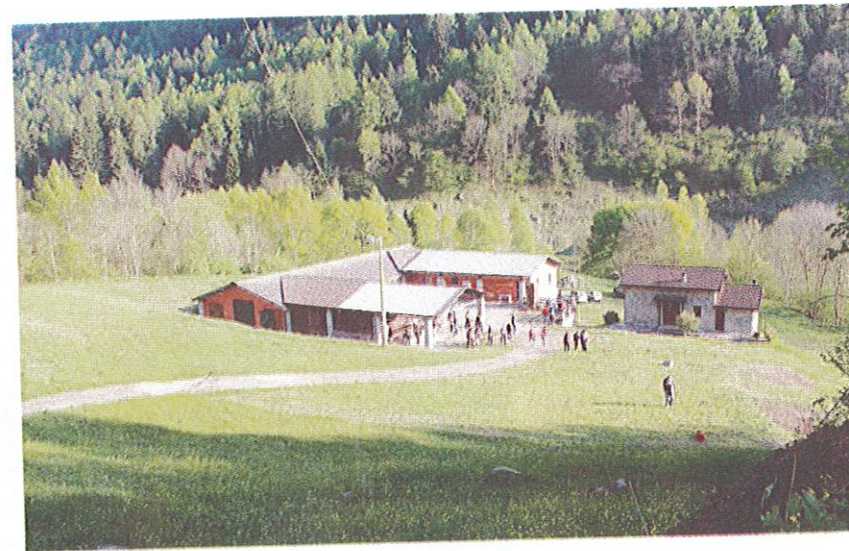
A gestire il centro sarà la cooperativa 'In Exodus' che venderà i formaggi prodotti nel punto vendita di Sonico

di **Matteo Alborghetti**

La capra bionda dell'Adamello ha una nuova casa, i sindaci della Valsaviore hanno tagliato il nastro del nuovo centro di Fresine. A fare gli onori di casa il presidente dell'Unione della Valsaviore **Gianbattista Bernardi**: "Per tutelare questa specie di capra tipica delle nostre zone, in collaborazione con la cooperativa 'In Exodus' abbiamo deciso di prendere in affitto con diritto di acquisizione questo stabile, riqualificarlo proprio per creare qui un centro della capra bionda dell'Adamello, dove allevare questa capra e dove realizzare anche il formaggio tipico della zona, il Fatulì. Grazie a questo progetto andiamo a tutelare una razza in via di estinzione e manteniamo le tradizioni legate alla zootecnica del nostro territorio montano. Nello stesso tempo con questo centro credo che si possa promuovere il territorio della Valsaviore e creare anche nuovi posti di lavoro e nuovi tipi di impiego, anche per chi magari affronta delle difficoltà. Nello stesso tempo speriamo che da questo centro possano nascere anche altri punti di allevamento della capra bionda dell'Adamello".

Il centro si trova nella frazione di Fresine, nel comune di Cevo presso la località 'Ca de Croc'. Per ora sono state inserite inizialmente 60 capre selezionate con l'obiettivo di arrivare entro breve a 80 capi che origineranno 35-40 caprette e 25-30 becchetti. Questi ultimi verranno ceduti alle aziende della valle Camonica secondo piani di fecondazione concordati.

A spiegare tecnicamente la struttura è **Fortunato Pogna**, anima di 'In Exodus', la cooperativa di Sonico che gestirà la struttura di Cevo: "Qui abbiamo 70 capre, 5 capi 'vecchi' e alcune caprette, l'obiettivo è quello di tutelare la capra bionda dell'Adamello, quella autoctona con la fascia bianca sull'addome, perché la razza diciamo, si è imbastardita negli ultimi anni e prima venivano inserite nella categoria, se così vogliamo dire, anche quelle senza fascia. Qui



**INAUGURAZIONE** Il nuovo centro aperto a Cevo, che tutelerà la capra bianca dell'Adamello. Nella foto sotto alcuni esemplari



invece abbiamo solo i capi che portano avanti la tradizione originaria. La produzione di latte è di circa un quintale ogni due giorni, latte che ci permette di realizzare il Fatulì, tipico formaggio prodotto proprio dal latte di queste capre. Diciamo che con questa produzione riusciamo a produrre una decina di chili di formaggio che poi viene venduto nel nostro punto vendita a Sonico".

Il fabbricato è composto da una stalla per il ricovero degli animali di 366 metri quadrati, una sala mungitura con le attrezzature di 56 metri quadrati, un caseificio di 73 metri quadrati, un portico esterno, un seminterrato e un cortile.

**CEVO**

## Le caratteristiche della capra bionda dell'Adamello

La Lombardia possiede, nell'ambito del territorio montano, un importante patrimonio di razze caprine autoctone. Tra di esse la Bionda dell'Adamello.

È un animale dal pelo lungo e di colore bruno più o meno chiaro, reso affascinante e, nello stesso tempo, inconfondibile dalle pezzature bianche distribuite sul corpo in maniera perfettamente regolare e dalle due striature dello stesso colore che, partendo dalla regione sopraciliare, si fondono sul muso. Non è facile attribuire un'origine precisa a questa razza: esistono testimonianze orali e documenti fotografici che attestano la sua presenza nelle greggi della Val Camonica all'inizio del secolo scorso.

Possiamo attribuire la sua derivazione alla popolazione caprina dell'arco alpino, costituita in origine da soggetti simili nella morfologia, tipo di corna, mole, ma caratterizzati da grande mescolanza di mantelli.

Attualmente la zona di massima concentrazione di questa capra risulta sicuramente la Val Camonica, soprattutto nella Valle di Saviore ai piedi del massiccio dell'Adamello; di minore importanza sono gli allevamenti presenti in Provincia di Bergamo e quelli nella zona dell'Alto Lario in provincia di Lecco.

La Bionda dell'Adamello predilige un allevamento di tipo estensivo, reso possibile dallo sfruttamento dei pascoli naturali alpini e dei prati pascoli per lunghi periodi (fino ad otto mesi). Nel periodo freddo, quando la neve impedisce l'uso di erba fresca, gli animali trovano ricovero nelle stallette di fondo valle e vengono alimentate con fieno e con piccole integrazioni di



cereali.

Frutto di un'antica tradizione casearia, tra le produzioni ottenute da questa razza vanno sicuramente ricordati il "Fatulì", prodotto con solo latte di capra Bionda e fatto affumicare su apposite griglie poste all'interno del camino, e il "Mascarpin", una prelibata ricotta prodotta con il siero di latte ottenuto dalla lavorazione del formaggio e riposta per pochi giorni in sacchetti di cotone dalla forma caratteristica. (Fonte Lifegate)