

Formaggio, mangimi e bustine

La perversa spirale delle super-mucche

di Michele Corti e Stefano Mariotti

Publicato in: *Porthos. ribelle nobile disperato*, Inverno-Primavera 2007, numero 27, pp.60-68

*Finchè non avremo amato un animale,
una parte della nostra anima resterà silente.*

Anatole France

Nel numero precedente di *Porthos* abbiamo confrontato i due sistemi agro-zootecnici alle spalle dei formaggi. Dalle profonde divergenze tra le due realtà - una di stampo tradizionale e l'altra industrial-intensiva - derivano le due famiglie casearie disponibili sul mercato: quella più fedele ai metodi naturali e alle pratiche di un tempo, realmente tipica e quantitativamente esigua, e quella che, pur avendo connotati industriali (comprese certe produzioni su piccola scala, apparentemente artigianali), sa presentarsi al pubblico con apparenze di tradizionalità e di genuinità solo presunte.



Un sistema "agro-zoo-caseario" è fatto di elementi che si condizionano a vicenda, dal tipo di animali che forniscono il latte, alla loro alimentazione, ai sistemi di coltivazione del foraggio e degli altri alimenti che entrano nella loro dieta. agli ambienti in cui il bestiame vive (all'aria aperta e sui pascoli o nelle stalle). Poi c'è il destino della materia prima, fin da quando la si raccoglie nel secchio (oggi più spesso nel vaso di una mungitrice meccanica). Alle componenti base del latte, così come esce dalla mammella (sostanze organiche, sali, cellule somatiche e batteriche), influenzate più o meno direttamente dall'alimentazione e dall'ambiente in cui l'animale vive, se ne aggiungono altre, spesso non desiderabili, nel percorso che esso compie sin dentro il caseificio.

Il sudiciume presente tra i peli dell'animale, la polvere sollevata dal vento e persino le feci (pensiamo alle capre e alle pecore, di solito munte da tergo) rappresentano le princi-

pali insidie microbiologiche che, nelle condizioni di mungitura più "primitive", sono destinate a finire nel secchio. Meglio non va, a guardar bene, nelle situazioni considerate "a prova d'igiene". Nei sistemi di mungitura meccanica, in cui il latte viaggia dalla mungitrice al tank refrigerato (+4°C) attraverso tubi di metallo o di plastica, il latte non è al sicuro come si potrebbe pensare. All'interno di quei tubi, infatti, diversi tipi di microrganismi formano i cosiddetti "biofilm", sottili pellicole di colonizzazione della superficie dei materiali, che difficilmente i lavaggi riescono a rimuovere. Attenzione però: i lavaggi sono fatti con prodotti chimici e, oltre al rischio di residui in caso di risciacquo non accurato, è certa la loro immissione nell'ambiente (assieme alle acque reflue). L'uso di metodi di pulizia e sanificazione drastici comporta, oltre al rischio di contaminazione del prodotto finale, anche altre insidie: la presenza di microrganismi potenzialmente dannosi che si annidano in particolari "nicchie" o che diventano resistenti ai normali trattamenti. Una problematica, questa dei sistemi di pulizia e disinfezione, che interessa ogni ambiente del sistema agro-zoo-caseario, a partire dai ricoveri degli animali, per passare alle sale di mungitura e via via a quelle di caseificazione. Le conoscenze raggiunte in questo campo non sono però esaustive, ed è verosimile che un vecchio secchio di legno, ben lavato con il siero caldo (e naturalmente acido) derivato dalla lavorazione del formaggio, sia un "serbatoio" di microrganismi utili, in grado di "innescare" naturalmente il processo di caseificazione. Laddove invece si operi con metodi asettici, trattamenti chimici, superfici lisce e lavabili, si avrà quasi sempre la necessità di "arricchire" il latte con microrganismi, le famigerate "bustine" (fermenti lattici industriali), che apportano a qualsiasi formaggio una flora liofilizzata sempre uguale a se stessa, il cui primo effetto è ridurre le componenti aromatiche legate alla varietà della microflora "selvaggia", portando a un inevitabile appiattimento del gusto.

Ma quale latte?

Confidiamo che queste precisazioni inducano il consumatore a rivedere la pregiudiziale diffidenza verso i sistemi - per così dire - più "primitivi". Certo, raccontare del fango e dello sterco che colano sui fianchi delle mucche e giù giù, passando sulla mammella sino a raggiungere i secchi di mungitura, può apparire pratica terroristica; poniamoci allora qualche domanda sulle alternative. Sarà preferibile mungere a macchina, in una stalla chiusa? La risposta è no; molto spesso no. E vediamo perché.

Di regola, gli animali che vanno al pascolo sono molto più puliti di quelli allevati al chiuso (stabulazione fissa o libera) e non c'è dubbio che la mungitura all'aperto, se fatta in un contesto ben funzionante, rimanga la più igienica in assoluto. Gli animali, disseminati in ampi spazi, non avranno occasione di insudiciarsi né di sterco né di fango o di terriccio.

Quando la mucca, nell'attesa di essere munta - e aspettando che lo siano tutte le altre - può coricarsi in una porzione di prato pulita, non avrà modo di sporcarsi. Le capiterà invece d'imbrattarsi di sterco o di fango se il prato a disposizione sarà mal governato o di dimensioni insufficienti. Nella maggior parte dei casi, quando si munge, si trasporta e si manipola il latte in montagna, all'aperto dove tira vento e l'aria è secca, i rischi di contaminazione e di alterazioni del latte e dei formaggi diminuiscono perché la carica ambientale è estremamente più bassa che nei locali chiusi.

E qui veniamo ai presunti vantaggi della modernità e capiamo che l'innesto su sistemi tradizionali delle nuove soluzioni - macchine, additivi, sostanze chimiche, mangimi, attrezzi di plastica e acciaio inox, locali di caseificio "razionali" - non solo è un fattore negativo per la "qualità tradizionale" dei formaggi - fatta di gusti marcati e complessità sensoriale - ma, a volte, persino per il livello d'igiene, che in un prodotto fresco promette "rischio zero" per la salute del consumatore e, in quello destinato all'affinamento, un'incidenza inferiore delle forme difettose (fermentazioni anomale con gonfiori, gusti alterati, ecc.). Una volta, nei sistemi "primitivi", anche in alta montagna, gli animali (ad eccezione di quelli

malati) rimanevano all'aperto giorno e notte utilizzando come riparo il bosco e nei casi più fortunati qualche tettoia approntata dai mandriani. Si utilizzavano poi gli stazzi, luoghi di sosta circoscritti da muri a secco, destinati a brevi soste, tra uno spostamento e l'altro. Molto spesso le mucche erano tenute sul medesimo pascolo un solo giorno e una notte, sorvegliare a vista dai pastori che, per ripararsi dalle intemperie, riposavano in lettighe di legno chiuse, trasportabili da due uomini. Altrimenti erano impastoiate (legate) con funi e picchetti nel terreno, qualora il sopraggiungere del temporale o di qualche altro elemento per loro inquietante portasse le bestie a fuggire.

Per non tenere le mucche troppo tempo negli stessi luoghi, e per non doverle spostare a ogni munta, i pastori si adattavano anche a mungerele su pendii assai ripidi, legandole a un paletto e livellando all'occorrenza il terreno per ricavare piazzole pianeggianti. Questi accorgimenti servivano non solo a tenere puliti gli animali e a utilizzare in modo uniforme il pascolo, ma anche a non stancarli con lunghi spostamenti verso le casere, in particolar modo quando i pascoli erano vasti e in forte dislivello. In passato le baite o le capanne in cui si lavorava il latte erano disseminate sul pascolo, quindi il latte subiva per lo più brevi spostamenti. In questi ultimi decenni il mutare delle metodiche di pascolamento e di mungitura ha permesso di verificare che costringere le mucche a compiere lunghi percorsi, specie se accidentati e in forte pendenza, provoca loro uno stress tale da far aumentare i linfociti nel latte (le cellule del sistema immunitario), con tutto quello che ne consegue di negativo per l'animale e per il latte che sarà poi munto: dall'aumento di enzimi in grado di ostacolare i processi di caseificazione e in particolare al rapporto tra sieroproteine e caseina (che condiziona la resa in formaggio), all'influenza sui rapporti tra i sali minerali (importanti per la buona coagulazione). Poiché dalla qualità del coagulo del latte e dal suo successivo

"spurgo" (processo spontaneo di eliminazione del siero dalla cagliata) dipendono molti dei difetti del formaggio e quindi la sua qualità, ci rendiamo conto come la salute e il benessere degli animali, l'igiene, la resa e la qualità del formaggio siano strettamente legati e dipendano da un equilibrio molto delicato. Con la mungitura meccanica, introdotta anche sui pascoli d'alta montagna, accade che le mucche restino per molto tempo in aree d'attesa prima di essere munte nella sala di mungitura o come sovente accade, a macchina in rudimentali impianti fissi allestiti presso i fabbricati, ovvero in "impianti mobili" che, molto spesso, non sono utilizzati a dovere, perché spostati poco e niente in una stessa stagione di pascolo. Nel sistema "primitivo" la protezione del latte da inquinamenti biologici pericolosi è fornita dal rapido trasporto ai siti



di lavorazione; qui il latte è collocato in appositi locali freddi (raffreddati grazie alla circolazione d'acqua di sorgente oppure sfruttando la presenza di correnti d'aria fredda) dove sosta sino alla mattina seguente, per consentire l'affioramento della panna. In questo modo si ottiene anche l'affioramento di parte delle cellule batteriche, in grado di compromettere la produzione casearia. In altri casi, alcuni formaggi sono ancor oggi prodotti "a caldo", sfruttando cioè la temperatura del latte alla mungitura, dando a quello il poco calore (una volta col fuoco di legna, oggi talvolta col gas) necessario per raggiungere la temperatura di caseificazione. Si evitano così il processo di raffreddamento e sosta e il successivo riscaldamento, con quello che ne consegue in termini di variazioni di temperatura, con particolare riguardo alla proliferazione della microflora indesiderata.

In termini d'igiene del latte va comunque osservato che, operando in tempi rapidi, si sfruttano le proprietà batteriostatiche di alcune componenti presenti naturalmente nel latte e in maggior misura quello di vacche che si alimentano d'erba di pascolo di montagna. E poi la filtrazione del latte: un tempo, al posto delle moderne reticelle metalliche e dei filtri di carta, si usavano semplici ed efficacissimi materiali vegetali (ad esempio, rametti d'abete) probabilmente in grado di apportare al latte sostanze bioattive, batteriostatiche e antibiotiche.

Animali o macchine da latte?

Veniamo finalmente agli animali, alla cui natura è per molti versi legata la qualità del latte e dei formaggi.

Anche sui pascoli di montagna si trovano sempre più spesso mucche "progettate" per le fabbriche del latte (la Frisona o Pezzata Nera, ma anche altre, come vedremo più avanti), ovvero per vivere una vita in stabulazione, nelle stalle di pianura. Nelle logiche di mercato in cui oggi la zootecnia è inserita (compresa quella di montagna) è difficile sostenere la causa di mucche poco produttive. Magari le cose fossero le stesse che nel campo vitivinicolo, in cui da decenni si è imposta la pratica della riduzione delle rese! Se nel vigneto si produce meno che nel passato, nelle stalle la corsa all'aumento delle produzioni non ha mai avuto termine né limiti, perché da anni chi mena la danza (le lobby degli allevatori di punta, dei mangimisti e delle case farmaceutiche) non ha alcun interesse a fermarla. Anno dopo anno, i margini di profitto del produttore di latte si fanno più esigui e quasi tutta la materia prima è trasformata in impianti industriali, con il risultato che la singola stalla produce quantità sempre più importanti di latte che finiscono nel giro della raccolta industriale (del latte) anche laddove in precedenza si caseificava in azienda o, al più, nella latteria di paese. Il latte è un prodotto globalizzato, una *commodity* che si sposta da una nazione all'altra e i formaggi (anche alcune DOP, si dice) sono ancorati allo stesso meccanismo (viaggiano da un Paese all'altro persino le cagliate!).

Quindi la mucca, appendice di un sistema industriale che forza sempre di più le compatibilità ecologiche e fisiologiche, è condannata a produrre sempre di più. Come conseguenza di questo, la mucca moderna e iper-selezionata è più grande e più specializzata che in passato. Per i sistemi che vorrebbero basarsi sui pascoli e produrre latte e formaggi di qualità superiore, questo elemento comporta grosse implicazioni. La vecchia Bruna Alpina-, che sino alla prima metà del Novecento pesava dai 300 ai 400 kg nell'Ottocento anche meno - e trainava carri agricoli, veniva a volte aggiogata agli aratri (quelli di legno di montagna, primitivi, senza versoio, che dovevano limitarsi a "graffiare" il terreno); a fine carriera, dopo lunghi anni di lattazioni e di parti, poteva anche essere ingrassata e dare un po' di carne (mucche a triplice attitudine). Le cose sono fortemente cambiate a partire dai primi anni settanta, quando arrivarono anche da noi dapprima i tori e poi lo sperma congelato (entrambi "made in usa") di Brown Swiss, razza derivata dalla Bruna Alpina svizzera, ma molto diversa dall'originale. Innanzitutto va detto che pochi tori e poche decine di vacche andarono dalla Svizzera agli States, a causa dello stop alla loro importazione che gli USA



decretarono per motivi sanitari alla fine del XIX secolo. Fu per questo che la razza, partita da un numero limitato di individui (non rappresentativi della varietà genetica della popolazione europea di partenza), oltre ad essere diversa dalla razza originale per alcuni caratteri esteriori è anche una razza

(o "ceppo") non certo ricco in termini di variabilità genetica, circostanza questa che - aggiunta alle tecniche di riproduzione "moderne" che consentono ai "campioni" (ma anche alle "campionesse") di fare sempre più latte e di avere una numerosissima discendenza - sta conducendo a una razza-fotocopia con segnali di ridotta vitalità nei vitelli.

La strategia di mercato era già stata disegnata: l'ex Bruna Alpina era la mucca per tutte le stagioni e tutti i continenti, ben diversa dal tipo di animale di montagna originario, ma destinata a fare da comprimaria alla Frisona (la più diffusa al mondo) sul palco della zootecnia intensiva mondiale.

In Europa, la Brown Swiss (in Italia da qualche tempo denominata Bruna o Bruna Italiana) ha quasi del tutto sostituito l'originaria popolazione di Bruna Alpina. La bestiona pesa tra i 650 e gli 800 kg; anche un bambino capisce che una mole del genere non si combina affatto con la necessità di arrampicarsi dove arrivavano le vaccherelle del contadino, né di raggiungere le colme ricche di erbe più sostanziose, aromatiche, salutari. Se la forziamo a salire, la Brown Swiss rischia di danneggiare il pascolo e se stessa: così pesante, la povera bestia scivola molto più facilmente di una vacca agile e leggera. Il terreno accidentato e ripido impone, in ogni caso, uno stress notevole alla fisiologia di questa mucca. Da questo e da altri fattori di stress scaturiscono un aumento delle cellule somatiche del latte e un peggioramento di tutti i parametri di caseificazione. Non è solo la Bruna-Brown ad essere cambiata: persino la Grigia Alpina e la Rendena delle vallate del Sudtirolo e del Trentino sono state "maggiorate" e producono molto di più che in passato. I puristi si accontentino quindi con la Valdostana, una delle razze che, insieme ad altre poco numerose da Burlina, la Pezzata Rossa d'Oropa, la Grigia Retica), conserva ancora le caratteristiche delle mucche alpine tradizionali.

Quanto alla Pezzata Rossa, che sta espandendosi verso Ovest' (in Italia si era radicata in Friuli, ma

la sua origine è svizzera), c'è da dire che per sua fortuna (e per fortuna degli allevatori che non vogliono "la Ferrari per correre i rally") l'associazione di razza ha saggiamente mantenuto la "duplice attitudine". Pur inseguendo anch'essa l'aumento della produzione di latte, l'obiettivo della produzione di carne è un contrappunto salutare, poiché mantiene l'animale allo stato di "diesel".

A questo punto vale la pena dare delle cifre, per capire quanto sia cambiata la zootecnia, compresa quella delle vallate alpine: nel corso di una lattazione (tra inverno, primavera e alpeggio) una mucca "tradizionale" dava 1500-2000 kg di latte. Adesso, mentre la Valdostana dà poco di più di 2500 kg, la Grigia Alpina e la Rendena ne danno 4000 e la Bruna 6-7000 nelle aziende di montagna. E se una mucca in alpeggio dava 5 kg al giorno, ora ne dà tra i 10-12 e i 15-20, a seconda della qualità del pascolo e della quantità di mangime introdotto nella sua dieta.

Maledetto mangime

Già dieci e più anni fa Corrado Barberis, presidente dell'Istituto di Sociologia Rurale e profeta dei prodotti tipici, sosteneva che: «...le province alpine possono superare il loro handicap nei confronti della pianura o uniformando le proprie tecniche produttive a quelle della pianura stessa (in questo caso i mangimi giocano un ruolo strategico) o esaltando i caratteri specifici del proprio ambiente, attraverso una valorizzazione dei prodotti tipici, destinati ad un mercato di qualità. Sono evidenti le ragioni ecologiche e culturali che rendono preferibile questa seconda soluzione, ma sono pure evidenti le ragioni che rendono più facile la prima». La realtà è andata oltre l'immaginazione, visto che il mangime si porta oggi anche sull'alpeggio. Ne arriva a camionate dove i pascoli sono più comodi, altrimenti si usano mezzi più veloci e costosi, sovvenzionati dal Pantalone-contribuente: «Abbiamo contato i viaggi dell'elicottero di quello là», raccontano dei malghesi che non usano mangimi parlando di un alpeggio lì vicino che fa il Bitto Dop e che l'omonimo Consorzio di Tutela spinge a produrre con i mangimi, assicurando che, a conti fatti, «ogni vacca ne mangia più di 3 kg al giorno».

Ebbene sì: con i mangimi, i vari integratori, i fermenti, oggi giorno si fanno anche i formaggi "tipici". I Consorzi di Tutela (tutelano cosa, e chi?!) si ritengono più lungimiranti (o semplicemente più furbi) di Barberis: perché non fare il prodotto tipico e al tempo stesso industrializzare la produzione? La moglie può essere ubriaca e la botte piena. O no? Basta che il "pieno" si stabilisca per legge e che non ci sia nessuno che abbia la botte effettivamente piena. In questa chiave vanno letti i crescenti ostracismi dei Consorzi contro i produttori che, all'interno delle realtà Dop, non accettano le "innovazioni". Nel 2005 e 2006 alcune decine di produttori di Castelmagno e Bitto sono fuoriusciti dai rispettivi Consorzi; i secondi, pur producendo come si è sempre fatto, non possono - la legge è sempre dalla parte dei più forti - più marchiare il loro formaggio "Bitto".

Tornando ai mangimi e alla loro influenza sulla qualità del latte e del prodotto finito, molti sostengono che "entro certi limiti", la qualità del formaggio «non cambia». Ma è dimostrato che il mangime somministrato al bestiame non è utilizzato da esso in aggiunta all'erba, bensì in larga misura in sua sostituzione. La mucca che normalmente mangia 14 kg d'erba al giorno (le quantità sono espresse in "prodotto secco", senza considerare l'acqua, al fine di confrontare alimenti con diverso tenore di umidità), una volta che le offriranno 3 kg o più di mangime, ridurrà il suo consumo d'erba in modo anche drastico. Quando si fornisce mangime alle mucche, la loro resa latte può aumentare senza però mai raggiungere le aspettative dell'allevatore. Con 3 kg di mangime si dovrebbero avere 7 kg in più di latte, invece, di solito sono solo 2-3 kg in più, se va bene. Ciò vuol dire che l'animale mangia meno erba (poniamo 9-10 kg anziché i 14 che mangerebbe senza mangime) e la digerisce di meno. Quindi il latte - oltre al generale fenomeno di diluizione

delle sostanze ad attività biologica legato all'aumento di produzione - sarà meno ricco di quegli elementi presenti solo nell'erba fresca, che lo rendono qualitativamente migliore di un latte di pianura. Fornendo mangimi si somministrano all'animale amidi (zuccheri complessi ma facilmente digeribili, provenienti dai semi dei cereali); questo deprime la digestione della cellulosa dell'erba perché tra i microrganismi che nel rumine (pre stomaco) della mucca colonizzano e fermentano gli alimenti c'è competizione; l'amido è un substrato "facile", quindi stimola la proliferazione di microrganismi specializzati a utilizzarlo, ma così facendo essi modificano l'ambiente ruminale, spostandone le condizioni lontano dall'optimum dei cellulolitici (gli specializzati nell'utilizzare la cellulosa dell'erba); ciò comporta una grossa

ripercussione sulla qualità del latte, che vedremo bene più avanti.

Mangiando meno erba e consumando mangime in determinati luoghi (il posto attorno alla zona di mungitura), le mucche si allontanano di meno di quanto farebbero altrimenti. Questo fatto, unito alle scarse doti arrampicatrici degli animali, fa sì che dei pascoli si usi sempre più la sola parte comoda. Risultato: sia presso le casere sia nelle zone di mungitura si accumulano deiezioni in eccesso (che di solito restano lì), con la conseguenza che il pascolo peggiora sia dove le mucche vanno poco (perché riceve poco fertilizzante) sia dove le mucche sostano molto (eccesso di fertilizzante che seleziona una serie di erbacce di scarso valore alimentare). Per di più, laddove si accumulano le deiezioni e gli animali sono costretti a riposare, si creano le condizioni che portano le mucche a sporcarsi, senza contare che nel fango trovano un ambiente ospitale batteri in grado di compromettere fortemente la qualità del formaggio (i clostridi, che causano alle forme i cosiddetti gonfiori tardivi). In queste condizioni vi è ovviamente un alto rischio di contaminazione fecale (batteri coliformi, causa di gonfiori precoci e di gusti amari sgradevoli, talvolta spacciati al consumatore come il risultato di un'alimentazione da "erbe amare" di montagna: niente di più falso!). Tutte cose ben note a tecnici ed esperti, che però tendono a minimizzare le conseguenze negative dei mangimi sulla base di considerazioni economiche quantitative.

L'organismo della mucca

Cosa capita all'organismo di una mucca specializzata, che la selezione unilaterale (per elevate produzioni) ha trasformato in "macchina da latte"? La sua tendenza a produrre sempre di più pone a rischio le sue condizioni fisiologiche. L'animale molto produttivo è un gran mangiatore, ma è programmato per utilizzare foraggi di buona qualità. Di fronte a erba secca, dura o comunque matura, la vacca "esigente" (selezionata per alte produzioni, in stabulazione o sui pascoli di pianura irrigati e intensamente fertilizzati) scarta buona parte del foraggio e mangia meno di altri animali più rustici. E' noto che le pecore da carne, così come le mucche in asciutta' o le manze, sono in grado a fine stagione di consumare quel foraggio residuo che le mucche da latte hanno del tutto tralasciato e che - se lasciato sul pascolo - ne peggiorerebbe la qualità, togliendo spazio alle piante migliori, impedendo a queste l'anno successivo di ricacciare, favorendo l'espansione delle piante meno appetibili e nutrienti. Anche tra le mucche da latte vi sono quelle di bocca buona e quelle schizzinose: quelle che hanno un potenziale produttivo limitato utilizzeranno il foraggio mediocre, ma le super-mucche non si faranno convincere. Insomma, un circolo vizioso, in cui la mucca sbagliata al posto sbagliato necessita di mangime, il mangime la porta a consumare meno erba, il pascolo peggiora, la mucca richiede ancora più mangime. Sembra assurdo ma è quello che succede in molti casi. Il mangime usato per compensare la scarsa qualità dell'erba del pascolo o per "ammortizzare" le conseguenze del maltempo (che impedisce agli animali di pascolare e a volte danneggia l'erba) determina spesso conseguenze negative nell'animale. E la depressione digestiva si aggraverà quando la dose abituale di mangime sarà bruscamente aumentata al fine di compensare eventuali situazioni di "crisi".

Quanto cambia il latte, con tutto questo mangime? Cambia innanzitutto nel tenore e nel genere di grasso, ma non solo. Dal momento che i grassi del latte sono sintetizzati nella mammella utilizzando come "mattoni" le molecole di acido acetico¹ e che, invece, la fermentazione dell'amido produce acido propionico, non utile a questo fine, ne consegue innanzitutto una caduta del tenore di grasso. Scaturiranno da qui altre conseguenze negative (specie nei formaggi a latte intero) a carico della consistenza del formaggio e dei suoi aromi (conferiti dai prodotti della lipolisi o da sostanze aromatiche liposolubili veicolate dal grasso). Ecco dimostrato come, in sostanza, il mangime offra un sostegno alla produzione quantitativa, che inevitabilmente si accompagna a un'inevitabile perdita di qualità. Rispetto alle mucche specializzate portate a soffrire in montagna, paradossalmente, staranno meglio le loro simili che vivono l'intera esistenza in stalla. Mangiando 365 giorni all'anno lo stesso "piatto unico" (UNIFEED), una miscela di cereali, legumi e sottoprodotti delle più svariate industrie alimentari e delle distillerie, miscelati sempre allo stesso modo), esse si adatteranno a questa condizione alimentare e produrranno un latte sì mediocre ma in cui, se non altro, le conseguenze dello stress da cambiamenti alimentari e da carenze di apporti quantitativi saranno - almeno teoricamente - evitate. Un altro fattore critico, quello climatico, sarà più sostenibile nelle stalle (in Pianura Padana, quelle di grandi dimensioni sono tutte attrezzate con enormi ventilatori) che sui pascoli di montagna, in cui più si sale di quota e più i cambiamenti atmosferici risultano improvvisi e accentuati.

Gli animali "diesel", non programmati per elevate produzioni, sono più adatti per affrontare condizioni difficili sia dal punto di vista nutrizionale sia climatico perché non si ridurranno mai "pelle e ossa" pur di produrre tanto latte (come capita alle mucche specializzate) e conserveranno preziose riserve di grasso. In caso di difficoltà, oltre a poter contare sul proprio bagaglio lipidico, diminuiranno la produzione di latte molto più facilmente di quanto faranno le colleghe specializzate. Queste invece, cercando di mantenere elevata la loro super-produzione di latte - anche in circostanze avverse - rischieranno di compromettere le proprie condizioni di salute, di indebolire il loro sistema immunitario. di rimanere indifese di fronte agli stress ambientali e fortemente esposte a infezioni anche gravi della mammella, come la mastite, con conseguente presenza nel latte di germi potenzialmente pericolosi.

E' un problema, quello del latte mastitico, molto diffuso e grave, di fronte al quale la gran parte degli allevamenti intensivi combatte a colpi di antibiotici.

Per capire quanto esso rappresenti un vero e proprio incubo per i casari, basti sapere che il latte infetto di una sola mucca è in grado di compromettere, dal punto di vista della caseificazione, l'intera mungitura di una stalla. Dove non si seguano sistemi tradizionali o metodo biologico, si dovrà ricorrere alla somministrazione di terapie farmacologiche (antibiotici, appunto) che comporteranno - se ci si attiene alle disposizioni di legge - l'eliminazione del latte di quella mucca per un certo periodo. Non si pensi però che i problemi arrivino solo con la mastite conclamata. Anche quando quest'infezione è subclinica, il latte sarà più difficile da caseificare, comportandosi in maniera meno prevedibile e meno docile rispetto ad un latte sano. Tutti motivi che, uniti ai tanti sin qui trattati, porteranno il casaro "pragmatico" ad accettare le famose "bustine" pur di risolvere una volta per tutte i problemi di produzione.

Note

¹ Svariati e "potenti" erano gli usi delle piante per la cura delle malattie degli uomini, ma anche degli animali e nell'ambito casearia. Molte di queste applicazioni sono ignote alla scienza ufficiale e oggi si ritiene che solo nelle foreste pluviali vi sia una "farmacia

della natura" degna dell'interesse della scienza o dell'industria) occidentale.

² Dal 1983 non esiste più la razza Bruna Alpina, esiste la Bruna *tout court* o Bruna Italiana, cioè un derivato Brown Swiss. Anche nell'uso del nome si cerca di contrabbandare un passato che non c'è più, volutamente cancellato per finalità non sempre giustificabili. Abbiamo allora il coraggio di chiamarla con quel nome con il quale si traduce in inglese e con il quale è conosciuta a livello internazionale! Perché camuffarsi?

³ Peggioramento della resa, minore conservabilità e aumento dei difetti del formaggio.

⁴ Poiché i capi che costituiscono queste razze sono solo poche migliaia, i genetisti devono frenarsi dal miglioramento (?!) genetico. Nel caso della Grigia ci sono dei "puristi" - in Svizzera e a Bolzano - che intendono mantenere un tipo non "migliorato", più adatto alle condizioni della montagna dura e degli allevatori part-time; questa razza in Svizzera è chiamata Grigia Retica; degli allevatori "eretici" puntano ad essa anche a Bolzano.

⁵ Molti allevatori che avevano solo Brune utilizzano oggi sempre più spesso la Pezzata Rossa o degli incroci tra Pezzata Rossa e Bruna, perché a "disagio" rispetto ad una razza ormai simile alla Frisona, troppo "delicata" e mal vista dai macellai.

⁶ Mucche da latte dopo il termine del periodo di lattazione.

⁷ Acido grasso che si produce nel rumine per fermentazione della cellulosa e che, con il circolo sanguigno, arriva alle ghiandole mammarie.

