



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

LA PECORA BROGNA IN LESSINIA. TRA PASSATO PRESENTE E FUTURO



A cura dell'Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna

**LA PECORA BROGNA
IN LESSINIA.
TRA PASSATO PRESENTE E
FUTURO**

A cura dell'Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna

**ASSOCIAZIONE PER LA PROMOZIONE E LA TUTELA DELLA
PECORA BROGNA**

Via degli Orti 5, 37021, Bosco Chiesanuova (VR)

Responsabile del progetto: Massimo Veneri, Presidente Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna.

Collaboratori: dott. Marcello Volanti, Direttore Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna

**Vito Massalongo, studioso e Presidente Curatorium
Cimbricum Veronense**

dott. Maurizio Arduin, Veneto Agricoltura

Foto di copertina: Flavio Pettene.

Si ringraziano: Flavio Pettene, Roberto Marinello, l'Archivio Quellmalz per la gentile concessione del materiale fotografico.

**Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto
2007-2013, Asse 4 Leader**

Organismo responsabile dell'informazione: GAL Baldo-Lessinia

**Autorità di Gestione: Regione Veneto - Direzione Piani e Programmi
Settore Primario**

PSL del GAL Baldo-Lessinia “*P.E.T.R.A. Programma per l'Economia, il Territorio Rurale e l'Ambiente*”, Misura 421 azione 1 lettera b), progetto di cooperazione interregionale “*SAPORI DI UNA VOLTA. Recupero e promozione delle filiere produttive di qualità*”.

SOMMARIO

1	PREFAZIONE.....	1
2	PREMESSE METODOLOGICHE.....	5
3	La pastorizia in Lessinia tra passato e futuro.....	9
3.1	Le fonti.....	9
3.2	La pastorizia dal Neolitico all'età del ferro in Lessinia.....	11
3.3	Il pascolo in Lessinia tra età romana e medioevale.....	12
3.4	La presenza ecclesiale.....	13
3.5	I Cimbri in Lessinia.....	15
3.6	La lana veronese.....	16
3.7	Il '400 e la dominazione veneziana.....	20
3.8	L'alpeggio in Lessinia dal '500 all'età moderna.....	22
3.9	La pastorizia nella montagna della Lessinia dai primi anni '50 ai giorni nostri.	25
4	La diffusione della pecora Brogna e il lavoro di recupero fatto sul territorio.....	37
4.1	L'allevamento della pecora Brogna a Villiago.....	38
4.2	Gestione della riproduzione.....	39
4.3	Formazione dei gruppi di monta.....	40
4.4	Valutazione delle caratteristiche genetiche della pecora Brogna.....	41
5	Caratteristiche di razza della pecora Brogna.....	45
6	L'allevamento della pecora Brogna in Lessinia: ipotesi di sviluppo.....	51
7	Bibliografia.....	61
8	Sitografia.....	66

1 PREFAZIONE

Il tema della pastorizia, e dell'allevamento ovino in particolare, è da considerarsi una tra le tematiche caratterizzanti l'attività economica del passato nell'area montana veronese. Questa antica tradizione, nei secoli, è profondamente mutata insieme alle popolazioni che di volta in volta, hanno abitato gli alti pascoli della Lessinia.

La storia dell'allevamento ovino in Lessinia è strettamente legata alla storia della pecora Brogna, razza ovina autoctona della montagna veronese, che per lungo tempo è stata a rischio estinzione.

Questo studio non ha certamente la pretesa di avere valenza storica o tecnica, ma vuole essere un contributo al processo di recupero della razza Brogna, mettendo in luce il contesto storico-geografico in cui essa ha avuto origine.

Con l'Associazione di cui sono Presidente e l'aiuto di molti enti pubblici come Veneto Agricoltura, il GAL Baldo - Lessinia, il BIM Adige e la Comunità Montana della Lessinia, da anni stiamo cercando di tutelare e promuovere sul territorio l'allevamento della pecora Brogna, nella convinzione che nella montagna veronese, dove si sta assistendo ad un progressivo spopolamento e ad un degrado ambientale per la crescita esponenziale della superficie boschiva, lo sviluppo di nuove attività economiche legate al mondo agricolo possa favorire la salvaguardia del territorio e la creazione di nuove fonti di reddito.

Il presente lavoro, affidatoci dal GAL Baldo - Lessinia, nasce all'interno del progetto di cooperazione interregionale "Sapori di una volta", che ci vede, come Associazione, partecipi di un interessante e formativo confronto con gli allevatori del comprensorio della Valnerina, territorio appartenente al GAL Valle Umbra e Sibillini. Gli amici umbri sono già stati ospiti nel nostro territorio in occasione del convegno di lancio del progetto a Bosco Chiesanuova, nell'ottobre 2013, e gli incontri di quei giorni sono stati occasione di lunghi scambi sulla realtà dei nostri reciproci territori, sulle pratiche di allevamento e le tecniche di caseificazione, nonché sui progetti e i sogni che coltiviamo per i nostri allevamenti e per il futuro dei nostri territori. Attendiamo con ansia di poter far loro visita in Valnerina, per poter continuare questo scambio di idee e consigli, e crescere assieme nella condivisione delle buone pratiche.

Il nostro ringraziamento va al Presidente e al Consiglio di Amministrazione del GAL Baldo-Lessinia, per aver voluto e finanziato questo lavoro, ma, più in generale, per essersi presi a cuore il tema della presenza e dello sviluppo dell'allevamento della pecora Brogna in Lessinia, coinvolgendoci in questo interessante progetto che speriamo possa portare buoni frutti sul nostro territorio.

Siamo infatti convinti che l'allevamento della pecora Brogna rappresenti una possibilità significativa di sviluppo sostenibile della montagna veronese, uno sviluppo nel quale la crescita economica può e deve convivere con il rispetto del territorio, la tutela dell'ambiente, la salute dei suoi abitanti (umani e animali), l'unico sviluppo che sogniamo per la nostra terra e per le generazioni future.

Il Presidente dell'Associazione
per la Promozione e Tutela della pecora Brogna

Massimo Veneri

2 PREMESSE METODOLOGICHE

Il presente Studio nasce nel contesto del progetto “SAPORI DI UNA VOLTA. Recupero e promozione delle filiere produttive di qualità”, per la cooperazione tra il GAL Baldo-Lessinia (VR) e il GAL Valle Umbra e Sibillini (PG), Misura 421 azione 1 del Programma di Sviluppo Locale 2007-2013 del GAL Baldo-Lessinia “*P.E.T.R.A. Programma per l'Economia, il Territorio Rurale e l'Ambiente*”.

Il progetto “SAPORI DI UNA VOLTA”, iniziato nel 2012 e che si concluderà alla fine del 2014, intende realizzare una serie di iniziative volte al recupero e alla promozione di quelle attività tradizionali proprie della produzione casearia che rappresentano parte della vera identità culturale delle popolazioni delle due aree montane coinvolte. Obiettivo del progetto è quello di incentivare la qualità e la sicurezza delle produzioni alimentari locali, attraverso il recupero dei metodi e delle tecniche tradizionali legate alla filiera lattiero-casearia.

Questi gli obiettivi operativi:

- Avviare un processo di recupero della connotazione locale e tradizionale della filiera lattiero-casearia, dal pascolo al formaggio, con particolare riferimento alle produzioni collegate alle razze autoctone tradizionali;
- Proteggere, conservare e diffondere il valore storico, ambientale e culturale delle produzioni tradizionali, portatrici di cultura comune e condivisa del luogo;
- Valorizzare e promuovere presso il grande pubblico (scuole, operatori, grande distribuzione, ecc) le filiere produttive di qualità collegate al settore lattiero-caseario, facendone comprendere il valore aggiunto in termini di qualità, sicurezza alimentare e valore nutritivo;
- Sviluppare una strategia commerciale comune per i prodotti di qualità della filiera interessati dal progetto, che permetta a queste produzioni di auto-sostenersi nel tempo.

Nel territorio del GAL Baldo-Lessinia il progetto prevede il recupero strutturale di due malghe, una in Lessinia (loc. Parparo, Roveré Veronese) e l'altra sul Baldo (loc. Valfredda di Dentro, Caprino Veronese), con la creazione di spazi didattici per realizzare attività dimostrative, formative ed educative. Per valorizzare la qualità, la sicurezza alimentare e la tracciabilità delle produzioni, il GAL ha aperto nel 2013 un bando di finanziamento (Misura 132) per coprire i costi dell'adesione al sistema di certificazione per il biologico, e gli allevatori del territorio verranno coinvolti in incontri formativi e informativi sulle tematiche del progetto (Misura 111 azione 1). Ulteriori fondi (Misura 133) sono stati assegnati attraverso bando a progetti di promozione agroalimentare dei prodotti di qualità del territorio, promozione che verrà realizzata nel corso del 2014.

Tra le attività propedeutiche alla realizzazione degli interventi, il GAL Baldo-Lessinia ha previsto di realizzare uno studio sulla storia, la presenza attuale e le possibilità di sviluppo dell'allevamento della pecora Brogna in Lessinia, razza autoctona della montagna veronese che per un lungo periodo è stata a rischio di estinzione.

Questo studio non può certo considerarsi un lavoro completo ed esaustivo, poiché le testimonianze e i testi che si riescono a reperire sull'argomento della presenza storica e dell'allevamento della pecora Brogna in Lessinia sono innumerevoli, anche se per la sua stesura si è fatto riferimento alle principali pubblicazioni, manoscritti o testi di studiosi del territorio, riportati nella Bibliografia.

Per la realizzazione dello studio, l'Associazione per la Promozione e la Tutela della pecora Brogna ha coinvolto con le figure che maggiormente collaborano in questo periodo alle iniziative per la promozione della pecora Brogna in ambito locale.

In particolare, la parte di ricostruzione storica è stata affidata a Vito Massalongo, maestro della scuola primaria in Lessinia per quarant'anni, Consigliere della Comunità Montana della Lessinia e dal 1991 al 1998 Assessore alla Cultura della stessa e del Parco Naturale della Lessinia. Presidente dell'associazione culturale *Curatorum Cimbricum Veronense*, Vito Massalongo è uno tra i maggiori esperti della storia e tradizioni della Lessinia, ed è oltretutto conoscitore diretto della pecora Brogna per l'allevamento che la sua famiglia gestisce a San Mauro di Saline.

La parte dello studio relativa al recupero zootecnico effettuato sul territorio è stata realizzata in collaborazione con Veneto Agricoltura. Il Dott. Maurizio Arduin, zoonomo ed esperto in biodiversità zootecnica, ha ricostruito come Veneto Agricoltura, a partire dal lavoro iniziato dal Prof. Emilio Pastore, abbia contribuito alla conservazione della razza e stia attuando da anni, grazie anche alla competenza del Dott. Valerio Bondesan (VA, Settore Ricerca e Sperimentazione Agraria e Ittica), un'importante selezione genetica della pecora nelle sue aziende pilota regionali.

Per le caratteristiche tecniche e produttive di razza, il Presidente dell'Associazione per la Promozione e la Tutela della pecora Brogna Massimo Veneri ha realizzato un breve capitolo che descrive le peculiarità della pecora Brogna, anche alla luce della sua decennale esperienza come allevatore.

Infine, la parte riguardante la fattibilità economica e di sviluppo degli allevamenti di Brogna in Lessinia è stata affidata al Dott. Marcello Volanti, medico veterinario ed esperto in allevamento ovi-caprino e zootecnia biologica, che in questi anni ha collaborato alla costituzione dell'Associazione, e sta dando un forte impulso allo sviluppo e consolidamento degli allevamenti in Lessinia, anche dal punto di vista tecnico e di salute degli animali. Il dott. Volanti è attualmente, con Giuliano Menegazzi, Direttore dell'Associazione per la Promozione e la Tutela della pecora Brogna.

3 La pastorizia in Lessinia tra passato e futuro.

A cura di **Vito Massalongo**

Consigliere della Comunità Montana della Lessinia e dal 1991 al 1998 Assessore alla Cultura della stessa e del Parco Naturale della Lessinia. Presidente dell'associazione culturale *Curatorum Cimbricum Veronense*, Vito Massalongo é uno tra i maggiori esperti della storia e tradizioni della Lessinia

3.1 Le fonti

La pastorizia sul nostro altipiano della Lessinia è sempre stata una fonte di reddito e di sopravvivenza per le popolazioni che l'hanno abitata per secoli.

Per avere un quadro complessivo della pastorizia in Lessinia è necessario rimandare a diversi interessanti testi sull'argomento evidenziando il loro pregevole lavoro.



Pecore al pascolo sui pendii della Lessinia - foto Archivio Quellmalz

A partire dagli anni '90 si possono trarre importanti elementi dallo studio realizzato a più mani da Sauro- Berni- Varanini "Gli alti pascoli dei Lessini

veronesi; storia, natura, cultura”. Ci si può altrimenti riferire ad argomenti inseriti in un altro testo dello stesso Sauro del 2010 *“Lessinia”* o ancora al ricco volume sui *Tessuti del Veneto* edito dalla Banca Popolare di Verona in particolare nel contributo offerto da Silvana Anna Bianchi *“Il Lanificio veronese fra XIII e XIV secolo: strutture organizzative, tecniche, prodotti”*. Importati elementi si possono inoltre trarre anche dal saggio di Marco Pasa *“Per una storia del lanificio e del setificio veronesi in epoca veneta (secoli XV-XVII)”*.

L’opera che però introduce l’argomento in modo complessivo ed esauriente è certamente quella uscita di recente a cura di Ugo Sauro, Mara Migliavacca, Vincenzo Pavan, Fabio Saggiaro, Damiano Azzetti dal titolo *“Tracce di antichi pastori negli alti Lessini”*.

Tra i contributi fondamentali vi è pure lo studio di E. Rossini e M. Fernell Mazzaoui pubblicato sul numero 23 della rivista *“Vita di Giazza e di Roana”* del settembre 1975 intitolato *“La lana come materia prima nel Veneto Sud-occidentale (secc. XIII-XV)”*.

Importante fonte, soprattutto per informazioni sulle tradizioni dell’alpeggio in Lessinia e sui proverbi, le consuetudini, il folklore, è lo studio del compianto Piero Piazzola che, dalla sua lunga esperienza di appassionato cultore della tradizione popolare dei Cimbri, ci presenta tutta una serie di osservazioni sul *“Cargar montagna”*. Per una storia dell’alpeggio in Lessinia”, pubblicato su *Terra cimbra, vita e cultura della comunità cimbre* numeri 56-57 del Gennaio-Agosto 1984.



Ragazzo a Giazza - foto Archivio Quellmalz

Dall'analisi di tutti questi testi, non si evidenzia un particolare studio sulle razze ovine, quanto piuttosto si analizza il fenomeno della pastorizia nel vasto altipiano della Lessinia a partire dal Neolitico, fino ai giorni nostri. Da dette opere sono tratti molti testi trascritti più sotto anche integralmente per non alterare il senso ed il contenuto che l'autore ha voluto sapientemente trasmettere con il suo lavoro.

Ne emerge un interessante quadro di come quest'attività abbia condizionato la vita dei montanari, influenzando in modo importante la struttura ambientale e architettonica del posto nonché le attività economiche, artigianali e sociali della popolazione della Lessinia.

3.2 La pastorizia dal Neolitico all'età del ferro in Lessinia.

La pastorizia è attività antichissima ma difficilmente documentabile, in quanto per il suo esercizio venivano utilizzati pochi strumenti od oggetti e non era neppure necessario costruire edifici per il riparo delle greggi, che risultavano essere la vera ed unica ricchezza del pastore. Se svolta con tecnica estensiva, come spesso accadeva, pochi erano gli utensili che venivano utilizzati, eccezion fatta per alcuni attrezzi in legno o in giunco. L'allevamento estensivo era caratterizzato dalla transumanza verso zone lontane e più vaste. L'allevamento stanziale, invece, era poco diffuso per la necessità di disporre di nuovi pascoli ove permettere lo spostamento degli animali domestici in un raggio d'azione di almeno cinque o sei chilometri quadrati.

In Lessinia l'attività pastorale dovrebbe essere nata nel Neolitico, quando l'uomo decise di fermarsi ed iniziò a coltivare la terra ed allevare gli animali. I rinvenimenti di tracce dell'uomo nel Neolitico ci confermano come le comunità divenute stabili avessero bisogno di "spazi più ampi per costruire i propri villaggi, allevare, coltivare"¹ per cui iniziarono a disboscare le foreste, con la tecnica dell'incendio o il taglio degli alberi con l'ascia. Ugo Sauro ne ha documentato la presenza con la scoperta di tracce databili al tardo Neolitico rinvenute sugli alti Lessini.

Conferme della pratica le abbiamo nel villaggio di Campagne di Lugo di Grezzana, dove troviamo anche segni dell'agricoltura e della pastorizia con fenomeni erosivi dei versanti dovuti al taglio del bosco per ricavarne spazio da dedicare all'agricoltura e al pascolo. Come riparo le popolazioni di quel tempo utilizzavano i ripari naturali, come quelli delle grotte di Squaranto o delle Scalucce di Molina.

Nell'età del rame, con la capacità di usare questo materiale, si arriva all'aumento della mobilità tra gruppi e alla divisione del lavoro, che porta all'incremento dei bovini come forza lavoro e all'allevamento degli ovi-caprini

¹

Mara Migliavacca et. al., "Tracce di antichi pastori negli alti Lessini", Vago di Lavagno (VR), Tipolitografia La Grafica, 2013.

per la produzione della lana, del latte e dei prodotti caseari. Nascono allevamenti di tipo nomade che portano gruppi di pastori per periodi più lunghi lontani dagli insediamenti stabili verso i territori dell'alta montagna. Tutti i rinvenimenti documentano la presenza di asce in pietra o rame insieme a ossa di pecora o cervo.

Nell'età del bronzo (dagli inizi del II millennio a. C.- XVII secolo a. C circa) continua e si amplia lo sfruttamento dei siti collinari, mentre diminuisce la frequentazione dei siti montani, fenomeno testimoniato dallo sviluppo di siti palafitticoli in cui prevaleva l'allevamento sedentario. Nell'area lessinica si vede un vero e proprio incremento demografico, con l'infittirsi del popolamento infatti si assiste alla nascita di piccoli insediamenti fortificati, i castellieri, anche in zone d'altura. In questo periodo l'economia pastorizia ha un forte sviluppo e la presenza di greggi di ovi-caprini porta a movimenti transumanti stagionali per la presenza di ottimi pascoli che saranno sfruttati per secoli.

Dell'età del ferro si assiste invece a ritrovamenti di pesi da telaio per la lavorazione della lana e per la creazione di tessuti specializzati (coperte e tappeti), con iscrizioni in retico che ci fanno concludere che l'attività della pastorizia avesse un ruolo chiave anche in questa era.

3.3 Il pascolo in Lessinia tra età romana e medioevale

Gli alti pascoli della Lessinia sono ampi e soleggiati. Sono pascoli di origine secondaria perché creati dal disboscamento, di modo che gli alberi non possano rappresentare ostacolo al movimento degli uomini e delle greggi. Come conseguenza vi è un aumento della radiazione solare che favorisce la crescita di piante erbacee e della coltivazione.

Nel periodo che va dall'età romana fino al Medioevo possiamo vedere come questo territorio sembri diventare un'area esclusa da movimenti socio-politici, considerata fuori dal tempo o dalla storia, lontana o periferica dalle città o dalle aree produttive della pianura e della collina. Questa considerazione è un elemento molto importante, poiché il territorio diventa oggetto d'insediamento di popolazioni di origine germanica (Cimbri, Alemanni o Longobardi).

La faggeta copre vaste zone dell'altopiano. Le comunicazioni sono scarse e difficili, la presenza umana forse esigua. Con i pascoli ancora scarsi, in questo contesto, arrivano popolazioni "*d'un altro paese*". Popolazioni che parlano una lingua incomprensibile alla città e che vengono considerati primitivi o forse intrusi. La loro presenza è avvenuta nella seconda metà del XIII secolo sia in Lessinia come sull'altopiano di Asiago e ha determinato uno sfruttamento economico molto intensivo delle zone montane. I cosiddetti Cimbri, così impropriamente chiamati, sono stati considerati per secoli i discendenti dei superstiti dei Kimbri sconfitti da Caio Mario, console romano, nella battaglia dei Campi Raudii. Ma, sia per la parlata, che per i documenti rinvenuti, non sembra che la popolazione presente in Lessinia in quel periodo si possa

ricollegare a questa discendenza danese, dal momento che la loro matrice è di origine bavarese o bavaro-tirolese.



Il paese di Giazza - foto Archivio Quellmalz

3.4 La presenza ecclesiale

Nell'alto medioevo in Lessinia abbiamo la presenza del vescovo San Mauro. Ne è testimonianza la tradizione che attribuisce al Santo la sua presenza eremitica sul monte di San Moro, per alcuni anni tra il 612 e il 622. In quest'area si trova la chiesa, un tempo a lui intitolata, ed oggi invece dedicata a San Leonardo di Limoges. La chiesa, è sulla direttrice della via Cara (via vaccara), la via della transumanza che partiva dalla Postumia e arrivava sino agli alti pascoli. Questo ci fa certamente pensare che la zona fosse frequentata, anche se in modo occasionale, da pastori con le loro greggi o mandrie. La festa tradizionale infatti, da secoli, si celebra alla fine di Settembre con il ritorno delle mandrie o delle greggi dall'alpeggio. In questa occasione, fino a circa quaranta anni fa avveniva la fiera del bestiame, il lunedì successivo alla domenica dopo il 21 Settembre. Oltre al mercato delle bestie vi era la possibilità di acquistare le canne per la raccolta dei marroni.

A partire dal IX secolo, i pascoli della Lessinia sono gestiti da istituti ecclesiastici che dettano le regole per la pastorizia. Troviamo attestazioni di donazioni da privati che cedono agli enti religiosi proprietà e beni, oppure testamenti, come quello del vescovo Notkerio. Nel'814 un aristocratico governativo dona al Monastero di Santa Maria in Organo un campo che si trovava in *Luxino* (Lessinia) di proprietà di Ildemanno, gastaldo di Verona, che lo aveva in precedenza comperato da un certo Ambrogio, pro "*remedio*

anime”, per la sua anima e quella della moglie. Numerose sono anche le proprietà dei monasteri in terra lessinica. Ricordiamo le vendite di “*campus*”, campi (*sorte de monte Luxini*) del diacono Gisulfo ai Parpari, per essere venduta per il sostentamento dei poveri.

Nel X secolo troviamo altre attestazioni che testimoniano la presenza di proprietà ecclesiastiche sui monti Lessini. Tutte queste donazioni fanno pensare ad un sistema organico di sfruttamento economico dell’area montana, che riconduce all’attività pastorizia per l’utilizzo dei pascoli e al disboscamento di parte dei boschi per far arrivare a Verona, oltre che i prodotti della pastorizia, anche del pregiato legname.

Sappiamo che ad Azzago gli abitanti potevano “*seminare, pascolare, arare*” nella *silva Alferia* (Cerro) e nella *silva herimannorum*², secondo il diploma “*Pavia, 969 gennaio 22*” di Ottone I. Questo diritto ci fa comprendere come fosse importante il ruolo di questi terreni incolti.

Diversi sono comunque i centri abitati, data la differente altitudine. Nella fascia pedemontana tra i 500 e gli 800 m. la combinazione tra agricoltura e allevamento con la produzione di cereali, frutta e legname doveva essere l’elemento costitutivo dell’insediamento umano. Si veda il caso di Azzago, di Breonio ove nel 920 l’imperatore Berengario donò ad un suo fedele Bertelo, la corte del paese con le corti di Zivelongo e Vaona, proprietà che il padre di Bertelo, Teutelmo, aveva già avuto ed era destinata a pascolo. L’aristocrazia longobarda aveva sempre avuto interesse per la montagna, tanto che inviava durante l’estate lavoratori chiamati arimanni o waldemanni.

In questi secoli i monasteri di Verona erano proprietari di diversi pascoli, e lo rimasero fino alla costituzione del comune di Verona, che definì i suoi possedimenti pascolivi come “*Silva communis Veronae*” (foresta comune di Verona), la cosiddetta Frizzolana (luogo corrispondente in parte del comune di Bosco Chiesanuova e San Giorgio). In tutte queste località si praticava l’alpeggio con pecore e nello stesso tempo si disboscava in modo spicciolo (*extirpavi de nemore et feci pratum; terra que fuit roncata ovvero streponata...*³ (estirpato dal legno e fatto prato) praticando l’agricoltura con la semina di frumento, segale, spelta e orzo. Con i coloni teutonici si produce anche carbone di legna. Nei secoli successivi la Lessinia viene chiamata “*la Montagna alta del carbon*”.

² Gian Maria Varanini, “*Questioni di confine nei pascoli della Lessinia alla metà del Trecento*”, pp. 113-120, “*Quaderno Culturale della Lessinia. La Lessinia ieri oggi domani*”, Vago di Lavagno (VR), La Grafica Edizioni, 1996

³ Gian Maria Varanini, *ibidem*.

3.5 I Cimbri in Lessinia

Già nel 1287, con il permesso d'insediamento dei Cimbri a Roveré veronese, il Vescovo Bartolomeo della Scala concede ai due "*Olderico di Altissimo e all'altro Olderico vicentino*" il permesso di disboscare, di costruire masi, di fare aziende agricole ecc. Con il disboscamento prende piede anche l'allevamento degli ovini, dei caprini e solo successivamente quello dei bovini.

Con l'arrivo della signoria degli Scaligeri abbiamo, nel 1287, l'insediamento dei Cimbri, coloni fatti venire dal Tirolo e/o dalla Baviera per trarre beneficio dal disboscamento e per aumentare la produzione di lana, carne e carbone. Ma anche, come suggerisce Marco Pasa, per far fruttare i boschi ed avere degli affittuari che coltivino ed antropizzino i luoghi. Sembra che tutte queste immigrazioni fossero pilotate dai Monasteri, ma controllate dalla famiglia degli Scaligeri.

La colonizzazione cimbra dal XIII secolo in poi cerca di acquistare i pascoli e i terreni che inizialmente ebbe in diritto d'uso, anche se ciò avviene nel corso di un periodo lungo e con alterne vicende. Il grosso degli alti pascoli rimane di proprietà di famiglie nobili della pianura e della città o dei monasteri (Santa Maria in Organo e San Zeno in primis).

Con Alberto della Scala viene istituita la Podestaria, quel luogo ove il procuratore dei proprietari delle montagne della Lessinia soggiornava nel periodo estivo. Gli Scaligeri fanno amministrare la giustizia sul luogo da un proprio incaricato con pieni poteri, un podestà che aveva autorità sugli alti pascoli per ordine della famiglia veronese. Viene istituito un corpo di guardia per la riscossione delle "paghe", il tributo dovuto, e con compiti di mantenimento dell'ordine, per punire eventuali colpevoli di delitti o furti. Alla Podestaria sono stati trovati degli scheletri nel pozzo dei coltelli, probabilmente appartenenti a persone giustiziate per morosità o per aver commesso dei reati.

Per monopolizzare la produzione laniera, negli statuti dei Lessini si attesta il potere degli Scaligeri e si razionalizza l'alpeggio con norme sui pascoli e sui pastori. Le norme da osservare per gli alpeggi di Antonio della Scala regolavano i doveri, i divieti e stabilivano le autorità da obbedire e rispettare. Vengono istituiti gli "Statuti della Podestaria", che obbligano la presenza di un fattore che deve abitare in montagna. Si regolamentano i turni di soggiorno in alpe dei vari pastori e l'allontanamento di alcune greggi. Vengono dati dettami per il comportamento dei "*pegorarii*" (non abbandonare le pecore senza licenza, non prelevare pane e sale, non portare pece, non tenere pecore proprie, non portare armi se non la scure) e si disciplina la giustizia criminale che spetta ad un giudice di Verona.

3.6 La lana veronese

A testimonianza del fatto che la pastorizia era attività importante in quest'epoca, si può riscontrare che a Verona, a pochi passi da Piazza Erbe, nel corso dei Portoni Borsari si trovava il luogo delle Sgarzarie. In tale isolato era ospitato l'opificio dei garzatori e il cosiddetto "*Fondaco del Signore*", dove gli operatori del settore laniero potevano affiancare, ai tradizionali luoghi di lavorazione del prodotto, uno spazio dedicato alla misurazione, alla pesatura e alla timbratura delle pezze di lana prima della loro vendita. Sotto la loggia c'era il mercato delle lane. Nel periodo dominato dalla potente famiglia degli Scaligeri, la lavorazione della lana era una delle attività principali del popolo veronese, che era dedito alla produzione dei panni alti veronesi, manufatti molto rinomati per tutto il trecento.



Vello di lana di pecora Brogna

In corte delle Sgarzarie c'erano 14 "*staci*", botteghe-laboratori dove lavoravano vari artigiani. La lavorazione dei panni alti cominciava con il purgo della lana, ovvero con la pulizia del filato attraverso il lavaggio nell'acqua dell'Adige. In questo modo si toglievano le impurità e in seguito, dopo la filatura e la tessitura, il panno era avviato alle *follerie* a Veronetta. Qui, questi panni venivano imbevuti in una soluzione di sapone, pigiati a file e sottoposti ai colpi di magli della gualghiera, un macchinario mosso dall'acqua che li rendeva spessi, sodi e li infeltriva⁴. A questo punto i panni erano pronti per essere portati agli opifici citati, dove venivano puliti e grattati con il garzo, un cardo selvatico dotato di spini forti, che toglieva ogni impurità. Infine, con delle forbici, si tagliavano le punte eccedenti in modo che le cime fossero

⁴ Elena Cerpelloni, "*Sgarzarie, la Zai degli Scaligeri*", articolo su quotidiano L'Arena, Verona, 06 agosto 2009.

uguali tra loro. Le lane successivamente venivano colorate e trasformate in una vasta gamma di tessuti.

E' dal Trecento che va delineandosi a Verona l'attività della *Domus Mercatorum*, che regola le attività economiche e commerciali con Statuti e regolamentazioni specifiche. Tale attività assumerà la fisionomia di "ente di governo", con la tutela degli interessi commerciali collettivi e supportando la promozione dell'artigianato. Nel caso della lana, la *Domus Negociatorum*, diventa la sede dove vengono conservati anche i modelli dei panni di cotone cui dovevano adeguarsi tutti gli opifici veronesi.⁵



Tessitura con tecnica Bouquet della lana di pecora Brogna

A partire dal XIII secolo in poi, l'industria della lana nel veronese è stata un'attività piuttosto fiorente. Viene operato in quest'epoca non solo il miglioramento delle tecniche di lavorazione, ma anche lo sviluppo delle pratiche dell'allevamento, che porta ad un miglioramento genetico degli animali allevati e alla razionalizzazione dell'uso dei pascoli dei Lessini e dell'altopiano di Asiago (entrambi territori a prevalenza cimbra). Le conseguenze di questi progressi portano ad un notevole miglioramento della qualità delle lane locali prodotte con un forte incremento dell'esportazione dei panni.

Il periodo tra il XV e il XVI secolo è contraddistinto da una fase di crescita della produzione di lana veronese a cui segue una lenta decadenza.⁶ La lana perde gradualmente importanza a

favore della seta. Per il periodo precedente alla metà del '400 non si hanno stime produttive, ma nel 1417 operano 116 mercanti e produttori lanieri veronesi, che si riuniscono per vietare ai garzatori di vendere panni nelle loro botteghe con grave danno dei drappieri.⁷

⁵ Silvana Anna Bianchi et. al., *"I tessuti del Veneto"*, Banca Popolare di Verona, Verona, 1993.

⁶ Edoardo Demo, *"Mercati e manifatture nel Veneto tardomedievale"*, su Aa. Vv. rivista *"Reti Medievali"* numero II-2001, Firenze, gennaio-giugno 2001

⁷ Gian Maria Varanini, *"Questioni di confine nei pascoli della Lessinia alla metà del Trecento"* in *Quaderno culturale Lessinia- ieri oggi domani*, Vago di Lavagno (VR), Editrice La Grafica, 1996.

I dati di cui si dispone per il periodo che va dal 1448 al 1534, ci testimoniano che in questi anni si assiste ad una forte espansione del lanificio veronese: si passa infatti dai 3054 panni prodotti nel 1458 agli 11.000 del 1493.

Nella prima metà del '500 si scende a 9000 pezze. Dal 1517 la produzione cala e non arriverà più ai livelli degli anni precedenti. Quelli prodotti in questi anni sono comunque manufatti di medio-alta qualità, i cosiddetti “*panni alti alla piana o a tre licci*” destinati in gran parte per l'esportazione.

Il motivo di tanta fortuna economica è determinato dalla vicinanza dell'Adige e del Po, che consentono ai mercanti veronesi di vendere i propri prodotti direttamente o tramite fattori e senza ricorrere all'intermediazione di Venezia, grazie ai patti di dedizione del 1405 circa la libertà d'estradiione e spedizione delle merci lungo le vie commerciali (porti di Ravenna, Pesaro, Ancona e Genova). L'esportazione dei panni avviene verso l'Italia centro- meridionale e in Germania, grazie al fatto che a Verona vi erano operatori forestieri armeni, boemi, tedeschi ed ungheresi. A Verona, il mercante Pasio Guarienti fonda una società con il fiorentino Zanobi d'Agnolo Gaddi per commerciare “*ex causa pannorum veronesium*” (dei panni veronesi) con Venezia, Bologna, Roma, Ginevra e Barcellona. Sono in questa fase impegnate nel commercio delle lane un po' tutte le famiglie aristocratiche veronesi (i Brenzoni, i Da Lisca, i Maffei, i Lanfranchini, gli Allegri, i Turchi, i Miniscalchi, ecc.).⁸

L'introduzione della pecora Brogna pare sia stata praticata proprio per le sue caratteristiche di produzione di lana a fibra lunga e pregiata, e per la produzione di pergamena (la carta di Fabriano non era ancora utilizzata in maniera così diffusa come avverrà a partire dal '500, con l'invenzione della stampa e l'utilizzo di carta impastata con stracci e polvere di legno). La lana prodotta da questi animali selezionati avrebbe fatto concorrenza alle lane allora pregiate, o a quelle costosissime che provenivano dall'estero, in particolare dall'Inghilterra o dalle zone fiamminghe. Francesco Maffei nel 1450 si lamentava del prezzo esorbitante delle lane estere, tanto che favorì la produzione di lane locali cardate e pettinate da mescolare con le lane pregiate, con una forte riduzione di prezzo.

I centri pascolivi più importanti del Veneto Occidentale erano i due versanti del gruppo del Monte Baldo, gli altipiani dei Lessini e di Asiago e le zone limitrofe. Da essi si traeva la maggior parte della lana per le città di Verona, Vicenza, Padova e Rovigo. Si assisteva a movimenti transumanti di greggi che in estate si muovevano in altura, per stazionare poi in pianura in inverno quando le nevi rendevano impraticabili i pascoli. Questo fenomeno fu spesso fonte di conflitti con i proprietari della pianura che a fine estate, in agosto o settembre soprattutto, si trovavano i campi invasi dalle greggi mentre erano ancora in corso i raccolti stagionali.

⁸ Edoardo Demo, op. cit.

La tosatura delle pecore avveniva in aprile e in agosto, dopodiché i pastori procedevano alla cernita e al lavaggio della lana, prima che questa arrivasse al luogo di lavorazione.

Le successive fasi di manifattura avvenivano in città, dove la lana veniva mondata e lavata. Con la mondata si toglievano i corpi estranei da cui poteva essere impregnato il vello, con il lavaggio la lana veniva sgrassata con *aqua forta*, acqua nella quale si era fatta bollire cenere di legna. A questo proposito, “*far lissia*” significava far bollire del bucato o della lana nella cenere di legna, pratica che ho visto fare da



Lana di pecora Brogna in ammollo

bambino prima dell'avvento dei detersivi sintetici moderni. In seguito, dopo un lungo ammollo, la lana veniva lavata entro ceste di vimini in acqua corrente, magari direttamente nelle acque dell' Adige.

I legislatori veronesi erano molto preoccupati di fare in modo che le lane arrivassero tutte sul mercato cittadino per essere divise in *gentiles*, *mediocre*, *grosse*, *peloti*. Le *gentiles* venivano usate per la fabbricazione dei famosi panni alti veronesi.

Gli Scaligeri avevano grossi interessi sulla produzione delle lane veronesi. La famiglia, oltre ad avere proprie greggi, ospitava nei pascoli di proprietà anche greggi di altre famiglie. Per questo servizio ricevevano un tributo di pascolo, che veniva ricambiato con assistenza e protezione. In questo periodo erano praticati anche contratti di *soccida*, che prevedevano un accordo economico tra il proprietario del gregge e quello del fondo agricolo.

Numerose furono le regole dell'allevamento ovino sui pagamenti. Ad esempio, venivano riconosciute al succidante la metà delle lane e venivano regolamentati i quantitativi di formaggio o ricotta che spettavano alle parti. Furono posti dei divieti a tenere con gli animali in *soccida* anche pecore proprie, e l'impossibilità di vendere gli animali avuti in consegna senza la licenza dei proprietari.⁹

⁹ Egidio Rossini e Maureen Fennell Mazzaoui, “*La lana come materia prima nel Veneto Sud-occidentale (secc.XIII-XV)*” in “*Vita di Giazza e di Roana*” a.VI n°23, pp.5-18, Verona, Edizioni Stimmatini, 1975.

3.7 Il '400 e la dominazione veneziana

Nel Quattrocento, con il passaggio dalla dominazione scaligera a quella veneziana, le cose cambiano e molti terreni e pascoli vengono venduti a nuovi proprietari dal monastero di San Zeno o da quello di Santa Maria in Organo, e i pascoli escono dal patrimonio di questi enti ecclesiastici. Venezia da questa operazione ne ricava 250 mila ducati. Arrivano quindi in Lessinia i conti Verità, i Bevilacqua, i Miniscalchi, i Cipolla, i Maffei, ecc.

In epoca viscontea arrivano gli allevatori bergamaschi, che praticano in genere l'allevamento bovino.

Si concede ai rustici veronesi di tessere panni di lana di bassa qualità per uso personale. Nel 1493 la città tenta di obbligare i comuni rurali a *“dar in nota le pegore e le lane e a condur le lane a Verona”* (annotare la quantità di pecore e lane e portare la lana a Verona) la qual cosa provoca una violenta opposizione: *“el ge era tuti quei vilani che gridavano “seremo tuti desfati et malmenati, non potremo più tener pegore se questi capitoli sono confermati”* (e c'erano tutti quei contadini che gridavano *“saremo tutti distrutti, non potremo più tenere pecore se queste leggi vengono confermate”*). Venezia risponde che: *“non piase a nostra illustrissima signoria sia fato novità a li populi”* (nostra illustrissima signoria non gradisce che vengano introdotte novità per il popolo).

Questo conferma l'interesse degli operatori economici per il lanificio e per l'allevamento ovino.

Ai veronesi agiati si unirono i veneziani che comprarono pascoli e alpeggi. Da questo periodo in poi opera La Nobile Compagnia dei Lessini che diviene la vera figura centrale dell'organizzazione e gestione degli alpeggi per almeno tre secoli.

Nella seconda metà del Quattrocento si assiste ad un raddoppio demografico nella città di Verona, per cui cresce la domanda di generi alimentari e crea un notevole flusso commerciale verso la città anche dalla Val Lagarina. D'altro canto, in montagna, era impossibile sfruttare i pascoli d'alpeggio poiché questi erano di proprietà di famiglie della città che non li cedevano volentieri per il loro sfruttamento. Nel frattempo, i prezzi dei prodotti caseari, per effetto della accresciuta domanda, continuano ad aumentare.



Legname - foto Archivio Quellmalz

In questo periodo si assiste anche ad uno spietato disboscamento per fare carbone, che estingue tanti boschi tanto che “*dicta ligna fuerunt consumpta*” (gli alberi erano consumati), dove prima l’appezzamento era “*boschivum, nunc pro maiori parte pasculivum*” (boschivo, ora per la maggior parte pascolivo). Nel Quattro-Cinquecento la Lessinia diviene una grande prateria per gli alpeggi.

Nel Cinquecento, si verificano varie situazioni che favoriscono l’affrancamento degli alpeggi dalle proprietà degli enti ecclesiastici. Vengono prodotti anche falsi privilegi scaligeri, tra i quali quello del notaio Bartolomeo da Vico, che produsse un falso privilegio scaligero del 1328 secondo il quale la Frizolana era di proprietà della comunità della montagna veronese, e un altro del 1325 per i comuni di Cona, Ceredo ed Alfaedo.

Il governo veneziano trascrisse tali sentenze e le fece attuare nel 1496. Da questi atti si arrivò poi all’affermazione del principio che i beni comunali fossero di proprietà della Repubblica e che avrebbero dovuto essere destinati allo sfruttamento collettivo. Da allora e fino al ‘600, si pongono le basi per rivendicare i diritti pubblici sulle proprietà private dei pascoli, che divengono sempre più estese. Venezia si riserva lo sfruttamento del legname per le navi e per quello da opera. Gli abitanti della Lessinia come contropartita, diventano i difensori dei passi nella guerra che si stava combattendo in Valdadige.

3.8 L'alpeggio in Lessinia dal '500 all'età moderna.

Paola Lanaro Sartori, nel suo studio pubblicato nel volume citato *“Gli alti pascoli dei Lessini veronesi”*, ci offre un quadro assai documentato sulla pastorizia in questo periodo storico.¹⁰

Dal pascolo stabile nel periodo estivo, per mantenere anche nella stagione invernale gli stessi capi di bestiame ovino e bovino, gli allevatori praticano la transumanza verso il mantovano o il vicentino. Nel '700 si arriva pure a contenere la diffusione di pesanti epizootie con l'obbligatorietà di un mandato o *“fede di sanità”*, rilasciato da ufficiali della Sanità previa ispezione. In questi secoli i pascoli stabili hanno strutture e annessi rustici per il mantenimento e custodia del bestiame come anche per la caseificazione. La proprietà pascoliva si struttura in *“pezze di terra”*, suddivise tra zone pascolive e boschive con contratti di locazione perpetua o temporale. Le casare sono in proporzione al rapporto terra/quantità di bestiame (oggi questo rapporto viene definito con il termine *“paga”*. Noi diciamo oggi così: *“ho una montagna di 100 paghe che significa il rapporto tra ettaro e numero di capi di bestiame, quindi cento ettari corrisponde a cento vacche”*). I canoni di affitto sono determinati in denaro o in natura, cioè in quantità di burro o ricotta o tenendo pulito il pascolo dagli arbusti o sistemando le pozze per l'abbeverata degli animali. Nel Seicento si arriva anche a parlare di insaccati di maiale, cosa che non è documentata in precedenza.



Buoi al giogo - foto Archivio Quellmalz

I pascoli per i bovini e gli ovini erano differenziati, ai bovini sono destinati i pascoli migliori mentre ai greggi di pecore spettavano i pascoli più magri. Il numero dei bovini era in genere esiguo (tre-quattro capi), mentre le greggi erano composte da decine di pecore. Talvolta alcuni allevatori si associavano per prendere in affitto una montagna, anche con animali presi in soccida da proprietari della pianura.

La quantità degli animali posseduta dai residenti ci offre un quadro non quantitativamente rilevante: ad esempio si testimonia come ad Erbezzo nel 1652 fossero censite 14 persone fra i 18 e i 70 anni, con 13 vacche e 70 pecore. Tale numero rimane praticamente invariato almeno fino al 1776, con 79 vacche e 66 pecore.

¹⁰ Paola Lanaro Sartori, *“Note sull'alpeggio in Lessinia nell'età moderna (sec XVI-XVIII)”*, pg. 134 in Pietro Berni, Ugo Sauro e Gian Maria Varanini (a cura di), *“Gli alti pascoli dei Lessini veronesi. Storia natura cultura”*, Vago di Lavagno (VR), La Grafica Edizioni, 1991.

I lavoratori erano distinti in tre categorie: *vaccari, casari e scotòni*. Lo scotòn accudiva il fuoco e i maiali e svolgeva tutte le attività più umili della malga. Era obbligo per i malgari salire in montagna almeno 15-20 giorni prima per controllare il suolo e togliere le piante infestanti. I vaccari avevano pure il compito di custodire i pascoli per evitare gli sconfinamenti degli animali. Liti, contrasti e furti di legname sono ciclici, soprattutto quando una delle parti contendenti è una famiglia nobile.

I contrasti sono molto accesi nel '700, anche per la presenza di un numero eccessivo di capre e pecore che procurano gravi danni a prati o a campi seminati. Per questo a Selva, viene sancito un decreto che limita il numero delle greggi pascolabili. I contrasti nascono anche per l'importante indotto che le greggi portano nella produzione del salnitro, a partire dalle deiezioni degli animali, per la fabbricazione di polvere da sparo. Infatti nel periodo invernale, quando le greggi si spostavano in pianura, sorgono le case del salnitro o "*tezon*". Queste strutture erano dei veri propri ovili per il ricovero notturno delle pecore che di notte arricchivano con le loro deiezioni il terriccio della stalla che veniva precedentemente preparato con foglie e paglia. Alla mattina, fatti uscire gli animali al pascolo, il terriccio "arricchito" veniva asportato e messo a maturare e successivamente impiegato per la produzione di salnitro.¹¹

Nella seconda metà del Settecento si hanno dati statistici sicuri sul numero degli animali allevati (bovini e ovini). In Podestaria nel 1767 troviamo 1484 vacche, 25 tori, 13 vitelle, 4 manzette, 22 lattonzoli, e 1411 pecore. Gli ovini passano in genere in questi anni da 30.000 a 36.000 mila capi.

Nell'Ottocento l'attività pastorizia negli alti pascoli si sviluppa ancora, ed emerge in Lessinia la famiglia Tinazzi che diventa proprietaria di estesi territori in montagna.

Laura Ragnolini Sauro ci descrive che "al momento della nascita del catasto austriaco nel 1847, la nobile compagnia dei Lessini, aveva ancora 10.427 pertiche metriche in Podestaria. Nel giro di pochi decenni si assiste al declino della Nobile Compagnia che aveva le proprietà in quei pascoli da secoli, con l'avvento di Leopoldo Tinazzi che arriverà a possedere ben 19 montagne con una concentrazione proprietaria mai vista. Tinazzi dotò i suoi alpeggi di baiti nuovi in pietra con costruzioni architettoniche eccezionali".¹²

Oggi le malghe sono quasi tutte di proprietà privata. Solo il comune di Roveré Veronese possiede alcune malghe pubbliche, che vengono affittate ai privati con contratti e convenzioni.

¹¹ Vittorio Girardi, "*I "tezon" e la produzione di salnitro nella Serenissima*", su Circolo Culturale Armigeri del Piave, <http://www.armigeridelpiave.it>

¹² Laura Ragnolini Sauro, "*La pastorizia in Lessinia tra passato e futuro* su "*Cimbri Tzimbar, vita e cultura delle comunità cimbre*" n°7 gennaio-giugno 1992, pp 129-144, Vago di Lavagno (VR), La Grafica Edizioni, 1992.

Da sempre la monticazione era praticata a partire dalla fine di maggio fino a San Michele (29 settembre), quando le mandrie erano ricondotte alle stalle nelle zone di media montagna.

Ogni montagna, delle circa cento oggi esistenti, aveva un suo sistema di misura detto “*paga*” che equivale ad un ettaro di pascolo. In ogni paga vi può pascolare una lattifera nel periodo estivo. Per i cavalli occorre due paghe, perché il cavallo mangia e non retribuisce il vaccaro in termine di resa diretta; per le pecore ne occorrono otto o dieci per una paga. I bovini maschi erano detti esenti, ossia non erano calcolati, probabilmente per il loro specifico servizio di fecondazione naturale del bestiame, che un tempo adempivano allo stato brado.¹³

Questa definizione si è estesa in senso figurato al “*sior*”, colui che tiene i punti nel gioco della morra e quindi è esente da pagare quello che si beve, tanto che si dice “*te si esento come i tori in montagna*” (sei esente come i tori in montagna).

Nel passato i montanari erano confinati all'alpeggio per quattro mesi estivi, in condizioni spesso primitive, lontani dal mondo, dalle famiglie, dalla società. Oggi i trasporti, le comunicazioni di massa, hanno modificato quell'isolamento secolare, ma hanno creato l'abbandono dei baiti, delle malghe, dove non si può più caseificare per motivi igienici, ma anche perché i malgari vanno e vengono ogni giorno.

Una volta l'isolamento era anche una segregazione coatta, per cui il montanaro-malghese doveva trascurare le sue abitudini religiose. In inverno doveva partecipare a qualche messa in più per “*metarla via par l'istà*” (metterla via per l'estate) chiamata “*messa secca*”. Vi era anche il detto molto esagerato: “*na polenta al giorno, 'na messa a l'ano, 'na confession in vita*” (una polenta al giorno, una messa all'anno, una confessione nella vita). Si dice anche che la preghiera serale del pastore fosse emblematicamente sintetica: “*Signor mi son Togno; / del ben savè che go bisogno; / vago in léto col Vostro angelo benedeto; / no' ve digo altro par stavolta; / fême che veda el dì n'altra volta*” (Signore sono Togno, del bene sapete che ho bisogno, vado a letto col Vostro angelo benedetto, non vi dico altro per stavolta, fate che io veda il dì un'altra volta).¹⁴ Come pure il “*Testamento de la Pègora* (testamento della pecora): Una pecora che doveva essere giustiziata per dar da mangiare al suo padrone si dice che abbia abbandonato la sua proverbiale paura e in un momento di sfrontatezza abbia esclamato “*La pèle ai pelai, i ossi ai petenai, la lana ai filanderi, el pièto ai pastori e i corni in culo ai me creditor*” (o anche ascoltatori) (la pelle ai conciatori, le ossa ai pettinai, la lana ai filatori, il petto ai pastori e i corni nel sedere ai miei creditor).

¹³ Piero Piazzola, “*Cargar montagna. Per una storia dell'alpeggio in Lessinia*”, in Piero Piazzola et. al. “*Terra cimbra*”, anno XV numeri 56-57, pp.57-69, Giazza (VR), Curatorium Cimbricum Veronense, 1984.

¹⁴ Piero Piazzola, *ibid.*

In passato almeno in Lessinia era pure praticato lo “*spietramento*”, cioè il raggruppare ai lati del pascolo di pietre e sassi. In molti casi questi erano il materiale privilegiato per la costruzione di recinzioni e muretti a secco. In Lessinia è esempio classico la *via Cara* (via Vaccara) che dalla pianura raggiunge l’alta Lessinia dei pascoli, che oggi fa parte della zona agro-silvo-pastorale del Parco Naturale Regionale della Lessinia.

3.9 La pastorizia nella montagna della Lessinia dai primi anni '50 ai giorni nostri.

“*Andò ghe pegore ghe miseria*” (dove ci sono pecore c’è miseria) così spesso mi diceva mio padre. Ma mia madre tre o quattro pecore le ha sempre avute e allevate. Ricordi personali della mia famiglia negli anni '50. Come esperienza comune di tutte le contrade dei vari paesi della Lessinia cimbra e non solo.

A smentita dell’assunto di mio padre vi sono in Lessinia altri due proverbi: “*la pegora rende tantissimo, la vaca magna tuto, anca i pioci che te ghè sulla testa*” (la pecora rende tantissimo, la vacca mangia tutto, anche i pidocchi che hai sulla testa), e un altro che dice: “*se i malghesi se salvano con le vacche, l’è perché i gavea un s-ciapeto de pegore*” (se i malghesi sono sopravvissuti con le vacche è stato perché avevano un gruppetto di pecore). Infine : “*la vecia... con un s-ciapeto de pegore la ga tirà su na fameja de sinque omeni; vacche, belessa, pegore richéssa*” (la vecchia .. con un gruppetto di pecore ha cresciuto una famiglia di cinque uomini; vacche bellezza, pecore ricchezza).

Oppure si potrebbe ricordare il proverbio vicentino: “*Le piegore le sarìa bone se le gavèsse la boca in montagna e el cul in campagna*” (le pecore andrebbero bene se avessero la bocca in montagna e il culo in campagna), detto in riferimento al fatto del danneggiamento pesante che gli ovini esercitano nell’arbustato e nel sottobosco, mentre le loro feci non ingrassano convenientemente il cotico erboso.¹⁵ Questo, secondo lo storico Pietro Piazzola, sarebbe uno dei motivi dell’abbandono dall’allevamento ovino verso un allevamento misto ovino-bovino a partire dal '600, e poi quasi esclusivamente bovino. Ciò si giustificerebbe anche con l'intento di migliorare il reddito familiare. Il letame di pecora comunque è molto ricco, infatti nell’esperienza dei nostri pastori era tenuto per concimare i terreni poveri, dove vi era uno strato di terreno poco profondo, con la presenza di strati pietrosi, oppure per far sparire dal pascolo certi tipi di erbe non gradite alle pecore o alle vacche.

Come ci riferisce il Piazzola, in montagna le pecore erano racchiuse nel “*moltrin*”, un recinto fatto di stecche di nocciolo o di *égano*, il maggiociondolo, comunque facilmente rimovibile, per le operazioni di mungitura o per tenere unite le pecore e obbligarle ad un pascolo forzato e per la fertilizzazione del terreno. I “*paroni*”(padroni) delle montagne richiedevano

¹⁵ Piero Piazzola, op. cit.

che la fertilizzazione dei pascoli fosse la più ampia possibile. Gli steccati venivano spostati normalmente ogni due, tre giorni.

Il termine *moltrin* o *moltrini* era anche il settore riservato alle pecore nella stalla.



Pecore a Giazza - foto Archivio Quellmalz

In ogni famiglia c'erano piccoli allevamenti di pecore, ogni famiglia, accanto alle mucche nella stalla aveva un ovile, magari piccolo, composto da pochi capi. Talvolta per migliorare il risultato estivo si prendevano a soccida delle pecore dal vicentino o dalle Vestene, (anche se si diceva: "*Né par vacche né par done no passar le do colone*", né per andare in cerca di vacche né per andare in cerca di donne, non devi passare per le due colonne): le "*pegore vesentine*" (pecore vicentine), si portavano al pascolo per tutta l'estate, si mungevano e poi ai primi di ottobre si riportavano dai legittimi padroni, facendo chilometri per riportarle nel loro luogo d'origine.

Era una forma semplice d'integrazione del reddito. Ogni anno poi, per noi bambini della montagna, era un obbligo andare prima nei boschi, fino a maggio- giugno, e poi nei pascoli o nei prati con le mucche, due volte al giorno: mattina, prima della scuola, e sera, con un libro, magari con i compiti da fare. Era un rito al quale noi bambini eravamo abituati. Anche se, a volte, lo eseguivamo malvolentieri. Quante volte le mie tre - quattro pecore le ho perse! Noi ragazzi giocavamo a fare altari e dicevamo Messa, costruivamo con legni e rametti di nocciolo candele e fiori con foglie di castagno. Oppure giocavamo nei prati a far archetti per gli uccelli, o con sassi, a bandiera, a sassetti...Scene di vita ancestrale, quando la vita delle famiglie della Lessinia era

esclusivamente dedicata all'allevamento ovino e bovino, alla raccolta del fieno, tra giugno e luglio, e al “*regoso*” (il secondo taglio), tra agosto e settembre fino ai primi di ottobre, mansione che era svolta anche dai giovani studenti che tornavano dai collegi o dai seminari nel periodo estivo. L'attuale “classe colta” della Lessinia degli anni '50-'60 è tutta proveniente da persone che hanno studiato nei vari collegi, convitti o seminari vescovili o degli ordini o congregazioni religiose.

Unici attrezzi che avevamo erano rastrelli di nocciolo, qualche forca, un forchetto (forca con due ferri, per il fieno del secondo taglio). Con il carro trainato da due buoi (per chi li aveva) o dalle mucche più anziane e abituate al giogo, si trasportava il fieno fino alla stalla. Le varie testimonianze raccolte concordano tutte. Nei primi anni '50 nel paese di San Mauro c'erano solo due o tre trattori, nei primi anni '60 si tagliava il fieno in gran parte con la falce (*fero da segar*) mentre alcune famiglie dopo un bel periodo di risparmi riusciva a comperarsi le prime macchine falciatrici (le mitiche BCS).

Tutte le famiglie avevano piccoli greggi di pecore: animali allevati per la sopravvivenza per avere lana, il latte e gli agnelli.

La lana: quante calze ho visto fare dalle nonne con la lana grezza, portata a Badia alla Cardatura, tessute con quattro ferri che “costruivano” il calcagno. Quanti maglioni ho avuto fatti da mia madre, con la lana barattata per averne di quella colorata. Da far maglioni ruvidi, o “*fanèle*” da portare sulla pelle per scaldarsi nei rigidi inverni in camere da letto fredde, scaldate solo dalle braci racchiuse nella *fogàra* di coccio o di ferro e messe sotto il “*preolo*”, altrimenti detto “*monega*”, tra le lenzuola.



Caldera - foto Archivio Quellmalz

Il latte: la mungitura dei pochi capi dava quantità esigue di latte che solitamente veniva associato a quello vaccino per fare il formaggio (“*pegorin*” se era di solo latte di pecora, “*mistorin*” se era misto con latte di mucca). Mai nessuna quantità di latte doveva andare perduta: chi aveva poco latte per fare un “*casato*” si associava alle altre famiglie e proporzionalmente alla quantità conferita tutti potevano fare dei formaggi per il consumo familiare (caseificazione turnaria). Ricordo che vigeva un reciproco scambio tra le famiglie simbolizzato da un quadernetto nero tipo quello della bottega per andare a far spesa a prestito, con le diciture di Dare e Avere. Ogni donna (era compito esclusivo delle donne) registrava le

quantità e a fine stagione si stabilivano i compensi. Tale sistema ha rappresentato, anche per altre realtà montane, la sopravvivenza delle piccole aziende familiari, una volta chiamate “piccola proprietà contadina”.

Gli agnelli: erano attesi per la vendita prima di Pasqua. Merce preziosa perché davano reddito alle famiglie dei paesi della Lessinia. Ogni famiglia aveva il proprio montone da fecondazione che scambiava con altre famiglie. Il maschio doveva fecondare le pecore entro la fine dell'estate perché gli agnelli dovevano nascere in tempo utile affinché prima di Pasqua fossero cresciuti e belli da vendere, con un buon peso.

Ricordo anche che spesso gli agnellini venivano sgozzati presso gli ovili e portati via per la vendita. Ho maledetto per anni il commerciante che li acquistava, proprio per la tecnica di uccisione che a noi bambini faceva ribrezzo, anche se i genitori ci allontanavano.

Come si diceva, il montone che fecondava le fattrici doveva fare il suo servizio solo in un determinato periodo affinché la nascita degli agnelli fosse programmata per la vendita pasquale. Per evitare che il montone continuasse la sua naturale attività riproduttiva in periodi non corretti, talvolta si legava a metà del dorso uno straccio a mo' di grembiule, che impediva al montone di fecondare la femmina. Noi bimbi non avevamo la più pallida idea dello strumento e i genitori ci dicevano che il montone “lavava i piatti”. Considerazione seria e faceta per sviare il discorso dalla fecondazione animale, che era argomento vietato come quella umana.



Pecore al pascolo a Giazza - foto Archivio Quellmalz

Le pecore erano portate al pascolo dai primi segni della primavera fino ad autunno inoltrato. Era compito dei bambini, degli anziani e delle persone che

non potavano fare lavori pesanti, seguirle in questo periodo. Si cominciava a farle pascolare sui bordi delle strade, sui sentieri, nelle zone di pascolo degradato e nei boschi, dove le greggi potevano cibarsi di germogli e pulire il sottobosco. Nella zona della media Lessinia si era soliti farle pascolare sotto i castagni, per pulire il bosco dai rovi e dalle felci, in maniera che ad Ottobre il bosco fosse pronto alla raccolta dei Marroni. I boschi erano giardini, non c'erano sterpi o legname in decomposizione, l'erba era spesso rasata dagli ovini più volte durante il periodo di pascolo. Quando non vi era più nulla da pascolare, si diventava transumanti portando le greggi in luoghi e pascoli con erba fresca, talvolta anche nelle proprietà altrui. La cosa portava a liti e contrapposizioni, a diverbi e qualche volta a richieste di risarcimento dei danni da parte dei proprietari dei pascoli. La maggior parte delle volte per fortuna la vicenda veniva risolta con un buon bicchiere all'osteria.

Numerose poi le varie consuetudini cimbre sulle malattie delle pecore: è interessante sapere che i nostri montanari curavano le infezioni agli occhi delle bestie con la polvere delle foglie di lantana, oppure in caso di fratture delle ossa delle zampe, mettevano su queste sale e resina, e fasciavano bene l'arto con stecche e fasce di "*medolan*", un tessuto misto tra lana e canapa, per almeno quaranta giorni. Quando la pecora metteva nuovamente a terra la zampa fratturata, la fasciatura veniva rimossa. Un altro problema che doveva essere affrontato era la morte di qualche animale. Per capirne la causa, dopo la morte, si apriva l'addome della carcassa e se sul fegato vi erano delle grosse macchie bianche, i pastori dicevano che le pecore avevano contratto le "*biatte*", per cui la pecora non veniva mangiata e veniva quindi sotterrata.

Come per le pecore, anche con le mucche bisognava stare attenti ai gonfiori dell'intestino, nel caso in cui gli animali mangiassero troppo "*sarfoio*" (trifoglio) o "*erba spagna*" (erba medica). I prati con queste erbe erano dati agli animali per il pascolamento molto gradualmente. Nel caso di eccessive quantità di queste due essenze erbacee l'animale diventava gonfio e poteva morire. Per evitarne la morte s'incideva la pecora, con uno spillone apposito, nel settore del ruminale, facendo uscire il gas prodotto dalla fermentazione prodotta dell'erba, e la pecora si salvava (testimonianza di Antonia Stringher).

Questi ricordi fanno parte del vissuto di quasi tutte le famiglie della Lessinia, un vissuto fatto di esperienze agricolo-pastorali e di sapienze tramandate per secoli.

Noi di mezza montagna non andavamo di solito all'alpeggio. Le famiglie della zona pedemontana che va dai 400 agli 800-900 metri normalmente facevano pascolare greggi e mandrie nei propri possedimenti. Prima partendo dal bosco, poi facendo pascolare i prati meno produttivi, i "*vegri*", gli incolti, le proprietà momentaneamente abbandonate, qualche volta invadendo i prati altrui, argini, torrenti, fossi, le siepi e i confini, ai bordi di sentieri e tratturi.¹⁶

¹⁶ Piero Piazzola, "*Cargar montagna. Per una storia dell'alpeggio in Lessinia*", in Piero Piazzola et. al. "*Terra cimbra*", anno XV numeri 56-57, pp.57-69, Giazza (VR), Curatorium Cimbricum Veronense, 1984.

Gli animali, come afferma Piazzola, dovevano far “l’ongia” (l’unghia), cioè abituarsi all’allenamento per compiere, per i capi transumanti, la grande partenza per l’alpe. Quella dei pastori di pecore, la più antica, la più avvincente, diventava quasi un esodo.

I pastori, continua Piazzola, considerano ancora adesso “proprio” tutto il suolo che attraversano sul loro itinerario. M. Peloso confida a Piazzola il seguente aneddoto: “*El Signore el gà creà prima i pastori de tuti i altri òmeni. Alora lori i ghe gà domandà: -Signore in doe élo che podémo pascolar? E Dio el ghe gà risposto:- Féme un altar par mi; atorno féghe un stecato che le pégore no le vaga a cagàr adosso a l’altar; al de fora del stecato l’è tuto vostro*” (il Signore ha creato prima i pastori di tutti gli altri uomini. Loro allora gli hanno domandato: Signore, dove possiamo pascolare? E Dio ha risposto loro: Fate un altare per me, attorno costruitevi uno steccato perché le pecore non vadano a defecare sull’altare, al di fuori dello steccato è tutto vostro).¹⁷

Giorgio Pagani (nato nel 1910) racconta al Piazzola l’alpeggio delle pecore e successivamente dei bovini:

“Doncoe, mi nasèa in montagna con le pégore mie e in afito so i Porti, sol Mendarla, so i Laghèti, al bel Séngio e anca in Fraséle (sono tutti luoghi della zona sopra Campofontana e Giazza) coalche ano, se pascolava le pégore in te quei posti dove no podéa nar le vache; su par le séngie e i sgrébani. Gavéa on sciàpo de pégore mie (sincoanta) e un sentenaro lé toléa in afito; supodò en serca 160 pégore in tuto. Le pégore ché toléa in afito, parché lé me rendesse, bisognava che ‘na bona metà lé fasésse late; se se combinava con i paroni a un tanto de schéi par capo..” (Dunque, io andavo con le mie pecore e quelle in affitto giù per i Porti, per Mendarla, giù per i laghetti, al Sengio e anche qualche anno alle Fraselle, pascolavamo le pecore nei posti in cui non si poteva andare con le vacche, su per le rocce e le zone difficili. Avevo un gruppetto di pecore mie, circa cinquanta, e un centinaio le prendevo in affitto; pressapoco circa 160 pecore in tutto. Delle pecore che prendevo in affitto, perché rendessero, bisognava che almeno la metà facessero latte; ci accordavamo con i padroni per tot soldi a capo).¹⁸

La sera, le pecore, continua Pagani, erano rinchiusi in uno steccato di pali e paletti che era chiamato “*moltrin*”, per la mungitura.

Se moriva qualche pecora uccisa da qualche sasso o morsa dalle vipere, i pastori toglievano loro la pelle che aveva il timbro o marchio del padrone sulla coscia e la si conservava per mostrarla al proprietario come prova che certificasse la morte della pecora. Gli agnelli che nascevano in montagna restavano tutti ai pastori.

I pastori facevano formaggio pecorino usando tre mungiture di latte cioè il latte di un giorno e mezzo. Si produceva anche il caglio in proprio. Si prendeva lo stomaco di agnelli che sarebbero stati venduti per la Pasqua e lo si salava e affumicava sul camino, dopo lo schiacciava come si fa con il lardo, con un po’

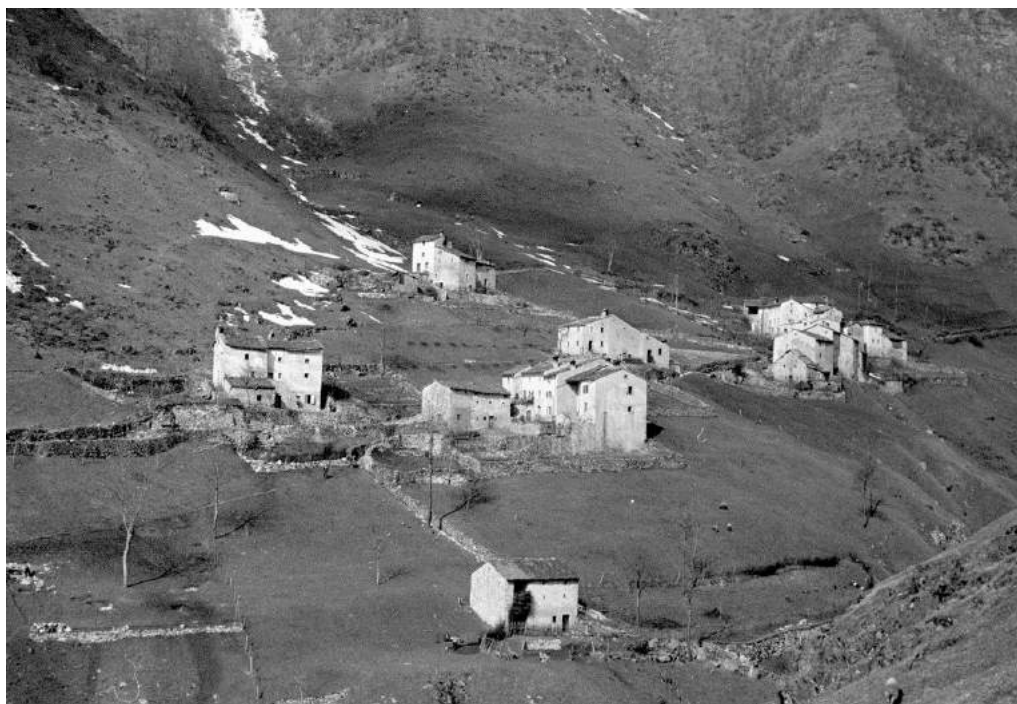
¹⁷ Piero Piazzola, op. cit.

¹⁸ Piero Piazzola, op. cit.

d'aglio. Si metteva tutta la pasta ottenuta in vasi di vetro e si usava per la cagliata.

Nel caso di morte di qualche pecora senza saperne il motivo, non si chiamava il veterinario, ma si murava la pecora morta in una spaccatura di una roccia o in un "covolo" (grotta carsica). Si metteva a sigillo una bottiglia con all'interno la data e un biglietto. L'anno successivo al ritorno in montagna nell'alpeggio, si andava a verificare lo stato di decomposizione delle ossa. " *Se la pègora l'era morta de sopina (afta) o de n'altra malatìa contagiosa i òssi i se incalorava piassè in prèssia de n'antra malatìa...L'era quello el modo par studiar de che male le morèa le bestie*" (se la pecora era morta di afta o di un'altra malattia contagiosa, le ossa si decomponivano più in fretta che non con un'altra malattia. Quello era il modo per capire di che malattia morivano le bestie). Strategie per evitare la consulenza del veterinario che non era chiamato in alta montagna.

Al ritorno dall'alpeggio, continua Pagani, andavamo nella pianura, " *nelle campagne della bassa*" per continuare il pascolo delle greggi in prati e terreni altrui, spesso di notte per non essere visti.



Il paese di Giazza - foto Archivio Quellmalz

Negli ultimi decenni si è assistito invece alla quasi scomparsa dell'attività pastorizia soprattutto ovina e caprina, abbandonata per il crescente sviluppo dell'allevamento bovino con l'insediamento di grandi stalle moderne ed attrezzate non consone ad un contesto montano. La progressiva scomparsa di tale attività è da imputarsi anche al fenomeno dell'industrializzazione delle valli e del fondovalle e alla nascita di piccole industrie artigianali del

calzaturiero e dell'abbigliamento. Negli ultimi trent'anni si è anche assistito al progressivo abbandono della montagna, con la fase dell'emigrazione verso i centri industriali della pianura e con il conseguente fenomeno della rarefazione della presenza umana, che ha comportato un forte inselvaticamento dei territori e l'aumento esponenziale del bosco.

Una precisa e documentata analisi dei vari momenti di questo processo storico sarebbe necessaria per comprendere cosa si è verificato e che problemi ha suscitato nelle zone montane della Lessinia e del Baldo. Anche il crescente invecchiamento della popolazione e l'abbandono di pratiche secolari di allevamento, come il necessario bisogno di un lavoro agricolo e pastorale meno oneroso e faticoso, hanno portato alla quasi scomparsa delle greggi. I problemi dei prezzi della lana e del suo smaltimento, divenuta problema invece che risorsa, la considerazione sociale dell'allevatore, ritenuto personaggio obsoleto nel mondo industrializzato e quindi considerato appartenente ad un mondo ormai passato, hanno complessivamente determinato la situazione che è sotto gli occhi di tutti.

A Badia Calavena, ancora alla fine degli anni '50 o nei primi anni '60 del secolo passato, nel mercoledì di fiera (è una delle fiere più antiche del Veneto) accorrevano anche 40-50 persone a cardare la lana dal *cardaoro*. In fila attendevano con i loro sacchi di lana il proprio turno per cardare la lana del loro allevamento familiare. In dieci anni, alla fine degli anni '70, non solo non

vi era più l'edificio della cardatura ma non vi erano già più i pastori, come pure quasi del tutto era scomparso il mercato degli animali sotto gli ippocastani, dove da secoli i montanari acquistavano galline, maialini da allevare e animali da cortile.



Uomini al lavoro a Giazza - foto Archivio Quellmalz

Segni dei tempi nei quali la formica sostituiva i tavoli antichi di legno di noce massello, dove i "cansirei" di rame erano venduti per acquistare secchi di plastica e dove le contrade diventavano improvvisamente vecchie e le case secolari di pietra in molti casi venivano abbattute o trasformate in caserme di cemento con le tapparelle di plastica e finestroni e porte in alluminio, visto che il petrolio costava poche lire. Si sviluppava anche il mito del lavoro sicuro, otto ore, senza il pensiero della grandine o il pensiero del fieno che costringeva nelle estati a lavorare dall'alba al tramonto senza sosta, oppure

a vedere la fienagione compromessa dalla siccità.

Tutti questi eventi che si sono succeduti, con l'illusione che il progresso fosse illimitato, e hanno inevitabilmente trasformato i nostri paesi, che oggi vivono una crisi socio -economica. Tra gli elementi che emergono e che andrebbero fortemente dibattuti e approfonditi si possono elencare le problematiche di un'agricoltura di montagna sempre più in difficoltà per le scelte fatte in quegli anni di sviluppare in area montana allevamenti gestiti con tecniche consone all'allevamento di pianura, la pressoché scomparsa delle attività artigianali, soppiantate dal fenomeno della delocalizzazione, per i costi insopportabili della mano d'opera e della tassazione sul lavoro, la sconosciuta politica urbanistica dei paesi e degli insediamenti di nuovi villaggi turistici, che hanno spesso compromesso l'architettura tradizionale, l'accerchiamento di nuove case nelle contrade, che hanno messo in difficoltà gli allevatori e gli agricoltori che hanno dovuto modificare molti aspetti del lavoro e cambiato abitudini consolidate.



Il paese di Giazza - foto Archivio Quellmalz

L'analisi delle situazioni oggettive che si vogliono evidenziare costituisce un primo momento di consapevolezza che il problema montagna va studiato in modo complessivo e scevro da posizioni preconcepite, e che va necessariamente visto in un'ottica di sviluppo compatibile e di rispetto ambientale.

Sarebbe indispensabile quindi che le istituzioni pubbliche e le associazioni professionali provassero di concerto a studiare ed approfondire le tematiche dello sviluppo della montagna in modo consapevole e accorto, per arrivare a proporre un nuovo modello di sviluppo per la montagna. Per ottenere questo importante obiettivo è indispensabile tener conto delle necessità della gente della montagna, considerando che la vita, il lavoro, le strutture sociali e le

infrastrutture sono molto complesse soprattutto in territori con caratteristiche climatiche, stradali, ambientali e dislivelli orografici considerevoli, e dove i servizi diventano sempre più costosi.

La relazione ha fino ad ora considerato e preso in esame in estrema sintesi, le varie fasi storiche dell'allevamento ovino e in parte di quello bovino, partendo dalla ricerca di storici, geografi, paleontologi, tecnici e studiosi del fenomeno della pastorizia negli alti pascoli dell'altopiano della Lessinia. Su questa parte del territorio le ricerche sono state approfondite da molti studiosi ed esperti e hanno offerto un quadro generale che possiamo definire chiaro e complessivamente esaustivo. Non sono stati approfonditi i fenomeni dell'allevamento nella fascia inferiore, laddove agricoltura e allevamento di sono mescolate, e dove sono sorti e cresciuti i vari centri abitati della Lessinia. Lì il territorio è stato fortemente antropizzato e trasformato dall'attività umana: basta considerare il rapporto uomo/ allevamento in un contesto architettonico di contrada, dove le abitazioni, raggruppate in contrade, erano a stretto servizio delle stalle, degli ovili, dei pollai e dei vari annessi agricoli come fienili, baiti delle contrade (come proprietà comuni) e piccoli oratori o capitelli, espressione della *pietas popolare*.



Contrada della Lessinia d'inverno - foto Flavio Pettene

Come si sottolineava all'inizio, in ogni contrada, da quelle poste a livello altimetrico più basso, fino alle contrade alte che raggiungevano anche i 1200-1400 metri, i fondi rustici erano a diretto contatto con la terra, i pascoli e i boschi. Ciò è avvenuto come processo storico d'insediamento che ha colonizzato il territorio anche in luoghi impervi e quasi inaccessibili (es. le valli scoscese chiamate Vaj o il luogo di Giazza, assai affascinante però). In questi luoghi la fienagione era un'impresa, i terreni in forte pendio erano

lavorati con meticolosa pazienza per trarre il massimo profitto ai fini di una sopravvivenza spesso eroica. Il numero degli allevamenti in queste contrade rimane sconosciuto, ma in esse si è sviluppata la storia economica e sociale della Lessinia. Le pecore venivano, come si è detto anche sopra, condotte al limitare dei boschi, negli anfratti scoscesi, pericolosi o inaccessibili ai bovini e, contrariamente a questi, non degradavano con il loro calpestio il cotico erboso.¹⁹ In queste aree l'uso della pietra che affiorava diveniva strumento base per la costruzione di stalle e fienili, di annessi agricoli di baiti e di casare edificati con una sapienza costruttiva che ci viene invidiata, perché la Lessinia è un parco di architettura, di religiosità, di lavoro e di fatiche.



Brogne al pascolo - foto Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna

¹⁹ Giuseppe Rama e Gianni Molinari, *“La pastorizia in Lessinia tra passato e futuro”* su *“Cimbri Tzimbar, vita e cultura delle comunità cimbre”* n°7 gennaio-giugno 1992, pp 129-144, Vago di Lavagno (VR), La Grafica Edizioni, 1992.

4 La diffusione della pecora Brogna e il lavoro di recupero fatto sul territorio

A cura del **dott. Maurizio Arduin**

Zoonomo ed esperto in biodiversità zootecnica, Veneto Agricoltura

Le informazioni circa le origini della pecora Brogna sono scarse. Certa è invece la sua diffusione in provincia di Verona, in particolare sull'altopiano che dai Monti Lessini scende dolcemente verso la Pianura Padana, e nella parte della Lessinia in provincia di Vicenza.

A partire dagli anni '80 un grosso lavoro è stato condotto dal Prof. Emilio Pastore dell'Università di Padova, che ha sondato l'intero territorio della Lessinia per selezionare, azienda per azienda, quei soggetti che rispondessero alle caratteristiche di razze che negli anni a seguire vennero descritte nel Registro Anagrafico di Razza.



Pecore Brogne al pascolo - foto Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna

Dal 2000 Veneto Agricoltura, su indicazione della Regione del Veneto, anche attraverso specifici progetti, ha attivato, presso la propria azienda pilota per la montagna di Villiagio (Sedico, BI) un centro di conservazione delle quattro razze autoctone del Veneto tra cui la razza Brogna, introdotta a Villiagio nel 2001. L'obiettivo del Centro di Conservazione è, tra l'altro, la produzione di giovani riproduttori (agnelle e montoni) per gli allevatori interessati, oltre a quello di sviluppare, in collaborazione con altri operatori pubblici o privati, ulteriori azioni a sostegno dello sviluppo dell'allevamento.

4.1 L'allevamento della pecora Brogna a Villiagio

Attraverso alcuni progetti consecutivi sono stati formati 4 nuclei, uno per razza, acquistando riproduttori idonei e iscritti al Registro Anagrafico presso diversi allevatori, con l'obiettivo di disporre di una sufficiente quota della variabilità complessiva della popolazione esistente. La formazione dei nuclei, costituiti da circa 30-35 pecore e almeno 6-8 arieti per razza, è stata sufficientemente semplice per la razza Brogna.

Da alcuni anni, essendo tutte le attività dell'azienda Villiagio sviluppate secondo il metodo di agricoltura biologica, anche il nucleo di razza Brogna è gestito in biologico (alimenti, interventi veterinari, gestione del benessere animale, ecc.).

L'alimentazione dei riproduttori si basa essenzialmente sull'utilizzo di foraggi essiccati (fieno aziendale di prato polifita) e pascolo, con integrazione di un mangime biologico in 2 periodi: per le prime due settimane di accoppiamento e durante l'allattamento.

L'integrazione della razione alimentare con il mangime al momento dell'accoppiamento (indicativamente da 100 a 300 g/capo/giorno), in base allo stato di ingrassamento o condizione corporea delle pecore durante la monta, ha un effetto positivo sull'induzione dell'estro, sull'aumento dell'ovulazione e probabilmente anche sui concepimenti.

Successivamente, durante i mesi centrali della gravidanza, l'alimentazione è costituita essenzialmente da foraggio, oltre all'integrazione minerale resa disponibile attraverso blocchi di sali che gli animali possono utilizzare liberamente.

L'integrazione con mangime riprende nell'ultimo mese di gravidanza, se ritenuto necessario (molte gravidanze gemellari, animali sottopeso, ecc.) e prosegue dopo il parto (indicativamente 300-400 g/capo/giorno) fino allo svezzamento. La reintroduzione del mangime nella razione va sempre effettuata in modo graduale durante la prima settimana fino al raggiungimento della quantità ritenuta idonea.

Il razionamento, così come la scelta del tipo di fieno o la quantità di mangime (o farine di cereali, crusca, ecc.), viene definito in base alla condizione corporea delle pecore. Questo parametro, noto anche come BCS o *body*

condition score, si valuta attraverso l'osservazione e soprattutto la palpazione di punti specifici, come ad esempio i processi spinali delle vertebre lombari, le creste iliache del bacino, groppa e attacco della coda, processi ischiatici, ecc. La condizione corporea viene definita su una scala di 6 classi: da 0 (animale molto magro, in pessima condizione generale) a 5 (soggetto eccessivamente grasso); normalmente si ritiene che a valori di 3-4 corrisponda una buona condizione corporea delle pecore per il periodo di monta.

Gli agnelli si alimentano liberamente con il latte materno fino allo svezzamento, ma già dall'inizio del secondo mese di età hanno a disposizione una miscela di cruscami e cereali fioccati (orzo e mais) posti in un'area delimitata ad accesso vincolato solo a loro; inoltre, possono alimentarsi liberamente e gradualmente con fieno di buona qualità.



Pecore Brogne al pascolo - foto Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna

4.2 Gestione della riproduzione

La gestione della riproduzione rappresenta certamente la parte più importante dell'attività di conservazione dei nuclei allevati.

Essa è pianificata su base annuale (1 parto per anno), senza forzature o sincronizzazioni farmacologiche degli estri: accoppiamenti (settembre -

ottobre), parti (febbraio-marzo), allattamento fino a 100-110 giorni e successivo svezzamento degli agnelli (maggio-giugno) e periodo di asciutta (circa 3 mesi) delle pecore fino a nuovo accoppiamento.

Gli agnelli vengono seguiti individualmente, marcati con marca auricolare, ripetutamente pesati (alla nascita e indicativamente verso i 30-60-90 giorni di età e allo svezzamento). Al momento dello svezzamento viene fatta una prima valutazione da parte dei tecnici dell'azienda, che sarà ripetuta formalmente in collaborazione con gli esperti di razza indicati dalle Associazioni allevatori (APA - ARAV) all'età di 6-7 mesi.

I soggetti non conformi allo standard di razza non sono iscrivibili al Registro Anagrafico e quindi avviati alla macellazione; quelli idonei (agnelle e giovani arieti) vengono iscritti e marcati con bolo ruminale dotato di microchip a lettura passiva a distanza.

Parte dei giovani riproduttori viene utilizzata in azienda come rimonta e la rimanente messa a disposizione degli allevatori interessati all'allevamento di queste razze.

4.3 Formazione dei gruppi di monta

Nel periodo di asciutta le pecore e gli arieti sono allevati in aree separate, senza possibilità di contatto, anche visivo; questo permette di ottenere una buona sincronizzazione naturale degli estri, al momento della formazione dei gruppi di monta. I gruppi (2 per razza) sono formati al momento delle monte imbrancando le pecore con un montone, al quale è stato applicato un tampone di gesso colorato a livello sterno-ventrale mediante cinghie retro-scapolari.

Con questo sistema il montone lascerà una striscia di colore sul dorso delle pecore montate, così da essere facilmente individuabili visivamente; la registrazione della data di monta risulta utile al fine di determinare la paternità degli agnelli. Per ogni gruppo di monta vengono impiegati 3 arieti in periodi successivi; ogni turno di monta dura indicativamente 8-12 giorni per i primi due, e 20-25 per l'ultimo, questo al fine di poter intercettare le pecore con estro ritardato o eventuali ritorni in calore.

Si è notato come il cosiddetto "effetto maschio" nella sincronizzazione dei calori delle pecore sia molto efficace; spesso questo comporta una percentuale elevata di concepimenti dalle monte del primo periodo rispetto al secondo e al terzo (indicativamente 50-60% per il primo, 20-30% per secondo e solo 10-20% per il terzo ariete). Al fine di ottenere un maggior bilanciamento dei concepimenti ottenuti, i periodi di monta dei primi due arieti sono ridotti rispetto al terzo.

Con due gruppi di monta per razza e tre arieti utilizzati per ogni gruppo, è possibile ottenere ogni anno una prole proveniente da 6 maschi/razza; questo permette di conservare un'ampia variabilità nei nuclei in conservazione e tenere controllato il livello di consanguineità nella popolazione. Quest'ultimo

aspetto viene tenuto sotto controllo anche attraverso una continua sostituzione e interscambio di arieti con altri allevamenti iscritti al Registro Anagrafico, che in questi anni si sono collegati al Centro di conservazione di Villiago, allo scopo di formare un prima rete di cosiddetti “allevamenti custodi” della razza.



Pecore Brogne al pascolo - foto Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna

4.4 Valutazione delle caratteristiche genetiche della pecora Brogna

Nell’ambito della conservazione della biodiversità animale, Veneto Agricoltura, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Animali dell’Università degli Studi di Padova, ha svolto un’indagine genetica delle razze ovine venete.

Nel corso della ricerca si è provveduto ad aumentare la conoscenza delle caratteristiche genetiche anche della razza Brogna (livello di consanguineità, somiglianza e/o distanza genetica tra le razze) attraverso l’utilizzo di marcatori genetici (17 microsatelliti) secondo le indicazioni suggerite della FAO Domestic Animal Diversity-Information System (FAO, 2007), su campioni di sangue prelevati dai soggetti iscritti al Registro Anagrafico. I soggetti analizzati di razza Brogna sono stati 186.

I campioni provenivano complessivamente per circa il 30% dall'allevamento Villiago e per il restante 70% da altre aziende. In generale, il totale dei soggetti stimati, nel 2009-2010, era di circa 1.700 capi per la Brogna.

Nel complesso, i marcatori utilizzati hanno evidenziato un buon grado di polimorfismo, confrontabile con quello riscontrato in altri studi di caratterizzazione e differenziazione genetica delle razze ovine.

In particolare, è stato possibile rilevare come i micro satelliti più polimorfici siano stati OarCP49 (20 alleli) per pecora Brogna.

L'analisi genetica, assistita dai diciassette marcatori micro satellite ha avuto come primo obiettivo la valutazione del grado di variabilità esistente all'interno di ogni nucleo di conservazione. Per nessuna delle razze è stato rilevato un deficit complessivo e significativo di eterozigoti.

Per quanto riguarda la razza Brogna sono stati riscontrati in particolare n. 7 alleli unici, il numero più alto tra le razze venete: 4 alleli unici per Vicentina, 2 alleli unici per Lamon e 1 solo allele unico per Alpagota.

Dai valori simili ottenuti, si può comunque dire che le razze venete non appaiono altamente differenziate fra loro, e ciò può essere spiegato anche in base alla loro comune origine europea.

5 Caratteristiche di razza della pecora Brogna

A cura di **Massimo Veneri**.

Presidente dell'Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna



Esemplare di pecora Brogna - Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna

La razza locale veronese, che attualmente viene comunemente chiamata pecora Brogna, era conosciuta anche come Nostrana, Badiota, Sengiarola, Brognola, Prognola, Testa rossa, e altri nomi che variano di vallata in vallata.

È allevata soprattutto nella provincia di Verona, ed è diffusa principalmente nell'altopiano della Lessinia e nelle valli che lo solcano: la Val d'Illasi, la Val d'Alpone, la Valle di Chiampo e in Valpolicella. I Comuni dove sono maggiormente presenti allevamenti di una certa consistenza (dai 30 capi riproduttori in su) sono Fumane, Badia Calavena, Roveré Veronese, San Mauro di Saline, Bosco Chiesanuova, Vestenanova, nella Provincia di Verona, e nel Comune di Altissimo e Valdagno nella provincia di Vicenza. È interessante notare come la presenza attuale dell'animale corrisponda, con l'isola linguistica "Cimbra" di origine germanica già descritta in precedenza nell'intervento di Vito Massalongo.

La pecora Veronese viene ora allevata generalmente in forma stanziale in allevamenti con consistenza media di 30-50 capi. Un solo allevamento è attualmente costituito da un gregge di circa 600 capi allevati secondo la tecnica di transumanza locale, che prevede lo spostamento a rotazione del gregge nei pascoli in altura nel periodo da Marzo a Novembre e nelle zone pedemontane e di pianura nel periodo invernale.

La consistenza attuale (Gennaio 2014) può essere stimata in circa 2000 capi, in leggero calo rispetto a una decina di anni or sono, questo a causa della chiusura di numerosi piccoli allevamenti gestiti da pensionati, che non hanno trovato nelle nuove generazioni la continuità del lavoro pastorizio.

La presenza già citata nelle Prealpi veronesi della pecora Brogna da molti anni ha fatto in modo che questo animale sia stato in grado di adattarsi a questo ambiente, sia per gli aspetti fenotipici che per le capacità di saper vivere in questo contesto, sapendo sfruttare al meglio le risorse tipiche del territorio. Infatti, caratteristica peculiare delle razze e degli ecotipi locali, è quella di 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.

Come già descritto, fin dagli anni '80 fu iniziato, per opera del Prof. Emilio Pastore, un censimento della popolazione presente sul territorio veronese, che ha portato alla creazione del Registro Anagrafico gestito dalla sede di Verona dell'Associazione Regionale Allevatori Veneta per conto dell'Associazione Nazionale Pastorizia. A questo registro, che descrive accuratamente tutte le caratteristiche biometriche di razza, sono iscritti tutti i riproduttori di razza Brogna valutati dall'esperto di razza Valerio Castagna, che ha individuato, negli allevamenti presenti attualmente sul territorio, quali animali potessero essere iscritti in funzione delle loro caratteristiche fenotipiche.



Esemplare di pecora Brogna - foto Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna

Ben proporzionata nelle forme, la pecora Brogna ha una taglia media, con altezza al garrese di circa 68 cm ed un peso che varia dai 50 agli 80 kg a seconda del sesso e dello sviluppo. Il tronco è di media lunghezza, proporzionato all'altezza dell'animale, la coda è lunga fino al garretto ed è ricoperta di lana. L'aspetto è grazioso, piacevole e gentile.

Il torace è poco profondo. La groppa si presenta leggermente spiovente, e gli arti sono fini ma robusti.

La testa ha un profilo leggermente montonino ed è acorne in entrambi i sessi (solo alcuni arieti possono presentare degli abbozzi corneali di massimo due centimetri) con macchie più o meno estese di colore tendente al rosso. Anche le orecchie possono essere maculate e sono portate obliquamente verso il basso. Gli arti e l'addome sono privi di lana e di colorazione completamente rossa (anche con tonalità tendenti al castano chiaro o bruno), o pigmentata di tali colorazioni.



Particolare della testa della pecora Brogna - Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna

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 di qualitativi per tutti e tre i prodotti.

La produzione della carne si ottiene da agnelli macellati ad un peso vivo di 20-25 kg. Nel veronese, per tradizione, la carcassa viene tagliata a pezzi per la cottura in padella o arrosto. Oppure, nelle più moderne abitudini culinarie, divisa nelle diverse parti anatomiche: spalla, coscia, filetto, controfiletto, pancia e servita cruda in aceto balsamico di Modena o come rotolo d'agnello. Il

suo utilizzo trova interessanti riscontri anche nella preparazione di primi piatti come il ragù, da utilizzare per il ripieno di ravioli o tortellini. Di recente alcuni Chef, che hanno ottenuto importanti riconoscimenti nel settore della ristorazione, hanno eseguito cotture delle carni sottovuoto a basse temperature (58°C circa) e per lungo tempo (24 ore) per far sì che gli aromi della carne non andassero perduti durante la cottura. Le carni di ovini adulti, trovano un'interessante valorizzazione nella preparazione di ragù, arrostiticini o insaccati: prosciutti cotti e crudi e salame (Brognolino).

Caratteristica molto apprezzata della carne è che non ha un marcato gusto da ovino, ma altresì delicato e ben bilanciato. Non lascia al palato un residuo sensoriale di carne con eccessi lipidici e si sposa molto bene con vini rossi o rosati asprigni e freschi, ma anche con vini corposi e importanti.

La produzione di latte, una volta svezzati gli agnelli, si attesta sui 100 litri per lattazione, con un tenore medio in grassi di circa l'8% e in proteina di circa il 6%. Tali produzioni si ottengono da pecore alimentate con fieni di buona qualità e con un'adeguata e bilanciata integrazione di concentrati. La produzione di latte risulta quantitativamente più che dimezzata rispetto a quella ottenuta da razze ovine lattifere, ma la materia prima presenta dalle caratteristiche ottimali per la produzione casearia, ed è adatta alle moderne esigenze del consumatore che è sempre più alla ricerca di gusti delicati ma caratteristici. Il latte di Brogna è infatti più dolce e delicato di quello di qualsivoglia altro ovino, può essere consumato fresco, o si può utilizzare per la produzione di formaggi quali il Pastorin (100% latte di Brogna) il Mistorin (misto latte di Brogna e latte vaccino) o il Trilatte della Lessinia (misto latte di Brogna, latte vaccino e latte caprino).



Vello di pecora Brogna - foto Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna

La lana della pecora Brogna è a vello aperto, con fiocchi a forma conica, increspati, arricciati ed elastici. Il filo è fine (27-31 micron) e, se viene effettuata un'unica tosa annuale, ha una lunghezza di 8-10 cm. Annualmente si ricavano circa 1,5-2 kg di lana sucida per animale.

Per queste sue caratteristiche di finezza ed elasticità, la lana di pecora Brogna è sicuramente la migliore tra le lane delle razze autoctone ovine del Veneto e tra le migliori, se consideriamo le razze ovine italiane merinizzate.

Il filato che si ottiene è robusto, morbido ed asciutto al tatto, ed ha una bassa capacità di infeltrimento. Ben si addice alla tessitura o aguglieria da destinare al mercato dell'artigianato, che è in grado di valorizzarne le caratteristiche e accrescere il prodotto finito del valore aggiunto dato dal fatto che si tratta di una lana locale ottenuta da una pecora autoctona in via d'estinzione.



Lavorazione del vello della pecora Brogna - foto Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna

6 L'allevamento della pecora Brogna in Lessinia: ipotesi di sviluppo

A cura del **dott. Marcello Volanti.**

Direttore dell'Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna, Medico veterinario ed esperto in allevamento ovi-caprino e zootecnia biologica

Seguendo un andamento tipico di tutto l'arco alpino europeo, 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.

Questo fenomeno di successione secondaria, per il quale in aree un tempo coltivate si stanno sviluppando nuovi boschi, è visto da molti come un fatto positivo, che va a bilanciare il grave fenomeno della deforestazione che si sta verificando nei paesi in via di sviluppo, dove si sta assistendo da tempo alla progressiva distruzione di ampie superfici di foresta tropicale.²⁰

Al contrario, il rimboschimento di aree pascolive o coltivate a prato nelle aree montane porta a conseguenze negative sotto molti aspetti. In ambito ambientale si ha una perdita di biodiversità di tutte quelle specie vegetali che necessitano di ambienti aperti, con 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.²¹

²⁰

Giorgio Conti e Laura Fagarazzi, "Avanzamento del bosco in ecosistemi montani: sogno degli ambientalisti o incubo per la società? Cause, aspetti ed impatti di una delle principali trasformazioni ambientali, territoriali e paesistiche del XX secolo in Italia," in PLANUM: The European on line- journal of planning", Vol. XI, pp. 1-20, 2005.

Da un punto di vista sociale, il fenomeno del rimboschimento porta sulla popolazione residente alla 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.²²

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 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, e 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 negli interventi precedenti, è sempre stata per la Lessinia fonte di reddito per la popolazione locale.



Esemplari di pecora Brogna - foto Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna

²¹ Ibid.

²² Ibid.

Analizzando i dati della pastorizia dell'ultimo ventennio, possiamo verificare come la popolazione ovina di razza Brogna nel territorio veronese abbia visto un incremento di capi allevati: da 1400 del 1990, siamo arrivati a 1700 del 2010. Al contempo, nello stesso periodo, si può constatare un calo del numero di allevamenti, da 50 a 30 (dati Associazione Provinciale Allevatori Verona). Questo dato, se da un lato è da considerarsi incoraggiante da un punto di vista della conservabilità di questa preziosa razza in via d'estinzione, dall'altra deve far allarmare per la conferma di quel trend tipico dell'arco alpino descritto più sopra. Infatti il calo degli allevamenti è sinonimo di una minore custodia del territorio e dell'abbandono da parte della popolazione più giovane delle zone montane.

E' in quest'ottica che l'Associazione per la promozione e tutela della pecora Brogna dal 2012 (anno della sua fondazione) sta cercando, con l'aiuto di enti locali come il Gruppo di Azione Locale Baldo-Lessinia, il BIM Bacino Imbifero Montano dell'Adige e la Comunità Montana della Lessinia, di promuovere l'allevamento di questo animale, con iniziative e strategie sul territorio mirate a far conoscere i prodotti di pecora Brogna. Con il costante aumento del consumo di tali prodotti tra i consumatori, si sta costruendo un volano economico che può dar vita, soprattutto tra i giovani, ad un nuovo interesse per questo tipo di allevamento. Se la richiesta di prodotti diventasse col passare del tempo sempre maggiore, 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.

Prendendo spunto anche da esperienze già intraprese in Veneto, come quella della pecora Alpagota, si è pensato che, per incentivare il consumo di carne ed in particolare di agnello di pecora Brogna, fosse fondamentale il coinvolgimento di ristoranti, trattorie ed agriturismi locali. Per questo, a fine novembre 2013, l'Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna ha organizzato un corso di cucina con la consulenza di due chef di fama internazionale, che hanno guidato i cuochi iscritti su come esaltare in cucina le proprietà della carne di agnello e pecora Brogna, sfruttando non solo i tagli più pregiati, ma valorizzando l'intera carcassa dell'animale. Questo per incentivare una diversificazione dall'offerta tipica dei ristoranti che propongono l'agnello nel solo periodo Pasquale, utilizzando tagli pregiati e di agnelli importati dall'esterno. In seconda ragione, per incentivare un utilizzo più critico e consapevole delle carcasse, al fine di poter sfruttare anche i tagli meno nobili dell'animale. Infatti l'Associazione ritiene che sia solo creando la giusta cultura gastronomica che sarà possibile incentivare il consumo di carne ovina tutto l'anno, e conseguentemente generare una richieste di animali agli allevamenti del territorio.

Al corso appena citato è stato inoltre affiancato un concorso enogastronomico con la partecipazione di dieci ristoranti del territorio, che hanno proposto nelle serate organizzate un menù a base di agnello e pecora Brogna accostati a vini locali. I vincitori del concorso, scelti da una giuria composta da un

rappresentate dell'Associazione Italiana Sommelier, uno dell'Associazione Cuochi Scaligeri Verona, uno della Strada dei Vini Valpolicella, uno dell'Associazione Illasi Valleys e uno dalla stessa Associazione per la promozione e tutela della pecora Brogna, hanno preparato il piatto vincitore ad un pranzo di gala, organizzato in un rinomato ristorante del centro di Verona.



24/01



AGRITURISMO CORTE VERZE
Via Cambran, 5
37030 Cazzano di Tramigna (VR)
T 045 7820855
info@corteverze.it
www.corteverze.it

28/02



TRATTORIA LA TORRE
Piazza IV Novembre
Mezzane di Sotto (VR)
T 045 8880145
info@trattorialatorre.it
www.trattorialatorre.it

31/01



RISTORANTE DA ALDO
Via Bosco, 11
37053 Asalognina di Cerea (VR)
T 0442 35010
info@ristorantedaaldo.it
www.ristorantedaaldo.it

07/03



RISTORANTE 13 COMUNI
Piazza della Vittoria, 31
37030 Velo Veronese (VR)
T/F 045 7835568
info@13comuni.it
www.13comuni.it

08/02



RISTORANTE AL SOLIVO
Via San Valentino, 11
Bacila Calavena (VR)
T 045 7940198
saidleghe@gmail.com
www.pizzeriasolivo.it

14/03



RISTORANTE BACCO D'ORO
Via Venturi, 14
37030 Mezzane di Sotto (VR)
T 045 8880269
info@baccodoro.com
www.baccodoro.com

14/02



RISTORANTE PIZZERIA DA FABIO
Via M. Caronari, 31
37021 Bosco Chiesanuova (VR)
T 045 7080149
info@pizzeriadafabio.it
www.pizzeriadafabio.it

21/03



RISTORANTE GUGLIELMINI
Via Lessini, 16
Cerro Veronese (VR)
T 045 7080088
info@ristoranteguglielmini.it
www.ristoranteguglielmini.it

21/02



RISTORANTE ENOTECA "VILLA BALLARINI"
Via F. Filzi, 10
Celleone d'Ilasi (VR)
T 045 6520636
info@villaballarini.it
www.villaballarini.it

29/03



RIFUGIO CASTELBERGO
Località Castelbergo
Erbezzo (VR)
T 045 5116652
info@rifugiocastelbergo.it
www.rifugiocastelbergo.it

Da gennaio saranno disponibili i menù completi e i dettagli per partecipare sul sito www.stradadelvinovalpolicella.it o sulla pagina www.facebook.com/stradadelvinovalpolicella

MARTEDÌ 15/04 PRANZO DI GALA

Durante l'evento verranno premiati i vincitori della rassegna.



Ristorante 12 Apostoli
Corticella S. Marco, 3
37121 Verona | T 045 596999
www.12apostoli.com

Locandina del concorso enogastronomico - fonte Associazione per la promozione della pecora Brogna e Strada del Vino Valpolicella

Un altro contributo importante per la diffusione dei prodotti di agnello e pecora Brogna sul territorio è favorito dalla collaborazione tra l'Associazione per la Promozione e Tutela della Pecora Brogna e l'AVeProBi, l'Associazione Veneta Produttori Biologici e Biodinamici, che ha spinto alcune aziende agricole che allevano ovini di razza Brogna ad avviare la conversione 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, ma anzi diventano 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 dell'utilizzo del pascolo. Infatti, solo nel periodo invernale sono stabulati in stalla, 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 a pieno le caratteristiche tipiche del ruminante che è in grado di vivere e produrre alimentandosi di foraggi freschi od essiccati senza necessità di grosse integrazioni di concentrati, come avviene invece negli allevamenti intensivi. Tutte queste caratteristiche gestionali fanno in modo che gli allevamenti di pecora Brogna rispettino a pieno il Regolamento comunitario che disciplina le produzioni biologiche e sia, a tutti gli effetti, un modello d'allevamento sostenibile che la zootecnia di montagna dovrebbe prendere come esempio.

A seguito della sopracitata conversione al metodo biologico avviata da alcune aziende agricole e forte dell'esperienza consolidata di altre già certificate per il biologico da anni, l'AVeProBi ha partecipato quindi ad un bando di finanziamento aperto dal GAL Baldo-Lessinia, all'interno del progetto di cooperazione interregionale Sapori di una volta, ottenendo un finanziamento per un progetto di informazione e promozione agroalimentare sui prodotti di pecora Brogna allevata con metodo biologico. Questo progetto consentirà di promuovere ulteriormente, anche attraverso pubblicità, campagne stampa, iniziative commerciali mirate presso le macellerie, manifestazioni ed eventi, il consumo dei prodotti di pecora Brogna bio tra i consumatori e il grande pubblico.

Allo stato attuale gli agnelli commercializzati annualmente sono circa 1700, ma l'Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna stima che già dal 2015, grazie alle innumerevoli attività di promozione e informazioni già

avviate e a quelle che partiranno in futuro, tale richiesta potrà quantomeno raddoppiare.

Questo importante sviluppo farà sì che molti tra gli allevamenti oggi di modesta entità possano aumentare il numero di fattrici allevate, in modo da poter garantire un reddito maggiore per gli allevatori. Infatti, allo stato attuale, solo uno degli allevamenti presenti riesce a trarre il proprio reddito a titolo principale allevando pecore di razza Brogna. Con i nuovi sviluppi previsti, la speranza è che più aziende possano aumentare il loro fatturato, dedicandosi quindi a titolo principale all'allevamento di questo animale in via d'estinzione.

Fondamentale in questo processo sarà il lavoro di coordinamento e specializzazione che gli allevatori sapranno attivare. Attualmente, pur con caratteristiche di allevamento simili tra loro, ogni allevatore sta portando avanti nel proprio allevamento una linea genetica a lui congeniale e con tecniche di allevamento personali. Il risultato è che gli agnelli alla macellazione non hanno tutti le stesse caratteristiche di età, peso e stato di ingrassamento, con conseguenti problematiche da parte dei cuochi che in cucina devono sapersi adeguare alle varie tipologie di carcasse.

Fondamentale in quest'ottica sarà la creazione di un disciplinare di produzione, che dia indicazioni precise sulle migliori tecniche di management aziendale e sulle caratteristiche di ingrassamento e peso che deve avere un animale al momento della macellazione. Un importante impulso verrà al gruppo degli allevatori dalla crescita professionale degli stessi, grazie alla formazione e ai corsi specifici organizzati in questi mesi, con visite aziendali presso altre realtà e col confronto tra le reciproche esperienze. Confronto che dovrà portare anche ad una capillare organizzazione e coordinamento tra tutti gli allevatori, in modo che, distribuendo il ciclo dei parti durante tutto l'anno, ci sia la possibilità di accontentare le richieste di agnelli in qualsiasi periodo.

Lo sviluppo del "progetto pecora Brogna" è legato anche alle caratteristiche di triplice attitudine (carne, latte e lana) che possiede questa preziosa razza in via di estinzione. 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 che contribuire al recupero di un importante valore culturale ormai andato perduto.



Prodotti ottenuti con la lana di pecora Brogna - foto Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna

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. Opportunamente lavata e cardata, presso lanifici ancora attivi nella zona di Biella, si è in grado di ottenere da questa lana 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. Per il momento si è deciso di commercializzare la lana non lavorata, invece che far realizzare manufatti come coperte, cappotti, cappelli o pantofole. I costi di produzione di questi articoli, infatti, risulterebbero troppo elevati e il prodotto finale dovrebbe essere commercializzato a prezzi molto elevati rischiando di rimanere invenduto. Tale filiera in ogni caso va assolutamente 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 di montagna, 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.

Come si è potuto descrivere, molte sono le iniziative che l'Associazione per la Promozione e tutela della Pecora Brogna, con l'aiuto soprattutto del Gruppo di Azione Locale "Baldo Lessinia" e di altri enti pubblici, sta mettendo in atto, e molte altre ha intenzione di intraprendere. E' ovvio però che il risultato di tutto questo lavoro avrà raggiunto il suo scopo solo se il consumatore saprà apprezzare e soprattutto richiederà i prodotti di questo prezioso animale, non solo per la qualità degli stessi, ma anche per il loro valore aggiunto. Come si è potuto constatare, infatti, dalla lettura di questo studio, l'allevamento della pecora e la pastorizia in genere in Lessinia hanno avuto non solo una valenza economica ma anche una funzione storica e culturale per questo territorio. Solo se la richiesta di prodotti crescerà ulteriormente in futuro si assisterà nei prossimi anni ad un aumento degli allevamenti e all'indotto che ne fa parte che, oltre a creare occupazione, avrà l'importante funzione sociale di custodire il territorio e i suoi pascoli.



Prodotti ottenuti dalla lavorazione della lana della pecora Brogna - foto Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna

7 Bibliografia

Aa. Vv., *“Cimbri-vita e cultura delle comunità cimbre Numero speciale per il 25° del Curatorium Cimbricum Veronense”*, Giazza (VR), Curatorium Cimbricum Veronense, 1999.

Patrizia Basso, Jacopo Bonetto, Maria Stella Busana (a cura di), *“Allevamento ovino e lavorazione della lana nella Venetia: spunti di riflessione”*, in Università degli Studi di Padova, Dipartimento di Archeologia, *“Tra protostoria e storia. Studi in onore di Loredana Capuis”*, Antenore Quaderni 20, Roma, edizioni Quasar, 2011.

Attilio Benetti, *“Vita economica dei montanari veronesi abitanti nei “Colonei” dal 1200 alla fine del secolo scorso”*, in Aa. Vv. *“Quaderno culturale della Lessinia- La Lessinia ieri,oggi,domani”*, Vago di Lavagno (VR), La Grafica Edizioni, 1979.

Attilio Benetti, *“La montagna del passato tra tradizioni e memoria”*, pp. 269-286, in Pietro Berni, Ugo Sauro e Gian Maria Varanini (a cura di), *“Gli alti pascoli dei Lessini veronesi. Storia natura cultura”*, Vago di Lavagno (VR), La Grafica Edizioni, 1991.

Pietro Berni, Ugo Sauro e Gian Maria Varanini (a cura di), *“Gli alti pascoli dei Lessini veronesi. Storia natura cultura”*, Vago di Lavagno (VR), La Grafica Edizioni,1991.

Silvana Anna Bianchi, *“Il lanificio veronese fra XIII e XV secolo: strutture organizzative, tecniche, prodotti”*, pp.57-86, in Giuliana Ericani e Paola Frattaroli (a cura di), *“I tessuti del Veneto”*, Verona, Banca Popolare di Verona, 1993.

Valerio Bondesan et al., “*La conservazione delle razze ovine venete*”, Legnaro (PD), Veneto Agricoltura, 2011.

Maria Stella Busana e Patrizia Basso (a cura di), con la collaborazione di Anna Rosa Tricorni, “*La lana nella Cisalpina romana. Economia e società. Studi in onore di Stefani Pesavento Mattioli. Atti del Convegno (Padova-Verona, 18-20 maggio 2011)*”, Antenore Quaderni (27), Padova, Padova University Press, 2011.

Francesca Camilli e Tunia Burgassi, “La lana rifiuto o risorsa?”, su AGRIREGIONIEUROPA, Ancona, Associazione Alessandro Bartola, studi e ricerche di economia e politica agraria, n°28 marzo 2012.

Laura Castellazzi, “*Gli Statuti della Lessinia*”, pp 85-100, in Giancarlo Volpato (a cura di), “*Civiltà Cimbra. La cultura dei Cimbri dei tredici Comuni Veronesi*”, Verona, Bi & Gi editori, 1983.

Lino Cattabianchi, “*Salvate la pecora Brogna*”, articolo su quotidiano L’Arena, Verona, 15 gennaio 2006.

Elena Cerpelloni, “*Sgarzarie, la Zai degli Scaligeri*”, articolo su quotidiano L’Arena, Verona, 06 agosto 2009.

Giorgio Conti e Laura Fagarazzi, “*Avanzamento del bosco in ecosistemi montani: sogno degli ambientalisti o incubo per la società? Cause, aspetti ed impatti di una delle principali trasformazioni ambientali, territoriali e paesistiche del XX secolo in Italia,*”, in PLANUM: The European on line-journal of planning”, Vol. XI, pp. 1-20, 2005.

Edoardo Demo, *“Il lanificio a Verona e Vicenza tra XV e XVI secolo: l’evoluzione del comparto e la tipologia dei manufatti”*, pp.9-40, in Aa. V., *“Studi Storici Luigi Simeoni” XLIX*, Verona, 1999.

Edoardo Demo, *“Mercati e manifatture nel Veneto tardomedievale”*, su Aa. Vv. rivista *“Reti Medievali”* numero II-2001, Firenze, gennaio-giugno 2001.

Paola Lanaro Sartori, *“Note sull’alpeggio in Lessinia nell’età moderna (sec XVI-XVIII)”*, pg. 134 in Pietro Berni, Ugo Sauro e Gian Maria Varanini (a cura di), *“Gli alti pascoli dei Lessini veronesi. Storia natura cultura”*, Vago di Lavagno (VR), La Grafica Edizioni,1991.

Mara Migliavacca *“La Storia della pastorizia”*, pp.159-170, in Ugo Sauro (a cura di), *“Tracce di antichi pastori negli alti Lessini”*, Vago di Lavagno (VR), La Grafica Edizioni, 2013.

Plinio Pancirolli, *“Breve storia della Pecora Brogna”*, ciclostilato in possesso dell’autore.

Marco Pasa *“Per una storia del lanificio e setificio veronesi in epoca veneta secc.XV-XVII”*, pp.271-286, in Giuliana Ericani e Paola Frattaroli (a cura di), *“I tessuti del Veneto”*, Verona, Banca Popolare di Verona, 1993.

Emilio Pastore, *“L’allevamento ovino nella montagna veneta: tradizione e innovazione”*, Legnaro (PD), Veneto Agricoltura, 2005.

Emilio Pastore, *“Le Razze Ovine autoctone del Veneto”*, Legnaro (PD), Veneto Agricoltura, 2005.

Piero Piazzola, “*Cargar montagna. Per una storia dell'alpeggio in Lessinia*”, in Piero Piazzola et. al. “*Terra cimbra*”, anno XV numeri 56-57, pp.57-69, Giazza (VR), Curatorium Cimbricum Veronense, 1984.

Laura Ragnolini Sauro, “*La pastorizia in Lessinia tra passato e futuro su “Cimbri Tzimbar; vita e cultura delle comunità cimbre”* n°7 gennaio-giugno 1992, pp 129-144, Vago di Lavagno (VR), La Grafica Edizioni, 1992.

Giuseppe Rama e Gianni Molinari, “*La pastorizia in Lessinia tra passato e futuro*” su “*Cimbri Tzimbar; vita e cultura delle comunità cimbre*” n°7 gennaio-giugno 1992, pp 129-144, Vago di Lavagno (VR), La Grafica Edizioni, 1992.

Egidio Rossini e Maureen Fennell Mazzaoui, “*La lana come materia prima nel Veneto Sud-occidentale (secc.XIII-XV)*” in “*Vita di Giazza e di Roana*” a.VI n°23, pp.5-18, Verona, Edizioni Stimmatini, 1975.

Fabio Saggiaro, “*Il pascolo in Lessinia tra età romana e medioevale*”, in Ugo Sauro (a cura di), “*Tracce di antichi pastori negli alti Lessini*”, Vago di Lavagno (VR), La Grafica Edizioni, 2013.

Ugo Sauro, “*I pascoli e l'allevamento*”, pp.106-123, e “*I coloni tedeschi*”, pp.124-141, e “*La produzione del burro e del formaggio*”, pg.121, in “*Lessinia*”, Caselle di Sommacampagna (VR), Cierre edizioni, 2010.

Ugo Sauro, “*Gli ovili*”,pp.114-140, in Ugo Sauro (a cura di), “*Tracce di antichi pastori negli alti Lessini*”, Vago di Lavagno (VR), La Grafica Edizioni, 2013.

Gian Maria Varanini, “*Spunti di vita economica e sociale nella montagna veronese alla fine del Medioevo (da un processo del 1488)*”, pp. 127-134, in Aa. Vv., “*Quaderno Culturale della Lessinia. La Lessinia ieri oggi domani*”, Vago di Lavagno (VR), La Grafica Edizioni, 1983.

Gian Maria Varanini, *“Montagna e collina nell’agricoltura veronese del duecento: tra Lessinia e Valpantena. Un contributo all’approfondimento degli studi storico-agrari sulla montagna veronese del basso medioevo”*, pp. 103-122, *“Quaderno Culturale della Lessinia. La Lessinia ieri oggi domani”*, Vago di Lavagno (VR), La Grafica Edizioni, 1984.

Gian Maria Varanini, *“Note sull’insediamento nella montagna veronese nel Trecento”*, in Giancarlo Volpato (a cura di), *“700 anni di Storia Cimbra Veronese”*, in *“Terra Cimbra”*, pp.31-57, numeri 66-67, Giazza (VR), Curatorium Cimbricum Veronense, 1987.

Gian Maria Varanini, *“Questioni di confine nei pascoli della Lessinia alla metà del Trecento”*, pp. 113-120, *“Quaderno Culturale della Lessinia. La Lessinia ieri oggi domani”*, Vago di Lavagno (VR), La Grafica Edizioni, 1996

Gian Maria Varanini e Edoardo Demo, *“Allevamento, transumanza, lanificio: tracce dall’alto e dal pieno Medioevo veneto”*, in *“La lana nella Cisalpina romana. Economia e società. Studi in onore di Stefani Pesavento Mattioli. Atti del Convegno (Padova-Verona, 18-20 maggio 2011)”*, Antenore Quaderni (27), Padova, Padova University Press, 2011.

Francesco Vecchiato, *“I 13 comuni in età moderna: Gheltet sust gier gheft in Presaon, una montagna laboratorio”*, pp.77-133, in Giancarlo Volpato (a cura di), *“700 anni di storia cimbra veronese”*, Atti del Convegno tenutosi a Tregnago il 14 novembre 1987, Vago di Lavagno (VR), La Grafica Edizioni, 1988.

Vittorio Zambaldo, *“Le tracce dei pastori: L’Alta Lessinia rivela la sua epopea”* articolo su quotidiano L’Arena, Verona, 13 maggio 2013.

8 Sitografia

<http://www.agraria.org/ovini/brogna.htm>, rivista on-line Agraria.org, Istruzione agraria online”, Descrizione della razza Brogna o brogne.

http://www.associazionerare.it/index.php?option=com_content&view=article&id=40:poster-informativi&catid=2:uncategorised&Itemid=143, Associazione Italiana Razze Autoctone a Rischio di Estinzione, SoZooAlp, scheda “La pecora Brogne”.

Vittorio Girardi, *“I “tezoni” e la produzione di salnitro nella Serenissima”*, su Circolo Culturale Armigeri del Piave, <http://www.armigeridelpiave.it>

“Meglio fare un lavoro che piace che un lavoro fatto solo per soldi: intervista a Marta Pagan Griso che alleva Pecore Brogne e a Mirko Roncolato di Roncà Verona”, sul blog “Pascolo vagante”, <http://pascolovagante.wordpress.com/>