

Biodiversità e qualità delle produzioni foraggere in Val d'Orcia e Biodiversità e qualità casearie in Val d'Orcia

Andrea Martini, Giulio Lazzerini, Concetta Vazzana, Clara Sargentini, Roberto Tocci

Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente, Università degli Studi di Firenze.

Sono 3 gli elementi che hanno determinato nei secoli l'unicità e la qualità dei prodotti caseari della Val d'Orcia: i pascoli, le pecore, ed il sistema di lavorazione del formaggio.

Il primo aspetto riguarda i pascoli, importanti habitat per la conservazione della biodiversità agricola in Val d'Orcia, riconosciuti sia nell'ambito del sistema di aree protette della Provincia di Siena, sia a livello di Regione Toscana (L.R56/2000) che a livello della Comunità Europea (Direttiva Habitat 92/43 e Direttiva Uccelli 79/409). Inoltre la Comunità Europea riconosce tali habitat come importanti aree agricole di alto valore naturalistico (HNVF, Andersen et al., 2003; EEA, 2004) ricchi sia di biodiversità animale che vegetale.

Tradizionalmente i pascoli spontanei delle aree marginali delle crete senesi, dove venivano mandate a pascolare le pecore, erano ricchi di essenze particolari che davano un sapore unico al latte. I nomi locali delle piante erano già di per sé evocativi dei loro odori ed aromi: ascenzio, mentastro, barbabecco, tornacrepolo, scorza, serpillio, santoreggia, polio, lupinastro, ginepro, ginestra, mazzancollo, palero, gramigna dei greppi. Purtroppo questa flora spontanea si è conservata solo in aree limitate della valle.

Ai fini della conservazione della biodiversità di tali aree è necessario però conservare e quindi gestire in modo sostenibile anche il territorio agrario in cui queste sono inserite. Si tratta in sostanza di comprendere l'importanza della biodiversità in quanto fornitrice di servizi ecosistemici in agricoltura. Oltre ad aver fornito piante ed animali di enorme importanza per il mondo agricolo, la biodiversità prende parte attiva a molti processi ecologici, che vanno ben oltre la produzione di cibo, fibre, combustibili, reddito per l'agricoltore. Si possono fare a questo riguardo moltissimi esempi: il riciclo degli elementi nutritivi, il controllo del microclima locale, la regolazione dei processi idrologici locali, l'impollinazione, la regolazione dell'abbondanza degli organismi nocivi.

La persistenza e l'efficacia di queste funzioni ecosistemiche dipende largamente dal mantenimento della biodiversità che, se viene persa,

comporta costi economici ed ambientali assai rilevanti. Dal punto di vista economico in agricoltura il rischio è quello di aver necessità di costosi input esterni poiché l'agroecosistema, privato delle componenti funzionali di base, perde la capacità di sostenere la sua fertilità e di mantenere al di sotto del livello di rischio l'abbondanza di patogeni e predatori delle colture.

La biodiversità può diventare uno strumento di gestione sostenibile delle pratiche agricole se l'agroecosistema ha le seguenti caratteristiche: - elevata diversità genetica che deriva dall'uso di popolazioni, di razze locali o di miscugli varietali; - elevata diversità colturale (uso delle rotazioni e delle consociazioni) nello spazio e nel tempo; - dimensione limitata degli appezzamenti, in modo che si crei un mosaico strutturale di colture adiacenti a zone non coltivate e coperte da vegetazione naturale, che forniscano riparo e cibo alternativo per i nemici naturali; - gestione equilibrata della flora infestante con presenza sempre di un livello tollerabile di malerbe; - reintroduzione nei sistemi agrari dell'allevamento. Ciò vorrebbe dire il ritorno alla rotazione delle colture e alla conversione in un territorio come quello della Val d'Orcia di parte dei seminativi in pascoli o prato-pascoli, per esempio nelle aree sommitali collinari contigue alle "Biancane" o ai "Calanchi" che connotano tale paesaggio rurale, riconosciuto anche per questi aspetti dall'Unesco.

Il secondo aspetto riguarda l'allevamento delle pecore Valdorciane a triplice attitudine (latte, carne, lana): appartenenti ad una popolazione Appenninica di Vissane con immissioni di sangue Merinos, avevano una produzione di latte modesta ma di grandissima qualità. Pecore di questo tipo, che 30 anni fa erano ancora un migliaio, sopravvivono oggi solo in alcuni allevamenti dell'Amiata con il nome appunto di Amiatine, e sono oggetto di programmi di recupero e valorizzazione.

L'ultimo aspetto riguarda infine la lavorazione del formaggio: un tempo fatta essenzialmente in casa dalle donne delle famiglie mezzadrili, era basata sull'uso della presura (*Cynara cardunculus*) coltivata con amore in tutti i poderi perché ritenuta essenziale soprattutto per la cagliata dei formaggi destinati al consumo fresco. Fra questi famoso era lo squagliato o sburrato. I formaggi stagionati, spesso avvolti nelle foglie di noce o conservati sotto le vinacce, venivano gelosamente conservati negli 'ziri' di coccio.

Negli anni '60 l'arrivo dei pastori sardi e la nascita di una agricoltura ed un allevamento più intensivi hanno salvato un tipo di agricoltura ormai in declino, ma hanno anche determinato una profonda rivoluzione nell'allevamento degli animali, nell'uso dei pascoli e nella trasformazione del latte. Le Valdorciane sono state sostituite dalle più produttive Sarde

allevate nelle grosse greggi degli allevamenti specializzati; sono stati seminati nuovi prati pascoli per soddisfare le esigenze alimentari di questi animali, ed è stato via via abbandonato il caglio vegetale a favore di quello animale. Il cacio della Val d'Orcia in questo modo ha mantenuto il suo nome, sempre più apprezzato in Italia e nel mondo, ma ha perso molto della sua identità originaria legata alla biodiversità del territorio.

Il successo davvero mondiale di questo prodotto ha determinato la crescita del numero dei caseifici in Val d'Orcia. Tutti gli anni a fine agosto a Pienza si svolge la tradizionale fiera del Cacio, che raccoglie tutti i produttori locali di formaggio.

Oggi i caseifici sono all'incirca 15, mettendo insieme grandi e piccoli.

Alcuni sono molto grandi, molti sono più piccoli e situati all'interno delle stesse aziende che allevano le pecore. Alcuni sono biologici ed utilizzano solo latte crudo, altri sono altamente tecnologici, e conservano congelato il latte per poter produrre formaggio anche durante il periodo di asciutta delle pecore. La potenzialità di produzione del formaggio in Val d'Orcia è quindi veramente notevole, tantoché spesso il latte prodotto localmente non basta e deve essere importato per far fronte alle richieste del mercato che anche in questo periodo di crisi non accennano a diminuire.

Il formaggio viene venduto sotto diverse denominazioni, alcune registrate di proprietà dei caseifici, quasi sempre citando il nome di Pienza come garanzia di qualità e spesso aggiungendo il marchio DOP del Pecorino Toscano fresco e stagionato.

‘Punto nero’ di questa importante realtà è che, nonostante da almeno 30 anni si cerchi di valorizzare questo prodotto con un disciplinare che porti alla produzione di un marchio DOP (o almeno IGP o STG) del cacio della Val d'Orcia, non è stato mai possibile trovare un accordo fra i diversi attori. Forse però la riscoperta dei metodi di produzione tradizionali, tutti riportati nella pubblicazione del 1982 di Augusto de Bellis ‘Il cacio pecorino fra storia e tradizione’, potrebbe aiutare i produttori locali ad andare in questa direzione, spingendoli a riprodurre un prodotto veramente ‘unico’ che sicuramente avrebbe un grande successo di mercato.