

Implicazioni pastorali e zootecniche connesse all'alimentazione degli animali in alpeggio

Giampiero Lombardi

Dipartimento di Agronomia, Selvicoltura e Gestione del territorio – Università degli Studi di Torino

Implicazioni pastorali

L'individuazione di un *terroir* caseario sembra essere strettamente legata alle capacità degli operatori di gestire le differenti risorse di un areale, come evidenziato da Cavallero e Zilio nel loro intervento.

L'elemento umano svolge quindi un ruolo fondamentale nella scelta (i) della specie e della razza animale da utilizzare, (ii) del tipo di alimentazione (esclusivamente pascoliva o integrata con alimenti di diversa origine), (iii) delle superfici da pascolare, (iv) della tecnica di pascolamento, (v) del carico medio e istantaneo da applicare, (vi) del momento dell'utilizzazione, (vii) della tecnica di mungitura, (viii) della modalità di trasporto del latte al caseificio, oltre che (ix) della tecnologia casearia e di stagionatura.

In funzione delle scelte operate, il *terroir* può avere una differente base geografica sino, al limite, a essere circoscritto a una superficie riconducibile anche a un solo tipo di vegetazione pastorale, purché essa sia utilizzabile per il periodo minimo necessario all'assuefazione degli animali alla vegetazione stessa e ne possa derivare una produzione casearia significativa.

Il primo passo per impostare una gestione pastorale finalizzata a ottenere prodotti di *terroir* è razionalizzare l'utilizzazione delle diverse sezioni dell'alpeggio attraverso un piano di pascolamento che consenta in primo luogo di caratterizzare dal punto di vista compositivo e localizzare geograficamente le diverse formazioni pastorali (in questo senso Regione Piemonte sta operando affinché soprattutto le imprese dedite alla monticazione di animali siano incentivate a dotarsi di Piani Pastoralisti Aziendali). Tra le vegetazioni individuate per produzioni di *terroir* sarà opportuno utilizzare prioritariamente quelle con contributo abbondante di specie ricche in metaboliti secondari o altri composti chimici in grado di influenzare le caratteristiche nutrizionali, nutraceutiche, organolettiche e chimiche dei prodotti caseari. Per la conservazione di tali specie, generalmente dicotiledoni delle famiglie delle composite, ombrellifere, plantaginacee, labiate e leguminose, l'utilizzazione non dovrà necessariamente essere condotta secondo i principi di buona pratica agronomica, ma con l'obiettivo di mantenere la composizione vegetazionale regolando il prelievo e il livello delle restituzioni. Ne consegue che, soprattutto nel caso di alcune formazioni particolarmente fragili, il conduttore dell'alpeggio dovrà essere a conoscenza dei criteri da adottare per non compromettere la presenza delle specie che hanno o possono avere maggiore influenza sulle caratteristiche dei prodotti.

Al pari della scelta delle formazioni da valorizzare nell'ambito del *terroir*, la scelta del momento dell'utilizzazione appare particolarmente importante. Infatti, non solo la qualità bromatologica evolve nel corso della stagione pascoliva, ma anche quella chimico-nutrizionale: ad esempio, la concentrazione dei composti precursori degli acidi grassi del latte, di quelli utilizzabili come marcatori ai fini della tracciabilità o dei polifenoli può variare notevolmente e con andamenti differenti in funzione del composto o della categoria di composti. Dato che diversi fattori possono influenzare tale scelta, è opportuno che l'operatore pastorale conosca i principali criteri sulla base dei quali compierla (fenologia delle specie, andamento delle caratteristiche chimico-bromatologiche, andamento della produttività vegetale...), per quanto i dati disponibili sulle variazioni stagionali del tenore dei diversi composti siano al momento limitati. Una

conoscenza anche empirica del comportamento delle specie nel tempo può essere base per produzioni particolari ottenute in un periodo ristretto durante il quale la vegetazione esprime al massimo le sue caratteristiche peculiari, come nel caso del formaggio Plaisentif (toma delle viole).

Nel corso della presentazione saranno portati alcuni esempi di gestione orientata all'ottenimento di produzioni di *terroir* per alpeggi delle Alpi occidentali, ma trasferibili anche in altri settori alpini, con particolare riguardo per gli aspetti citati, oltre che per le ricadute che una corretta organizzazione del pascolamento al fine dell'ottenimento di produzioni di *terroir* può avere sulla conservazione delle risorse, sulla biodiversità e sul paesaggio.