

## La capra facciuta

Inviato da Ida Reali

L'azienda agricola Reali affonda le sue radici a parecchi decenni fa quando, la gran parte delle famiglie locali, secondo una pura logica di sussistenza era solita allevare qualche capo ovino e caprino da cui ricavare latte, formaggi e lana. La nostra azienda infatti è situata a Rescia, una frazione di Monteleone di Spoleto, borgo medievale dell'Alta Valnerina, una piccola vallata circondata da monti scoscesi e ripidi che si adatta perfettamente alle esigenze del nostro allevamento ovi-caprino, caratterizzato da sistemi tradizionali di pascolo semibrado. Ad oggi il nostro allevamento conta molti capi ovis e circa 200 caprini, andando a riprendere l'allevamento di una razza autoctona, in via d'estinzione, ma che sta riprendendo piede nella zona: la Facciuta della Valnerina, allevata con sistemi di pascolo semibrado e brevi periodi di stabulazione invernale. Questa razza come da testimonianze (si pensi ad esempio ad una delle più simpatiche, nello spezzone del film "Serafino", di Adriano Celentano, nel lontano 1968, girato nella zona del Monte Vettore) è stata da sempre allevata nelle nostre zone proprio perché si è sempre adattata alle condizioni climatiche e geografiche della nostra realtà. Del resto, come si fa a non desiderare un allevamento di questi magnifici esemplari dotati principalmente di mantelli neri e lunghi, solitamente con riflessi rossicci e lucenti, le zampe all'estremità chiare così come il ventre e la zona della coda.

La gran parte di questi capi è provvista per entrambi i sessi di corna piatte e quasi sempre divergenti andando così a rendere ben proporzionata la loro testa triangolare già distinta dalle due strisce chiare, in corrispondenza del muso, all'altezza degli occhi (dette frisature, da qui appunto in dialetto capre frisate, o addirittura criciate). Se poi si volesse trascurare la bellezza fisica di questi animali ci si potrebbe soffermare ore ed ore sugli aspetti economici ed etici derivanti dal loro allevamento. Si pensi ad esempio alla produzione del loro buon latte, ricchissimo di proprietà organolettiche e benefici. Da poco tempo, infatti, è conosciuto dai consumatori e molti studi hanno messo in evidenza alcune proprietà che lo rendono veramente "prezioso", ossia più digeribile e meno allergizzante rispetto al latte vaccino, molto idoneo a chi soffre di allergie da pollini o polveri domestiche e con molte più funzioni benefiche sul sistema immunitario e cardiovascolare rispetto agli altri tipi di latte, ricco di calcio, fosforo, potassio, magnesio e vitamine e senza andare a danneggiare ed ostruire le pareti dei vasi sanguigni. Se poi a tutte queste proprietà intrinseche si va ad aggiungere un pascolo in alta quota, ricco di sapori e profumi freschi non si può che ricavarne un formaggio caprino di tutto rispetto. Da non sottovalutare è anche l'aspetto ambientale relativo all'allevamento estensivo, come il nostro appunto, che garantisce la salvaguardia dei territori di montagna e collina. La capra infatti con il suo modo di alimentarsi (prediligendo le fronde, le foglie degli alberi) favorisce la pulizia dei boschi dalle piante infestanti, liberando i pascoli dagli arbusti ed evitando la formazione di uno stato di erba secca. Ad oggi però purtroppo non tutti riescono a comprendere l'importanza della salvaguardia di tale esemplare, andando oltre la passione di noi poveri allevatori "tartassati" da uno Stato e da una burocrazia che a volte ha costretto molti di noi a chiudere le proprie attività andando così a favorire di nuovo la grande distribuzione che, a differenza nostra, piuttosto che pensare di far mangiare sano il nostro consumatore finale preferisce farlo risparmiare sul prezzo del prodotto tralasciando che, chi come noi ha deciso di fare questa scelta, prima di tutto per etica mira al benessere dell'animale nel corso di tutta la sua vita e poi a quello del consumatore finale che, con tranquillità può far mangiare questo formaggio o questo pezzo di carne di capretto ai propri figli senza sentirsi per questo un demone.