

TRADIZIONI

La Merca del Bestiame, tradizione antica nella Maremma moderna



Come annunciato nel numero scorso si è svolta il 15 maggio presso la Tenuta di Paganico la tradizionale Merca delle Manze Maremmane, un appuntamento che ha offerto la possibilità di vedere al lavoro i Butteri, riscoprendo uno spaccato della Maremma più vera, quella di una volta, qui e in pochi altri luoghi ancora presente

Ma dove sono i Butteri? Spesso si sente dire in giro, soprattutto da chi viene in vacanza in Maremma che magari per vie traverse ha sentito parlare di questi cow boys nostrani ancora in circolazione nel nostro territorio. In effetti, questo angolo di Toscana ha vissuto del mito e dell'immagine, forse anche un po' troppo stereotipata della

“Maremma, terra di butteri”. Sicuramente era così in passato. Ma oggi le cose sono cambiate, la meccanizzazione ha soppiantato certi processi allevatori e oggi di figure di questo tipo se ne vedono sempre meno. Sono infatti poche le aziende agricole che ne hanno ancora bisogno perché dotate di mandrie di bovini allo stato brado. Una di queste è la Tenuta di Paganico



co che nelle scorse settimane e per la precisione il **15 maggio** scorso ha dato vita alla tradizione, che poi è anche una necessità aziendale, della Merca delle Manze Maremmane.

Ragguagli sulla tradizione e su questo momento di così grande rilievo per le aziende, ci sono stati dati, proprio in occasione della marchiatura del bestiame del 15 maggio scorso presso la Tenuta di Paganico, da Maria Novella Uzielli, amministratore delegato della stessa azienda.

Intanto, partiamo dalla location, perché a Pian delle Monache?

Il Podere Pian delle Monache è collegato con corridoi per lo spostamento del bestiame anche a cavallo, alle zone di pasco-

lo e di bosco dedicato al bestiame allevato allo stato brado e semi brado. Qui le giovani manze (femmine destinate alla riproduzione) e le chianine, i due branchi che necessitano più sostegno, hanno accesso ad una tettoia di foraggiamento dove ricevono integrazione alimentare nei mesi invernali. Razione a parte, preferiscono poi andare nel bosco dove trovano spazio, protezione dalle intemperie ed anche qualcosa da mangiare. In primavera e parte dell'estate gli animali sono tutti alimentati completamente al pascolo. A Pian delle Monache vi sono da sempre le strutture necessarie al ricovero momentaneo di animali con problemi, mandrioli necessari alla divisione del bestiame (es. svezzamento vitelli a circa 6 mesi) ed alle operazioni sanitarie e di marchiatura.

La marchiatura viene eseguita esclusivamente sui bovini di razza maremmana, estremamente rustici e dalle lunghe corna, che permettono la cattura con la corda o l'atterramento a mano. Parliamo dell'allevamento e della razza maremmana in particolare.

Da sempre alla Tenuta si alleva questa razza che è così naturalmente inserita nell'ambiente. La mandria vive allo stato brado tutto l'anno, necessita di una limitata integrazione di fieno nei mesi invernali, sfruttando al meglio il suo habitat si nutre di foglie e bacche di cui è ricca la macchia mediterranea ed i boschi di cerro. Le grandi corna sono utili per aprirsi la strada e per avvicinarsi i rami più interessanti. Il toro e le vacche vivono allo stato brado insieme, tutto l'anno. I vitelli nascono nel bosco, la vacca si apparta dal branco solo al momento del parto, lasciando spesso il piccolo nascosto per un paio di giorni finché non acquisisce stabilità nei movimenti. I vitelli vivono con la madre nel branco fino a circa 6 mesi. A questo punto si selezionano le femmine che rimarranno per la riproduzione. Nel 2002 alla Tenuta vi erano 13 vacche Maremmane in selezione, il toro era di razza Limousine e tutti i vitelli (incroci) venivano dedicati alla produzione di carne. L'acquisto del toro Maremmano "Maestro" (dall'azienda la Polverosa), ha segnato il nuovo inizio. Vi sono oggi circa 25 vacche in produzione e 20 manze di varie età che sono il futuro di questa attività.

E veniamo alla Merca, la marchiatura a fuoco, ovvero la classica attività eseguita dai Butteri.

Qui da noi la tradizionale attività di marchiatura è stata ripresa nel 2006 (quando abbiamo raggiunto un numero interessante di giovani manze) e si svolge ogni due anni. La stessa è stata ripetuta infatti nel 2008 e di nuovo quest'anno.

La merca viene fatta sempre a primavera quando gli animali hanno perso il fitto e resistente pelo invernale, non è quindi necessario premere troppo, provocando loro inutile dolore, per imprimere il numero. Prima dell'estate quando mosche ed altri insetti potrebbero portare a problemi d'infezioni. Sul posteriore di ciascun capo viene impresso sul lato destro un numero che lo renda distinguibile anche da lontano (es. 02) ed il suo anno di nascita (es. 07) sulla sinistra il simbolo dell'azienda TP.

A cosa serve la marchiatura?

Serve per poter riconoscere con sicurezza ciascun animale che vive allo stato brado in circa 50 ha di bosco, cosa fondamentale che ci permette di condurre l'allevamento in modo ottimale, sia da un punto di vista sanitario, sia per l'attribuzione delle nascite e quindi per la selezione genetica. Oggi il numero di animali è limitato e Luigi Bellini, responsabile del bestiame e dei cavalli della Tenuta, riconosce da lontano ciascun animale. L'obiettivo è però di far crescere ancora il nume-



La marcatura a fuoco, classica attività eseguita dai Butteri sulle giovani femmine che diventeranno riproduttrici, ha lo scopo di permettere di identificarle anche da lontano, nel bosco dove vivono allo stato brado



ro delle fattrici in selezione.

La carne maremmana sta infatti avendo in quest'ultimo periodo una grande attenzione.

In effetti è così. Vi è una sempre maggior richiesta di carne di razza Maremmana; molti vogliono essere certi di mangiare carne sana (senza residui di ormoni, antibiotici, vermifughi, diserbanti e concimi) ma anche carne di animali che conducono una vita che li veda liberi di muoversi, di socializzare con il branco e che abbiano un rapporto di rispetto con gli esseri umani che li allevano.

Chi sono i protagonisti della Merca e come si svolge.

La marcatura viene fatta da un gruppo di Butteri, sia professionisti di altre aziende Maremmane sia di appassionati, che mantengono con il loro mestiere le competenze necessarie alla gestione brada degli animali.

Aldo Novembri, buttero de La Polverosa è il punto di riferimento per tutti; con grande professionalità svolge in prima persona ed insegna ai più giovani come affrontare ciascun animale.

Le manze vengono fatte entrare nel mandriolo una ad una e poi bloccate a terra dove vengono marcate.

In azienda gli animali sono curati con l'Omeopatia, alla quale si ricorre anche in questa occasione che vede gli animali sottoposti ad un confronto forte con l'uomo, una situazione di stress. La Dott.ssa Francesca Pisseri ha identificato un rimedio da somministrare prima della merca e poi olio di iperico sul punto della marcatura a fuoco come disinfettante e cicatrizzante.

I butteri usano la corda per catturare la manza per le corna (per questo la merca viene fatta solo sulle Maremmane; Chianine e Limousine hanno cornetti troppo piccoli). Quest'anno ha parte-

cipato al lavoro nel mandriolo anche Alessandro Murzi, 24 anni, che lavora alla Tenuta da due anni, dimostrando una grande passione per il mestiere del buttero; anche questo ha reso il giorno della merca una grande festa!

Parliamo della festa che si svolge in occasione della Merca.

In questa occasione la Tenuta invita vicini ed amici a vedere quanto sono belle e brave le manze, bravi e capaci i suoi uomini ed a festeggiare tutti insieme la fortuna e la responsabilità di essere una bellissima azienda Maremmana!

Dopo il lavoro dei butteri (8 manze marcate, nonostante il tempo!) gli invitati si sono spostati all'Opificio per degustare i prodotti della Tenuta: polenta di mais rosso con ragù, spezzatino e dolci... vino rosso doc Montecucco I Bandi.

(C.S.)



E a giugno spazio al Tango

E non finisce qui perché a **giugno** precisamente **sabato 12** alle ore 18:00, sempre presso la Tenuta di Paganico, ci sarà un concerto del Nuevotango Quartet – formato da Massimo Signorini (fisarmonica), Chiara Cavalli (violino), Valentina Fortunati (chitarra), Diego Terreni (pianoforte) – che rappresenterà la storia del tango. A seguire spazio ad una Degustazione di carni Bovine accompagnate da Vino I Bandi della Tenuta di Paganico. Il costo sarà di euro 15,00. Per prenotazione contattare la Tenuta di Paganico.

Info: www.tenutadipaganico.it azienda@tenutadipaganico.it

La carne bovina di Razza Maremmana, un mercato in crescita

Un convegno nazionale organizzato nei giorni scorsi ad Alberese dall'Accademia Italiana della Cucina (Delegazione della Maremma - Grosseto) ha permesso di fare il punto sulla carne bovina di razza Maremmana, non molto in voga in passato, ed oggi sempre più apprezzata e richiesta dal mercato

Nei giorni 17 e 18 aprile 2010 la Delegazione della Maremma - Grosseto dell'Accademia Italiana della Cucina ha dato vita ad un convegno nazionale sulle caratteristiche della carne bovina di razza Maremmana, particolare bovino tipico della Maremma toso-laziale che caratterizza gli ambienti naturali e selvaggi di queste terre un tempo utilizzate unicamente per l'allevamento e la caccia.

L'allevamento di questi animali favorisce un equilibrato modello di sviluppo compatibile con la ruralità e la natura incontaminata della Maremma.

Oltre che acquisire utili informazioni sul mondo che ruota attorno alla produzione di nicchia della carne bovina di Maremmana ed assaporare gli antichi mestieri legati all'allevamento brado di questi animali, ancor oggi custoditi dai butteri che svolgono il loro lavoro a cavallo, è stata una buona occasione per consentire ai molti Accademici italiani e stranieri e alle loro famiglie di visitare la Maremma ed il suo Parco Regionale, al cui interno si trova l'Azienda Regionale Agricola di Alberese, già possedimento dei Granduchi di Lorena, dove naturalmente si è svolta la parte principale dell'incontro.

La Maremma è una terra particolare, negli ultimi anni molto apprezzata per le sue caratteristiche legate ad un ambiente ancora naturale, poco antropizzato e dunque speciale proprio a ragione della sua storia.

Uno degli elementi che ancor oggi testimonia in concreto le peculiarità di questo territorio è la presenza di una razza bovina autoctona, che porta giustappunto il nome della terra che l'accoglie, la Maremma, razza ancora presente nelle aziende agricole più importanti che, pur tra mille difficoltà, riescono a mantenere un'impostazione tradizionale tipica di questa zona geografica dove l'allevamento di animali tenuti allo stato brado ha rappresentato per secoli la principale attività economica.

Oggi le cose sono molto cambiate, tuttavia meno che in altre realtà nazionali e,

specialmente negli ultimi tempi, la produzione di carne locale ha assunto una certa importanza sotto il profilo qualitativo; a tale riguardo, non pochi sono gli sforzi che i diversi soggetti interessati stanno promuovendo a suo favore.

La carne di razza Maremmana non era infatti molto richiesta in passato, a causa dei costi elevati dovuti alla particolare tipologia di allevamento, al non elevato numero di capi presenti sul mercato e specialmente per le sue particolari caratteristiche di colore e consistenza che non si adattano facilmente ad ogni tipo di cucina. Tuttavia, a seguito dell'emergenza BSE (morbo della mucca pazza) che ha interessato molti paesi europei, Italia inclusa, nonché grazie a particolari e mirati interventi di recupero delle razze locali promossi dall'UE, negli ultimi anni si è avuta una grande valorizzazione ed un notevole incremento delle richieste sul mercato della carne di Maremmana, proveniente da bovini allevati allo stato brado, spesso in aziende biologiche, nei quali non è mai stata rintracciata la presenza del morbo.

Contrariamente a quanto ci si potrebbe attendere da animali di razza rustica, le carni di vitelli e vitelloni Maremmani in purezza presentano caratteristiche sensoriali che si possono definire buone e, in molti casi, eccellenti: tenere, succulente, molto saporite.

Sono tuttavia gli aspetti dietetici quelli che meglio definiscono la qualità della carne di Maremmana: la ricchezza in acidi grassi insaturi e soprattutto polinsaturi e la povertà in acidi grassi saturi, in particolare di quelli considerati potenzialmente dannosi per la salute umana (miristico e palmitico), fanno di questa razza una delle migliori tra quelle bovine reperibili sul mercato.

Gli indici di aterogenicità e di trombogenicità risultano addirittura più favorevoli di quelli che si riscontrano nella carne di Chianina, fino ad oggi considerata la carne di migliore qualità in senso assoluto sotto l'aspetto dietetico-sanitario. Tali caratteristiche si rilevano entro i 18-20

mesi di età e in vitelli e vitelloni puri adeguatamente alimentati in feedlot o su pascoli di buona qualità con integrazione energetica e proteica. In questo modo le carni, da ottime, diventano veramente eccellenti. Il pascolo induce infatti non solo una diminuzione complessiva del contenuto in grasso delle carni ma anche un aumento della quota di acidi grassi insaturi e polinsaturi e una diminuzione degli acidi grassi saturi, a tutto vantaggio delle caratteristiche dietetiche. In tutte le razze il pascolamento, rispetto ad una

alimentazione intensiva in stalla basata su concentrati e foraggi conservati, determina inoltre un aumento dei fattori riconosciuti in grado di ostacolare l'insorgenza di numerose patologie: ipertensione, diabete, ipertrigliceridemia, psoriasi, artrite reumatoide, malattie cardiovascolari, aritmie. Le caratteristiche dietetiche delle carni di Maremmana, già ottime, si possono perciò ulteriormente migliorare ricorrendo a sistemi di allevamento estensivi che non per tutte le razze sono facilmente applicabili con successo.

Queste caratteristiche pregevoli si perdono, in gran parte, negli incroci e, oltre certe età, anche nei vitelloni in purezza. Ne deriva la necessità di trovare soluzioni innovative nei processi produttivi in grado di superare gli ostacoli che, a fronte della bontà qualitativa del prodotto, si oppongono a un auspicato sviluppo e successo di questa antica, nobile razza.

Domenico Saraceno
Delegato della Delegazione
Maremma - Grosseto

