

Siamo entrati in riserva Il Bosco di Ficuzza e altri beni comuni



A. Anzelmo • V. Anzelmo • A. Arcuri • A. Artese • P. Bisulca • P. Bivona • O. Caldarella
A. Cannizzaro • F. Castiglia • S. Chetta • L. Comparato • L. Criscione • S. Cuttitta
G. Di Francesco • A. Di Grigoli • A. Di Sclafani • E. Di Trapani • D. Gambino • G. Giardina
N. Grato • C. Greco • P. Hamel • G. Landini • A. La Rosa • S. Lombino • G. Miraglia
A. Mistretta • N. Morreale • C. Muscarella • D. Paternostro • G. Perrone • I. Oliveri
V. Restuccia • U. Santino • A. Scarpulla • C. Spinella • F. Virga

Sia lode alla terra, la santa la madre - la madre santa, ventre che ingloba
conchiude riscalda, ventre dei ventri, amato ventre -
terra dei semi frutto benedetto e seme
di sole e pioggia, ventre madre
terra, vento favonio
scirocco buono
vellica impasta
rumina fango
grazia di paglia
e rugiada; sia lode a un paese
alle strade di pietra e sole, sia lode
al pioppo d'argento, al gelso, al pruno, sia lode.

Nicola Grato

busambra

è frutto di un lavoro collettivo di analisi della realtà in cui viviamo.

Sulla scia di un'intuizione di Francesco Carbone, donne e uomini di diverso orientamento intendono proporre uno spazio aperto alla riflessione, alla creatività e all'immaginazione, un punto di osservazione e di documentazione che si rafforzi attraverso il confronto con la più vasta realtà contemporanea.

ISBN: 978-88-98586-01-1



10,00 Euro

Zootecnia nel bosco di Ficuzza: quali prospettive?

Antonino
Di Grigoli

IL BOSCO DI FICUZZA E ALTRI BENI COMUNI

La zootecnia nell'area del bosco di Ficuzza viene esercitata da molto tempo. Numerosi scritti risalenti agli inizi del 1800 testimoniano che l'allevamento del bestiame era regolarmente svolto all'interno della *foresta*. Questa, oltre che fornire alimenti a bovini e ovini, serviva anche da rifugio per gli animali in occasione di estremi eventi di freddo invernale o di caldo estivo, in sostituzione di ovili e stalle che all'epoca scarseggiavano.

Già in quegli anni si regolamentava l'utilizzazione del bosco da parte degli animali, ritenendo la loro presenza sempre indispensabile per la capacità di valorizzazione economica della zona. L'unica prescrizione, già da allora, consisteva nel divieto del pascolamento in luoghi dove il giovane novellame arboreo poteva essere danneggiato.

Ancora oggi, il pascolo nell'area della Riserva viene praticato seguendo delle regole rigorose mirate alla razionalizzazione dello sfruttamento della risorsa pabulare sfruttando esclusivamente le aree nel bosco maturo, rispettando un adeguato carico di bestiame per ettaro e limitando il pascolamento per un periodo, forse troppo breve,

di 6 mesi all'anno.

Il pascolamento nel bosco, se attuato con criterio ed equilibrio, svolge anche un'importante ruolo di prevenzione degli incendi grazie alla diminuzione della biomassa vegetale del sottobosco, che altrimenti rappresenterebbe un facile innesco per i piromani, purtroppo sempre più attivi anche in quest'area.

Negli ultimi anni l'attività zootecnica ha subito una profonda crisi riconducibile soprattutto agli elevati costi delle materie prime ed ai bassi prezzi di vendita dei prodotti di origine animale nonché ai problemi sanitari degli allevamenti. Tale crisi ha comportato, anche in questo territorio, una drammatica diminuzione del numero degli allevamenti e quindi dei capi di bestiame presenti.

Nella zona di Godrano, dove si trovano quasi esclusivamente bosco e pascoli naturali e dove mancano quasi del tutto i seminativi, lo sviluppo degli allevamenti è legato anche a problemi di ampiezza delle unità aziendali ed alle possibilità di creare una base foraggera in grado di assicurare, per buona parte dell'anno, la necessaria alimentazione. In tale contesto, caratte-



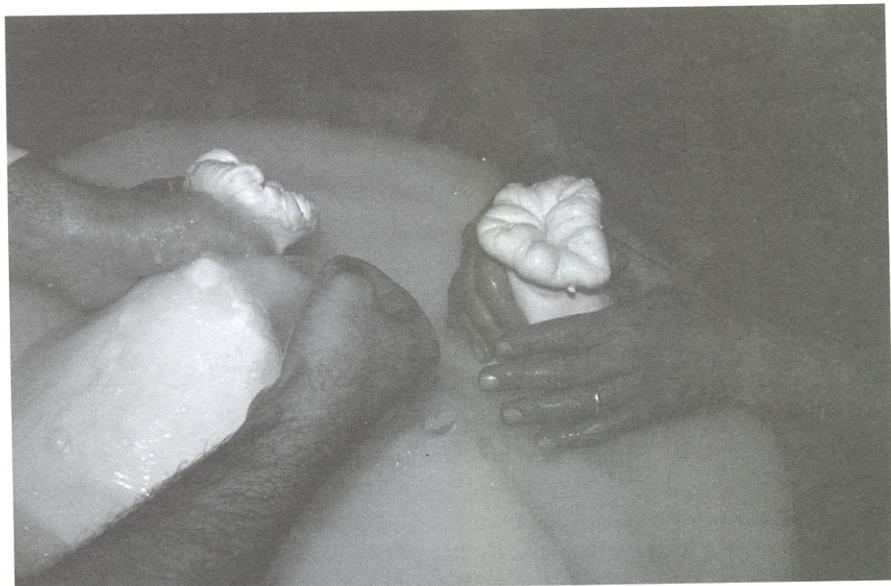
Bovini al pascolo in C.da Oliva presso Godrano.

rizzato da pascoli marginali ed impervi, si sono diffuse le razze bovine autoctone (Cinisara e Modicana), che vengono allevate in forma estensiva sia in purezza che, purtroppo sempre più spesso, incrociate con altre razze cosmopolite specializzate nella produzione di latte o carne. Le razze autoctone, capaci di produrre in ambienti difficili, consentono l'attività zootecnica in aree geografiche marginali altrimenti destinate all'abbandono, rivestendo pertanto un'importante ruolo nella salvaguardia del territorio. L'allevamento per tali aree rappresenta la sola valida alternativa all'esodo rurale che, com'è noto, ha effetti rovinosi sull'economia locale, con evidenti risvolti sociali ed ambientali.

La salvaguardia dall'estinzione di tali razze, negli ultimi anni in-

teressate da una preoccupante contrazione numerica, diventa importante anche per la conservazione della biodiversità animale. Peraltro, la loro rivalutazione è anche legata all'esigenza di conservare e valorizzare le caratteristiche di molti prodotti caseari tipici, che derivano dalla qualità del latte prodotto oltre che dalle risorse pascolive presenti nell'ambiente di allevamento. Nel dettaglio, la peculiarità del bosco di Ficuzza dipende soprattutto dalla presenza di Rocca Busambra, montagna che ergendosi come una barriera rispetto ai venti provenienti da Sud, favorisce l'instaurarsi di un microclima più fresco e umido nelle aree boschive esposte a Nord, dando luogo ad una diversità biologica unica e irripetibile.

L'allevamento bovino di questo territorio è legato indissolubilmente



Le abili mani dei casari mentre accoppano il Caciocavallo.

alla produzione del Caciocavallo Palermitano, noto anche con il nome di Caciocavallo di Godrano, tipico formaggio a pasta filata di forma parallelepipedica ottenuto da latte bovino intero crudo. La tecnologia di caseificazione è ancora quella originaria, basata sull'uso di utensili artigianali in legno nella cui superficie si sviluppa una microflora casearia autoctona naturale. L'acidificazione della cagliata è resa possibile dai batteri lattici naturalmente presenti nella tina di legno utilizzata per la coagulazione del latte; tale consorzio di batteri risulta inoltre in grado di conferire al formaggio degli aromi che lo diversificano dal prodotto ottenuto nei caseifici industriali, dove vengono utilizzati pochi fermenti selezionati e latte pastorizzato.

Il Caciocavallo Palermitano, quin-

di, come tutti i formaggi prodotti artigianalmente, rappresenta una delle massime espressioni del legame fra territorio, razza, ambiente di produzione e tecnica di trasformazione del latte, tutti elementi che concorrono a determinarne la sua tipicità. L'erba fresca del pascolo trasferisce nel latte oltre a sostanze aromatiche in grado di caratterizzare fortemente le qualità sensoriali del formaggio, anche sostanze con proprietà salutistiche. Infatti, diversi studi hanno dimostrato come l'alimentazione al pascolo modifichi la composizione del Caciocavallo Palermitano determinando un aumento delle vitamine liposolubili in grado di esercitare un'azione antiossidante ed una modificazione della composizione del grasso del formaggio, che diventa più idoneo per la salute umana.

Il Caciocavallo Palermitano attualmente risulta privo di marchio di tutela e di un disciplinare di produzione vincolante per i casari. Di conseguenza si ha la contemporanea presenza nel mercato di prodotti con la stessa denominazione ma ottenuti con procedure che differiscono in maniera sostanziale. L'istituzione di un marchio permetterebbe di distinguere questo pregiato prodotto della tradizione casearia siciliana dai formaggi ottenuti in caseifici industriali con attrezzature in acciaio, fermenti commerciali e utilizzando latte di bovine allevate in stalla invece che al pascolo. Tale certificazione consentirebbe un rilancio del formaggio tramite un aumento del prezzo di vendita che, ai bassi livelli attuali, non riesce a ripagare il lavoro svolto dalle aziende zootecniche che trasformano il latte con la tecnica di caseificazione tradizionale che presuppone due giorni di lavorazione in caseifici non automatizzati, dove occorre maggiore manodopera.

L'auspicio è che l'istituzione di un marchio di riconoscimento e la valorizzazione di questo pregiato formaggio prodotto nel comprensorio del bosco di Ficuzza, possano contribuire a rilanciare l'attività zootecnica nel territorio.

Un ruolo importante in questo contesto potrebbe essere svolto dall'ente gestore della Riserva, il quale, coerentemente con le attività di salvaguardia dell'area, dovrebbe favorire l'allevamento all'interno del bosco, nei pascoli montani e nelle radure presenti nella zona,

non limitandosi a sostenere un tipo di economia assistenziale rappresentata dall'assunzione di operai stagionali precari, ma favorendo la nascita di una economia basata sull'allevamento in grado di sorreggersi sulle proprie gambe.

Purtroppo, non sempre le iniziative intraprese dall'Azienda Regionale Foreste Demaniali sono state guidate da questi criteri. Basta ricordare gli investimenti fatti per la realizzazione di laghetti collinari e di impianti per l'irrigazione dei prati montani, mai messi in funzione, oppure la recente interdizione al pascolo delle aree immediatamente sottostanti la Rocca Busambra, costituite da pascoli estivi di grande pregio.

Per non parlare dell'immissione nell'area – seguendo politiche avventate, in contrasto con il divieto di pascolamento per capre e suini imposto agli allevatori – del daino che asporta il cotico pabulare con le stesse modalità dei piccoli ruminanti domestici o del cinghiale, prolifico animale la cui cospicua presenza risulta altamente invasiva, che grufolando provoca notevoli danni al sottobosco ed alle attività agricole delle zone limitrofe alla riserva.

Quello che occorre capire è che la riserva del Bosco di Ficuzza vivrà se con essa rimarrà presente ed economicamente attiva la comunità locale, compresi gli allevatori che possono ricoprire un ruolo importante per lo sviluppo dell'economia del territorio, se non saranno più considerati come nemici del bosco.