



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
"A.Trentin"

via Bonioli, 9 - 36045 LONIGO (VI)

tel. 0444.830493 - fax. 0444.835313

E-mail – segreteria@tecnicoagrariotrentin.it



ORIGINI, STORIA, ATTUALITA' E PROGETTI DI DIFFUSIONE DEI BOVINI DI RAZZA BURLINA



Anno scolastico 2007/2008
Classe IV A
Lavoro di gruppo coordinato da
Eleonora Carollo

GLOBALIZZAZIONE: UNA MINACCIA ALLA QUALITA'

In una realtà economica e produttiva in cui si rischia di annullare la specificità e le diversità dei sapori, gli Enti, che operano nel settore agroalimentare, hanno deciso di opporsi a questa tendenza. La globalizzazione, termine nuovo, ma spesso ripetuto, causa un sistema di produzione, originato dalla necessità di “tagliare i costi”, omologando i consumi, dislocando le lavorazioni in aree in cui il costo-lavoro sia più conveniente ed esportando modelli di vita e bisogni non necessari. Così facendo, soprattutto l'Italia, che deve alla propria tradizione gastronomica un forte richiamo sul turismo, rischia di perdere in genuinità dei prodotti. Si rischia di omologare e, quindi annullare, quelle particolarità, quelle differenze, cui oggi si deve tendere, per distinguersi sul mercato mondiale. Nasce così l'esigenza di recuperare le biodiversità. Diventa prioritaria la ricerca di alimenti caratteristici di un territorio. Si impone all'attenzione degli operatori la rivalutazione dei cosiddetti prodotti “di nicchia”, quelli che legano ad un sapore una storia, una tradizione, un luogo, in modo inconfondibile.

E' necessario, però, proprio per questi motivi, poterne garantire l'origine, la composizione, le fasi della lavorazione in modo indiscutibile, in modo da poter recuperare quella qualità che è propria di un prodotto, in una ben precisa area di produzione.

UN ESEMPIO: IL MORLACCO

Nell'ottica del recupero di un prodotto antico, ricco di storia come di tonalità di sapori e profumi, si inquadra la rivalutazione del formaggio Morlacco (detto anche Murlak, Murlaco, Burlacco). Il Morlacco deve il suo nome a gruppi di pastori Dalmati, che durante il periodo più fiorente della Repubblica veneta, si erano insediati sul Massiccio del Grappa. Producevano un formaggio denominato Morlac, forse dal nome della località montana loro terra d'origine, la Morlacchia, sia da morlac pastore. Questo formaggio è ancora prodotto nella zona del Grappa e nella pianura vicentina e trevigiana. E' un formaggio dal sapore salato, non piccante, dal profumo intenso che si accentua con la maturazione.



Nel passato veniva prodotta una varietà detta “in crea”: le forme fresche venivano ricoperte con strati di argilla, forse in ricordo di quando si doveva nascondere il cibo ai nemici, così le forme venivano isolate dall'aria e se ne concentravano aromi e sapori. Lo stesso risultato si ottiene oggi ponendo le forme sottosabbia, avvolte in robusti canovacci.

Se si vuole rilanciare il Morlacco, emerge la necessità di individuare un prodotto con precise caratteristiche: qualità, riproducibilità, filiera controllata e controllabile, standard alto e unico di aromi e sapori.

Sull'esempio del successo ottenuto dal Parmigiano Reggiano monorazza, ricavato solo dalla razza Reggiana, si decide di ripetere l'esperienza con il Morlacco monorazza, prodotto dalla sola razza Burlina.

Il problema risiede, però, nel recupero numerico dei capi necessari e nella loro purezza genetica.

Occorre poi ricordare che il latte della Burlina concorre alla produzione di altri formaggi pregiati come il Vezzena e il Bastardo, cui conferisce gusto e aroma pur nella diversa lavorazione. Questi formaggi, strettamente e storicamente legati alla Burlina, vengono prodotti oggi

principalmente con il latte di altre razze, sarebbe necessario, quindi, creare dei sottotipi di tali formaggi, prodotti esclusivamente con latte di razza Burlina, per valorizzare la razza con l'affermazione di prodotti unici: un formaggio Burlina. Il formaggio nella figura in alto è un Vezzena, mentre lateralmente è visibile un Morlacco prodotto ai piedi del Grappa, secondo le antiche tradizioni, leggermente salato e stagionato per due mesi



LA BURLINA: TRA STORIA E LEGGENDA

Risalendo indietro al tempo degli antichi romani, troviamo eventi e migrazioni di popoli che turbarono la vita della Repubblica. I Cimbri, di stirpe germanica, provenienti dal nord dello Jutland, forse per sfuggire a catastrofi naturali o per le altrettanto naturali periodiche migrazioni che spingevano le popolazioni nomadi, stanziate lungo il limes, penetrarono entro i confini. Durante le loro migrazioni si scontrarono con le legioni romane, che li bloccarono ai Campi Raudii presso Vercelli nel 101 a. C. grazie all'abilità di Caio Mario. Sembra che, invece di tornare alle inospitali terre del nord, alcune tribù di



Cimbri abbiano preferito stanziarsi sui Lessini, sull'Altopiano di Asiago e sul massiccio del Grappa e in alcune aree della provincia di Treviso. Fondano così delle comunità che, pur essendo integrate nel territorio, mantengono lingua e tradizioni proprie. Tale origine dell'insediamento dei Cimbri è, però, messa in dubbio dalla tesi più accreditata, che parla di spostamenti di artigiani di area tedesca attorno al XII-XIII secolo nelle medesime aree, comunque non cambierebbe l'ipotesi dell'importazione di bestiame dalle aree del nord.

Com'era già accaduto in precedenza, l'Impero Romano d'Occidente, nel 476 d.C., si trova esposto a molte pressioni e crolla sotto le invasioni di popoli, definiti "barbari", entro i territori appetibili per risorse e deboli per un potere in crisi. Gli invasori portano con sé il proprio bestiame. Si tratta di bovini, di taglia piccola, con mantello

nero pezzato di bianco, non imparentati a livello genetico, come invece accade oggi, con soggetti che costituiscono, ora, la splendida razza Frisona.

E' interessante constatare che questi soggetti della razza Burlina presentano caratteristiche morfologiche precise, ad esempio l'altezza maggiore.

Si ipotizza che per carenza di tori Burlini, si sia fatto ricorso ai tori Frisoni.



Questa è solo una delle ipotesi sull'origine e sulla presenza della razza Burlina sul nostro territorio.

Esiste, poi, un'altra tesi, quella del dottor Zaccaria, veterinario vicentino, dedito alla ricerca dell'origine della Burlina. Secondo i suoi studi, la Burlina, proverrebbe dall'Est dell'Europa, dai Carpazi, in epoca anteriore alla fondazione di Roma. Sembra che nelle descrizioni delle vacche d'Altino, di Plinio il Giovane, si possano riconoscere le

caratteristiche della futura razza Burlina.

Gli allevatori degli Altopiani, allora pastori, abituati alla transumanza delle greggi, proprio in pianura, lungo gli itinerari percorsi, conoscono questi esemplari che apprezzano e portano con sé in montagna, dando inizio all'allevamento su più vasta scala. Le caratteristiche della razza sono tali da consentire una rapida ambientazione.

Sono animali rustici, resistenti, frugali, con una discreta resa di carne rispetto alla loro principale attitudine alla produzione di latte.

Si presenta ben presto il classico problema, che allora come oggi, caratterizza la produzione di latte delle bovine al pascolo: la sovrapproduzione nel periodo primavera-estate, quando i pascoli sono abbondanti, cui corrisponde la scarsità negli altri periodi.

L'uomo, però, aveva imparato, sin dal Neolitico, come ovviare a questa differenza con la caseificazione. Il latte, eccedente il consumo immediato, veniva trasformato in formaggio e ricotta.

Il formaggio fresco, però, ha breve durata nel tempo, è necessaria la salatura per conservarlo, ma poi, un po' per carenza di sale, una vera ricchezza nel passato, e un po' per nascondere le scorte alimentari ad eventuali nemici, gli allevatori ricorrono ad un altro sistema. Essi cominciano a ricoprire le forme con terra cretosa e a nasconderele agli assalti e ai saccheggi dei nemici in caverne, "le fosse" e proprio per questo motivo, producono un formaggio con altre caratteristiche organolettiche, rispetto a quello salato, perché l'umidità costante e lo stato di anaerobiosi ne condizionano diversamente la fermentazione.



IL MORLACCO E LA SERENISSIMA

Con il trascorrere del tempo, dove si estendevano prima l'Impero romano e poi i regni romano-barbarici, attorno alla laguna, nasce e si sviluppa Venezia. E' prima soggetta all'Impero Bizantino, poi sempre più autonoma, con un potere locale guidato da un doge e con una classe di mercanti e navigatori, che la resero la più importante Repubblica marinara, la "Serenissima". Essa sarebbe stata destinata a dominare il Mediterraneo per secoli, ad estendersi nell'entroterra sino a Brescia e a perdere la propria indipendenza solo nel 1797 con il trattato di Campoformio, con cui Napoleone la cedeva all'Austria. Ai tempi d'oro della Repubblica, la chiave del successo era la flotta, occorrevano, però, alberi per costruire le navi nel famoso Arsenale. E' facile pensare da dove ricavare il legno necessario: i boschi dell'Altopiano non sono lontani. Tra l'altro è proprio Venezia a favorire la migrazione di un popolo dalmata, i



Morlacchi, tradizionalmente pastori, come rivela l'etimologia del termine.

La coincidenza di questi fenomeni fa pensare alle cause dell'origine del Morlacco sia nel nome che nel nuovo tipo di caseificazione e di conservazione. Gli scambi tra la Repubblica lagunare e le montagne, produttrici del prezioso legname, diventano sempre più intensi e il Morlacco viene utilizzato come cibo per gli equipaggi e la sua qualità lo fa conoscere e apprezzare nell'area dei tradizionali commerci, fino all'Egeo.

Nel frattempo, come affermano i produttori del formaggio Asiago, con l'evoluzione delle tecniche di sfalcio dei prati e della rotazione dei pascoli, i

prati dell'Altopiano diventano così produttivi da rendere antieconomico l'allevamento delle pecore, viene così abbandonata la pastorizia a favore dell'allevamento dei bovini.

La razza Burlina e il formaggio Morlacco si affermano per secoli fino a quando la peste bovina, nel '700, si abbatte su questa razza, ormai pienamente adattata al non più nuovo ambiente. Gran parte del patrimonio zootecnico viene distrutto e la Burlina viene quasi sostituita da altre razze.

Un'altra tappa significativa della storia, veramente un po' travagliata di questo ceppo, è costituita dalla Prima Guerra Mondiale che, combattuta sull'Altopiano durante la Strafexpedition nell'estate del 1916, costrinse gli allevatori allo spostamento di intere mandrie, con le conseguenze facilmente deducibili.

Durante il fascismo, lo testimonia una grande “voce” del luogo, Mario Rigoni Stern, il Consorzio provinciale degli allevatori, nel 1933, voleva, non per motivi strettamente tecnici, sostituire alla “secolare” Burlina, soggetti provenienti dalla Svizzera: la Svitto o Svizzera, l’attuale Bruna Alpina. Per capire, in conclusione la sorte di questa razza, basterebbe ricordare l’andamento numerico dei suoi capi attraverso un arco limitato di tempo. Negli anni Quaranta ne esistevano 19.000 capi, negli anni Cinquanta 10.500 e , attualmente circa 360 esemplari. Ma come afferma **Francesco Breda: “ La Burlina meriterebbe senz’altro una sorte migliore”** e ribadisce: **“Dobbiamo forse aspettare che sparisca per sempre per accorgerci delle sue potenzialità?.....** Questa è una razza che non chiede nulla, ma che in cambio dona molto.....E’ auspicabile che gli allevatori delle zone montane compiano un atto di coraggio e di consapevolezza. La salvaguardia di questo importante patrimonio genetico è nelle loro mani. Sono i soli che, adeguatamente supportati dalle istituzioni, possono far brillare tutti quei colori che lentamente stanno sparendo dalla tavolozza del pittore”. Con questa metafora così puntuale Breda ammonisce a non lasciarsi sfuggire un’occasione importante, anche perché, oggi, le istituzioni sono sensibili in tal direzione.

Il rapido percorso alla ricerca di una razza “quasi perduta” permette di constatare come, per fenomeni puramente casuali o per calcoli non sempre corretti, si rischi di annullare le biodiversità, frutto di tradizioni, dell’incontro tra popoli, in breve le tracce di un passato che vanno conservate e, nel caso, recuperate, con un attento lavoro di ricerca e su base scientifica.



SEMPRE IL MORLACCO

Un altro frammento di storia...e la produzione

Secondo una delle varie ipotesi, comunque non del tutto in contrasto tra di loro, il formaggio Morlacco è la preziosa eredità lasciataci da una popolazione stabilitasi nei Balcani nelle zone interne della Dalmazia intorno al V secolo d.C.

Da qui, alcuni nuclei di questo popolo si spostarono in Istria, precisamente nell' agro di Pola, e poi sulle pendici del massiccio del Monte Grappa per colonizzare le aree disabitate.



Questa popolazione portò con sé le proprie tradizioni, la propria esperienza di pastori e casari, dando origine a un formaggio particolare, che permetteva di abbinare la loro tecnica con la terra veneta e con il latte di una vacca autoctona: la vacca Burlina.

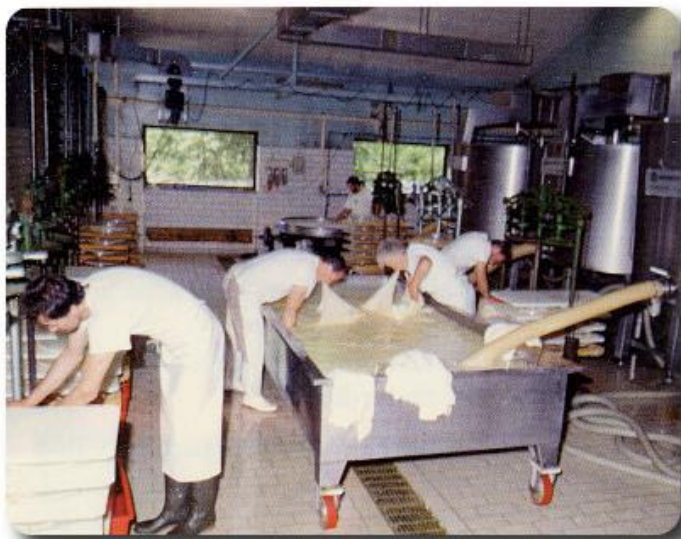
È un formaggio che originariamente veniva prodotto con latte caprino al quale subentrò quello vaccino e in particolare quello di Burlina, dalla quale deriva anche un altro nome "Burlacco", dall'unione di Burlina e Morlacchi, gli abitanti della Morlacchia.

Questo particolare prodotto della caseificazione ha anche un posto nella letteratura perché incontrò il gusto di alcuni grandi scrittori: da Hemingway a Goethe e a D'Annunzio, che ne parlarono con entusiasmo. Ottavio Missoni, noto stilista, sindaco in esilio del Libero Comune di Zara, capitale della Dalmazia, ne "tesse" la storia. È la storia di un prodotto che racconta di migrazioni, di guerre e di montagne, di popoli rudi e dai gusti semplici. Un tempo il Morlacco, infatti, era "il formaggio dei poveri", prodotto con latte crudo sgrassato e sale e, seguendo le sue tracce, si può ricostruire un percorso attraverso mezza Europa, nello spazio e nel tempo. Oggi il formaggio ha mantenuto lo stesso sapore forte e il suo profumo di erbe e fiori, ricavato dal latte della Burlina, caratteristica della zona tra il Grappa, Treviso, dove si trova il maggior numero di esemplari, e Belluno.

Ma come veniva, e viene tuttora, fatto il Morlacco?

Il Morlacco è realizzato con latte vaccino che viene, innanzitutto, filtrato e poi depositato in vasche di acciaio dove avverrà la scrematura mediante affioramento della panna.

Il giorno seguente il latte viene messo in una caldaia di rame e, con fuoco a legna, viene scaldato fino alla temperatura di coagulazione che si aggira tra i 35°-40°C; a questo punto viene aggiunto il caglio e poi si lascia riposare per 20-30 minuti fino a raggiungere il punto di rassodamento. Una volta rassodata, la cagliata viene rotta usando la lira; quest'operazione deve essere eseguita con la massima delicatezza effettuando tagli netti avendo cura di ottenere parti di cagliata più uniformi possibili.



Ultimata la cottura, la cagliata viene lasciata depositare sul fondo della caldaia dove si formerà un unico blocco. Trascorso un certo periodo deciso dal casaro, si procede con l'estrazione della cagliata che si trasferisce in canestri (un tempo posti in cesti di vimini) per spurgare il siero. La salatura a secco viene fatta il giorno dopo, più volte durante l'arco della giornata e

rivoltando a ogni salatura le forme.

Le forme maturano in 20 giorni circa ,in ambienti freschi e molto umidi e vengono girate in continuazione. Si passa poi alla stagionatura per 2/3 mesi, in ambienti meno umidi e durante questo periodo le forme vengono bagnate con acqua salata.

In passato, la stagionatura veniva fatta ponendo il formaggio sotto il letame maturo, tecnica che ora non è più in uso. Veniva, inoltre, prodotto un tipo di Morlacco detto "in crea" cioè le forme fresche venivano coperte con strati di argilla di Possagno per isolarle dall'aria e per ottenere così una maggiore concentrazione di aromi e sapori.

Come si presenta

Il prodotto finito si presenta esternamente rotondo, con diametro di 30cm circa, alto 8-10cm, con crosta appena percettibile, tenera e striata e con un peso che si aggira attorno ai 6-7 kg.

Internamente presenta pasta tenera, bianca o di un leggero paglierino con occhiatura piccola.

Al gusto si presenta salato, non piccante, si attenua con la maturazione che, invece, rende più intenso il profumo e il sapore dato dalla diversità dei pascoli dell'area del Grappa, che assicura una flora ricca e varia al latte di alpeggio e questo apporta una maggiore ricchezza di aromi e sapori, appunto, al prodotto percepibili dal consumatore. Gli esperti, per valutare più oggettivamente possibile, la qualità del formaggio, ricavato dalla Burlina, lo hanno confrontato, secondo precisi indicatori con quelli ricavati dalla Bruna e dalla Frisona.

Sono stati considerati i seguenti indicatori:

- Intensità dell'odore;
- Intensità dell'aroma;
- Salato;
- Acido;
- Amaro;
- Piccante;
- Durezza;
- Friabilità;
- Adesività;
- Solubilità;
- Umidità;
- Numerosità dei cristalli.

Sono stati valutati i campioni con la massima correttezza ed è emerso una similitudine spiccata tra il profilo sensoriale dei formaggi ottenuti dalla Burlina e quelli di Bruna, mentre vi sono delle differenze con quelli ricavati dal latte della Frisona.

Il latte della Burlina rende i formaggi friabili, duri e maggiormente salati rispetto agli altri di riferimento e una più rapida maturazione rispetto al latte di Frisona. La velocità di maturazione, forse responsabile di questi effetti, può essere condizionata da molti fattori: la capacità acidificante, la velocità dello spurgo del siero ed altri. Occorre però valutare tempi di stagionatura simili oppure formaggi, provenienti dallo stesso caseificio e stagionatura.

La tracciabilità di razza consente, comunque, di verificare in modo scientifico l'origine di prodotti di derivazione animale ed è uno strumento per aumentare il

valore per le certificazioni di qualità- marchi DOP e IGP -. Questo procedimento è utile e necessario per salvaguardare prodotti legati ad un territorio e per favorire lo sviluppo di razze locali in aree marginali. In Italia esistono alcuni formaggi monorazza DOP ed è giusto seguire la stessa strada per il “Morlacco” di Burlina: **RAZZA-LATTE-FORMAGGIO-DNA ESTRATTO – ELETTROFEROGRAMMA: questo è il percorso da seguire.**

Tabella 8: Tabella 8: Caratteristiche medie del latte di Burlina in relazione all'area di produzione.

Parametro	Area di produzione	
	MALGA	-
Grasso %	4.18	3.68
Proteina %	3.18	3.28
Lattosio %	4.55	4.79
Residuo %	8.43	8.77
Caseina %	2.37	2.46
Indice di caseina	74.77	75.01

Caratteristiche medie del latte di Burlina in relazione all'area di produzione.

E' interessante, inoltre, come si può constatare dalla tabella ricavata da una scheda di divulgazione di Veneto Agricoltura, come “i parametri base di qualità merceologica del latte” di Burlina cambino in base al luogo di allevamento.

In cucina

E' un formaggio che può avere un largo uso in cucina per preparare risotti, come ripieno per gli gnocchi oppure accompagnato a soppresa o salame scaldato e con fette di polenta abbrustolita, altri due prodotti tipicissimi della nostra zona.

Per quanto riguarda i vini, si sposa bene con vari tipi: i bianchi freschi vanno a braccetto con il Morlacco fresco, mentre il Morlacco stagionato si abbina ottimamente con i rossi corposi o, addirittura, con i passiti.



La globalizzazione...appuntamento

Questo termine, con cui è iniziata la ricerca, indica la tendenza ad esportare e ad omologare modelli di consumo su scala mondiale, naturalmente nell'ambito delle potenze industrializzate. Vuol dire, però, anche annullare sistemi di vita e abitudini, vuol dire mangiare allo stesso modo come determinate catene, nel settore della ristorazione, suggeriscono. Contro questa

volontà di omologazione si muovono, ed è opportuno che tutti operino in tal senso, gli operatori regionali che indicano nella rivalutazione e nella specificità dei prodotti del territorio vicentino, la strada da seguire, soprattutto a ciò contribuiscono le organizzazioni di Slow Food. In questo contesto deve essere considerata la necessità di creare la filiera per la produzione del Morlacco, formaggio tipico di aree ben precise, formaggio monorazza, ricavato da una razza autoctona, legata da antichissime radici alla storia e all'evoluzione economica del Veneto

RECUPERARE LA BURLINA

. La Provincia di Vicenza, anche con il contributo della Regione Veneto, per salvare la razza Burlina, in pericolo di estinzione, nell'ambito delle sue attività, rivolte alla difesa dell'ambiente, alla salvaguardia delle biodiversità vegetali ed animali e alla qualificazione dei prodotti tipici e tradizionali, ha avviato il progetto di diffusione della Burlina in diverse aziende agricole delle montagne vicentine in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Animali dell'Università di Padova, con Veneto Agricoltura e la Comunità Montane: "Agno-Chiampo", "Alto Astico e Posina", "Spettabile Reggenza dei Sette Comuni", "Del Brenta":

L'intento è, quindi, pianificare una ripresa dell'allevamento della Burlina e, conseguentemente, del formaggio Morlacco. Ci si imbatte subito in grandi difficoltà perché le femmine di questa razza, geneticamente pure, sono pochissime, risulta ancora più difficile trovare dei tori. Risulta preziosa la collaborazione con la provincia di Treviso, già indirizzata al recupero della Burlina e in possesso di un numero maggiore di capi.

A questo punto, prima di procedere con tutti i problemi connessi con la riproduzione,



appare
interessante
ricordare
alcune
curiosità, a
partire
dall'etimologia
, davvero
singolare, del
nome. Sembra,
infatti, che si
riferisca al
verso che
l'animale, di
attitudine mite

e socievole, usi per chiamare "burlando" le compagne al pascolo.

Esistono, poi, diverse varietà, anche sottolineate dall'uso di altri termini: Binda delle montagne, pezzata; Bassanese, perché allevata sul Massiccio del Grappa; Balzana, perché con gli arti a pelo bianco; Sboccalona per la rima buccale sproporzionata, rispetto alla testa; vacca delle cengie o sengiarola, per la sua capacità di pascolare anche in luoghi impervi; Cocardà, sempre forse per la caratteristica rima buccale, ma sempre Burlina.

Descrizione della razza

Le caratteristiche morfologiche della Burlina sono fissate da un D. M. del 24 aprile 1940, che si richiama a indicazioni del Muratori, per scegliere, come riproduttori, gli esemplari da iscrivere nel Libro genealogico. Furono individuati degli standard precisi:

- Mantello nero lucente prevalente sul bianco, evidente nella parte inferiore degli arti e, in qualche caso, alle cinghie, alla grassella del fianco e della parte anteriore della groppa. Presenta, inoltre, stella in fronte, ampia e dai limiti irregolari.
- Il terzo inferiore della coda e del fiocco sono bianchi; si rileva l'assenza di riga dorso-lombare più chiara del mantello.
- Le corna presentano una specificità: negli esemplari giovani sono nere in entrambi i sessi, mentre, negli adulti sono giallognole alla base e nere in punta, incurvate in avanti nei tori, ed in alto nelle vacche, di spessore accentuato nei maschi, più leggere nelle femmine.
- Gli arti anteriori e posteriori con appiombi regolari e articolazioni asciutte, terminano con unghioni ben sviluppati e non divaricati.



Nella femmina la mammella è globosa, a base allungata, ben proporzionata con pelle fine e spugnosa dopo la mungitura, capezzoli lunghi, spesso soprannumerari, vene e porta del latte ben sviluppate.

Ha, inoltre duplice attitudine alla produzione di carne e di latte, ma è più importante quella di latte.

Se a queste caratteristiche aggiungiamo che la razza è rustica, si adatta facilmente a luoghi impervi e poco produttivi, è frugale, e si abitua ai pascoli ad alta quota, si può capire la convenienza del suo allevamento in zone montane.

La Burlina è, inoltre, di taglia piccola, in media 120-25 cm., con un peso medio di 400 Kg., anche se le misure biometriche più recenti hanno dimostrato come l'altezza al garrese sia aumentata rispetto a quanto stabilito dal D. M. del 1940. Tale aumento dipende dalle selezioni attuate per incrementare la produzione di latte.

Tra le altre qualità, la Burlina, presenta facilità al parto con spiccata attitudine materna e una discreta longevità.

Nonostante questi aspetti ne facciamo una razza autoctona di notevole interesse, viene



ormai considerata negletta, una razza “reliquia”, che dal 1985 è inserita nel Registro Anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e gruppi etnici a limitata diffusione. E’ opportuno ricordare che questo registro è stato istituito proprio allo scopo di salvare dall’estinzione alcune razze a rischio, individuandone, selezionandone e diffondendone il patrimonio genetico.

PERCHE’ LA BURLINA?

Senza soffermarsi ancora sull’importanza della biodiversità contro un’omologazione forzata, appare importante recuperare una razza, che, per la sua adattabilità ad ambienti poco favorevoli consentirebbe di evitare il degrado del territorio montano e sarebbe utile per la preservazione-conservazione dei cotici erbosi.

In un suo articolo su Bioagricoltura, Francesco Breda, propone un’analisi esauriente della Burlina, mettendone a confronto pregi e limiti.

La produzione di latte non è quella delle grandi produttrici, ma è in aumento; nella provincia di Treviso si ottengono anche 40 quintali per lattazione, con contenuto medio di grasso del 3,56 %, mentre il 3,13% è costituito da proteine.

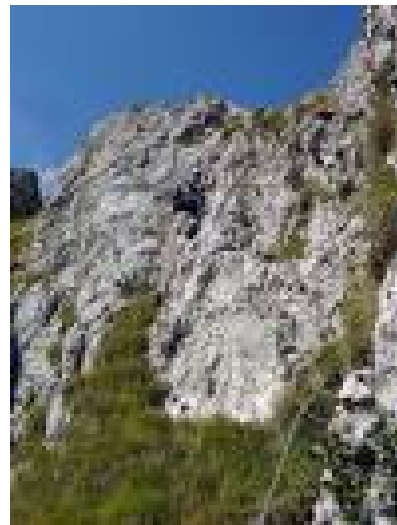
Quasi tutta la produzione è destinata a formaggi pregiati quali il Morlacco e il Vezzena.

La produzione di carne è poco apprezzabile rispetto a quella lattifera, ma coerente con i luoghi e i sistemi di allevamento molto frugali.

Tra i pregi spicca la fertilità della razza, confortata dai risultati ottenuti in provincia di

Treviso, con intervallo medio parto-concepimento di 100 giorni, numero medio di inseminazione necessaria per fecondare 1,4.

Sono dati molto favorevoli rispetto alle altre razze. Altro pregio è la rusticità: la Burlina non richiede grandi cure o assistenza speciale. Metabolizza foraggi anche scadenti, sfrutta i pascoli più magri e impervi, anche sulle pendici del Monte Grappa.

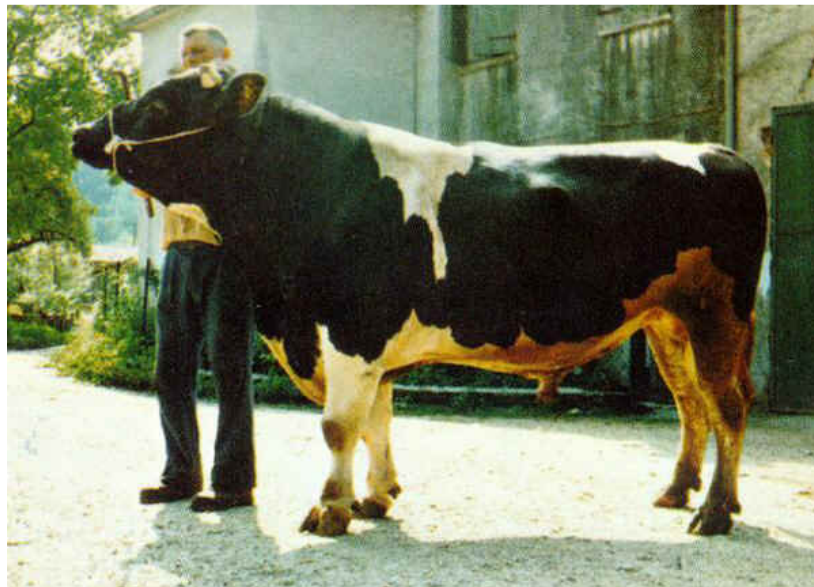




LA RIPRODUZIONE

La riproduzione della razza Burlina è un argomento molto complesso per i numerosi problemi connessi.

A fronte dei pochi tori rimasti e delle poche migliaia di femmine sopravvissute in purezza, è intervenuta la tecnica, destinando i tori all' inseminazione strumentale. Da un eiaculato prelevato con vagina artificiale ed opportunamente diluito, si riescono ad ottenere anche più di trecento dosi potenzialmente fecondanti ed usando la



tecnica dell'embrio transfer, con una superovulazione farmacologicamente provocata nelle femmine, si riescono ad ottenere contemporaneamente anche dieci embrioni per volta da trasferire poi in bovine "incubatrici". A questo proposito sono stati richiesti chiarimenti al dottor Marcello Lora, medico veterinario, che si occupa dell'assistenza veterinaria dell'Azienda Sperimentale di Montecchio Precalcino dell'Amministrazione Provinciale, in cui, da anni, si realizzano progetti di recupero della Burlina. Il dottor Lora è autorizzato alla raccolta di embrioni, mediante l'embrio transfer, rivelatosi il metodo più efficace e veloce per riprodurre la razza. Il procedimento prevede di effettuare alcuni flushing, dai quali sono risultati dieci embrioni vitali, di cui sei sono stati trapiantati e si sono ottenute quattro gravidanze. Gli embrioni vengono trapiantati in riceventi che possono essere presenti in stalla o in altri allevamenti da cui vengono richiesti. Gli embrioni possono essere impiantati in riceventi di altre razze, che hanno la funzione di "incubatrici". Il metodo è valido perché, nello stesso anno, si possono ottenere più esemplari femmine della stessa

razza, senza perdere la lattazione. Considerato che una bovina può partorire 0,25 femmine all'anno di media, con l'embrion transfer si giunge ad averne anche venti, con cinque o sei flushing. Nel caso in cui vi siano poche riceventi poi, si può effettuare il messaggio degli embrioni, selezionando le femmine e scartando così i maschi.

Questa appare una tecnica utile per ripristinare un numero più elevato di esemplari geneticamente puri perché sussistono due punti critici in un progetto di recupero della Burlina. La consanguineità può essere molto elevata perché la maggior parte degli allevatori pratica la inseminazione naturale, utilizzando tori nati in azienda e ciò può costituire un fattore negativo. E', inoltre, necessario selezionare, tra i pochi capi a disposizione, i soggetti migliori da destinare alla riproduzione.

In stalla, solitamente, le Burline in asciutta vengono lasciate libere, allo stato brado, mentre gli animali in lattazione vengono tenuti con le altre vacche. Si punta, in futuro, ad un allevamento più puntato sullo stato brado, con un'alimentazione più povera che influirebbe negativamente sulla quantità, ma migliorerebbe di gran lunga il prodotto.



PROGETTI DI RECUPERO

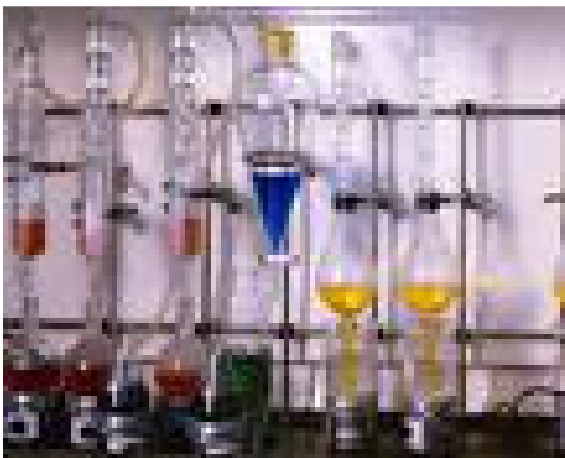
Un primo progetto di recupero e difesa della razza Burlina è stato programmato negli anni '80 dall'Ente di Sviluppo Agricolo del Veneto, ESAV, che mirava all'incremento del numero delle femmine, alla riduzione dell'incrocio con le altre razze e alla parentela tra gli esemplari allevati. Si tratta di obiettivi non facili da raggiungere, soprattutto per la precedente politica di meticciamiento con razze con standard più elevati, nella corsa ad una produttività sempre maggiore.

Una ricerca, condotta nel 1992 in allevamenti dell'area pedemontana, ha mostrato "come la Burlina, pur modesta dal punto di vista produttivo, possa rappresentare un'alternativa interessante per la valorizzazione degli



allevamenti che, per i limiti dimensionali, strutturali e climatici o tecnici non sono in grado di sfruttare le potenzialità produttive delle razze selezionate”. Non è, però solo questo il motivo di un recupero della razza, ma si deve ricordare che l’utilizzo di razze autoctone, più adatte al pascolamento, fornisce al latte e ai formaggi, prodotti in aree montane, “caratteristiche organolettiche e sensoriali specifiche, che meritano una rivalutazione.” E’ quanto emerge da uno dei progetti di recupero della Burlina del 2003 “ Progetto di ricerca recupero della popolazione bovina autoctona Burlina per la salvaguardia delle risorse genetiche e la qualificazione dei prodotti lattiero-caseari”.

Il primo obiettivo era creare un numero significativo di bovine, della suddetta razza, presso l’azienda sperimentale di Vicenza. La fase sperimentale avrebbe compreso due azioni: recupero e valorizzazione della razza con un progetto integrato di ricerca, considerando gli aspetti genetici e funzionali della razza e lo studio dei prodotti lattiero caseari, ottenuti in pianura e in alpeggio. In particolare, per valorizzare il latte della Burlina, rispetto alle altre razze diffuse nel Veneto, sarebbero state eseguite analisi chimiche, organolettiche, fisiche e reologiche.



Un nuovo piano di recupero, attivato nel 2004, ha mantenuto le stesse mete, ma con tecnologie più avanzate, che lasciano, appunto, prevedere risultati migliori. Si parla di analisi molecolari realizzate sul DNA dei capi esaminati, questa metodica si è rivelata efficace per il recupero delle razze a diffusione limitata. Queste tecnologie consentono di valutare le distanze genetiche tra le varie razze, confermando l’unicità genetica di una razza rispetto alle altre. Si può,

inoltre, giudicare la variabilità genetica di una popolazione per la scelta dei riproduttori e degli accoppiamenti, verificando la presenza di animali, frutto di incroci con altre razze. In tal modo si possono individuare soggetti di pura razza Burlina, la cui scelta deve essere basata su caratteri produttivi, riproduttivi e morfologici. La sintesi tra i dati molecolari-genetici e fenotipici costituisce il modo di procedere più corretto. Per ovviare, poi, al problema della consanguineità, si pensa all’introduzione di alcuni riproduttori dalla Romania.

Nel 2006 è stato varato un ulteriore progetto nell’ambito del programma per la “ **Conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche animali e vegetali di interesse regionale**”, la cui attuazione è stata affidata all’Agenzia Veneto Agricoltura. Il vicepresidente della Regione Veneto, Luca Zaia, ha insistito sulla validità di tale progetto, affermando che: “ **Le diversità biologiche e genetiche in agricoltura sono un fattore essenziale per lo sviluppo sostenibile della produzione agricola e delle zone rurali e la salvaguardia delle varietà e delle razze autoctone è un impegno di primaria importanza, che va al di là del semplice fatto economico per diventare tutela della specificità territoriali, produttive, di tradizione e autentica scelta culturale e identitaria**”. Questi sono proprio i concetti su cui, sin dall’inizio, si è configurato questo lavoro di ricerca. Sembra superfluo aggiungere che, nel settore zootecnico, il programma in questione riguarda la caratterizzazione e la rintracciabilità del formaggio Morlacco da latte di vacche di razza Burlina, autoctona del Veneto, ma ora ridotta a poche centinaia di capi, la maggior parte dei quali in aziende della zona pedemontana trevigiana del

Grappa, il resto nel vicentino. La scheda allegata alla Dgr n.3510 del 15 novembre del 2006, intitolata “ Caratterizzazione e rintracciabilità del formaggio Morlacco da latte di Burlina” prevede obiettivi generali e specifici, risultati :

Caratterizzare e definire la composizione chimico-fisica del formaggio Morlacco-Burlino, ottenuto da latte monorazza;

messa a punto di un metodo di tracciabilità genetica di prodotti lattiero-caseari di razza Burlina;

avvio di una microfiliera di produzione e posizionamento sul mercato di questo prodotto in termini remunerativi per gli allevatori.

Come si può constatare i progetti, finora in campo, si sono mossi tutti nella medesima direzione, prevedendo strumenti e attrezzature, l'intervento di esperti dei vari settori e collegamenti con altre attività e progetti in via di svolgimento.

Sono state, inoltre, previste attività di monitoraggio mediante indicatori fisici e azioni di sensibilizzazione degli operatori e di divulgazione dei risultati ottenuti.

BIBLIOGRAFIA

Bittante G. Xiccato, G. Debattisti, P Carnier, P 1992 - *Prestazioni produttive e riproduttive di bovine di razza Burlina, Frisona e Meticce allevate in ambiente pedemontano*. Zootecnica e Nutrizione Animale, n. 3-4.

Breda Francesco – *La razza Burlina-L’ultima battaglia del Grappa in Bioagricoltura*

Chiodi, V. 1965 -*Un delitto zootecnico. Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie, Vol. XIX, 226-228*

Brancati-Pagliarini - *Dialogo con la storia vol.1* – Ed. La Nuova Italia

Sono state consultate le seguenti schede di Divulgazione:

Progetto di reintroduzione della razza autoctona “Burlina” nel territorio vicentino Dell’Azienda Agricola Sperimentale “ La Decima” Montecchio Precalcino

A cura della Provincia di Vicenza – Assessorato Agricoltura

Conservazione e valorizzazione della razza Burlina a cura di Veneto Agricoltura

Sono stati consultati i seguenti siti Internet:

- www.vicenzagrifood.it
- www2.regione.veneto.it
- www.venetoagricoltura.org