

Un numero sempre maggiore di allevamenti sceglie il bovino meridionale per la produzione di latte. Costa meno e si aggirano le quote Ue

# La bufala doc ora si alleva sul Po

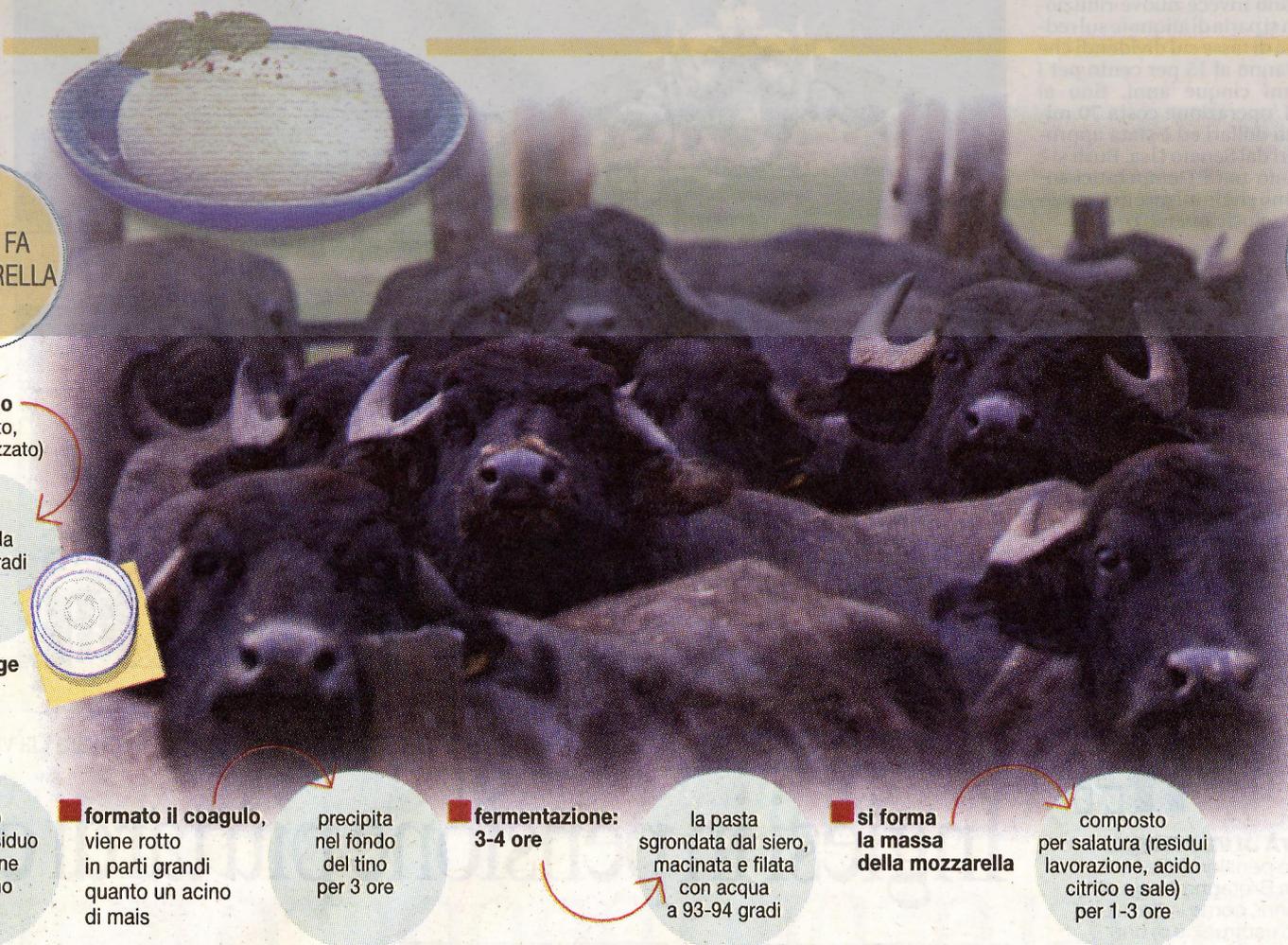
## Più convenienti della vacche frisone: e la mozzarella colonizza il nord

DA NOSTRO INVIATO  
JENIFER MELETTI

CREMONA — La ricordano in tana, la "Fuga per la vittoria" delle bufale. Gli animali hanno "sentito" l'acqua e scappando con le corna e gli zoccoli hanno trovato il canale navigabile. È successo a Crotta d'Adda, 2 anni fa. Le bufale hanno nuotato fino alla chiusa di Cremona, per 14 chilometri. Nessuna fuga, alla fine. Solo il ritorno all'allevamento, ancora a nuoto.

«Sono proprio bestiacce», commentarono gli allevatori di vacche. «E invece — dice Silvio Massari, padrone di 1000 bufale a Izano di Cremona — i miei animali sono tre volte più intelligenti delle vacche frisone. Sono sensibili come i cavalli. E la ricerca dell'acqua l'hanno nel sangue. Nel Sud, negli allevamenti ancora liberi, le bufale scavano i *caramoni*, le grandi buche dove poi si ferma l'acqua piovana. E così possono ricoprirsì di fango e proteggersi dagli insetti».

Oggi, a palazzo Treccani a Cremona ("Qui l'8 aprile 1862 Giuseppe Garibaldi fu fotografato a cavallo") per la prima volta nell'Italia del nord 600 veterinari della Sivar (società italiana veterinari animali da reddito) discutono di bufale e bufale, fino a ieri animali quasi sconosciuti in questa terra di mucche e maiali. «Ma i numeri raccontano — dice Alberto Casartelli, veterinario e primo presidente della Sivar — che in Lombardia il bufalo è in fortissima crescita. Fra Cremona e Lodi nel 2002 questi animali da latte e da carne erano 3.200, alla fine dell'anno scorso erano già 9.600. Nell'Italia sopra il fiume Po sono già 30.000. Con l'esperienza secolare dei nostri allevatori, e la loro organizzazione, il Nord sta con-



COME SI FA LA MOZZARELLA

latte crudo (né scaldato, né pastorizzato)

si coagula a 36-37 gradi

si aggiunge caglio

usando la cizza, residuo lavorazione del giorno prima

formato il coagulo, viene rotto in parti grandi quanto un acino di mais

precipita nel fondo del tino per 3 ore

fermentazione: 3-4 ore

la pasta sgrondata dal siero, macinata e filata con acqua a 93-94 gradi

si forma la massa della mozzarella

composto per salatura (residui lavorazione, acido citrico e sale) per 1-3 ore

1,8 milioni LE MUCCHE DA LATTE IN ITALIA

5 milioni I BOVINI IN ITALIA

e si lasciano spensieratamente portare dai fedeli animali fra lo scendere ed il sollevarsi di onde muggianti». Sarà difficile anche sentire, fuori dagli allevamenti protetti, «la voce dei bufali, che altro non è che un forte muggito, spiacevole in sommo grado, e che sta in mezzo fra il muggito ben noto delle bovine e il grugnito del maiale».

Il latte serve per le mozzarelle, la carne per combattere il colesterolo.

«Un tempo — dice Corrado Pacelli, veterinario e docente all'Università della Basilicata — la nascita di un annutolo — così si chiama il bufalo appena nato — era una disgrazia. Qualcuno serve alla riproduzione, ma gli altri? Per fortuna, in Campania, abbiamo costruito tre consorzi per l'ingrasso del maschio bufalino. La carne avrà il marchio «Carne di bufala campana». «Anche al nord — dice Silvio Massari — ci diamo da fare. I maschi di 14 mesi, ingrassati, finiscono in un'azienda dell'Emilia che già oggi produce salami e bresaola di bufalo». A fine carriera (vivrebbero volentieri

fino a 25 anni, ma vengono abbattuti all'età di 10 anni, dopo avere partorito 7 "annutoli") anche le bufale vanno al macello e diventano carne in scatola, hamburger o cibo per animali. «A volte — dice l'allevatore Massari — l'inesperienza porta fortuna. Anni fa ho portato al macello un annutolo. Hanno cercato di ucciderlo con un colpo di pistola a chiodo, quella usata per i vitelli. Nulla da fare, il chiodo non ha perforato la fronte troppo spessa. Ho pensato a un segno del destino. Ho riportato a casa l'animale, l'ho curato. È diventato un maschio splendido, l'ho chiamato Malandrino. Il suo seme congelato ha ingravido centinaia di bufale, anche nell'America del Sud».

il caso

## Truciolato per invecchiare il vino Italia a capo della protesta europea

ROMA — Vino invecchiato con trucioli di rovere anziché nelle tradizionali barrique, per ridurre costi e competere con i viticoltori del resto del mondo che usano il procedimento. Sarà possibile anche in Europa quando Commissione Ue e Wto s'accorderanno sull'etichettatura per evitare ciò che viene considerata concorrenza sleale. Il compromesso prevederebbe d'introduzione, ma ogni Stato potrà decidere in che categoria autorizzarla: l'Italia la consentirà solo nei vini da tavola e la vietterà per le denominazioni di origine; ma «l'impiego dei trucioli — accusa Confagricoltura — danneggia i produttori».

ed un recinto scoperto. Per avere buoni risultati bisogna trattare bene gli animali: quando fa caldo metterli gli umidificatori, i ventilatori a pale ed i nebulizzatori d'acqua. Con i trattamenti antiparassitari non c'è più bisogno di *caramoni*. E come cibo fornisco "insilati" di mais — tutta la pianta trinciata e pressata — e poi fieno e lattosio».

Insomma, inutile illudersi. Il Nord produrrà mozzarella, ricotta e caciocavallo (che per ora sono Dop, denominazione origine protetta, solo in Campania e dintorni) ma non mostrerà ai viaggiatori le scene raccontate da A. E. Brehm a metà dell'800 in "La vita degli animali". «È bello, qui nel basso Egitto, vedere i branchi di bufali nel larghissimo fiume Nilo. Si trastullano mentre nuotano, si lasciano portare dalla corrente. I loro pastori, bambini da otto a dieci anni, siedono in gropa