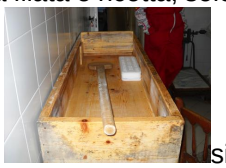
Una gita dai Mangiapane

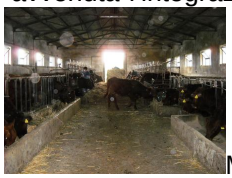
Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 25 Gennaio 2010 01:44

Nel Dicembre del 2009 ho ricevuto da Liborio Mangiapane, raro produttore di formaggi con solo latte di mucca Modicana, un invito per un pranzo presso la sua Azienda Agricola situata a circa 480 mt di altezza in quel di Cammarata, come rinunciare ad un appuntamento che si prefigurava gustoso e interessante ? Una volta partito, il 6 Gennaio 2010, decido di percorrere l'infelice strada interna che passa da Corleone a causa di una obbligatoria visita a Turi Cerniglia, pasticciere in San Giuseppe Jato; il risultato è stato un viaggio lungo e tortuoso, complicato anche dalla pessima strada di accesso all'Azienda Agricola. Dopo tante difficoltà lungo il cammino, ho finalmente visto le Modicane brucare tranquille nel loro paradiso di erbette fresche, segno che la meta era vicina infatti, dopo pochi metri, ho goduto della calorosa accoglienza della famiglia di Liborio: il papà Domenico, la mamma Concetta, la sorella Maria, la moglie Maria Carmela e i due figli, Mimmo di 16 anni e Giuseppe di 14.

L'Azienda Agricola Mangiapane, conta circa 160 capi tra bovini e ovini suddivisi in 70 vacche Modicane da latte, di cui mediamente solo 40 in produzione, 10 vitelli Modicani e 20 capi di altre razze e incroci; infine poco più di 60 pecore Belicine e alcune caprette allevate per ragioni affettive. Liborio Mangiapane è attivo principalmente nella produzione di formaggio esclusivamente a pasta filata e ricotta, solo pochi capi bovini e ovini vengono destinati alla macellazione. La carne di Modicana, a volte, si può trovare presso la Macelleria Di Fulgo a Monreale, alla quale Mangiapane attualmente conferisce la totalità degli animali da macellare. L'aspetto di tale carne non è invitante per il consumatore, il colore è più rosso rispetto ai tagli che siamo abituati a vedere, ed il colore del grasso è più giallo grazie al carotene presente nell'alimentazione naturale, ma è un'esperienza unica gustarla. Liborio applica, dall'allevamento degli animali alla produzione della pasta filata, l'enorme esperienza che gli ha tramandato il padre Domenico che a sua volta l'ha ricevuta dal proprio genitore e così via, i Mangiapane sono infatti casari da diverse generazioni e la loro attività di allevatori si perde letteralmente nella notte dei tempi, ma malgrado allevassero storicamente ovini, hanno sempre conservato anche l'impegno nell'allevamento delle Modicane, passando infine nel 1984 finalmente ad una predominanza bovina. La scelta Modicana naturalmente è un palese sintomo di interesse di qualità, eccellenza e originalità dei prodotti. I formaggi prodotti con tale latte presentano un particolare colore, profumo e sapore: il giallo carico della pasta, i profumi del pascolo e del fieno, il sapore burroso per i freschi e dolce-piccante per gli stagionati; per queste ragioni rappresentano un'esperienza unica non replicabile con nessuno dei prodotti a pasta filata della stessa tipologia e quindi non temono nessuna concorrenza.

Dopo un breve giro in azienda, vista la mia tarda ora di arrivo, siamo passati subito ad un luculliano pranzo: abbiamo iniziato con dei bucatini al sugo di agnello con ricotta e formaggio poi sempre l'agnello prima nella versione al sugo e poi in quella al forno a legna con patate, e ancora dei cardi bolliti infarinati e fritti, il vino era un nerello mascalese e inzolia fatto in casa e proveniente dalle alcune vigne di famiglia; infine, per chiudere il pasto, delle fette di "porceddu" e le famose "brighelle" di Turi Cerniglia da me portate per l'occasione e costituite da una pasta bignè fritta e ripiena di ottima ricotta selezionata direttamente da Turi.

Tutto ciò che ho mangiato proveniva dall'Azienda Agricola o dall'orto personale della famiglia: l'agnellino, di circa 1 mese di vita, era buonissimo e non sarà per niente facile trovarne un altro che possa competere con esso, l'ormai introvabile melone verde "porceddu" d'Alcamo, Presidio Slow Food appartenente alla categoria dei "meloni d'inverno", scomparso da tempo dai nostri mercati, nonostante fosse stato raccolto nel mese di Agosto, possedeva ancora una serie di profumi agrumati, di ananas e di melone che stuzzicavano il palato nonostante la sazietà… la sua elevata succosità è riuscita a dissetare le mie ormai stanche fauci.

Il dopo pranzo è stato vivacizzato dagli inderogabili impegni della vita agreste legata alla cura degli animali; infatti, dopo aver tanto brucato nei verdi prati, essi stavano già iniziando a rientrare per il ricovero in stalla. Subito dopo il ricovero, è avvenuta l'integrazione dell'alimentazione da pascolo con tanto profumatissimo fieno proveniente dai campi del Mangiapane, con l'aggiunta di una minima parte di mangimi selezionati a base di cereali soprattutto per i piccoli. La cosa che mi ha più colpito è stata la pulizia quasi maniacale degli animali e della stalla, rarissima alle nostre latitudini, siamo ormai abituati alle puzze e le lordure classiche delle mucche e dei loro ricoveri. In questo caso, la pulizia era quasi imbarazzante e anche un non avvezzo alla vita di allevatore poteva stazionare piacevolmente all'interno della stalla senza nessun tipo di fastidio, senza cattivi odori e soprattutto uscirne poi con le scarpe pulite ! C'è da ricordare che la pulizia degli animali e degli ambienti preposti alla caseificazione, questi ultimi da camera operatoria nel caso del Mangiapane, sono dei fattori indispensabili per poter produrre, a norma di legge, formaggi a latte crudo. Dopo il ricovero e l'integrazione dell'alimentazione delle mucche, è iniziata l'affascinante e in questo caso insolita, fase della mungitura della mucca Modicana ma, per meglio capirla, è d'obbligo spendere qualche parola su questi particolarissimi bovini.

La razza Modicana è originaria dell'antica Contea di Modica, ma si è in breve tempo diffusa in diverse parti della Sicilia, arrivando anche in Sardegna, dove agli inizi del 1900, grazie alla sua rustica frugalità e attitudine al lavoro, è stata incrociata con delle razze autoctone per migliorarne la resa nei campi, dando così vita alla razza Sardo-Modicana. Nel 1985 è stato istituito il Registro Anagrafico in quanto razza in via di estinzione, infatti oggi in Sicilia ne esistono circa 2.000 capi, mentre salgono a circa 4.000 i capi di Sardo-Modicana censiti in Sardegna. In seguito ai numerosi incroci di selezione effettuati in Sicilia, la Modicana si può definire a triplice attitudine: lavoro, carne e latte. Dal mantello prevalentemente rosso scuro, spesso ingentilita da un grazioso ciuffo sulla testa, ha uno scheletro robusto e raggiunge un peso che oscilla, in base al sesso e all'età, da 500 a 700 Kg. L'incrocio Sardo invece, essendo stato selezionato principalmente in base alle caratteristiche della robustezza nel lavoro, presenta un peso massimo di circa 500 Kg e quindi ha una taglia sensibilmente più piccola. Nel 1994 l'Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia, ha iniziato a studiare il germoplasma della razza Modicana e grazie al prelievo di 12.000 dosi ha creato, presso il Centro Italiano Zootecnico, una banca del seme a disposizione degli allevatori che ne dovessero avere bisogno. Una selezione di Modicana ad alto valore genetico è in studio, da parte dell'Università di Palermo e dell'Istituto Sperimentale Zootecnico della Sicilia, presso l'Azienda Giardinello, per quanto riguarda le caratteristiche peculiari di produzione e riproduzione. Oggi è Presidio Slow Food per la salvaguardia della razza e valorizzazione dei suoi prodotti.

Tale razza, secondo me, è erroneamente accreditata come razza “da latte”, infatti, il prelievo effettuato non è paragonabile in quantità, qualità e soprattutto modalità a quello di altre razze. Mi spiego meglio: normalmente le vacche definite “da latte”, possono essere munte in diversi periodi dell’anno e la produzione delle ghiandole mammarie di tali animali è indipendente dalla presenza del proprio vitellino, nel caso delle Modicane, invece, tutto ciò non vale, come tutti gli animali che allattano i loro piccoli, umani compresi, la vacca Modicana produce latte solo dopo il periodo della gestazione e solo in presenza del proprio vitellino; è facile comprendere la complicazione che queste sane abitudini causano nel caso di un sfruttamento da parte dell’uomo; ciò si può comunque ottenere con una programmazione delle gestazioni, al fine di raggiungere una quantità redditizia di latte, ma non senza complicazioni di natura “logistica” durante tutto il processo di allevamento del vitellino, e soprattutto durante la fase della mungitura.

Nel caso di Liborio i vitelli sono allattati dalla propria mamma, rinunciando al prelievo di una parte del latte; inoltre, durante la mungitura effettuata con le moderne mungitrici portatili ad aria compressa, è necessaria la presenza del piccolo accanto alla mamma. Tale rapporto è commovente, ma si può ben immaginare come la mungitura sia complicata e dilatata nei tempi da questo spostamento continuo dei vitellini dal proprio recinto fino al fianco della propria madre e ritorno. Il via vai che si viene a creare è veramente singolare; ecco perché mi sento, in tutta coscienza, di non riuscire a considerare la Modicana come una razza “da latte”, sono animali intelligenti, ma che bisogna prendere un po’ in giro facendogli credere che il loro latte sarà tutto destinato al piccolo, mentre invece si opererà una giusta divisione tra vitellino e allevatore. La ridotta produzione di latte va a scontrarsi con le esigenze del casaro che lavora la pasta filata: sono infatti necessari ben 10 litri di latte per produrre 1 chilogrammo di ottimo caciocavallo e un po’ di meno per una normale caciotta. Il caciocavallo prodotto da Liborio, essendo Cammarata una località al di fuori della zona Dop del Ragusano, si può assimilare al Caciocavallo Palermitano prodotto con latte di Cinisara o, come nel caso in questione, di Modicana e ormai anch’esso Presidio Slow Food. Inoltre Liborio produce anche la “Vastedda del Nonno”, classico caciocavallo a forma di pagnotta, che in famiglia si tramanda di padre in figlio.

Il fattore che determina la rarità degli allevatori di Modicana si intuisce facilmente: le complicazioni che impone l’allevamento e lo sfruttamento di tale bovino richiede una dedizione particolare, ma in compenso i prodotti risultanti sono unici e non hanno eguali. Per quanto riguarda il reperimento di questi formaggi conviene fare qualche chilometro per andarli a comprare direttamente dal produttore, anche perché in città, a parte alcune forniture che Liborio ha fatto alla Salumeria Armetta, poiché le quantità prodotte sono esigue, non potranno mai avere uno sbocco commerciale di massa e comunque è un bene che sia così.

In conclusione, una giornata passata a contatto con gli animali nel vero senso della parola, con i ritmi del sano allevatore, che considera i propri capi non come un bene strumentale da sfruttare meramente, bensì come esseri viventi da rispettare, un approccio indispensabile per poter ottenere il massimo da una così particolare razza bovina, ma che sarebbe meglio applicare a tutte le razze oggetto di allevamento.

Tutte le foto della gita

Bibliografia e riferimenti:

Foto della gita: www.cucinartusi.it/CUCINA/Foto-varie/le-mucche-modicane-di-mangiapane.html
Azienda Agricola Mangiapane: www.mangiapane.cucinartusi.it
Macelleria Di Fulgo: www.cucinartusi.it/CUCINA/Details/Macelleria-DI-FULGO.html
Agraria.org: www.agraria.org/razzebovineminori/modicana.htm
Agraria.org: www.agraria.org/razzebovineminori/sardomodicana.htm
Sardinian.net: www.sardinian.net/sardegna/fauna/modicana_sarda.htm
Assoc.Regionale Allevatori Sicilia (Caciocavallo Palermitano e Anamod): www.arasicilia.it
Mensile 'Sicilia Zootecnica' (Dic.2009, Pagg.5-6): www.arasicilia.it/upload/giornali/s. z. dicembre_2009.pdf
Slow Food Sciacca: www.slowfoodsciacca.it/pag_ge.asp?lingua=ita&link=129
Istituto Sperimentale Zootecnico della Sicilia: www.iszsicilia.it/contenuto.asp?id=17
Salumeria Armetta: www.armettailsalumiere.it

Articolo in PDF

Normal 0 14 false false false MicrosoftInternetExplorer4

UNA GITA DAI MANGIAPANE

Nel Dicembre del 2009 ho ricevuto da Liborio Mangiapane, raro produttore di formaggi con solo latte di mucca Modicana, un invito per un pranzo presso la sua Azienda Agricola situata a circa 480 mt di altezza in quel di Cammarata, come rinunciare ad un appuntamento che si prefigurava gustoso e interessante ? Una volta partito, il 6 Gennaio 2010, decido di percorrere l'infelice strada interna che passa da Corleone a causa di una obbligatoria visita a Turi Cerniglia, pasticciere in San Giuseppe Jato; il risultato è stato un viaggio lungo e tortuoso, complicato anche dalla pessima strada di accesso all'Azienda Agricola. Dopo tante difficoltà lungo il cammino, ho finalmente visto le Modicane brucare tranquille nel loro paradiso di erbette fresche, segno che la meta era vicina infatti, dopo pochi metri, ho goduto della calorosa accoglienza della famiglia di Liborio: il papà Domenico, la mamma Concetta, la sorella Maria, la moglie Maria Carmela e i due figli, Mimmo di 16 anni e Giuseppe di 14.

L’Azienda Agricola Mangiapane, conta circa 160 capi tra bovini e ovini suddivisi in 70 vacche Modicane da latte, di cui mediamente solo 40 in produzione, 10 vitelli Modicani e 20 capi di altre razze e incroci; infine poco più di 60 pecore Belicine e alcune caprette allevate per ragioni affettive. Liborio Mangiapane è attivo principalmente nella produzione di formaggio esclusivamente a pasta filata e ricotta, solo pochi capi bovini e ovini vengono destinati alla macellazione. La carne di Modicana, a volte, si può trovare presso la Macelleria Di Fulgo a Monreale, alla quale Mangiapane attualmente conferisce la totalità degli animali da macellare. L’aspetto di tale carne non è invitante per il consumatore, il colore è più rosso rispetto ai tagli che siamo abituati a vedere, ed il colore del grasso è più giallo grazie al carotene presente nell’alimentazione naturale, ma è un’esperienza unica gustarla. Liborio applica, dall’allevamento degli animali alla produzione della pasta filata, l’enorme esperienza che gli ha tramandato il padre Domenico che a sua volta l’ha ricevuta dal proprio genitore e così via, i Mangiapane sono infatti casari da diverse generazioni e la loro attività di allevatori si perde letteralmente nella notte dei tempi, ma malgrado allevassero storicamente ovini, hanno sempre conservato anche l’impegno nell’allevamento delle Modicane, passando infine nel 1984 finalmente ad una predominanza bovina. La scelta Modicana naturalmente è un palese sintomo di interesse di qualità, eccellenza e originalità dei prodotti. I formaggi prodotti con tale latte presentano un particolare colore, profumo e sapore: il giallo carico della pasta, i profumi del pascolo e del fieno, il sapore burroso per i freschi e dolce-piccante per gli stagionati; per queste ragioni rappresentano un’esperienza unica non replicabile con nessuno dei prodotti a pasta filata della stessa tipologia e quindi non temono nessuna concorrenza.

Dopo un breve giro in azienda, vista la mia tarda ora di arrivo, siamo passati subito ad un luculliano pranzo:
abbiamo iniziato con dei bucatini al sugo di agnello con ricotta e formaggio poi sempre l’agnello prima nella versione al sugo e poi in quella al forno a legna con patate, e ancora dei cardi bolliti infarinati e fritti, il vino era un nerello mascalese e inzolia fatto in casa e proveniente dalle alcune vigne di famiglia; infine, per chiudere il pasto, delle fette di “porceddu” e le famose “brighelle” di Turi Cerniglia da me portate per l’occasione e costituite da una pasta bignè fritta e ripiena di ottima ricotta selezionata direttamente da Turi.

Tutto ciò che ho mangiato proveniva dall’Azienda Agricola o dall’orto personale della famiglia: l’agnellino, di circa 1 mese di vita, era buonissimo e non sarà per niente facile trovarne un altro che possa competere con esso, l’ormai introvabile melone verde “porceddu” d’Alcamo, Presidio Slow Food appartenente alla categoria dei “meloni d’inverno”, scomparso da tempo dai nostri mercati, nonostante fosse stato raccolto nel mese di Agosto, possedeva ancora una serie di profumi agrumati, di ananas e di melone che stuzzicavano il palato nonostante la

sazietà… la sua elevata succosità è riuscita a dissetare le mie ormai stanche fauci.

Il dopo pranzo è stato vivacizzato dagli inderogabili impegni della vita agreste legata alla cura degli animali; infatti, dopo aver tanto brucato nei verdi prati, essi stavano già iniziando a rientrare per il ricovero in stalla. Subito dopo il ricovero, è avvenuta l'integrazione dell'alimentazione da pascolo con tanto profumatissimo fieno proveniente dai campi del Mangiapane, con l'aggiunta di una minima parte di mangimi selezionati a base di cereali soprattutto per i piccoli. La cosa che mi ha più colpito è stata la pulizia quasi maniacale degli animali e della stalla, rarissima alle nostre latitudini, siamo ormai abituati alle puzze e le lordure classiche delle mucche e dei loro ricoveri. In questo caso, la pulizia era quasi imbarazzante e anche un non avvezzo alla vita di allevatore poteva stazionare piacevolmente all'interno della stalla senza nessun tipo di fastidio, senza cattivi odori e soprattutto uscirne poi con le scarpe pulite ! C'è da ricordare che la pulizia degli animali e degli ambienti preposti alla caseificazione, questi ultimi da camera operatoria nel caso del Mangiapane, sono dei fattori indispensabili per poter produrre, a norma di legge, formaggi a latte crudo. Dopo il ricovero e l'integrazione dell'alimentazione delle mucche, è iniziata l'affascinante e in questo caso insolita, fase della mungitura della mucca Modicana ma, per meglio capirla, è d'obbligo spendere qualche parola su questi particolarissimi bovini.

La razza Modicana è originaria dell'antica Contea di Modica, ma si è in breve tempo diffusa in diverse parti della Sicilia, arrivando anche in Sardegna, dove agli inizi del 1900, grazie alla sua rustica frugalità e attitudine al lavoro, è stata incrociata con delle razze autoctone per migliorarne la resa nei campi, dando così vita alla razza Sardo-Modicana. Nel 1985 è stato istituito il Registro Anagrafico in quanto razza in via di estinzione, infatti oggi in Sicilia ne esistono circa 2.000 capi, mentre salgono a circa 4.000 i capi di Sardo-Modicana censiti in Sardegna. In seguito ai numerosi incroci di selezione effettuati in Sicilia, la Modicana si può definire a triplice attitudine: lavoro, carne e latte. Dal mantello prevalentemente rosso scuro, spesso ingentilita da un grazioso ciuffo sulla testa, ha uno scheletro robusto e raggiunge un peso che oscilla, in base al sesso e all'età, da 500 a 700 Kg. L'incrocio Sardo invece, essendo stato selezionato principalmente in base alle caratteristiche della robustezza nel lavoro, presenta un peso massimo di circa 500 Kg e quindi ha una taglia sensibilmente più piccola. Nel 1994 l'Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia, ha iniziato a studiare il germoplasma della razza Modicana e grazie al prelievo di 12.000 dosi ha creato, presso il Centro Italiano Zootecnico, una banca del seme a disposizione degli allevatori che ne dovessero avere bisogno. Una selezione di Modicana ad alto valore genetico è in studio, da parte dell'Università di Palermo e dell'Istituto Sperimentale Zootecnico della Sicilia, presso l'Azienda Giardinello, per quanto riguarda le caratteristiche peculiari di produzione e riproduzione. Oggi è Presidio Slow Food per la salvaguardia della razza e valorizzazione dei suoi prodotti.

Tale razza, secondo me, è erroneamente accreditata come razza "da latte", infatti, il prelievo effettuato non è paragonabile in quantità, qualità e soprattutto modalità a quello di altre razze. Mi spiego meglio: normalmente le vacche definite "da latte", possono essere munte in diversi periodi dell'anno e la produzione delle ghiandole mammarie di tali animali è indipendente dalla presenza del proprio vitellino, nel caso delle Modicane, invece, tutto ciò non vale, come tutti gli animali che allattano i loro piccoli, umani compresi, la vacca Modicana produce latte solo dopo il periodo della gestazione e solo in presenza del proprio vitellino; è facile comprendere la complicazione che queste sane abitudini causano nel caso di un sfruttamento da parte dell'uomo; ciò si può comunque ottenere con una programmazione delle gestazioni, al fine di raggiungere una quantità redditizia di latte, ma non senza complicazioni di natura "logistica" durante tutto il processo di allevamento del vitellino, e soprattutto durante la fase della mungitura.

Nel caso di Liborio i vitelli sono allattati dalla propria mamma, rinunciando al prelievo di una parte del latte; inoltre, durante la mungitura effettuata con le moderne mungitrici portatili ad aria compressa, è necessaria la presenza del piccolo accanto alla mamma. Tale rapporto è commovente, ma si può ben immaginare come la mungitura sia complicata e dilatata nei tempi da questo spostamento continuo dei vitellini dal proprio recinto fino al fianco della propria madre e ritorno. Il via vai che si viene a creare è veramente singolare; ecco perché mi sento, in tutta coscienza, di non riuscire a considerare la Modicana come una razza "da latte", sono animali intelligenti, ma che bisogna prendere un po' in giro facendogli credere che il loro latte sarà tutto destinato al piccolo, mentre invece si opererà una giusta divisione tra vitellino e allevatore. La ridotta produzione di latte va a scontrarsi con le esigenze del casaro che lavora la pasta filata: sono infatti necessari ben 10 litri di latte per produrre 1 chilogrammo di ottimo caciocavallo e un po' di meno per una normale caciotta. Il caciocavallo prodotto da Liborio, essendo Cammarata una località al di fuori della zona Dop del Ragusano, si può assimilare al Caciocavallo Palermitano prodotto con latte di Cinisara o, come nel caso in questione, di Modicana e ormai anch'esso Presidio Slow Food. Inoltre Liborio produce anche la "Vastedda del Nonno", classico caciocavallo a forma di pagnotta, che in famiglia si tramanda di

padre in figlio.

Il fattore che determina la rarità degli allevatori di Modicana si intuisce facilmente: le complicazioni che impone l'allevamento e lo sfruttamento di tale bovino richiede una dedizione particolare, ma in compenso i prodotti risultanti sono unici e non hanno eguali. Per quanto riguarda il reperimento di questi formaggi conviene fare qualche chilometro per andarli a comprare direttamente dal produttore, anche perché in città, a parte alcune forniture che Liborio ha fatto alla Salumeria Armetta, poiché le quantità prodotte sono esigue, non potranno mai avere uno sbocco commerciale di massa e comunque è un bene che sia così.

In conclusione, una giornata passata a contatto con gli animali nel vero senso della parola, con i ritmi del sano allevatore, che considera i propri capi non come un bene strumentale da sfruttare meramente, bensì come esseri viventi da rispettare, un approccio indispensabile per poter ottenere il massimo da una così particolare razza bovina, ma che sarebbe meglio applicare a tutte le razze oggetto di allevamento.

M. A.

Bibliografia e riferimenti:

Foto della gita: www.cucinartusi.it/CUCINA/Foto-varie/le-mucche-modicane-di-mangiapane.html

Azienda Agricola Mangiapane: www.mangiapane.cucinartusi.it

Macelleria Di Fulgo: www.cucinartusi.it/CUCINA/Details/Macelleria-DI-FULGO.html

Agraria.org: www.agraria.org/razzebovineminori/modicana.htm

Agraria.org: www.agraria.org/razzebovineminori/sardomodicana.htm

Sardinian.net: www.sardinian.net/sardegna/fauna/modicana_sarda.htm

Associazione Regionale Allevatori Sicilia (Caciocavallo Palermitano e Anamod): www.arasicilia.it

Mensile ‘Sicilia Zootecnica' (Dic.2009, Pagg.5-6): www.arasicilia.it/upload/giornali/s. z. dicembre_2009.pdf

Slow Food Sciacca: www.slowfoodsciacca.it/pag_ge.asp?lingua=ita&link=129

Istituto Sperimentale Zootecnico della Sicilia: www.iszsicilia.it/contenuto.asp?id=17

Salumeria Armetta: www.armettailsalumiere.it