

LA CAPRA CORSA



❖ Zona d'allevamento

La capra corsa (A capra corsa) è presente sull'isola da millenni e costituisce quasi il 98% del bestiame caprino regionale (oltre 45.000 animali dei quali circa 33.000 femmine, secondo Agreste).

❖ Descrizione

La razza caprina isolana ha conformazione media: una femmina pesa da 30 a 45 kg e un maschio da 45 a 60 kg. Con una testa fine e delle orecchie piccole, la capra corsa sfoggia delle corna parallele e arcate e un mantello a peli lunghi che possono essere di diversi colori: nero, rossiccio, fulvo, screziato di bianco.

❖ Caratteristiche e attitudini specifiche

La capra corsa è un animale da latte caratterizzato dalla sua rusticità, capacità di adattamento al clima e all'ambiente isolano e alla sua attitudine a valorizzare l'ambiente boschivo. Il mantello a peli lunghi la protegge dagli aculei mentre i suoi arti robusti e gli zoccoli possenti gli danno la capacità di camminare facilmente sui percorsi difficili. La produzione media per lattazione è di 181 litri di latte in 205 giorni di trattamento.

❖ Presenza storica

La presenza di rilievi scoscesi poco adatti alla coltivazione ha favorito l'allevamento caprino estensivo, che sembra essere presente dalla notte dei tempi in Corsica. Condotta in greggi ("grehje"), in doppia transumanza tra pianura e montagna su territori ampi ("rughjoni") o al contrario "al picchetto", introno ai villaggi, la capra corsa è sempre stata parte integrante della vita della popolazione locale. Ha contribuito ampiamente all'alimentazione umana (latte, formaggio, carne) e il suo mantello era usato nella confezione dei vestiti ("u pilone"), di coperture o di corde ("a funa"). Le corna servivano alla fabbricazione di manici di coltelli e di strumenti musicali ("a pifana") (Bouche *et al.*, 2002).

Di grande importanza nelle fasi iniziali del suo allevamento in Corsica, quando il latte di capra era consumato dall'uomo (allattamento dei bambini), lo stesso allevamento ha visto la sua immagine retrocedere via via che ha avuto inizio, oltre un secolo fa, l'industrializzazione dei caseifici ovis. In effetti, la conseguenza dell'arrivo dell'industrializzazione casearia nella zona di Roquefort ha visto l'entrata progressiva delle pecore in un'economia commerciale (scambi fiduciari), mentre la capra è rimasta relegata all'economia interna fatta di baratti e pagamenti in natura. I pascoli più produttivi erano destinati alle pecore, mentre alla capra erano destinate le macchie più impervie. Questa divisione ineguale ha costretto l'allevatore di capre a un isolamento forzato (seguito e custodia delle greggi), al punto da farlo ritenere "poco sociale e poco incline

all'organizzazione" (Bouche *et al.*, 2002). Secondo Daniel Sabiani, ex presidente del sindacato degli allevatori caprini (Capra Corsa), "il capraio gode di un'immagine culturalmente molto positiva ma socialmente molto degradata".

Azioni mirate a salvaguardare la capra corsa hanno permesso, nel giugno 2003, di ottenere il riconoscimento ufficiale della "razza caprina isolana" dal Ministero dell'Agricoltura. Di conseguenza, questo riconoscimento ha permesso di inserire il latte di capra corsa nel capitolato degli oneri dell'AOC del formaggio Brocciu e di iniziare una procedura di certificazione per il capretto e i formaggi derivanti da questa razza.

❖ Metodo di allevamento e valorizzazione

L'allevamento si basa essenzialmente sullo sfruttamento dei terreni coperti da macchia e dei rilievi accidentati. La transumanza oggi è molto più ridotta che in passato e ciò è dovuto al risanamento delle pianure del litorale che ha favorito la sedentarizzazione degli allevatori di capre, e che rappresenta il 90% degli allevamenti. In Corsica, la transumanza è "inversa": gli allevatori appartengono alle comunità di montagna. In estate, fanno pascolare le greggi intorno ai loro villaggi d'origine o nelle aree di loro proprietà, mentre da ottobre a maggio, si spostano nelle pianure litorali dove l'offerta pabulare è molto più abbondante.

Circa l'80% degli allevatori caprini sono anche trasformatori. Producono molti tipi di formaggi come il Brocciu, fatto dal siero di latte e hanno una DOP.

❖ Periodo di produzione

La mungitura si estende da metà gennaio a giugno. L'80% dei parti avviene in autunno (fine ottobre-metà novembre).