

Terra Madre

L'arte dei prati (stabili) e del fieno



Alta Val di Non | I prati della zona Pradiei, un vasto altopiano che da Romeno arriva fino a Fondo

Montagna

Slow Food ha lanciato un manifesto per salvare queste «oasi» di biodiversità Suffritti (Ciasa d'ò Parè): «Così cerchiamo di creare il migliore equilibrio»

di Tommaso Martini*

Non tutti i prati sono uguali. Nella stagione della fienagione è bene non far di tuttata l'erba un fascio. I paesaggi che ci circondano vanno sempre letti con un occhio critico. Un prato, e il fieno che ne deriva, sono testimoni di filiere molto diverse. Tra questi si distinguono i prati stabili, espressione dell'equilibrio tra natura e attività umana, riserva di biodiversità e di servizi ecosistemici. Non sono selvatici, il loro valore deriva dallo sfalcio (e dal pascolo), anno dopo anno. Non devono essere arati, dissodati, e coltivati da almeno dieci anni. Alessandro Suffritti, a Soraga in Val di Fassa, sta sfalciano attorno alla propria azienda Ciasa d'ò Parè: «Qualche anno fa l'Università di Padova ha individuato nei nostri prati la presenza di circa 40 specie botaniche diverse. Questo dato è il risultato del nostro approccio ai prati. Cerchiamo di creare il miglior equilibrio nel complesso ecosistema che costituisce un prato, innanzitutto gestendo la quantità corretta di deiezioni che può assorbire, per nutrirlo senza sovraalimentarlo». Il risultato è un fieno polifita, cioè ricco di essenze foragere. Questa elevata biodiversità migliora la qualità dell'alimentazione della vacca, contribuendo al suo benessere e al valore del latte che

produce. «Il nostro fieno – spiega Suffritti – è in armonia con le scelte e le dimensioni aziendali. Alleviamo solo grigio alpino per le quali il fieno magro dei nostri prati è un nutriente sufficiente, l'integrazione a mangime è minima. Se allevassimo frisoni, razza adatta ad altri ambienti, sicuramente il fieno dei nostri prati stabili non sarebbe abbastanza. La quantità di mangime (soprattutto mais) sarebbe maggioritaria e il fieno più pingue: i prati di montagna, però, non sono in grado di produrlo. Per questo spesso chi ha scelto razze non autoctone deve farlo arrivare dalla pianura». L'essiccazione in due tempi completa la cura verso la qualità del fieno. Una volta sfalciano non viene imballato del tutto secco. Così facendo si andrebbe a schiacciare sul campo la parte fogliare che invece va preservata. A Ciasa d'ò Parè l'umidità residua viene poi eliminata in appositi ventilatori, permettendo di conservare intatte le componenti più ricche e aromatiche. Sarà la vacca, successivamente, a reidrarle naturalmente durante l'alimentazione: un passaggio fondamentale per esaltare il profilo aromatico del latte. L'essiccazione in due tempi rappresenta anche una strategia efficace per affrontare la crescente variabilità del meteo: consente infatti di evitare rotoballe troppo umide, dove



Agricoltore/1 Alessandro Suffritti

potrebbero svilupparsi muffe, compromettendo la qualità dell'alimentazione e quindi del latte prodotto. «Finito di sfalciano qui a Soraga ci spostiamo più in alto: abbiamo prati fino a 2.000 metri a Fuciade. Avremmo così fieni



La gestione del prato è un elemento fondamentale Daniele Rosati (Sicherhof)

provenienti da luoghi diversi e ottenuti in momenti diversi dell'estate. Cerchiamo infatti di nutrire le vacche con un mix, mescolando fieno proveniente da prati più ricchi di fiori e erbe aromatiche con altri più energetici e proteici, per equilibrare la dieta della vacca. Tutto questo lavoro – conclude Suffritti – oltre darci ottima materia prima per nutrire le nostre vacche, ci permette di fare agricoltura ad altezze elevate dove non



Agricoltore/2 Daniele Rosati

sarebbe possibile coltivare altro. Infine siamo anche apicoltori e i prati stabili sono un sicuro aiuto, permettendo alle api di bottinare rare essenze alpine. Grazie a tutto ciò l'azienda è sostenibile anche economicamente». In alta Val di Non, a Romeno, anche la famiglia Rosati taglia prati di proprietà a circa 1.000 metri per ottenerne di che alimentare la quindecina di grigio alpino dell'azienda agricola Sicherhof. «La gestione di un prato – afferma Daniele Rosati – è un elemento fondamentale». A inizio stagione il fratello Damiano fa un sopralluogo di tutti i prati stabili dell'azienda per definire un calendario che tenga conto della maturazione corretta. «Abbiamo la fortuna di avere dei prati ricchi di biodiversità – prosegue Rosati – ma sta a noi mantenere questa condizione. Sfalciano andiamo a togliere alla terra la sua concimazione naturale, che avverrebbe in inverno quando l'erba morta si decompone. Dobbiamo quindi restituire alla terra nutrimento e ciò avviene tramite la concimazione. È un'operazione da effettuare con misura. Se si porta troppa

sostanza organica si favorisce la crescita di erbe infestanti a scapito delle varietà botaniche pregiate e importanti per l'alimentazione animale». Anche i Rosati utilizzano l'essiccatoio, stoccando nel fienile il fieno sfuso. Tutte queste attenzioni si riflettono anche sulla nostra salute quando mangiamo il formaggio: il latte di animali nutriti con erba e fieni di prati stabili è ricco di vitamine e altri antiossidanti, soprattutto di omega-3. La zona in cui la famiglia Rosati sfalciano è conosciuta come Pradiei, un vasto altopiano che da Romeno arriva fino a Fondo. Qui le lotte dei sindaci dell'Alta Val di Non hanno preservato l'area dall'arrivo della frutticoltura intensiva. Ma gli ecosistemi complessi che questi prati stabili custodiscono, con il loro portato di biodiversità e di esternalità positive, non possono essere sconnessi da una visione estensiva della zootecnica. Grandi stalle che sversano ingenti quantità di liquami, prati seminati con poche essenze, fino ad arrivare all'uso di diserbanti, hanno una forte impronta ecologica. I prati stabili sono un Presidio Slow Food ed è stato lanciato un manifesto per salvarli. La zootecnica intensiva, le colture più redditizie, la cementificazione e l'abbandono li stanno mettendo seriamente a rischio su tutto l'arco alpino e appenninico. Dove c'è un prato ben gestito, infatti, è più difficile che possa divampare un incendio o che si formino slavine, si riduce il pericolo di erosione, frane, alluvioni. Sono inoltre serbatoi di carbonio. Soprattutto, contribuiscono a generare economia circolare, mantenere le montagne abitate e le comunità vive.

*Presidente di Slow Food Trentino Alto Adige



La rubrica di Slow Food Trentino

Questa rubrica nasce dalla collaborazione fra il T e Slow Food Trentino. La rubrica, che viene pubblicata il secondo e il quarto venerdì del mese, è curata da Tommaso Martini, presidente regionale di Slow Food Trentino Alto Adige. Slow Food è un'organizzazione internazionale nata nella seconda metà degli anni Ottanta per contrastare l'omologazione alimentare e per diffondere una cultura del cibo «buono, pulito e giusto». Si basa su gruppi locali e su progetti sviluppati sui territori, curati da volontari e attivisti con il coinvolgimento diretto di piccoli produttori, cuochi, insegnanti. L'obiettivo dell'organizzazione è cambiare il sistema alimentare e promuovere la biodiversità, anche sensibilizzando l'opinione pubblica e il mondo della scuola. Più in generale, Slow Food è composta da cittadini che cercano di assumere un ruolo costruttivo nella società e nel contesto della transizione ecologica, agendo all'interno del sistema del cibo.