

IL FATULI' DELLA VALSAVIORE

**PRESIDIO
SLOW FOOD**



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

IL FATULI'

E' un formaggio caprino, a latte crudo.

E' "nato" in **Val Savio** ed è stato considerato da subito "minore", un ripiego rispetto alle ben più famose (storicamente) formagelle della ValSavio (di latte vaccino).

E' fatto con il latte della "**Capra bionda dell'Adamello**" – razza riconosciuta autoctona del gruppo dell'Adamello e in via d'estinzione a causa del basso numero di capi presenti. – in origine si trattava della capra maggiormente presente nelle greggi, miste.

Dopo la salatura veniva **affumicato con uso di ginepro** – probabilmente per esigenze di conservazione veniva affumicato sui camini delle caldere, usando il ginepro per liberarsi di quella che era considerata una infestante dei pascoli.



ALCUNI NUMERI

- CAPRA BIONDA DELL'ADAMELLO
 - 4270 capi in Italia iscritti al registro anagrafico
 - 110 allevamenti in Italia

DI QUESTI

2448 capi in Valle Camonica (73 allevamenti)
di cui 37 nel Parco e 17 in Val Savio)

PERCHE' IL LAVORO SUL FATULI'?

- Alla fine degli anni '90 il Fatulì è stato riconosciuto come **Prodotto Agricolo Tradizionale** dalla Regione Lombardia, in forza di una ricetta di produzione desunta dall'esame della pratica aziendale e della tradizione orale, nell'ambito di un progetto tecnico-scientifico finanziato dalla Comunità Montana e realizzato con il concorso di diversi Enti/figure.
- Numerosi produttori tradizionali hanno **progressivamente abbandonato la sua produzione** (e l'allevamento caprino in genere), per questioni di età e di ridotte dimensioni aziendali: diseconomie di scala che hanno portato all'abbandono della produzione agricola e del territorio (Parco Adamello
- -50% az. Agricole nel periodo 1990-2000, ISTAT). Nuovi produttori sono comparsi, beneficiando anche del lavoro di recupero delle tradizioni svolto dagli Enti e da Associazioni e privati appassionati.
- Il prodotto e la capacità produttiva si stavano perdendo, ma ciò che è peggio è che negli ultimi anni la **produzione era avvenuta anche in maniera disordinata e irregolare**: con latte di altre razze di capra, con latte vaccino, con affumicatura chimica, con acquisto di semilavorati nella pianura padana, presso "produttori" sprovvisti delle minime garanzie di igiene e qualità del prodotto, seguendo ricette varie e diverse – in una azienda era prodotto con forma quadrata
- Sembrava necessario intervenire per non perdere del tutto questo prodotto tradizionale ed è iniziato un percorso di confronto con i produttori, che si è chiuso con la sottoscrizione di un disciplinare di produzione e successivamente con il riconoscimento del Presidio sul Fatulì



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS



IL FATULI'

Il latte deve provenire da una o due mungiture consecutive – non pastorizzato e senza fermenti “industriali”.

Il latte deve essere di sola capra Bionda dell'Adamello

L'affumicatura è uno dei passaggi più critici ed è previsto l'uso del ginepro (attenzione alle restrizioni ambientali).

E' previsto il pascolo nell'alimentazione degli animali e su questo punto c'è la volontà di differenziare in futuro le produzioni

Il formaggio può essere consumato dopo circa 20-30 giorni di stagionatura, fresco e morbido, oppure, tradizionalmente, dopo alcuni mesi e si presenta duro, saporito, da grattuggia.

Periodo di produzione: Febbraio – fine Ottobre



I PRODUTTORI DEL PRESIDIO

Sono un gruppo di sette aziende, che lavorano in modo coeso per migliorare la produzione e la commercializzazione, rispettando le regole del disciplinare

- Sono in regola con la normativa vigente igienico-sanitaria
- Quattro di queste sette aziende hanno sede in ValSaviore – zona d'origine ma una sola di queste è legata ancora alla tradizione
- Due aziende conducono gli animali al pascolo in malga in estate
- Si confrontano periodicamente sugli aspetti relativi alla produzione





LA PRODUZIONE DI MALGA

- PARTE DEL PRODOTTO (DI DUE (TRE) PRODUTTORI) E' REALIZZATO CON ANIMALI ALIMENTATI AL PASCOLO, IN ESTATE IN MALGA.
- IN QUESTO CASO SI HA UN **POTENZIALE** VALORE AGGIUNTO AL FORMAGGIO, LEGATO ALLA PARTICOLARE ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI E ALLA MAGGIORE TRADIZIONALITA' DELLA PRODUZIONE (IMPOSTA DALLE CONDIZIONI AMBIENTALI)
- NON TUTTO CIO' CHE E' PRODOTTO IN MALGA E' NECESSARIAMENTE DI QUALITA' O ADDIRITTURA COMMERCIALIZZABILE
- IL PRODOTTO E' MOLTO POCO, LA VOLONTA' E' DIFFERENZIARE QUESTA PRODUZIONE

ALCUNI NUMERI

- La produzione stimata di Fatulì per il 2008 dei produttori del Presidio è circa 6 t
- PRODUZIONE 2006 DI:
 - Grana Padano Lombardia 109.104 t
 - P. Reggiano 12.606 t
 - Valtellina Casera 1.400 t
 - Bitto 310 t
 - Formai de Mut 60 t

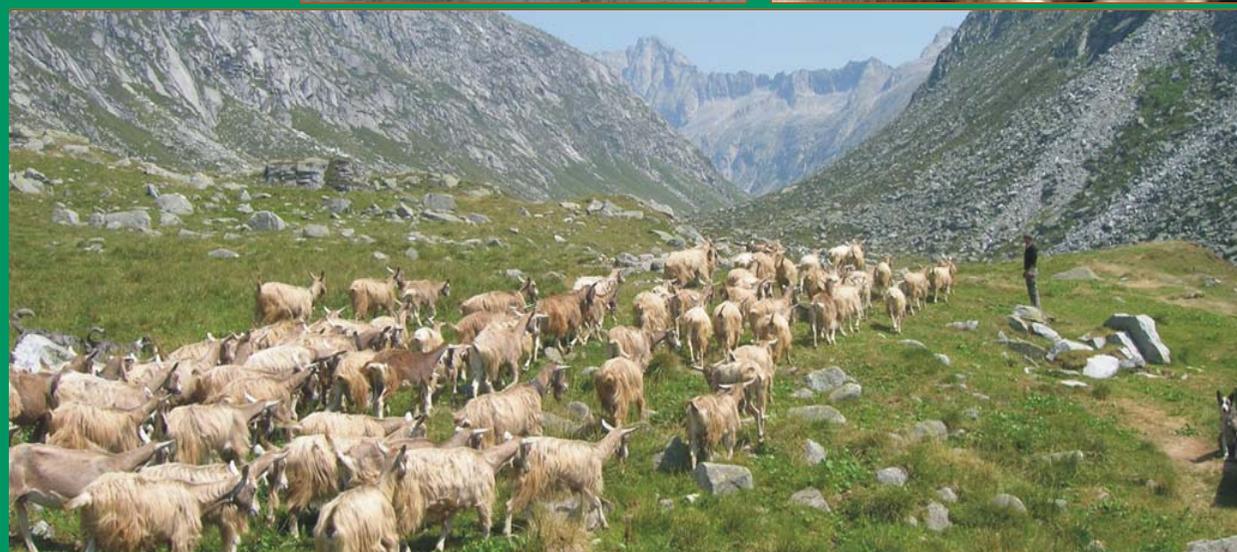
IL PRESIDIO DI SLOW FOOD SUL FATULI' E':

Un prestigioso riconoscimento ad un prodotto agricolo DI NICCHIA del nostro territorio

Un' importante occasione per valorizzare l'economia agricola della Valle, CHE SCONTA UN PO' DI ARRETRATEZZA

Un modo per salvaguardare la razza caprina in via d'estinzione e fare economia "sostenibile"

La riscoperta di un prodotto locale eccellente, testimone della biodiversità locale



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS