

# Bianca Modenese, la vacca longeva dal latte speciale

*Quasi abbandonata perché poco produttiva, questa razza, che si distingue per il colore del mantello, è stata salvata dall'estinzione. Oggi si alleva per fare un Parmigiano-Reggiano pregiato, ma non solo.*

È l'unica bianca a vocazione da latte. Ma c'è il trucco. La vacca Bianca Modenese, infatti, originariamente aveva un mantello fromentino, cioè biondo chiaro, simile alla confinante cugina Rossa Reggiana. Se ne riconoscono ancora le tracce nel ciuffo frontale, che in alcuni capi assume sfumature rossastre. Il suo mantello bianco-latte (con sfumature grigie) deriva dall'incrocio con razze podaliche, probabilmente fondamentali nel darle il mix di caratteristiche che l'hanno resa famosa. In origine è una vacca a triplice attitudine: carne, lavoro e latte; oggi verrebbe definito un animale multifunzionale, al servizio delle varie esigenze dell'azienda agricola. All'inizio del Novecento i Consorzi zootecnici comunali contavano oltre 50 mila capi iscritti, diffusi principalmente in provincia di Modena, ma anche a Mantova, Reggio Emilia, Bologna e Ferrara. Probabilmente proprio a questa razza si deve la diffusione nel modenese del Parmigiano-Reggiano. A metà degli anni Cinquanta i capi iscritti negli alberi genealogici di Bianca Modenese (il cui nome era stato

cambiato in Bianca Valpadana) erano 230 mila, ma era già iniziato il declino accelerato dalla concorrenza specializzata di trattori e vacche Frisone. I primi la sostituirono nel lavoro dei campi, le seconde la spodestarono da regina della stalla per la loro produzione di latte incomparabilmente più elevata. E poco importa se non avevano le elevate caratteristiche qualitative della Modenese: in pieno boom economico il verbo era produrre-produrre-produrre.

## DALL'ABBANDONO ALLA VALORIZZAZIONE

«Mio nonno ha tenuto la Bianca Modenese fino agli anni Settanta, un tempo un po' più lungo della media, ma anche lui è poi passato alle Frisone»: chi parla è **Alessandro Marchi**, 44 anni, allevatore di Rosola di Zocca, nel modenese, titolare dell'azienda Ca' Marmocchia. Siamo in montagna, a 760 metri, e produrre è più difficile che in altre aree; negli anni in cui il nonno passava alle Frisone, in molti la montagna l'abbandonavano per scendere in città.

Per l'azienda dei Marchi, attiva sin dall'Ottocento,

*Un esemplare di vacca Bianca Modenese, che si distingue per il colore del mantello e la qualità del suo latte.*



Foto Dell'Aquila



Foto Dell'Aquila

## DALL'AZIENDA CA' MARMOCCHIA IL "RE DEI FORMAGGI" FA IL GIRO DEL MONDO

Contemporaneamente alla trasformazione di Ca' Marmocchia, il caseificio cooperativo di Rosola, attivo sin dal 1966, comincia a produrre Parmigiano di solo latte di Bianca Modenese. Si tratta di una struttura forse troppo piccola per gli standard dell'economia produttivistica, perché ha solo sette soci; con Marchi, che è il presidente, ce ne sono altri tre che allevano la Bianca Modenese. Nel 2005 il caseificio decide di dedicare una linea di produzione al Parmigiano-Reggiano realizzato solo con il latte di questa vacca; oggi producono giornalmente cinque forme di Parmigiano di Frisona e due di Bianca.

Il giovane casaro, Paolo Redeghieri, ci spiega che ci sono alcune differenze di lavorazione perché la qualità della caseina della Bianca consente di utilizzare meno siero-innesto, producendo un formaggio più dolce, dal sapore più pieno. «Abbiamo deciso di tenere le linee completamente separate, dalla raccolta fino alla trasformazione - afferma Marchi - con tutto ciò che questa scelta comporta in termini di costi. La sfida è farci riconoscere come artigiani ed essere capaci di distinguerci sul mercato finale». Attualmente è comparso qualche buon segnale: una forma intera di Bianca viene venduta a 16,50 euro, mentre quella normale si attesta sui 9 euro.

Tra la partecipazione al salone del Gusto di Torino e la presenza a Bra al "Cheese" di Slow Food, il Parmigiano di Bianca Modenese ha cominciato a farsi conoscere e le vendite, seguite dalla moglie di Marchi, si stanno estendendo in Francia, Stati Uniti, Canada, Giappone, Francia e Svizzera. «Abbiamo scelto la filiera corta - conclude Alessandro - per massimizzare il reddito: vendiamo nello spaccio aziendale, nelle gastronomie, nei ristoranti e partecipiamo ad iniziative come il "Mercato della terra" di Slow Food a Bologna. Il nostro obiettivo, dall'Italia alla Florida, è riuscire a trasmettere al consumatore il plusvalore di questo formaggio e per farlo abbiamo bisogno di partner convinti ed entusiasti».

Intanto, c'è chi non ha dimenticato la vocazione di produttrice di carne di questa vacca: un macello di Zocca ne ha cominciato la lavorazione per proporre un abbinamento gastronomico tra carne e formaggio. È appena l'inizio di una strada, che gli allevatori sperano possa condurre lontano. ■

*Nella foto a sinistra Alessandro Marchi, titolare dell'azienda agricola Ca' Marmocchia, dove ha una stalla di sole vacche Bianche.*

all'inizio del terzo millennio la strada si fa ancor più in salita. «Mungevamo 100 vacche al giorno, producendo 7.000 quintali annui di latte - ricorda Alessandro - ma non si riusciva a fare reddito. La crisi del Parmigiano-Reggiano iniziata nel 2003 era pesante». In quel periodo la Provincia di Modena, in collaborazione con Slow Food, lancia il programma "Salviamo la Modenese", razza di cui ormai si contano complessivamente non più di 800 capi. Nel 2005 Marchi decide che, per far sopravvivere l'allevamento, deve tornare ad allevare la Bianca. «L'unica speranza - continua - era trovare un modo di distinguersi per fare reddito». La famiglia unita - con il fratello, che lavora fuori azienda, la moglie Daniela e la madre Alberta - decide di rischiare. Ci sono ancora aziende che allevano capi di questa razza, per migliorare con il suo latte quello di Frisona. Alessandro, veterinario libero professionista, batte il territorio, dal Cimone fino a Mantova, per costituire un stalla di sole modenesi.

«È una razza rustica, che non ha bisogno di un'alimentazione spinta - ci spiega -. Noi la alimentiamo con il foraggio di prati polifiti, poca medica, e con l'integrazione di altri prodotti aziendali, come orzo e favino. Alla fine è una discreta produttrice di latte in termini quantitativi (circa 42 quintali l'anno, contro i 90 di una Frisona), ma ottima sul piano qualitativo per il basso tenore di grasso, l'elevato contenuto in proteine e l'alta qualità della caseina. In più, è molto longeva: può rimanere in azienda anche quindici anni, mentre la Frisona si ferma a cinque o sei».

L'alimentazione viene quasi tutta dai sessanta ettari (tra proprietà ed affitto) dell'azienda agricola, certificata biologica da quindici anni, mentre il mais è comprato nel modenese, con la certificazione no-Ogm. «Il prossimo obiettivo - prosegue - è la realizzazione della stabulazione libera per rendere bio anche l'allevamento».



*Nel caseificio cooperativo di Rosola di Zocca (MO) si produce un Parmigiano-Reggiano di solo latte di Bianca Modenese.*