

## CRABILES<sup>1</sup>

### Scheda progetto per la salvaguardia e valorizzazione della capra sarda.

#### Premessa

Il settore caprino, al contrario di quello ovino, sta avendo prospettive di sviluppo interessante. I prodotti della capra stanno conoscendo il favore dei consumatori perché in essi riconoscono sostenibilità, genuinità, integrazione con l'ambiente naturale. Grazie a queste prospettive, in Sardegna si stanno realizzando progetti agro-industriali con notevoli investimenti finanziari e con l'introduzione di razze, come la *Saanen*. L'introduzione di questa razza, con caratteristiche produttive superiori a quella autoctona avverrà a condizione però che venga allevata in situazioni di stabulazione, e comporterà inevitabilmente la marginalizzazione o peggio ibridazione delle capre di razza sarda, così come è già avvenuto nel settore bovino.

#### L'intervento

L'intervento si compone di una serie di progetti integrati che utilizzino il compendio agro-forestale di San Pantaleo per la creazione di centro per la salvaguardia della razza caprina autoctona.

#### Scopi

- valorizzazione e salvaguardia della razza caprina autoctona
- selezione del patrimonio genetico
- produzione di tipologie di formaggi caprini a latte crudo
- produzione di salumi con carni caprine
- realizzazione di una struttura di ospitalità rurale di qualità
- realizzazione di una osteria/ristorante che proponga piatti della tradizione contadina e pastorale
- realizzazione di una fattoria didattica
- realizzazione di attività di comunicazione e trasferimento conoscenze.

#### Le azioni

1. Il mantenimento della razza sarda si pone come operazione strategica per la salvaguardia della biodiversità animale. Le esperienze di valorizzazione di questi ultimi anni hanno dimostrato che i prodotti legati a razze autoctone hanno un alto valore aggiunto sul mercato e mantengono sul territorio culture umane e forme produttive altrimenti destinate a sparire. Come esempio si possono citare in Sardegna il caso della razza bovina sardo-modicana, nel resto d'Italia, soprattutto nelle razze suine, il caso della Cinta Senese, in Toscana, della Mora Romagnola, in Emilia Romagna, la nera dei Nebrodi in Sicilia. Il centro di San Pantaleo, in collaborazione con le Associazioni degli allevatori, l'Università e le strutture di ricerca della RAS dovrebbe garantire una azione di salvaguardia e selezione della razza caprina, in modo che i produttori possano contare su soggetti riproduttivi garantiti.
2. La produzione di formaggi fatta in questi ultimi anni dall'agro-industria, per motivi igienici e di standardizzazione, ha operato la scelta della produzione di formaggi termizzati. Il processo di termizzazione del latte, pur garantendo una sicurezza da contaminazioni biologiche si traduce in realtà nella realizzazione di prodotti standard, privi di riconoscibilità, poveri dal punto di vista organolettico e nutritivo. Il formaggio a latte crudo, che un'industria può difficilmente realizzare, trattando ampie quantità di latte, per una piccola azienda si traduce in un valore aggiunto molto alto. I formaggi a latte crudo trasferiscono nel prodotto la ricchezza organolettica e le qualità biologiche del latte di partenza e sono ricercati da una fascia di consumatori attenti agli acquisti. Il caseificio di San Pantaleo potrebbe realizzare, in collaborazione con il centro di Bonassai dei formaggi freschi o della tradizione che potrebbero essere venduti sia in loco che presso punti vendita di prodotti di qualità.
3. I salumi dalle carni ovi-caprine stanno conoscendo un notevole successo soprattutto presso quei mercati che per motivi nutrizionali o religiosi non consumano carni suine. In Sardegna vi è già l'esperienza di successo del salumificio La Genuina di Ploaghe che conferma le potenzialità del settore. Prodotti di questo genere si traducono per gli allevatori in ulteriori opportunità di mercato per gli animali a fine carriera che attualmente sono venduti a poco prezzo o restano invenduti.
4. Alle attività produttive andrebbe affiancata una struttura di ospitalità rurale di qualità con un ridotto numero di posti letto (non più di 30 camere doppie). La struttura dovrebbe essere il punto di riferimento per gli agriturismi dell'Isola. Dovrebbe essere gestita con rigore, con attenzione alla qualità e alla tradizionalità dell'alimentazione proposta.

---

<sup>1</sup> Nella variante campidanese il termine dovrebbe essere *crabilis*, in questo caso si è voluto utilizzare la grafia secondo la LSC, Limba Sarda Comuna, variante adottata sperimentalmente dall'Amministrazione Regionale per la redazione degli Atti.

5. L'osteria/ ristorante con un numero di coperti non superiore agli ottanta, dovrebbe realizzare una cucina tradizionale del territorio, attenta ai prodotti e alle materie prime, dovrebbe ospitare periodicamente i migliori cuochi dell'isola affinché possano dedicarsi ad attività di trasferimento conoscenze sull'utilizzo dei prodotti tradizionali e sulla rivisitazione di ricette contadine e pastorali. L'attività di questi ultimi dovrebbe essere rivolta sia verso gli operatori degli agriturismi che verso appassionati di cucina. L'osteria potrebbe approvvigionarsi delle verdure ed ortaggi da un orto sperimentale realizzato nelle vicinanze della struttura. Compito dell'orto sarebbe quello di preservare e coltivare specie autoctone che rischiano di sparire, o sono uscite dal mercato.
6. Alle attività descritte dovrebbe affiancarsi una fattoria didattica con il compito di formare alla biodiversità gli studenti delle scuole o pubblici interessati.
7. Le attività realizzate, i programmi in essere e futuri andrebbero fatti conoscere con una operazione di comunicazione che identifichi la struttura e le diffonda presso i pubblici di riferimento. Nel contempo potrebbe essere messa in opera una attività di trasferimento conoscenze rivolta ai target di interesse.

#### **Attori coinvolti**

I soggetti da coinvolgere potrebbero essere: Università, istituti di ricerca e sperimentazione, associazioni di settore, imprenditori, le scuole della Sardegna.

#### **Gestione**

Potrebbe essere data a più soggetti specializzati sia pubblici che privati.

#### **Costi**

Le attività proposte potranno essere realizzate insieme o a step. I costi verranno formulati a seguito della approvazione di massima e all'atto del progetto esecutivo.