

Vicenza, forziere di sapori senza tempo

Sfileranno sopra un pavimento ricoperto di paglia, circondati dallo sguardo attento di allevatori ed estimatori e tenuti al laccio dagli operai della "vecchia fattoria" provinciale. Campioni delle loro razze, sapranno suscitare interesse ed offerte nella folla di compratori che riempirà la tribuna predisposta per l'occasione all'interno dell'azienda agricola sperimentale "La Decima" di Montecchio Precalcino. La Terza edizione della Rassegna Nazionale della razza Burlina e dell'Asta Nazionale di Castroni presenterà una cinquantina di splendidi esemplari di bovini locali di varie età e peso e già questo numero rende appieno l'idea del consolidato successo della manifestazione. Nata per volere espresso dell'assessore provinciale onorevole Luigino Vascon nell'ambito di un vasto progetto di recupero e valorizzazione delle biodiversità animali e vegetali del territorio vicentino.

Onorevole Vascon, si può dire che l'Agricoltura è tornata protagonista?

"La ringrazio, è quello che si doveva fare. Il nostro intento è stato quello di trasformarla da settore amministrativo in una sorta di filiera che valorizzasse la biodiversità, convinti come siamo che recuperare certe tradizioni significhi fare da una parte buona Agricoltura e dall'altra Economia".

E' stata una sfida vinta o c'è ancora molto da fare?

"La campagna è evoluzione continua. Non ci si ferma mai e del resto sono tanti i cambiamenti e le sfide in atto, a cominciare dagli Ogm. Inoltre, la crisi economica ha riproposto i limiti della globalizzazione e la necessità di riappropriarsi di punti fondamentali come la preservazione della bio-diversità, il rispetto dell'ambiente in quanto eco-sistema dell'agricoltura, la tutela della qualità e della sicurezza del cibo, l'educazione alla

nutrizione per la salute e il benessere della persona".

La vacca Burlina è stata il simbolo ed il manifesto di queste convinzioni.

"Non si costruisce il futuro senza rinnovare le radici. L'Agricoltura è circolare come la vita e quanto più sa valorizzare gli antichi saperi tanto più si rigenera e crea ulteriori frutti. La riscoperta della Burlina magari ha fatto sorridere qualcuno all'inizio, ma ha dato il via ad un virtuoso procedimento di valorizzazione di specie, animali e vegetali, autoctone. Ha ricominciato ad essere apprezzata per le sue qualità zootecniche ma anche culinarie diventando locomotiva per altre tipicità vicentine. Oggi si è messo in moto un processo importante che ha nell'Istituto di Genetica Strampelli di Lonigo e nella "Decima" di Montecchio Precalcino il fulcro e che trova sempre più attenzione fra gli operatori del settore ed i giovani imprenditori".

La rassegna in programma il 3 e 4 settembre alla "Decima" di Montecchio Precalcino sarà un'ulteriore conferma di tutto ciò.

"Anche in questo caso, quando abbiamo deciso di riproporre un'asta pubblica e nazionale di castroni di Burlina, qualcuno ha liquidato il tutto come folklore. Nulla di più lontano dal nostro convincimento. Mi sono sempre mosso perché l'Agricoltura e quella Vicentina in particolare fosse tutelata e valorizzata diventando nel contempo una possibilità di fare azienda per chi già la praticava e per chi voleva avvicinarsi a questo mondo. Il messaggio è stato recepito e la crescita di interesse attorno a questa manifestazione è di tutta evidenza. Da parte anche della cittadinanza, che noi abbiamo sempre invitato a partecipare".

Perché?

"Semplice, perché siamo da sempre convinti che solo mostrando con grande trasparenza il risultato della nostra attività avremo rispetto e condivisione. Le giornate di Montecchio Precalcino

sono anche dedicate alle famiglie, che potranno riscoprire un nuovo modo di fare alimentazione per se ed i propri figli attraverso sapori semplici e antichi. Non è solo una questione di gusto ma anche di salute, guardi quanti bambini e ragazzi sono oggi in sovrappeso. Tutto ciò è frutto di una alimentazione, mi passi il termine, globalizzata delle merendine delle multinazionali, ricche di retorica e soprattutto di additivi, conservanti ed altre cose chimiche. Dimenticare la nostra cucina e prima ancora le nostre produzioni locali in nome di un'alimentazione "da batteria" è tra l'altro anche un segno di provincialismo alla rovescia di cui faremmo meglio a liberarci il prima possibile".

Biodiversità, quando il futuro diventa tradizione

Torna l'Asta Nazionale pubblica di Castroni di Burlina e soprattutto torna la possibilità per agricoltori, operatori e semplici famiglie di trascorrere una giornata all'insegna della tradizione e della natura. Domenica 4 Settembre, a partire

dalle ore 9, tutti alla "Decima" di Montecchio Precalcino, per ammirare un antico rituale e degustare prodotti locali dal sapore delizioso.

IL CONVEGNO DI SABATO.

Antipasto irrinunciabile per addetti ai lavori ed esperti del settore l'incontro di sabato 3 settembre (ore 10), su "L'Attualità del Progetto BIOVI", sintesi affascinante di quattro anni di intenso lavoro nel settore da parte della Provincia di Vicenza. Biodiversità a 360° negli interventi del professor Igino Andrighetto, direttore generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, della professoressa universitaria Flaviana Gottardo, della dottoressa Mara Badan, di Sandro Longo, Apa Vicenza, e del dottor Silvio Pino, dello Strampelli di Lonigo, con particolare riferimento alle razze autoctone (soprattutto Burlina e Foza) e alle attività dell'istituto di genetica sperimentale leoniceno su cereali e specie orticole. "La Biodiversità - commenta l'Assessore

Vascon - è una strada sulla quale incontriamo di continuo nuovi compagni di viaggio, segno che la nostra intuizione è stata giusta. Al di là della soddisfazione personale, è importante perché rappresenta una scelta condivisa anche dai territori, dai produttori e non ultimo dai consumatori".

LA DOMENICA IN AZIENDA. Dalle parole ai fatti, domenica "fuori porta" nell'azienda provinciale. Si comincia, dalle 9 alle 10, con la Rassegna delle razze presenti in loco ovvero Frisona italiana, Pojese, Burlina, Bianca Valpadana "Bisa", ma il clou è certamente la 3^Asta Nazionale, con la messa in vendita di soggetti di varia età e peso. Aperta al pubblico e totalmente gratuita, la manifestazione sarà completata dalle visite guidate all'interno della "Decima" e da degustazioni di prodotti tipici con possibilità di ammirare la trasformazione e la preparazione di latte e farine. Una festa popolare come quelle di un tempo e che saprà incuriosire anche i più piccini che potranno vedere dal vivo, e talora accarezzare come nel caso dei tre asinelli usati per la Pet Therapy, animali domestici eppure poco diffusi come il capretto bianco di Gambellara, la pecora di Foza e Brogna, le galline di razza Dorata, Millefiori, Argentata ed il Pollo Padano a cinque dita, salvati dall'estinzione e conservati dalla Provincia di Vicenza e da un numero crescente di operatori agricoli.