

**Filiere****L'oca italiana**

Marco Furmenti

La richiesta di mezzi di sostentamento sempre più produttivi e redditizi ha portato il settore agricolo-zootecnico a condurre diverse attività di selezione e incrocio per ottenere risultati sempre più soddisfacenti.

Gli ultimi centocinquant'anni hanno visto una corsa per la ricerca dell'incrocio migliore e della specie più proficua allo scopo di assicurare all'industria il giusto approvvigionamento, soddisfacendo alle richieste dell'aumento demografico che ha caratterizzato questo periodo storico. Questa modernizzazione produttiva non ha solo portato l'introduzione nel nostro Paese di razze provenienti dall'estero (come il suino Large White), ma anche la quasi scomparsa di altre. Una delle pratiche zootecniche passate in secondo piano è l'allevamento dell'oca.

Animale molto conosciuto soprattutto nel nord Italia, a partire dal sedicesimo secolo ha visto il declino a causa dell'introduzione sulle nostre tavole del "gallo d'India" ossia il tacchino, in grado di assicurare maggiore produttività al settore.

L'allevamento dell'oca, perciò, venne destinato alla sussistenza familiare nelle cascine di campagna grazie alla facilità di ingrasso dell'animale e alla sua valenza nutrizionale. L'oca, fino alla fine del secondo conflitto bellico, ha rappresentato una fonte di grasso, di carne rossa fresca e di salumi di indiscussa qualità per una parte della popolazione delle regioni del nord d'Italia.

Il declino di questo volatile sembra inesorabile, probabilmente a causa della sua tradizionale immagine di "animale da stia e da ingrasso" ormai incompatibile con gli stili alimentari odierni.

I piccoli produttori cercano di riportare la qualità nella filiera *made in Italy*.

Negli ultimi tempi, però, sono nati molti organi di tutela che hanno fatto della difesa della biodiversità animale il proprio obiettivo. Lo scopo principale di queste attività è cercare di reintrodurre tutte quelle specie animali (e vegetali) che rischiano l'estinzione a causa della loro inadeguatezza con i nuovi ritmi produttivi.

A scanso di equivoci, è bene chiarire che l'oca non è uno di quegli animali da considerare in via d'estinzione, soprattutto con riguardo alle tre razze autoctone registrate dalla Fiav (Federazione italiana associazioni avicole)

ossia l'Oca Romagnola, la Padovana e la Pezzata Veneta. In questo caso, infatti, il problema non riguarda la presenza dell'animale sul territorio, ma le pratiche di utilizzo delle materie prime derivate.

La scomparsa graduale dell'allevamento è stata

accompagnata da una perdita progressiva di tutto il *know-how* accumulato nel corso dei secoli. L'arte della salumeria d'oca in Italia, ha una storia ricca di domande che richiederebbero studi approfonditi, ma allo stesso tempo, rappresenta una delle tante attività umane che fanno parte della nostra cultura gastronomica da valorizzare e tutelare. Si tratta di una materia prima con qualità eccezionali, paragonabile per variabilità d'utilizzo solo alla carne di suino. Non solo carne fresca, ma anche salumi come prosciutti cotti, crudi, petti stagionati, affumicati, salumi crudi e cotti e così via.

Ormai i produttori che realizzano ancora questi prodotti sono veramente pochi e spesso si tratta di laboratori artigianali familiari, i cui prodotti non raggiungono la grande distribuzione. Come se non bastasse, molto spesso la materia prima utilizzata non è di origine ita-



liana. I grandi allevamenti ungheresi sono i primi a soddisfare la richiesta di carne fresca d'oca e di fegato grasso nel nostro Paese. Si tratta di una scelta economica che permette di sostenere la produzione anche in piccola scala, ma la qualità ne risente particolarmente. La filiera ungherese, infatti, è ancora una di quelle poche autorizzate a produrre il pregiato *foie gras* ingrassando gli animali: questa tecnica di allevamento non solo causa lo stato steatosico del fegato, ma provoca anche l'accumulo di grasso sottocutaneo e la marezzatura nella carne. La carne diventa così una materia prima di scarsa qualità che può essere utilizzata per la realizzazione di salumi di qualità discutibile.

La filiera produttiva italiana oramai tende a utilizzare questa tipologia di materia prima sia in ambito artigianale che industriale, con ovvie ripercussioni sugli allevamenti italiani.

Nonostante questo, esistono ancora piccoli produttori che combattono quotidianamente per assicurare ai propri clienti la massima qualità nel rispetto della filiera italiana e della sua tradizione utilizzando una materia prima nazionale che spesso proviene dalla stessa zona di produzione. L'impossibilità di allevare le oche da fegato sul suolo nazionale consente di attuare delle pratiche nel rispetto del benessere dell'animale che in questo modo è in grado di fornire una materia prima di ottima qualità e spesso con quantità di grasso limitate.

Le differenze tra il prodotto nazionale e quello importato sono notevoli sia dal punto di vista organolettico che nutrizionale, ma non sempre sono recepite dal consumatore il quale spesso basa il proprio acquisto solo sulla differenza di prezzo, senza considerare cosa effettivamente accade lungo la filiera. In questo caso anche la consapevolezza del consumatore può giocare un ruolo fondamentale nella salvaguardia della biodiversità delle specie animali e vegetali: una maggiore attenzione da parte dell'acquirente finale potrebbe portare a una richiesta maggiore di un prodotto rispetto a un altro.

La consapevolezza nel consumatore, tuttavia, non si forma *motu proprio*, ma deve essere alimentata dall'alto attraverso programmi studiati ad hoc o attività culturali organizzate sul territorio.

Il destino di questo animale e dell'universo gastronomico che vi orbita attorno è in mano a due attori della filiera. Da un lato il produttore, che deve puntare sulla migliore materia prima disponibile per ottenere il prodotto migliore e dall'altra il consumatore, come unico promotore della domanda di mercato. In questo modo

esiste ancora una possibilità di reintegrare nell'economia del terzo millennio l'utilizzo di questo animale con un'immagine moderna, sana e allo stesso tempo tradizionale.

Con la sua versatilità gastronomica, l'oca rappresenta un prodotto di grande rilievo economico che può essere sfruttato per proporsi in modo nuovo ai consumatori che richiedono prodotti innovativi capaci di soddisfare nuovi bisogni e nuovi mercati.



Marco Furmenti è laureando in Scienze gastronomiche presso l'Università degli Studi di Parma.

[www.intersezioni.eu](http://www.intersezioni.eu)