

# Le colline del Parmigiano Reggiano

- diario di viaggio -

di Angelica Crisci

Le colline del Parmigiano Reggiano è il titolo che ho voluto dare ad una giornata di omeopatia. Avrei potuto scrivere di omeopatia veterinaria, perché questo viene per primo in mente pensando alle vacche impiegate per produrre il pregiato formaggio; avrei potuto scrivere di omeopatia umana, perché questo, in ultima istanza, dovrebbe essere considerato a monte (allevatori) e a valle (consumatori) di questo tipo di produzione. Ma basta dire omeopatia, e basta dire che nel titolo c'è il più grande degli ossimori. Giovedì 26 maggio 2011, con un gruppo di medici e veterinari, allievi e docenti della scuola di omeopatia classica "M. Garlasco", partenza per Neviano degli Arduini, nel mezzo dell'Appennino parmense, parte del comprensorio di allevamento e produzione del Parmigiano Reggiano. Raggiungiamo Massimo Bertani, veterinario omeopata, per vivere con lui uno dei suoi giorni, per imparare dalla sua pluriennale esperienza con le vacche da latte (che solo a vederlo traspira), per farci insegnare che anche il più piccolo dei dettagli va guardato e sentito in un animale che anche così ti parla. Ci guida Marco Verdone, veterinario omeopata docente della nostra scuola, che con Massimo ha un rapporto di amicizia ultradecennale fondato sull'omeopatia, sugli animali e sulle rispettive esperienze professionali.

La giornata è tra le più perfette: cielo azzurro, sole pieno, nemmeno una nuvola e ancora non fa molto caldo, ancora non c'è molta umidità, che

quando vogliono spezzano il fiato di uomini e animali che lavorano. Perfette sono anche le colline, appunto. Ogni singolo appezzamento di terra è coltivato, ogni albero sembra avere il suo posto e nulla sembra fuori posto. Le strade ondulate e dolci seguono la dolcezza delle colline, dolci come il Parmigiano Reggiano. C'è qualcosa che però evidentemente manca su queste colline. Manca il movimento delle vacche che pascolano, il suono dei campanacci al collo che ad ogni sontuoso passo battono il loro *dlin-dlon!* Le vacche qui, e non solo qui, non camminano e non pascolano sulle colline, ma vivono tutta la loro vita all'interno delle stalle. Nella stragrande maggioranza delle stalle che abbiamo visitato sono legate alla posta con una catena al collo; non hanno un nome, ma solo un numero attaccato alle orecchie per legge, la stessa che premia la tracciabilità della filiera, ma che ipocritamente "condanna" il movimento. Le mammelle sono enormi, sembrano fardelli pesantissimi. Sono miniere per la gente di qui, ma non per queste vacche. Le BLAP (bovine lattifere ad alta produzione), ormai dopo decenni di selezione dettata dall'uomo, sono arrivate a produrre anche 50 litri di latte al giorno, una quantità, e ancor prima un primato, stupefacente soprattutto se si pensa che gli stessi animali non selezionati ed allo stato brado non arriverebbero a 10 litri al giorno. Anche cosa mangiano oggi, nel 2011, ci coinvolge: le etichette dei mangimi attaccate ai silos dicono a chiare lettere soia e



mais geneticamente modificati. Chi lo sa se può essere un'alimentazione genuina, ma questo forse è un altro capitolo? È un'usanza, ci siamo arrivati a questa usanza, da quello che abbiamo visto qui, in questo pezzo d'Italia, è così dappertutto. Ho



lavorato per anni nell'ambito delle biotecnologie della riproduzione e conosco ogni step (scientifico, storico, umano, commerciale) che impedisce a queste vacche di essere libere di

riprodursi: la fecondazione è artificiale e il vitello, appena nato, viene allontanato dalla madre ed allattato artificialmente. "Ma si può parlare di salute?", ci chiediamo. Marco è una vita che mi fa 'sta domanda. Ma quante risposte ci sono? Qui sta l'ossimoro: perché queste colline, così dolci, sono in realtà così rigide? Ce lo siamo chiesto più volte in macchina. Scherzando, ma forse non troppo (!), abbiamo pensato che su queste colline potrebbe essere utile intervenire con un trattamento omeopatico epidemico: con un elicottero spruzzare il rimedio sulle teste di tutti! Le nostre, da visitatori, comprese, per non farci influenzare (!).

Al di là dei fattori che hanno portato a questo tipo di allevamento, sui quali soffermarsi in maniera sintetica sarebbe impossibile (!), e delle osservazioni critiche che spuntano evidentemente naturali per giudicare questo tipo di vita estremamente costretta, sarebbe utile, oltre ad un'opera di sensibilizzazione, diventare consapevoli di come sarebbe infinitamente più salutare e "conveniente" per tutti (piante, animali e uomini) pensare e credere nella possibilità di invertire la gestione. Penso che "sensibilizzare" (parola forse troppo inflazionata e riduttiva) sugli aspetti che riguardano le produzioni animali, di esseri viventi in primo luogo, dei quali l'uomo così come qualsiasi altro essere vivente della catena alimentare non può fare a meno, sia sempre un

passo molto delicato. Certo è che da un lato si tratta di argomenti scarsamente conosciuti e poco immaginati (e proprio in questi punti dovrebbe intervenire l'educazione), e dall'altro l'impronta di una "certa" cultura contadina che associa gli animali alle bestie gioca ovviamente un ruolo forte. Eppure, nonostante quanto detto sopra, in questa giornata non manca la sensazione che la reciprocità dell'impegno e del lavoro tra animali e uomo, possa migliorare. Abbiamo visto allevatori che, a fronte di un'età media per una vacca a fine carriera di 3 lattazioni (circa 5-6 anni), hanno nelle stalle anche bovine di quattordici, sedici, diciassette anni; e questa è una buona tendenza. E ci piace pensare che la bovina di diciassette anni numero tal dei tali, l'anno prossimo non sarà chiusa in una stalla scivolosa, ma libera di arrampicarsi e di brucare il pascolo delle dolci colline, anche solo nei recinti che qualcuno comincia a costruire, e libera di lambire il suo vitello quando rincasa alla sera. Per questo continua a piacermi e continuo a mangiare il Parmigiano Reggiano. Perché è negli occhi autentici della gente di qui. Lavoratori ospitali,

instancabili ed accurati, che "sentono il latte e la cagliata" – dice



Massimo - con le mani e sanno già dirti come verrà il formaggio; che chiamano Massimo – il veterinario – nelle loro stalle "omeopatizzate" appena una vacca ha qualcosa che non va, perché il latte prodotto da quella vacca dopo il parto è quello del Parmigiano Reggiano, è quello del sostentamento di tutte le loro dolci colline. È qui che si vede e che funziona l'omeopatia, la sua missione, tra il monte che spinge e la valle che frana (!).

---

Angelica Crisci, medico veterinario, studente della Scuola di Omeopatia Classica "M. Garlasco" - Firenze