



# Pastori campioni

**L'azienda di allevamento ovino di Angelo Fagotto e figli**

**M**a chi l'ha detto che non ci sono più le famiglie di una volta? Quelle, per intenderci, che univano le energie in una impresa comune raggiungendo risultati impensabili? Sono rare, certamente, ma qualcuna ancora si trova, ed è di conforto trovarne un esempio egregio scaturito dalle midolla stesse della nostra tradizione secolare. Un esempio quasi nascosto, perché lontano da riflettori e dalla stessa vetrina paesana, ma ben vivo e presente, a un passo da casa; sott'occhio, si direbbe, essendo ben visibile dalle finestre di casa o dalla passeggiata di Via Maternum. Di chi credete che siano quelle luci che si vedono guardando in direzione della variante, prime ad accendersi la mattina e ultime a spegnersi la sera? Sono loro, il capannone dei Fagotto al *Fiocchino*, dove padre e figli sono in movimento continuo con l'aiuto di qualche operaio. Un'azienda familiare moderna innestata nella storia di famiglia, pollone rigoglioso di una pianta secolare.

L'antico casale del *Fiocchino* è stato sempre la loro base operativa, dove il vecchio Giulio - ricordate? - trascorse praticamente tutta la vita. Pascoli ameni tra lievi ondulazioni del terreno e le querce isolate della meriggio, la sagoma amica del monte di Cellere, l'eco indistinta del paese e gli spazi luminosi delle terre promesse, come dovevano apparire queste quote quando nel primo dopoguerra furono espropriate al latifondo per essere assegnate agli oltre trecento reduci dal conflitto. Terre domestiche, a un passo da casa, dove anche il camposanto - una breve linea verdescura di cipressi sul crinale di fronte, da cui sembra quasi provenire l'odore ombroso del bosso - si adagia con quella sua austerità di custode pietoso, memoriale degli affetti nella terra degli avi, come a santificare il lavoro dei vivi in continuità coi trapassati. Terre di fatiche, anche, per generazioni di uomini di campagna in lotta contro avversità e accidenti del cielo. Quella pastorizia arcaica con la sua fissità operosa, dietro alle



E infatti mi ha sorpreso, con la sua vitalità intatta e travolgente. Non è il patriarca in procinto di lasciare le redini, ma l'imprenditore che ha letteralmente contagiato anche i figli a seguirlo in un'avventura che ha dell'incredibile, per un paese come il nostro. Un'esperienza poco conosciuta, come si diceva, di cui io stesso sono venuto a sapere per caso. Diffidenze paesane e gelosie professionali, mi dicono. Tant'è che in un declino catastrofico per la nostra economia agro-pastorale, di cui la cessazione di tante attività e la stessa presenza di pale eoliche nelle "terre promesse" di un tempo sono un segno tristissimo e inequivocabile, questa loro avventura in crescendo con risultati di eccellenza fa veramente pensare a una "selezione della specie" che premia i migliori, passione e inventiva in un mestiere che sapevamo immutabile dai tempi omerici. Intendiamoci: in paese ci sarebbe ancora un buon contingente di pastori intelligenti e laboriosi, di formidabile esperienza e capacità organizzative. Ma

bestie anche con la febbre addosso, nel fango delle stagioni piovose e le mani rattrappite nella mungitura; i passoncelli e il cordame delle reti a dorso d'asino negli spostamenti; i riti primitivi della trasformazione del latte, con gli stessi utensili di legno e vimini delle capanne bibliche; l'odore di pecora addosso e l'occhio fisso ai cicli del branco, senza mai conoscere domeniche e feste comandate. E la neve sull'Appennino lontano, che oggi apre il cuore nello sfavillio di luce di questa sconfinata mattina d'inverno, suonava paura e apprensione come una minaccia di carestia.

Qui Giulio veniva fin da bambino, e qui, nel succedersi delle generazioni - che all'uomo di campagna in là con gli anni paiono un soffio, nel respiro eterno delle stagioni - Giulio cominciò a portare i suoi figli fin da bambini: un po' meno Vittorio, il primogenito, avviato agli studi e con poca inclinazione per quella vita, ma sicuramente Enzo e Angelo, oggi entrambi più che sessantenni e da tempo incamminatisi anche loro per strade diverse. A proseguire l'attività è rimasto Angelo, antico compagno delle elementari e già allora, a ripensarci, trascurato nei compiti e nello studio perché sempre in campagna col padre. E chi lo ha più rivisto in paese? Qualche transito obbligato col trattore, in quell'unica via centrale che è anche strada provinciale, e poi il suo capanno, le sue pecore, la sua febbre di cacciatore. Temevo perfino di non riconoscerlo.

circostanze esterne o condizioni familiari a volte non consentono quel salto di qualità che invece ha proiettato la nostra azienda - magari anche con un pizzico di fortunata irruenza - ben oltre i confini paesani.

Tutto ha inizio nei primi anni '80, quando Angelo, che a trent'anni ha ormai sottopelle la sapienza pastorale di millenni, è tentato di confrontarsi con altri allevatori nelle mostre che da lì in avanti verranno organizzate dall'Associazione Allevatori. Un pensiero azzardoso, una provocazione a se stesso, che nella sfida scarica la stessa adrenalina che gli dà la caccia, quando - essendo a quel tempo in società col fratello e non volendo mancare di far la sua parte - si alzava alle tre di notte per accudire le bestie ed avere poi il tempo da dedicare alla sua passione: vagare coi cani per le campagne, fiutare il selvatico negli anfratti e nei fossi, stanarlo e braccarlo come in un corpo a corpo. Angelo è un essere istintuale. Si muove e parla, come tale. Come se avesse sempre fretta e non si sentisse mai stanco. Annusa, si mimetizza, previene col fiuto le sue prede. Che non esibisce in trofeo, gli basta vincerle nella lotta. E tutt'oggi, nonostante l'età che pian piano lo appesantisce ma non lo fiacca, si misura in questo confronto tra animali che ci portiamo dietro dall'età delle caverne. Va in cerca soprattutto di lepri. L'animale da penna non lo interessa. Qualche volta si è unito a qualche squadra nella cacciarella al cinghiale, ma essenzialmente è un solitario, perché questa è la caccia. E quei suoi sett'otto cani tra i

Lo storico casale del *Fiocchino* come si presenta oggi, a un centinaio di metri dal moderno centro aziendale



quali sceglie ogni volta con quali uscire in sortita sono i suoi soli compagni fedeli, che lo precedono, sostano, voltano la testa a intuirne le intenzioni, si lanciano abbaiando o gli si fanno intorno ai piedi a comando. Così si è imposto in alcune gare tra cacciatori ottenendo anche dei riconoscimenti. E così si presentò alla mostra ovina la prima volta. Col suo fiuto di cacciatore e l'eccitazione del confronto.

Quella prima rassegna - a Viterbo, nel 1984 - aveva solo carattere espositivo. Servì per prendere confidenza con l'ambiente e cominciare a capirne il funzionamento. In effetti il regolamento è di una minuziosità certosina per un profano, perché sono previste valutazioni specifiche per ogni singola categoria di bestiame. I soli arieti, per esempio, sono divisi in due categorie: da 12 a 24 mesi di età la prima, e oltre 24 mesi di età la seconda. La 3ª e la 4ª categoria sono riservate alle pecore: di primo parto, o di secondo parto e oltre. Poi ci sono le valutazioni per gruppi: la 5ª categoria per un gruppo di quattro agnelli; la 6ª per uno di sei agnelle; la 7ª e l'8ª per un gruppo di sei pecore: di primo parto, o di secondo parto e oltre.

Ci risparmiamo il perché di tali divisioni, che ovviamente hanno un senso nell'allevamento ovino, ma nelle mostre ciascuna di tali categorie ha un punteggio, e la somma di tali punti determina il miglior allevamento della mostra.

Ebbene, partecipando alla prima mostra regionale del 1988, il nostro Angelo si classificò primo nell'8ª categoria, secondo nella 6ª e terzo nella 7ª, risultando così il terzo miglior allevamento della mostra! Fu la sua droga, come potete ben capire: terzo miglior allevamento in tutta la regione Lazio! Ed era la prima volta che lasciava il paese, una tradizione pastorale che mai lo avrebbe incoraggiato ad una esperienza del genere.

Angelo non si tenne più, e nella seconda mostra regionale del 1990 si piazzò primo nella 3ª categoria, secondo nella 4ª, secondo nell'8ª e terzo nella 5ª, risultando così il secondo miglior allevamento della mostra!

Nel 1991, alla mostra questa volta nazionale, che si svolge ogni quattro anni come le olimpiadi, si classificò primo nella 5ª categoria e terzo nella 7ª, risultando così il quarto miglior allevamento d'Italia!

Nel 1992 si svolse la quarta mostra regionale e lui si classificò primo nelle categorie 3ª, 5ª, 7ª, e secondo nelle categorie 1ª, 4ª, 8ª, così da risultare il miglior allevamento della mostra! Incredibile! Un pastore di Piansano quotato a così alti livelli! Riesce difficile perfino vedere tutte quelle targhe conferitegli dall'Associazione Nazionale della Pastorizia e dallo stesso Libro Genealogico Nazionale delle Razze Ovine e Caprine! Quel cartello apposto ai recinti dei box espositivi: "Fagotto

Angelo - Piansano (VT)"! E il nostro Angelo, nella sua semplicità sempre un po' arruffata, maglione a righe colorate orizzontali, i baffi e gli occhi che gli si socchiudono nel sorriso, nella stretta di mano con importanti personaggi incravattati dietro ai tavoli di presidenza!

Il segreto naturalmente c'è e si chiama sacrificio, perché oltre alla passione e alla mania di affermazione c'è anche da correre, un lavoro a testa bassa che non concede tregua. E Angelo è una bestia da soma, non si ferma mai, sembra trasfondere in quello che fa tutta la forza di generazioni di antenati. Ma c'è anche la tecnica, l'investimento nell'acquisto di montoni con determinate caratteristiche genetiche, e quindi buoni riscontri economici, perché miglioramento della specie vuol dire maggiore produzione di latte, e le vittorie alle mostre si traducono immediatamente in quotazioni esponenziali delle proprie bestie sul mercato.

Ma improvvisamente finisce tutto. Uno non ci crederrebbe, ma nel 1992 c'è una grossa crisi in tutto il settore e ad agosto Angelo vende l'intero gregge. Si butta alle spalle la saga pastorale di famiglia e con la stessa foga comincia un'altra avventura. Ha tutta la sua nuova famiglia con lui - la moglie Angela, sposata nel '74, e i tre figli Giulio, Luigi e Maria Clelia - e nientedimeno si mette a fare il fornaio! Rileva il forno "del Papa" di Via Stendardi e si dà a impastare e infornare, lasciando alla moglie la rivendita annessa e al primogenito Giulio una seconda rivendita in Via Maternum. L'attività ha inizio il 1º gennaio 1993, e nel settembre del 1999 il secondogenito Luigi, dopo il diploma di ragioneria e il servizio militare, con grande volontà apre una terza rivendita a Montefiascone. Una squadrone in fermento, compresa l'ultima arrivata Maria Clelia, che agli studi alterna la cuffietta bianca dietro alla rivendita e il rifornimento di ceste di pane ai tre punti di smercio. Anni di attività durante i quali Giulio e Luigi si sposano, nel 2006 Giulio regala ai nonni la prima nipotina Martina, mentre Maria Clelia continua gli studi che la porteranno alla laurea in veterinaria e ad aprire uno studio associato a Bagnoregio.

*"Con il passare degli anni, però - racconta Luigi - noi figli ci facevamo sempre più grandi riuscendo a portare avanti da soli l'attività del panificio. Così la passione più grande di mio padre si è fatta di nuovo sentire, tanto da iniziare di nuovo con il suo allevamento..."*

Avete capito? L'attività è prospera e i figli ottimamente avviati, ma Angelo, anziché accarezzare l'idea di un onorato "buen retiro", sente il "richiamo della foresta". Anzi, mania di recuperare il tempo perduto, e forte dell'esperienza, già nel 2000 compra un nuovo gregge di pecore tornando subito a ottimi livelli competitivi. Pur continuando a portare avanti il panifi-

Il capannone e gruppi di pecore nei recinti della struttura di ricovero



cio, Giulio e Luigi lo aiutano come possono, ma lui è un trattore, e appena si presentano nuove mostre vi partecipa senza indugio.

Nel 2007 va alla 1ª mostra interregionale delle pecore di razza sarda a Vetralla e si classifica primo nella 4ª categoria, secondo nella 7ª e terzo nella 4ª e 5ª, così da risultare il terzo miglior allevamento della manifestazione.

Nel 2008, sempre a Vetralla, si svolge la seconda mostra interregionale nella quale si classifica secondo nelle categorie 3ª, 4ª, 6ª, 7ª, 8ª, e terzo nelle categorie 2ª e 5ª, ottenendo così il secondo posto come allevatore.

“Nel 2009 - prosegue a questo punto Luigi, che dell’azienda è diventato nel frattempo il *public relations man* - alla terza mostra interregionale siamo riusciti a vincere nelle categorie 3ª, 4ª, 7ª, 8ª e siamo arrivati secondi nelle categorie 1ª, 5ª, 6ª, risultando così il miglior allevamento della manifestazione.

Alla quarta mostra interregionale del 2010 ci siamo classificati primi nelle categorie 5ª e 6ª, e secondi nelle categorie 3ª, 4ª, 7ª, 8ª, risultando per il secondo anno consecutivo il miglior allevamento.

Sicché a maggio del 2011 abbiamo venduto il panificio - conclude Luigi come arrendendosi all’evidenza- concentrando tutte le nostre energie sulla nostra azienda e il nostro allevamento che ad oggi conta circa 900 capi”.

Un medagliere eccezionale, per un’azienda familiare che si completa a vicenda: Angelo come *patron* di atavica esperienza e tuttora *trainer* infaticabile; Giulio di uguale temperamento energico e impulsivo, con la passione per i trattori e in genere gli strumenti meccanici del lavoro; Luigi più istruito e di modi delicati, versato per gli aspetti amministrativi e tecnico-scientifici dell’attività. Servono tutti e tre, e tutti e tre li trovate sempre lì (quando Angelo non fugge a caccia approfittando di ogni momento libero); tutti i giorni, dalla mattina presto alla sera tardi eccetto una breve interruzione nelle ore centrali della giornata; indaffarati nell’allestimento dei recinti, nella governa delle bestie, nella pulizia delle lettiere, nello spostamento dei pascoli, nella mungitura due volte al giorno, con quel “ripasso” che loro fanno in ciascuno degli otto gruppi di mungitura per guadagnare quel gocciolo di latte in più e sicuramente far star meglio le bestie.

L’allevamento nei capannoni, al coperto, è una gran cosa, perché ripara dalle intemperie e crea migliori condizioni di crescita; ma quanta manutenzione! La lunga copertura realizzata da loro stessi in lamiera su pali e travi di legno è suddivisa in tanti recinti per i vari branchi: qui gli arieti, là le *sòde*, quindi le *gravide* e le *lattàre*. Debbo chiedere spiegazioni perché a me sembrano tutte uguali. *Sòde* sono le pecore giovani, sopra ai dieci mesi ma ancora lontane dal parto. Quando

verranno ingravidate, saranno separate dal branco a circa un mese e mezzo dal parto e costituiranno appunto il gruppo delle *gravide*, che abbisognano di attenzioni diverse. Avvenuto il parto, verranno lasciate per circa un mese con i loro agnelli, quindi diventeranno *lattàre*, ossia quelle che per circa sei mesi verranno munte per la produzione del latte.

Gli agnelli, a loro volta, dopo il primo mese di allattamento materno seguono percorsi diversi: se maschi, saranno abbacchiati o venduti per macelleria, mentre le femmine saranno tenute con le madri ancora per altri venti giorni circa per completare lo svezzamento: di giorno il latte della madre, di sera fieno di erba medica e mangime. A cinquanta giorni vengono spocciati (“*je se fa bocca nera*”, in gergo, proprio perché abbandonano definitivamente il latte) e cominciano la vita del branco per la rimonta, che avverrà dai sei mesi in poi.

E’ un ciclo continuo, che appunto richiede attenzioni mirate e ininterrotte. Ovunque c’è da rimuovere giornalmente lo strame, rifornire di acqua e fieno, accostandone un cordone alla staccionata e ridistribuendolo via via perché non vada sprecato: prima alle *lattàre*, che ne piluccano le infiorescenze più profumate, e via via fino agli arieti, che fanno fuori tutto ciò che rimane.

Naturalmente ne serve una gran quantità, di foraggio, e dunque necessitano erbai per la semina e altri capannoni per lo stoccaggio. Ecco, se c’è un vantaggio, per la loro azienda, nell’abbandono delle campagne intorno, è proprio quello di trovare facilmente grandi estensioni da seminare: un centinaio d’ettari in affitto annuo, oltre a quella decina di loro proprietà, che risparmiano le transumanze di un tempo in cerca di pascoli a Montefiascone, Celleno, Bolsena, la Commenda... Da questi terreni si ricava l’orzo, la biada, l’erba medica e il semetto per i mesi invernali, in un ciclo di produzione-consumo che se per un verso ti dà indipendenza nella gestione autarchica dell’azienda, dall’altro ti irretisce in un ingranaggio di incombenze e di acquisto/manutenzione macchinari e strutture che non potresti affrontare da solo. (Da qui il limite di diversi altri capaccissimi pastori, materialmente impossibilitati ad “entrare in selezione”).

Le prescrizioni legali e sanitarie, se sono diventate sempre più stringenti nella moderna ovinicoltura in generale, figuratevi negli allevamenti selezionati, con obblighi specifici di misurazioni e controlli. Oggi si usano dei *microchip* identificativi (il *bolo ruminale*, per la precisione) che vengono fatti ingoiare agli agnelli nei primi sei mesi di vita e che rimangono nello stomaco vita natural durante. Stanno pian piano sparendo quei bollini di plastica gialla che vedevamo nelle orecchie delle pecore per contrassegnarle e controllarle. Col tempo erano soggetti a smarrirsi o a deteriorarsi, mentre





questi più moderni e invisibili strumenti consentono un monitoraggio mensile estremamente facile e puntuale: dati della crescita, sullo stato di salute, la produzione di latte..., perfino, con gli strumenti adatti, la loro localizzazione in caso di furto. E quando non ci saranno più i *dio Pan* come Angelo, che come tutti i nostri pastori di razza riconosce a vista ogni sua pecora e guardando il branco ti sa dire quale potrebbe avere la febbre, per dire, questi saranno gli unici strumenti di controllo.

Del resto è proprio di ogni attività moderna l'adeguamento progressivo alla "standardizzazione", ossia l'abbandono di quegli elementi di soggettività e fallibilità per l'adozione di criteri di gestione scientificamente determinati e ovunque applicabili. Già la mungitura di oggi, per dire, non consente più di riconoscere le pecore dal muso, come quando entravano una alla volta nel vecchio *mugnitoro* e il pastore sapeva come regolarsi con ciascuna. Con la mungitrice elettrica vengono disposte ventiquattro alla volta in modo da presentarle alle *tettarelle* direttamente dalla parte delle mammelle, e per quanto la presenza umana sia ancora necessaria, risulterebbe obiettivamente difficile individuarle per un eventuale "trattamento personalizzato". Per di più, coi moderni criteri di allevamento e selezione le pecore si somigliano sempre di più. Se si incantano a guardarti tutte insieme, come fanno appena avvertono una presenza, sembrano fatte con lo stampo, e un profano come me non distinguerebbe una pecora da un ariete, dato che in questo allevamento anche i montoni sono senza corna e li memorizzo solo perché stanno in un recinto a parte.

Sono di razza sarda. Angelo va in Sardegna ogni anno per comprarne degli esemplari, fiutando e scegliendo ogni volta



Un momento della mungitura

senza fidarsi ciecamente delle "promozioni". Lì il "signor Angelo" è ormai di casa e anzi è molto considerato, per via dei riconoscimenti che ottiene alle mostre. Un mondo fatto di competenze e orgoglio, quello delle fiere e concorsi di settore. Anche se neppure lì mancano gelosie e rivalità professionali, e ultimamente Angelo ha addirittura avuto più che una sensazione di inquinamento di tipo lobbistico. Ecco, l'occhio lungo dell'esperienza porta a guardare in prospettiva e a nutrire qualche timore. Così come, per esempio, la sicilia degli ultimi cinque/sei anni e la necessità di concimare gli erbai, porta ad aspettarne con apprensione i risultati nell'alimentazione e quindi nella quantità/qualità del latte.

Perché è essenzialmente questa, la voce che dà i maggiori introiti all'azienda, la vendita del latte, e lo scopo fondamentale di ogni programma di selezione è appunto quello di aumentarne la produzione. Le misurazioni periodiche servono appositamente a monitorarla per ricavarne degli indici da migliorare. Ecco perché è importante il *pedigree* di ogni ariete che si acquista: è partendo da certi dati genealogici e seguendo certi percorsi che si può sperare di riuscire a far sì che la pecora figlia produca più latte della madre.

Nelle mostre, per la verità, è soprattutto l'aspetto esteriore quello che viene valutato: le proporzioni corporee, la postura delle zampe, la conformazione di testa e orecchi, la finezza della pelle, e particolarmente l'aspetto delle mammelle, che devono essere "tirate" e di media grandezza, con i capezoli inclinati a 45 gradi. La quantità del latte prodotto è magari un prerequisito per essere ammessi alla mostra ma non è oggetto di valutazione; cosa che in verità non risulta troppo logica neppure ai nostri pastori. Sicché il buon piazzamento in gara è senz'altro di grande gratificazione e fonte di guadagno, per la vendita di alcuni capi a prezzi considerevoli, ma ai fini pratici è di gran lunga più utile l'"effetto collaterale" della migliorata produzione lattiera.

... Esco da questa ubriacatura di informazioni col timore di non riuscire a renderle come meritano. Io e Angelo, compagni sui banchi delle elementari, abbiamo poi vissuto parallelamente in due mondi diversi, e capire i problemi di una categoria produttiva non significa viverli dallo stesso angolo visuale e con le forti passioni che li accompagnano. Per di più, mi dico, questo è un caso atipico di successo, laddove l'intero settore agro-pastorale sta vivendo una crisi seria, che da noi pone interrogativi penosi sulle sue stesse possibilità di sopravvivenza. Non m'è di conforto neppure la grande querchia all'uscita dal cancello, che un cartello alto nel tronco trasforma in insegna simbolica dell'azienda. E' lì a rassicurare con la sua forza, a raccontare di greggi che infinite volte vi hanno trovato la meriggia. Ma ora, col cielo che nel frattempo si è rabbuiato e l'aria si è fatta livida, è un gigante abbandonato in una terra deserta. ■