

Fama ingrata, ma animo buono: è l'asino romagnolo

FRANCESCO DIOLAITI

Sono un centinaio gli esemplari di questa specie a rischio di estinzione nelle province di Forlì-Cesena e Rimini, buona parte dei quali nell'agriturismo "La Cerreta" di Rocca San Casciano.

Una volta finivano in castigo dietro la lavagna, oggi finiscono sui francobolli. La fama degli asini non è mai stata molto lusinghiera, ma il rischio di una loro scomparsa a seguito della meccanizzazione agricola ne ha fatto una specie da tutelare. Per questo le Poste Italiane nel 2007 hanno deciso di celebrare l'asino autoctono italiano, composto da sette razze principali, tra cui quello romagnolo, un animale che ha avuto come centro della sua diffusione la provincia di Forlì-Cesena, ma con numeri significativi anche a Ravenna, Bologna e altre zone dell'Emilia-Romagna e delle Marche. La sua origine risalirebbe, come per quasi tutte le razze asinine nazionali, all'asino pugliese. È facilmente riconoscibile per il mantello a pelo corto e liscio, di colore sorcino (ma alcuni esemplari hanno anche colore baio e morello), su cui è ben visibile una croce scapolare di colore marcatamente più scuro.



Foto Dell'Aquila

Il titolare dell'azienda Stefano Calli con l'ultimo puledro nato il giorno di Pasquetta.

DOCILI E MANSUETI, RICHIAMANO I TURISTI

Nelle province di Forlì-Cesena e Rimini - secondo Matteo Sarti, tecnico dell'Associazione Provinciale Allevatori che segue questi animali - allo stato attuale ci sono 28 maschi, tra puledri e stalloni, e 77 femmine. Un buon numero di questi si trova all'azienda agrituristica "La Cerreta", in quel di Rocca San Casciano (FC), lungo la vallata del fiume Montone, dove il titolare **Stefano Calli**, classe 1962, ha deciso di dedicarsi all'allevamento dell'asino romagnolo. «Costituiscono un richiamo per i turisti - dice Stefano - e sono particolarmente adatti all'agriturismo perché docili e mansueti».

La storia di Stefano sembra quasi una favola e lui stesso parla di «sogno che si sta avverando». Bolognese di nascita (la sua casa era in pieno centro, in via don Minzoni), a due anni faceva disperare i genitori perché non voleva mangiare. Il dottore (chiarmente uno di quelli di una volta, oggi nessuno suggerirebbe questo rimedio), dopo vari tentativi, ordinò come cura la vita in campagna. La fortuna di Stefano fu probabilmente il nonno, direttore di una raffineria a Ravenna, anche lui appassionato della

terra e innamorato della balze e dei boschi lungo la vallata del Montone. Forse Giuseppe Calli non aspettava altro che la scusa del nipote per comprare Villa Canovetti, un piccolissimo borghetto sopra Rocca San Casciano, insieme a quattro poderi per un totale di 52 ettari. Questo diventò allora il rifugio delle vacanze di Stefano e di tutta la famiglia Calli. Nell'azienda si faceva, però, anche attività produttiva perché, attraverso alcuni dipendenti, qui venivano allevati bovini, maiali e perfino cavalli da sella (fino alla fine degli anni Settanta del secolo scorso).

È il 1985 quando il ventitreenne Stefano rompe gli indugi e decide di lasciare l'attività nell'impresa del padre Francesco, agente di commercio, e di dedicarsi all'agricoltura. L'azienda cresce e raggiunge circa i 200 ettari, tra affitto e proprietà. Dopo aver meditato a lungo di aprire un agriturismo, il sogno comincia a prendere forma nel 1999, quando il giovane Calli frequenta gli appositi corsi di formazione e diventa realtà nel 2001, quando il padre va in pensione lasciando la sua attività agli altri due figli e, insieme con la moglie Valeria Bussolari, si trasferisce a Rocca San Casciano.

«Mia madre - dice Stefano - è sempre stata casalinga ed ha sempre amato cucinare. Oggi è il motore nella cucina dell'agriturismo, mentre io sto in sala con una nostra collaboratrice e, a volte, anche con mio padre».

L'agriturismo è stato realizzato nella vecchia stalla e nel fienile dell'azienda comprata da suo nonno, situata in una stupenda posizione panoramica su un terrazzo naturale sopra la vallata del Montone. La ristrutturazione ha mantenuto praticamente intatte le vecchie travi e le pietre della costruzione originale. Nella parte più "nuova", su un sasso si legge ancora l'incisione della data: 1888.

Con 5 miniappartamenti dove è possibile ospitare fino a 25 persone e una sala con una trentina di coperti (tavoli apparecchiati rigorosamente con tovaglie dal classico disegno ruggine romagnolo), i Calli ricevono ospiti italiani, ma anche stranieri (tedeschi e svizzeri in particolare, richiamati forse anche da un bel bagno turco), offrendo una cucina locale con qualche lodevole eccezione. «Da buona bolognese mia madre ha introdotto in un menù quasi tutto romagnolo anche i tortellini», dice Stefano, che a Rocca San Casciano viene ancora chiamato "il Bolognese".

NEL 2002 L'ACQUISTO DEI PRIMI TRE CAPI

A dispetto della sua origine, Calli decide di fare qualcosa per tutelare una specie animale tipicamente locale, come è appunto l'asino romagnolo. Nell'ottobre del 2002 compra nell'allevamento d'asini più grande d'Europa, a Montebaducco di Quattro Castella (RE), i primi tre capi: Aulo, Tina e Dolly. Questi sono diventati i capostipiti del suo allevamento che oggi annovera 28 capi, compreso l'ultimo puledro nato il giorno di Pasquetta.

«Per evitare la consanguineità - dice Stefano - ho acquistato altri capi in Romagna, grazie anche all'aiuto degli allevatori storici che hanno recuperato que-

Aulo, capostipite dell'allevamento dell'azienda "La Cerreta" di Rocca San Casciano.



Foto Dell'Aquila



Foto Dell'Aquila

sta razza, come Pier Paolo Paganelli, Luciano Bernabini, i fratelli Bigiarini». Proprio mentre siamo in azienda assistiamo all'inserimento di un nuovo capo nel registro anagrafico nazionale dell'asino romagnolo: si tratta di Dora, un'asina che Matteo Sarti misura accuratamente. Ha un'altezza di 138 centimetri, un torace di 165 e una circonferenza allo stinco di 18 centimetri. Rientra perfettamente negli standard di razza.

Alla "Cerreta" le coltivazioni aziendali sono tutte al servizio dell'agriturismo. Stefano coltiva con metodo biologico erba medica, grano duro, farro, orzo, favino e pisello proteico che forniscono l'alimentazione per gli asini e per un nugolo di caprette. «La carne degli asini che non riesco a vendere ad altri allevatori, e quella delle capre, finisce sui fornelli. Molto gradito è lo stracotto d'asina, la ricetta più gustosa per questo tipo di carne», sottolinea il titolare.

Dalla parte boschiva dell'azienda deriva la legna per riscaldare l'agriturismo, mentre sette ettari di vigneto forniscono il vino, Sangiovese sopra tutti, ma anche Merlot, Cabernet-Sauvignon e un bianco, frutto dell'uvaggio tra Malvasia e Moscato.

«Tra i progetti futuri - conclude Stefano - c'è quello di passare all'imbottigliamento del vino e, soprattutto, di arrivare ad un numero di asine sufficienti per iniziare la mungitura e la vendita di latte». ■