

Agricola Maroni: a Ranzanico violini, salami e bresaole di pecora bergamasca stagionano alle brezze di collina



Vanni Forchini

Ameni scorci del lago d'Endine ed il profumo di salumi d'altri tempi ripagano con generosità il viaggiatore goloso delle piccole fatiche che si deve sobbarcare per raggiungere quel piccolo Elisio gastronomico che è l'Agricola Maroni di Ranzanico. L'ubicazione appartata del raccolto laboratorio di norcineria, tra i viottoli che risalgono il crinale occidentale della val Cavallina, e la calorosa accoglienza che **Vanni Forchini** (nella foto in apertura, ndr.) e **Silvestro Maroni** riservano al visitatore sono il grato proemio ad un'esperienza del gusto che assai difficilmente potrà essere scordata.

Qui tutto parla di pecora Bergamasca, a partire dalla bilancella di sontuosi prosciutti il cui affinamento è affidato alle brezze di collina sulla soglia del piccolo opificio. Forchini, autentico fuoriclasse delle salagioni, quasi si schermisce indicando i rari insaccati di maiale che

si celano tra le fila di violini e bresaole ovine. Eppure si tratta di rigatini e lombi di cinta senese, le cui preziose carni sono fornite da un allevatore di fiducia della Maremma grossetana. Silvestro Maroni è invece la mente zootecnica del sodalizio, e supervisiona la cura del gregge di cinquecento capi, tutti appartenenti alla razza gigante bergamasca ed allevati inderogabilmente al pascolo, che rappresenta la principale fonte d'approvvigionamento del laboratorio. Nella bella stagione l'armento staziona sulle alture soprastanti gli Spiazzi di Gromo, per transumare ai primi freddi verso le più temperate distese prative della pianura bresciana.

La pecora di razza bergamasca è uno straordinario patrimonio gastronomico, oggi purtroppo a seria minaccia di dilapidazione. L'ovino adulto ha storicamente costituito una colonna alimentare del circondario di Bergamo, apprezzato al punto da rivaleggiare per prezzo, tra il XVI ed il XVII secolo, con il vitello. Eppure questo ruolo è attualmente messo in discussione da una diffusa miopia culturale. Da un lato, il pregiudizio popolare associa alle carni della pecora afrori troppo pronunciati. Dall'altro, la ristorazione e la grande distribuzione restano testardamente aggrappate agli ormai consunti stereotipi dello scottadito e dell'arrosticino. Di conseguenza, il mestiere presente commerciale della pastorizia bergamasca è per lo più rappresentato da un manipolo di grossisti che si prendono il bestiame vivo pagandolo – se e quando viene pagato – poco più di un euro al chilogrammo. Ed è sconcertante assistere alla partenza degli autotreni stipati di capi che fanno la spola con l'Abruzzo per rifornire la

vorace industria dell'arrosticino.

Il modello di valorizzazione prescelto da Vanni e Silvestro pare davvero l'unico che possa assicurare un futuro economicamente sostenibile al settore silvo-pastorale della nostra montagna. L'utilizzo delle carni di pecora autoctona in elaborazioni di alta norcineria e la commercializzazione diretta presso il segmento della ristorazione di fascia medio-alta tutelano l'elevato valore aggiunto di questa formidabile risorsa



alimentare. Ma non sono pochi i mulini a vento che Forchini e Maroni devono sfidare nella loro campagna di resistenza gastronomica. Dalla riluttanza degli altri allevatori a “fare sistema”, quando l'unione delle limitate forze disponibili sarebbe essenziale per riuscire a creare un marchio riconoscibile, alle patenti di tipicità – oggi di cruciale importanza per conferire visibilità alle eccellenze gastronomiche – accordate con modalità tutt'altro che disinteressate. Fornire sostegno a questi sforzi di rivitalizzazione della pastorizia bergamasca rappresenta non solo una lampante opportunità di sublimazione del gusto – basta assaggiare lo straordinario salame di pura pecora di Vanni per ottenerne immediata evidenza – ma, soprattutto, un autentico imperativo di salvaguardia culturale.

AGRICOLA MARONI

Via Panoramica 760

Ranzanico (BG)

tel 347 223 7255

www.agricolamaroni.it