

C'è chi li alleva

I cervi si possono anche allevare «perché sono animali che si adattano alla vita in recinto, cosa che difficilmente avviene, per esempio, con il capriolo». Sono parole di Stefano Bovolenta, docente di Zootecnica speciale alla facoltà di Medicina veterinaria dell'Università di Udine e curatore, nel 2004, insieme a Elena Saccà, dello studio «Ungulati selvatici, esperienze di allevamento a scopo alimentare in Friuli-Venezia Giulia», realizzato con l'Ersa. Un testo utilissimo per quanti vogliono cimentarsi in questa attività, frutto anche della sperimentazione condotta sulle prime realtà impiantate in regione, a partire da metà degli anni '80, che hanno potuto far riferimento al supporto scientifico dell'Ateneo friulano. Oggi esistono in Friuli-Venezia Giulia alcuni allevamenti di cervi e tra questi «La cova del cervo» a Montegnacco, in comune di Casacco. Conta una sessantina di animali, utilizzati per il ripopolamento, la riproduzione e la macellazione. L'attività, na-



ta nel 1999, è collegata a quella dell'agriturismo e, nelle intenzioni del titolare Antonello Vit, c'è la creazione di una fattoria didattica, legando l'aspetto produttivo a quello divulgativo. Nel frattempo ci si trova anche a fare i conti con la novità dell'ultima ora: «La carne congelata che arriva dalla Nuova Zelanda, in maniera massiccia e a prezzi stracciati». Ma la concorrenza, anche quella dei Paesi dell'Est, va contrastata, magari inventando qualche prodotto che non si trova sul mercato: «Stiamo facendo alcuni esperimenti sulla carne affumicata – anticipa Vit –, sperando venga gradita dai consumatori».