

Il manzo di Chiari

Attilio Ravelli e Mino Facchetti

Scrivo Giovanni Battista Rota nella sua opera “Il Comune di Chiari” (1880):

«Il mercato dei bestiami riattivato nel 1862 torna a grande vantaggio dei macellai che preferiscono i buoi impinguati dagli ottimi foraggi e per le cure intelligenti dei nostri contadini diretti da due veterinari. Nel censimento 1868 si contavano 1273 buoi e 289 cavalli».

Da quell'*impinguati*, ingrassati, prendiamo spunto per raccontare qualcosa sul “manzo di Chiari”, prodotto che, fino agli anni Quaranta del secolo scorso, era esposto, etichettato in bella vista, nelle vetrine della famosa gastronomia Peck di Milano, come spesso testimoniava l'ingegner Enrico Olmo.

La forza di traino per i lavori dei campi era, oltre al cavallo, il bue o manzo castrato. Questi animali non producevano reddito quotidiano diretto, come le mucche da latte o i polli, ma lavoravano sodo per metà anno, restando poi inattivi l'altra metà durante la quale mangiavano “a sbaffo”.

Solo le fattorie di una certa dimensione potevano permettersi di mantenere in autunno-inverno il cavallo -castrato spesso pure lui- o il bue. La cavalla, invece, dava il vantaggio di mettere al mondo uno o più puledrini e la domenica si offriva al traino del *birocc*, ma non aveva certo la potenza necessaria per il vomere come i buoi o gli imponenti *castroni*. Mulo e asino, inoltre, erano i mezzi energeticamente più poveri, adatti per le zone collinari e montane.

A Chiari, caratterizzata dalle numerose aziende agricole disseminate sul territorio -circa 650 erano le cascine fino alla metà del Novecento- erano presenti tutte le tipologie di forza animale, ma la piccola dimensione delle imprese agricole locali non poteva contemplare il possesso di cavalli e, in tantissimi casi, nemmeno l'alimentazione dei buoi, inattivi, in stalla.

Ecco allora che il mercato locale era interessato da un continuo lavoro di compravendita: c'era chi -e a Chiari era la gran parte-, finita la stagione dei lavori dei campi, ingrassava il manzo per venderlo ai macellai, c'era pure chi acquistava e allevava vitelli castrati perché in primavera diventassero i nuovi buoi, pronti per sostituire quelli di cui ci si era “liberati” in autunno.

In tutto questo tramestio si inserivano i *sensai*, i mediatori, che suggerivano, ovviamente dietro compenso, dove collocare la merce presso i *negussiancc*, i commercianti di bestiame.

In tutto questo cosa c'entra il “manzo di Chiari”?

Come già detto, a Chiari, data l'alta concentrazione di piccole e modeste realtà agricole, sul mercato zootecnico si verificava per buona parte dell'anno una abbondanza di offerta di bestiame assieme a una esigenza impellente di sbarazzarsene, onde evitare di mantenerlo per mesi senza trarne profitto. La logica e forte competizione fra gli allevatori che cercavano di vendere, indusse gli stessi ad affinare tecniche di impinguamento al fine di ottenere una “lucidatura” migliore degli animali e, soprattutto, una maggiore qualità della carne.

A Chiari queste pratiche rasentarono la raffinatezza: si sapeva di buoi alimentati in segreto con uova e latte, con particolari fieni dei *trepulì*, cioè dei prati a diverse essenze; il tutto per ottenere

eccellenti risultati di gusto -oggi diremmo organolettici- della carne dei manzi clarensi. Ecco allora che commercianti e macellai si ingolosirono del manzo prodotto nelle campagne di Chiari per la qualità fragrante della carne di quei castrati, caratterizzata dalla morbidezza, per il giusto infiltrarsi dell'adipe fra il tessuto muscolare composto con più "proteine nobili". Se ne diffuse la nomea e il consumo, e così nacque il famoso "manzo di Chiari" che oggi è completamente scomparso per la scomparsa dei buoi, per il cambio delle abitudini dietetiche umane, ma anche per la radicale inversione della zootecnia locale convertita perlopiù alla produzione lattiera.

Rovato, grazie al mercato del lunedì, storico bacino di raccolta degli allevamenti franciacortini di vitelloni da carne, ha continuato la tradizione dell'allevamento e del commercio del manzo, ma -e bisogna ribadirlo per verità e non per semplice campanilismo- in quel caso non si tratta di castrati, ma di vitelloni di razze quasi esclusivamente di importazione e ristallati e ingrassati per alcuni mesi negli allevamenti della zona. Niente a che vedere coi manzi clarensi, originati tutti dalle simpatiche e biondo-castane mucche di razza Bruno Alpina, allevate nelle nostre stalle di un tempo. Il mito del manzo di Rovato -sicuramente amplificato dalla fiera a premi del Lunedì di Passione, quindici giorni prima di Pasqua- è più legato alla ricetta culinaria del manzo all'olio piuttosto che a particolari caratteristiche della carne.

Ma anche a Chiari, pur non essendoci uno spazioso Foro Boario come quello del paese di cui sopra, fino alla metà del Novecento i nostri bovini da carne ebbero modo di esibire le loro qualità, soprattutto nelle Fiere Campionarie.

Ma questa è un'altra, interessante storia di cui ci occuperemo.