

Tutt'altro che oca

Giovanni Ballarini



L'oca di Friburgo

«Sei un'oca».
«Gentile» eufemismo per dire:
«neppure la bocca sai aprire al momento
opportuno».

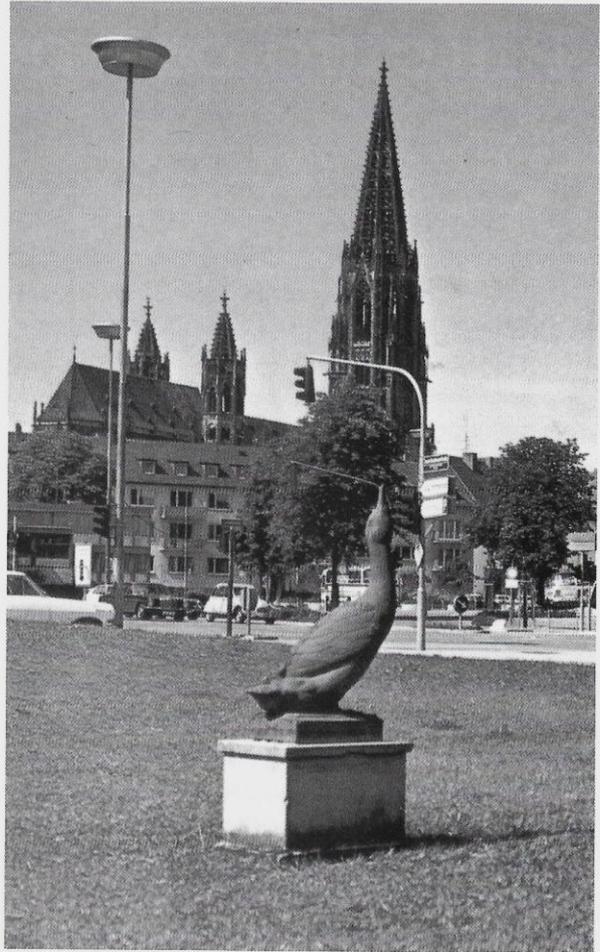
Giudizi senza senso.
Offendere l'oca, perché?
Eppure la piccola oca
amica di tutti a Friburgo
– chi l'avrebbe pensato? –
è morta per dare la vita.

Nel parco ombreggiato
filava coi salici
a pelo sull'acqua,
beveva a piccoli sorsi
l'azzurro del cielo;
le briciole sparse per lei
erano gesti d'amore.
Per lei, che d'amore viveva.

NON SAPEVA DI GUERRA.

Quel giorno...
al fragore atroce
che offuscava l'azzurro del cielo
si scosse, gridò,
riuscì a salvare
chi amava
mentre LEL, «l'oca»,
piegò per sempre le ali.

Concetta Salerno



Il monumento all'oca, a Friburgo in Bressgovia (Freiburg im Bressgau, Repubblica Federale di Germania).

Premesse.

Nella storia dell'uomo esistono molti animali che hanno avuto successi diversi a seconda delle società, dei periodi e delle mode. Un numero ristretto di animali è stato addomesticato ed alcuni animali sono stati portati dalla selezione dell'uomo a divenire dei veri e propri «*animali tecnologici*» che oggi stanno suscitando, nella opinione pubblica urbana, perplessità se non delle vere e proprie opposizioni. Nella nostra tradizione esistono numerosi animali che si sono mantenuti a cavallo tra la selvaticità e la domesticità: tra questi vi è senza dubbio l'oca, analogamente ad altre specie di palmipedi. Oggi almeno in talune aree – tra queste Mortara in Lomellina – l'oca rappresenta il punto di riferimento di un certo tipo di cultura, se non globale per lo meno caratterizzante un periodo storico ed una struttura sociale. Non si può rigettare ogni tipo di progresso, ma allo stesso tempo non ci si può gettare ad occhi chiusi in qualsiasi avventura solo perché è (o pare) «nuova».

Considerare quale può essere il futuro dell'oca in una parte della pianura Padana (quanto viene qui riferito per la zona di Mortara ha una valenza più ampia) ha un significato non solo particolare. Per fare questo diviene necessario conoscere quale è stato il passato, perché credo fermamente nella massima che «quanto più spingiamo indietro il nostro sguardo, tanto più possiamo progettare il nostro futuro».

È inoltre indispensabile non disgiungere, anzi confrontare tra loro, aspetti di tipo «biologico» e di tipo «sociale» che una volta partecipavano ad un'unica realtà, mentre oggi tendono a divaricarsi, con una serie di inconvenienti e rischi. Talune «catastrofi ecologiche» dipendono anche dalla ora indicata divaricazione tra la cultura urbana e la coltura agro-silvestre, con una grave e diffusa «ignoranza biologica». Da queste schematiche indicazioni derivano i diversi riferimenti di tipo anatomo-fisiologico, nutrizionale, ecologico, etologico, zootecnico, economico e culturale che partecipano al «fenomeno oca». Un argomento questo non

nuovo e soprattutto non risolvibile in una breve esposizione come la presente, che ha soltanto lo scopo di esporre alcune considerazioni di un «generalista», più che di uno «specialista». In questo orientamento debbo ricordare che l'oca, soprattutto nella zona di Mortara ed in occasione delle manifestazioni che vi si tengono nel settembre di ogni anno, è stata oggetto di indagini pregevoli. Altre ricerche sono comparse inoltre recentemente nella bibliografia italiana.

Tra questi contributi ritengo utile segnalare soprattutto quelli di Baldissera Nordio C. (1971, 1972, 1973), De Luca G. (1988), Fiocca E.M. (1984, 1988), Garzena M. (1981); Murzi M. (1988), Pasquello N. (1968), Ruffini Castrovilli C. (1984), Toschi A. (1971).

Perché animale domestico.

La domesticità non è una situazione nettamente separata dalla *selvaticità*. Tra quest'ultima e la prima vi è una serie di stadi di passaggio, o meglio una «ragnatela» di fasi che accolgono l'*ammansimento*, l'*ammaestramento*, la *familiarità*, la *tecnicizzazione*, il *randagismo*, la *feralità* e così via. Ogni specie animale che si è inoltrata nel processo di domesticazione ha inoltre percorso strade diverse, sviluppando più rapporti con l'uomo. In un quadro quindi complesso ed in gran parte inesplorato, per l'oca si può rilevare che vi è stata una domesticazione, almeno iniziale, antichissima, analogamente ad un altro uccello acquatico, l'anitra. Le testimonianze delle necropoli preistoriche cecoslovacche, come le documentazioni dell'antico Egitto, dove l'oca era venerata come divinità, ne fanno fede. L'oca domestica deriva dall'*Anser anser*, oca selvatica, ed in particolare dall'oca cinerina

europea e dall'oca cignoide asiatica, con successivi incroci con l'oca cravattata. Appartenente all'ordine degli Anseriformi, famiglia degli Anatidi, il suo nome scientifico *anser* deriva da «ansa» e «anca» in rapporto alla forma del suo collo, che ricorda il manico di un'anfora ed il fianco di una donna. L'inizio della domesticazione, che risale tra i duemila e gli ottomila anni avanti Cristo e che è avvenuta in diverse parti del mondo, trova riferimento in una serie di caratteristiche che non solo «predispongono», ma sono «indispensabili» per una domesticazione dell'animale.

L'oca, come altri anatidi, presenta marcate caratteristiche di *imprinting*. Con la raccolta di uova in prossimità della schiusa e la nascita di paperi, questi per il noto meccanismo dell'*imprinting* hanno scelto l'uomo (molto probabilmente nella figura della donna-raccoglitrice) come «genitore». In quanto animale gregario, il nuovo «genitore» è divenuto una sorta di «capobranco», dando avvio al processo di domesticazione. Non è da sottovalutare come l'oca fosse e rimanga «predisposta» alla domesticazione anche per caratteristiche anatomiche e fisiologiche che riguardano soprattutto la nutrizione. È un animale con una alimentazione *prevalentemente* vegetariana, ma spazia ampiamente tra i diversi vegetali, soprattutto quelli di tipo acquatico. Ha inoltre ampie capacità di ingestione (sfruttate ad esempio nel noto «ingozzamento») con possibilità di compiere fermentazioni digestive utili per sfruttare anche alimenti vegetali e con la conseguente buona capacità digestiva di alimenti di non elevato pregio. È facile constatare – carattere estremamente importante – la «non competitività» tra questa alimentazione dell'oca e dell'uomo.



Un branco di oche al pascolo su stoppie.

Aspetti etologici-comportamentali relativi all'uomo e caratteristiche alimentari-digestive hanno portato l'oca a divenire un animale «collaterale» degli insediamenti umani sull'acqua: insediamenti palafitticoli, lungo fiumi e laghi, in vicinanza di paludi e così via. In queste condizioni le oche di passo (ricordiamo che è un animale migratore) avevano una posizione analoga a quella che negli insediamenti abitativi umani in aree boschive avevano i maiali selvatici. Entrambi gli animali (oca in aree acquatiche; maiale in ambienti silvestri) pur rimanendo relativamente «selvatici», stabilirono rapporti con l'uomo che li poteva influenzare, ma soprattutto li utilizzava come efficaci «riciclatori» di alimenti per lui indisponibili. Un parallelo, quello oca-maiale, che non è soltanto di tipo ecologico, ma che trova anche precisi riferimenti nella utilizzazione alimentare e gastronomica (salami e prosciutto di oca e maiale; «sostituzione» del maiale con l'oca nella cultura ebraica; ecc.).

Quale domesticazione.

Quasi certamente non vi è stato un unico evento di domesticazione dell'oca, con successiva diffusione della razza domestica. È molto più probabile, se non quasi certo, che il passaggio dalla selvaticità alla domesticità sia avvenuto molte volte, in più posti, in tempi diversi ed in condizioni sociali non sempre coincidenti. Comunque sono stati punti di domesticazione importanti il Medio Oriente e la Fertile Mezzaluna, in particolare l'Egitto; vi sono state certamente anche domesticazioni nell'Europa del nord.

In tutta la vasta area nella quale si svolgono le migrazioni delle oche, vi sono stati numerosi punti di passaggio dalla selvaticità alla domesticazione, ma soprattutto dove vi sono le condizioni favorevoli alla riproduzione, per la importanza della raccolta di uova e dei meccanismi di *imprinting nel neonato*.

L'intervento dell'uomo, nel successivo sviluppo del processo di domesticazione, passa attraverso la selezione del carattere «stanzialità» a sfavore di quello «migrazione». Questa selezione è avvenuta con l'allestimento di adatti, sia pure rudimentali ricoveri e sfruttando il legame tra l'animale ed il suo «genitore» e «capo-branco» che... non migra. Con la scomparsa di alcune oche che per il «richiamo della foresta» scelgono la via della migrazione, si è selezionato il carattere «stanzialità», strettamente correlato ad una «dipendenza» alimentare dall'uomo. Questa seconda fase della domesticazione, che ha portato l'animale ad inserirsi stabilmente nella struttura sociale umana, pare abbia avuto sviluppo e intensità maggiori nelle società matriarcali, in quanto più «stanziali», «agricole» e legate alla terra.

Domesticazioni diverse e tra loro separate hanno permesso di sviluppare razze domestiche differenti, che con opportuni incroci e selezioni hanno portato ad una ampia varietà di razze oggi esistenti. Solo come ricordo si possono distinguere le razze da ornamento, da carne (oca comune, piacentina bianca, grigia padovana, di Normandia, d'Alsazia, ecc.); pesanti da grasso (oca borbonese, di Tolosa, di Emden, di Tourain, ecc.); oca da piumino (oca Poitou, di Romagna, ecc.), come non mancano oche a più o meno spiccate «duplici attitudini» (grasso e piumino, carne e piumino).

Per il successo dell'allevamento dell'oca è stato senza dubbio importante una sostanziale mancanza di tabù per la sua utilizzazione alimentare, a parte il vegetarianesimo completo o *veganismo* e quello parziale (solo latte e uova), che non ha una connotazione specifica per questo animale, ma solo una giustificazione generale rispetto a tutti gli animali. Nei riguardi dei tabù è interessante ricordare che l'oca selvatica, come in generale tutti gli anatidi selvatici, poteva sfuggire al divieto della «astinenza dalle carni» durante la quaresima ed altri periodi di vigilia, in quanto animali non domestici e per i quali non vi erano necessità della «protezione» che si imponeva per gli animali domestici nel periodo invernale. Regola questa che trovava riferimento nel concetto che l'astinenza dalle carni riguardava gli animali che erano (presumibilmente) presenti nell'Arca di Noé, nella quale non erano certamente presenti i pesci, le rane... e ovviamente neppure gli anatidi selvatici.

Tipologie di allevamento.

Le modalità di allevamento di un animale dipendono da:

- caratteristiche *etologiche dell'animale*
- componenti *ambientali*
- fattori *sociali ed economici umani* ed in particolare
 - 1) disponibilità alimentari (qualità e quantità)
 - 2) costo del lavoro
 - 3) tipo di produzione richiesta.

Per questi motivi ogni società ha i suoi tipi di allevamento, che ne giustificano la presenza, le modalità di esecuzione, ecc. Per lo stesso motivo ad ogni mutamento sociale consegue un cambiamento nei sistemi di allevamento. Quello che è accettato in una società non lo è in un'altra. Si spiegano così le attuali opposizioni a taluni sistemi di allevamento che ieri erano comunemente accettati e l'altro ieri ritenuti un progresso.

Nell'allevamento dell'oca dobbiamo distinguere almeno tre grandi tipi di allevamento.

Allevamento tradizionale

È un allevamento semi-brado che viene svolto su vaste aree di pascolo, generalmente suddivise in più porzioni usate alternativamente (sistema a parchetti). L'alimentazione è basata sul pascolo. Questo sistema è una evoluzione del precedente mantenimento delle oche lungo le prode dei fossi e/o in semilibertà in terreni ricchi di acque. In questo sistema si svolge gran parte della vita degli animali. L'uomo interviene integrando l'alimentazione soprattutto in due periodi: nascita dei paperi (somministrazione di pastoni costituiti da verdure, rane tritate, minime quantità di mais); ingrasso (soprattutto se si vuole produrre «fegato grasso») con la somministrazione di alimenti amidacei (ora mais, una volta, nell'area mediterranea, fichi secchi di scarto); produzione di piumino (integrazione con alimenti proteici). Questo tipo di allevamento tradizionale si compiva su piccoli gruppi di animali, la cova veniva, a volte, compiuta con l'aiuto di tacchine. Nell'allevamento il lavoro era «marginale» e soprattutto delle bambine e ragazze, che con questo mezzo si procuravano la «dote». L'oca così allevata forniva alimenti (carne, grasso, fegato grasso) ed un reddito accessorio ma non indifferente, analogamente al maiale in altre condizioni ambientali.

Da un punto di vista ecologico l'allevamento tradizionale aveva le seguenti caratteristiche:

- assenza di azione inquinante delle feci, per la bassa concentrazione di animali;
- attività delle oche come «disinquinanti» della vegetazione acquatica, e quindi efficace contro eventuali «eutrofizzazioni» vegetali delle acque;
- utilizzazione di alimenti non disponibili per l'uomo, senza una competizione nutrizionale uomo-animale.

Allevamento industriale

L'allevamento delle oche in grandi gruppi è possibile in capannoni con pavimento grigliato o su lettiera. In questo modo vi è una drastica riduzione di mano d'opera, ma quella che rimane è a tempo pieno. Vi sono costi generali (ammortamenti, lettiera ecc.) e soprattutto sale notevolmente il costo dell'alimentazione, che arriva all'80% del costo della produzione. Contemporaneamente aumentano i rischi di malattie infettive, soprattutto virali e da carenze (vitaminiche, aminoacidiche, ecc.). Non è infine da trascurare che le elevate concentrazioni di oche producono quantitativi di deiezioni che svolgono effetti di inquinamento fecale, mentre non vi è più alcuna attività delle oche stesse contro la eutrofizzazione delle aree ricche di acque.

Allevamento post-industriale

Non è difficile delineare un allevamento

post-industriale dell'oca, sulla base di quanto fino ad ora noto, anche se sono indispensabili ulteriori conoscenze relative alle necessità nutrizionali di questo animale, al fine di una migliore utilizzazione di alimenti alternativi. Le finalità di un allevamento post-industriale dovrebbero essere le seguenti:

- ricupero di aree marginali «acquatiche», anche in alternanza o affiancamento con altre attività produttive;
- sviluppo di un allevamento basato sul lavoro a tempo parziale, almeno per le fasi di allevamento e ingrasso, mentre è sempre possibile «centralizzare» alcune fasi altamente specializzate come:
 - a) selezione dei riproduttori;
 - b) riproduzione, cova e produzione del papero;
 - c) commercializzazione;
 - d) assistenza tecnica degli allevatori a tempo parziale che eseguono l'allevamento vero e proprio, nelle due fasi di sviluppo e di ingrasso;
 - e) sviluppo degli interventi a sostegno della diffusione dei prodotti derivati dall'oca e soprattutto dei prodotti gastronomici (salame d'oca, prosciutto d'oca; ecc.) e del piumino (*politica dei marchi di qualità*);
 - f) sviluppo di ricerche per l'utilizzazione di alimenti alternativi.

Il problema alimentare.

Ho già accennato che non sufficienti sono le nostre conoscenze sulla digestione dell'oca e quindi anche sulla sua alimentazione. Per migliaia di anni si è allevata l'oca con una alimentazione derivante dal pascolo spontaneo, che molto probabilmente era sufficiente per la grande varietà di essenze vegetali «spontanee» e la presenza sul pascolo anche di animali (vedi il citato «pastone» per paperi a base di rane). L'ingrasso finale soprattutto per la produzione del Fegato Grasso, era eseguito con alimenti energetici somministrati in elevata quantità ed anche forzatamente («ingozzamento», «gavage»). Nel lontano passato questo ingrassamento veniva effettuato con fichi secchi (di scarto) ed è per lo meno curioso ricordare che nell'Antica Roma il fegato era denominato *hepar*, ma quello apprezzato gastronomicamente era quello grasso di maiale e soprattutto d'oca che, essendo ottenuto dalla somministrazione di fichi, veniva denominato *hepar ficatum* e l'aggettivazione («*ficatum*») era così importante da sostituire completamente il sostantivo. Così ci siamo dimenticati di *hepar* ricordandoci soltanto il *ficatum*... che è divenuto il nostro modo di denominare l'organo e cioè il *fegato*. Il fegato grasso è l'espressione di una *steatosi*, un processo di deposito di grasso e non una «degenerazione» in senso stretto. Quindi il fegato grasso non è un organo «ammalato», anche se per sue dimensioni talora enormi può

provocare disturbo all'animale, almeno nelle fasi terminali dell'ingrassamento. Non sono però sufficientemente noti i meccanismi che favoriscono questa steatosi, al di fuori della opportunità di utilizzare alimenti altamente energetici come quelli individuati tradizionalmente, anche se è possibile ipotizzare il ruolo di alimenti scarsi di fattori lipotropi, come appunto il mais. Comunque più precise conoscenze sono indispensabili per una utilizzazione di alimenti alternativi al mais, meno costosi di questo e soprattutto «non competitivi» l'alimentazione dell'uomo. In modo analogo è necessario sottolineare che sarebbe opportuno approfondire le conoscenze riguardanti le caratteristiche degli alimenti in rapporto alla produzione di piumino.

Numerose utilizzazioni dell'oca.

Lo stretto legame che esiste tra l'oca, soprattutto in branco, e il «suo» padrone ne rendono possibile un uso quale «animale da guardia». Questo è avvenuto nell'antichità (le oche sacre che sul Campidoglio segnalano l'arrivo notturno dei Galli), ma ancor oggi nella Germania Federale le truppe USA – lo si è saputo dai giornali – usano branchi di oche per tenere puliti gli spazi erbosi attorno alle recinzioni (aspetto «ecologico») e anche come mezzo di «segnalazione» degli estranei (utilizzazione «etologica»).

Nel passato le penne delle oche avevano diverse utilizzazioni: belliche per la preparazione degli impennaggi direzionali delle frecce; pacifiche per la scrittura.

Oggi l'oca non pare abbia concrete possibilità di divenire un animale da compagnia (*pet*) o d'ornamento, mentre ha senza dubbio una importanza crescente nell'abbigliamento e nell'alimentazione:

– il piumino d'oca ha caratteristiche insuperabili e deve quindi essere «protetto» dalle imitazioni con la già indicata politica del «Marchio di Qualità»;

– la *carne* ed il *fegato d'oca* hanno caratteristiche nutrizionali, ma ancor più «gastronomiche» che meritano di essere non solo meglio conosciute anche nei loro fondamenti costitutivi, ma soprattutto valorizzati attraverso la già citata politica del «Marchio di Qualità».

Ai «Marchi di Qualità» devono operare Consorzi di Tutela, strutture queste in parte già attive, ma da potenziare.

Conclusioni.

La lunga storia comune uomo-oca, pur con alti e bassi e diversità di rapporti, testimonia che una convivenza non è soltanto possibile, ma utile per entrambi, con la possibilità di evitare eccessi (che purtroppo non sono mancati in

passato) superabili con una migliore e più approfondita conoscenza.

Attorno all'oca esiste la possibilità di una «coesistenza pacifica» tra Natura e Cultura con rispetto dell'Ambiente e del Benessere Animale inteso come un *diritto* e superando una concezione «paternalistica» senza dubbio sorpassata.

L'oca si è dimostrata e si dimostra un animale estremamente «intelligente», riuscendo a superare numerosissimi ostacoli, non ultimo il rischio di una eccessiva domesticazione umana, fino agli estremi dell'*animale tecnologico*, privo di una sua identità per una espropriazione genetica e culturale (anche gli animali hanno una loro cultura!!) effettuata dall'uomo. L'oca inoltre si dimostra utile da un punto di vista ecologico, per un controllo dell'eutrofizzazione delle acque interne, al contempo producendo piumino e alimenti di alta gastronomia.

Intelligenza che si correla ad etologia ed ecologia ne fanno un «animale di successo» finora in ombra, ma che aspetta soltanto di essere adeguatamente valorizzato.

Bibliografia.

Baldissera Nordio C., 1971. *Aspetti e possibilità dell'allevamento dei palmipedi in Italia, con particolare riguardo alla produzione del fegato grasso*. Atti giornate avicole Varesine, 2.

Baldissera Nordio C., 1972. *Kolula Wielka: un'attenta sperimentazione sull'oca romagnola*. (cit. da Fiocca E., 1984).

Baldissera Nordio C., 1973. *Allevamento di oche ed anatre da fegato grasso*. Riv. Zoo. vet., 4, 369.

De Luca G., 1988. *Oche dal «foie gras» alle giacche a vento*. Terra e Vita, n° 10, p. 70.

Fiocca E.M., 1984. *Il salame d'oca*. In: *Gastronomia e Società*, Franco Angeli, Milano.

Fiocca E.M., 1988. *L'oca tra tradizione e statistica*. Eurocarni, fasc. 5, p. 30.

Garzena M., 1981. *Prospettive sull'allevamento dell'oca*. Il Progresso Veterinario, 36, 133.

Murzi M., 1988. *L'oca di Penelope e quella del rabbino*. Eurocarni, fasc. 5, p. 35.

Paschetto N., 1968. *L'allevamento dell'oca e dell'anitra muschiata*. «Atti della giornata del palmipede», Mortara, sett. 1968.

Ruffini Castrovilli C., 1984. *Il fegato grasso*. In: *Gastronomia e Società*, Franco Angeli, Milano.

Toschi A., 1971. *L'allevamento dell'oca*. Universale Edagricole, Bologna.

L'Autore: Prof. G. Ballarini, Preside della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Parma. *Testo della Conferenza tenuta dal Prof. Giovanni Ballarini a Mortara in occasione della «Sagra dell'oca» 1988 e promossa dalla Federazione Nazionale Pro Natura e dal Centro Studi «Paolo Bonomi» di Mortara.*
