

LA STORIA

La Cabannina è una razza bovina autoctona ligure, da sempre molto cara ai genovesi. Talvolta chiamata anche "Montanina", deve il suo nome a Cabanne, paese dell'Alta Val d'Aveto, che ne è stato il principale centro di allevamento e diffusione.

La sua origine risale oltre l'orizzonte della memoria collettiva e oggi ne sopravvivono poco più di 200 esemplari.

Uno studio fatto nel 2006 sul suo DNA presso l'Università di Pavia dal Prof. Pellecchia e dai suoi collaboratori ha mostrato evidenti collegamenti con l'antenato di tutti i bovini moderni – il "bos primigenius" – e ha permesso di tracciare una linea diretta di parentela finora mai riscontrata per altre razze bovine. Dunque la Cabannina ha mantenuto nel tempo un legame strettissimo con il proprio patrimonio genetico più antico, e, avendo subito una selezione produttiva davvero ridotta, ha conservato le originarie attitudini lattifere in relazione all'uso delle risorse foraggiere del territorio.

Dalla fine del XIX secolo le popolazioni bovine della provincia di Genova (con 40.000 esemplari all'inizio del '900) sono state gradualmente incrociate o sostituite con razze più produttive (soprattutto la razza Bruna), così provocando la scomparsa di molti tipi locali.

Nel 1963 per legge fu addirittura imposta la sostituzione della Cabannina e ne fu decretata l'estinzione; ma la tenace opposizione degli allevatori locali e l'impegno delle loro associazioni ha permesso alla Cabannina di sfidare i tempi e la miopia delle leggi e di arrivare fino ai nostri giorni, seppure in numero estremamente ridotto.

Oggi la Cabannina è la testimonianza vivente dell'attaccamento della gente ligure alla propria terra e al loro patrimonio, ma è anche la prova di uno straordinario lavoro di recupero iniziato nel 1982 dall'Associazione degli Allevatori, dalla Regione Liguria e dalla Comunità Montana Valli Aveto Graveglia e Sturla.

IL FORMAGGIO

Un Tempo il latte di Cabannina veniva trasportato a dorso di mulo ai centri di raccolta; una parte veniva trattenuto dai produttori e trasformato in formaggio secondo la consuetudine locale. Da questa tradizione nasce "U Cabanin". Nell'inverno alcune bovine erano date in affido a famiglie della riviera che ne utilizzavano il latte per l'autoconsumo e per fare la tradizionale "prescinseua".

"U Cabanin" rinasce nel 2007 per intervento dell'Associazione Allevatori e della Camera di Commercio di Genova ed è l'unico e pregiato derivato dal latte crudo di Cabannina: ha forma cilindrica con facce piane da 17-19 cm. e scalzo di 7-9 cm. Stagiona naturalmente, almeno due mesi nel fresco ambiente della Val d'Aveto. La pasta è compatta ed elastica, poco solubile, di colore dal bianco all'avorio con rade occhiature. All'olfatto evoca sentori lattici di burro e di fieno maturo accompagnati da nocciola e miele. Il gusto appena acidulo è estremamente saporito.

LA RAZZA

Bovino autoctono della provincia di Genova 220 capi iscritti al Registro Anagrafico. Presenta un mantello castano scuro con riga mulina di colore chiaro e sfumature rossicce. La testa è piccola, corta, leggera, il musello è nero ornato ampiamente di bianco.

Mole ridotta (4 q.li peso vivo), arti potenti, unghioni durissimi, elevata capacità corporea.

Produzione di 20-30 q.li di latte per anno.

Ottima pascolatrice, sa utilizzare efficacemente le risorse vegetali dell'Appennino genovese, anche in territori con elevate pendenze.

Elevata longevità (frequenti le bovine con oltre 12 anni).

L'Allevamento, basato sull'utilizzo del pascolo protratto per grande parte dell'anno e sull'uso delle essenze spontanee locali, determina caratteristiche particolari per i prodotti finali (latte e formaggi) unici per sapore e genuinità.

Anche per questo motivo, si può dire che la Cabannina, per la provincia di Genova, rappresenta la testimonianza dell'indissolubile legame tra un territorio e i suoi prodotti, ed esprime nel modo più felice il processo di incontro e adattamento tra le caratteristiche di una razza e quelle dell'ambiente dove si è evoluta e mantenuta nel tempo.