

## REPORTAGE

È UNA PRATICA CHE SPACCA  
L'OPINIONE PUBBLICA, MA  
COINVOLGE ANCHE MOLTE DONNE.  
ABBIAMO SEGUITO TRE GIORNI  
DI BATTUTA CON UN GRUPPO  
DI APPASSIONATE. CHE RISPETTANO  
LE REGOLE E L'AMBIENTE

di Luca Iaccharino Foto di Paola Fiorini



# CACCIA

Queste immagini, scattate  
in varie battute tra la Pianura  
Padana, il Trentino e l'Umbria, sono  
puramente rappresentative.



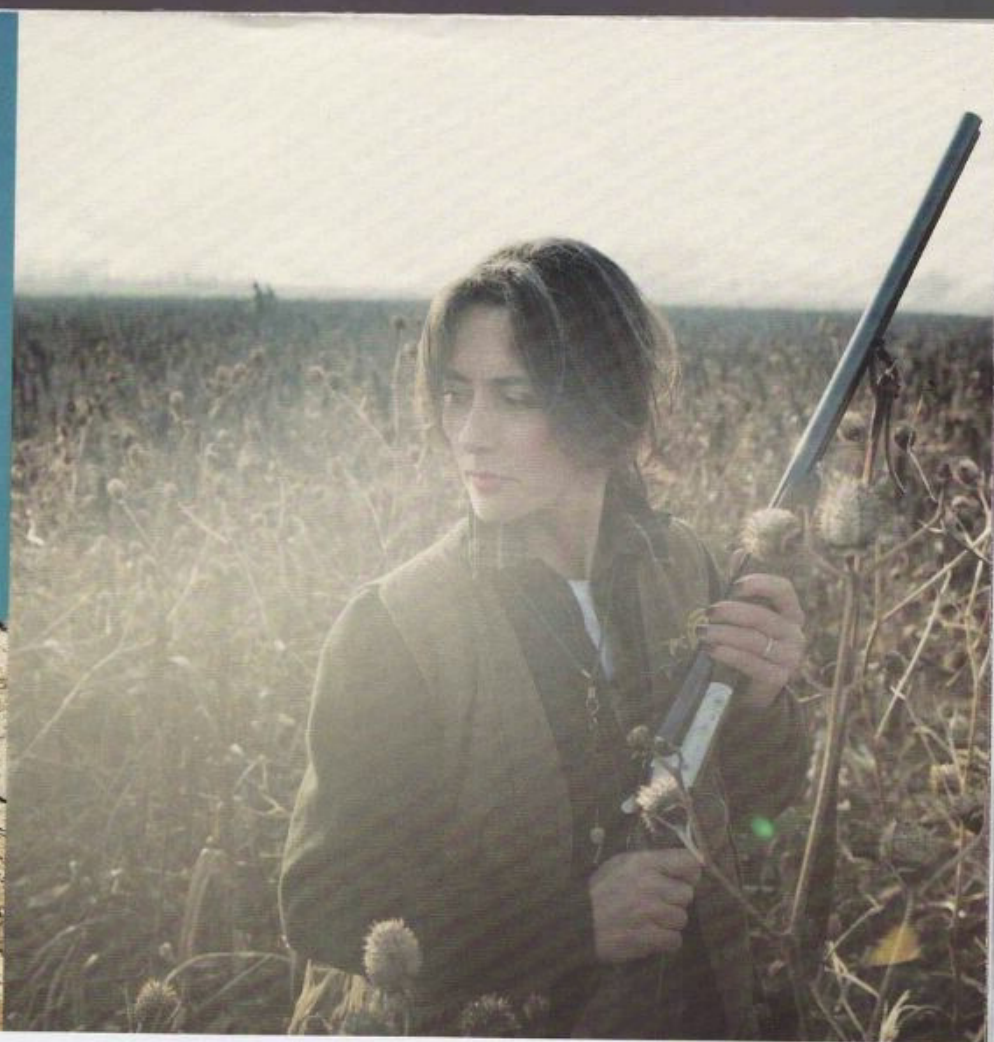
# PICCOLA



# N

NON CI SONO riusciti gli uomini, ci riusciranno forse le donne a far capire agli italiani che la caccia non è appannaggio esclusivo di bruti assetati di dominio, bracconieri che trucidano cinghiali per venderli sottobanco, soldati di un'assurda guerra contro la natura. Grazie al cielo c'è una caccia moderna, che lavora di concerto con gli ATC - gli Ambiti Territoriali di Caccia - che "preleva" (sì: usano questo verbo, un po' come in *Blade Runner* si diceva "ritirare" i replicanti) solo gli animali che produrrebbero uno squilibrio ambientale: in genere, la popolazione selvatica cresce del 30% annuo, dunque viene consentito agli *hunter* di catturarne una quota inferiore con regole ferree. Cioè, parlando di ungulati (caprioli, cinghiali, camosci, cervi, daini, mufloni), ogni cacciatore, in base a un punteggio ottenuto mantenendo il territorio, acquisisce il diritto di prelevare un tot di animali che deve poi marchiare con una fascetta; per ogni specie e genere ed età c'è un periodo stabilito dell'anno. Ed è alla fine della caccia del capriolo femmina che ci troviamo in una riserva di caccia privata sulle colline piacentine per partecipare a una battuta e capire qualcosa della caccia in generale e soprattutto di quella al femminile, grazie alle parole di tre donne fuori dall'ordinario.

Il gruppo di cacciatrici italiane più celebre è quello delle trentine. È nato nel 2009 e realizza tutti gli anni anche



un calendario benefico - ma la più famosa del settore è la friulana Giulia Taboga, 31enne, volto mediatico (infatti è la testimonial del produttore di fucili e carabine Franchi), appassionata fin da quando aveva 12 anni. Se c'è una persona che può aiutare la categoria a migliorare la sua reputazione è lei. «L'arte venatoria può essere una passione non facile da comprendere», racconta. «Si tratta di tradizioni, di istinti, di stile di vita, di etica. E pure di rispetto verso la natura: la caccia è anche conservazione e gestione del patrimonio faunistico ambientale. I cacciatori responsabili, come me, si impegnano a svolgere attenti censimenti per poter attuare i piani di abbattimento e mantenere il numero giusto di animali presenti su un territorio, limitando i danni all'agricoltura e gli incidenti stradali. Viceversa, dove certe specie sono in calo ci preoccupiamo di reintrodurle. Purtroppo, come in ogni ambito, c'è chi non segue le regole, ma non per questo il cacciatore dev'essere visto come una persona rozza e irrispettosa».

**È forse anti-intuitivo - nel senso che la pratica venatoria evoca un immaginario cruento - ma razionalmente la caccia praticata correttamente è il modo più *fair* di procurarsi la carne più salubre: l'animale vive libero tutta la propria vita - non chiuso in un allevamento e imbottito di chimica - e, se il cacciatore è capace, lo finisce con un colpo secco.**

«Molto spesso chi pensa male della caccia è perché non la conosce», sostiene Elisa Mambelli, ingegnere 31enne di Forlì, vincitrice del mondiale a squadre nel 2014 e 2016 nella disciplina Sant'Uberto (una caccia con il cane da ferma). «A me è nata prima la passione per i cani: nei fine-settimana mi fermavo da mio nonno, cacciatore, e giocavo con i cani ma lui la domenica li portava con sé. Così ho preso a seguirli sulle colline a prender fagiani, lepri... Amo tutto della caccia: la sveglia presto, la natura, i cani, le ricette di mia nonna che è giunta l'ora che impari», conclude, scherzando. Delle emozioni della caccia racconta anche Taboga, in particolare della sua "prima volta": «Una mattina di settembre di nove anni fa, sui colli Orientali del Friuli, una battuta al cinghiale: ricordo l'emozione di ritrovarsi da sola in mezzo al bosco con un'arma in mano. Non sapevo cosa aspettarmi né cosa pensassero i miei compagni di squadra di una ragazza così giovane e inesperta. Sentivo i cani arrivare verso di me e mi chiedevo cosa stessero braccando finché a un certo punto è sbucata una volpe: era la prima volta che la vedevo da così vicino. È stato il momento più intenso della mia vita. Non ho fatto nulla, mi sono limitata a guardarla scappare via». S'è fatta l'ora di pranzo e chi scrive si prende una pausa per andare a mangiare da Michele Milani, co-titolare di un'agenzia di comunicazione, cacciatore ed editore dei bei



volumi *Storie di caccia e cucina* e *La caccia di Igles e dei suoi amici*, realizzato a quattro mani con lo chef toscano Igles Corelli. «I cacciatori onesti sono indispensabili alla gestione dei territori», dice, «ma la loro reputazione è distrutta da chi non rispetta le regole, sparando anche vicino alle case, o da chi tratta la carne come immondizia. In Italia viviamo il paradosso per cui nei ristoranti la selvaggina o viene dall'estero o è d'allevamento, quando le nostre colline sono piene di bestie. Nella sola Emilia Romagna in un anno vengono abbattuti dai cacciatori circa 22mila ungulati, ma di questi capi solo una piccolissima percentuale segue poi la filiera corretta, il resto finisce nel mercato clandestino (l'Emilia Romagna è stata la prima regione in Italia ad avviare una regolare filiera di carni di selvaggina nel 2007). C'è bisogno di sensibilizzare l'opinione pubblica, e che la politica faccia la propria parte: la miglior soluzione sarebbe che da "bene indisponibile dello stato" (come la definisce il nostro ordinamento, tradotto vuol dire che non può uscire dalla sfera del pubblico) la cacciagione diventasse appannaggio dei proprietari terrieri, in modo che i cacciatori possano pagargli gli animali, producendo così una ricaduta economica sul territorio».

Un esempio di divulgazione delle buone pratiche venatorie è stata l'azione di Patrizia Cimberio, 51enne milanese, che dal 2009 s'è fatta carico di seguire il processo per candidare la falconeria italiana a Patrimonio culturale immateriale dell'umanità Unesco, riconoscimento ottenuto il primo dicembre 2016. «Ho scoperto la falconeria in modo inusuale. Curando la digitalizzazione di alcuni manoscritti della Biblioteca Ambrosiana di Milano mi sono imbattuta in molte scene di caccia con il falco. Mi ha affascinato. Dunque mi sono iscritta a un corso di falconeria e l'anno successivo mi

### DOVE AUMENTANO LE RAGAZZE

In Italia il numero di cacciatori è in costante decrescita: se nel 1983 erano quasi due milioni, nel 2016 le licenze non hanno raggiunto le 600mila. Il numero delle cacciatrici però è in aumento, e per quanto non esista un dato ufficiale si stima che oggi siano circa il 3%, dunque quasi 20mila. I gruppi femminili più celebri sono quello trentino e quello toscano e sul sito [bighunter.it](http://bighunter.it) si trovano più di 200 interviste ad appassionate.

I Paesi in cui la caccia femminile è più diffusa sono la Finlandia, la Germania, l'Austria, la Svizzera e i Paesi Bassi: in Finlandia su 300mila cacciatori, 16mila sono donne; in Norvegia cacciano sono il 12% delle abitanti e sono cresciute del 60% negli ultimi dieci anni; in Germania c'è una cacciatrice ogni dieci cacciatori. Per tentare di fotografare il fenomeno, la Federazione Europea delle Associazioni di Caccia, la FACE, ha lanciato una consultazione all'indirizzo <http://members.face.eu/women-hunters/>.

son messa a praticare questa forma di caccia antica di 4000 anni: con il falco d'alto volo, tipo il pellegrino, si insidiano uccelli come i fagiani e le starnie; con quello di basso volo, tipo l'astore, si catturano lepri e conigli selvatici. Ora però mi sono appassionata alla caccia tradizionale in montagna, che pratico con i miei due setter inglesi».

### La nostra full immersion sulle colline piacentine è finita.

In due giorni abbiamo visto la natura trascalare - si caccia all'imbrunire e all'alba - e abbattere un capriolo femmina di una trentina di chili con un colpo preciso. È stata l'unica preda («una volta prelevata una bestia, basta: mica siamo in guerra con gli animali»), l'abbiamo portata a casa con noi. Le carni cacciate sono magre, salubri (ovviamente "bio", contengono più Omega3 del salmone allevato) e squisite (Taboga ama in particolare la beccaccia, «ha una carne amabile e decisa allo stesso tempo»). Abbiamo parlato di armi, di calibri, di viaggi e, moltissimo, di cani. Certo si può pensare che non si debba mangiare carne e che nulla debba morire per alimentarci. Ma se ne si ammette il consumo, davvero è preferibile alla caccia un'esistenza da schiavi da macello? ■