

**SCUOLA SECONDARIA
DI PRIMO GRADO
BISACCIA (AV)**

**Classi II sez. A
A.S. 2008/2009**

PROGETTO: TERRITORIO E AMBIENTE

FASCICOLO N. 2

**IL FORMICOSO E
L'ALLEVAMENTO
DELLA PECORA**



Il Formicoso è stato ed è luogo di transumanza dei grossi allevamenti ovini e bovini da e verso il Tavoliere di Puglia.

Tale caratteristica nei tempi passati ha consentito l'ottima produzione della pecora .tanti erano i casoni o casali sparsi per il Formicoso che davano ospitalità alle greggi che trascorrevano il periodo estivo sull'altura a cibarsi delle stoppie di avena, orzo



allevati gli animali da soma e da tiro per la coltivazione dei campi, quali: muli e cavalli e razze bovine da traino. Successivamente, dopo

l'assegnazione delle quote ai contadini, è prevalsa la coltivazione cerealicola, grano, orzo, avena, quella delle leguminose e la coltivazione del granturco, nonché la coltivazione delle erbe a fogliame quali: il trifoglio, le vecce ed altre.

Tali colture hanno favorito l'allevamento della pecora e, quindi, l'esistenza del gregge che trovava ottimi



pascoli durante il riposo del terreno dalle coltivazioni e durante la preparazione dei maggese.

Oggi potrebbe tornare alla sua antica funzione, cioè quella di allevare l'agnello, che è ritenuto animale dalle carni buone e saporite, perché cresciuto nei pascoli erbosi spontanei di questa altura.

Piccoli nuclei abitativi sono sparsi per tutto il Formicoso. I nuclei abitativi sono monofamiliari e rimarranno tali fino all'estinzione dei capostipiti familiari. L'eredità svanisce con le forze giovani, che vanno via alla ricerche di lavori più ordinati e più

moderni. Gli abitanti della collina del Formicoso non sono stanziali ma seguono la tradizione. Anticamente si recavano a lavorare la mattina ed entravano a sera dopo una giornata di lungo lavoro. Oggi la frequenza del Formicoso è giornaliera o temporanea durante l'anno di coltivazione: si va a seminare per un giorno, si va a concimare per ore, a diserbare per ore, si va a mietere per ore, si va ad arare per preparare i terreni alla nuova annata. Nei secoli scorsi si andava la mattina presto e si tornava a sera: oggi si va con l'auto e si rientra velocemente.



Comunque, benché parcellata, l'intera collina è coltivata per intero; forse grazie agli aiuti comunitari ogni proprietario di terreno, benché di piccola qualità, coltiva i suoi campi per recuperare la produzione. Dove manca la coltivazione c'è l'erba spontanea che ciba le pecore e i bovini esistenti nelle famiglie locali. La pecora allevata sulle alture del

Formicolo si chiama “La Gentile di Puglia” detta merinos o spagnola importata dai Borboni per la produzione della



ana; è la più bella razza italiana da lana fina. Da essa discendono la pagliarola (pecora locale derivata dal ceppo merino “ Gentile di Puglia” incrociata con pecora di razza Isola di Francia) , la carapellese o moretta a vello scarso, l’alta murana e la leccese. E’ autoctona.

Sui suoi ceppi sono derivate:la comisana di origine siciliana caratteristica per la produzione del latte (lattifera) e la francese, il de France, caratteristica per la produzione della carne.

La Gentile di Puglia raccoglie le tre qualità caratteristiche della pecora in genere:



ottima lana, latte di alta qualità e agnello che cresce molto nel primo anno di vita. Dagli anni cinquanta è destinata allo spopolamento a causa dello scarso reddito offerto dall'economia rurale per lo più a conduzione familiare.

Su tutto il territorio insistono:
149 Aziende ovicaprine con 4616 capi
115 Aziende bovine con 2304 capi

I CASALI DEL FORMICOSO

I rifugi di un tempo si chiamavano Casali o Casoni ed erano considerati alloggi comuni, in cui a sera i pastori con le loro greggi



trovavano riposo e ognuno nell' angolo assegnato provvedeva alla mungitura delle pecore. Il latte veniva raccolto nei recipienti e trasformato in formaggio o ricotta, a seconda la richiesta. Il Formicoso registrava gli antichi casali della Campana della Toppa, la Campana dei Serroni, l'Astobella (la stubbedda) il Casone di Fontana Fiorita, Il Casone di Pozzo Mal tempo Li iazzere S.Antonio. Detti casali erano pubblici e venivano occupati a turno dai pastori nei periodi estivi e abbandonati nei periodi invernali per essere sostituiti da quelli della vicina Puglia. Vi erano poi i casali privati come quelli di Gambone-Rollo nella località Valle Spauro, di Vitale località Fontana-Tredelli-Serroni; il Casale di Tullio al confine del Calaggio con la Puglia e tanti altri le cui tracce sono solo nella

memoria. Per tutto il territorio confinante con Andretta, Vallata e Calitri tanti erano i Casali sparsi, dei quali oggi non rimane traccia. Tutti questi casali sono segni storici di grande fervore produttivo dei nostri antenati e di valida economia pastorale. Oggi sono scomparsi ed esistono nella memoria di anziani che a contatto con le nuove generazioni, cercano di tramandare un sistema di vita sano e genuino.

TIPI DI AGNELLO

Agnello:

Figlio della pecora di meno di un anno di età.

Simbolo della umiltà e della mansuetudine, si è accompagnato all' uomo sin dall' età del bronzo (



circa cinquemila anni fa), diventando amico e sostegno alla sua alimentazione e alla sua sussistenza.

Gli ebrei con la loro legge ebraica, hanno tramandato la tradizione biblica dell' agnello pasquale, da mangiare in ogni famiglia, nella festa di Pasqua. È dedicato a Dio perché immacolato, innocente. Personifica la Morte e la Resurrezione di Gesù, a Pasqua.

Agnello lattante destinato al macello:

25-30 giorni di età peso 8-9 kg.

Inforchiate, cioè allevati al torchio, locale caldo, chiuso, buio nel quale si muove poco e ingrassa molto.

Presenta carni rosee, tenere, delicate non acquose e di limitato potere nutritivo.



Agnello lattante destinato all' allevamento:

Si manda con gli altri al pascolo con un guidarello, garzone giovane occupato nella pastorizia, per qualche ora per mescolare l' erba al latte della madre non pienamente sufficiente alla sua alimentazione. Gli agnelli di allevamento si scelgono preferibilmente fra i nati di autunno.

Cardesco: Agnello nato dalla seconda figliatura.

Vernereccio : Agnello nato d' inverno.

Abbacchio:

Agnello da latte destinato al macello, segue la madre al pascolo per tutta la giornata e raggiunge maggiore peso (campagna romana e Puglia).

Agnello più sviluppato:

50-60 giorni kg. 13-14. presenta carni rosse, più sode e più nutritive.

Agnellone:

Inizia lo svezzamento a due mesi circa spezzato con carni della madre ed erba. A tre mesi il vero svezzamento. Viene



Viene portato al pascolo separato dalla madre. 7-8 mesi kg. 25-30 presenta carni di qualità intermedia tra l'agnellino e il castrato.

Castrato:

Agnello evirato durante l'allattamento (privato degli organi genitali). In alcune zone d'Italia il castrato è l'agnello emascolato dopo la stagione della

monta, ingrassato dopo 3-4 mesi e macellato in estate-autunno.

Nell'allevamento familiare (poderale) del Formicolo è buona la tecnica della produzione del castrato da macellare 16-18 mesi 35-40 kg. In questa età la carne acquista sapori eccezionali e pregi notevoli ed è favorevole per

l'allevatore, il commerciante e il consumatore.

Le qualità organolettiche della carne dipendono dai



pascoli e dal sistema di allevamento (pascoli di montagna).

Nell'allevamento con il metodo estensivo gli agnelli sono allattati e svezzati fra i due - tre mesi, di poi sono allevati su pascoli di montagna ricchi di giovani erbe leguminose che contengono molta parte fogliare e molte proteine digeribili, vitamine e sali minerali.

Pecora:

Quadrupede dei ruminanti con corna cave e pelame folto e ricciuto.

mesi

Età di produzione: 12/16

figli

Gestazione: 145 giorni

Produzione da uno a cinque

anni

Durata della vita: 12-15

90 kg.

Peso: 50-60kg. Ariete 80-

La pecora dovrebbe essere macellata a 5-6 anni di età per avere ancora le carni di qualità. Si fa partorire in genere una o due volte all'anno.



Molte sono le razze diffuse su tutta la Terra : l'Australia è al primo posto come produzione,seguita dai paesi ex URSS,Nuova Zelanda,Persia. L'Italia è agli ultimi posti. La Sardegna è ai primi posti un Italia. Produce: lana, latte e carne.

Caracul:

Razza ovina originaria dei Paesi Orientali (Russia,Romania,Bulgaria,Persia) dalla pelle pregiata.

Produce pelli di tipo: agnellino di Persia (astracan).

L'importanza di questa razza è l'incrocio con le razze italiane a lana lunga. Tale incrocio non ha avuto molti successi per vari



motivi fra cui la preparazione degli allevatori, però esisteva negli antichi allevamenti del Formicolo, da dove si ricavava la pregiata pelliccia caracul di pecora del Formicolo (voce di pastori anziani).

La produzione di pelli caracul avviene nel seguente modo: si sacrifica l'agnello appena nato, dopo che è stato asciugato dalla madre. Si scuoiava e si lascia asciugare la pelle all'aria senza sole; di qui poi la concia.

Le parti dell'agnello come qualità della carne

I° qualità

Dorso (costolette)

Lombi(lombata)

Groppa,coscia e natica

II ° qualità

Spalla,

braccio,

avambraccio,

gambe



III ° qualità

Collo,petto,testa

Organi della coratella(cuore,polmoni,fegato e milza)

I PIATTI

L'agnello si mangia tutto l'anno,ma si preferisce a primavera. È il pitto tradizionale delle feste pasquali.

Agnello al ragù

Agnello al forno:

Si cuoce in teglia con filo d'olio e aglio. Insaporare con rosmarino e vino bianco o con prezzemolo e limone.

Agnello al forno con patate:



Si cuoce in teglia con filo d'olio e aglio. Condire le patate con sale e pepe raffinato e mescolarle alla carne. Va bene anche qualche cipolline.

Agnello alla cacciatora:

Si preferiscono le carni di agnello lattante. Condire con olio, aglio e rosmarino. Insaporire con vino bianco. Friggere l'olio con rosmarino e aggiungere i pezzi di agnello indorati e bagnati con vino bianco. Si cuoce a fuoco lento. Aggiungere acqua e vino per tenere il cibo in umido

Agnello arrosto:

Buona brace di legna viva. Inzuppare la carne mentre cuoce con rosmarino e aceto bianco. A cottura ultimata insaporire con il sale.

Arrosto di castrato: (Formicoso)

Fuoco vivo e
griglia a
distanza. Cottura
lenta e assistita.
Inzuppare
l'arrosto con vino
bianco e



rosmarino. Sale a cottura ultimata.

Costolette di agnello alla brace:

fuoco lento e cottura controllata. Si mangia alla
scottadito.

Rognonata:

Fianchetti di costa con il rognancino(incluso).

Spezzatino

si prepara con le parti della coratella , soprattutto
fegatino. Dopo una attenta frittura con olio e cipolla, si
aggiunge acqua e pomodorino o saletta di pomodoro
piccante. Si fa cuocere lentamente premurando di
aggiungere acqua,quando è necessario. Si presenta a
tavola in umido con zappetta di pane casereccio.

Animelle di agnello:

l'animella (ghiandole del collo) va spurgata in acqua tiepida per 10 minuti. Successivamente bollire per pochi minuti. Raffreddare,togliere la pelle e asciugare. Tagliare le animelle a fette,infarinare e mettere in tegame con olio,sugo di marsala ,limone.

Trippa di agnello:(trippode - Formicoso)

Cucinare la trippa tagliata a pezzettini in umido con olio e acqua e aglio... Mescolare durante la cottura pomodori o saletta piccante. Tenere in umido la cottura e servire con sugo.

Intestini di agnello: (Mugliatelle – Formicoso)



Si chiamano anche involtini di intestino e appartengono all'agnello lattante sia per la morbidezza sia per il sapore delicati. L'intestino viene avvolto ad animelle o a pezzi di coratella, conditi con sale olio e pepe o peperoncino piccante. Sono serviti in umido con sughetto di pomodori. Vanno bene con ottimo sapore anche arrostita con buona brace.

La preparazione dei piatti è affidata alla abilità del cuoco, che soprattutto in questa occasione darà prova di assaggi saporiti e gustosi. I piatti descritti hanno bisogno di essere accompagnati da contorni di verdure fresche (insalate) e di patatine lessate e fritte o scaldate.

Il vino rosso di aglianico e di varie qualità di barbera del posto quali l' uva di Troia, completerà la degustazione.

Piatti antichi con carne di pecora

La pecora adulta si coceva in gelatina.

La pecora cotta a cutturieddo:
(La carne veniva calata in una grossa pentola (stefaturo o caldaia) e veniva bollita per ore.

L 'acqua era insaporita anche dal pepe raffinato)

Muscisca :
Piatto tipico dell' ambiente pastorale e delle nostre zone:

Una pecora adulta veniva ammazzata e dissossata.

La carne condita con aglio e sale veniva messa in salamoia per 24 ore.

Dopo tale trattamento veniva lavata con vino bianco o aceto bianco e veniva appesa all' aria senza sole per asciugarsi. Asciugata bene si presentava a tavola affettata e cruda.

PRODOTTI DELLA PECORA

Oltre alla carne, dalla pecora si ricavano il latte e la lana.

IL LATTE

Alimento naturale materno, importante per la sussistenza dell'uomo e degli animali. È un prodotto essenziale della pecora a fianco alla carne e alla lana.

La produzione di latte da parte della pecora è notevole e dipende dalla



razza e dall'alimentazione.

Il grasso del latte di pecora è due volte quello di vacca: da 100 litri di latte si ricavano in media 20-21 kg. di formaggio e 10-11 kg di ricotta .

La pecora nella prima settimana del parto produce colostro, indispensabile per la vita del neonato, che contiene vitamine e Sali minerali.

Dal punto di vista economico la produzione del latte è l'aspetto più importante della pecora detta produzione coinvolge il mungitore, i recipienti e il locale. Il mungitore è interessato dalla sboglia o spoglia, operazione che consiste nel tagliare nei pressi della coda e della mammella nel pulire le caccole.



I

recipienti devono essere in metallo perchè facili da pulire.

I locali devono essere puliti e continuamente disinfettati. (una volta si preferiva la calce).

La mungitura avviene con il pastore dietro la pecora (mungitura alla romana)e con il pastore a cavalcioni sulla pecora (mungitura alla sarda) .

Alla mungitura seguono la filtrazione del latte e il raffreddamento per non far alterare la qualità.

Caseificazione:

I casari tradizionali del nostro formicolo lavorano a crudo il latte, producono in casa il caglio , facendo essiccare lo stomaco degli agnelli e anno l'abitudine di commerciare il formaggio uscito dal sale cioè dopo venti giorni dalla salagione. I sistemi di lavorazione sono quelli tradizionali.



IL FORMAGGIO

Nella nostra zona c'è la produzione di formaggi duri, in linea con la produzione italiana, che vanta una delle qualità migliori di formaggi duri e stagionati. Tale tradizione è dovuta al bisogno di cibi delle popolazioni più marginali come la nostra: i contadini del nostro paese preferivano il formaggio nel pranzo giornaliero (la spesa), frugale e all'impiedi o accovacciati ad un angolo di terra: più pratico e spicciativo (sbrigativo). Ciò ha portato nel tempo all'abitudine di mangiare



asciutto, rispetto al consumo delle carni o di altro cibo cotto o con sugo.

Il formaggio si ottiene nel seguente modo:

latte di pecora crudo con l'aggiunta di una minima percentuale di latte caprino per maggiore valore calorico;

la miscela viene coagulata con caglio preparato;

il tutto viene cotto e messo nelle fuscelle, le quali vengono pressate e bucate per consentire al siero in eccedenza di uscire (l'operazione si chiama sgrondatura).

Per altri tipi di formaggio:

cottura

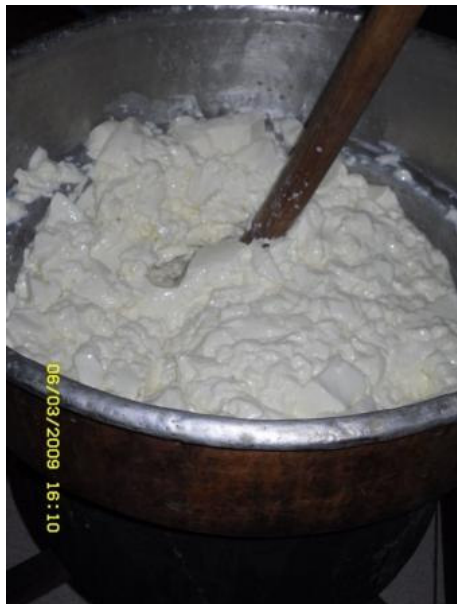
riscaldamento del siero

;

produzione.

Seguono la salagione e la stagionatura che, nella produzione familiare, arriva anche ad un anno.

Il formaggio duro,



rispetto ai formaggi molli poco in uso nella nostra zona, presenta le seguenti caratteristiche:

è privo di acqua,

è stagionato a volte per anni,

contiene molto calcio, ottimo per assicurare la salute ai denti, alle ossa e al cuore.

Utensili per la lavorazione sono: caldaia (cacco), stampi, fascere o fuscelle, spino, cucchiari, secchi, mestoli, provette, termometri e altro.

Il caglio è dato dai fermenti che si formano nello stomaco dell'agnello e del capretto lattanti; detti fermenti hanno la capacità di coagulare il latte.

LA RICOTTA

Preparazione

Un pentolone pieno di latte bolle sul fuoco, affiora sulla superficie, poco alla volta, una densa crema, estratto del siero.

Con una spannarola (scummarella) la crema viene staccata e messa da parte per essere setata (lu

peluso), sostanza ricca di grassi e di altri rimasugli saporiti. Detta sostanza generalmente viene scartata.

La ricotta di pecora ha più grassi del latte di vacca, perché i globuli di grasso, essendo più piccoli, non vengono trattenuti dalla cagliata, rimangono nel siero e quindi danno più grasso al prodotto.

La ricotta viene prodotta riscaldando a circa 80° il siero acidificato.

Il riscaldamento fa precipitare le proteine e forma fiocchi raggruppati di lattoalbumina e lipidi, lattosio e sali minerali.

La massa estratta viene messa nelle fuscelle.



Il siero riscaldato a 90° produce il ricottone, che serve per preparare la ricotta salata o secca.

Un etto di ricotta fornisce 189 calorie, così ripartite:

15% grasso

92% acqua

5% lattosio

0,5% proteine solubili

0,6% Sali minerali

Vitamina B2

Proteine: albumine e globuline.



VARI TIPI DI FORMAGGIO

Formaggio pecorino crudo (Formicoso)

Formaggio pecorino cotto (altre zone)

Ricotta fresca

Ricotta salata (Formicoso)

Cacio ricotta

Burro di siero

Caciotta (altre zone)

Incanestrato (Campania)

Pecorino dolce

Pecorino romano.

La qualità dei formaggi è dovuta ai grassi contenuti nel latte e al tipo di lavorazione e stagionatura.



LA LANA

Il manto che riveste il corpo della pecora si chiama vello e la sua qualità dipende dalle razze: il migliore è quello delle razze merine.

Il vello è formato da filamenti sottili e bioccoli densi e meno densi.

I bioccoli meno addossati danno lana grossolana che anticamente serviva per fare materassi e panni da lavoro, bioccoli molto addossati con fili sottili danno lana pregiata.

La regolarità dei fili che compongono la lana ne fa apprezzare la qualità.

I fili sono una componente della lana e si distinguono dal pelo, perché non sono soggetti a muta e quindi si allungano ininterrottamente; il pelo cade ogni anno e cambia con le stagioni (fenomeno della muta del pelo).

I caratteri della lana sono untuosità, finezza e nervo.

Quest'ultimo è costituito dalla lunghezza, colore, uniformità, elasticità, resistenza.

Abbiamo:

la lana di tosa (maggioline e settembrine);

la lana di concia (slanatura dei cuoi dell'animale macellato);

la lana degli agnelli di meno di un anno di età è detta "agnellina";

la lana degli adulti è detta "matricina o maggiorina;

la lana sudicia è quella tosata prima della vagnatura;

la lana bagnata o saltata è quella tosata dopo la vagnatura.

L'antico pastore con la lana faceva l'orbace, le coperte, i barracani e i tappeti. Si ricavava anche la carta di pecora (bambagia), fatta con la pelle.

Gli antichi mestieri della popolazione bisaccese vantavano lu scardalana, nome che si è tramandato di padre in figlio fino alle ultime generazioni.

C'erano, inoltre, la magliaia, la cavezettara, la lanara.

Oggi questi mestieri sono spariti, rimangono, però, nel gergo bisaccese i riferimenti alle famiglie per la individuazione.

TOSATURA O FESTA DELLA PASTORIZIA NELLA MASSERIA

La tosatura si pratica in primavera e in settembre. Si deve eseguire in giornate di sole, senza vento.

Operazione: si legano i quattro arti dell'animale; si inizia a tosare dalla testa e dal collo; poi si slegano gli arti e si passa alla regione addominale, agli arti anteriori, al costato, alle regioni dorso-lombari e sacrali e agli arti posteriori, avendo cura di non rompere il vello.

TERMINI RIFERITI ALL' ATTIVITA' PASTORALE

Lu purzone:

Gilè senza maniche fatto con pelle di pecora essiccata.

Secchia:

recipiente di rame sbeccato , facilmente lavabile.

Forche:

asta di legno a forma aperta alle cui estremità si appendevano i recipienti del latte munto la sera .

Lu culaturo:

strumento per colare il latte prima della quagliatura= accagliamento.

L'uncino:

asta di legno ricurva all'estremità usata dal pastore in mezzo al gregge.

La pastora:

grossa corda di crini che il pastore portava appesa al collo durante i suoi movimenti.

Fuscelli:

fascette: contenitori di ricotta o formaggio fresco fatti di giunghi (sunci).

Tumpagno:

tavola di legno dove si appoggiava la ricotta per farla scorrere del siero contenuto.

Ruotolo:

strumento che serviva per girare il latte durante il riscaldamento.

Accavo o Cacco:

caldaia in rame per scaldare il latte.

Caglio

Lu monaco

La camastra:

catena di ferro di diversi attacchi per appendere la caldaia

(lucallarulo) al polaio, a seconda la grandezza e la necessità

manzo:

ovino e bovino Maschio castrato addestrato da piccolo ad andare avanti e guidare il gregge al pascolo con al collo una campana

vagnura:

bagno che precedeva la tosatura delle pecore per pulirle delle coccole e di altri detriti fangosi attaccati al manto o vello.

campo salvo:

concessione di terreni agricoli per uso pascolo

campo saldo:

diritto di pascolo nel sistema agrario

sfogliatura – tolettatura:

taglio con le forbici della lana intorno alla mammella per evitare che il latte si sporcasse durante la mungitura.

accudamento:

taglio della coda (caudodonia) per evitare che la coda cadesse nel latte durante la mungitura o sporcasse la lana durante i movimenti

marcatatura o tatuaggio:

è un'operazione anticchissima. si adottano contrassegni diversi all' orecchio oppure tinte sul vello o segni a fuoco sulle guance e sulle corna, necessari per distinguere i gruppi. marcature di metallo, tatuaggi o con collari.

massaro

sottomassaro

ainaro: guidarello. ragazzo o garzone addetto al pascolo degli agnelli, staccati dalle madri

capraro. riferito alle capre

iazzo:

addiaccio, recinto all' aperto dei mesi estivi; in prossimità la pagliaia, capanna a forma di cupola fatta con i culmi, stoppie del grano duro dopo la mietitura

ovile: rifugio al chiuso delle pecore d'inverno, locale della masseria

MODI DI DIRE

Pioggia di aprile, pecora che ride

La pecora che fa bèè perde lu muors
(la pecora che bela perde il boccone)

La pecora istruita la mangia il lupo

Cangene li pasture e male tiempe
(quando i pastori chiedono di andar via dai loro padroni ,significa che i tempi non sono buoni. Quando i pastori vanno via da una zona significa che è giunta l'ora del cattivo tempo. Transumanza stagionale.)

Chi pecora si fa lupo la mangia
Chiù pecora te fai , chiù lupo te mangia.

Meglio vivere un giorno da leone che cento da pecora.

Pecurella mia come faciste quante mbocca a lupo te veriste.

Povera pecora destinata a essere mangiata dal lupo)

Curtiedde re femmena e accetta re pastore
(l'uso del coltello da parte della donna è simile all'uso della scure da parte del pastore. Significato allegorico che la donna taglia con la lingua come il pastore taglia con la scure per farsi largo alla boscaglia)

Pecora che mangia, pecora che paga

La pecora vale per quanto vive
(il valore della pecora è rapportato ai tempi in cui vive e segue il potere di acquisto della moneta)

Rorme lu cane e rorme lu pastore
(il gregge non ha bisogno di essere custodito è chiuso nel recinto. Allegoricamente nessuno dei responsabili si interessa di quello che succede)

Lu pesce cane è lu meglio iazzo (il cane peggiore si mette nel migliore recinto, occupa nel migliore posto. Espressione allegorica di profondo significato)

Fascicolo realizzato dagli alunni della classe II sezione A della Scuola Secondaria di primo grado di Bisaccia (Av), coadiuvati dagli insegnanti.
Progetto: Territorio e Ambiente –
Il formicoso e l'allevamento della pecora.

Stampato in proprio nel mese di Aprile 2009