



La Newsletter di R.A.R.E.

Ottobre 2012

"La Newsletter di RARE" è uno strumento di comunicazione aperto a tutti; ti invitiamo a collaborare alla redazione di "RARE News" inviandoci i tuoi articoli alla sede di Reggio Emilia (RARE, c/o D. Bigi, Via Nemo Sottili, 1, 42123 Reggio Emilia) o all'indirizzo email:

info@associazionerare.it

"RARE News" è un quadrimestrale inviato per posta ordinaria o per posta elettronica ai soci dotati di e-mail; altre notizie sulle razze italiane sono disponibili al sito web di RARE (www.associazionerare.it).

Chi non riceve "RARE news" in posta elettronica può farne richiesta inviando una mail a info@associazionerare.it

Daniele Bigi - Presidente

In questo numero

<input type="checkbox"/> 10° Convegno e assemblea annuale di RARE	1
<input type="checkbox"/> Attività e pubblicazioni RARE	13
<input type="checkbox"/> Fiere e mostre	14

10° Convegno e Assemblea annuale di RARE

Il Convegno e l'Assemblea annuale dei soci di RARE si sono svolti, come di consueto, a Guastalla (RE) **sabato 29 Settembre 2012, dalle 9 alle 13**, nell'ambito della manifestazione "Piante e Animali perduti" organizzata annualmente dal Comune di Guastalla. Quest'anno, il tema del convegno di RARE era " **Il valore economico delle razze autoctone**".

Gli interventi:

1) Riccardo Fortina (SAVE), *Quale approccio per la valorizzazione economica delle razze autoctone.*

- 2) Catellani Luciano (Consorzio Vacche Rosse), *Considerazioni sulla valorizzazione della razza bovina Reggiana.*
- 3) Luigi Liotta (Università di Messina), *Il suino Nero Siciliano e le sue produzioni.*
- 4) Maurilio Cargioli (Assessorato Agricoltura Provincia di Modena), *Recupero e valorizzazione della razza ovina Cornella Bianca.*
- 5) Antonio Contessa (RARE), *Produzione di carne con la razza bovina Podolica.*
- 6) Stefano Martini (C.M. Valle Stura- CN) e Stefano Costa (Lab. Camera di Commercio di Torino), *Recupero dell'agnello Sambucano.*

Quale approccio per la valorizzazione economica delle razze autoctone

Riccardo Fortina

La sfida

Salvare TUTTE le razze autoctone (a rischio di estinzione e non) con una strategia economicamente efficace che individui obiettivi di conservazione chiari e specifici per ciascuna razza in funzione delle sue caratteristiche

Abbandonare la strategia attuale – molto costosa - che tenta di salvare TUTTE le razze senza specificare obiettivi chiari e specifici (l'unico obiettivo – molto generico – è quello di evitarne l'estinzione)

I criteri

Le razze domestiche di interesse zootecnico devono essere salvate perché hanno un valore economico. Il valore economico è dato non solo dalle produzioni ottenibili, ma anche dai servizi offerti alla società. Il valore economico può essere attuale o futuro, è più o meno facilmente quantificabile e monetizzabile.

La strategia

Prima di tutto: sapere quante **razze** esistono e realizzare un elenco unico e condiviso delle **razze** allevate in Italia. Oggi esistono molte definizioni di razza, e quindi molti elenchi: ma non tutte le razze sono “vere” razze. Bisogna accettare una definizione. Per RARE, è quella proposta dalla FAO.

Obiettivi di conservazione

- 1) Soddisfare la domanda attuale e futura del mercato di prodotti di origine animale (globali o locali, generici o tipici, etc.)
- 2) Fronteggiare possibili cambiamenti dei processi produttivi (richiesta di maggior sostenibilità ambientale, maggior benessere, etc.)
- 3) Offrire opportunità alla ricerca scientifica (materiale per futuri incroci, linee, etc.)
- 4) Valorizzare il ruolo socio-economico attuale e futuro (microeconomie locali, mantenimento aree marginali, etc.)
- 5) Salvaguardare il valore storico e culturale (tradizioni locali, folklore, etc.)
- 6) Salvaguardare il valore ecologico ed ambientale (manutenzione con pascolamento, parchi e aree protette, biodiversità naturale)

Quali razze salvare?

TUTTE (auspicabilmente), soprattutto quelle che oggi sono a rischio; ma per ognuna ci deve essere un obiettivo specifico in funzione delle sue caratteristiche. Se si finalizzano i progetti di conservazione, si evita di distribuire finanziamenti “a pioggia”.

Una razza è “prioritaria” per conseguire 1 o 2 o più obiettivi di conservazione, ma non altri, perché ha/non ha le caratteristiche richieste dagli obiettivi

Quali caratteristiche considerare?

- 1) Adattabilità all’ambiente
- 2) Importanza economica attuale e futura (i prodotti e i servizi di oggi e di domani)
- 3) Unicità di uno o più caratteri
- 4) Valore storico e/o culturale
- 5) Valore ecologico e/o ambientale
- 6) Altro?

Reggiana



Caratteristiche: unicità dei caratteri, valore economico attuale e futuro, valore storico e/o culturale

Quali tecniche utilizzare?

- 1) In situ: la migliore, ma ci deve essere un numero adeguato di animali
- 2) Ex situ in vivo: nel caso di pochi animali superstiti (fuori dall’area di origine)
- 3) Crioconservazione: a supporto delle precedenti, ma non può essere l’unica tecnica adottata

In generale, abbinare 1+2 o 1+3, e nella scelta considerare sempre costi vs. benefici

Come fare in pratica?

- 1) Definire uno o alcuni obiettivi precisi di salvaguardia in un territorio (Stato, Regione, Provincia, Comunità Montana, arco alpino,...)
- 2) Elencare le razze ivi presenti e le loro caratteristiche
- 3) Risolvere per ogni razza la matrice “obiettivi x caratteristiche” e identificare la/e razza/ prioritarie
- 4) Scegliere la tecnica più efficace
- 5) Valutare la fattibilità (anche economica)
- 6) Avviare il programma di conservazione

Esempio di matrice 3 x 5
3 obiettivi (colonne) x 5 caratteristiche (righe)

	Obiettivo 1	Obiettivo 2	Obiettivo 3
Adattabilità	SI	SI	SI
Import. Econom.	SI	NO	NO
Unicità carattere	SI	SI	SI
Storia/cultura	NO	SI	NO

La matrice va applicata a tutte le razze di un determinato territorio. Nell'esempio, la razza è prioritaria per conseguire gli obiettivi 1 e 3, ma non per l'obiettivo 5.

Mora Romagnola



Obiettivi di salvaguardia: recupero numerico, soddisfare la domanda di prodotti locali e tipici; interesse scientifico

Caratteristiche considerate: potenziale valore economico futuro, unicità dei caratteri, valore storico/culturale

Tecniche: ex situ + crioconservazione (fino a inizio anni 2000), poi in situ

Risultato: da 12 capi a un migliaio (evitata l'estinzione), prodotti tipici, valorizzazione della razza in purezza o per incroci

Burlina



Obiettivi: recupero numerico, sostenere i piccoli allevatori locali, valorizzare la potenzialità dei prodotti, gestire i pascoli

Caratteristiche considerate: adattabilità all'ambiente, valore ecologico/ambientale

Tecniche: in situ + crioconservazione

Risultati: aumento del numero di capi e di allevamenti, formaggi tipici (Morlacco, Allevo, Burlino).

Valorizzazione della razza bovina Reggiana.

Catellani Luciano (Consorzio Vacche Rosse)

Il lavoro per il recupero della razza bovina Reggiana è iniziato 30 anni fa, nel 1982 quando la consistenza totale non superava i 1.000 capi. Il primo obiettivo fu quello di

dare un valore economico alla razza e l'unico modo era produrre un "Parmigiano Reggiano di vacche rosse Reggiane". Si doveva diversificare il prezzo perché le caratteristiche del formaggio erano diverse, soprattutto per quanto riguarda le caseine.

Oggi il numero di capi è triplicato e giunto a 3.300 circa. Nel 1991, si producevano **400 forme di P.R. di vacche rosse e oggi 12.500**. Sono interessate 40 famiglie e 8 caseifici.

Si tratta spesso di piccoli allevamenti con pochi capi (da 15 in su). Il regolamento per la produzione di P.R. di vacche rosse è più restrittivo e vieta ogni forma di forzatura alimentare delle vacche: è vietato l'unifeed mentre erba e fieni costituiscono la base alimentare complimentata da mangimi OGM free.

Oltre al formaggio, si è iniziato a produrre burro preparato con la zangola tradizionale, questo permette ai fosfolipidi delle membrane di rimanere intatti. Non solo, si punta oggi su un'intera linea di prodotti e sulla diversificazione con produzione di yogurt, panna cotta, gelati, cappelletti con Parmigiano di 36 mesi, grissini al Parmigiano di vacche rosse (16-20%). Vi sono state difficoltà con quest'ultimo prodotto, difficile da preparare ma i problemi sono stati superati.

Si sfrutta anche la produzione di carne con l'allevamento dei maschi sempre con alimentazione tradizionale. Tutti gli allevamenti sono iscritti all'APA e controllati. La marchiatura è fatta dall'Associazione Nazionale della razza Reggiana. L'adesione al regolamento di produzione è obbligatoria e il prezzo di vendita deve superare di 4 €/kg il prezzo della carne bovina locale. La vendita della carne avviene prevalentemente al minuto tramite pacchi di carne mista di 7 kg circa.

Il suino Nero Siciliano e le sue produzioni.

Luigi Liotta (Università di Messina)

Il suino Nero dei Nebrodi è un'antica razza della quale viene segnalata la presenza fin dal 8°-6° secolo a.C. Il sistema di allevamento è prevalentemente semi-brado con tipiche capannine in legno e pietra per il periodo riproduttivo.

La stima della consistenza totale è di circa 3500 soggetti di cui 800 scrofe, distribuiti in più di 110 allevamenti. Sono iscritti all'ANAS 36 allevamenti, 3000 soggetti e 500 scrofe. I principali prodotti ottenuti sono:

- i salami magri (grasso max. 20%) giacché sono preparati con tutte le parti,
- il lardo ricco di acidi grassi monoinsaturi, visto il tipo di allevamento all'aperto e la conseguente alimentazione ricca di ghiande
- il prosciutto crudo con DOP.

Il Prosciutto crudo suino Nero dei Nebrodi ha ottenuto la DOP con il *Decreto 21 maggio 2007 – procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP, ai sensi del REG (CE) N. 510/2006*.

Parallelamente, è stata portata avanti la certificazione volontaria dei prodotti, affidata alla CoRFilCarni GCC.

Il **“Prosciutto crudo di suino Nero dei Nebrodi”** è immesso al consumo provvisto di:

- ✓ contrassegno a fuoco che permette di identificare il prodotto
- ✓ cartellino allegato contenente la dicitura della denominazione e *“Garantito dal Ministero”*, il simbolo grafico comunitario ed il logo del Consorzio di Tutela del suino Nero dei Nebrodi

Requisiti oggetto di certificazione:

- ✓ carni derivanti da suini Nero Siciliano iscritto al registro anagrafico ANAS
- ✓ carni derivanti esclusivamente da suini nati e allevati nella zona dei Monti Nebrodi
- ✓ allevamento allo stato semibrado (>200 m2/capo)
- ✓ alimentazione al pascolo integrata con orzo e favino.

Salvare una razza per il suo “valore”:

- **economico**

produzioni locali ben identificabili (latte, carne, lana, uova, cuoio, lavoro, etc.), prodotti tradizionali, prodotti biologici, prodotti km 0, etc...



- **scientifico**

specificità e unicità genetica, nuovi incroci, caratteri quantitativi o qualitativi utili in futuro.

- **ambientale**

in relazione alla tecnica e ai territori di allevamento



- **storico e culturale**



S. Antonio Abate - Olio su tela - Autore: Garuffi (1789)
Chiesa di San Giovanni Milezzo
Restauro da Rotary Club Milazzo

La promozione di prodotti tipici di qualità derivanti da razze autoctone rappresenta la carta vincente per il mondo rurale e permette:

- la salvaguardia dei TGA a rischio di estinzione
- l'utilizzo di aree marginali e/o svantaggiate
- il miglioramento del reddito
- la permanenza rurale nelle suddette zone
- la tutela del consumatore.

Recupero e valorizzazione della pecora Cornella Bianca

Maurilio Cargioli (Assessorato Agricoltura Provincia di Modena)

La Cornella Bianca è presente in pochi nuclei, nell'Alto Appennino emiliano delle province di Reggio Emilia, Modena e Bologna. La consistenza complessiva si aggira attorno ai 600 capi oltre a numerosi meticci. Alcuni capi sono finiti in Veneto, Marche e Toscana. E' una razza a duplice attitudine, latte e carne.

La Cornella Bianca ha per lo più il vello bianco (anche se sono presenti soggetti con vello nero, marrone o rossiccio), la testa presenta un profilo montanino più marcato nei maschi, orecchie piccole portate orizzontalmente e presenza di corna nei due sessi, spiralate con andamento generalmente orizzontale.

Presso l'APA di Reggio Emilia, sono iscritti al R.A. della razza, 350 capi distribuiti in 6 allevamenti. Le difficoltà di contatto con gli allevatori sono numerose, la maggior parte sono transumanti e in età avanzata mentre l'unico allevatore giovane ha venduto il suo gregge composto da un centinaio di capi, causando la perdita di una risorsa genetica preziosa. Trattandosi di allevamenti con razze frammiste, la selezione è ardua. Si cerca di selezionare i pochi riproduttori maschi, anche per la scrapie e di valutare le caratteristiche qualitative del latte tramite analisi chimiche e confronto con il latte di altre due razze presenti sul territorio, la Massese e la Cornigliese.

In provincia, sono presenti altre due razze a rischio, la Zucca Modenese e la Modenese o Balestra con imponenti corna spiralate a sviluppo orizzontale.

La produzione di carne con la razza bovina Podolica

Antonio Contessa

L'origine del bovino podolico risale al *Bos primigenius* o *Uro*, bovino di grande mole addomesticato quattro millenni A.C. in Medio Oriente.

Sulla provenienza del bovino podolico esistono due teorie contrastanti.

La sua comparsa in Italia, secondo alcuni Autori (Checchia, 1934; Parisi, 1959; Marcuzzi e Vannozi, 1981) sarebbe avvenuta con le invasioni barbariche da parte degli Unni i quali, provenienti dalla Mongolia, passando per la Podolia (regione steppica dell'Ucraina) giunsero in Italia nel 452 D.C., così il *Bos primigenius* si diffuse dall'Istria al basso Veneto, nella pianura Padana orientale e lungo la dorsale appenninica fino alla punta della Calabria. Infatti, proprio la Podolia è ritenuta culla d'origine del bovino Podolico, da cui prende il nome.

Secondo altri (Blanc e Blanc 1959) è possibile che questi bovini siano giunti in Italia da Creta, dove in epoca Minoica, esisteva già un bovino primigenio introdotto dal vicino Oriente.

Dal riesame dei documenti si può dare per certa la discendenza del bovino Podolico dal *Bos primigenius* ma per quel che riguarda l'epoca di introduzione, in Italia, tutte le teorie possono sembrare valide, ma nessuna risulta essere utile per dimostrare l'epoca della sua presenza sul territorio Italiano.

Il bovino podolico allevato in Puglia agli inizi del 20° secolo era generalmente indicato col nome "Pugliese" proprio ad evidenziarne la caratterizzazione territoriale.

Del bovino pugliese si distinguevano due sottorazze:

- Appulo-lucana, allevata sul Gargano;
- Murgese, allevata nel restante territorio della Murgia



DISTRIBUZIONE E CONSISTENZE:

il suo allevamento è concentrato nelle aree "interne" dell'Italia meridionale peninsulare (Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise e Puglia).

CARATTERISTICHE DELLA RAZZA:

altezza al garrese per il toro è di 150-155 cm, per la vacca è di 140-145 cm. I tori raggiungono pesi medi di 900-950 kg mentre le vacche quello di 800-850 kg. I vitellini alla nascita pesano circa 30-35 kg.

Caratteristica peculiare di questo bovino è l'eccezionale potere di adattamento ad ambienti particolarmente difficili nonché la straordinaria capacità di utilizzare risorse alimentari che non potrebbero essere sfruttate diversamente.

INDIRIZZO PRODUTTIVO:

si tratta di una razza ancora poco conosciuta e difficile da allevare e con scarsa attitudine alla stabulazione. La produzione di latte è minima da cui viene ricavato però un prodotto noto assai caratteristico (Caciocavallo). Le carni sono saporite ma tendenzialmente fibrose e dure.

Le tecniche di allevamento:

da un esame delle tipologie di allevamento risulta un processo di profonda trasformazione in atto, con una notevole crescita dei sistemi di allevamento bradi e semi-bradi ormai preponderanti.

La produzione di latte

Dai dati A.P.A., la produzione latte giornaliera si aggira intorno ai 5-10 litri, incluso quello bevuto dal vitello, difficile da valutare.

La durata della lattazione varia generalmente dai 6 ai 7 mesi ma vi sono casi di lattazioni di 3-5 mesi oppure casi di lattazioni prolungate fino ai 10 mesi.

Mediamente, una vacca Podolica, può produrre dai 1.100 ai 1.900 litri per lattazione.

La produzione di carne

Lo sviluppo somatico ed i soddisfacenti incrementi ponderali pongono questo bovino tra i tipi genetici che evidenziano una certa attitudine alla produzione di carne.

I bovini sono venduti attorno ai 15-16 mesi per il macello, con pesi che si aggirano intorno ai 300-350 kg.

Per le caratteristiche organolettiche della carne, colore, sapore, odore, tenerezza, succosità, aspetto delle superfici di taglio, il bovino Podolico ha meritato il marchio di origine controllata "5R" al pari degli altri quattro tipi genetici, Chianina, Marchigiana, Maremmana e Romagnola che, per pregi e qualità delle loro carni hanno acquistato un notevole valore sia in Italia che all'estero. Le carni sono saporite ma incontrano qualche difficoltà per il consumatore moderno perché non riconducibili ai canoni estetici comuni: il grasso è giallastro, il gusto è intenso e caratterizzato. E' ormai acquisito che la carne di Podolica necessita di un idoneo periodo di frollatura per poter estrinsecare le sue proprietà organolettiche.

La commercializzazione

Le femmine, generalmente, sono vendute intorno ai 15-16 mesi di età, ad un peso vivo medio leggermente superiore ai 300 kg, non mancando casi in cui la vendita viene anticipata (circa 12 mesi) o posticipata (circa 24 mesi). I maschi, normalmente, sono venduti alla stessa età delle femmine a un peso vivo medio di 350 kg, con valori ponderali minimi e massimi che vanno dai 310 kg (12 mesi) ai 500 kg (24 mesi).

Il mercato del prodotto autoctono

La disponibilità del prodotto c'è, ma l'offerta presenta due grandi limiti:

- la frammentazione: la maggior parte dei capi provengono da piccoli allevamenti (con un massimo di 30 capi) dispersi lungo l'Appennino,
- la disomogeneità: l'attività di allevamento è spesso fatta per la sopravvivenza, senza standard di produzione;

è perciò molto difficile trovare un prodotto di qualità costante nel tempo.

La filiera commerciale – Corte Pizzolo

Per questo motivo è stata creata una linea vacca –vitello con produzione di vitelli di 6-7 mesi raccolti ed inviati in centri di ingrasso e finissaggio in Veneto e Toscana. I

soggetti finiti, di età compresa fra i 18 e i 24 mesi, sono macellati in loco e la carne rispedita al Sud. Per la produzione di vitelli, si utilizzano soggetti Podolici puri o incroci di prima generazione tra vacche di razza Podolica e tori di razza specializzata da carne.



L'interesse verso problematiche relative alla salvaguardia della salute, dell'ambiente e del benessere animale è notevolmente cresciuto anche fra i consumatori di carne bovina. La "naturalità" può rappresentare un requisito "chiave" per promuovere il consumo di carne Podolica, razza autoctona allevata per tradizione con sistema brado o semibrado (Braghieri A., 2009).

Una corretta informazione è ritenuta fondamentale dai consumatori nell'influenzare gli acquisti di carne. L'informazione sul benessere animale e sulle proprietà nutrizionali, permette al consumatore di migliorare la propria percezione del prodotto e quindi la sua accettabilità.

Recupero dell'agnello Sambucano

Stefano Martini (C.M. Valle Stura- CN)

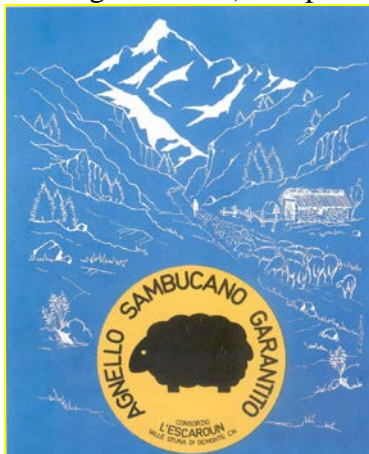
Razza ovina autoctona della Valle Stura (CN), valle con 6.000 abitanti, la Sambucana è passata dai 100 capi degli anni '80 agli attuali 5.000 capi in purezza. E' rustica, adatta all'ambiente montano, ottima produttrice di latte, agnelli e lana. E' prolifica e precoce.

Nel 1985, nasce il consorzio l'Escaroun, un consorzio di una decina di allevatori di pecore Sambucane, oggi ne conta 70 e a partire dal 1985, la Fiera dei Santi di Vinadio viene rilanciata e si inizia con la mostra della razza ovina Sambucana.



Nel 1988 è creato il Centro di selezione a Pontebernardo (CN).

Nel 1992, è costituita la cooperativa agricola Lou Barmaset per la commercializzazione dell'agnello Sambucano (oggi sono commercializzati 2500-3000 agnelli/anno) e la produzione e vendita di manufatti in lana.



Nel corso degli anni, la Comunità Montana Valle Stura ha prodotto un'abbondante documentazione: lavori di ricerca, mostre, pubblicazioni sul tema della pastorizia, tra cui "Pecore, percorsi di cultura alpina" (1992), "La lengo de ma maire" (1997), "La Routo" (2000).

Nel 2000 è ufficialmente istituito l'Ecomuseo della Pastorizia a Pontebernardo (CN).

Vi è un percorso museale permanente:

- ✓ la pastorizia nel Mediterraneo
- ✓ la pastorizia nel Cuneese
- ✓ la transumanza
- ✓ l'alpeggio
- ✓ i saperi che fanno il pastore



e delle mostre temporanee. Oggi, la C.M. Valle Stura collabora con la Francia ad un progetto Interreg “La routo” teso alla valorizzazione dei prodotti della pastorizia.

Tracciabilità, valorizzazione e tutela del prodotto agricolo tradizionale del Piemonte “Agnello Sambucano” mediante l'utilizzo di tecniche biomolecolari di analisi del DNA

Stefano Costa (Lab. Chimico Camera di Commercio di Torino)

Questo lavoro che vede la collaborazione della C.M. Valle Stura, del Dipartimento di Scienze Zootecniche della Facoltà di Agraria di Torino e del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino ha per obiettivo:

- la caratterizzazione genetica degli arieti del Consorzio (costituzione del database dei profili genetici)
- la tracciabilità e rintracciabilità delle produzioni (verifiche negli allevamenti)
- la verifica dell'autenticità del prodotto (controlli nei punti vendita).



Per le analisi genetiche, si è partiti dalla raccolta campioni di bulbi piliferi e carne, procedendo poi all'estrazione del DNA, all'amplificazione PCR dei microsatelliti, alla determinazione della taglia mediante elettroforesi capillare e all'elaborazione dei dati. I microsatelliti sono regioni non codificanti presenti nei cromosomi (DNA genomico), costituite da un numero variabile di unità mono-, di-, tri- o tetra - nucleotidiche ripetute. Tali regioni sono caratterizzate da un notevole polimorfismo (elevato numero di alleli per ogni singolo locus microsatellite) e si prestano ad essere utilizzate per:

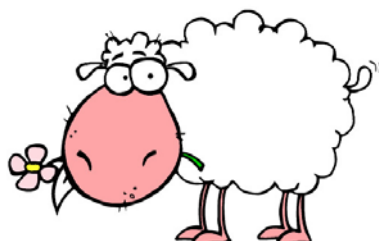
- a) la caratterizzazione genetica degli individui;
- b) le verifiche di parentela;
- c) lo studio delle dinamiche genetiche delle popolazioni.

La Polymerase chain reaction (PCR) è una tecnica che consente di replicare, *in vitro* ed in modo esponenziale, fino ad alcuni milioni di volte, specifiche sequenze di DNA, partendo dal DNA estratto dal campione.

Per la caratterizzazione genetica degli arieti del Consorzio sono stati analizzati 149 arieti. Per la tracciabilità e rintracciabilità delle produzioni, sono stati prelevati nei macelli, 402 campioni di carne e per la verifica dell'autenticità del prodotto, 66 campioni sono stati prelevati nei punti vendita.

I risultati parziali ottenuti consentono innanzitutto di evidenziare le grandi potenzialità dello strumento "analisi DNA" per tracciare il prodotto "agnello Sambucano" e, più in generale, per eseguire studi finalizzati a caratterizzare e tracciare produzioni zootecniche di qualità.

Le tecniche impiegate hanno, infatti, permesso di indagare in modo approfondito in merito all'operato di allevatori e punti vendita, di mettere in evidenza eventuali criticità e aspetti da migliorare, offrendo ai responsabili del Consorzio di tutela uno strumento per supportare e guidare la loro attività in futuro.



Attività e pubblicazioni di RARE

- Schede razze a rischio

Proseguirà anche nel 2013, sulla rivista Vita in Campagna, la pubblicazione di schede delle razze a rischio. Questo l'elenco delle schede previste per questo quarto ciclo di pubblicazione.

Specie	Razza	Autore
1. asinina	Asino dell'Asinara	Bigi D.
2. equina	Cavallo del Catria	Bigi D.
3. ovina	Pecora Delle Langhe	Errante J.
4. ovina	Frabosana	Errante J.
5. ovina	Noticiana	Liotta L.
6. caprina	Rustica Calabrese	De Nardo F.
7. caprina	Verzaschese	Brambilla L.
8. bovina	Grigio Alpina	Zanon A.
9. bovina	Maremmana	Bigi D.
10. bovina	Pezzata Rossa d'Oropa	Fortina R.
11. bovina	Podolica	Contessa A.
12. bovina	Rendena	Zanon A.

Fiere, mostre, convegni..

- Saluzzo (CN), 13 e 14 ottobre 2012, Formalp
- Torino, 25 - 29 ottobre 2012, Lingotto, Salone del Gusto e Terra Madre. Info sul sito: <http://www.salonedelgusto.it>
- Trasquera, 28/10/2012, Loc. La Sotta, Fiera caprina "Al Sun di Sunei", Info: 0324/79.120
- Vinadio (CN), 28, 29 e 30 ottobre 2012, Fiera dei Santi e Mostra della pecora Sambucana

- Villanova Mondovi, 17 e 18 novembre 2012, 13ª fiera della pecora Frabosana-Roaschina e altre razze ovine e caprine locali.