

Razze zootecniche in pericolo di estinzione: la pecora Garfagnina Bianca

È una pecora apprezzata dai pastori per la sua rusticità e robustezza. Si tratta di una razza a duplice attitudine, adatta sia per la produzione di latte che di carne. Viene allevata al pascolo per diversi mesi all'anno e durante l'inverno riceve un'integrazione alimentare a base di fieno

L'allevamento di pecore in Garfagnana e nelle aree limitrofe della Lunigiana (ambidue le zone si trovano nella zona nord-ovest della Toscana), ma anche dell'alto Appennino Modenese, è molto antico ed è testimoniato da documenti storici di epoca romana, databili I secolo d. C. Con il tempo, in tali zone si sono differenziate diverse popolazioni ovine, che hanno assunto nomi diversi, spesso legati ai luoghi d'origine. Una di queste è la Garfagnina Bianca, che è particolarmente apprezzata dai pastori per la sua rusticità e robustezza.

LA CONSISTENZA

Questa popolazione ovina superava i 50.000 capi nel 1961 ed era diffusa, oltre che a Lucca, anche nelle province di Modena, Bologna, Ferrara, Livorno, Massa Carrara e Pistoia. Si è poi rapidamente e drasticamente ridotta raggiungendo, secondo i dati del censimento del 1983, i 50 capi in purezza. Successivamente, alcune iniziative di recupero hanno consentito di riportare la consistenza complessiva attuale a un numero di poco inferiore ai 600 soggetti, concentrati in pochi allevamenti nella zona di origine, la Garfagnana.

LE CARATTERISTICHE

È una razza a duplice attitudine, che produce cioè sia latte che carne, anche se la selezione è stata maggiormente orientata al miglioramento della produzione di latte. È un animale di taglia media: i maschi hanno un peso di 50-55 kg e le femmine di 40-45 kg. La testa è leg-



Garfagnina Bianca: l'altezza al garrese (vedi freccia) è di 65-70 centimetri nei maschi e di 60-65 centimetri nelle femmine

gera con profilo rettilineo o leggermente montonino con sfumature di colore rosastro. Le orecchie sono corte e strette, portate orizzontalmente. Entrambi i sessi hanno le corna. Il vello è bianco con bioccoli molto corti.

Le produzioni. La lattazione dura 150-180 giorni con produzione complessiva di circa 120 litri di latte per capo, che viene tradizionalmente trasformato in formaggio pecorino e ricotta.

La carne è ottenuta da agnelli di 12-13 kg. Si hanno due parti in 14-15 mesi con tasso di gemellarità molto basso.

Inoltre ogni capo produce mediamente 1,3 kg di lana all'anno.

L'allevamento. La Garfagnina Bianca si adatta bene all'ambiente montano della Garfagnana. Viene tenuta al pascolo per diversi mesi all'anno e durante l'inverno riceve un'integrazione alimentare a base di fieno e, raramente, di granaglie.

COSA FARE PER SALVARLA

Occorre persistere nell'azione di valorizzazione dei prodotti di questa razza, sia caseari (pecorino e ricotta), che relativi alla carne dell'agnello. Per questa ultima produzione è allo studio un disciplinare di produzione. Occorre altresì proseguire nell'opera di miglioramento genetico, seguita con attenzione dall'Associazione provinciale allevatori di Lucca.

Daniele Bigi
dell'associazione Rare

I contributi per l'allevamento

Il nuovo Piano di sviluppo rurale 2007-2013 della Regione Toscana prevede per la Garfagnina Bianca un contributo di 400 euro per Unità bovina adulta (corrispondente a 7 pecore). Per informazioni vi potete rivolgere alle associazioni provinciali allevatori.

Indirizzi per l'acquisto di esemplari

Per conoscere l'indirizzo di allevatori potete rivolgervi a:
- Associazione provinciale allevatori di Lucca - Via Padre Eugenio Versanti, 2 - 56121 Ospedaletto (Pisa) - Tel. e fax 050 974130.

Puntate pubblicate.

- Asino Grigio Siciliano (n. 3/2007), pecora Matesina (n. 4/2007), Cavallo del Ventasso (n. 5/2007), bovino Barà (n. 6/2007), capra Argentata dell'Etna (n. 7-8/2007), capra bianca dei Monti Aurunci (n. 9/2007), pecora Garfagnina Bianca (n. 10/2007).

.....
CONTROLLO INDIRIZZI AL 28-8-2007
.....