

Razze zootecniche in pericolo di estinzione: la pecora Pomarancina

Questa razza viene allevata allo stato semibrado prevalentemente per la carne dell'agnello. L'alimentazione viene integrata con fieno o altri prodotti vegetali di origine aziendale nei periodi più sfavorevoli dell'anno. L'agnello viene alimentato con latte materno fino al sacrificio

Originaria dell'Alta Val di Cecina (in provincia di Pisa), la pecora Pomarancina deriva, probabilmente, dall'incrocio della pecora Appenninica con la Merinos spagnola.

Si tratta di una razza che presenta doti di rusticità tali da permettere lo sfruttamento di territori collinari e alto collinari. La riduzione del numero dei capi è avvenuta negli anni Cinquanta e Sessanta per l'effetto combinato dello spopolamento delle zone agricole più marginali, la forte immigrazione sarda e l'introduzione della pecora di razza Sarda.

LA CONSISTENZA

All'inizio degli anni Novanta resistevano nell'Alta Val di Cecina poche centinaia di capi e il declino della razza sembrava inarrestabile. Per cercare di invertire la tendenza, nel 1992 la Comunità Montana Alta Val di Cecina ha iniziato un'azione di tutela e recupero della pecora Pomarancina che ha portato la razza ad assestarsi intorno ai 1.500 capi.

LE CARATTERISTICHE

La pecora Pomarancina è un animale di media taglia: il maschio pesa 75-80 kg, la femmina 45-50 kg; l'altezza al garrese (vedi freccia nella foto) è di circa 75-80 cm nel maschio e 70-75 cm nella femmina.

La razza è priva di corna in entrambe i sessi. La testa ha profilo montonino



(più rettilineo nei soggetti di età inferiore a tre anni) ed è completamente priva di peli con orecchie corte a portamento orizzontale o leggermente pendulo. Gli arti sono lunghi e senza peli.

Il mantello è bianco (senza macchie, considerate al pari delle corna un difetto) e non ricopre il ventre. La lana che ne deriva è di qualità grossolana.

Le produzioni. Si tratta di una razza esclusivamente da carne; il latte (produzione annua intorno ai 60-80 litri per capo con il 6-7% di grasso) è destinato in massima parte all'alimentazione dell'agnello. Si hanno spesso parti gemellari. Il sacrificio interessa i soggetti di età compresa fra i 50 e i 130 giorni, con preferenza per quelli con un peso di 20-30 kg.

Pecora Pomarancina: nel corso del 2006 ha visto la luce il marchio collettivo «Agnello Pomarancino» (a destra della foto, in basso). Per potersi fregiare del Marchio le aziende devono essere situate all'interno del territorio della Comunità Montana (comprendente i comuni di Castelnuovo e Montecatini Val di Cecina, Monteverdi Marittimo, Pomarance, Volterra) o nei comuni limitrofi

L'allevamento. I greggi di questa razza vengono allevati allo stato semibrado sui pascoli presenti all'interno della zona di produzione. Nei periodi più sfavorevoli dell'anno, l'alimentazione viene integrata con fieno o altri prodotti vegetali di origine aziendale.

L'agnello viene alimentato con latte materno fino al sacrificio; la dieta latte può essere integrata soltanto con gli stessi prodotti che vengono utilizzati dalla madre.

COSA FARE PER SALVARLA

È importante soprattutto evitare incroci con altre razze allevate localmente e proseguire il lavoro di miglioramento genetico. Sono allo studio azioni di marketing per migliorare le possibilità di vendita della carne dell'agnello Pomarancino.

Graziano Bagnoli
Comunità Montana Alta Val di Cecina

I contributi per l'allevamento

€ La Pomarancina è iscritta al Registro nazionale delle popolazioni ovicaprine autoctone (Regolamenti Ue 2078/92 e 1257/99) e gode in Toscana di incentivazioni economiche. Per informazioni sui contributi potete rivolgervi alla Comunità Montana Alta Val di Cecina - Ufficio attività produttive - Via Roncalli, 38 - 56045 Pomarance (Pisa) - Tel. 0588 62003 - Fax 0588 62700.

Indirizzi per l'acquisto di esemplari

Per conoscere l'indirizzo di allevatori potete rivolgervi a:

- Associazione provinciale allevatori di Pisa - Via Barsanti, 2 - 56121 Pisa - Tel. 050 980162 - Fax 050 981429.

- Azienda Agricola Franca Staccioli - Podere La Pietraia - Località Libbiano - 56045 Pomarance (Pisa) - Tel. 0588 61058.

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), capra Alpina comune (n. 11/2007).

CONTROLLO INDIRIZZI AL 22-10-2007