



La Newsletter n.48 di R.A.R.E.

Aprile 2015

Cari Soci, in questa Newsletter troverete articoli relativi alla capra Bionda dell'Adamello, alcune notizie su studi e associazioni che si occupano di tutela della biodiversità e su tentativi di salvataggio di razze quasi estinte.

Informazioni varie sulla nostra associazione sono reperibili sul nostro sito:

- www.associazionerare.it

Abbiamo di recente aperto un account di RARE (RARE - Associazione Italiana Razze Autoctone a Rischio di Estinzione) su Facebook, vi invitiamo a cercarci, comunicare notizie, opinioni...

- www.facebook.com

è possibile contattarci via mail al nostro indirizzo di posta elettronica:

- info@associazionerare.it

o telefonando al numero: 0522-29.05.14 (Daniele Bigi)

Ricordiamo che non verranno più spedite NL ai soci non in regola con il pagamento della quota associativa. Le quote associative sono: € 25 (socio sostenitore) o almeno € 10 (socio simpatizzante). Spero che, anche nel 2014, continuerai a sostenere R.A.R.E. rinnovando la tua adesione con un versamento su CCP n° 21786397 intestato a RARE - Via Nemo Sottili, 1 - 42123 Reggio Emilia.

In questo numero

- | | |
|---|---|
| □ Il formaggio Fatulì e la capra Bionda dell'Adamello | 2 |
| □ Strumenti di identificazione delle razze suine | 6 |
| □ Rassegna Vivere con gli animali | 8 |

IL FORMAGGIO FATULÌ E LA CAPRA BIONDA DELL'ADAMELLO, IL FUTURO IN UN PERCORSO COMUNE NEL RISPETTO DEL "SISTEMA" AGRICOLO PRODUTTIVO IN QUOTA

Luigi Andrea Brambilla

Atti del convegno SoZooAlp: "I formaggi protagonisti della zootecnia alpina" 7/8 Novembre 2014 Gemona Udine, Quaderno SoZooAlp n°8-2014 (in stampa) www.sozooalp.it

Introduzione

Sono ormai più di vent'anni che si guarda all'arco alpino come una vera e grande fonte di agro-biodiversità. Una fonte che oggi sta diventando sempre più importante anche per un maggior, o almeno apparente, riconoscimento collettivo e che ha trasformato l'allevare capre da fenomeno specificatamente locale a fattore sociale.

Infatti le razze caprine locali, in questo caso dell'arco alpino, sono state riconosciute parte fondamentale di questa ricchezza di diversità, non solo da un punto di vista genetico (biodiversità), attraverso il loro riconoscimento come razze in via di estinzione, ma soprattutto perché contribuiscono a conservare il patrimonio agricolo produttivo dei luoghi in cui vengono allevate (agro-biodiversità). Un patrimonio che, non va dimenticato, produce cibo. Un cibo prodotto in condizioni ambientali dai fragili equilibri che solo l'allevamento tradizionale di razze locali, ben gestito, può preservarlo e migliorarlo nella sua interezza e integrità. Un prodotto che diventa cibo vero solo quando viene apprezzato anche dal mercato locale ed è accessibile sia come prezzo sia come opportunità per il consumatore residente e non solo di passaggio come quello legato al turismo anche se di "qualità". Un cibo costituito spesso e principalmente dalle differenti e preziose varietà e specificità casearie che in alcuni casi sono arricchite da una positiva condizione razza-specifica.

Tutto questo può essere visto nell'ottica di una recente evoluzione del sistema zootecnico caprino montano che lo ha, di fatto, trasformato da sistema semplice a qualcosa di molto più complesso per l'inserirsi di fattori sociali come per esempio l'interesse verso le produzioni tradizionali e la salvaguardia delle razze in via di estinzione.

Il caso della capra Bionda dell'Adamello e del Formaggio Fatulì

La provincia di Brescia possiede un'importante e interessante razza caprina, la capra Bionda dell'Adamello, di cui è testimoniata la presenza sulle montagne lombarde fin dall'inizio del secolo scorso. Ad essa è legata la produzione del formaggio Fatulì, e del Mascarpì una tipica ricotta prodotta durante l'alpeggio.

Quando si parla della capra Bionda non è possibile distinguere la storia della razza, dalla sua salvaguardia, il sistema di allevamento di tipo pastorale e la produzione casearia.

Convenzionalmente la Val Savio (Val Camonica - BS) è ormai riconosciuta come il "centro di distinzione" della capra Bionda. Cioè quel luogo sociale in cui nel passato la capra Bionda era maggiormente presente rispetto alla totalità della popolazione caprina alpina che era più che altro costituita dalla capra Alpina Comune. Un luogo sociale che in epoca recente, ha costituito poi il territorio in cui è partito il recupero di questa razza attraverso scelte di distinzione.

La capra Bionda è stata ed è una delle più importanti razze caprine dell'arco alpino e non solo per la sua condizione di razza in via di estinzione ma, e soprattutto, per aver messo in evidenza, e in più occasioni, fondamentali problematiche sulla salvaguardia delle razze caprine locali suggerendone anche la risoluzione attraverso la valorizzazione economica.

Fra le più apprezzabili ci fu proprio quello di far emergere l'importanza del legame fra razza-prodotto-sistema di allevamento. Una scelta coraggiosa che altre razze caprine, pur in

presenza di specifici prodotti caseari e carnei, non hanno percorso per differenti ragioni impossibili da analizzare in questa occasione.

Ufficialmente riconosciuta attraverso il recepimento da parte della Regione Lombardia del Regolamento Cee 2078 nel '92, il suo Registro Anagrafico è stato istituito nel 1997. I dati ufficiali indicano l'iscrizione di soggetti in tipo per l'anno 2014 pari a più di 2.300 capi i quali sono allevati in 104 aziende nelle rispettive province riconosciute dal Programma di Sviluppo Rurale (Brescia, Bergamo, Como, Lecco e Trento). Una consistenza che si è però negli anni sempre più affievolita a differenza di quello che ci si sarebbe aspettati considerando l'ampio territorio ufficiale di potenziale diffusione di questa razza. Il motivo potrebbe risiedere nella totale assenza di dibattito e di intervento sulle possibili linee di salvaguardia da seguire, più in generale, per la salvaguardia delle capre alpine in via di estinzione, di cui anche la Bionda ne ha risentito.

Dal 1995 è regolarmente costituita l'Associazione Allevatori per la Tutela e la Valorizzazione della Capra Bionda dell'Adamello. Due sono le più importanti manifestazioni zootecniche interamente dedicate a questa razza: quella di Edolo (Valle Camonica-BS) e quella di Valle (Valle Savioire-BS), tutte e due si svolgono in primavera. Due appuntamenti molto legati ad una programmazione ormai ritualizzata (esposizione, concorso zootecnico, premiazione) un contesto dove invece andrebbe ritrovata la funzione di aggregazione e confronto costruttivo della comunità allevatoriale.

Per quanto riguarda il Fatulì (fig.1), si tratta di un formaggio che è stato descritto per la prima volta circa vent'anni fa, ma del quale si hanno per ora solo informazioni storiche da fonti orali. Oggi è riconosciuto come Prodotto Agricolo Tradizionale dalla regione Lombardia, come De.Co. Comuni Val Savioire (Valle Camonica-BS) e inserito fra i Presidi di Slow Food.

Il Mascarpì è propriamente una ricotta e per ora non ha avuto nessun riconoscimento pur essendo stato descritto, come il Fatulì, ormai da un ventennio e pur presentando alcune caratteristiche di distinzione importanti: la forma per esempio, che risulta tondeggiate e il sistema di spurgo che avviene attraverso la messa a riposo della ricotta in appositi sacchetti di cotone colorati e appesi in modo aggregato come grossi grappoli.



Figura 1 – Alcune fasi di lavorazione del Fatulì

L'insieme di tutti questi elementi descritti assume il significato di trasformare la capra Bionda in un vero e proprio "sistema", inteso come insieme di elementi complessi e trasformandola di fatto, come accennato in precedenza, in evento sociale.

Un sistema complesso quindi, che si complica quando non si ha la gestione collettiva delle problematiche. Un pericolo che si fa sempre più evidente man mano che il tempo passa e che l'urgenza diventa anche la valorizzazione economica della razza.

Fino ad ora, anche se l'arco temporale di cui stiamo parlando è di vent'anni, sono state prese decisioni, giuste o sbagliate, per mettere in sicurezza una situazione che poteva decretare la fine di questa razza, scelte per la maggior parte operate dal singolo,

nell'individualità della buona fede o della buona volontà di agire anche se, nel caso del Fatulì principalmente, si trattava spesso, e recentemente, di azioni di promozione, più che di vera e propria valorizzazione. Ora è il momento di agire in modo non più istintivo ma riflessivo e collettivo.

Da alcuni anni, il “sistema-Bionda” è in una condizione di equilibrio precario. I motivi sono legati principalmente ad alcuni fattori di tipo sociale. La componente allevatoriale amatoriale, cioè chi alleva per puro piacere di farlo, invece di difendere e diffondere tenacemente la salvaguardia delle razza è più attenta ai formalismi e ai criteri estetici, dettati più dai concorsi zootecnici alle mostre locali, che da reali esigenze funzionali; gli allevatori famigliari, cioè quelli il cui allevamento di capre serve per avere un certo “sollevio” nell'economia domestica attraverso l'auto-consumo di prodotti (capretto e qualche formaggio) e che accudisce e governa ancora la campagna, subisce l'arresto del ricambio generazionale; chi invece alleva capre in condizioni stanziali in quota, inteso come sistema di stabulazione permanente semi-condizionata e alcune volte in condizione di promiscuità di razza (autoctona-selezionata), non è di fatto interessato ne al mantenimento o al miglioramento della razza Bionda, ne tantomeno alla valorizzazione del Fatulì o del Mascarpì nella sua condizione originale di tradizionalità (allevamento pastorale). Spesso in queste condizioni vengono adottate e promosse scelte allevatoriali e di tecnologia casearia dubbie. Nello specifico caso, la capra Bionda, intesa come popolazione da salvaguardare, difficilmente potrà essere migliorata per raggiungere produzioni tali da rendere economico il suo allevamento in stabulazione permanente ed è per questo che queste realtà possono essere più inclini a usare un incrocio di “miglioramento” con razze selezionate. Purtroppo queste aziende, a prescindere dall'argomento Bionda-Fatulì dovranno fare i conti in futuro anche sui costi di produzione, spesso legati all'acquisto di foraggi fuori zona e a mangimi di integrazione o al mantenimento di prezzi di mercato che già oggi risultano spropositati rispetto alla reale qualità e commerciabilità del prodotto, e che comunque difficilmente incontrerà la reale percezione di qualità da parte del consumatore.

A queste figure si aggiungono, primi per importanza, ma purtroppo non per numero, gli allevatori a tradizione pastorale che usano i pascoli in quota con la monticazione in alpeggio. I quali, in una gestione non collettiva, trovano sempre più difficile l'accesso ai mercati, e da soli, cercano strategie spesso maldestre, per aumentare la produttività del loro bestiame. Una produttività il più delle volte ridotta e semplificata alla sola componente del livello produttivo del gregge e trascurando il fattore di produzione più importante che risulta la tradizione pastorale nell'allevare e nel caseificare.

È bene iniziare a pensare alla tecnologia tradizionale di produzione come fattore produttivo imprescindibile e non solo come *brand* di cui tutti possono avvantaggiarsene indistintamente. Non dimentichiamo che il Fatulì potrebbe avere in futuro un grave problema di spazio di mercato nel caso in cui non possa quest'ultimo assorbire, seppur modesta, la totale quantità prodotta. Per questo non ci può essere spazio per un formaggio ottenuto in condizioni allevatoriali stanziali e non pastorali.

I segnali premonitori di cedimento sono molteplici: la progressiva diminuzione dei capi nel territorio di origine di questa razza, la stagnazione se non la riduzione numerica di chi oltre ad avere le capre munge e trasforma il latte in formaggio a prescindere che si tratti di Fatulì e Mascarpì ma in condizione di allevamento pastorale, l'adesione alle iniziative di tutela attraverso marchi o presidi che sta venendo sempre meno e in ultimo la diffusione dell'idea che l'uso di capre Toggenburg come razza incrociante possa garantire un reddito migliore, trascurando la perdita di originalità del “sistema Bionda”.

Non di minor importanza sono tutti quei fattori più strettamente legati al consumatore. Un semplice indagine sul prezzo di acquisto mette subito in evidenza che questo può passare dai 16 euro/kg, in malga, ai 45 euro/kg proposti dall' *e-commerce*. È facile supporre che il consumatore può essere facilmente disorientato da una così grande varietà di prezzo. Banalmente, ognuno di noi, a prescindere dal proprio rapporto lavorativo anche in agricoltura, in almeno un momento della giornata è comunque e inevitabilmente un consumatore. Così è legittimo chiedersi: quanto il maggior prezzo è dettato da un maggior costo per reali ragioni legati a fattori ambientali di difficoltà di produzione o ad una particolare tecnologia per la salvaguardia di una tradizione? e quanto da un sistema

allevatoriole pastorale fortemente influenzato dalle avversità ambientali o da una razza che in quelle particolari condizioni non può produrre di più? Quanto ancora dalla necessità reale che quell'azienda viva in quel territorio per garantirne il mantenimento e il presidio?, o quanto sia legato solo al marketing di suggestione o dell'immagine che si vuol dare al settore (complesso di *heidiland*) o quanto, peggio ancora, da una inefficienza aziondale strutturale legata al maggior costo delle materie prime per il mantenimeto di attività allevatorie più adatte alla pianura che non alla montagna?

Una certa responsabilità di tutto ciò può essere anche attribuita alle politiche di commercializzazione del Fatulì, che puntano troppo ad un consumatore "fragile", disposto a pagare di più il prodotto ma per tempi molto brevi perché alla ricerca continua di nuove esperienze gastronomiche. Un consumatore che spesso viene fatto coincidere con il turista o con il frequentatore di specifici mercatini a km "0". Si trascura invece il consumatore locale, più precisamente il residente, cioè colui che occupa stabilmente il territorio e che spesso è escluso volontariamente dalle operazioni di marketing perché più sospettoso e meno incline ad aderire al consumo di cibo simbolico. Il consumatore-residente al contrario può far crescere una domanda di mercato più stabile e non trascurabile, e da non sottovalutare in questi tempi di crisi.

Conclusioni

L'attuale attenzione della politiche e della società nei confronti della montagna e dei suoi cibi non va trascurata e sottovalutata nella sua concezione di temporaneità. Quanto questa condizione privilegiata durerà non è possibile saperlo come non siamo in grado di prevedere quando e se ciclicamente si ripresenterà. Questo è il motivo per il quale va ricercata una politica di stabilità di questo mercato.

La valorizzazione economica della razza Bionda, del formaggio Fatulì e di altre preparazioni casearie al di fuori del territorio riconosciuto ufficialmente di questo formaggio, deve passare inevitabilmente attraverso la differenziazione e la caratterizzazione del suo sistema di allevamento rispetto a quelli industriali o semi-intensivi a stabulazione permanente anche se in montagna.

Questa è la sfida più difficile a cui oggi questa razza, chi la alleva e il suo formaggio sono sottoposti. Per questo motivo la strada da percorrere nell'ambito della valorizzazione non può essere che comune e condivisa nel rispetto della stagionalità, della quantità, oltre che qualità di queste produzioni.

Un impegno che deve essere compreso anche da chi alleva queste capre. Le razze caprine locali in generale assumono importanza se mantengono la loro condizione appunto locale, intesa come legame con il territorio, e produttiva stagionale che le caratterizza e le distingue, se invece passassero ad una condizione, anche di allevamento, estranea e più industrializzata, perderebbero la loro importanza di contesto oltre a non poter comunque reggere il confronto con razze ad un livello di specializzazione molto spinto ma non adatto all'ambiente rurale montano. Un processo che a lungo andare favorirebbe anche l'affossamento delle potenzialità di mercato del formaggio Fatulì e della ricotta Mascarpì.

Considerare il comparto caprino nel senso di prodotto-razza specifico un sistema complesso è il primo passo per comprendere che l'iniziativa del singolo, anche se mossa da buon senso e da buoni propositi, sia che avvenga attuata da parte dell'allevatore o da qualsiasi figura organizzata, non è sufficiente e si scontra prima o poi con la complessità del sistema. Le singole iniziative vanno organizzare in maniera continuativa e con una corretta gestione delle dinamiche fra le differenti figure interessate.

Proprio per questo motivo si deve scoprire e valorizzare l'utilità collettiva dei singoli possessori di capre, anche se alla fine di tutto gli stessi allevatori non possono sottrarsi dall'essere loro i primi ad interessarsi al buon funzionamento del "sistema Bionda".

Tutto questo non deve rimanere un muto campanello d'allarme perché il pericolo è che possa essere amplificato a breve dall'attuale crisi anche nell'agro-alimentare in cui nulla può essere più lasciato al caso nella corretta gestione delle problematiche e nella responsabilità delle scelte.

In conclusione, fino a quando ci sarà anche solo un allevatore di capre Bionde che produce un Fatulì tradizionale-pastorale tutti gli sforzi devono essere rivolti a che questo modello allevatorio costituisca l'obiettivo delle nostre scelte.

Bibliografia

- Brambilla L.A., 1996. *Associazione allevatori per la tutela e la valorizzazione della Capra Bionda dell'Adamello: «Il Fatulì»*. Scheda n2 in supplemento. CASEUS n°1. Anno I°, mese Luglio.
- Brambilla L.A., 1997. *Associazione allevatori per la tutela e la valorizzazione della Capra Bionda dell'Adamello: «Il Mascarpì»*. Scheda n13 in supplemento. CASEUS n°2. Anno II°, mese Aprile.
- Brambilla L.A., 1997. *La capra Bionda dell'Adamello rischia di scomparire*. L'Informatore Zootecnico n°8, anno XLIV, mese Aprile. pp. 65-68.
- Brambilla L.A., Giacomelli M., Corti M., 1998. "Indagine sul sistema di allevamento della capra Bionda dell'Adamello" XIII Congresso Nazionale S.I.P.A.O.C., Palermo 16-19 Aprile.
- Brambilla L.A., 1999. " *La Chèvre Bionda dell'Adamello*". La Chèvre, n°.235, Ed. Réussir, Novembre-Dicembre.
- Brambilla L.A., 2003. " *Recupero e salvaguardia della razza caprina Bionda dell'Adamello*". In Newsletter Associazione R.A.R.E., Dicembre 2003.
- Brambilla L.A., 2005. " *Edolo 2005, la capra Bionda dell'Adamello pensa al suo futuro: le mille difficoltà delle razze caprine alpine minacciate di estinzione*". In Newsletter Associazione R.A.R.E., Dicembre 2005.
- Brambilla L. A., 2006 " *Valutazioni sullo stato di tutela delle razze caprine alpine locali italiane*". In convegno SoZooAlp "L'allevamento ovicaprino nelle Alpi: tra identità culturale e sostenibilità" 26-29 ottobre 2006, Valle Stura (CN). In Quaderni SoZooAlp n°4-2007 pp.191-197.
- Pirola M, Milone L, Brambilla L. A., 2006 " *Capre autoctone in Trentino, La Bionda dell'Adamello*". In convegno SoZooAlp "L'allevamento ovicaprino nelle Alpi: tra identità culturale e sostenibilità" 26-29 ottobre 2006, Valle Stura (CN). In Quaderni SoZooAlp n°4-2007 pp.199-207.
- Brambilla L.A., 2008. " *Aspetti di salvaguardia delle attuali razze caprine alpine italiane: il futuro nella condivisione di una corretta filosofia di tutela e promozione economica*". In Newsletter Agraria.org n59. 1 Maggio 2008.
- Brambilla L.A., 2008. " *Razze Caprine Alpine Locali e identità pastorale: la capra Bionda e il formaggio Fatulì*". Atti Convegno: Antiche sementi e razze originarie delle aree rurali: lavoro, cultura e prodotti tipici. UCEA - Via del Caravita, 7/A - 00186 Roma, 29 Ottobre 2008.
- Brambilla L.A., 2008. " *Bionda dell'Adamello e Fatulì, analizzare il passato per riflettere sul futuro*". 29 Dicembre 2008.
http://www.associazionerare.it/index.php?option=com_content&view=article&id=81:1a-rassegna-zootecnica-di-autunno-dedicata-alla-capra-bionda-dello-adamello&catid=22:notizie&Itemid=143
- Brambilla L.A., 2013. " *Capra Bionda dell'Adamello, le criticità di un settore fragile*". Associazione R.A.R.E. Giugno 2013.

Strumenti di identificazione delle razze suine

Riccardo Fortina (RARE- Università di Torino)

I descrittori morfologici sono uno strumento di identificazione di nuove potenziali razze o popolazioni. Da sempre vengono utilizzati nel settore vegetale per l'identificazione delle varietà; il loro utilizzo nel settore animale è relativamente recente ed è stato proposto nelle Linee Guida per la tutela della biodiversità animale recentemente approvate dal MiPAAF (scaricabili dal sito di RARE: www.associazionerare.it).

I descrittori morfologici sono utilizzabili "in campo" e consentono, attraverso una analisi visuale degli animali, di fare una descrizione preliminare di animali non ascrivibili a razze già riconosciute e iscritte ai Libri Genealogici o ai Registri Anagrafici. Se da questa verifica si è in presenza di una potenziale nuova popolazione, è necessario procedere a una seconda verifica di tipo genetico mediante l'utilizzo di descrittori molecolari.

La nuova metodologia proposta nelle Linee Guida è quindi utile per: 1) verificare l'appartenenza di un individuo a una razza/popolazione; 2) descrivere e caratterizzare animali non appartenenti a razze/popolazioni riconosciute (nuove potenziali razze). I descrittori morfologici delle Linee Guida Animali del Piano Nazionale sulla Biodiversità di interesse agricolo sono stati individuati ed elencati dal dr. Alessio Zanon (RARE).

I descrittori morfologici primari del suino sono 10: tipo, taglia, cute, mantello, testa e profilo fronto-nasale, orecchie, dimensione degli arti, colore degli unghielli, tette e linea sparta.

1) TIPO: adiposo, intermedio, carnoso. (Il "tipo" denota l'indirizzo produttivo; attualmente molte razze vengono indirizzate, come unica attitudine, al tipo carnoso; si tratta di un descrittore suscettibile di variazioni nel tempo e secondo gli indirizzi selettivi prescelti).

2) TAGLIA: piccola, media, grande

3) CUTE: glabra, poche setole, molte setole, setole lanose

4) MANTELLO : monocoloro, unito bicolore, pezzato regolare, pezzato irregolare, cintato (occorre specificare il colore delle varie tipologie : bianco, nero, rossiccio, bruno, grigio ardesia, etc.)

5) TESTA E PROFILO FRONTO-NASALE: convesso, rettilineo, subconcavo, concavo, marcatamente concavo, con pieghe fronto-nasali (è un descrittore utile a definire, in modo grossolano, il ceppo di appartenenza ; le pieghe fronto-nasali possono essere notevolmente influenzate dal sesso e dall'età dell'animale).

6) ORECCHIE : piccole erette, semierette, erette, semi pendenti, pendenti, coprenti l'occhio, pendenti laterali (è un descrittore utile a definire, in modo grossolano, il ceppo di appartenenza).

7) ARTI – DIMENSIONI : lunghi, medi, corti (descrittore significativamente correlato con l'attitudine produttiva).

8) TIPO E COLORE DEGLI UNGHIELLI : sindattilia, pigmentati, non pigmentati, monocolori, bicolori (è un descrittore correlato con il colore del mantello).

9) TETTE

10) LINEA SPARTA



Suino di taglia media, mantello monocoloro con setole lanose, profilo fronto-nasale rettilineo, orecchie dirette in avanti (razza Mangalica)



Suino di taglia grande, con cute glabra, monocolore, orecchie grandi con portamento pendente diretto in avanti, presenza di tettole (razza Casertana)



Suino di taglia media, profilo fronto-nasale rettilineo, orecchie medie dirette in avanti, pelo rado, mantello pezzato regolare, cintato (razza Cinta Senese)

Rassegna "Vivere con gli animali"

TRA ANIMALI RARI E ATTIVITÀ ALL'ARIA APERTA

Sabato 18 e Domenica 19 aprile 2015

**La quarta rassegna con esibizioni di sheep dog, rettili rari,
gite sul pony, prodotti tipici**

MAIRANO DI CASTEGGIO (PV) – È giunta alla sua quarta edizione la rassegna di animali di alta e bassa corte che la **Fondazione Bussolera Branca**, nell'ambito delle sue attività per la salvaguardia e

la promozione del territorio, organizza ogni anno. **Sabato 18 e domenica 19 aprile**, i protagonisti saranno gli animali: mucche, cavalli da tiro, asini, capre, pecore, maiali, conigli, cavie, cincillà, galli e galline, rettili, pesci e gamberetti. Nella cornice del parco secolare di Villa Bussolera Branca si potranno ammirare eccezionali **esibizioni di sheep dog**, cani da pastore al lavoro, bellissimi **alpaca** provenienti da Cascina Rossago, dimostrazioni equestri di **salto** a ostacoli ed esemplari rari e curiosi di **rettili**, come il **geco leopardino**, il **camaleonte velato** e la **mantide foglia**.

“L’amore per la natura e gli animali – commenta Fabio Cei, Presidente della Fondazione Bussolera Branca – è fondamentale per uno sviluppo sostenibile del pianeta, ma è un sentimento che ha bisogno di stimoli e iniziative che lo promuovano. È lo scopo della rassegna Vivere con gli animali che la Fondazione Bussolera Branca organizza ogni anno”.

La rassegna riserva molte attività ai bambini: dalle **Librofiabe della fata Alessina** ad **Aquiloniamo**, organizzato dalla **Compagnia dei Colori**, che vedrà il cielo sopra la Villa Bussolera colorarsi di aquiloni di ogni forma, fino al **giro sul carro trainato dai buoi** varzesi, che si aggiunge al percorso **sul pony** e sul **calesse con i cavalli**.

Gli adulti potranno **degustare i vini LE FRACCE** e i **prodotti gastronomici locali d’eccellenza**, partecipare alle **visite guidate alla cantina, al parco** della Villa Bussolera, alla **collezione di carrozze e auto d’epoca** e cimentarsi con pennelli e colori con la **scuola di pittura La Nascita di Venere**.

Due giorni dedicati alle famiglie e al contatto con la natura, dunque, con un fitto programma che, tra le altre iniziative, prevede anche il **premio CHICCHIRICCHI** - promosso dalla Riso Gallo, il **trofeo “Mister Coniglio” LE FRACCE**, la mostra **Rapaci notturni**, proveniente dal Civico Museo di scienze naturali “G. Orlandi” di Voghera, allestita all’interno di Villa Rajna e aperta al pubblico entrambi i giorni della manifestazione.

Non mancherà la musica, che vedrà coinvolte la Scuola di Musica di Mairano (in Villa Rajna), il Francesca Ajmar Quartet, con musica sudamericana e il Trio Mario Zara con un repertorio vario.

Per informazioni:

Fondazione Bussolera Branca - via Castel del Lupo 5, Mairano di Casteggio (PV)
Tel. 0383.82526

www.fondazionebussolera.it/eventi - [www.fb.com/fondazionebussolerabranca](https://www.facebook.com/fondazionebussolerabranca)

PROGRAMMA

Sabato 18 aprile ore 9.00 – 18.00

ore 09:00 Apertura

ore 11:00 Le Librofiabe della fata Alessina

ore 11:30 Sheep dog, cani da pastore al lavoro

ore 14:00 - 17:00 Scuola di pittura su tela La nascita di Venere - Bressana Bottarone

ore 15:00 Le Librofiabe della fata Alessina

ore 15:30 Sheep dog, cani da pastore al lavoro

ore 16:00 Dimostrazione di salto - Centro Ippico Erbatici

Tutto il giorno:

Rassegna di animali

Mostra “Rapaci notturni” - Civico Museo di scienze naturali G. Orlandi di Voghera

Giro nel parco sul pony, in calessino e sul carro trainato dai buoi

Esposizione di prodotti enogastronomici d’eccellenza, prestigiosa degustazione di vini

LE FRACCE

Visite guidate alla cantina LE FRACCE, al parco di Villa Bussolera, alle collezioni di carrozze e auto d’epoca

Musica dal vivo con Francesca Ajmar Quartet e Trio Mario Zar

Domenica 19 aprile ore 9.00 – 18.00

ore 09:00 -12:00 Scuola di pittura su tela La nascita di Venere - Bressana Bottarone

ore 10:00 Gara di canto del gallo

ore 11:00 Le Librofiabe della fata Alessina

ore 11:30 Sheep dog, cani da pastore al lavoro
ore 14:30-16:30 Aquiloniamo con la Compagnia dei Colori UNITALSI Lombarda
ore 15:00 Musica dal vivo a Villa Rajna a cura della Scuola di Musica di Mairano
ore 15:30 Sheep dog, cani da pastore al lavoro
ore 16:00 Dimostrazione di salto - Centro Ippico Erbatici
ore 16:30 Premiazione Trofeo CHICCHIRICCHI Riso Gallo e Mister Coniglio Trofeo
LE FRACCE

Tutto il giorno:

Rassegna di animali

Mostra "Rapaci notturni" - Civico Museo di scienze naturali G. Orlandi di Voghera

Giro nel parco sul pony, in calessino e sul carro trainato dai buoi

Esposizione di prodotti enogastronomici d'eccellenza, prestigiosa degustazione di vini

LE FRACCE

Visite guidate alla cantina LE FRACCE, al parco di Villa Bussolera, alle collezioni di carrozze e auto d'epoca

Musica dal vivo con Francesca Ajmar Quartet e Trio Mario Zar

Con la partecipazione di

Razze autoctone a Rischio Estinzione (RARE), Associazione Lombarda Avicoltori (ALA), Colombofila Pavese, Sezione Allevatori di Consigli dell'A.P.A. di Pavia, Associazione Pavese Ornicoltori, Allevatori iscritti all'Associazione Nazionale Allevatori Cavie (ANAC), Red Bug (rettili, insetti, anfibi), Sheep dog Carla Bassani e Marta Alba, Oasi di Sant'Alessio, Cascina Rossago.

VIVERE CON GLI ANIMALI

Quarta rassegna degli animali di alta e bassa corte

18 e 19 aprile 2015

TENUTA LE FRACCE

Mairano di Casteggio (PV)



FONDAZIONE BUSSOLERA BRANCA

LE FRACCE
Orgoglio di Lombardia



ingresso libero

Partecipano

Razze Autoctone a Rischio Estinzione (RARE)
Associazione Lombarda Avicoli (ALA)
Colombofila Pavese
Sezione Allevatori di Conigli dell'A.P.A. di Pavia
Associazione Pavese Ornicoltori
Allevatori iscritti all'Associazione Nazionale Allevatori Cavie (ANAC)
RED BUG (rettili, insetti, anfibi)
Sheep dog Carla Bassani e Marta Alba
Oasi di Sant'Alessio
-
Zafferano Fattoria La Robinia
Salame crudo di Varzi - Salumificio Magrotti
Salumificio Bellaria
Salumeria Ceci
Formaggi di capra della fattoria I Grater
Formaggio vaccino di Lino Verardo
Conservas di Az.Agr. "IDossi"
-
Libreria Ticinum - Voghera



Mucche, cavalli da tiro, asini, capre, pecore, conigli, alpaca, cavie, cincillà, topolini, galli e galline, tacchini, anatre, oche, faraone, fagiani, pavoni, colombi, pappagalli, pesci, uccellini, rettili, anfibi, insetti.

**Enogastronomia
d'eccellenza.
Degustazione
vini LE FRACCE**

Sabato

ore 09:00 Apertura

ore 11:00 e 15:00 *Le Librofiabe della fata Alessina*

ore 11:30 e 15:30 Sheep dog, cani da pastore al lavoro

ore 14:00-17:00 Scuola di pittura su tela *La nascita di Venere* - Bressana Bottarone

ore 16:00 Dimostrazione di salto - Centro Ippico Erbatici

Domenica

ore 09:00 -12:00 Scuola di pittura su tela *La nascita di Venere* - Bressana Bottarone

ore 10:00 Gara di canto del gallo

ore 11:00 *Le Librofiabe della fata Alessina*

ore 11:30 e 15:30 Sheep dog, cani da pastore al lavoro

ore 14:30-16:30 *Aquiloniamo* con la Compagnia dei Colori UNITALSI Lombardia

ore 15:00 Musica dal vivo a Villa Rajna a cura della Scuola di Musica di Mairano

ore 16:00 Dimostrazione di salto - Centro Ippico Erbatici

ore 16:30 Premiazione Trofeo CHICCHIRICCHI Riso Gallo e Mister Coniglio Trofeo LE FRACCE

Sabato e domenica

Musica dal vivo con Francesca Ajmar Quartet e Trio Mario Zara

Mostra *Rapaci notturni* (dal Museo di Scienze Naturali G.Orlandi di Voghera)

**Bambini!
Giro nel parco
con Pony
su calessino
e con i buoi.**



Da Milano: A7 MI-GE uscita Bereguardo-tangenziale di Pavia - direzione Casteggio nord - seguire Azienda agricola LE FRACCE

UN WEEKEND ALLA FONDAZIONE BUSSOLERA BRANCA