



La Newsletter n.58 di R.A.R.E.

Novembre 2018

Cari Soci, in questa Newsletter troverete un sunto delle relazioni presentate nel corso del Convegno annuale di RARE tenutosi a Guastalla (RE) nell'ambito della manifestazione "Piante e animali perduti" del Comune di Guastalla.

Con questo numero inauguriamo una nuova rubrica dedicata alla sanità animale che abbiamo voluto chiamare "L'angolo del veterinario".

Chiude questo numero la rubrica dedicata ai prossimi appuntamenti.

Tante altre informazioni sulla nostra associazione e attività sono reperibili sul nostro sito: www.associazionerare.it

E' attivo un account di RARE (RARE - Associazione Italiana Razze Autoctone a Rischio di Estinzione) su FaceBook; vi invitiamo a cercarci, comunicare notizie, opinioni e suggerimenti: <https://www.facebook.com/associazionerare/?fref=ts>
è possibile contattarci via mail al nostro indirizzo di posta elettronica:

➤ info@associazionerare.it

o telefonando al numero: 0968.51633 (Floro De Nardo)

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 € 15 (socio simpatizzante). Spero che, anche nel 2019, continuerai a sostenere R.A.R.E. rinnovando la tua adesione con un versamento su CCP n° 21786397 intestato a RARE - Via Lorenzo Calogero, 2 - 88046 Lamezia Terme (CZ).

È possibile versare la quota di adesione anche tramite bonifico bancario utilizzando l'IBAN n. IT31Z076010100000021786397. Chi paga tramite bonifico è invitato a scaricare dal sito la domanda di ammissione, compilarla ed inviarla via mail all'indirizzo dell'associazione sopraindicato.

In questo numero

	Pag.
<input type="checkbox"/> F. De Nardo – XVI Convegno annuale di RARE	2
<input type="checkbox"/> R. Zalambani – Alleanza UNAGA – RARE	3
<input type="checkbox"/> R. Fortina – Maiali italiani: storie di antiche razze scomparse	4
<input type="checkbox"/> A. Contessa – Migrazione di greggi, mandrie e pastori: la transumanza si candida a diventare patrimonio culturale immateriale dell’umanità UNESCO	8
<input type="checkbox"/> D. Bigi – Il ritrovamento dell’antica pecora Balestra	12
<input type="checkbox"/> R. Ferrari – La cicala e formica 2.0 (18)	16
<input type="checkbox"/> S. Simonella, S. Rizzo – La tutela del suino Nero dei Nebrodi attraverso la certificazione della qualità legata al territorio	18
<input type="checkbox"/> L’angolo del veterinario: la demonticazione (a cura di A. Contessa)	20
<input type="checkbox"/> Prossimi appuntamenti	20

XVI Convegno annuale di RARE



Floro De Nardo
(Presidente RARE)

Nell’ambito della XXII edizione dell’evento “Piante e animali perduti”, tenutosi a Guastalla (RE) dal 29 al 30 settembre u.s., si è tenuto, il 29 settembre, presso il Palazzo Ducale, il XVI convegno annuale di RARE.

Il convegno ha visto confrontarsi numerosi esperti nazionali sul tema delle “Razze autoctone italiane tra tradizioni, racconti e leggende”. Nell’introdurre i lavori, **il Presidente RARE ha lanciato un forte grido di allarme, relativamente alla grave situazione in cui versano 130 razze animali italiane, che risultano in forte pericolo di estinzione**; a livello mondiale il 17% delle specie di animali domestici è a rischio di estinzione. **Tra queste razze, si annoverano 24 bovini, 38 ovini, 22 caprini, 19 equini, 10 maiali, 10 avicoli e 7 asini**, auspicando un corale ed energico intervento da parte delle Istituzioni nazionali, regionali, del mondo delle organizzazioni degli agricoltori e allevatori, degli enti di ricerca, affinché si avviino dei **piani nazionali e/o regionali di recupero e di salvaguardia di detto patrimonio zootecnico nazionale**. Tali razze rappresentano infatti un patrimonio zootecnico non solo nazionale, ma dell’umanità, incastonandosi autorevolmente nel variegato mosaico della **biodiversità italiana**.

Lo stesso grido di allarme, era stato già lanciato da RARE nell'occasione del XXIII congresso nazionale della SIPAOC (Società Italiana di Patologia e Allevamento degli Ovini e dei Caprini), tenutosi a Napoli presso il centro congressi "Federico II" alla presenza dei rappresentanti nazionali delle organizzazioni professionali agricole (**Coldiretti, Confagricoltura, CIA e COPAGRI**), il Presidente **dell'Associazione Italiana Allevatori (AIA)** e i vertici dell'**Associazione Nazionale della Pastorizia (ASSONAPA)**.

Pari denuncia è stata fatta in Calabria nell'occasione dell'evento "Autunno in Agroecologia" svoltosi a Caria di Drapia (VV) dall'1 al 4 novembre u.s., organizzato dall'Università degli Studi "Alma Mater Studiorum" di Bologna, dall'Università degli Studi "Mediterranea" di Reggio Calabria, dall'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura in Calabria (ARSAC) in collaborazione con la Regione Calabria e il comune di Drapia.

Dopo i saluti di **Roberto Zalambani**, presidente dell'**UNAGA** (Unione nazionale associazioni giornalisti agricoltura, alimentazione, ambiente, territorio, foreste, pesca, energie rinnovabili) - Fnsi (Federazione nazionale stampa italiana), si è dato il via al convegno che ha visto la partecipazione di docenti universitari ed esperti del settore che hanno relazionato su diversi temi. **Riccardo Fortina** dell'Università Torino ha trattato delle razze suine, ormai scomparse, che hanno reso celebre in tutto il mondo i prodotti della salumeria italiana. Il medico veterinario **Antonio Contessa** di Foggia ha affrontato il tema della migrazione stagionale delle greggi, delle mandrie, dei pastori con famiglie al seguito, verso i pascoli delle zone collinari o montane di Abruzzo e Molise nella stagione estiva e, quella nei ricchi pascoli della piana del Tavoliere e del Gargano nella stagione invernale, che hanno dato origine a comunità in cui la necessità della convivenza combinava tradizioni e culture diverse. **Alessio Zanon**, medico veterinario ed esperto nazionale del settore avicolo, si è soffermato sull'importanza dell'individuazione di strategie utili alla tutela e valorizzazione delle razze autoctone avicole, spiegando come la presenza di una risorsa genetica autoctona, di un'antica razza può diventare una moda o un business, trattando in particolare le comuni tentazioni di inventare razze mai esistite, oppure di fare riapparire dal nulla razze estinte da tempo; tentazioni in alcuni casi irresistibili. Zanon ha parlato inoltre, di razze inventate e delle precauzioni da adottare per essere certi di trovarci di fronte ad animali di una razza antica. **Daniele Bigi**, dell'Università di Bologna, ha raccontato, in modo certosino e puntuale, del ritrovamento di una razza ovina reliquia, dalle caratteristiche morfologiche uniche, della quale si era persa ogni traccia e non si aveva più memoria: l'antica pecora Balestra o Modenese. **Roberto Ferrari**, grande esperto di api, autore del libro di recente pubblicazione "Regina di fiori, regina di cuori", è intervenuto per trattare in modo analitico il mondo delle api, dalla storia alle abitudini, dalle consuetudini alla psicologia. Ha concluso gli interventi la relazione di **Stefano Simonella** del CoRFilCarni della Sicilia, che ha descritto l'evoluzione e la tipologia dell'allevamento del suino siciliano degli ultimi vent'anni, con particolare riferimento al Suino Nero dei Nebrodi.

Alleanza UNAGA - RARE

Roberto Zalambani

(Presidente UNAGA - Unione Nazionale Associazioni Giornalisti Agricoltura Alimentazione Ambiente Territorio Foreste Pesca Energie Rinnovabili, Gruppo di specializzazione della FNSI - Federazione Nazionale Stampa Italiana)

L'invito a partecipare al 16° Convegno annuale della vostra Associazione, svoltosi a Guastalla il 29 settembre scorso nell'ambito di una delle più belle fiere europee della sostenibilità, mi ha consentito di venire a contatto con una realtà che, temo, come me moltissimi giornalisti non conoscono. Sono stato quindi rafforzato nella convinzione che non è sufficiente svolgere attività altamente utili e professionali come la vostra, pur in presenza di un volontariato diffuso e entusiasta,

ma è necessario comunicarle in modo ampio e corretto. E' pur vero che oggi lo straripante utilizzo dei social ha trasformato tutti in informatori, reporter e esternatori ma questo, anzichè veicolare la conoscenza della realtà, la spezzetta in tanti rivoli, sensazioni, messaggi, faccine che la confondono e spesso la pongono fuori contesto.

Come è stato da più parti sottolineato, siamo entrati nell'epoca della post verità e della post coscienza dove è difficile distinguere tra il vero e il falso, tra il bene e il male e frasi ad effetto, tolte dal contesto di luogo e di tempo nel quale sono state pronunciate o scritte, confondono le idee e non aiutano le persone a elaborare una propria conoscenza critica che porta una una migliore gestione delle risorse e a corretti stili di vita, materiali e morali.



Roberto Zalambani



Roberto Zalambani e Floro De Nardo

Lo vediamo ogni giorno nelle emergenze ambientali, perfino nelle previsioni del tempo; figuriamoci quando si parla di animali, di allevamento, di razze autoctone e in via di estinzione.

E' per questo che tra RARE e Unaga è iniziato un percorso che per voi puo' significare veicolare informazioni corrette attraverso i vostri associati e per noi condividerle con i nostri giornalisti associati in ogni parte d'Italia e, attraverso gli organismi internazionali, anche all' estero. La nostra infatti è l'Unione delle Associazioni regionali e interregionali dei giornalisti specializzati nell' agroalimentare, ambiente, energie e territorio che attualmente esprime la vice presidenza di Enaj, il network dei giornalisti europei dell'agroalimentare, e partecipa all'attività associativa di Ifaj, l'organizzazione mondiale dei comunicatori specializzati.

Un terreno che cercheremo di praticare a partire dai prossimi mesi è quello di mettere a confronto gli associati e consiglieri di RARE con gli iscritti all'Ordine dei Giornalisti attraverso la progettazione di corsi di formazione che consentano di acquisire crediti anche proponendo temi quali quelli affrontati nel convegno di Guastalla e mi riferisco in particolare alle antiche razze suine, alla migrazione stagionale delle greggi, alle razze autoctone avicole e ovine, allo straordinario mondo delle api.

Come sono rimasto io colpito e stupito dalle relazioni che ci sono state presentate, credo che tanti altri giornalisti migliorerebbero l'approccio ai temi che vi sono cari se qualcuno, noi e voi, gliene darà l'opportunità.

Maiali italiani: storie di antiche razze scomparse

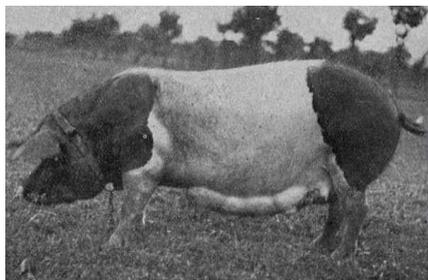


Riccardo Fortina

(Università di Torino – RARE)

Già nel 1820, Francesco Toggia, nel trattato “Intorno all’educazione, miglioramento e conservazione delle razze de’ porci”, scriveva che l’Italia ospitava numerose popolazioni suine a

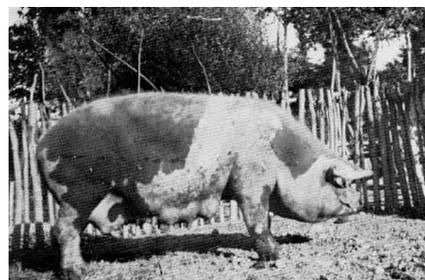
prevalente mantello nero (“...nell’Italia i porci sono per lo più neri....una specie di porci neri molto stimata si è quella dei così detti Africani...”). Secondo Toggia, inoltre, “i porci d’Italia, e specialmente quelli del Parmigiano, sono di questa razza...hanno le setole così fine e così corte che sembrano pelati...”; e ancora “nella Sardegna...vi si osserva una grande varietà nella forma e nel colore del pelame de’ porci: gli uni sono bianchi, altri rossi, altri neri, ed altri pia”. Toggia non parla di razze suine, ma sicuramente distingue varie popolazioni. In Emilia, ad esempio, riporta che “havvi nel Bolognese una specie di porci rossi con una fascia bianca...con setole piuttosto lunghe ma rare...ella non è così grossa come quella di Parma”. Per le altre Regioni, dice che “nel regno di Napoli sonvi molte razze di porci simili a quelli di Parma...ve ne sono pure dei pia e dei rossi...”;“...i porci della Lombardia sono più agili e ancorchè grassi camminano...”.



Razza Bolognese

Per quanto riguarda il Piemonte, “questa regione possiede pure tre specie di porci: la prima, che è divenuta rara, assomiglia a quella di Parma; la seconda specie non differisce da quelle delle provincie dell’Ouest (Francia), è comunissima e in alcuni dipartimenti è molto degenerata (ovvero incrociata)...; i porci della terza specie....sono rossi...come quelli della Polonia e della Russia...”.

Dal testo di Toggia, si evidenzia che già a inizio dell’800 alcune popolazioni locali di suini erano diventate rare o rischiavano di essere meticciate con altre. Un secolo dopo, Ettore Mascheroni (1927) nel testo “Zootechnica Speciale. III. Suini”, elenca 22 razze suine (31 se si considerano le “varietà”), e sottolinea che alcune di esse (soprattutto in Nord Italia) erano prossime alla scomparsa; il motivo era legato in gran parte al meticciamiento. Infatti, “...con l’introduzione di sangue inglese, alcune razze, specialmente quelle dell’Alta Italia....finirono purtroppo con il perdere la loro importanza, fino a scomparire o quasi....Fra le razze di cui si può vedere ancora qualche esemplare sono, in Piemonte, quelle di Cavour e di Garlasco, in Lombardia la Milanese e la Lombarda, con le varietà Bergamasca, Bresciana e Lodigiana, nell’Emilia le razze Parmigiana e Modenese, e nel Veneto la Friulana”.



Razza Borghigiana

Nel 1948, Idelfonso Stanga nel trattato “Suinicoltura pratica” riporta che “...gli allevatori dell’Alta Italia si sono ormai uniformemente diretti verso i suini bianchi (York-Shire e Large-White)...” Sottolinea in particolare la situazione della razza Mora Romagnola, utilizzata ormai quasi esclusivamente per la produzione di ibridi: “...la provincia di Forlì possiede quasi tutti capi della razza Large-White e della così detta razza Fumata o Brinata, che è il prodotto di incrocio della razza locale Romagnola o Castagnona colla Large-White....”.

Giungendo ai giorni nostri (2018), l’ANAS elenca le seguenti razze:

- Apulo-Calabrese (Calabrese – Nero calabrese - Pugliese - Nero pugliese - Nero dei Monti Dauni meridionali - Nero di Capitanata - Nero lucano - Nero abruzzese - Nero reatino - Nero dei Monti Lepini – Nero maremmano)
- Cinta Senese (Cinta - Cinto - Cinto toscano - Cinturello umbro - Cinturino umbro)
- Nero Siciliano (Nero dei Nebrodi - Nero delle Madonie - Nero dell’Etna)
- Casertana (Pelatella - Napoletana – Teanese)
- Mora Romagnola (Mora - Bruna romagnola - Castagnina - Forlivese - Bolognese – Faentina)
- Sarda

- Nero di Parma (*non in elenco sito web al 27 agosto 2018*)

Gli ibridi riconosciuti sono: Suino della Marca, Impero e Nazionale.

Questa breve rassegna storica evidenzia che una razza non è per sempre; molte sono le razze suine italiane che si sono estinte negli anni, ma anche molte sono le nuove razze create per le nuove esigenze degli allevatori e dei consumatori. Molte di queste “nuove” razze recuperano caratteri che, almeno esteriormente, richiamano quelli delle razze estinte.

E' il caso della Nero di Parma, nuova razza che richiama la ormai estinta Parmigiana Nera.

Rozzi (1937) così la descriveva: *“La razza suina Nera Parmigiana appartiene al gruppo delle razze suine iberiche, aventi come caratteristiche distintive l'elevata prolificità e uno spiccato adattamento al pascolo e al grufolamento”*. L'attuale Nero di Parma ricorda l'antica Parmigiana ma è il frutto di incroci e selezioni recenti a partire da alcune femmine con tracce di color ardesia in alcuni allevamenti di Santa Margherita di Fidenza e di Pellegrino Parmense, e un verro scuro a Bardi.

Il suino della Marca (o Marchigiano) *”...nella sua variante montana....presentava taglia ridotta, mantello nero e “carne assai saporita. Oggi purtroppo questa razza sembra definitivamente scomparsa...”*. Oggi si sta creando una nuova razza sintetica a 3 vie che richiama l'antica razza Marchigiana (L.R. 37/99 - Nuova razza suina per l'allevamento semibrado: uno strumento per la valorizzazione delle aree marginali).

Sulle Alpi, la “Rete alpina Pro Patrimonio Montano” (PatriMont) sta realizzando il *“Il progetto di salvataggio del suino nero delle Alpi”* a partire da capi neri o maculati reperiti nelle Alpi centro-orientali. Secondo PatriMont, *“a maggior parte delle razze di maiali autoctone nelle Alpi è estinta, ma alcuni animali relitti sono stati mantenuti nelle varie vallate. Il progetto li riunisce in un pool genetico e li conserva insieme. Quindi almeno l'ecotipo dei vecchi suini alpini dovrebbe essere preservato. Il suino nero delle Alpi sarà una razza composta da animali residui di vari maiali alpini. Il progetto ha l'obiettivo di presentare un animale adatto per il mercato che ci offra la prospettiva di un alpeggio sostenibile”*.

Per salvare caratteristiche spesso uniche e irripetibili, sono stati avviati progetti di conservazione e valorizzazione molto interessanti. Ad esempio, il suino Nero Lucano, Tipo Genetico Autoctono Antico afferente al ceppo Apulo-Calabrese, ha rischiato di estinguersi in quanto a fine secolo scorso si era ridotto a pochissimi esemplari. Da quasi 15 anni l'ALSIA, l'Università della Basilicata e l'Associazione Regionale Allevatori, attuando gli indirizzi impartiti dalla Regione Basilicata sulla salvaguardia della biodiversità stanno lavorando congiuntamente ed incessantemente al recupero prima, alla stabilizzazione ed alla valorizzazione della razza poi.

In Emilia Romagna, la *“La Mora fu salvata da un valoroso allevatore faentino: Mario Lazzari, nella sua piccola azienda alle porte di Faenza....dopo una lunga ricerca in Romagna....ne ha trovati poco più di una dozzina e ha dato vita ad un allevamento partendo con solo 3 scrofe e un verro...Ad oggi si contano 850 esemplari, registrati presso l'Associazione provinciale allevatori (APA) di Ravenna, come idonei alla riproduzione”*. Anche se spesso dimenticato, va ricordato che tale salvataggio fu reso possibile grazie all'opera di Riccardo Fortina, allora Presidente di RARE, che acquistò 8 scrofe e 2 verri da Lazzari realizzò un programma di recupero presso l'Università di Torino, distribuendo di volta in volta i nuovi nati a vari allevatori romagnoli.



Razza Parmigiana Nera



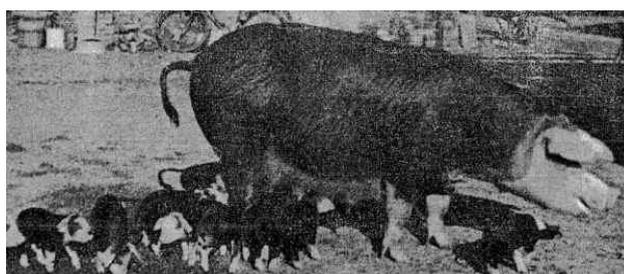
Sig. Mario Lazzari e la razza Mora Romagnola

Accanto a queste attività di salvaguardia e di valorizzazione realizzate in modo rigoroso, esistono anche purtroppo tentativi di “ricostruzione” di razze estinte che sono riconducibili a operazioni puramente commerciali senza alcun fondamento scientifico.

E' il caso del maiale Nero friulano, che Mascheroni nel 1927 segnalava come estinto ma che secondo la stampa recente (www.mondodelgusto.it - 2011): “Scomparve nel 1976, anno del terremoto, non del tutto però se è vero, come è vero, che *“in un luogo che non indovinereste mai”* D'Orlandi nel 2005 ha scoperto degli esemplari ancora oggi allevati, ne ha introdotti tre nel suo recinto ed ha iniziato la riproduzione”; e ancora (2014) “...il primo prototipo di maiale nero del Friuli Venezia Giulia è un incrocio fra quello Piemontese e quello Sloveno) <http://www.leonarduzzi.eu/dorlandi-candidato-alle-primarie/> o “Ormai il vero suino autoctono friulano, ovvero il “nero di Fagagna”, con la morte dei due ultimi esemplari nell'82, si è estinto definitivamente, anche se animali molto simili sono stati avvistati in pochissimi esemplari nei Paesi balcanici (dalla Croazia alla Romania)” (www.ilfriuli.it, agosto 2018).



Razza Nero friulano



Razza di Garlasco

La razza di Garlasco della Lombardia (estinta nel 1948 secondo Stanga) è stata miracolosamente ricreata “nel 1967 a Molino del Conte, frazione di Cassolnovoda una scrofa gravida, che avrebbe dato alla luce quattro maialini dal mantello grigio. Poi, alla cascina Castagnola di Garlasco, i porcellini sono stati fatti accoppiare per dare vita ad altri esemplari di colore nero” (La Provincia Pavese, 2008). Oggi “...il maiale nero di Garlasco, conosciuto inoltre come *pursè negar*, è oggetto di un attento recupero...Alcuni soggetti hanno cominciato un percorso di recupero genetico partendo dai pochi esemplari, tra cui una scrofa di nome Giuditta, che presentavano tutte le peculiarità del *pursè negar*” (2017)

<http://www.carneitaliana.it/blog/maiale-nero-garlasco/>

La relazione ha evidenziato che una sempre più forte richiesta di prodotti di salumeria locali da razze autoctone ha stimolato la realizzazione di progetti di recupero delle razze locali minacciate di estinzione. Tali progetti hanno generalmente avuto successo, e accanto ad essi si è assistito anche alla creazione di nuove razze suine con caratteri che, almeno esteriormente, richiamano quelli delle razze locali estinte.

Queste razze (recuperate o create) hanno stimolato la nascita di nuove realtà allevatorie di piccole dimensioni con indubbi vantaggi sulle economie locali. Solo in alcuni casi si è assistito a tentativi di attribuire a nuovi ibridi suini il nome e le caratteristiche di razze definitivamente estinte; su queste operazioni, di carattere puramente commerciale, andrebbe svolta una adeguata comunicazione vietando l'attribuzione di nomi e caratteristiche a popolazioni non più esistenti e non più “ricostruibili”.

Migrazione di greggi, mandrie e pastori: la transumanza si candida a diventare patrimonio culturale immateriale dell'umanità UNESCO



Antonio Contessa
Medico veterinario – (RARE)

Etimologia

La parola transumanza deriva dal verbo transumare, ossia: attraversare, transitare sul suolo. Il verbo è costituito con l'accostamento del prefisso latino *trans* che vuol dire: al di là/attraverso, e della parola latina *humus*, che vuol dire suolo/terreno.

Definizione

Il vocabolario Treccani alla parola Transumanza dà la seguente definizione: “complesso delle migrazioni stagionali su largo raggio territoriale, e con accentuato dislivello verticale, con cui animali di grossa o media taglia si spostano dalle regioni di pianura alle regioni di montagna e viceversa, spontaneamente o condotti dall'uomo, percorrendo particolari vie naturali (*tratturi*) nelle regioni a economia poco sviluppata, trasportate su strade ordinarie con appositi autocarri nelle regioni più sviluppate”.

E' una definizione generica, imprecisa che non dà un'idea chiara di quello che è la Transumanza.

Richiami Storici

La trasmigrazione delle greggi e degli armenti dagli Abruzzi alle zone pianeggianti del Tavoliere risale a tempi antichissimi, perché la pastorizia nomade veniva esercitata dai Sanniti ancora prima della fondazione di Roma (753 a.C.). Dopo la conquista romana, le terre non coltivate, coperte di cespugli e vegetazione spontanea, chiamate “salde”, vennero destinate al pascolo pubblico dietro pagamento di un dazio per ogni capo di bestiame.

Il clima delle varie zone del Sannio, della Sabina e della Puglia non permetteva agli armenti di stare in tutte le stagioni nel medesimo posto e quindi durante l'inverno si doveva trasmigrare nelle terre calde di Puglia mentre, M.T. VARRONE, *De re Rustica*, lib. II, cap. I, scrive - “in tempo d'estate si fanno passare le pecore dalla Puglia nel Sannio, dandole prima in nota ai finanziari, perché ove si facessero pascolare senza averle fatte registrare incorrerebbero nelle pene stabilite dalla legge censoria”.

Le greggi e le mandrie degli Abruzzi erano condotte alle pianure pugliesi lungo “publicae calles” (sentieri, cammini erbosi, strade armentizie). Su queste strade, considerate di uso pubblico fin dall'antichità per il passaggio degli animali trasmigranti, i pastori godevano del libero passaggio e del pascolo gratuito, un privilegio chiamato “tractoria”. In seguito essi furono detti “tracturi” e da quest'ultimo deriva, per alterazione fonetica dialettale, il termine “tratturo”.

L'allevamento transumante, imponente in Spagna e nell'Italia meridionale, fu praticato anche nei Carpazi, nei Balcani, in Algeria, in Corsica, in Provenza, in Svizzera, nella Germania meridionale, in Scozia e nel Cile.

La locazione dei pascoli costituiva una voce importante per l'erario dello Stato, per cui la pastorizia venne sempre più incentivata e infine disciplinata con la costituzione di una grande organizzazione.

La Regia Dogana della Mena delle pecore in Puglia

Nel Mezzogiorno d'Italia la pastorizia venne strutturata e favorita con l'istituzione della “Regia Dogana della Mena delle Pecore in Puglia” voluta da Alfonso I d'Aragona nel 1447 (sedi: 1447/1468 Lucera; 1469/1806 Foggia) e successivamente della Doganella d'Abruzzo (1532-1806) nata come distaccamento della Regia Dogana di Foggia (autonoma dal 1650).

Si configurava come un'azienda statale autonoma capace di rendere ingenti somme di denaro.

La funzione era quella di utilizzare i pascoli della regia Corte, di amministrare le terre del demanio regio, di tutelare i “locati”, di convogliare gli armenti dagli Abruzzi in Puglia.

Nel Regno di Napoli gli allevatori che possedevano più di 20 pecore erano obbligati a portare, nei periodi invernali, i loro armenti nei pascoli demaniali della Puglia.

I “locati”, proprietari delle greggi, pagavano un canone annuo per l’uso di questi pascoli, “la fida”: 8 ducati per ogni 100 pecore in cambio della assegnazione di un pascolo sufficiente, dove rimanevano fino a primavera inoltrata, quando, subito dopo la tosatura, ritornavano nelle località di provenienza. Erano inoltre tenuti a vendere a Foggia, sede della Dogana, i loro prodotti e cioè lana, agnelli, capretti, formaggi.

Il Tavoliere assicurava la ricchezza all’intero Stato.

Con la legge 75 del 21/5/1806 Giuseppe Bonaparte sancì la fine della dogana e le successive amministrazioni dei terreni demaniali operarono ancora peggio, tanto è che gran parte delle aree solcate dai tratturi vennero trasformate in terre coltivabili e la transumanza declinò progressivamente, ma non scomparve del tutto. Infatti, da notizie storiche saltuarie e approssimative, si desume che a partire dal 1840 il numero degli animali transitati è andato sempre decrescendo passando da 1.200.000 capi a 760.000 nel 1860, 730.000 nel 1877, 400.000 nel 1951, 205.000 nel 1958.

Puglia - Dati Storici – Razze autoctone

La descrizione storica particolareggiata della zootecnia in Puglia è contenuta nell’inchiesta parlamentare agraria diretta e coordinata dal senatore Stefano Jacini degli anni dal 1877 al 1885 (Pubblicazione Gruppo Finsiel, 1994).

Nella monografia “L’agricoltura e gli agricoltori del Gargano” del dott. G. Nardini (Tip. L. Del Giudice – Napoli – 1914).

Nel libro “La Fisica Appula” - Tomo V – P.F. Michelangelo Manicone – Napoli 1807.

Un tempo gli allevamenti transumanti consistevano soprattutto di ovini di razza gentile di puglia, di bovini di razza podolica e di caprini di razza garganica. Animali dagli arti robusti e unghioni resistenti, adatti a percorrere lunghi tragitti attraverso i tratturi per raggiungere il pascolo di destinazione.

Diffusione geografica attuale

Ad oggi il fenomeno della transumanza si riscontra nelle regioni montuose dei Paesi circummediterranei, dalla Spagna all’Asia Minore, come pure nel Caucaso nell’Asia centrale e nelle Ande.

In Europa è diffusa anche in Portogallo, Francia, Austria, Romania, Grecia e Italia dove in particolare gli allevamenti transumanti sono presenti soprattutto in alcune regioni del centro e del sud, prevalentemente in Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata.

Movimentazione, Tipo, Fasi, Modalità, Costi

La movimentazione degli animali, in particolare bovini e ovi-caprini, può avvenire solo se:

- l’allevamento di origine ha un codice aziendale;
- gli è stato assegnato un codice pascolo. Il codice pascolo qualora non già assegnato, si acquisisce presentando istanza, almeno 60 giorni prima della data prevista per l’arrivo degli animali, al Servizio Veterinario competente sul territorio dove insiste il pascolo.
- gli animali oggetto della movimentazione sono regolarmente registrati nella Banca dati nazionale dell’anagrafe zootecnica (BDN). I bovini sono identificati secondo la normativa vigente con due marche auricolari, apposte rispettivamente al padiglione auricolare destro (m. primaria) e sinistro (m. secondaria). Mentre per gli ovini e i caprini è presente l’applicazione di un solo marchio auricolare. Gli animali provenienti da regioni soggette a misure straordinarie di polizia veterinaria in materia di tubercolosi, brucellosi e leucosi quali la Calabria, Campania, Puglia e Sicilia, devono essere identificati anche tramite bolo endoruminale (Ord. M.S. 28/05/2015 e s.m.)
- l’allevamento è Ufficialmente Indenne da tubercolosi, brucellosi e leucosi,. Inoltre tutti gli animali sono stati sottoposti alle profilassi di Stato entro e non oltre i 30 giorni prima della movimentazione (Ord. M.S. 28/05/2015 e s.m.);

- il proprietario o detentore, almeno 15 giorni prima della partenza, ha presentato al Sindaco del comune dove si trova la mandria, la domanda di trasferimento di bestiame per l'alpeggio e la transumanza a mezzo del Mod. 6 allegato al regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R..320/1954, che sarà tempestivamente inoltrato al Comune di destinazione.

- il proprietario o detentore degli animali, direttamente o tramite persona delegata, almeno 30 giorni prima della partenza ha fatto richiesta di movimentazione degli animali utilizzando l'apposita funzione informatica prevista in BDN;

- sono rispettate le disposizioni del DGSAF prot. n. 6478 del 13-03-2017 recante misure di controllo ed eradicazione per contenere la diffusione della Blue Tongue sul territorio nazionale.

A questo punto il Servizio Veterinario ufficiale che autorizza e regola la movimentazione per la transumanza, dopo aver eseguito le opportune verifiche sia sull'allevamento che sulle procedure adottate, concede, se del caso, il nulla osta al trasferimento degli animali e rilascia il Mod. 4/7 sempre utilizzando l'apposita funzione informatica prevista in BDN.

Tanto premesso, la transumanza si distingue in base agli animali movimentati da e verso zone georeferenziate e alla distanza percorsa; ha diverse fasi e può avvenire in vari modi.

Riguardo agli animali interessati nella movimentazione, può essere: specie specifica o mista.

Tanto premesso, in rapporto alla distanza percorsa, per raggiungere il pascolo abbiamo:

✓ La transumanza di tipo verticale, detta anche piccola, quando lo spostamento di animali, da allevamento verso pascolo (fase di monticazione) e viceversa (fase di demonticazione), avviene nell'ambito del territorio di uno stesso comune o di comuni limitrofi. E' una transumanza "Intra - Regionale".

✓ La transumanza di tipo orizzontale, detta anche grande, quando lo spostamento di animali, da allevamento verso pascolo e viceversa, avviene da una regione all'altra. E' una transumanza "Fuori Regione".

A seconda della modalità con cui avviene lo spostamento degli animali distinguiamo:

✓ La transumanza praticata in modo convenzionale. Ad oggi la transumanza avviene principalmente su automezzi, camion ed autotreni, appositamente costruiti per il trasporto del bestiame e nel rispetto del benessere animale. Avviene in poche ore ed è poco economica.

✓ La transumanza praticata in modo tradizionale. Gli animali vengono condotti dall'uomo percorrendo i tratturi. E ciò implica l'ottemperanza a leggi e adempimenti burocratici vari, anche se la collaborazione tra le Regioni interessate: Puglia, Abruzzo e Molise, ha consentito il superamento di tutte le difficoltà legate alla necessità di assicurare le indispensabili condizioni di sicurezza. Richiede alcuni giorni, dipende dalla distanza da percorrere, e avviene con un impegno di spesa inferiore rispetto a quello richiesto per l'uso di automezzi.

I Regi Tratturi

I Regi Tratturi, erano larghi 111,11 metri e delimitati lungo il percorso da blocchi di pietra su cui erano scolpite le lettere R.T..

I tratturi principali sono quattro:

- Tratturo Magno L'Aquila - Foggia (243,597 Km): il Tratturo del Re.
- Tratturo Foggia - Celano (207 Km)
- Tratturo Castel di Sangro - Lucera (127 Km)
- Tratturo Pescasseroli - Candela (211 Km) tra cui si innesta una fitta rete di tratturelli e bracci.

Nel corso degli anni sulla rete viaria che attraversava fittamente i diversi territori regionali interessati dalla transumanza sono state commesse continue usurpazioni che ne hanno ridotto drasticamente l'estensione chilometrica.

Tutela dei Tratturi - Puglia

Attualmente la consistenza originaria dei tratturi risulta di molto ridimensionata, pezzi consistenti sono rimasti inglobati nei centri urbani e al loro posto ci sono anche grosse strade di comunicazione. L'intervento del legislatore ha scongiurato la scomparsa di ulteriori tratti di quello che resta degli antichi tratturi.

Con il D.P.R. 616/77 la gestione dei tratturi è passata alle Regioni e con il D.M. del 22/12/83 è stato apposto il vincolo di interesse storico-artistico-archeologico su quelli insistenti nella Regione Puglia.

L'articolo 1 della Legge regionale 23 dicembre 2003, n. 28 in materia di "Disposizioni delle funzioni amministrative in materia di tratturi" recita:

"I tratturi, in quanto monumento della storia economica e sociale del territorio pugliese interessato dalle migrazioni stagionali degli armenti e in quanto testimonianza archeologica di insediamenti di varia epoca, vengono conservati al demanio armentizio regionale di cui all'articolo 1 della legge regionale 9 giugno 1980, n. 67 e costituiscono il - Parco Tratturi della Puglia -".

La Transumanza Tradizionale

La pratica tradizionale della Transumanza rappresenta la migrazione stagionale delle greggi, delle mandrie e dei pastori che, insieme ai loro cani e ai loro cavalli, si spostano in differenti zone climatiche, percorrendo le vie semi-naturali dei tratturi. Il viaggio dura giorni e si effettuano soste in luoghi prestabiliti, noti come "stazioni di posta" (Nota MIPAAF del 27-03-2018).

Sul Gargano la transumanza tradizionale è proseguita, anche se in forma ridotta, fino agli inizi degli anni '70, dopodiché si è avuto un repentino passaggio dalla "civiltà del tratturo" alla "civiltà delle autostrade". Fattori determinanti del passaggio: inserimento di nuove razze non adatte all'allevamento allo stato brado (erosione genetica delle razze autoctone), i tempi ridotti del viaggio, il fatto che molti tratturi erano diventati oramai poco percorribili per l'alienazione di alcuni tratti. Nel 2018 sono stati movimentati verso i pascoli fuori regione appena 2521 capi, rispettivamente 1304 bovini, 1012 ovini e 205 caprini.

Gli allevamenti transumanti sono pochi: una trentina circa e solo tre spostano ancora i propri animali a piedi, circa 200 capi, dal Gargano al Molise mantenendo viva la tradizione della transumanza.

Organizzazione e rituali

La pratica della transumanza richiede un'organizzazione non indifferente: un mese prima di partire si procede al controllo sanitario della mandria e alla richiesta delle autorizzazioni per percorrere ed attraversare strade e ferrovie, dove il tracciato del tratturo è interrotto.

La partenza, di solito avviene tra la fine di maggio e la prima settimana di giugno, è un vero rituale dalle fasi precise e ordinate: inizia all'alba previa raccolta e "accampanamento degli animali", procedura che consiste nel mettere alle bovine capo-mandria, che conoscono bene il percorso, delle grandi campane dette "Tratturali" che, con il loro suono, richiamano le altre.

La scelta delle campane, di quella adatta ad ogni capo, il loro suono costituiscono per la mandria il segnale di partenza verso il pascolo dove vi permarrà fino alla fine del mese di ottobre quando avviene la successiva fase di demonticazione per cui gli animali rientrano in azienda.

Tempi di percorrenza

Mandria bovina: ciascuna giornata prevede sei o sette ore di cammino ininterrotto, in media da 25 a 60 chilometri al giorno, secondo il tipo di animali, poi sosta. Raggiunge la destinazione dopo 4 - 5 giorni.

Gregge ovino: percorre nelle sue sei o sette ore di cammino ininterrotto, in media 15 chilometri come tappa giornaliera, poi sosta. Raggiunge la destinazione dopo 16 o 17 giorni che è partito.

Allevatori – Patrimonio culturale

Il mondo degli allevatori: usi, costumi, modi di dire e abilità, autentiche identità da conoscere, tutelare e valorizzare.

Transumanza patrimonio immateriale dell'umanità

Questa attività ha fortemente influenzato la storia delle terre coinvolte, con evidenti effetti sia sui luoghi che sulla vita delle persone, con evidenti riflessi sui modi di dire, sugli usi, costumi e tradizioni locali: caratteristiche peculiari che hanno segnato nel corso degli anni lo sviluppo sociale, culturale di comunità determinandone i valori e l'identità storica. Di fatto la transumanza, quella "civiltà del tratturo" come qualcuno l'ha definita, è un elemento culturale dal forte contenuto identitario che va preservata.

Per decenni su questo importante fenomeno è caduta una patina di dimenticanza, per cui è stata trascurata e solo da qualche anno sta emergendo dall'oblio. Oggi che è di moda parlare delle proprie radici riscoprire la transumanza significa recuperare il complesso universo dei valori umani, sociali, culturali ed economici che vi era connesso e soprattutto rivalutare una parte importante e ineludibile della nostra storia.

Queste le ragioni hanno indotto l'Italia (MIPAAF), come capofila insieme alla Grecia e all'Austria, ad avanzare e a presentare il 27-03-2018 presso la sede dell'UNESCO a Parigi la candidatura transnazionale de "La Transumanza" a patrimonio immateriale dell'umanità. Per la redazione del dossier di candidatura è stato importante il coinvolgimento attivo delle comunità che in questi anni hanno lavorato alla valorizzazione e alla salvaguardia della transumanza. Fondamentale l'apporto di famiglie di allevatori che hanno saputo mantenere negli anni la vitalità della pratica nonostante le difficoltà socioeconomiche e sanitarie. Pertanto è stato formalmente avviato il processo di valutazione internazionale da parte di un organo di esperti tecnici indipendenti e la decisione da parte del Comitato di Governo dell'UNESCO è attesa per il mese di novembre 2019.

Transumanza fattori di minaccia e Azione di salvaguardia

Fattori di minaccia al mantenimento:

- ✓ Costi eccessivi per l'autorizzazione all'uso civico dei pascoli comunali permanenti;
- ✓ Adempimenti burocratici;
- ✓ Legislazione sanitaria;
- ✓ Fauna selvatica;

Azioni di salvaguardia:

- ✓ Iniziative pubbliche, studi, convegni, manifestazioni, celebrazioni e feste per far conoscere il mondo degli allevatori e promuovere la transumanza;
- ✓ programmi televisivi dedicati al settore;
- ✓ musei della transumanza e delle tradizioni popolari;
- ✓ azioni turistiche con escursioni guidate sui tratturi e nelle aziende transumanti;
- ✓ promozioni e degustazioni di prodotti tipici.

Conclusioni

Conoscere e valorizzare le caratteristiche anzidette può, e deve, servire ad essere più consapevoli delle potenzialità del territorio e della propria comunità in particolare, per essere protagonisti ed artefici della storia e del suo sviluppo nel futuro. Determinante per il raggiungimento dell'obiettivo la ricerca di possibili sinergie con altri settori economici, turismo in particolare, per la valorizzazione di questo "patrimonio" comune.

Il ritrovamento dell'antica pecora Balestra



Daniele Bigi

(Università di Bologna – RARE)

La pecora Modenese è originaria dell'Appennino della provincia di Modena ed è conosciuta localmente anche con i nomi di Emiliana di Pianura, Pavullese o Balestra; quest'ultimo nome si riferisce alla particolare forma delle corna, molto distese, che ricordano appunto una balestra.

La sua riscoperta è stata del tutto casuale. Mi ritrovavo impegnato nello studio di un'altra razza ovina, la Cornella Bianca, era il 2005 e la ricerca vedeva la collaborazione di RARE, dell'università di Bologna, dell'ASL di Reggio Emilia e della Provincia di Modena. Tale razza aveva il registro anagrafico vuoto da decenni e stavamo esplorando gli allevamenti ovini presenti nelle province di

Reggio Emilia, Modena, Bologna, Ferrara e Rovigo, per operare un primo censimento degli animali che morfologicamente rientravano nelle caratteristiche previste per la Cornella Bianca.

Era un giorno di febbraio e verso sera andammo a visitare un allevamento non lontano da Bologna, di proprietà di un ex-allevatore di bovini, che arrivato alla pensione, per passione, allevava qualche pecora. Quando ci accompagnò nella stalla, grande fu la nostra sorpresa nel trovarci di fronte a pecore che nulla avevano a che fare con la razza Cornella Bianca e che non somigliavano a nessuna altra razza italiana.



Si trattava di una quindicina di individui con caratteristiche morfologiche molto particolari, che riguardano principalmente il profilo fronto-nasale, di tipo montonino molto accentuato e la forma della corna, aperte e molto attorcigliate sia nei maschi che nelle femmine, che la rendono decisamente diversa nell'aspetto dalle altre razze ovine allevate in Emilia Romagna e nel resto d'Italia.

Attraverso un'accurata ricerca bibliografica, trovammo notizie di questa pecora che risalivano agli anni 30 (Cabrio, 1965), e che testimoniavano la presenza della Modenese nel Veneto, nella zona compresa tra il Po e l'Adige, dove le greggi trascorrevano il periodo invernale seguendo la tradizionale transumanza, Le greggi ripartivano poi nella tarda primavera per i pascoli dell'Appennino modenese dove permanevano durante l'estate. In tale libro sono presenti le foto di un ariete e di una pecora Modenese. Un'altra foto storica di questa razza riguarda un ariete fotografato a Pavullo sull'Appennino modenese, pubblicata sull'Italia Agricola nel 1930. Anche un libro di Paolo Schenoni (1980) riportava in copertina la foto di una pecora di questa razza. Infine, compare sul libro di Baldelli (1999), la foto di una pecora definita "Emiliana di Pianura", che appartenente ad un gruppo di dodici soggetti, individuati nel 1988 nel Ferrarese, veniva considerata estinta al momento della pubblicazione del volume, e presentava anch'essa caratteristiche morfologiche molto simili.

Profilo del musomontonino, molto accentuato sia nei maschi che nelle femmine



Il vello della Modenese è bianco, molto aperto, poco esteso e lascia scoperti la testa, l'addome e gli arti. Possono essere presenti macchie scure sulla testa in modo particolare attorno agli occhi. Anche gli arti possono presentare delle pigmentazioni scure. La lana è corta e grossolana, poco ondulata e contiene giarra in abbondanza e ricorda quella di alcune pecore del Sud Italia che per tali caratteristiche vengono dette "a lana moscia", mi riferisco in particolare alla Leccese e all'Altamura.



Vello bianco con frequente macchia nera attorno all'occhio

Vello molto aperto, che ricorda quello di alcune razze meridionali «a lana moscia»

Secondo quanto riportato da Cabrio (1965) è una razza a triplice attitudine, carne, latte e lana. La carne era prodotta con agnelli macellati a 40 giorni di età. La Modenese si distingueva anche quale ottima produttrice di latte, che veniva utilizzato per la produzione di formaggio. La produzione annuale di lana per capo, ottenuta da due tose, era di 2,5 kg circa, di qualità grossolana.

Essendo così diversa dalle altre razze emiliane e italiane, ci chiedemmo da dove potesse essere arrivata e valutando altre razze in un contesto europeo ritrovammo una razza simile allevata nell'Algarve, in Portogallo, la Churra Algarvia, e un altro gruppo di razze allevate principalmente in Ungheria e Romania, dette di ceppo Zackel. Seppure con alcune differenze, la forma delle corna e il tipo di lana di queste due razze ricordano senza alcun dubbio quelli della Modenese.

Pecora Churra Algarvia

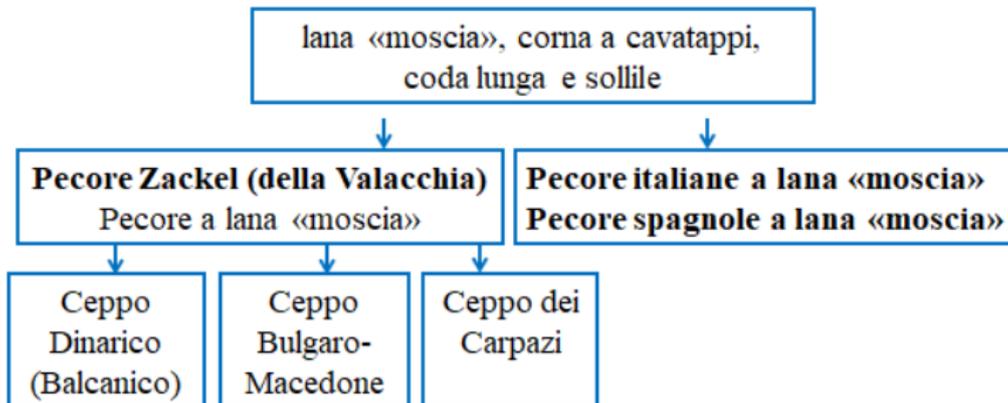


Pecora Zackel



Alcuni autori Rumeni, sulle basi di dati morfologici e storici hanno effettuato uno studio delle pecore di ceppo Zackel, individuandone i gruppi principali, tra questi anche le pecore a lana moscia dell'Italia del Sud. Non fanno però alcun riferimento alla pecora Modenese e alla Churra, che probabilmente non conoscevano.

Albero filogenetico delle pecore di tipo Zackel (della Valacchia) (secondo Draganescu, 1994, 2009)



Migrazione popolo Rom



<https://www.focus.it/cultura/storia/chi-sono-i-rom>

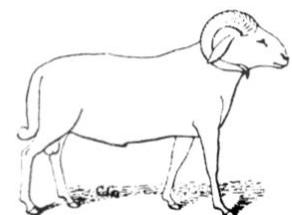
L'arrivo di questi animali nell'Italia del Nord e in Portogallo potrebbe essere forse legato alla migrazione del popolo Rom dalla Romania all'Europa occidentale, che avvenne in due grandi ondate, la prima nel 1400 e la seconda a metà del 1800. Ma per affermare ciò occorrerebbe un'attenta e approfondita ricerca storica.

Un altro dato di grande interesse è che la particolare forma delle corna presente nella pecora Modenese e nelle altre razze citate, era presente anche nelle pecore dell'antico Egitto. In tale contesto si distinguevano due tipi di ovini:

1) *Ovis longipes palaeo-egyptiacus*, utilizzata nei bassorilievi delle tombe dei primi Faraoni, (2500 a.C.) con le corna caratterizzate dalla forma a cavatappi poste orizzontalmente alla testa, estinta nel II secolo a.C.



2) *Ovis platyura aegyptiaca*, che aveva corna più corte che giravano attorno all'orecchio, comparsa a partire dalla seconda metà del I millennio a.C.



La forma delle corna del primo ovino ricorda in modo inequivocabile quella delle pecore descritte finora. Queste particolari corna avevano nell'antico Egitto anche un significato religioso ed erano attribuite a Knem, dio col corpo umano e la testa d'ariete, che plasma gli dei, gli uomini, gli uccelli, i pesci e il bestiame con l'argilla, prima di infondere alle sue creature il soffio vitale.



Knum

- frequentemente è dipinto seduto al suo tornio da vasaio, mentre forgia nuova vita dall'argilla
- il geroglifico del suo nome è un corno d'ariete
- le corna di ariete sono simbolo di fertilità

Tornando alla pecora Modenese, si trattava di una razza reliquia, ridotta a pochissimi soggetti allevati in consanguineità. I tentativi di recuperarla da parte dell'associazione RARE sono stati frustrati dalla scarsa collaborazione di un secondo allevatore, al quale gli ovini del primo allevatore (colpito poi da una grave malattia) erano stati successivamente ceduti. Attualmente sono presenti solamente alcuni soggetti meticci, concentrati in un unico allevamento.

La cicala e la formica 2.0(18)



Roberto Ferrari
RARE

La folata di vento gelido spazza via definitivamente l'autunno, e l'eco dell'estate, ormai, è solo un dolce, lontanissimo ricordo.

La Cicala, spinta indietro la chitarra sulle spalle, alita preoccupata sulle dita intirizzite. Si guarda intorno sconsolata, intimorita dal silenzio opprimente, dall'assenza di movimento. Nessun segno di vita.

Sola, in una natura d'un tratto ostile, non ha idee per cercare di sopravvivere all'inverno e al suo tragico destino.

Non c'è tempo da perdere, già l'umidità e il freddo salgono su lungo le zampette.

-“Ma sì! Che stupida sono stata a non pensarci prima!”

E così saltando di gioia, raggiunge di corsa l'entrata del formicaio.

Toc toc toc.

Niente.

Prova di nuovo. Toc toc toc ... toc toc!

Ancora niente.

Bussa allora con insistenza. TOC TOC TOC TOC TOTOTOTOTO e TOTOTO'!!!

- “Chi è?”- grida dall'interno una vocina infastidita.

-“Buonasera, scusate! Sono la Cicala! Vi ricordate di me?”-

-“Scusa sai se non ti abbiamo risposto prima, ma non aspettavamo nessuno ... Sì, certo, come non ricordarsi di te!”-

La risposta scatena un coro di risatine canzonatorie.

-“Beh! Che vuoi?”-

La domanda secca, arrogante, incrina la sicurezza e le speranze della Cicala.

-“Beh, ecco ... è arrivato l'inverno, e il freddo ... e mi chiedevo se potete aiutarmi ospitandovi da voi. Mi basta poco, credetemi, un cantuccio e un po' di tepore, non vi accorgete di me!”-

La vocina, al di là della porta si alza beffarda, cattiva, astiosa.

La risposta sembra covata e preparata da tempo.

-“No, niente affatto, non se ne parla! Tu dov’eri quando noi d’estate faticavamo sotto il sole per accumulare provviste per l’inverno? Tu dov’eri, eh, dov’eri? Te lo diciamo noi dov’eri! Bella comoda sui rami degli alberi; comoda comoda all’ombra del fogliame a cantare e strimpellare. Ecco dov’eri! E noi lì sotto, nella polvere, a sudare e ammazzarci di lavoro!

Pensavi che l’inverno non sarebbe arrivato mai? Pensavi che eravamo stupide per sgobbare così tanto?

O ancor più stupide da spalancarti la porta per accoglierti a braccia aperte?

Va’via, mangiapane a tradimento! Va’via!”-

-“Ma io qui fuori muoio di freddo!”- supplica disperata la Cicala -“Abbiate pietà di me! Vi supplico!”-

-“È un problema tuo, non nostro! Avresti potuto pensarci prima! Va’via, va’via!”-

Ora la situazione è tragica davvero.

Resta lì, la porta del formicaio è riparata.

Poggia in terra la chitarra, siede intirizzita.

“Non c’è più nulla da fare” pensa rassegnata “non posso oppormi al destino, tanto vale lasciarsi andare”.

Il freddo sta già impossessandosi del fragile corpicino.

Qualche fiocco di neve volteggia nell’aria. Stupita e affascinata, mormora di nuovo tra se: “Perlomeno ho resistito abbastanza da riuscire a vedere la neve! Ne è valsa la pena!”

Una vibrazione, due trilli: messaggio. Estrae lo smartphone dalla custodia, accende lo schermo.

“*Il suo credito è quasi esaurito ...*” “Fosse solo il credito! Perlomeno morirò senza debiti ...”

Compare la scritta: “*Solo chiamate d’emergenza.*” “Per fortuna! Più emergenza di così!”-

Si collega svogliata alla rete. Si anima, finalmente una speranza, un appiglio precario. Chiama.

Non lo trovo mai quando squilla. Eppure dev’essere qui, lo sento. È finito nel diario, tra le pagine appallottolate, i ritagli, i libri, le riviste del mio assicurante disordine. Rispondo.

-“Buonasera, mi scusi, sono io!”-

-“Io chi?”-

-“Io,io! La Cicala della fiaba!”-

-“Tanto piacere, Pinocchio! Dica, dica pure.”-

-“No, mi creda! Deve credermi! La prego, è questione di vita o di morte! Morte appunto, molto probabilmente, morte!”-

Inizia a raccontami la sua vicenda. La interrompo. -“Conosco la favola, vada avanti.”-

Mi da del tu.

-“No, la fiaba finisce qui! Devi portarla avanti tu! Ti prego, ti prego, salvami la vita! Non voglio morire! Non farmi morire!”-

Poi confessa: -“Per sicurezza avevo pensato di rivolgermi ad un vero scrittore, ma vedi ..., al momento non ho una grande disponibilità, ... quindi, quindi ...”-

-“Quindi hai ripiegato su uno scrittore da quattro soldi!”-

-“Bravo! Ma per la verità non ho nemmeno quelli!”-

-“Oh, non preoccuparti, i veri scrittori muoiono poveri e pazzi. Per la povertà siamo già a posto, grazie.

Per la pazzia, beh, con questa, abbiamo compiuto un vero balzo in avanti! Dunque, cosa vorresti che faccia per aiutarti?”-

-“Aiutami comunque, ti prego! Qui nevicca! Ti prego, ti supplico! Non farmi morire! AIUT ...”-

Cade la comunicazione.

C’è una mezza pagina libera su un foglio protocollo a quadretti già scritto; sfodero la fida Bic blu.

Lì seduta, ha raccolto sconsolata le ginocchia tra le braccia, poggiandoci il mento. Non pensa più a niente.

Si è arresa, non ha più voglia di pensare.

D’un tratto è in piedi, schiaffeggiandosi la fronte.

-“Ma che stupida! Che stupida! Come ho fatto a non pensaci prima! La mia stupidità stava costandomi cara! Stupida che non sono altro! Stupida, stupida, stupida! Meriteresti di lasciarci le penne!”-

Afferrata la chitarra, corre affannata nella neve. Quel po' di movimento le permette di scaldarsi. Allunga la falcata, un piccolo salto, uno più lungo e dopo un breve volo atterra al riparo sul predellino dell'arnia.

Bussa. Immediato si alza un brusio rabbioso, ma non ostile, che subito si cheta.

Il -“Chi è?”-, anzi è calmo, fiducioso, allegro.

-“Compagne, sorelle, sono io, la Cicala. Vi ricordate di me?”- supplica.

-“Sì, sì, certo! Dicci, hai bisogno di qualcosa?”-

-“Eh sì, amiche mie! Ho bisogno di voi e del vostro aiuto. Beh, ecco ... è arrivato l'inverno, il freddo ... e mi chiedevo se potevate aiutarmi ospitandomi da voi. Mi basta poco, un cantuccio e un po' di tepore, non vi accorgete di me!”-

Un ronzio sommesso, le Api discutono tra loro.

L'uscio si spalanca.

-“Dai entra, presto! Stavamo ricordando quanto ci piaceva ascoltarti suonare, l'estate scorsa, mentre noi lavoravamo come pazze avanti e indietro, tra l'arnia e le fioriture! E quanto ci piacevano le tue canzoni! Ci entravano nella mente, le canticchiavamo continuamente, e, grazie a te, il lavoro ci sembrava allegro e meno faticoso. Spesso allungavamo il ritorno per passare sotto il tuo albero ad ascoltarti!”

Entra dai, saremo ben liete di ricambiarti il favore!”-

Mille zampette l'afferrano per tirarla dentro, per abbracciarla e salutarla.

”Senti, noi siamo la **LIGU**(stica)! Conosci le canzoni del Liga!

È quella ... sì, ... quella di quell'altro! Accidenti come si chiama ...

Sì, quella che fa: Regina di fioriiiiii ... Regina di cuoriiiiii ...

“Aveva ragione Celentano” mormora felice tra se la Cicala, sbattendo la porta in faccia all'inverno.

“L'APE È ROCK!”

Tutela del suino Nero dei Nebrodi attraverso la certificazione della qualità legata al territorio

Stefano Simonella, Simona Rizzo

RARE - Consorzio di Ricerca Filiera Carni

Il suino Nero ha sempre trovato un habitat ideale nei boschi della Sicilia, per la disponibilità di pascolo e di riparo. Presente oggi soprattutto nella Sicilia orientale, sui monti Nebrodi (tanto da essere maggiormente noto come *suino Nero dei Nebrodi*), ha una consistenza di un migliaio di scrofe ed un centinaio di verri in tutta la regione.



L'allevamento è condotto prevalentemente all'aperto, pertanto il suino si alimenta utilizzando anche la vegetazione spontanea del sottobosco, integrata dall'allevatore con materie prime (soprattutto orzo e favino) o mangimi formulati specificatamente in funzione della fase del ciclo e dei fabbisogni di accrescimento/ingrasso.

Il sistema di allevamento “plein air”, consentendo il costante ricorso al pascolo nel bosco, influenza in modo determinante le qualità sensoriali delle carni e dei salumi che risultano eccellenti e uniche. Anche le caratteristiche nutrizionali delle sue produzioni appaiono molto interessanti da un punto di vista dietetico con particolare riferimento alla frazione lipidica in cui sono presenti significativi

valori di acido oleico e linoleico, in relazione all'assunzione della ghianda al pascolo, come si evince da numerosi studi svolti dall'Unità di zootecnia del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Messina.



Dal 2001 figura nel Registro anagrafico dei tipi genetici autoctoni, importante strumento per la conservazione delle razze suine non sottoposte a un piano nazionale di selezione. Tuttavia, la salvaguardia della razza è affidata principalmente all'allevatore, che ne rappresenta il vero custode, nella misura in cui si trovino idonei strumenti di valorizzazione economica della filiera e, pertanto, validi motivi per mantenere in allevamento il suino Nero piuttosto che inserire altre razze industriali maggiormente produttive, soprattutto in sistemi di allevamento intensivi.

L'innovazione tecnologica consente oggi di valutare analiticamente il nesso causale tra le caratteristiche peculiari di un territorio e i caratteri qualitativi tipici di un prodotto. Questa relazione si può evidenziare mediante analisi sensoriali strumentali e rappresenta il punto di partenza del percorso intrapreso in questi anni dai produttori dei Nebrodi per l'ottenimento del marchio di qualità di Denominazione di Origine Protetta (DOP) per il prosciutto crudo, prodotto di punta del suino nero dei Nebrodi, che ne esprime al meglio il legame con il territorio e le sue tradizioni, attraverso le sue caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, unitamente all'arte norcina dei trasformatori nebroidei, quindi delle loro tecniche tradizionali, soprattutto nelle fasi di stagionatura.

In questa strategia di salvaguardia della razza, nell'ottica di incrementare il valore delle sue produzioni ed il reddito per l'allevatore, i produttori sono stati affiancati nell'iter di riconoscimento della DOP dal Consorzio di Ricerca Filiera Carni - Autorità pubblica di controllo del MIPAAFT ed Organismo di Certificazione accreditato da ACCREDIA. È stato predisposto un disciplinare che prevede regole di produzione tradizionali, standardizzando il processo di ottenimento del prosciutto crudo, per rendere omogenei tutti i fattori produttivi, senza per questo rendere industriale il prodotto, mantenendo le peculiari caratteristiche tipiche ed artigianali.



L'idea del marchio DOP, pertanto, discende dall'interazione tra genotipo e ambiente che, esaltata dal sistema di allevamento plein air, determina qualità organolettiche uniche nelle produzioni del suino Nero. In particolare, nel prosciutto crudo, il forte legame con il territorio dei Nebrodi, la Denominazione d'Origine Protetta darebbe un notevole impulso all'economia dell'intera filiera, contribuendo a tutelare e valorizzare la razza.

L'angolo del veterinario

La demonticazione



Antonio Contessa

Medico veterinario – (RARE)

A novembre, in particolare durante la prima settimana del mese, c'è il rientro delle mandrie bovine e greggi ovicaprine, che alla fine del mese di maggio erano andati in transumanza.

Si ha la cosiddetta fase di demonticazione della transumanza, ovvero, lo spostamento degli animali dal pascolo verso l'allevamento di origine.

Il passaggio degli animali lungo le strade dei comuni coinvolti attira l'attenzione della gente, gli adulti e i bambini soprattutto, si accalcano ai bordi delle vie per osservare e applaudire questo meraviglioso spettacolo che trasmette le emozioni di rivivere un tempo

che è passato, che sa di antico, di tradizionale.

La movimentazione degli animali a piedi deve avvenire



Transumanza: la fase di demonticazione - Az. A.T. 047FG060 S.M.L. – (FG)

nel rispetto delle norme di sicurezza e con regolare modello IV che altro non è che il documento di accompagnamento degli animali che

vengono movimentati.

Entro i trenta giorni che precedono la demonticazione, fatto salvo diverse disposizioni regionali ivi vigenti, gli animali sono sottoposti a profilassi sanitaria: prelievi di sangue, intradermotubercolizzazione e vaccinazioni.

E' bene sottoporre gli animali anche a trattamento con antiparassitari e a profilassi vaccinale prima di lasciare i pascoli estivi al fine di prevenire, una volta giunti a destinazione, la probabile infestazione parassitaria dei pascoli aziendali e l'infezione da clostridi soprattutto in giovani soggetti.

Prossimi appuntamenti

- ❑ ROMA: 26 novembre, h.11:00, viale del giardino zoologico 1, bioparco, sala dei pavoni, "progetto apincittà - primo report del biomonitoraggio: cosa ci dicono le 'api sentinella'".
- ❑ ROMA: 27 novembre, dalle h.11:20 alle h.12:30, via della missione 4, sala stampa camera dei deputati, presentazione proposte alla politica del "Rapporto cambia la terra" di Federbio, ISDE, Legambiente, WWF e Lipu.
- ❑ SIENA: 3 dicembre, h.10:00, piazza Duomo 1, Santa Maria della scala, appuntamento conclusivo per l'anno del cibo italiano "Toscana, l'arte del gusto - Il gusto dell'arte: turismo, cultura, enogastronomia e territorio".
- ❑ REGGIO EMILIA, 15/16 dicembre 2018, Centro fiere – V Edizione l'AIA in fiera. IV Campionato italiano di conigliocultura e XXXVIII Campionato italiano di colombicoltura. Info: <https://www.fi-ac.it/>
- ❑ VERONA: 15/16 dicembre 2018, Fiera di Verona - esposizione morfologica di cani di razza. Manifestazione sotto l'egida dell'E.N.C.I. (Ente Nazionale Cinofilia Italiana) e della F.C.I. (Fédération Cynologique Internationale).