



La Newsletter n.10 di RARE

Marzo 2004

"La Newsletter di RARE" è uno strumento di comunicazione aperto a tutti; se vuoi far conoscere la tua azienda e il tuo allevamento, se desideri comunicare dati e notizie sulle razze, se sei a conoscenza di problemi e soluzioni, ti invitiamo a collaborare alla redazione di "RARE News" inviandoci i tuoi articoli alla sede di Torino (RARE, c/o R. Fortina, C.so G. Agnelli, 32, 10137 Torino) o all'indirizzo email associazionerare@yahoo.it.

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

INVITIAMO I SOCI CHE ANCORA NON LO HANNO FATTO A COMUNICARE IL PROPRIO INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA PER RICEVERE LA NEWSLETTER E ALTRE INFORMAZIONI PERIODICHE.

In questo numero

- | | |
|------------------------------------------|---|
| □ Rinnovo tessera RARE | 2 |
| □ Caprini: La capra Valdostana | 2 |
| □ Caprini: La capra Garganica | 5 |
| □ Suini: Le razze suine italiane estinte | 6 |
| □ I soci RARE ci scrivono | 8 |
| □ Appuntamenti, fiere e mostre | 9 |

Tesseramento 2004

Caro Socio,

ad un anno dalla fondazione, il bilancio di R.A.R.E. è sicuramente positivo: abbiamo partecipato a fiere e mostre in tutta Italia, organizzato gite e convegni, fornito consulenza agli allevatori e contribuito finanziariamente a realizzare piccoli progetti di conservazione delle razze autoctone a rischio di estinzione. Per queste attività è stato necessario il Tuo contributo e quello degli oltre 100 allevatori che hanno scelto di aderire a R.A.R.E.

Spero quindi che anche nel 2004 continuerai a sostenere R.A.R.E. rinnovando la tessera di adesione (versamento su CCP n° 21786397 intestato a RARE - C.so Agnelli 32 - 101037 Torino).

Riccardo Fortina - Presidente

Caprini

La razza caprina Valdostana

Luigi Andrea Brambilla

In Valle d'Aosta, nonostante il patrimonio zootecnico bovino incida in modo preponderante sull'economia agricola valligiana, una parte non trascurabile della zootecnia è rappresentata da circa 4.000 caprini e 2.500 ovini.

All'interno del patrimonio caprino regionale, trova ampio spazio una razza che recentemente è stata riconosciuta a livello nazionale con l'attivazione del Registro Anagrafico.

La "**Valdostana**", questo è il suo nome, possiede caratteri morfologici ben evidenti. Tutti i soggetti, infatti, possiedono un macroscopico sviluppo delle corna, per lo più del tipo a "stambecco". Questo carattere differenzia questa razza da altre dell'Arco Alpino soprattutto per quanto riguarda i soggetti di sesso femminile. Il pelo è raso, anche se non mancano soggetti con pelo leggermente più lungo sulle cosce.

Per quanto riguarda il colore del mantello, invece, predominano le tonalità scure con una netta prevalenza di nero o bruno.

I caratteri tipici, approvati dalla Commissione Tecnica Centrale dell'Asso.Na.pa (Associazione Nazionale della Pastorizia) il 18 giugno 2003, riportano alla voce mantello la descrizione delle tre principali tipologie: **Castana, Serenata e Faletta**.

Colpisce subito il profilo fronto-nasale che è di tipo camuso (concavo), anche in funzione dell'esagerato sviluppo delle corna, infatti, queste ultime comprendono i processi cornei delle ossa frontali che risultano maggiormente sviluppati. Questa popolazione si differenzia da altre non solo per le pesanti corna ma anche per lo sviluppo del tronco. In buona parte dei soggetti è evidente lo sviluppo dei diametri trasversali rispetto a quelli longitudinali che conferiscono alle capre la tipica morfologia degli animali brachimorfi definiti tali per l'ampiezza e lo sviluppo del tronco.

Caratteri come lo sviluppo delle corna, la possanza del torace e l'indole di predominanza sono particolarmente ricercati nella popolazione di capre che dà vita ad una manifestazione molto seguita in Valle d'Aosta. Sulle orme della più antica e famosa *Bataille des Reines*, battaglia fra le regine dell'alpeggio della specie bovina, circa trent'anni fa iniziarono le manifestazioni delle *Bataille des Chèvres* (specie caprina) che riproponevano e disciplinavano quello che accadeva, fin dal passato, quando i greggi erano riuniti in diversi Paesi della valle. Due erano le occasioni: la monticazione, salita in alpeggio in primavera; e la demonticazione, discesa dei greggi, in tarda estate o inizio autunno. In queste due occasioni erano rimesse in discussione le gerarchie sociali delle capre, cioè il rango di appartenenza conquistato in stalla durante l'inverno o in alpeggio durante l'estate. Spesso queste erano solo schermaglie o minacce, dove la supremazia di un soggetto sull'altro era determinata soprattutto dall'imponenza dell'animale, non mancavano però scontri più accessi, veri e propri combattimenti.

In alpeggio, la definizione della scala gerarchica è un comportamento molto importante e del tutto naturale; la dominante, infatti, esplora l'ambiente e porta il gregge nei pascoli migliori, ma contrariamente a quello che si può pensare è risaputo che non è mai il soggetto più produttivo. Il tempo dedicato all'esplorazione e a mantenere il proprio *status* sociale le impedisce di sfruttare appieno le risorse foraggere del pascolo che sono invece sfruttate al meglio dai soggetti che occupano le fila intermedie della scala sociale.

Con la nascita, nel 1998, dell'*Association Comité Regional Bataille des Chèvres*, le *Batailles des Chèvres* sono diventate una vera e propria competizione.

Le "chèvres des batailles" fortunatamente non sono solo sinonimo di competizione. Infatti, in Valle d'Aosta l'allevamento caprino tradizionale segue le più comuni regole della pastorizia estensiva alpina, che vede nello sfruttamento dei prodotti carnei, il principale indirizzo produttivo di questi animali. Il capretto, infatti, è solitamente macellato nel periodo pasquale al peso vivo di circa 15-18 kg all'età di 40-45 giorni.

Il latte di capra, tradizionalmente utilizzato per l'alimentazione dei capretti, dopo lo svezzamento, è destinato alla caseificazione seguendo locali metodologie di trasformazione.

Nel 2002 l'AREV (Associazione Allevatori della Valle d'Aosta) ha condotto i controlli funzionali in alcune stalle al fine di dare delle indicazioni sulle

prestazioni lattifere di questa razza. Dagli elaborati AIA (Associazione Italiana Allevatori) è emerso che la Valdostana ha una media produttiva di circa 250 kg di latte con lattazioni medie di 197 giorni.

Normalmente, con questo latte, sono prodotti dei formaggi presamici chiamati genericamente tome. Il formaggio di capra è stato però anche inserito nello "Elenco regionale dei prodotti tradizionali della Val d'Aosta" con i nomi generici di "formaggio di capra a pasta molle" e "misto di capra".

Il latte caprino potrebbe però essere utilizzato anche per la produzione di formaggi più rinomati dei generici caprini. L'esempio è il "Valle d'Aosta Fromadazo", formaggio DOP e orgoglio dei *montagnards*, il nome dialettale per indicare i malgari, ottenuto dalla caseificazione di latte vaccino di due mungiture al quale però è possibile aggiungere una certa quantità di latte caprino.

Ottimo formaggio locale è anche la Toma di Gressoney dove al latte vaccino era tradizionalmente aggiunto quello caprino. Questa pratica, tuttora in uso, trova fondamento nel fatto che nelle mandrie di vacche portate in alpeggio erano sempre presenti gruppi più o meno numerosi di capre e qualora non vi erano capretti da allattare, queste erano munte e il loro latte aggiunto per la caseificazione a quello di vacca.

Oltre ai formaggi di capra, in Val d'Aosta, si producono delle ottime ricotte. Sulla scia della tradizione casearia delle più rinomate *Seirass* e *Salignùn*, ottenute dal siero di latte di vacca, anche quelle di capra possono trovare il loro spazio di mercato. A maggior ragione il *Salignùn* che nella tradizione del popolo Walser, antico popolo stanziale nella valle di Gressoney, era ottenuto con latte di capra e veniva sottoposto a processi di affumicatura per una miglior conservazione durante l'anno.

La razza caprina Valdostana non è però solo economicamente importante per il capretto, il formaggio e per *les batailles*. Una fetta di mercato è anche occupata dalla produzione di prodotti carnei di salumeria. Si produce, infatti, anche in questa regione il violino di capra ottenuto dalla stagionatura della coscia, la motzetta, i salamini stagionati. Parallelamente c'è invece chi propone prodotti nuovi a supporto e non in concorrenza a quelli tradizionali. Recentemente è stato proposto al consumatore "lo Boc", salame cotto ottenuto da carne di capra finemente tritata da servire preferibilmente caldo come antipasto.

Oggi, l'allevamento tradizionale caprino e ovino della Valle d'Aosta sta faticosamente recuperando l'interesse da parte della popolazione locale, in linea con quello che accade in altre realtà dell'Arco Alpino italiano. Lo studio, la valorizzazione e il riconoscimento della razza caprina locale unitamente ad una appropriata politica di sviluppo di tutto il settore ovi-caprino della Valle d'Aosta potrebbe maggiormente spronare chi già in questo momento ripone nel settore la fiducia per un futuro migliore.

Si ringrazia: *AGER Agricoltura e Ricerca, Milano - Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali Direzione Servizi di Sviluppo Agricolo Viticoltura ed Agriturismo, Ufficio periferico di Châtillon (AO)*

La razza caprina Garganica

Antonio Contessa e Raffaele Sgambati

Sistema di allevamento e riproduzione

Il sistema di allevamento è brado, estensivo, praticato anche su terreni di proprietà comunale, spesso associato all'allevamento di altre specie.

La necessità di sopravvivere in un ambiente caratterizzato da un clima temperato ma da pascoli incolti e improduttivi, unitamente a quella di ottenere il maggiore valore aggiunto dalle produzioni, negli anni ha spinto gli allevatori del Promontorio a ricercare e a perfezionare una tecnica di conduzione aziendale in grado di far fronte, contestualmente, tanto alle esigenze proprie del territorio quanto alle richieste di mercato.

La tecnica di allevamento in atto, basata sul sistema di allevamento estensivo e sul rigido controllo del periodo degli accoppiamenti degli animali, viene applicata proprio per incrementare la produttività dell'allevamento caprino in queste aree marginali. Infatti questa metodologia zootecnica permette di avere le nascite dei capretti in un determinato periodo stabilito e, soprattutto un consistente numero di animali che producono una quantità di latte sufficiente per la lavorazione e la successiva trasformazione in formaggi.

Destagionalizzazione dei parti

Le capre sono caratterizzate da un ciclo sessuale poliestrurale stagionale con periodi di attività sessuale e periodi di riposo sessuale. La durata del ciclo estrale è di 18-23 giorni; il calore (periodo di accettazione del maschio) dura dalle 12 alle 36 ore.

Le capre allevate sul Gargano vanno in calore e possono accoppiarsi naturalmente nei mesi di settembre, gennaio e giugno. I becchi, soprattutto durante il periodo autunnale, hanno un ardore sessuale particolarmente intenso ed emanano un forte odore ircino.

La sospensione del ciclo estrale, in relazione a fattori di alimentazione e di luminosità, si ha durante i mesi di marzo, aprile e maggio.

Le capre garganiche incominciano ad andare in calore verso la fine di maggio e la prima metà di giugno.

La monta è libera e incontrollata; perciò, con il sistema di allevamento adottato (contemporanea presenza di più becchi nel gregge) è impossibile attribuire la paternità dei capretti.

Produzione di capretti

Tecnicamente e commercialmente, favorire l'accoppiamento degli animali a fine primavera-inizio estate rappresenta per l'allevatore gerganico il momento ideale per l'inizio dell'annata produttiva del gregge. Permette, infatti, di avere i primi parti tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre e una lattazione piuttosto lunga.

I capretti nati in questo periodo sono detti "**primiticci**", raggiungono un peso vivo di 10-12 kg e sono pronti per la macellazione a Natale, periodo dell'anno in cui si ha il maggiore consumo di carne di capretto e la massima valorizzazione del prodotto.

Nelle zone più aspre del Promontorio, dove l'inverno dura più a lungo e le temperature raggiungono valori bassi, le influenze ambientali negative prolungano il silenzio sessuale degli animali. L'attività riproduttiva riprende qui a fine agosto-settembre e le capre partoriscono a gennaio-febbraio. I capretti nati in questo secondo periodo sono detti "**vurdeschi**".

Verso la fine di ottobre, tutte le capre gravide, legatogli al collo un collare di legno con una campanaccio, vengono separate dalle capre vuote e dal resto del gregge: becchi e rimonte, per essere condotte in pascoli diversi.

Agli animali gravidi, a quelli in lattazione, vengono riservati i pascoli migliori. Di solito, il pascolo viene integrato al caprile con fieno e miscele aziendali a base di mais, avena e fave.

Praticamente i becchi, 10-15 giorni prima dell'inizio dei parti, vengono allontanati dal resto del gregge e imbrancati in apposito locale; ciò al fine di evitare l'accoppiamento fuori tempo degli animali che hanno da poco partorito e in sostanza, evitando lo sfruttamento eccessivo degli animali stessi, per ottimizzare la produzione di latte e carne. In generale, annualmente si ha un solo parto.



Le razze suine italiane estinte

Riccardo Fortina

La classificazione delle razze autoctone sulla base delle loro caratteristiche morfologiche ha portato a risultati spesso discordanti; i dati di seguito riportati sono il riassunto di una ricerca su dati bibliografici basati essenzialmente su osservazioni e confronti di parametri morfologici, produttivi e riproduttivi: come tali, potrebbero essere incompleti o smentiti da alte fonti.

Nel 1927, Mascheroni classificava **21 razze suine** allevate in Italia, e 8 sottorazze e "varietà" che si differenziavano per i diversi sistemi di allevamento. Le più diffuse risultavano essere le seguenti: **Romana, Casertana, Cinta Senese, Maremmana, Macchiaiola, Umbra, Mora Romagnola, Pugliese, Calabrese, Siciliana e Sarda**. Di queste, oggi ne sopravvivono 5, la Casertana, la Cinta Senese, la Mora, la Calabrese e la Siciliana; la Sarda è costituita da una popolazione molto eterogenea non del tutto assimilabile a una vera e propria razza. Secondo altri Autori, già nel 1950, più di metà dei capi allevati in nord Italia era costituito da Yorkshire inglesi; sopravvivevano la **Mora Romagnola** (con il 10,6% del totale allevato), la **Modenese** (6,9%, derivata dalla più vecchia e già allora estinta **Modenese Rossa** incrociata con suini inglesi e iberici) e la **Nera Parmigiana** (5,5%, estintasi intorno agli anni '70). Alte razze locali, come **Garlasco** (Novara e Pavia), **Cavourese** (Pinerolo e Cavour) e **Bergamasca**, erano già estinte.

Negli stessi anni in centro Italia la Yorkshire costituiva più del 45% dei suini allevati, ma gli allevamenti di **Cinta Senese** erano ancora abbastanza diffusi (11%) assieme alle razze locali (la **Cappuccia d'Anghiari**, con il 6,4% del totale allevato, e la **Perugina**, con circa il 10%).

Nel sud Italia resisteva un allevamento allo stato brado nei boschi collinari e montani; i capi di Yorkshire erano relativamente poco numerosi (il 30% circa del totale allevato), e le razze locali - ancora abbondanti - erano costituite dalla **Casertana** o **Pelatella** (26%) e dalla **Pugliese** (talora chiamata **Mascherina**), che assieme alla **Calabrese** costituiva oltre il 20% del patrimonio suino allevato. In Sicilia, la razza locale **Siciliana** era ancora molto numerosa (81%); la Yorkshire stentava ad essere allevata e costituiva meno del 5% dei capi censiti. La situazione era analoga in Sardegna, dove la razza locale **Sarda** costituiva oltre il 90% dei capi allevati.

Altre razze di cui si hanno notizie frammentarie e pochi dati sulla consistenza nel secolo scorso e sul periodo di estinzione sono la **Friulana nera** (fortemente incrociata con il tedesco Edelschwein e il Large White, scomparsa intorno agli anni '70-'80), la **Lombarda** o **Valtellinese** (forse assimilabile alla Bergamasca),

l'**Abruzzese**, la **Chianina** o **Casentinese**, la **Perugina**, la **Napoletana** e la **Cavallina** della Basilicata.

Per quanto riguarda **le sottorazze e le "varietà"**, le più note erano le seguenti:

- per la Mora Romagnola, le varietà **Riminese**, **Forlivese** e **Faentina**. Gli ibridi con maschi Yorkshire (localmente chiamati "Bastianella" e "San Lazzaro") erano detti **Fumati**
- per la Nera Parmigiana, la varietà **di Reggio**, frequentemente incrociata con verri Large White per la produzione degli ibridi **Borghigiani** o **di Fidenza**.
- per la Calabrese, le sottorazze **Cosentina** (o **Oriolese**), **Catanzarese**, **Lagonegrese** e **Reggiana**
- per la Pugliese, le sottorazze **Garganica**, **Murgese** e **Lucana**
- per la Siciliana, le sottorazze dei **Nebrodi**, delle **Madonie** e di **Calascibetta**

Iniziamo, con questo numero, la pubblicazione di lettere che i soci di RARE ci inviano allo scopo di fare conoscere a tutti le attività dei singoli, le loro esperienze e/o le loro richieste di informazioni, consigli.

Ci auguriamo che questo scambio possa essere utile e vi invitiamo caldamente a continuare a scriverci.

I soci RARE ci scrivono

Mi chiamo Antonio Pastorelli, abito a Roccalbegna in provincia di Grosseto, nella C.M. del Monte Amiata, una delle zone più belle e incontaminate della Toscana. Proprio questa particolarità mi ha convinto a trasformare la mia azienda tradizionale in allevamento biologico da tre anni ormai e di conseguenza a rivolgere la mia attenzione all'allevamento di razze autoctone a rischio. Ho cominciato con la Cinta Senese poi con la vacca Maremmana, l'asino dell'Amiata, le pecore Appenniniche.

Da circa un anno faccio parte di un'associazione, la "Genoma Amiata" il cui scopo è il recupero sia delle razze autoctone animali e sia della flora del comprensorio amiatino. A tale scopo, si sta tentando, in collaborazione con la F.A.O., il recupero del suino "Macchiaiolo Maremmano", un maiale nero estintosi negli anni trenta e il cui genoma è forse possibile ritrovare nella Cinta senese. Inoltre, si sta recuperando un ecotipo di pecora appenninica denominata "Pecora Amiatina e delle Crete Senesi" rustica e longeva, adatta ai terreni poveri, buona pascolatrice e produttrice di carne di qualità e di latte utilizzato una volta per produrre un formaggio ormai introvabile.

Stiamo cercando di reintrodurre la capra selvatica di Montecristo. Tanti progetti entusiasmanti ma che richiederanno tempo e pazienza per la loro realizzazione.

Abbiamo iniziato da poco anche l'attività agrituristica e siamo Fattoria Didattica aperta alle scuole e anche a visitatori adulti. Naturalmente i nostri animali sono al centro dell'attenzione ma particolare interesse è rivolto anche al recupero di vecchi mestieri: il pane, il formaggio fatti in casa, la doma delle vacche Maremmane, la carbonaia...

Ho voluto condividere questa mia esperienza con gli altri soci di R.A.R.E. e mi farebbe piacere conoscere altre esperienze simili per un confronto costruttivo. Grazie. Tel. 0564 /980123, email: antonio_pastorelli@virgilio.it

Appuntamenti, fiere e mostre

- AGRIMONT, fiera dell'agricoltura di montagna di Longarone (BL), 26-28 marzo 2004
- Razze e Formaggi da salvare, Fiera del Bue Grasso di Cavriago (RE), 27 e 28 marzo 2004
- "La biodiversità animale e vegetale e la valorizzazione dei prodotti tipici", Minturno (LT), 3 aprile 2004, Convegno organizzato dal Comune di Minturno, il Parco R.N. Riviera di Ulisse in collaborazione con ARSIAL e RARE
- II Giornata della Biodiversità e Bioregionalismo, 8 e 9 maggio 2004 presso la Biblioteca comunale di Erba (CO).