



## La Newsletter n.14 di RARE

**Marzo 2005**

"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, 10154 Torino) o all'indirizzo email: [info@associazionerare.it](mailto:info@associazionerare.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.associazionerare.it](http://www.associazionerare.it)).

Chi non riceve "RARE news" in posta elettronica può farne richiesta inviando una mail a [info@associazionerare.it](mailto:info@associazionerare.it)

Riccardo Fortina - Presidente

### In questo numero

□ Tesseramento 2005 .....	1
□ La pecora di Corniglio .....	2
□ Azione in favore del patrimonio caprino trasquerese .....	4
□ I nostri associati ci scrivono .....	7
□ 1° Convegno nazionale sull'asino .....	11
□ Fiere, mostre, convegni.....	12

### La pecora di Corniglio di Alessio Zanon

Originaria dell'alto Appennino Parmense, fu ottenuta alla metà del '700 dai Borboni di Parma mediante incroci con la pregiata razza Merinos spagnola sulla razza locale Appenninica, allo scopo di migliorare la qualità della lana. Agli inizi del '900, un diverso orientamento nelle produzioni indusse a migliorare la razza per l'attitudine carne attraverso incroci con arieti Bergamaschi. La razza ha subito forte erosione genetica dovuta agli incroci con la razza Bergamasca.

Sembra essere l'unica razza ovina emiliano-romagnola ancora esistente, dopo la presunta estinzione delle altre razze regionali (Borgotarese, Tarina, Valtarese, Cornetta o Cornella bianca, Nostrana o Nostrale, Reggiana, Zucca Modenese e Pavullese), di cui alcune ancora segnalate in scarsi greggi alla fine degli anni '80 e presenti nell'elenco delle risorse genetiche animali a rischio di estinzione stilato dal CNR nel 1983. Nello stesso anno, dalla ricerca effettuata, risultavano censite non più di 300 capi della razza Corniglio, (detta anche "Mucca" per la buona produzione di latte e l'abbondante giogaia). La consistenza della razza si assestava intorno ai 700 capi nel 1996, fino ad arrivare a **842 capi censiti nel 2002**. In questi anni, un calo dovuto alla dismissione di alcuni allevamenti la vede nuovamente a rischio di estinzione.

Originariamente diffusa nel solo Appennino Parmense (zona di Corniglio, a circa 1500 metri s.l.m.), trova attualmente diffusione nelle zone calanchive dell'Appennino Bolognese grazie ad un piano di tutela condotto privatamente da alcuni allevatori. E' diffusa seppur in modo più limitato nelle province di Reggio Emilia e Ravenna.

La pecora Cornigliese è una razza di grande mole (maschio: 110 Kg; femmina: Kg 75). La testa è acorne in entrambi i sessi con profilo fortemente montonino, le orecchie lunghe, larghe e marcatamente pendenti. Il tronco è lungo con petto e groppa larghi, l'altezza al garrese è di 95 cm nel montone, 85 cm nella pecora. La testa e l'estremità degli arti sgombri da lana sono picchiettati e macchiati di nero in modo difforme.

Il vello bianco (a volte macchiato) ricopre anche il ventre, la parte superiore degli arti e parzialmente la parte frontale della testa.

Si tratta di una razza a triplice attitudine in cui prevale l'attitudine carne vista la grande mole e le masse muscolari compatte. Per la scarsa adiposità si presta alla produzione di agnelloni e castrati.

La produzione di latte in 180 giorni di lattazione si aggira sui 160 litri con 8% di grasso e 6,50% di proteine.

Dalla tosa di un montone adulto si possono ottenere 5 Kg di lana ,4 Kg da una pecora. La lana presenta qualità tessili non trascurabili che potrebbero essere opportunamente valorizzate.

L'allevamento viene tradizionalmente condotto in greggi transumanti che si spostano nelle zone più alte dell'Appennino nel periodo estivo, tornando nel periodo invernale in pascoli più accessibili e riparati.

La Cornigliese è tendenzialmente assai longeva potendo avere una carriera produttiva di una decina d'anni. Si tratta di una razza prolifica e feconda in cui i parti gemellari più che essere l'eccezione sono la regola. L'età media al primo parto è di 15 mesi con circa 3 parti in due anni.



Cosa fare per salvarla:

E' molto importante aumentarne la numerosità visto il limitato numero di allevatori e la relativa concentrazione dei capi. Risulta inoltre importantissimo evitare con ogni cura i possibili incroci con altre razze che finirebbero per snaturare completamente le buone caratteristiche produttive della razza. La razza Cornigliese è iscritta al registro nazionale delle popolazioni ovi-caprine autoctone regolamento UE 2078/92 (nuovo 1257/99) e gode in questo senso di incentivazioni economiche che variano da provincia a provincia nell'ambito della regione Emilia Romagna.

Indirizzi per l'acquisto di animali:

APA Parma - Tel. 0521220911

APA Bologna - Tel. 0516330195

APA Ravenna - Tel. 0544/37232

## Caprini

### **“Azione in favore del patrimonio caprino trasquerese”**

Un primo progetto R.A.R.E. sulle razze caprine in Ossola.

di Luigi Andrea Brambilla

La zootecnia di montagna in questi ultimi anni ha profondamente modificato i propri equilibri economici, sociali e culturali. Si è dovuta, infatti, confrontare con l'evoluzione della politica nazionale ed europea in tema di produzioni zootecniche che ha interessato, in un primo tempo, l'agricoltura di pianura e poi, via via le attività agricole di montagna.

In questo nuovo scenario, gli allevamenti di ovini e caprini che, avevano perso il loro ruolo fondamentale nell'economia familiare, oggi ritornano di importanza vitale nei territori dell'arco alpino.

L'allevamento caprino, attraverso la produzione di latte, formaggio e carne, principalmente, ma anche favorendo il mantenimento delle attività rurali e di quelle tradizionali, sta riacquistando peso fra le attività zootecniche di montagna. Questo grazie anche all'elevato interesse manifestato da parte dei consumatori nei confronti dei suoi prodotti derivati.

Si fa così sempre più reale la possibilità che anche l'allevamento di questa specie, in particolar modo nel sistema allevatorio di razze locali e nel tipo tradizionale, diventi una concreta fonte di reddito.

Proprio per questo motivo, se ci si cala in questa nuova realtà, diventa di fondamentale importanza l'approfondimento e la maggior conoscenza da parte di allevatori, abitanti delle comunità rurali alpine, amministratori e tecnici di settore, delle nuove tematiche inerenti questo tipo di allevamento.

In questo senso, il Comune di Trasquera, situato in Valle Divedro, e la Provincia del Verbano-Cusio-Ossola, hanno affidato all'associazione R.A.R.E. il compito di organizzare un primo ciclo di incontri su vari temi inerenti le razze caprine locali dell'arco alpino e le potenzialità nel contribuire allo sviluppo zootecnico dei territori montani.

L'Ossola non è nuova a progetti di studio inerenti queste specie, infatti, alcuni anni fa, era già partita un'iniziativa di sensibilizzazione verso le razze ovi-caprine locali attraverso una prima fase di studio condotta dalla professoressa Joséphine Errante del Dipartimento di Scienze Zootecniche dell'Università di Torino(1), attualmente membro del Consiglio Direttivo di R.A.R.E. L'attuale progetto, ha voluto proseguire proprio in questa direzione.

Le potenzialità del settore caprino in Ossola e più in generale in tutta la provincia sono molto elevate. Il Verbano-Cusio-Ossola, con circa 10.000 capi, è la seconda provincia piemontese, dopo Torino, per patrimonio caprino e

l'Ossola, rappresentata dal territorio delle Comunità Montane di Valle Ossola, Valle Vigezzo, Valle Formazza-Divedro- Antigorio, Monte Rosa e Valle Antrona. vanta una consistenza di circa 8.000 capre (2).

Le circa 400 capre del Comune di Trasquera, rappresentano il 20% della consistenza totale caprina della C.M. Antigorio-Divedro-Formazza, e proprio in Val Divedro si allevano ancora due delle più interessanti razze caprine autoctone del Piemonte: la Vallesana e la Sempione.

L'importante patrimonio zootecnico, rappresentato in particolare dalle due razze locali, l'ancora presente tradizione casearia e il consumo, fortunatamente ancora diffuso, dei prodotti carnei di capra, hanno indotto il Comune di Trasquera a muovere i primi passi verso la valorizzazione di questo settore.

Proprio a fronte di questi presupposti, questa prima azione ha voluto riunire tre aspetti che, dovrebbero essere considerati fondamentali nei piani d'intervento in aree montane. Primo, la condivisione delle problematiche legate ad un settore ben preciso dell'allevamento caprino tradizionale, le razze autoctone. Secondo l'approfondimento della conoscenza della realtà allevatoriale presente sul territorio. Terzo l'avvio di un confronto costruttivo con gli allevatori, i tecnici e gli amministratori, attraverso la discussione sulle problematiche emerse durante la realizzazione del progetto stesso.

La prima parte è stata realizzata attraverso incontri serali a tema, durante i quali sono state trattate varie argomentazioni inerenti l'allevamento caprino tradizionale, con specifico riferimento al territorio alpino e precisamente: "Aspetti economici, culturali e scientifici delle razze caprine autoctone", "Problematiche sulla gestione delle micro-popolazioni caprine", "Analisi di alcune razze caprine locali dell'Arco Alpino".

La seconda fase prevedeva visite in stalla e raccolta di numerose informazioni che, hanno contribuito alla definizione di un profilo puntuale della realtà allevatoriale caprina esistente, il tutto a favore dell'attuazione di un futuro piano zootecnico di riqualificazione territoriale.

Il terzo momento, tuttora in atto, riguarda l'avvio di momenti di riflessione con i numerosi Enti locali, al fine di pianificare possibili futuri interventi.

Durante la realizzazione di questo progetto sono emersi importanti aspetti dell'allevamento caprino di questa zona, dove convivono in un equilibrio, ancora purtroppo precario, popolazioni locali come la Sempione, razza in grave pericolo di estinzione e la Vallesana. Quest'ultima nelle sue tre caratteristiche varianti di mantello: la più conosciuta a collo nero, la più rara a collo bruno, localmente detto rosso e il tipo a collo grigio, quasi del tutto scomparso (presenza di roanatura con evidente *frosting*). A queste due razze si aggiunge, con una salute numerica più confortante, la popolazione di tipo Alpina locale, ufficialmente chiamata Alpina Comune e rappresentata da soggetti con

differenti varianti di mantello. Tipico delle popolazioni non standardizzate e ad oggi non ancora adeguatamente valorizzate. Questa composizione "etno-zootecnica" ha una sua spiegazione storica documentata, riguardante due pratiche zootecniche in uso fino dai primi decenni del secolo scorso, la *sciavèrna* e l'*aruaa*. La prima, consisteva nell'affidare, da parte dei caprai svizzeri del Sempione, i propri animali ai pastori di Trasquera durante l'inverno. Questa tradizione era una pratica consolidata, strettamente necessaria, soprattutto nelle annate in cui l'inclemenza meteorologica in territorio svizzero dava poche possibilità di produrre fieno per l'inverno. Alla restituzione delle capre, dopo il parto, i caprai divedrini trattenevano come compenso il capretto nato. Questa consuetudine, unitamente alla presenza di diverse zone d'alpe confinanti, ha dato vita, nella parte più estrema dell'Ossola, ad una consistente popolazione caprina simile a quella presente nel Cantone Vallese (CH). Capre bianche a collo nero, bruno, grigio o totalmente bianche, tutte a pelo lungo, costituiscono oggi un importante patrimonio caprino locale, non trascurabile per l'economia montana di tutta la Valle Divedro e dell'Ossola in generale. L'*aruaa*, invece, era una pratica adottata da chi possedeva poche capre, anche solo una, ed era sprovvisto di becco. Durante il periodo dei calori, le femmine sul finire della lattazione, pronte all'accoppiamento, venivano affidate a proprietari di greggi più consistenti, spesso in zone più lontane dal confine con la Svizzera, dove era consuetudine possedere più maschi e dai mantelli più vari (l'attuale Alpina Comune).

In pagamento del servizio di monta, i proprietari dei becchi, mungevano le capre che gli erano state affidate per il periodo restante fino all'asciutta, circa verso la metà dell'autunno, dimostrando così un più razionale sfruttamento economico delle capre rispetto ad oggi.

In questo modo, una parte della popolazione caprina ha mantenuto una tipologia tipica della razza alpina policromatica, oggi massicciamente presente nel restante territorio provinciale.

Con le attuali informazioni in nostro possesso, si tracciano i contorni di un territorio ossolano ricco di potenzialità e di spinte innovative, pur nel rispetto della tradizione. Molti caprai infatti, allevano e producono formaggio con le proprie capre locali.

Purtroppo il rischio, è che sbagliati piani d'intervento futuri, come per esempio a favore di razze autoctone provenienti da regioni limitrofe, o peggio ancora, a favore dell'introduzione di riproduttori di razze selezionate in contesti allevatoriali semi-estensivi, possano snaturare un settore che ancora oggi vive tradizionalmente la montagna.

(1):(Regione Piemonte supplemento N°28/2001 -quaderni della Regione Piemonte/Agricoltura- <<Interventi per la salvaguardia delle razze autoctone Caratterizzazione delle popolazioni ovine e caprine del Nord Piemonte>> Joséphine Errante, Salvatore Barbera, Marco Cottini, Chiara Marsilli),

(2):(Dati: per gentile concessione dell' ASL 14 Domodossola, campagna sanitaria 2003)

## **Un seminario sui formaggi tipici del Gargano**

di Antonio Contessa

Ancora una volta R.A.R.E., insieme all'UNITRE, all'APA di Foggia e con la sponsorizzazione della Comunità Montana del Gargano ha organizzato un seminario sul tema "Il latte e i formaggi tipici del promontorio", il 2 marzo a Sannicandro Garganico (FG), presso l'Istituto "Mons. Don A. D'Alessandro".

Tra i vari interventi, quello più acceso è stato quello di M. Totaro, Presidente dell'APA di Foggia, che ha evidenziato le difficoltà attuali del settore degli allevamenti, soprattutto nella lavorazione e trasformazione del latte e gli sforzi che la stessa APA sta facendo per superare tali problemi.

Sono intervenuti anche la Dr.ssa A. Santillo della Facoltà di Agraria di Foggia sul "Caciocavallo Podolico", il Dr. A. Iannacci, veterinario che ha illustrato la normativa sulla "Commercializzazione del latte caprino"; il Dott. A. Contessa, veterinario e socio R.A.R.E., che ha presentato "Il Cacioricotta di Capra Garganica"; infine il Dr. R. Sgambati su "Realtà e prospettive future dei formaggi tipici garganici"; ha concluso i lavori il Prof. A. Mazzamurro, Presidente della C.M. del Gargano.

Tra tutte le relazioni presentate durante il seminario, pubblichiamo quella sul tipico formaggio caprino: il cacioricotta.

### **Il Cacioricotta di capra Garganica**

di Antonio Contessa

#### **Caratteristiche strutturali del sistema produttivo**

L'area di produzione del cacioricotta è incentrata su un vasto territorio della provincia di Foggia, interessato dal complesso promontorio montuoso che va a costituire il comprensorio della Comunità Montana del Gargano.

I comuni che rientrano nel suddetto comprensorio sono: *Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Mattinata, Monte Sant'Angelo, Peschici, Rignano Garganico, Rodi Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, San Nicandro Garganico, Vico del Gargano e Vieste.*

La cosiddetta *zona di montagna*, comprendente un'ampia superficie incolta e improduttiva dedicata a pascolo, è quella dove si svolge principalmente l'attività zootecnica.

Il promontorio del Gargano proprio perché variegato naturalmente ha una zootecnia caratterizzata da realtà differenti. Infatti, nelle zone più vocate

della Comunità Montana le aziende presentano spiccati caratteri di modernità come è possibile riscontrare, ad esempio, nella zona del territorio di San Giovanni Rotondo verso Manfredonia.

Al contrario le aziende zootecniche situate nelle zone interne, le più aspre del Gargano, quelle del territorio di San Nicandro Garganico, di Cagnano Varano, di Carpino, di Vico del Gargano, di San Marco in Lamis e di Monte Sant'Angelo, sono ancora legate strutturalmente a modelli tradizionali della pastorizia.

## Censimento delle aziende produttrici

Secondo un censimento effettuato nel 2003 dalla Comunità Montana del Gargano, il patrimonio zootecnico caprino del Promontorio del Gargano è costituito da oltre 18.000 capi distribuiti come indicato nella tabella.

Comune	Allevamenti	Capi
<i>San Nicandro Garganico</i>	20	2.201
<i>San Marco in Lamis</i>	22	2.073
<i>Rignano Garganico</i>	9	953
<i>San Giovanni Rotondo</i>	8	484
<i>Cagnano Varano</i>	27	2.920
<i>Carpino</i>	18	1.561
<i>Ischitella</i>	12	514
<i>Rodi Garganico</i>	2	110
<i>Vico del Gargano</i>	4	220
<i>Peschici</i>	10	892
<i>Vieste</i>	14	1.356
<i>Mattinata</i>	21	1.640
<i>Monte Sant'Angelo</i>	53	3.328
Totale	220	18.252

Sorprendentemente, malgrado la diffusione dell' allevamento caprino, non sono presenti, nella zona, caseifici che possano trasformare direttamente il latte caprino. Pertanto, la preparazione del cacioricotta avviene quasi esclusivamente presso le stesse aziende agricole, di cui mancano, però, dati sufficienti per un'attendibile stima.

## Tecnologia di trasformazione

Il latte di capra del Gargano viene munto manualmente una o due volte al giorno a secondo del periodo dell'anno.

Il latte viene raccolto in recipienti di acciaio inossidabile della capacità di 25-30 litri e conservato in un locale fresco. In queste condizioni permane per alcune ore e comunque fino al momento della lavorazione. In genere, la trasformazione del latte in formaggio avviene nello stesso locale di raccolta. Infatti, all'interno di questo vi è un angolo attrezzato che funge da *caseificio*. Gli attrezzi utilizzati per la lavorazione del latte di capra in cacioricotta sono in rame stagnato e alcuni addirittura in legno secondo una tradizione tramandata nei secoli. Abbiamo in particolare il cack'v, un recipiente in rame stagnato di 100 litri e di forma cilindrica, provvisto di due maniglie; il menaturo, un bastone di legno di quercia lungo più di un metro e provvisto alla estremità di una protuberanza avente la forma di una semisfera, quest'ultima è solitamente di legno di fico; la schcùmarola, un colino di legno o di metallo; infine abbiamo le fuscelle di giunco intrecciato utilizzate per dare la classica forma alla pasta fresca di cacioricotta.

## Trasformazione

Il latte filtrato attraverso un telo di lino o di iuta a maglia larga, detto mappina, viene raccolto in un recipiente di rame stagnato e posto sul fuoco diretto. Il fuoco è alimentato con pezzi di legno di quercia, di carpino, di leccio. Il latte viene così riscaldato fino al raggiungimento di una temperatura di poco superiore ai 100°C.

Successivamente, il contenitore viene allontanato dal fuoco e disposto in modo da lasciar raffreddare il latte sino alla temperatura di circa 40°C. A questo punto alla massa latteata raffreddata si addiziona il caglio, che può essere di tipo industriale oppure, come accade molto spesso, si utilizza il caglio di capretto preparato seguendo una antica tradizione pastorale. La quantità media di caglio usato è all'incirca 20 ml per 100 litri di latte.

Trascorsi 20 minuti dall'aggiunta del caglio si esegue la cosiddetta cimatura, ossia, con un cucchiaino si opera una superficiale pulitura della massa latteata che sta coagulando. Dopo altri 20 minuti, si pratica la rottura definitiva della cagliata utilizzando il menaturo.

La rottura della cagliata deve essere finissima, cioè la massa rassodata deve essere ridotta a livello di chicco di riso. Per ottenere questo risultato, il menaturo viene dapprima affondato nella cagliata poi agitato in senso, alternativamente orario e antiorario.

A questo punto si copre il contenitore con un coperchio, fatto di legno lavorato, e si aspetta che tutta la massa rivoltata, a cui è stato impresso un movimento a vortice, si depositi sul fondo mentre il siero rimane in superficie.

La fase successiva è l'asseratura. Essa consiste nell'allontanare del tutto il siero dal contenitore attraverso una brocca di plastica e un colino che vengono lasciati poggiati sulla pasta molle sottostante che, probabilmente per questo motivo oltre che per gravità, si raccoglie rassodata sul fondo del contenitore.

Segue una sosta della cagliata sotto siero per 10-20 minuti.

Il siero derivante dalla lavorazione del latte in cacioricotta è utilizzato esclusivamente come sottoprodotto per l'alimentazione degli animali in azienda.

## Trattamento della cagliata estratta

La cagliata, estratta dal contenitore con l'ausilio della schcùmarola, viene posta in fuscelle di forma cilindrica, del diametro da 10-12 cm e altezza di 6-10 cm.

In sostanza una volta completata l'asseratura, si prende con il colino la pasta dal fondo del contenitore e si mette nelle apposite fuscelle che sono di dimensioni varie, a seconda del peso che si vuole che abbia la forma di cacioricotta finito. Di solito si producono forme di 1,5 kg e massimo di 2 kg.

Al fine di allontanare quanto più siero possibile, viene eseguita anche una pressatura manuale delle forme per alcuni minuti.

Riempite le forme di pasta fino a debordare, si pratica il rigiro del contenuto, cioè la forma viene rivoltata in modo da avere un disegno uniforme della superficie del prodotto finito tipico: il cacioricotta. Il prodotto fresco ha un colore bianco uniforme.

## Salatura

Viene condotta a secco, cospargendo uniformemente le forme con quantità molto variabili di sale da cucina. La prima salatura si effettua cospargendo di sale la superficie superiore della forma nella fucella. Dopo circa 5 o 6 ore si rigira la forma e si cosparge di sale l'altra parte. La salatura si ripete il giorno successivo al mattino e poi di nuovo la sera. Infine, al mattino del terzo giorno di preparazione, la forma del cacioricotta, estratta dalla fucella, viene dapprima lavata con acqua tiepida, con siero, e successivamente posta ad asciugare su tavolati esposti all'aria.

## Stagionatura

In funzione del tempo di stagionatura si distinguono due tipi di prodotto: il primo è cosiddetto *cacioricotta fresco*, che subisce una stagionatura di al massimo 20 giorni; l'altro è il *cacioricotta stagionato* di 3-4 mesi, lasciato ad asciugare su supporti di legno posti in ambienti freschi, aerati, e spesso ricoperti da una rete a maglie finissime.

## Temperatura di conservazione

Il cacioricotta può essere conservato a temperatura ambiente o di refrigerazione. La conservazione del prodotto in frigo consente al cacioricotta di mantenere la sua originale colorazione bianca candida per diversi mesi.

## Tempo di conservazione

Può essere conservato per più di 24 mesi. Oltre tale periodo, il prodotto indurisce eccessivamente e può assumere una colorazione brunastra sia in superficie che all'interno; inoltre diviene farinoso e, specialmente se conservato in locali umidi, si ricopre di muffe. Il prodotto messo sottovuoto e refrigerato mantiene inalterate le caratteristiche di qualità per 5 mesi; successivamente tende sempre più ad indurire.

## Produzione e commercializzazione

La produzione del cacioricotta avviene in corrispondenza della seconda fase del ciclo di lattazione della capra, generalmente tra maggio e settembre. Nel mese di maggio, il cacioricotta è molto richiesto in quanto utilizzato, tradizionalmente, a cena con fave tenere di stagione. Nel periodo estivo, luglio e agosto, il flusso turistico ed alcune manifestazioni specifiche per la valorizzazione di prodotti tipici, determinano un incremento delle vendite le quali avvengono quasi esclusivamente presso le stesse aziende che trasformano. I prezzi variano in relazione alla stagionatura del prodotto.

Per il cacioricotta fresco, cioè quello preparato da non più di 15 giorni, il prezzo si attesta su 4,50 € al kg. Il prodotto con una stagionatura superiore ai 20 giorni raggiunge i 6,50 € al kg.

## Equini

### **1° Convegno Nazionale sull'Asino**

**Grosseto 28 e 29 maggio 2005**

**Centro Militare Veterinario - sala "La Cavallerizza"**

L'iniziativa è nata per la sensibilità ed il pieno coinvolgimento di persone che, a vario titolo, amano questi animali ed hanno avvertito l'esigenza di tutelare gli asini nel modo migliore possibile: facendoli conoscere e proponendone nuovi utilizzi ed una reale tutela avviando così una ripresa dell'allevamento di asini e muli, da utilizzare oggi non solo per lavori contadini ma per onoterapia, trekking someggiato, produzione di latte ed inserimento in natura per salvaguardare zone incolte a rischio incendio, eliminare infestanti in oasi, parchi naturali e contribuire alla salvaguardia delle biodiversità. Un incontro per dibattere delle tecniche, delle pratiche e del ritorno ad un diverso rapporto con gli animali, alla riscoperta di tradizioni antiche, per un benessere psicofisico da riconquistare nel totale rispetto per la salute dell'uomo in armonia con gli altri esseri viventi e con l'ambiente.

Il programma provvisorio prevede una parte scientifica e una parte espositiva.

Per la parte scientifica sono previsti interventi sulle razze italiane tutelate (Martina Franca, Ragusano, Pantelleria, Amiatino, Asinara e Sardo) e in via di riconoscimento (Romagnolo), su genetica e riproduzione, sulla produzione di latte d'asina e sulle nuove prospettive nel sociale dell'asino. Per quanto riguarda invece la parte espositiva sono previsti dimostrazioni e spettacoli vari ("il circo degli asinelli"), cantastorie, un recinto dedicato ai muli ed agli alpini, dimostrazioni di strigliatura, marchiatura, mungitura, mascalcia, doma gentile, esposizioni a tema "asini & C." con premi, giochi, gadgets ed esibizioni di gruppi folk locali (Cantori del maggio di Marina - Gruppo antichi mestieri dell'Amiata); in luogo coperto proiezioni cicliche su: onoterapia, asino nei parchi, passeggiate con l'asino, filmati sui muli nell'esercito, dimostrazioni di mascalcia, pet-therapy con altri animali.

Per informazioni: Segreteria organizzativa c/o Associazione di volontariato Ofelia, Via Monte Labro n. 3/E, 58100 Grosseto, tel/fax 0564450491, 3281156034

## Fiere, mostre e convegni

- FESTA DEGLI ANTICHI SEMI, 23 e 24 aprile 2005, Castelnuovo Bormida (AL). Per informazioni: [info@ilpaniere.it](mailto:info@ilpaniere.it)
- Incontro su "Recupero ed incremento delle razze in via di estinzione: provvedimenti amministrativi e attività di promozione", 14 maggio 2005, ore 10, Centro polifunzionale della Lea, Lerma (AL). Per informazioni: L. Vay, cell. 335/69.61.689
- I CORTILI del BIO, 29 maggio 2005, Casale Monferrato (AL). Per informazioni: 0142/94.81.71
- MANINFESTA, Fiera biologica, eco-artigianale ed equosolidale, Garbagna (AL), 17 - 19 giugno 2005. Per informazioni: Cascina Montesorio, 15050 Costa Vescovato (AL)
- IV edizione della Fiera del Bestiame, 24 luglio 2005, Lerma (AL). Per informazioni: L. Vay, cell. 335/69.61.689
- CHEESE, 16-19 settembre 2005, Bra (CN). Per informazioni: [cheese@slowfood.it](mailto:cheese@slowfood.it)