



## La Newsletter n.19 di RARE

**Giugno 2006**

"La Newsletter di RARE" è uno strumento di comunicazione aperto a tutti; 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

|   |    |
|---|----|
| □ 4° Convegno e assemblea annuale di RARE .....               | 1  |
| □ Marchi commerciali per i prodotti caprini dell'Ossola ..... | 2  |
| □ La Capra dell'Aspromonte .....                              | 7  |
| □ Il cavallo San Fratellano .....                             | 9  |
| □ I nostri associati ci scrivono .....                        | 12 |
| □ Fiere, mostre, convegni.....                                | 12 |
| □ Ricordi .....   | 12 |

### 4° Convegno e Assemblea annuale di RARE

Il Convegno e l'Assemblea annuale dei soci di RARE si svolgeranno, come di consueto, a Guastalla (RE) il 23 Settembre 2006, alle ore 15, nell'ambito della manifestazione "Piante e Animali perduti" organizzata con grande successo di pubblico, dal Comune di Guastalla e giunta ormai alla decima edizione.

Il tema del 4° Convegno annuale di RARE sarà "Prodotti lattiero-caseari e razze autoctone". Per informazioni: [info@associazioneare.it](mailto:info@associazioneare.it)

Gli interventi previsti sono:

- La produzione di formaggi locali con latte di Tortonese - Riccardo Fortina
- La pecora Laticauda e il DOP Pecorino di Laticauda - Vincenzo Peretti
- Parmigiano Reggiano di razze autoctone - Daniele Bigi e Paolo Zambonelli
- Il Bovino Agerolese ed il DOP Provolone del Monaco - Francesca Ciotola
- Razze autoctone piemontesi e prodotti tipici - Joséphine Errante
- La bovina "Rossa Siciliana": aspetti morfologici e produttivi - Luigi Liotta
- Razze Carsolina e Plezzana e produzione di cacioricotta - Emilio Pastore
- Il cacioricotta di capra Garganica - Antonio Contessa
- Formaggi ovi-caprini di razze autoctone del Nord-Italia - Michele Corti
- Implicazione di carattere igienico-sanitario nella produzione di formaggi di pecora nell'Alto Appennino reggiano - Carlo Alberto Alberti e Andrea Iotti

Tutti i soci di RARE sono invitati a partecipare al Convegno e all'Assemblea annuale dell'Associazione.

## CAPRINI

### Marchi commerciali per la carne di capra: il caso del "Capretto Tipico Vigezzino", quindici anni di marchio nell'Ossola

di Luigi Andrea Brambilla

Lo scorso 30 marzo, *MovingAlps* Vallemaggia (Canton Ticino CH), all'interno del progetto *carn@alpina* (Interreg IIIA Valtellina-Vallemaggia "Valorizzazione dell'allevamento delle specie minori in montagna per la produzione di carne e di prodotti tipici trasformati"), organizzava un incontro-dibattito con gli allevatori valligiani dal titolo: "Tracciabilità del prodotto di capra: un marchio per il capretto della Regione Locarno".

Per l'occasione, sono state programmate quattro relazioni su diverse argomentazioni inerenti i prodotti caprini. L'incontro si è aperto con la mia relazione "Capretto Vigezzino, quindici anni di marchio". Il secondo relatore, Stefano Femminis, rappresentante dei macellai valmagglesi, ha ipotizzato la creazione di un marchio di certificazione, presentando una relazione dal titolo: "Sviluppo e certificazione del marchio: Capretto Valmaggia o Ticino". La terza relazione dal titolo: "Il marchio Lombardia del formaggio di capra" è stata invece esposta dal tecnico Carlo Gianoncelli. Gli interventi si sono chiusi con la relazione di Lorenzo Noè (coordinatore del progetto Interreg) dal titolo: "Quali strategie per il prodotto di nicchia."

### Marchi commerciali territoriali

L'idea di un marchio commerciale di tutela del capretto prodotto in Valle Vigizzo (provincia del Verbano-Cusio-Ossola) nasce nel 1985 per iniziativa dell'allora giunta amministrativa della Comunità Montana Valle Vigizzo e in particolar modo dall'interesse dell'Assessore all'agricoltura Silvano Pugliani.

Inizialmente, si pensò ad un marchio territoriale in grado di valorizzare e contraddistinguere tutte le attività commerciali-artigianali presenti nella valle, sia dell'agricoltura (latte, formaggio, carne e prodotti ortofrutticoli), sia dell'artigianato locale (manufatti in legno, ceramica, ecc.). Fu quindi studiato il marchio "Prodotto Tipico" di Valle Vigizzo.

Ancora prima, però, solo per la tutela della produzione locale di carne di capretto, si tentò la strada di un marchio commerciale che raggruppasse gli allevatori di tutto il territorio dell'Ossola, e non solo quelli della Valle Vigizzo. Tuttavia, l'iniziativa fu presto accantonata, principalmente per due motivi: la reale difficoltà nel coordinare l'iniziativa fra le cinque Comunità Montane dell'Ossola, la mancata comprensione da parte delle amministrazioni di allora, dell'importanza e della lungimiranza di tale proposta, anche su un territorio così vasto.

Gli sforzi si concentrarono, dunque, unicamente sul territorio della Valle Vigizzo, ritornando all'idea di aderire al marchio locale "Prodotto Tipico".

Se da un lato questo può sembrare una sorta di fallimento, dall'altro dimostra che le iniziative di tutela, per natura, possono realizzarsi, almeno in un primo tempo, solo su territori socio-orografici omogenei e limitati per estensione.

In una visione territorialmente più ampia, a proposito di un'azione di valorizzazione di tutte le produzioni caprine in Ossola, ipotizzabile forse solo ai giorni nostri, sarebbe più opportuno attribuire ad ogni singolo territorio delle cinque Comunità Montane una specifica "*peculiarità caprina*". Cioè, individuare una singola produzione da potenziare e pubblicizzare dal punto di vista turistico, all'interno di una sorta di "*itinerario delle peculiarità caprine ossolane*". Questo presumerebbe però, l'attuazione di un programma di valorizzazione comune in tutto il distretto dell'Ossola, attraverso un coordinamento ben strutturato fra le diverse cinque Comunità Montane. Lo scopo, sarebbe quello di rafforzare l'identità territoriale per singolo prodotto caprino (es. carne di capretto). Tutto ciò, senza tralasciare le altre produzioni (es. latte e formaggio, carne da animali adulti...) o disincentivare la nascita di nuove (es. ristorazione con prodotti di capra).

Tornando al marchio "Prodotto Tipico", questo fu in un secondo momento registrato presso la Camera di Commercio provinciale, ma sempre nel contesto generico di tutela delle attività economiche presenti nella valle ("**Prodotto Tipico di Valle Vigizzo**").

E' da sottolineare che la specificità di un marchio risulta, oggi, fondamentale in termini di individuazione di un prodotto e della sua tipicità. All'epoca dell'ideazione del marchio, invece, identificare un territorio dava sicuramente grande rilievo al singolo prodotto, fino ad allora anonimo, anche se all'interno di un riconoscimento generico e più che altro territoriale.

Oggi la sensibilità del consumatore è fortemente cambiata. Esso ricerca un marchio da attribuire ad un specifico prodotto e da collocare, in un secondo tempo, in un particolare territorio, e non l'inverso, come poteva accadere anni fa, dove si sfruttava

la valenza turistica di una valle per favorire la commercializzazione anche dei suoi prodotti agricoli e artigianali (prevalenza della risonanza turistica su quella agro-ambientale/gastronomica).

### **"Capretto Tipico Vigezzino"**

Pur nella sua ideazione prettamente generica/territoriale, il marchio "Prodotto Tipico" di Valle Vigizzo, ebbe un seguito solo per la produzione del "capretto". Lo statuto che regola il marchio prevedeva, infatti, l'istituzione di una specifica commissione per ogni singolo prodotto per il quale si richiedeva il riconoscimento del marchio. Essa doveva, altresì, redarre un apposito disciplinare di produzione e vigilare sul rispetto di tutte le diverse fasi, compresa quella di commercializzazione.

Come già detto, questo fu realizzato solo per il capretto. Oggi questa commissione è costituita da alcuni membri del Consorzio Allevatori della valle (che riunisce allevatori di tutte le specie zootecniche) e dalla Giunta in carica della Comunità Montana.

I motivi per i quali il capretto fu l'unico prodotto ad aderire al marchio "Prodotto Tipico" sono da ricercare probabilmente in due aspetti prettamente locali. Il primo, sta nella buona volontà di quelle persone che hanno creduto che si doveva fare qualcosa per il bene della comunità allevatoriale caprina valligiana; il secondo, fu il presentarsi di un reale pericolo del mondo rurale. Infatti, a fronte della sempre crescente richiesta di prodotti caprini (carne e formaggio), il mercato veniva soddisfatto con la diffusione di anonimi prodotti provenienti da fuori provincia o addirittura dall'estero.

Per questo, alcuni degli articoli di maggior interesse che disciplinano la produzione del capretto, puntano proprio alla sua differenziazione. Le aziende, infatti, devono essere ubicate solo nella valle; gli allevamenti devono essere sottoposti alla profilassi di stato; i capretti devono essere alimentati con latte materno (sono però consentite integrazioni con il solo latte vaccino, mai latte ricostituito); è vietato l'uso di medicinali; peso vivo alla macellazione da 7 a 13 kg; marchio ufficiale (medaglietta in metallo) applicabile solo dopo i controlli ufficiali.

Oggi tutto questo però non basta più. In un mondo fatto solo di marchi, sia commerciali sia identificativi di tutela, lo specifico logo, anche se graficamente rassicurante, non ha potenzialità commerciali se a monte non è presente un regolamentato sistema di ideazione, di attribuzione e di controllo della produzione. La differenza oggi è garantita dall'affidabilità nel controllo, nell'identificazione e nella caratterizzazione dei prodotti alimentari.

Differentemente dal controllo, il quale deve essere sempre serio e rigoroso, esistono molti gradi di approfondimento dell'identificazione e caratterizzazione dei prodotti locali. Si può partire dalla specie animale, dalla quale si ottiene quella particolare produzione, fino ad arrivare via via più nello specifico, giungendo, con le tecniche oggi a disposizione, all'analisi delle caratteristiche chimico-fisiche del prodotto da commercializzare. Un esempio è la cariotipizzazione delle carni. Esistono quindi tutta una serie di gradi di caratterizzazione: specie, razza, territorio, sistema di allevamento (cioè benessere animale e sostenibilità), sistema di produzione (cioè trasporto e macellazione), e così via.

Tutti devono però fare i conti con il rapporto costi/benefici, oggi il grande dilemma. Cioè ci si deve confrontare con la reale percezione del consumatore nel differenziare

un prodotto da un altro attraverso i nostri strumenti di caratterizzazione e quindi, nella reale capacità di questo di indirizzare le scelte verso uno o l'altro prodotto (tangibile beneficio economico del produttore, a fronte di una caratterizzazione facilmente percepibile).

#### **Iniziative varie**

A partire dal 1989, ogni anno si svolge in Valle Vigizzo una seguita **manifestazione sul capretto tipico** (nella Domenica delle Palme).



Come per tutte queste iniziative, la buona riuscita dell'evento è legata alla partecipazione allevatoriale, di pubblico e alla capacità di promuovere il marchio, lasciando traccia nell'immaginario collettivo di quale sia la vera cultura rurale che stia dietro a quel particolare prodotto. Queste iniziative devono, però altresì, essere anche dei momenti di confronto tecnico fra gli allevatori e di aggiornamento. Per esempio, attraverso il riscontro delle proprie iniziative con quelle di altri territori al di fuori della propria realtà. Spesso, invece, il visitatore è disorientato e non riesce a comprendere il reale motivo di questi appuntamenti, se non quello di mettere mano al portafoglio per l'acquisto di prodotti anche a costi abbastanza elevati. Gli allevatori, invece, troppo spesso limitano il loro interesse all'esposizione del più bel capo della propria stalla.

Sulla spinta della concretizzazione di questo marchio, al fine di valorizzare il consumo di carne di capra, si intrapresero negli anni '90 parecchie iniziative a riguardo. Fu infatti svolta una **ricerca di mercato**, si organizzarono **mostre, convegni**, e vennero prodotte varie pubblicazioni con la distribuzione di **materiale informativo**.

Nel medesimo periodo, venne realizzato, sempre da parte delle Comunità Montana Valle Vigizzo, un **progetto** denominato: "*Valorizzazione e tipizzazione delle produzioni caprine delle valli Ossolane e Cannobina*". I risultati furono buoni nel contesto socio-economico in cui si realizzarono, ma la non continuità delle azioni di valorizzazione rende spesso questi interventi fortemente limitati nel tempo, con l'esaurimento della propria azione nei pochi anni successivi. La discontinuità è il problema fondamentale di buona parte degli interventi sulle attività agricole rurali.

Il capretto "Tipico Vigezzino" è inserito, inoltre, fra i Prodotti Agricoli Tradizionali regionali (PAT), regolamentati dall'art 8 del DL 173/98 e classificati dal DM 350/99 (il suo inserimento è avvenuto con DdG Regionale del 15 aprile 2002 n 46-5823).

In un contesto di mercato ormai indirizzato alla globalizzazione, spesso senza regole, la revisione dei marchi generici territoriali commerciali, come lo è quello del capretto vigazzino, va detto, è una priorità. Non differenziarsi vuol dire lasciare aperto il proprio mercato ad altri paesi, ieri la Francia oggi forse la Cina. Quest'ultima ha una produzione di carne ovi-caprina che si attesta intorno al 30% di quella mondiale.

Il futuro dei prodotti locali, sarà solo in una condizione di regolamentata differenziazione e in un contesto di attività agricole rurali collettive. È ragionevole pensare che i marchi aziendali non avranno la forza di imporsi se non all'interno dei rispettivi e ristrettissimi territori di produzione. Questo non è un attacco ai marchi aziendali, ma vanno supportati da quelli collettivi di prodotto.

Nell'ottica di un marchio collettivo, quello del capretto vigazzino se fosse "prodotto-specifico" lo sarebbe già, si potrebbero mettere in pratica strategie volte a rafforzare l'identità delle zone rurali e dei loro prodotti alimentari in contesti economici veri e propri (politica della elevata finalità).

Vanno cioè evitate tutte quelle azioni generiche (che oggi sono la maggior parte purtroppo) che si esauriscono con:

- la semplice elencazione dei prodotti locali anche se regolamentata a livello ministeriale,
- lo svolgimento di sagre rurali scollegate dalla realtà delle attività agricole (esclusivo fine folcloristico),
- la programmazione di manifestazioni zootecniche per semplice dovere amministrativo,
- l'istituzione di marchi "fantocci" esclusivamente descrittivi ma del tutto carenti dal punto di vista dell'affidabilità.

Oggi, sono molti gli strumenti legislativi europei, nazionali e locali che possono consentire una adeguata valorizzazione delle attività rurali agricole; la differenza sta nel loro utilizzo: politico o economico vero e proprio.

Nel primo caso rimarremo solo e sempre soddisfatti nell'aver prodotto montagne di brochure patinate, da distribuire ai mercatini dei "sapori della nonna" e della "tradizione"; nel secondo caso, invece, si dovranno concretizzare strategie di potenziamento e di promozione delle produzioni locali agricole rurali. Tutto ciò, però, non sarà mai possibile fino a quando gli allevatori, i veri interessati, non assumeranno la sperata "centralità" "propositiva" e "decisionale" che compete loro.

Oggi, tramontato il buonismo, l'opportunismo, il populismo che giustificava la condizione degli allevatori caprini in sistemi tradizionali, come vittime delle circostanze, è loro libero arbitrio se rimanere delle figure passive, travolte dai soliti eventi o finalmente assurgere alla posizione di allevatori "promotori" e uscire dall'anonimato e dalla clandestinità produttiva.

Si ringrazia per la raccolta delle informazioni inerenti il capretto vigazzino, Silvano Pugliani (titolare dell'omonima macelleria a RE, provincia del VCO), Marco Marinelli (Assessorato all'agricoltura della provincia del VCO, ufficio di Domodossola), Cerrina Christophe (tecnico CATA della Comunità Montana Valle Vigizzo).

## La capra dell'Aspromonte

di Floro De Nardo

E' con il D.M. n° 21206 del 08.03.05, che il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ammette definitivamente, al Registro Anagrafico delle popolazioni caprine autoctone a limitata diffusione, due nuove razze caprine calabresi: la *Nicastrese* e la *Capra dell'Aspromonte*. Contestualmente la denominazione della popolazione caprina *Sciara Rustica Calabrese - Di Cosenza* è sostituita con quella di *Rustica di Calabria*.

### Origini e consistenza

La Capra dell'Aspromonte, autoctona dell'omonimo aspro massiccio, si è diffusa su tutto il territorio della provincia di Reggio Calabria ma è nell'Aspromonte che essa trova la sua culla di allevamento.

Il patrimonio attuale si aggira attorno ai **14.000 capi** e consente a numerose famiglie di poter vivere decorosamente

Norman Douglas, Edward Lear, Corrado Alvaro, Francesco Perri, Fortunato Seminara, solo per citarne qualcuno, sono alcuni dei personaggi che hanno descritto le meraviglie dell'Aspromonte, ma poche sono le notizie da questi tramandate sulla presenza della Capra dell'Aspromonte. In particolare i fatti legati alla presenza della capra sull'Aspromonte sono due: il ferimento di Garibaldi e le manifestazioni legate alla celebrazione della festa della Madonna della Montagna, venerata nel santuario ad ella dedicato, posto nella località Polsi nel comune di San Luca.

Era il 29 agosto 1862 quando Giuseppe Garibaldi fu ferito in Aspromonte. Le cronache del tempo riportano che dopo le necessarie cure, il Generale fu trasferito nella capanna del pastore Vincenzo, e gli fu servito per cena del brodo di capra.

Ma il massimo della trattazione della Capra dell'Aspromonte, si concretizza con i festeggiamenti della Madonna della Montagna, che avvengono come di consueto in un convento basiliano del XII secolo. Il mito di fondazione del culto riporta al periodo della presenza normanna in Calabria. In prossimità del letto dei due fiumi, che fanno di Polsi una sorta di isola, sorgono numerose baracche, dove, abili e veloci macellai, sgozzano con lunghi coltelli, centinaia di capre e capretti. Il sangue degli animali sgozzati e scuoiati ancora caldi, scorre nelle acque dei fiumi, conferendo un peculiare colore rossiccio. Tale tradizione millenaria, nata per cibare le migliaia di pellegrini che affluivano al santuario da tutte le parti della Calabria e della Sicilia, fu definitivamente messa al bando nell'anno 2002, allorché i NAS dei carabinieri ravvisarono il reato di macellazione clandestina e di non corretto smaltimento dei rifiuti derivanti dalla macellazione.

### Caratteristiche della razza

Taglia medio-piccola con pesi vivi adulti di 60-64 kg per i becchi e 45 kg per le capre. Testa generalmente provvista di corna nei due sessi, a forma di lira, più sviluppate nei maschi. Mantello a pelo lungo intero, variamente colorato, rosso, bruno o pezzato (rosso/bruno, rosso/bianco, bianco/nero).

## Le produzioni

L'importanza della Capra dell'Aspromonte non è solo legata ai fatti storici sopra citati, ma soprattutto alle pregevoli produzioni da essa derivati: la carne, il latte e i prodotti da esso derivati e la fibra del sottopelo.

### **La carne**

Particolare importanza assume nella provincia di Reggio Calabria, il consumo di carne di capra adulta oltre naturalmente dei becchi interi o castrati. Tale utilizzazione tipica del reggino, per quantità utilizzata, per indice di gradimento, nonché per le molteplici quantità di ricette realizzate, è da considerarsi senz'altro unica in Italia.

### **Il latte**

E' utilizzato prevalentemente per la produzione di prodotti caseari tradizionali come il Canestrato dell'Aspromonte, il Caprino dell'Aspromonte, il Caprino della Limina, il Musulupu, la Cacioricotta, la Giuncata di capra, il ricottone salato, i formaggi misti come il caciocavallo di Ciminà, il canestrato, il "riguggjutu", il Pecorino con il pepe, la caciotta e le varie tipologie di ricotte fresche, infornate, salate ed affumicate.

Tali prodotti sono stati riconosciuti prodotti tipici regionali dalla Regione Calabria con la legge regionale n° 5 del 23 febbraio 2004.

### **Il sottopelo**

Una produzione di recente evidenziata, è la presenza in ambo i sessi di un sottopelo pregiato (*down fibre*) di tipo kashmir o cachemire nell'accezione francese o ancora pashmina nell'accezione indiano-pakistano.

E' importante segnalare, al fine di capire il perché della presenza di sottopelo di tipo kashmir nella Capra dell'Aspromonte e nelle altre capre autoctone calabresi, che in Calabria sono state introdotte tra il 1700 e il 1800 razze caprine extraregionali ed estere al fine di migliorare le popolazioni locali.

Ciò è valso per tutte le specie di interesse zootecnico, ovini in particolare, ma per quanto riguarda la specie caprina, Luigi Grimaldi in un volume del 1845 riporta: "... Lode anche pur debbesi al signor Barracco per l'acquisto recentemente fatto delle capre dall'alto Egitto e del Thibet celebrate le prime per l'abbondante latte e le seconde per lo prezioso pelo, e con ciò in prosieguo si avrà anche il miglioramento delle capre nostrali. Inoltre la società ha chiesto notizie sulla utilità di altre capre già introdotte nella provincia di Terra di Lavoro ed ha richiamato più volte l'attenzione de' proprietari sul miglioramento de' latticini ne' quali si è pur progredito ...".

Un censimento effettuato in Calabria nel 1881 e pubblicato nel 1882 dall'allora Ministero d'Agricoltura riporta: "... Poca o nessuna cura si è avuta e si ha in Calabria per la razza caprina; si tien fermo al nostro tipo, e tutta la cura sta nella buona scelta dei nostri medesimi riproduttori. Parecchi proprietari hanno ritirato gruppi da Malta e da Sicilia, ma non vi hanno persistito sopra, lamentando la poca retribuzione del prodotto, necessità di maggiori cure e migliori pascoli, pericoli di malattie ignote alla razza nostrana. Sappiamo che il Barone Barracco verso il 1857 introdusse un gruppo di capre del Thibet, ma ne ignoriamo la fine, né ci è dato trovarla nella relazione della Giunta Comunale di statistica di Crotone, perché nulla di quanto abbiamo raccolto in questa relazione, appartiene al lavoro delle Giunte Comunali ...".

Tali considerazioni sono riprese da Ascanio Branca che nel 1883 riporta: "...Tutte le capre sono di razza indigena e mediocrementelattifere. Nel circondario di Nicastro

*si vanno da qualche tempo introducendo le capre di razza maltese, sia per allevare la razza pura, che per incrociarla con quella indigena; ma detta razza non si allarga di molto richiedendo maggiori cure e spese di quella nostrale...”.*



Queste testimonianze ci aiutano anche a capire il perché tale razza presenti variegati mantelli ed una forte eterogeneità di caratteri. Ciononostante la Capra dell'Aspromonte è resistita nei secoli e rimane ancora nella sua culla di allevamento. L'unico rammarico è che al momento non esiste nessun programma di miglioramento e di salvaguardia della razza. Non va sottaciuta l'importanza della presenza antropica in particolari comprensori, che si traduce come baluardo e difesa dei territori interni, marginali e disagiati e come tutela della biodiversità in un contesto eco-compatibile e produttivo.

L'augurio è che si possano trovare amministratori e politici sensibili, che prendano in considerazione tale razza e si adoperino a salvaguardarla e a proteggerla insieme alle altre due razze caprine calabresi, la Nicastrese e la Rustica di Calabria.

## EQUINI

### Il cavallo Sanfratellano

di Luigi Liotta

#### Origini

Le prime notizie sull'esistenza del cavallo Sanfratellano le troviamo nel "Giornale di lettere Scienza ed arti per la Sicilia" edito a Palermo nel 1826, dove appare una petizione degli accademici siciliani al Parlamento siculo per una legge che vietasse l'importazione di cavalli dalla Dalmazia, per non incrociarli con la razza indigena, placidamente pascolante nella valle dei Nebrodi (Messina).

Sulle fattrici Sanfratellane, con certezza storica, hanno agito i cavalli portati dai Saraceni venuti dal Nord Africa (703-900), successivamente, soggetti orientali

portati dai Normanni (1053-1090) di ritorno dalle crociate ed ancora i cavalli iberici (dote di Costanza D'Aragona sposa di Federico II di Svevia) che giunsero a Palermo nel 1209. Dal 1864 (anno di istituzione del "Deposito Cavalli Stalloni" di Catania) al 1925 (anno in cui furono create le speciali "stazioni di monta") non si dispone di materiale bibliografico certo, poiché a causa degli eventi bellici, gran parte dell'archivio dell'Istituto di Incremento Ippico di Catania è andato purtroppo distrutto. E' però certo che dal 1900 al 1925, non fu impiegato nessuno stallone diverso dal Sanfratellano.

Storicamente, a partire dal 1925, nella zona di allevamento del Sanfratellano, cioè l'areale dei Monti Nebrodi, furono introdotti stalloni di derivazione inglese (sangue non presente nella popolazione sino a questo momento) ed orientale di considerevole mole, ciò perché, l'autoctono Sanfratellano, si presentava con una statura modesta e con alcuni difetti di base che occorreva "correggere".

Dal 1934/35, nelle stazioni di monta furono introdotti sette stalloni, di cui uno derivato Orientale, due Maremmani e quattro Derivati Inglesi, con lo scopo di fissarne alcuni caratteri. I migliori prodotti maschi di questi stalloni, furono acquistati dall'Istituto di Incremento Ippico di Catania per essere a loro volta impiegati nelle varie stazioni di monta sino al 1958, concorrendo quindi a completare la formazione dell'attuale modello del cavallo Sanfratellano.

Durante questo periodo, fu ridata anche una "spruzzata di sangue" utilizzando nuovamente alcuni stalloni Maremmani. Successivamente, l'allora direttore dell'Istituto di Incremento Ippico di Catania, Col. Paolo Marsala, importò dall'Ungheria cinque Stalloni Nonius (Chiofalo, 1959), al fine di dare uniformità al mantello e aumentare le masse muscolari del Sanfratellano. Tali stalloni Nonius ungheresi furono impiegati per circa un decennio 1959-1969. A partire dal 1968-1969 furono nuovamente utilizzati due stalloni Maremmani di notevole mole e di buona morfologia.

#### **Caratteri morfologici**

Il colore del mantello, oggetto di studi condotti dai ricercatori dell'Università di Messina, ha fatto registrare, sul totale dei cavalli presi in considerazione, il 44,88% di baio ed il restante 55,12% del baio oscuro.



Gli studi condotti sui caratteri morfologici della popolazione Sanfratellana hanno evidenziato come questi abbiano subito una certa evoluzione nel tempo, in modo particolare l'altezza al garrese (da 154 a 157 cm), alla groppa (da 152 a 157 cm), toracica (da 74 a 72 cm), la lunghezza del tronco (da 157 a 163 cm), la circonferenza toracica (da 184 a 183 cm) e la circonferenza della stinco (da 21 a 20 cm).

L'evoluzione morfologica di questa popolazione è chiaramente espressa dai valori degli indici biometrici ottenuti:

- l'indice toracico di profilo, che fornisce indicazioni sulla resistenza dell'animale alle fatiche, e quindi più elevato negli animali da lavoro, passa da 47 negli animali più anziani (nati tra il 1975 ed il 1977) a 44 nei soggetti più giovani (nati tra il 1996 ed il 1998)
- l'indice di compattezza, tanto più elevato quanto minore è la compattezza (intesa in senso meccanico) e quindi maggiore nei dolicomorfi, va da 85 nei soggetti anziani a 89 in quelli più giovani;
- l'indice altezza toracica, che esprime lo sviluppo comparativo della cavità toracica con la statura, e tanto più vicino a 50 quanto maggiore è l'attitudine per lavoro e carne, va da un valore di 48 nei soggetti nati tra il 1975 ed il 1977 a 45 in quelli nati tra il 1996 ed il 1998.

Questi valori evidenziano chiaramente una evoluzione significativa delle proporzioni diametriche dal meso-brachimorfo all'attuale meso-dolicomorfo.

Il tipo morfologico meso-brachimorfo in cui sono stati inquadrati gli animali nati tra il 1975 e il 1983, è attribuibile, a nostro avviso, agli effetti genetici delle razze incrocianti (Nonius e Maremmano) mentre l'evoluzione verso il meso-dolicomorfo dei cavalli nati dal 1990 in poi, potrebbe ricondursi al fatto di non avere impiegato stalloni diversi dal Sanfratellano e ai diversi criteri morfologici di selezione adottati nel corso degli ultimi anni, finalizzati a scegliere non più un animale da lavoro ma un soggetto con possibili attitudini sportive.

### **Allevamento**

Il cavallo Sanfratellano vive su una superficie di oltre 11.000 ettari situati per la maggior parte in provincia di Messina, sulle pendici settentrionali dei Monti Nebrodi, in una zona che si estende fra collina e montagna (1850 m s.l.m.), in uno stato di quasi selvatichezza, in assenza di ricoveri e qualche volta di alimento, essendo la disponibilità di questo condizionata dall'andamento stagionale. Per cui in certi periodi dell'anno, oltre a subire i rigori delle avversità atmosferiche soffre anche la fame, dovendosi accontentare di pascoli già sfruttati da bovini, caprini e suini.

### **Utilizzo**

Il cavallo Sanfratellano ha fornito in passato un cospicuo supporto economico alla regione, dato il larghissimo impiego del cavallo e del mulo nei trasporti e nei lavori agricoli avendo contribuito anche a soddisfare le necessità militari della Nazione mettendo a disposizione muli dalle non comuni qualità di sobrietà, resistenza al lavoro, sicurezza nelle andature.

Anche oggi, date le proporzioni diametriche e quindi le attitudini, questo interessante cavallo, unica popolazione animale in Europa che ancora vive libera nel proprio ambiente naturale con un numero consistente di capi (circa 2.500), può fornire un importante contributo all'economia siciliana, sia permettendo la fruibilità a cavallo

dei Parchi naturali (Nebrodi, Madonie, Etna), quindi per un turismo equestre (ecoturismo) sia "integrato" che "alternativo", ma anche per le svariate attività sportive e rieducative.

## I nostri soci ci scrivono ....

- Ho a disposizione due montoncini di 6 mesi di razza Savoiarda. Per acquisto rivolgersi a Guido Cattaneo, Rivara (TO), Cell: 347-47.24.708
- Allevatore amatoriale dispone di alcuni riproduttori e coniglietti di razza Grigio di Carmagnola. Tel. 011-93.51.204 / Cell. 329-75.03.826

## Fiere, mostre e convegni

- Gerola Alta (SO), 17 giugno 2006, Convegno promosso da RARE "La capra di Valgerola (Orobica), i pascoli, il formaggio Bitto" organizzato nell'ambito della Sagra della Mascherpa.
- Presentazione del Cd-Rom "La capra Roccaverano", Roccaverano (AT), 25 giugno 2006 (per informazioni: tel. 0144/93.244)
- 4° Convegno e assemblea annuale di RARE, sabato 23 settembre 2006, Guastalla (RE), ore 15 presso Salone del Municipio.

## Ricordi

Il nostro socio fondatore ed amico Michele Corti ha perso la sua adorata moglie. Colpiti dalla gentilezza di Cristina e dal rapporto che li univa, ci stringiamo a lui e vogliamo ricordarla così in questa Newsletter di RARE.

