



## La Newsletter n.26 di RARE

**Marzo 2008**

Cari Soci,

la Newsletter di RARE esce da questo mese in formato PDF. Stiamo lavorando a un nuovo formato, più ricco di notizie e contenuti, ma anche più "facile" da leggere. Ci sarà uno spazio per le opinioni dei Soci RARE e rubriche dedicate ad argomenti specifici. Il tema centrale sarà sempre la conservazione delle razze autoctone italiane a rischio di estinzione, ma vorremmo farci vedere e sentire di più, e soprattutto alzare la voce - se e quando sarà necessario - in una rubrica aperta a tutti che si chiamerà "Fatti e misfatti". Ancora una volta ribadisco l'opportunità offerta ai Soci di contribuire alla realizzazione della newsletter segnalando la propria azienda e l'allevamento, ma anche dati e notizie sulle razze, problemi e soluzioni.

Articoli e notizie vanno inviate, come al solito, 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)

Chi non riceve "La NL di RARE" per posta elettronica, può farne richiesta inviando una mail a [info@associazionerare.it](mailto:info@associazionerare.it).

Buona lettura.

Riccardo Fortina - Presidente

### In questo numero

□ Progetto ELBARN .....	2
□ La bovina Cinisara .....	3
□ Una fattoria didattica con razze a rischio, Cascina Bricco .....	9
□ Ancora sui Programmi di Sviluppo Rurale 2007-2008 .....	10
□ Fatti e misfatti .....	10
□ I nostri soci ci scrivono .....	10
□ Fiere, mostre e convegni .....	12

## PROGETTO ELBARN

La conservazione delle razze autoctone a rischio di estinzione è stato il tema centrale del workshop svoltosi dal 8 al 10 febbraio nella Repubblica Ceca a Kutna Hora, nei pressi di Praga.

Il workshop, coordinato da Euronatur e da SAVE Foundation in collaborazione con RARE, fa parte di una serie di incontri previsti nell'ambito del progetto "ELBARN" (European Livestock Breeds Ark and Rescue Net), finanziato dall'Unione Europea. Più di 40 esperti in genetica, nutrizione, legislazione, didattica e marketing provenienti da tutta Europa si sono riuniti per discutere le tecniche di allevamento e di gestione delle razze autoctone minacciate di estinzione, nonché le strategie di marketing dei prodotti ottenuti da animali la cui sopravvivenza è oggi a rischio.

Nell'incontro, suddiviso in 4 sezioni tematiche (recupero e salvataggio delle razze a rischio; caratteristiche delle aziende e delle strutture di ELBARN; tecniche di allevamento, gestione e riproduzione; valorizzazione e commercializzazione dei prodotti derivati da razze locali a rischio) è stata discussa e pianificata la creazione di una rete europea di aziende zootecniche, parchi agricoli, fattorie didattiche, aziende statali, etc. in grado di svolgere attività di conservazione e di salvataggio delle razze locali maggiormente minacciate.

RARE sta lavorando con altre organizzazioni e partner europei per la creazione di questa rete di centri di salvataggio, o "Aziende Arca", ed è l'associazione capofila per l'Europa mediterranea, che comprende - oltre all'Italia - anche Spagna, Cipro, Portogallo, Malta e Grecia.

La rete pan-europea di "Aziende Arca" verrà presto attivata per ospitare, per lunghi periodi, animali appartenenti a razze minacciate e il cui destino è incerto, oppure per accogliere, temporaneamente, animali altrimenti destinati al macello. Oltre a ciò, il progetto prevede di fornire via Internet informazioni continuamente aggiornate sulla razza allevata in ciascuna "Azienda Arca" e la sua consistenza numerica grazie alla realizzazione di un database appositamente predisposto.

L'idea di ELBARN nasce grazie a esperienze pregresse che spesso, come nel caso della razza suina Turopolje dell'ex-Iugoslavia, è stata salvata dall'estinzione grazie alla disponibilità di alcuni allevatori ad ospitare gli ultimi esemplari di questa razza altrimenti destinata all'estinzione.

Come sottolinea Gabriel Schwaderer, Direttore esecutivo di Euronatur, "gli animali non saranno allevati come in un parco o uno zoo; nelle aziende continueranno a svolgere il loro ruolo come elementi fondamentali del paesaggio agrario europeo" e, aggiungiamo noi di RARE, a fornire prodotti unici e irripetibili, o servizi essenziali per il mantenimento della biodiversità e della cultura locale.

I prossimi appuntamenti del progetto ELBARN prevedono:

- la stesura definitiva del documento prodotto in questo primo meeting di Kutna Hora,
- la presentazione alla Commissione Europea per approvazione e la sua diffusione alle associazioni nazionali coinvolte nel progetto.

In seguito (primavera 2009) RARE organizzerà un incontro con i partner dell'Europa mediterranea per definire le strategie di salvataggio e conservazione

delle razze a rischio di estinzione applicabili in questa regione, particolarmente ricca di razze autoctone ma con problemi, legislazioni e strutture talora molto diverse da quelle del centro o nord Europa.

Nel frattempo, partirà la ricerca sul campo di aziende e allevatori proprietari di animali appartenenti a razza particolarmente minacciate, o allevatori che per motivi vari non possono garantire la sopravvivenza dei loro animali. Allo stesso tempo RARE cercherà di individuare anche aziende e allevatori disposti, in caso di necessità, ad ospitare (permanentemente o anche per brevi periodi) questi animali o gruppi di essi.

ELBARN non finanzia acquisti o trasporti di animali; l'Unione Europea, e noi per primi, crediamo che sarà la solidarietà degli allevatori e la consapevolezza dell'importanza del loro ruolo a far sì che questa rete di "Aziende Arca" nasca e si sviluppi spontaneamente. RARE garantirà tuttavia il proprio supporto tecnico-scientifico, farà da riferimento per i contatti tra allevatori e potrà essere sempre contattata in caso di necessità o per vendere e acquistare animali di razze a rischio di estinzione.

Ulteriori informazioni sul progetto ELBARN saranno pubblicate sulla prossima newsletter; per approfondimenti, visitate i siti:

<http://www.euronatur.org/ELBARN - European Livestock Bree.665.0.html>  
[www.save-foundation.net/pdf/ELBARN.pdf](http://www.save-foundation.net/pdf/ELBARN.pdf)

Per domande, chiarimenti e adesioni a ELBARN:

RARE - Associazione Razze Autoctone a Rischio di Estinzione

C.so G. Agnelli 32 - 10137 Torino

e-mail : [info@associazionerare.it](mailto:info@associazionerare.it)

Internet: [www.associazionerare.it](http://www.associazionerare.it)

## Bovini

### La Bovina Cinisara

*Luigi Liotta e Luigi Chiofalo*

#### **Origini**

La razza bovina Cinisara, appartenente al grande gruppo delle razze Podoliche, si è differenziata nel tempo come ecotipo locale siciliano. Si tratta di una popolazione bovina con culla di origine compresa tra i comuni di Cinisi (da cui prende il nome), Carini, Terrasini, Torretta, Capaci, Montelepre, ecc., ubicati in provincia di Palermo. Pochi esemplari sono allevati anche nelle zone montane delle province di Trapani, Messina ed Enna.

Per quanto concerne le origini le ipotesi più accreditate si possono ricondurre a tre (Chiofalo L., 1984). La prima è che si tratti di una popolazione bovina di origine autoctona in quanto l'area di diffusione dei "Cinisari" è una fascia costiera

delimitata dai monti e quindi favorevole alla formazione di razze per isolamento territoriale (razza geografica). La seconda ipotesi li farebbe derivare dal meticciamento tra bovine locali e tori di razza Frisona, Bruno Alpina e Pinzgauer, presenti questi ultimi all'esposizione internazionale del 1900 a Palermo (Chiofalo L., et al, 1983). A favore di questa ipotesi si può pensare che ottanta anni sono un arco di tempo sufficiente per amalgamare genotipi diversi. Le caratteristiche del mantello, inoltre, potrebbero essere compatibili soprattutto per quanto riguarda le pezzature dei soggetti "agghi", con l'introduzione di sangue dei bovini Pinzgauer. Infatti c'è una certa corrispondenza tra l'impiego del toro Pinzgauer e l'insorgenza di questo mantello caratterizzato dalla presenza di una fascia bianca continua che parte dal garrese, si allarga nelle regioni del dorso, groppa, perineo interessando quella inguinale con la mammella e lo scroto e l'addominale fino allo sterno. Chiofalo L. et al., (1983, 1984) nel corso di indagini sulle varianti genetiche del latte di bovina Cinisara a pH acido avrebbero riscontrato alleli presenti pure nella Pinzgauer e nella Bruna. La terza ipotesi è che la razza Cinisara sia di origine spagnola dal momento che tanto il mantello quanto la conformazione sono molto simili alla razza catalana; peraltro, tale ipotesi è confortata dagli eventi storici che vedono la dominazione spagnola anche in Sicilia e quindi la possibile introduzione di bovini di razza Catalana (Salerno, 1980).

### **Caratteristiche morfologiche**

Il naturale adattamento alle difficili condizioni oro-pedoclimatiche dell'ambiente e una certa selezione praticata dall'uomo nel tempo, hanno consentito la formazione di una razza di notevole rusticità pienamente adattata nel contesto di un territorio aspro e difficile in cui vive la bovina Cinisara, particolarmente idonea al pascolamento ed allo sfruttamento dei foraggi più grossolani e, pur con una taglia non eccessivamente sviluppata: maschi adulti 140-150 cm; femmine adulte 130-140 cm (Giaccone et al., 1988), possiede una struttura scheletrica molto robusta.

La bovina Cinisara presenta un mantello nero uniforme (Foto 1), pelle sottile, elastica, facilmente distaccabile dai tessuti sottostanti, con pelame corto, fine e folto. E' tollerato il tipico mantello "agghio": nero con una fascia bianca che investe la testa, la linea dorsale, il perineo, la coda e la linea ventrale.



Bovine Cinisara



Cinisara tipo "agghio"

La testa, leggera nelle femmine, tendente al mesodolicocefalo, presenta un profilo rettilineo leggermente concavo nella parte prossimale al musello. Arcate orbitali ben rilevate con occhi grandi, scuri e vivaci a fior di testa o leggermente sporgenti; orecchie piuttosto ampie con corti peli all'esterno folti e lunghi sul bordo del padiglione auricolare tendente al glabro internamente; narici nere di buone dimensioni e ben aperte; musello nero di medie dimensioni, labbro inferiore ben sviluppato; mascelle lunghe e robuste ma non grossolane; corna a lira con punte dirette all'indietro, di colore nero ovvero con colorazione biancastra alla base e nera verso la punta.

Nei tori, invece, il profilo della testa è generalmente rettilineo con tendenza alla mesobranchicefalia con concavità vicina al musello più accentuata; fronte ampia con leggera depressione centrale ed arcate orbitali più evidenti; occhi ancora più sporgenti; corna a mezzaluna con punte dirette verso l'alto e stessa colorazione delle femmine.

La linea dorso-lombare è orizzontale, di moderata lunghezza, con lieve avvallamento a metà dorso, spesso accentuando anche a motivo della grossolanità dei foraggi ingeriti, apofisi spinose ben rilevate, vertebre giustamente distanziate: lombi di giusta conformazione in linea con il dorso.

La groppa è generalmente spiovente, di media lunghezza e larghezza pur mostrando tendenza a restringersi soprattutto in corrispondenza degli ischi. Coda con attacco alto, presenta leggero rilievo delle prime vertebre caudali, con fusto, robusto all'attaccatura, che scende non oltre il garretto e termina con fiocco nero abbondante.

Gli arti anteriori sono poco muscolosi con ossatura fine ma robusta, di buona lunghezza con stinchi forti e asciutti; pastoie corte e di giusta inclinazione; piedi con unghie duri di medio sviluppo, serrati di colorazione nera tendente all'ardesia. Gli arti posteriori adeguatamente lunghi, con ossatura leggera ma solida. Cosce poco muscolose e appiattite, garretti forti e di giusta angolatura; pastoie corte e di buona inclinazione; unghie duri ben conformati, serrati e compatti con colorazione nera tendente all'ardesia.

La mammella è di colore nero uniforme, di buon volume, leggermente pelosa, con base ampia, attaccata alta posteriormente anche se di non elevata larghezza, più ampio l'attacco anteriore. Forma tendente al globoso, tessitura morbida ed elastica, quarti regolari con capezzoli lunghi, grossi e sempre pervi, con pelle untuosa per la presenza di numerose ghiandole sebacee. Sistema venoso in rilievo e tortuoso con fontane ampie e marcate.

Nel complesso impalcatura scheletrica solida, conformazione tendenzialmente meso-dolicomorfa orientandosi verso il tipo lattifero, in maniera più spiccata rispetto alla Modicana (Giaccone et al., l.c.).

Vengono iscritti al Registro Anagrafico Giovane Bestiame i soggetti maschi e femmine nati in allevamento da genitori iscritti al Registro Anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e gruppi etnici a limitata diffusione. In via provvisoria possono essere iscritti i soggetti maschi e femmine con ascendenza sconosciuta in possesso dei caratteri morfologici tipici. Gli stessi potranno essere iscritti al Registro Anagrafico Tori e Vacche solo nel caso in cui raggiungano i minimi

richiesti dallo standard.

Portano alla squalifica: macchie bianche inguinali, alla mammella e in altre regioni del corpo diverse da quelle della tipica pezzatura "agghia", nonché sfumature rossastre del mantello.

### **Consistenza**

La popolazione di Cinisara è in netto declino. Nell'ultimo decennio, infatti, il numero di capi si è più che dimezzato passando da 7.400 a 3.000 circa (AIA, 2005). Il 29 dicembre 1995, con Decreto del Ministero per le Risorse Agricole Alimentari e Forestali è stata ufficialmente riconosciuta razza, con l'istituzione del Registro Anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e gruppi etnici a limitata diffusione. Fino a tale data, ed a partire dal 1975, inizio dei controlli funzionali, veniva inclusa nel Registro Anagrafico della bovina Modicana.

### **Produzione e riproduzione**

Lo studio del polimorfismo delle proteine del latte (Chiofalo et al., 1981, 1983) oltre ad evidenziare la situazione ottimale delle varianti della K caseina per quanto riguarda l'attitudine alla caseificazione, ha riscontrato aspetti interessanti a livello della  $\beta$  La e dell'eterozigosi di alcuni alleli della  $\beta$  Lg, che secondo studiosi americani e russi indicherebbero vivibilità, resistenza e fertilità degli animali. Sulla Cinisara inoltre sarebbero state accertate statistiche vitali (età al primo parto, periodo del servizio, interparto) di grande interesse e che stando alla classificazione del Korprickh (1948) la fanno considerare di buona fertilità e fra le razze ad attitudine lattifera o anche a duplice attitudine latte-carne. La Cinisara si considera una razza bovina dalla prevalente attitudine alla produzione lattifera. La durata della lattazione è di circa 260 giorni, per i soggetti con mungitura manuale, e di circa 230 giorni per quelli con mungitura meccanica, la produzione media di latte si aggira su 2260 kg, con 9-10 kg/capo/giorno. Una sorprendente caratteristica di questa razza, a conferma di una straordinaria capacità di adattamento al territorio, è che la sua curva di lattazione è caratterizzata da due picchi di produzione, uno fisiologico (dopo circa 5-6 settimane dal parto) e uno in corrispondenza del periodo primaverile, in cui vi è una maggior disponibilità di foraggi (Truscilli, 2001). In linea di massima la produzione lattea è maggiormente avvantaggiata nelle bovine che partoriscono in autunno. Il latte ha un buon tenore di proteine, circa il 3,5%, e di grasso, circa il 3,9%, ed è particolarmente adatto alla caseificazione, grazie all'elevata presenza della variante B della k-caseina (Chiofalo et al., 1981). La resa media in formaggio è di circa 1,1 kg/10 l di latte. Il latte è utilizzato per produrre alcuni formaggi tipici, tra cui il rinomato Caciocavallo Palermitano.

Il formaggio più noto prodotto con il latte di Cinisara è comunque il Caciocavallo Palermitano, riconosciuto, con Decreto regionale 28 dicembre 1998 n. 4492, tra i prodotti storici fabbricati in maniera tradizionale. La sua origine è molto antica e si riconduce addirittura ai Mongoli, pastori nomadi, che attraversando le steppe Euro-Asiatiche erano soliti appendere a coppie, legate con una corda, le caciotte in groppa al cavallo (da cui il nome). La lavorazione di questo formaggio fu poi

introdotta nell'Italia meridionale dai Longobardi. Il centro di maggiore produzione e diffusione è rappresentato dalle montagne della fascia costiera dei comuni di Cinisi e Godarno. Successivamente con la monticazione delle mandrie durante il periodo primaverile-estivo, la produzione si è estesa anche alle zone limitrofe dell'entroterra Palermitano.

La prima fonte storica ufficiale è uno dei calmieri imposti dai Giurati e Proviviri per la vendita al minuto degli alimenti nei mercati di Palermo (21 marzo 1412), che differenziava già all'epoca il *cacio vacchino* ed il *caciocavallo*. Quest'ultimo era considerato di maggior pregio e, ovviamente, di maggior costo rispetto al primo. Il fatto che il caciocavallo Palermitano comparisse in un elenco di prodotti di largo consumo fa pensare che la sua origine si debba far risalire a tempi piuttosto lontani. Il caciocavallo veniva inoltre considerato un alimento di alto valore nutritivo, infatti una dieta del 1578 (Archivio arcivescovile di Monreale, Vol. 6) relativa alle monache di un convento vicino Monreale (PA) recita: "*domenica e giovedì carne di porco in ragione di 8 once pro-capite ..... cascavallo et caso d'ordinario in tavola quando non si trova la carne*".

Il procedimento per l'ottenimento di questo formaggio è abbastanza complesso: il latte viene fatto coagulare in una *tina* di legno (ad una temperatura di 36°C) con caglio in pasta di agnello o capretto. Dopo circa 40 minuti la cagliata, la cui giusta consistenza viene stimata con l'ausilio di un attrezzo la rotula che immerso nel coagulo rimane in posizione verticale, è pronta per la rottura, che avviene, senza aggiunta di acqua calda fino ad ottenere dei granuli di dimensioni di mezza lenticchia. La pasta viene raccolta e fatta spurgare con l'ausilio di un recipiente (*cisca*). Successivamente si taglia la massa con un taglio a croce e viene adagiata sulla *cannara* (griglia di canne di forma rettangolare dove si posa la pasta per la prima sgocciolatura). La seconda fase di caseificazione inizia riponendo la cagliata dentro la *tina* dove viene aggiunta scotta calda che residua dalla preparazione della ricotta alla temperatura di 78°C, qui la pasta matura per un tempo di 3-4 ore. Conclusa la maturazione, la pasta in pezzi viene posta nuovamente sulla *cannara* e pressata in modo energico, fino ad assumere una forma appiattita. Quindi viene stesa ad asciugare a cavallo ad una trave di legno, per circa 20 ore, per favorire il completo spurgo del siero. Tagliata a fette, la pasta viene riposata nel *piddiaturi* (recipiente in legno in cui viene fatta filare la pasta) e, con l'aggiunta di nuova scotta calda, viene lavorata con un bastone fino ad ottenere una consistenza omogenea ed uniforme e con le mani si effettuano movimenti caratteristici fino ad ottenere una forma ovoidale omogenea che si poggia sul tavoliere dove acquisterà la forma di parallelepipedo; il giorno successivo il formaggio viene immerso in salamoia e poi avviato alla stagionatura; questa avviene in locali freschi e ventilati, a volte interrati (cantine e grotte naturali) dove i formaggi vengono appoggiati su ripiani di legno. In tali luoghi i Caciocavalli possono restare fino a 3-4 mesi.

Le dimensioni medie di queste forme a parallelepipedo sono a sezione quadrata con lato di 15 cm e lunghezza di 32 cm, peso 8-12 kg. La pasta è di un colore giallo paglierino pallido, compatta e morbida, se il prodotto è fresco, friabile se stagionato.

### **La produzione di carne**

I vitelloni Cinisari giungono di norma alla maturità per la macellazione a circa due anni con peso vivo che supera i 500 kg. Dopo lo svezzamento i vitelli vengono tenuti al pascolo, dove le loro performance di accrescimento sono variabili e strettamente correlate all'andamento climatico stagionale. All'età di 18-20 mesi i vitelloni vengono avviati alla fase di finissaggio in stalla, fase che si protrae per circa 3-4 mesi. Leto et al. (1987) hanno registrato per vitelloni Cinisari in fase di finissaggio incrementi ponderali medi giornalieri (IPMG) di 1kg ed indici di conversione alimentare (ICA) pari a 6,4. Le rese alla macellazione hanno evidenziato valori medi che si avvicinano al 60%. Comunque la strada più seguita per il miglioramento della produzione di carne in Sicilia resta l'incrocio con razze specializzate (Foto 3).

Una migliore cultura sul consumo di queste carni, specie in ordine ai tempi che seguono la macellazione, potrebbe, come già viene fuori dalle indagini promosse dal Consorzio di Ricerca Filiera Carni, operante presso l'Università di Messina, fare riscoprire caratteristiche straordinarie in grado di meglio mettere in luce anche questa attitudine produttiva.

### **Conclusioni**

La bovina Cinisara, animale autoctono siciliano di notevole adattabilità ad un ambiente difficile non solo sotto il profilo pedo-climatico ma anche per quanto riguarda la disponibilità alimentare, grazie a studi puntuali degli ultimi anni sulle sue attitudini produttive, si è rivelata come autentica risorsa meritevole di attenta considerazione. Le sue produzioni, latte e carne, hanno fatto riscoprire notevoli interessi che si coniugano in maniera corretta con l'aspetto economico, rivalutando caratteristiche qualitative nel rispetto della tradizione e della sicurezza per il consumatore. La Cinisara, come altre razze-popolazioni autoctone, va guardata non come animale reliquie o da parco o da zona protetta, ma tutelata come animale da reddito, a partire dalla stessa varietà e salubrità delle produzioni, riferibile a sistemi più naturali di allevamento, molto vicini al biologico. In quest'ottica la Cinisara, e le altre popolazioni animali autoctone, potrebbero e dovrebbero costituire un momento di riflessione essenziale per il recupero di aree marginali a favore di una zootecnia più a misura d'uomo che si sposa con la difesa dell'ambiente, equivalenza di forte investimento per gli anni futuri (Chiofalo L., 1997).

### **Bibliografia**

Associazione Italiana Allevatori. [www.aia.it](http://www.aia.it)

Bordi A. (1964). Le frazioni dell'intervallo interparto in vacche di razza Frisone italiana. *Prod. Anim.* 3: 197.

Chiofalo L., Micari P., Sturniolo G. (1981). Caratterizzazione genetica delle proteine del latte nella bovina Cinisara. *Atti XXXIII Conv. Naz. SISVet.* Pp. 229.

Chiofalo L., Davoli R., Micari P. (1983). Genotipi del locus  $\beta$ -caseina a pH acido nella bovina Cinisara. *Ann. Fac. Med. Veterinaria di Messina.* Pp. 165.

Chiofalo L. (1984). Il valore della bovina Cinisara nella attuale congiuntura zootecnica. *Convegno su "Sanità pubblica e sanità animale". Cinisi (PA) 9/12/ 1984.*



- Chiofalo L. (1988). Le razze bovine Siciliane possono interessare i paesi del Mediterraneo. *Giornale di Agricoltura*. Pp. 46.
- Chiofalo L. (1997). Difesa dell'ambiente e zootecnia non sono incompatibili. *Convegno su "Un progetto globale per la tutela dell'ambiente e lo sviluppo"*. Reggio Calabria. 9-10 maggio.
- Giaccone P., Bonanno A., Alabiso M., Leto G. (1988). Indagine sulla morfologia della bovina Cinisara. *Tecnica Agricola*,  $\frac{1}{2}$ , XL, 3-35.
- Korprick H. (1948). Da Bordi l.c. 1964.
- Leto G., Giaccone P., Alicata M.L., Bonanno A., Costa P. (1987). L'accrescimento del vitello Cinisaro in allevamento confinato. *Sviluppo Agricolo*, XXI, 10, 13-18.
- Salerno A. 1980. Indagini sperimentali sulle varianti genetiche delle proteine del latte nella bovina Cinisara. *Tesi di laurea in Medicina Veterinaria*, Relatore L. Chiofalo.
- Trusculli A. (2001). I formaggi storici di nicchia della Sicilia. *Ed. Alaimo snc Palermo*. Pp. 112-129.

## La fattoria didattica "Cascina Bricco"

L'azienda Villois di Carmagnola in Piemonte, specializzata nella produzione di latte e formaggi, con un patrimonio animale di 150 vacche Frisone, che si è ora attrezzata per diventare anche una fattoria didattica dell'agricoltura "la Cascina Bricco" e si impegna anche con le razze a rischio.

Scopi della fattoria:

- fare scoprire il mondo dell'agricoltura e l'origine degli alimenti a studenti di vari gradi, dalla scuola materna a quella secondaria e a visitatori e pubblico vario
- allevare e fare conoscere alcune razze autoctone a rischio di estinzione.

Le strutture specifiche della fattoria sono un punto informazione gestito dal Parco Po e da RARE, un laboratorio didattico, la gelateria, una sala degustazione e vendita, la stalle per bovini, una per ovini e caprini, il pollaio, la conigliera, pascoli, uno stagnetto con Tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino, alberi da frutta di antiche varietà, l'orto didattico e la serra, un chiosco, una torre d'osservazione, il parco gioco bimbi e il parcheggio per i visitatori.

Le razze a rischio presenti sono:

- **bovine Tortonese**
- **scrofe di razza Mora Romagnola**
- **pecore e ariete di razza Savoiarda**
- **capre e becco di razza Vallesana**
- **galline e gallo di razza Bionda Piemontese**
- **galline e gallo di razza Bianca di Saluzzo e Cavour**
- **conigli Grigi di Carmagnola**

La fattoria didattica "Cascina Bricco" sarà ufficialmente inaugurata il **16 Marzo 2008**. L'indirizzo e l'appuntamento è in Via Palazzotto, 21, Fraz. S.Michele a Carmagnola (TO) , Cel. 335/53.44.409

## PSR 2007 - 2013

Nella precedente Newsletter (dicembre 2007) nell'articolo sui Programmi di Sviluppo rurale 2007-2013, per una svista, non era stata inserita nell'elenco delle razze a rischio del **Piemonte** per le quali è possibile richiedere il premio, **la razza bovina Pezzata Rossa d'Oropa**. Ce ne scusiamo con i nostri lettori e con gli allevatori di vacche Pezzate Rosse d'Oropa.

## Fatti e misfatti ....

Questa volta, trattasi di un bellissimo fatto: il 1° marzo prossimo, il Comune di Fumane (VR) conferirà la "cittadinanza onoraria" a Emilio Pastore, del Consiglio Direttivo di RARE, per il lavoro svolto sulla biodiversità e in particolare sulla pecora Brogna. Complimenti al nostro collega. Segnaliamo agli interessati la pubblicazione "Le razze ovine autoctone del Veneto" di Emilio Pastore pubblicata da Veneto Agricoltura.

## I nostri soci ci scrivono

### Qualità del latte in differenti razze ovine autoctone piemontesi

*Luca Battaglini e Marco Zuccon*

L'allevamento ovino rappresenta, a tutt'oggi, uno dei pochi strumenti utili allo sfruttamento delle scarse risorse territoriali di ambienti come quelli delle vallate montane piemontesi, caratterizzate da un elevato grado di marginalità. In questi territori, come del resto in tutto l'arco alpino, si è assistito ad una progressiva perdita di competitività dell'attività agro-zootecnica con erosione della biodiversità caratterizzata in origine da innumerevoli razze appartenenti a specie di interesse zootecnico. In questi ambiti è tuttavia ancora possibile mantenere quelle "originalità", accompagnate dalle implicazioni di "qualità", chiave di volta per un rilancio di produzioni locali. Occorre anche ricordare che accanto all'esigenza di tracciabilità si è andata recentemente affermando la richiesta di valorizzare le caratteristiche dietetico-nutrizionali degli alimenti di origine animale. Proprio volendo mettere in evidenza quest'ultimo aspetto qualitativo della produzione, una delle componenti più interessanti sembra essere la composizione dei grassi (profilo acido) del latte e dei suoi derivati ed in particolare il contenuto in CLA (acido linoleico coniugato, di elevato interesse per le proprietà antitumorali, antiteratogene e promotrici di crescita) strettamente correlato al tipo di dieta

dell'animale. È stato dimostrato infatti come negli alimenti di origine animale ottenuti da soggetti che utilizzano erba di pascolo quale esclusiva componente della dieta si ritrovino quantitativi di CLA molto superiori rispetto a quelli presenti nelle derrate ottenute da animali alimentati con altri foraggi e concentrati.

Scopo di una recente ricerca è stato appunto quello di mettere in evidenza le eventuali differenze tra diverse razze ovine in termini di composizione del grasso del latte durante tutto l'arco della lattazione, allevate in stabulazione nel corso della stagione invernale (sede aziendale di Buriasco - Torino) e successivamente al pascolo. L'azienda presentava soggetti appartenenti a tre razze autoctone piemontesi a limitata diffusione: Frabosana, Delle Langhe e Savoiarda, ed una quarta razza ad ampia diffusione in Francia, la Lacaune, caratterizzata da produzioni medie più elevate. Le pecore erano mantenute in ovile ed alimentate con foraggi secchi ed integrazioni a base di mais e pisello proteico, mentre già da aprile pascolavano in terreni dell'azienda di fondovalle e da giugno in avanti venivano portate sui pascoli di alta quota della Val Chisone.

Dall'analisi dei campioni di latte prelevati nei diversi momenti emerge che le quattro razze considerate si differenziano in termini di qualità del latte (in particolare per il profilo in acidi grassi) solo durante il periodo di stabulazione evidenziando un'interessante miglior qualità in termini "dietetico-nutrizionali" delle razze Frabosana e Savoiarda rispetto alle altre due (Lacaune e Delle Langhe), più specializzate per l'attitudine produttiva "latte". Tali differenze si annullano quando i soggetti di tutte e quattro le razze sono portati al pascolo: in questo momento l'influenza sulla qualità dei grassi è evidente per tutti gli ovini. Si osserva un notevole miglioramento degli indici salutistici rispetto al latte di "stalla" spiegabile attraverso la dieta, a base esclusiva di erba, sia che si tratti di pascolo in fondovalle sia che gli animali si trovino in alpeggio. I risultati mostrano perciò come il fattore razza sia determinante nel periodo di stabulazione mentre in coincidenza delle differenti fasi di pascolamento la dieta diventi fattore discriminante e le differenze tra le singole razze tendano a scomparire. La scelta riguardo alla razza da allevare nelle zone montane non deve quindi basarsi unicamente sulle sue intrinseche attitudini produttive, ma deve prendere in considerazione anche le proprietà compositive della derrata e la capacità di adattamento della razza ad ambienti difficili quali quelli d'alpeggio. Le razze autoctone, rustiche e morfologicamente più adatte a queste forme di pascolamento, risultano, quindi, più idonee a coniugare la gestione del territorio con l'esigenza dell'allevatore di ottenere produzioni di "qualità".

## IL CAPRETTO DELLA LANGA ASTIGIANA

Cristiano Brandone

E' stato ufficialmente presentato in società nei giorni scorsi il Capretto della Langa Astigiana" allevato con latte materno", un'iniziativa della Comunità Montana Langa Astigiana Val Bormida, con sede a Roccaverano, con lo scopo di tutelare, valorizzare e promuovere i prodotti del territorio che non rientrano ancora nei vari disciplinari di produzione Doc, Dop o Igt.

"Nei decenni scorsi -spiega il presidente della Comunità Montana Sergio Primosig- una fonte di reddito importante per il settore zootecnico dei comuni facenti parte del nostro territorio, era rappresentato dalla vendita dei capretti. Un momento commercialmente interessante era senza dubbio rappresentato dal mercato di Monastero Bormida, a fondovalle, frequentato, nei due giorni antecedenti la Pasqua, da diversi commercianti che per accaparrarsi i capretti che i contadini portavano in loco e vendevano direttamente, giungevano anche dalla Liguria e dalla Lombardia. Dagli anni '90 in poi, a causa delle severe disposizioni sanitarie, questa tradizione si è interrotta e con essa la possibilità di ottenere dalla vendita dei capretti un buon guadagno. Parallelamente, l'allevamento caprino si è sviluppato, grazie al buon andamento del settore lattiero-caseario ed è cresciuto di molto sia il numero di aziende che il numero di capi allevati". Tornando al giorno d'oggi, la Comunità Montana intende promuovere, in piena sintonia con le direttive comunitarie in tema di benessere animale, l'allevamento del capretto a contatto con la madre e alimentato con latte materno, in modo da ottenere un prodotto naturale che vada a differenziarsi da quello di importazione e che riesca quindi a spuntare un prezzo adeguato." Alle aziende che si impegneranno ad allevare i capretti senza l'impiego di alimenti artificiali -precisa l'assessore allo Sviluppo e Promozione della Zootecnia della Comunità Montana, Marco Listello -il nostro Ente, dopo aver effettuato gli appositi controlli, assegnerà un marchio di certificazione a garanzia della provenienza e della genuinità della carne. Di questo progetto beneficeranno, oltre agli allevatori, anche i macellai i quali sicuramente avranno a livello d'immagine un buon ritorno per i loro esercizi ma soprattutto i consumatori che potranno acquistare carni uniche per genuinità e sapore. Sarà soprattutto il territorio della Langa Astigiana che avrà un importante ritorno d'immagine in quanto si identificherà, dopo il "pollo ruspano", con questo altro prodotto tipico e tradizionale del nostro territorio".



### Fiere, mostre e convegni...

- Nei giorni 15-16 marzo, 26-27 aprile e 17-18 maggio 2008, si terranno le "Giornate di formazione con i cavalli da tiro" presso due poderi delle province di Siena e Perugia. Per iscrizione e informazioni, rivolgersi a Roberto Libralato, Cell. 338/83.59.806 o inviare email all'indirizzo [enricobevitori@yahoo.it](mailto:enricobevitori@yahoo.it)
- Il 16 marzo alle ore 10, inaugurazione della Fattoria Didattica "Cascina Bricco", socia RARE, a Carmagnola, Via palazzotto, 21. Cel. 335/53.44.409