



La Newsletter n.28 di RARE

Ottobre 2008

"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

"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).

Chi non riceve "RARE news" in posta elettronica può farne richiesta inviando una mail a info@associazionerare.it

Riccardo Fortina - Presidente

In questo numero

□ 6° Convegno e assemblea annuale di RARE	2
□ Esperienze di allevamento della bovina Tortonese	3
□ Recupero e valorizzazione della bovina Reggiana	4
□ Allevamento della razza bovina Podolica in Puglia	5
□ Progetti di recupero e salvaguardia della bovina Modenese	6
□ Sicurezza alimentare, filiera corta e sostegno alle produzioni di nicchia a Reggio Emilia	7
□ Progetti di salvaguardia e valorizzazione del suino Casertano...	9
□ Allevamento e valorizzazione del suino Nero Siciliano	10
□ Allevamento di capre alpine nel sistema pastorale-stanziale e pastorale-tradizionale in Ossola	11
□ Esempi di allevamento stanziale e transumante della razza ovina Cornella Bianca in provincia di Modena	12
□ Fiere, convegni, appuntamenti	12

6° Convegno e Assemblea annuale di RARE

Il Convegno e l'Assemblea annuale dei soci di RARE si sono svolti, come di consueto, a Guastalla (RE) il 27 Settembre 2008, alle ore 9, presso la Chiesa di San Francesco in Via Gonzaga, nell'ambito della manifestazione "Piante e Animali perduti" organizzata dal Comune di Guastalla.

Questo anno, il tema del nostro Convegno è stato:

IL RUOLO DEGLI ALLEVATORI PER LA TUTELA DELLA RAZZE AUTOCTONE: ESPERIENZE A CONFRONTO

Per la prima volta, è stata data la parola agli allevatori i quali sono intervenuti numerosi a raccontarci di persona le loro esperienze, le loro difficoltà e la loro passione per le razze autoctone.



Esperienze di allevamento della razza bovina Varzese-Tortonese nella provincia di Pavia

di Luigi Chierico e Lino Verardo

Lino Verardo: "Ho una piccola azienda in una zona collinare in provincia di Pavia; la sola produzione aziendale possibile è il fieno. Visto l'incremento continuo dei costi di produzione, del mangime in particolare, ho deciso alcuni fa di vendere le Frisone ed acquistare razze autoctone locali, la Varzese e la Cabannina. I capi di Varzese ancora allevati erano pochissimi, circa una trentina; l'avvio del nuovo allevamento è stato quindi molto duro. Ho acquistato prima una vecchia bovina Varzeze e l'ho fatta inseminare con seme conservato dall'APA di Piacenza. Oggi allevo 25 Varzesi, 25 Cabannine e un gruppo di pecore di razza Frabosana. Sono tutti animali rustici che alimento con solo pascolo e fieno. Il maggior costo di produzione di un allevamento - l'alimentazione - è quindi oggi molto ridotto, per questo motivo riesco a realizzare profitti nella mia azienda anche con animali che producono meno delle razze specializzate.

Ho un piccolo caseificio dove produco un formaggio misto, vaccino e ovino con gusto molto diverso a seconda del periodo di produzione. Anche se le caratteristiche del latte di vacca sono nella norma (3.6% di grasso e 3.2% di proteina), la resa casearia è buona (12%).

Dal mio punto di vista, oggi sono ancora troppo pochi gli allevatori che hanno il coraggio di fare questo tipo di scelte, di allevare razze rustiche in grado di valorizzare risorse alimentari limitate e al tempo stesso di fornire prodotti di qualità"



Lino Verardo, Fraz. San Ponzo, 12, 27050 Ponte Nizza (PV)
Tel. 038/35.95.48



Luigi Chierico: "Svolgo da 20 anni la mia attività in un'azienda di pianura, in provincia di Pavia. Da questo punto di vista, rispetto a Lino Verardo sono facilitato nella produzione di alimenti; tuttavia ho deciso di utilizzare un sistema di allevamento ed alimentazione tradizionali, e soprattutto di recuperare materiale genetico in via di estinzione da affiancare alle bovine Frisone. Oggi allevo 18 diverse razze italiane, tra cui 15 capi di bovine Varzesi e 6 Garfagnine. Nonostante queste razze abbiano inizialmente un livello produttivo basso e sempre inferiore rispetto alle Frisone, presto migliorano gradualmente con una buona alimentazione e con la selezione (ad esempio, le Garfagnine hanno oggi una produzione di 15-16 litri di latte al giorno con una qualità particolare del grasso, che si presenta con globuli molto

piccoli conferendo al latte stesso una parziale omogeneizzazione naturale e una elevata digeribilità). Queste razze risultano economicamente competitive soprattutto in periodi di scarsità di cereali e presentano una produzione di carne di qualità, molto richiesta dai ristoratori della zona.

Ritengo che sia dovere delle istituzioni prendere atto della situazione attuale in cui versano molte razze autoctone italiane e, soprattutto, i loro allevatori. Anche essi, assieme alle razze, rischiano l'estinzione perché spesso non viene riconosciuto il loro lavoro di salvaguardia di un patrimonio genetico unico, dell'ambiente e delle tradizioni locali. Faccio quindi un appello affinché ci sia più attenzione verso gli allevatori di razze autoctone e, soprattutto, verso i giovani che intendono dedicarsi a questa attività"



Luigi Chierico, Cascina Busto di Ferro, 27010 Valle Salimbene (PV)
Tel. 038/248.50.51

Recupero e valorizzazione della razza bovina Reggiana

di Luciano Castellani

Come molti, nel Reggiano, allevo bovine per la produzione di Parmigiano Reggiano. La razza Reggiana era, qui, la razza più diffusa fino alla seconda guerra mondiale; negli anni '50, vi erano ancora 130.000 capi, gradualmente sostituiti dalla Frisona e negli anni '80 ne rimanevano solamente più 800 capi. Da una quindicina d'anni, si cerca di recuperare questa razza e oggi se ne contano 3.500 capi. La razza è ben adattata all'ambiente, d'estate non ha problemi con il caldo umido. Il latte è ricco, dà una buona resa casearia e ha caratteristiche tecnologiche migliori rispetto alla Frisona. Deciso a salvaguardare la razza ma anche rendere redditizio l'allevamento ho deciso di allevare Reggiana e di produrre Parmigiano Reggiano di sole vacche rosse. La sperimentazione, sostenuta dal Ministero, è iniziata nel 1989-90 nel Caseificio provinciale dell'Istituto Zanelli di Reggio. Il prodotto veniva commercializzato con un sovrapprezzo di 3.000 lire/kg ma nonostante il costo maggiore, il formaggio era apprezzato per la qualità e il gusto più dolce e venduto bene.

Il sistema di allevamento e alimentazione è basato principalmente sull'impiego di erba, alimento essenziale per il suo contenuto in provitamina A (caroteni) e con profumi e sapori che il fieno perde nel processo di conservazione. La raccolta dell'erba è anche essenziale per l'economia aziendale, più economica rispetto alla fienagione. Inoltre le infestanti sono tenute maggiormente sotto controllo. Non si utilizza né "piatto unico" né OGM.

La possibilità di valorizzare il prodotto ottenuto dalle Reggiane ha suscitato l'interesse di altri allevatori e oggi vi sono 8 caseifici che producono P.R. di vacche rosse. Nel 2007, sono stati lavorati 51.000 quintali di latte e prodotte 9.627 forme. Produzione decisamente minoritaria rispetto al Parmigiano Reggiano convenzionale ma a differenza di questo, il P.R. di Reggiana non ha patito l'attuale grave crisi economica che ha colpito il settore. L'incremento numerico costante di questa razza è un esempio importante di come, anche senza particolari sovvenzioni, attraverso la valorizzazione di una razza attraverso un prodotto, si possa sostenere economicamente la salvaguardia e la ripresa di una razza a rischio di estinzione.



Grana D'Oro di Luciano Castellani, V. F.lli Rosselli, 41/3, 42100 Reggio Emilia
Tel. 0522/32.26.13

Allevamento della bovina Podolica nel territorio pugliese

di Domenico Mascolo

Ho un allevamento brado di 250 vacche di razza Podolica a San Nicandro Garganico. Razza molto rustica, ottima per lo sfruttamento di zone marginali e adatta alla transumanza.

Questa razza nel corso degli anni ha subito un notevole decremento numerico: attualmente in Puglia ci sono 39 allevamenti di Podolica e in particolare 31 in Provincia di Foggia, con una consistenza di 1404 capi iscritti al Libro Genealogico.

Nel 1870, la consistenza zootecnica contava nel Gargano ben 13.000 bovini; fino a scendere a 11.610 nel 1908 e a 7.927 nel 1961 con il minimo storico registrato nella nostra area.

Dal 1961, invece, c'è stata una certa ripresa, tanto che nel 1982, i bovini censiti in Gargano ammontavano 15.860 capi di bovini. In questi anni di fatto l'attività zootecnica aumenta, ma aumenta anche il disordine genetico degli allevamenti. Molti allevatori hanno pensato di risolvere il problema sostituendo le razze autoctone con quelle che avrebbero dovuto garantire una migliore produttività anche per effetto delle politiche nazionali e comunitarie che volevano privilegiare la quantità ottenuta a tutti i costi. E così la razza podolica va quasi in estinzione a vantaggio di razze non autoctone come la bruna alpina e la frisona. Oggi grazie ad interventi mirati L'Ente Parco e la Comunità Montana del Gargano stanno recuperando questa prestigiosa razza apportando benefici economici a tutto il comparto zootecnico.

Ho scelto di allevare questa razza per la straordinaria adattabilità, la rusticità, la resistenza alle malattie. Ha una scarsa attitudine alla stabulazione, una produzione di latte minima, le carni sono saporite ma tendenzialmente fibrose e dure. E' una razza dalle caratteristiche poco moderne ma ottima per lo sfruttamento di zone marginali, per il Promontorio dove si pratica ancora la transumanza delle mandrie.

Le vacche di razza Podolica secondo i regolamenti comunitari si considerano appartenenti ad una razza ad orientamento carne ma la produzione della carne riveste un ruolo secondario perché le carni sono saporite ma non riconducibili ai canoni più richiesti: il gusto è intenso e caratterizzato, il grasso è giallo.

Andrebbe valorizzata soprattutto la produzione di latte anche se la quantità di latte prodotta è modesta: tra 5 e 10 litri/dì, di cui metà lasciata poppare al vitello e metà munta per la produzione di latticini e in particolare di un prodotto tipico: il caciocavallo podalico, consumato fresco (entro 6 mesi) o stagionato (da 6 a 12 mesi) o molto stagionato (oltre i 18 mesi).

Ma per la produzione di caciocavallo c'è difficoltà nella commercializzazione, che può essere fatta direttamente dal produttore al consumatore visto che la Podolica sfrutta il premio vacca nutrice.

L'allevamento della Podolica presenta delle difficoltà: la carenza di manodopera, le norme inerenti il settore zootecnico e le nuove emergenze sanitarie impongono a noi allevatori un nuovo modo di lavorare e produrre. La difficoltà di sostenere costi elevati di produzione e la non specializzazione produttiva della razza sono causa di contrazione numerica. Per il ritorno della razza nei luoghi di origine è importante la valorizzazione dei suoi prodotti, importante la valorizzazione del caciocavallo. Ma è soprattutto importante che il frutto di questa valorizzazione ricada sugli allevatori e non come spesso accade solo su altre figure commerciali della filiera.

Progetti di recupero e salvaguardia della bovina Modenese

di Alessandro Marchi

Partito con un allevamento di 200 Frisone in zona collinare, nel 2005, ho deciso di sostituirle con la Modenese e oggi ho una mandria di 100 vacche di cui 80 in lattazione. Il ciclo produttivo è molto lento, il picco della lattazione si ottiene verso la 5°-6° lattazione, vi sono difficoltà di mungitura meccanizzata ma abbiamo optato per la produzione biologica (alimentazione a base di foraggi e cereali bio) e prodotti di qualità utilizzando il latte per la trasformazione in Parmigiano Padano di Bianca Modenese stagionato 24 mesi (2 forme al giorno) e i vitelloni Modenesi per la produzione di carne pregiata.

Siamo supportati dalla Provincia di Modena, dal Consorzio per la valorizzazione e tutela della Modenese e da un Presidio Slow Food. Per poter continuare a produrre nelle zone difficili, è necessario ormai puntare sulla filiera corta e sui prodotti di qualità. La razza Modenese ha rischiato fortemente l'estinzione, ma grazie a queste iniziative si sta riprendendo e il mercato ha recepito positivamente sia la produzione di formaggio Parmigiano Reggiano monorazza, prodotto esclusivamente con latte di Modenese, che il vitellone. E' necessario che la numerosità della razza aumenti per creare una produzione stabile in grado di soddisfare le crescenti richieste.



Dott. Alessandro Marchi, Presidente Sezione Bianca Val Padana (APA Modena)
Azienda Agr. Ca' Marmocchi di A. Marchi, Via Rosola, 911/B – 41059 Zocca (MO)
Tel. 059/98.73.63 – Cell. 335/70.67.633 - email: agricolamarmocchi@alice.it

Sicurezza alimentare, filiera corta e sostegno alle produzioni di nicchia a Reggio Emilia

di Andrea Iotti e Mauro Bigi

Le razze autoctone hanno spesso difficoltà di resa economica da qui la necessità di trovare sistemi alternativi. Altra esigenza sentita è quella di dare garanzie sulla sicurezza dei prodotti alimentari. La responsabilità delle garanzie si sposta sempre di più sul produttore. E' perciò necessario adottare buone pratiche agricole, sistemi di comunicazioni con i consumatori, sistemi di certificazione e autocontrollo, anche se semplificati rispetto a quelli adottati dalle grandi aziende industrializzate e la cosiddetta filiera corta.

Ne è un esempio l'allevamento di Chianine di Mauro Bigi, allevamento biologico sull'Appennino emiliano, impostato come allevamento a ciclo chiuso con macello aziendale dei capi nati in azienda e vendita diretta in azienda della carne. Oltre al foraggio anche il mangime è prodotto in azienda (farina di 4 cereali).

La razza Chianina è una razza gigante che dà la classica "fiorentina" e una carne di qualità considerato che: l'allevamento è biologico, non c'è trasporto e quindi stress (il macello dista pochi metri dalla stalla), la carne viene frollata per 3-4 settimane e si cura particolarmente la sua lavorazione.

La trasparenza è massima e il consumatore può vedere gli animali allevati dalla stalla o pascolo al macello. L'azienda fa parte delle "Fattorie aperte" e vi è libero accesso.

La filiera è cortissima, il vero km zero, il passaggio dal produttore al consumatore diretto. La fama della carne della razza Chianina fa il resto. Infatti più che la certificazione biologica, è richiesta quella della razza.

Il prodotto è commercializzato direttamente in loco sotto forma di pacchi famiglia di 20 kg. Il 50% è venduto in provincia di Reggio Emilia, 25% in province limitrofe e il rimanente 25% in Italia.

I punti deboli sono i costi di ammortamento; la burocrazia; la necessità di tenere sempre tutto pulito e in ordine; la concorrenza sui prezzi della grande distribuzione.



Iotti Andrea, A.U.S.L. di Reggio Emilia, Servizio Veterinario
Bigi Mauro - Allevamento Chianina di Canossa, Loc. Banzola, 2, 42034 Casina (RE)
Tel. 0522/60.05.09

Progetto per la salvaguardia e la valorizzazione della razza suina Casertana

di Alberto Rossetti e Gianfranco Ianniciello

Un progetto seguito dall'Università di Napoli Federico II "Dall'allevamento alla tavola" mira a regolamentare l'eccessivo ed indiscriminato uso della denominazione "Suino nero casertano" mettendo in rete i principali attori di questa filiera corta. Nel contempo, si prefigge il recupero e la valorizzazione del tipo genetico autoctono e dei suoi prodotti facendo conoscere ai consumatori le caratteristiche della razza.

La Casertana è una razza suina autoctona antichissima, che ha come culla di origine, l'area denominata "Terra di Lavoro". Dalla Campania, si è successivamente diffusa nel Basso Molise e nel Basso Lazio. E' di dimensioni relativamente ridotte, scheletro leggero, cute interamente pigmentata, di colore non nero ma grigio di diverse sfumature, dall'ardesia al grigio piombo. Nel passato si distinguevano tre tipologie:

- il tipo piccolo con altezza al garrese di 60-65 cm e lunghezza tronco di 100 cm in media
- il tipo grande con altezza al garrese di 70-75 cm e lunghezza tronco di 100-120 cm
- il tipo intermedio, frutto dell'incrocio tra i primi due.

Le caratteristiche della razza maggiormente apprezzate sono la sua rusticità e la qualità della carne apprezzabile sia come carne fresca e sia come pregiati salumi.

La Sui.TE.LA s.r.l. di Ianniciello e Di Meo gestisce l'allevamento sperimentale di suini Casertani ubicato presso l'azienda agricola Masseria dei Trianielli di Ruviano (CE). Suini allevati in sistema plein-air e le cui carni sono vendute presso la macelleria dell'azienda Rossetti ubicata ad Alvignanello frazione di Ruviano (CE), dove è presente una cantina di degustazione dei prodotti a base di carne suina Casertana.

Il lavoro di queste diverse componenti (allevatori e macellatore-trasformatore) è seguito dall'Associazione RARE e dal Dipartimento di Scienze Zootecniche e Ispezione degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.



Suinicola Terra di Lavoro S.r.l., Via Forgioni, 3, - 81010 Ruviano (CE)
Gianfranco Ianniciello, Cell. 349/47.74.514

Alberto Rossetti, Az. Agr. Rossetti, V. Volturmo, 133, Fraz. Alvignanello, 81010 Ruviano (CE)
Cell. 349/54.55.101

Allevamento e valorizzazione del suino Nero Siciliano

di Francesco Marino

Nella conduzione della mia azienda mi avvalgo del supporto tecnico della Sezione di Zootecnica della Facoltà di Medicina Veterinaria di Messina per quanto riguarda la gestione dell'allevamento semi-brado di suini Neri Siciliani. Le produzioni derivanti dai suini allevati sono la carne fresca ed i salumi (prosciutto crudo, salame, coppa, lardo, ecc.). Di queste, la prima (carne fresca) è ottenuta in conformità ad un disciplinare approvato dal Sincert e controllato da un Organismo di Controllo e Certificazione accreditato, il Gruppo di Controllo e Certificazione del Consorzio di Ricerca Filiera Carni (CORFILCARNI-GCC). I requisiti riconoscibili e certificabili descritti nel disciplinare sono:

- Carni derivanti da suini della razza Suino Nero Siciliano iscritto al R.A. ANAS;
- Carni derivanti esclusivamente da suini nati nella zona dei Monti Nebrodi e allevati presso l'azienda richiedente per almeno i 60 giorni precedenti alla macellazione;
- Allevamento dei suini allo stato semibrado con un carico di suini per unità di superficie che garantisca almeno 200 m²/capo;
- Alimentazione al pascolo naturale con utilizzo di ghiande e prodotti del sottobosco integrata con orzo e favino.

Per quanto riguarda le produzioni tipiche ottenute dalla trasformazione delle carni (prosciutto crudo, salame, coppa, lardo, ecc.) sono in corso di definizione procedure di tracciabilità genetica al fine di certificare anche queste e garantire al consumatore l'utilizzo esclusivo della materia prima derivante da suini della razza Nero Siciliano allevati nella stessa azienda. Relativamente all'impiego di questi suini per la produzione del Salame Sant'Angelo IGP, invece, si evidenziano problemi legati al disciplinare di questo ultimo, infatti avendo previsto di poter impiegare solo mezzene con un peso non inferiore a 125 Kg si esclude automaticamente la razza Nero Siciliano che non raggiunge mai questi pesi avendo ritmi di accrescimento più lenti rispetto alle razze selezionate o agli ibridi commerciali.



Sig. Marino F., Azienda Agricola "Il Gattopardo" S.r.l., C.da Miceli, 49, 98074 Naso (ME)

Allevamento di capre alpine nel sistema pastorale-stanziale e pastorale-tradizionale in Ossola (Piemonte)

di Letizia Filosi, Gesine Otten, Deni Armando, Matteo Chindemi

Il territorio della Comunità Montana Antigorio Divedro e Formazza (Verbano-Cusio-Ossola, Piemonte), è stato oggetto in passato di alcuni interventi finalizzati alla salvaguardia del patrimonio caprino locale. Attualmente è in fase di conclusione un progetto dal titolo: "Studio sullo stato di pericolo delle due razze caprine autoctone, Sempione e Vallesana, nell'ambito della realtà allevatoria caprina nel territorio della Comunità montana A.D.F." (Ager, agricoltura e ricerca www.agercoop.it, Milano) indirizzato, oltre che alla verifica della situazione allevatoria delle razze caprine in pericolo, all'inquadramento delle attività di allevamento nel contesto alpino.

Pur rimanendo nell'ambito di attività pastorali gli allevatori che si sono raccontati durante il convegno, costituiscono una significativa testimonianza delle differenti tipologie allevatorie locali.

Per esempio, l'allevatrice Filosi possiede un gregge di capre Vallesane sia a mantello tradizionale sia rosso, oltre che alcuni soggetti di capra Sempione. Il ricovero invernale si trova nella frazione di Bugliaga (1.100 m slm) all'interno del territorio del comune di Trasquera. Il gregge è di circa 40 capi e effettua una monticazione tradizionale (piccola transumanza verticale con stazioni intermedie). Prima di arrivare all'alpeggio più alto, Alpe Pianezzone (2.100 m slm), gli animali stazionano all'Alpe Ciampalbino (1.900 m slm), territori situati nel parco naturale Veglia.

Medesimo modo di monticazione viene svolto da Deni Armando che possiede però solo capre Vallesane a mantello tradizionale (nero anteriormente e bianco posteriormente). Anche in questo caso la transumanza avviene a piedi e gli animali stazionano d'estate all'interno del parco naturale Devero. Le stazioni d'Alpe sono rispettivamente: Alpe Costa (1.200 m slm), Alpe Culoigno (1.650 m slm) e Alpe Buscagna (1.950 m slm). Vengono munti circa 45 soggetti.

Una differenza è invece riscontrata nel sistema di conduzione del gregge da parte di Otten, la quale alleva capre di razza Alpina Comune, e dove la monticazione avviene dopo un periodo primaverile ed autunnale di pascolo stanziale. La monticazione è praticata in un'altra valle (Valle Antrona, omonima CM) e avviene attraverso spostamento su gomma. La salita degli animali in quota avviene senza stazioni intermedie di alpeggio e con un unico viaggio. L'alpe monticata è denominata Beola (1.300 m slm) e si trova all'interno di un anello sentieristico percorso dalla processione religiosa chiamata l'Autani dell'Alpe Cavallo. Tra le tradizioni più antiche della comunità della Valle Antrona questa processione alpina, partendo dal centro del paese di Viganella, raggiunge l'Alpeggio Cavallo passando anche dalla stazione estiva dell'allevamento di Gesine.

Si tratta di una processione propiziatoria intercalata da canti e giaculatorie secondo un preciso rituale dalle origini agro pastorali precristiane.

Dai documenti antichi si desume come gli abitanti della zona fossero quasi tenuti, obbligatoriamente, ad attraversare processionalmente gli alpeggi per invocare l'intercessione divina sulla campagna, i raccolti, per la riproduzione del bestiame e per scongiurare le calamità naturali. La particolarità che rende esclusiva l'Autani dell'Alpe Cavallo rispetto a tutte le altre processioni di questo tipo, è rappresentata dal fatto che dal 1945, l'anno della Liberazione e della fine della seconda guerra mondiale, è l'unica che ai tradizionali motivi propiziatori, ha affiancato momenti di particolare ricordo per i Partigiani, le vittime di guerra della valle Antrona, ed i valori di libertà di democrazia e di pace legati alla Resistenza.

La rifunzionalizzazione e la contestualizzazione di questo evento religioso contribuisce anche al sostentamento delle attività aziendali di *Gesine* che vedono nella commercializzazione dei prodotti d'alpe un momento importante di mercato.

Per quanto riguarda invece il sistema di allevamento di *Chindemi* presente questa volta in valle Cannobina (omonima *CM*), ha la sua caratteristica in un sistema questa volta di tipo stanziale in quota. Esso è caratterizzato dal fatto che gli spostamenti di pascolo sono sempre giornalieri e quindi gli animali tornano sempre in prossimità del centro aziendale ogni fine giornata. L'ubicazione dell'azienda è però in questo caso raggiungibile tutto l'anno solo a piedi in circa 1,5h. L'Alpe denominata Prati d'Agra (*lagher* in dialetto), si trova a 1.034 m slm. Il Bestiame allevato è di razza *Verzaschese*, che pur essendo una razza locale, non è autoctona della zona e non è quindi riconosciuta nei programmi di salvaguardia dell'Ue.

Chindemi è un allevatore che non arriva direttamente e per tradizione dal mondo capraio, anche se ha lavorato in svizzera come malgaro, ma come gli altri, la sua scelta di vita è stata determinata dalla passione per un'agricoltura sostenibile con tecniche di allevamento tradizionali-pastorali, senza però nemmeno trascurare qualche ammodernamento.

Il distretto dell'Ossola (*VCO*) presenta oggi ancora un mondo allevatorio caprino in grado di trasmettere tradizione e cultura nel rispetto dei più attuali principi di multifunzionalità, questo grazie anche ad un certo isolamento da forme allevatorie più recenti ma che difficilmente si possono inquadrare in un corretto contesto di funzionalità territoriale zootecnica. La convinzione è che tipi come *Letizia*, *Armando*, *Gesine* e *Matteo* vadano aiutati a proseguire nella loro attività di presidio delle terre alte dell'Ossola.



Chindemi Az. Agr. Di Montagna – Località Prati d'Agro
M. Chindemi, Via Cairoli, 5, Cannobio (VB) – m.chindemi@libero.it
Cell. 333.67.71.241 – 333.79.35.640



Esempi di allevamento stanziale e transumante della razza ovina *Cornella Bianca* in provincia di Modena

di Mirco Nardini e Costantino Pasquesi

Alleviamo pecore ereditate dai nonni. La razza è la *Cornella Bianca* distribuita in Provincia di Modena, Reggio Emilia, Ferrara e Bologna. Questa antica razza correva il rischio di estinzione ed è stata quasi totalmente sostituita dalla *Massese*.

Con il sostegno della Provincia di Modena, GAL, Parco del Frignano e il lavoro di RARE, è stato avviato un progetto di recupero della razza e istituito il Registro Anagrafico e iscritto circa 330 capi appartenenti a una decina di allevamenti.

Mirco, giovane allevatore proveniente da altra attività lavorativa, effettua ancora oggi la transumanza spostando il proprio gregge dai pascoli del territorio di Fiumalbo, a quelli del Delta del Po in provincia di Rovigo.

In particolare quest'anno intende, in collaborazione col Parco del Frignano e il Comune di Nonantola, effettuare la "Transumanza a piedi", attraversando i comuni della provincia fino agli argini del Po.

L'allevamento conta un centinaio di capi di razza Cornella, si produce latte e carne. Si intende sostituire gradualmente i capi di altre razze con soggetti di Cornella.

Costantino invece ha compiuto scelte diverse trasferendosi dalla montagna alla pianura e passando da allevamento transumante a quello semi-stanziale. La produzione è solamente carne, agnelli ed agnelloni. Possiede un gregge di circa 200 capi di cui la maggior parte appartenenti alla razza Cornella Non effettua la mungitura e quindi il latte è tutto destinato all'alimentazione degli agnelli.

Tuttavia le difficoltà rimangono molte: scarsa disponibilità di aree marginali (argini dei fiumi, radure nei boschi ripariali...) per effettuare il pascolamento, pochi pascoli disponibili, presenza di prodotti nocivi quali fitofarmaci più diffusi nell'ambiente rispetto al territorio montano, difficoltà burocratiche (richieste di autorizzazione al passaggio del gregge..), prezzi dei prodotti non adeguati e quindi guadagni modesti.

Fiere, mostre, appuntamenti

- 4-5 ottobre 2008, **Elogio della Bionda** – 49° Fiera del pollo agostano, Villanova d'Asti (AT). Info: Comune di Villanova, Gabriella Conti, Tel. 0141/94.60.65
- 11-12-13-14 ottobre 2008 , **100a Mostra del Bitto**, Polo fieristico provinciale di Morbegno (SO)- info@mostradelbitto.it
- 20 ottobre 2008, **Mostra comunale ovi-caprini**, Livigno (SO)
Info APA Sondrio: 034/25.13.900, apaso@novanet.it
- 25 e 26 ottobre, **Mostra della pecora Sambucana**, Vinadio (CN)
Info C.M. Valle Stura: 0171/95.55.55
- 26 ottobre, **Mostra della razza caprina Sempione e Vallesana**, Trasquera (VCO)
- 28 ottobre, **Mostra della razza caprina Sempione**, Trasquera (VCO)
- 31 ottobre, **Degustazione guidata: Il Bitto delle Valli del Bitto e il violino di capra della Valchiavenna**, Presso ristorante "Il rustico" di Petosino (BG)
Info: <http://www.onafbergamo.it/> , info@onafbergamo.it
- 2 novembre, **Fiera zootecnica e Mostra della Frabosana**, Luserna San Giovanni (TO)
- 3 novembre, **Mostra zonale della capra di razza Orobica**, Branzi (BG)
Info APA Bergamo: 035/67.05.36, segreteria@apabg.org
- 8-9 novembre, **ARCAN'OVA**, Piazzale Grande Torino, Avigliana (TO). Info: 333 99.17.498, info@arcanova.info
- 9 novembre, **Mostra della Capra Alpina Comune**, Croveo di Baceno (VCO)

- 9 novembre, **XV^a Mostra Interprovinciale pecore di razza Frabosana-Roaschina**, Roaschia (CN)
- 17-18 novembre, **Mostra regionale della capra Orobica o di Val Gerola** Casargo (LC), Info APA Como-Lecco: 031610982, assallco@tin.it
- 22-23 novembre, **Fiera Zootecnica, razze piemontesi a rischio** e cavalli da carrozza, Ippodromo Romanengo, Via Crosa della Sacarina, 21, Novi Ligure (AL). Info: Dott. F. Garombo, Cell. 347/43.10.672
- 1 dicembre, **Mostra della Capra Lariana**, Livo (CO)
Info APA Como-Lecco: 031610982, assallco@tin.it
- 2 dicembre, **Mostra della capra Frisa Valtellinese o Frontalasca**, Sondalo (SO). Info APA Sondrio: 0342513900, apaso@novanet.it