



La Newsletter n.30 di RARE

Giugno 2009

"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, 10137 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

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Convegno e assemblea annuale di RARE | 1 |
| <input type="checkbox"/> Notizie dal mondo scientifico | 2 |
| <input type="checkbox"/> I nostri soci ci scrivono | 4 |

7° Convegno e Assemblea annuale di RARE

Il Convegno e l'Assemblea annuale dei soci di RARE si svolgeranno, come di consueto, a Guastalla (RE) **sabato 26 Settembre 2009, dalle 9 alle 13.**, nell'ambito della manifestazione "Piante e Animali perduti" organizzata annualmente dal Comune di Guastalla. Quest'anno, il tema del convegno di RARE è "**La lana e le sue possibili utilizzazioni: esperienze a confronto**" e protagonisti saranno gli allevatori, che racconteranno le proprie esperienze di allevamento di razza da carne e lana, artigiane che lavorano la lana, industriali che utilizzano la lana.... Il convegno si concluderà con una tavola rotonda con discussioni e dibattiti sull'argomento del convegno.

Sono previsti interventi di :

- Riccardo Fortina (RARE - Università di Torino)
- Michele Corti (RARE - Università di Milano)
- Cinzia Angiolini (Consorzio Valorizzazione agnello e pecora di Zeri)
- Andrea Iotti e Carlo Alberto Alberti (AUSL Reggio Emilia)
- Joséphine Errante (RARE)
- Alessandro Martini (Isolana Systems srl)

Lo stesso giorno, nel primo pomeriggio, si terrà l'Assemblea annuale di RARE alla quale tutti i soci sono invitati a partecipare.

Notizie dal mondo scientifico

Al recente congresso dell'ASPA (Associazione Scientifica di Produzione Animale) tenutosi a Palermo dal 9 al 12 giugno, sono stati presentati i risultati di numerose ricerche su razze autoctone. Tutte le comunicazioni sono pubblicate in inglese sugli atti del Convegno (Italian Journal of Animal Science, vol. 8 – 2009, Supplement 2 - Edizioni Avenue Media, Bologna; ISSN 1594-4077). Di seguito è riportata una piccola selezione di comunicazioni e poster su razze autoctone italiane con una breve descrizione delle ricerche svolte e dei risultati ottenuti.

The breeding of the Apulo-Calabrian swine in Calabria: current technical and economical analysis and prospect of development (A. Nicolosi, L. Racinaro, F. Tromby, R. C. Palermo, P. Micari). La razza suina Apulo-calabrese è in via di progressivo recupero e valorizzazione, grazie anche ai fondi del PSR. I capi registrati sono 1610, di cui 421 riproduttori (361 scrofe e 60 verri). Secondo i dati ANAS esistono 34 aziende registrate che allevano la razza, di cui 28 in Calabria. Di 26 aziende oggetto dell'indagine, 19 sono private e 7 sono cooperative (di cui due dell'ARSSA Calabria); la dimensione media aziendale è di 22 ettari, e sono prevalentemente localizzate in collina o montagna. Gli animali sono allevati prevalentemente allo stato semibrado. Per alcuni prodotti di trasformazione ottenuti da questa razza (pancetta di Calabria, capocollo di Calabria, salsiccia di Calabria e Soppresata di Calabria) è in corso l'iter per l'ottenimento della denominazione DOP.

Meat quality of Fabrianese heavy lamb (P. Polidori, A. Orteni, G. Lebboroni). La razza ovina Fabrianese, originaria delle Marche (circa 5000 capi), è allevata per la produzione di latte e carne. Gli agnelli di Fabrianese oggetti di questo studio provenivano da un gregge dei monti Sibillini, e sono stati macellati al peso medio di 33 kg (4 mesi di età) dopo un periodo di pascolo e di integrazione alimentare con mangime concentrato e fieno di medica. L'analisi chimica delle carni ha evidenziato un buon tenore di proteina (22,1%) e grasso (4,5%), ricco di acido oleico e palmitico. Lo studio evidenzia la buona qualità della carne di questa razza e la possibilità di macellare gli agnelli a pesi più elevati, corrispondenti a circa 120-140 giorni di età, per ottenere rese maggiori.

Liveweight estimation from body measures in “Nero di Parma” pigs (V. Beretti, P. Superchi, R. Manini, C. Cervi, A. Sabbioni). La ricerca ha messo a punto due equazioni per prevedere il peso dei suini “Nero di Parma” a partire dalla misura di alcune parti del corpo. Alla ricerca hanno partecipato 18 allevamenti per un totale di 1023 animali

controllati. La seconda equazione prodotta fornisce con elevata attendibilità una stima accurata del peso degli animali una volta misurato un solo parametro (circonferenza toracica).

Evaluation of saddle and driving aptitudes in Monterufoli pony (R. Tocci, C. Sargentini, R. Impeduglia, M. Veronesi, A. Benedettini, A. Giorgetti, R. Bozzi). Lo studio è stato condotto sul pony di Monterufoli, razza minacciata di estinzione della Toscana e oggetto di recupero dagli anni '80. Oggi sono allevati circa 200 animali di questa razza equina, una volta utilizzata per la sella e il driving; il progetto ha voluto verificare se la razza ha mantenuto questa doppia attitudine, soprattutto nell'utilizzo con bambini e principianti. Alcuni animali di 3-4 anni sono stati addestrati alla sella e al driving e sottoposti a un "test attitudinale"; i risultati sono stati positivi sia per gli aspetti attitudinali che pratici, dimostrando che il pony di Monterufoli potrebbe trovare impiego nei centri di equitazione e nei centri turistici, uscendo in tal modo dall'attuale situazione di rischio.

Leccese sheep breed from Apulia: evidence of genetic sub-structuring from STR loci (F. Cecchi, E. Ciani, E. Castellana, E. Mazzanti, R. Ciampolini). La razza ovina Leccese, originariamente a triplice attitudine, ha subito negli ultimi decenni un drastico calo numerico: oggi sono allevati un migliaio di esemplari in 10 aziende. La ricerca era finalizzata allo studio della variabilità genetica di questa razza a rischio di estinzione e ha evidenziato che l'isolamento riproduttivo e/o le diverse strategie di selezione adottate dagli allevatori ha seriamente compromesso la sopravvivenza della Leccese, per la quale sono necessarie azioni urgenti per il suo recupero.

Genetic diversity and inbreeding in the Pantesco donkey (S. Bordonaro, A. M. Guastella, A. Zuccaro, A. Criscione, F. Tidona, D. Marletta). L'asino Pantesco o di Pantelleria è la più antica razza asinina siciliana e deriva da incroci tra popolazioni locali e razze del Nord Africa. Il Pantesco ha contribuito alla formazione del Ragusano e alla produzione di muli. Il recupero della razza è iniziato nel 1989, quando alcuni esemplari con caratteristiche assimilabili al Pantesco furono trasferiti all'azienda San Matteo vicino a Erice, che oggi ospita 50 animali. Dal 2006 la razza è dotata di Registro Anagrafico. Lo studio realizzato fornisce un contributo per la comprensione della variabilità genetica di questa razza ad elevato rischio di estinzione, ed è stato effettuato analizzando sia le informazioni genealogiche disponibili (fornite dall'Istituto Incremento Ippico per la Sicilia e relative a 31 maschi e 33 femmine nati tra il 1978 e il 2007) che dati molecolari.

Genetic authentication and traceability of food products of animal origin: new developments and perspectives (L. Fontanesi). I recenti cambiamenti di domanda e offerta di prodotti di origine animale hanno reso fondamentale la messa a punto di sistemi di tracciabilità. Potenzialmente, l'analisi del DNA supera i limiti imposti dalle procedure convenzionali di autenticazione e tracciabilità dei prodotti sinora utilizzate. Ulteriori benefici potranno derivare non solo dall'analisi del DNA endogeno (cioè di origine animale), ma anche di quello esogeno, cioè del DNA dei prodotti ottenuti da una particolare razza. I vantaggi di questo tipo di analisi innovative, abbinato ai metodi tradizionali, andranno a beneficio non solo dei consumatori, ma anche dei produttori, con la creazione di un valore aggiunto per il settore delle produzioni animali.

Unexpected relics of goat (*Capra hircus*) genes in the sheep (*Ovis aries*) genome (R. Negrini, F. Sibella, L. Bomaba, A. Achili, P. Ajmone-Marsan, M. Pellechia). Lo studio ha esaminato la possibile ibridazione tra capra e pecora, che A. R. Wallace - uno dei padri

della teoria della selezione naturale – descriveva già nel 1889. I risultati della ricerca evidenziano che il genoma della pecora contiene frammenti del genoma caprino, dimostrando la possibilità di ibridazione tra le 2 specie. Questa è avvenuta probabilmente in tempi recenti, appena prima o all’inizio del processo di domesticazione. Le dinamiche e l’origine di questo processo sono tuttora oggetto di studio.

Morphological characteristics of Amiata donkey reared in Tuscany (C. Sargentini, R. Tocci, G. Lorenzini, B. Gianangeli, A. Martini, S. Gallai, A. Giorgetti). In questo lavoro sono state studiate le caratteristiche morfologiche e i parametri biometrici dell’asino dell’Amiata, razza autoctona a rischio di estinzione allevata nell’omonima area della Toscana. Questa razza, usata in passato come animale da soma e trasporto in allevamento e in miniera, è oggi allevata per la produzione di latte, l’onoroterapia e il trekking. La ricerca ha evidenziato che maschi e femmine di 3 classi di età hanno una altezza media al garrese (misurata e valutata statisticamente) rispettivamente di cm $129,8\pm 4,7$ e $129,8\pm 4,7$; una circonferenza toracica di cm $145,6\pm 7,8$ e $145,0\pm 7,8$; una circonferenza dello stinco anteriore di cm $18,3\pm 0,8$ e $16,9\pm 1,5$. Gli indici zoo metrici delle femmine adulte non differiscono tra le 3 classi di età (3-4, 5-6 e oltre 6 anni), e le proporzioni somatiche adulte sono raggiunte già a 3-4 anni. La razza mostra caratteri ancestrali, come la riga mulina (tipica del *Equus asinus africanus*) e la zebratura agli arti (tipica del *Equus asinus somaliensis*).

I nostri soci ci scrivono ...

Ottonese-Varzese-Tortonese-Montana: dal lavoro ai vitelli da carne

Cristiano Brandone

E'questa una razza bovina autoctona ligure a triplice attitudine, diffusissima in passato nella stragrande maggioranza della regione. Oggi, venuta meno la sua funzione di lavoro e di latte, è allevata per la produzione di vitelli che, ingrassati, forniscono buoni tagli di carne fine, magra e saporita. Insieme alla Cabannina, è stata allevata per la capacità di utilizzare le risorse naturali spontanee del territorio senza apporti integrati esterni. Questo tipo genetico è il risultato dell'evoluzione biologica legata a caratteristiche ambientali di estrema povertà, che rende la razza capace di compensare, con le proprie riserve energetiche corporee, accumulate durante la stagione più favorevole, la mancata produzione del territorio durante il periodo della siccità estiva.

MORFOLOGIA

Mantello: fromentino biondo uniforme con limitate variazioni di intensità. In particolare la parte interna e inferiore degli arti presentano sfumature di colore più chiaro del mantello.

Statura e taglia : taglia media. Altezza al garrese nei tori cm. 130-145, nelle vacche adulte cm. 120-135.

Testa: distinta, mascolina, corta e di media grandezza nei tori, gentile, con fronte larga e solo leggermente concava, piuttosto corta nella vacca. Corna dirette verso

l'alto e ripiegate all'indietro, di colore giallastro fino ai due anni, in seguito diventano di colore ardesia in punta con riflessi di madreperla.

Anteriore: collo ben unito alle spalle e al petto, nel toro, corto e con poca coppa, nella vacca mediamente lungo e leggero, giogaia poco pronunciata; garrese largo, muscoloso nel toro e piuttosto affilato nella vacca. Arti con ossatura leggera ma dimostrante solidità; articolazioni larghe e tendini ben delineati. Piedi robusti e ben conformati con unghielli scuri.

Linea dorsale: diritta e orizzontale; ventre capace, arrotondato.

Groppa: lunga e larga, non spiovente, spina sacrale non rilevata; coda piuttosto sottile con fiocco abbondante di colore simile o più chiaro del mantello.

Arti posteriori: coscia muscolosa ma senza convessità. Ben distesa con linea posteriore rettilinea; garretti larghi, piedi ben conformati, serrati e compatti.

DISTRIBUZIONE SUL TERRITORIO

Sull'intero territorio ligure sono presenti solo due allevamenti a Ronco Scrivia: l'uno possiede 36 capi e rappresenta anche l'allevamento più grande in Italia, l'altro ne possiede solo 2. Altri capi sono presenti nelle province di Pavia, Alessandria e Piacenza.

In passato, da questa razza, si ottenevano i pregiati buoi rossi molto richiesti ed apprezzati per il tiro dei carri e per l'aratura. Ancora oggi diverse coppie di buoi vengono addestrate al tiro in coppia per scopo folkloristico.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEL PRODOTTO

L'attuale produzione dei due allevamenti liguri è quella dei vitelli da ingrasso. Particolarmente interessante sarebbe la possibilità di sfruttare la sua discreta attitudine lattifera e la capacità di sfruttare le aree marginali più povere o incolte dell'Appennino, per la produzione di vitelli da latte allevati direttamente sul pascolo.

OBBIETTIVI DEL LAVORO DI SELEZIONE

Sono quelli di mantenere le caratteristiche di rusticità presenti e di promuovere la valorizzazione economica, senza ingentilire i soggetti né migliorare l'aspetto quantitativo delle produzioni.

I punti di forza di questo bovino sono la capacità di utilizzare mediante il pascolo superfici impervie, con i foraggi tipici delle aree montane liguri più povere. In particolare non rifiuta i foraggi secchi dei mesi estivi e, al contrario dei bovini da latte e delle manze al pascolo, riesce ad accumulare riserve corporee tali da superare l'inverno con la somministrazione di fieno locale ordinario.

TECNICHE D'ALLEVAMENTO

Il sistema di allevamento poggia sull'affidamento al pascolo in tutto il periodo corrispondente alla fase vegetativa del foraggio (aprile-novembre).

Infatti, grazie alla sua corporatura leggera e snella questo bovino ha una grande agilità che gli permette di accedere a luoghi impervi e scoscesi là dove altri bovini specializzati non possono giungere. Gli animali condotti al pascolo vengono controllati giornalmente e stabulati di notte nelle stagioni fredde o tutto il giorno in inverno. I parti avvengono in tutti i periodi dell'anno e sono solitamente assistiti anche se non sussistono particolari difficoltà. L'alimentazione è basata sui foraggi freschi reperiti direttamente al pascolo durante la stagione primaverile-estiva e sul fieno durante la stagione invernale per le vacche. Le manze e i buoi ricevono una modesta integrazione

di cruscami soprattutto durante l'autunno e l'inverno. I vitelli ricevono tutto il latte delle madri fino al quarto-ottavo mese, quindi vengono ingrassati con farina di cereali e foraggi fino all'età di tredici-diciotto mesi.

Capre grigie

Vendo da stalla amatoriale

- una capra grigia scura senza corna, nata 2001. Fertile e prolifica: 80 €
- i suoi figli: 2 maschietti con corna (nati a marzo 2009): 50 € cad.
- una capra grigia chiara senza corna, nata 2008: 100 Euro
- i suoi figli: una coppietta senza corna, nati marzo 2009: 50 € cad.
- un becco grigio con corna, nato 2008: 100 €

Barbara Aebi, Loc. San Bovo, str. Massape` 16, 12054 Cossano Belbo (CN)
Cell: 388 8484 354 - aebiandviger@mac.com



Vacca Grigia Alpina

Volevo comunicare a chiunque fosse interessato, che la vacca Grigia Alpina che si vede in foto a pag 31 dell'Atlante delle razze autoctone, al momento è di mia proprietà. Sto facendo una fatica enorme per inseminarla artificialmente e penso di doverla cedere a qualcun altro che possa farla coprire, non potendo tenere il toro e non volendo ucciderla dato che è una vacca magnifica.

Chiedo a chiunque sia interessato di contattarmi, il mio cellulare è 333-43.93.508. Grazie.

Stefano Ferrari - Lago d'Iseo - stefenfrer@libero.it

Arrivano, arrivano !..

A dare l'allarme erano sempre i bambini. Correavano urlando per il paese. Qualcuno scalzo, gli altri con pesanti scarponi più grandi di qualche numero, senza calze. Calzoncini corti e magliette malconce per tutti. La corsa a perdifiato, gli scivoloni, le cadute, l'eccitazione, lo schiamazzo cessavano improvvisamente. Ed il paese diveniva deserto.

Un rumore, come pioggia sul selciato, aumenta fino a sembrare un temporale. Eccole. Eccole le pecore! Migliaia di unghielli battono le pietre. Eccole eccole! Migliaia di animali inondano le vie, percorrono il paese, che stranamente continua a rimanere deserto. Ad un occhio e un orecchio attento, non può sfuggire qualche cigolio, l'apertura e l'immediata chiusura di un uscio. Un tonfo, un tramestio dietro quelle porte. Porte di cantine, legnaie, pollai. Ognuna si apre, si chiude in un attimo. Da sola, come sbattuta dal vento.

Le pecore continuano a passare. I pochi pastori non si accorgono, o fingono di non accorgersi di nulla. Passano in silenzio: solo il ticchettio delle zampe e lo sfregare dei corpi. Il gregge si assottiglia, rimangono indietro le zoppe, le vecchie. Seguono uomini e asini stracarichi. Appesi ai fianchi, chiusi in robuste tasche, spuntano le teste dei "pezzenti" belanti. Agnelli orfani, o gemelli rifiutati dalle madri, sono l'unica merce di scambio. Moneta preziosa per l'affitto dei pascoli, l'acquisto di viveri. Macellati al momento, di fronte all'acquirente, il pastore ne trattiene la pelle con il pelo, la rifila tagliando la pelle di zampe, testa e coda, ricavandone un rettangolo regolare, la "pezza" appunto, che verrà essiccata e caricata in pile sui somari per essere lavorata durante l'inverno dalle donne. Seguono grandi cani pastori. Tra le zampe dei somari e dei cani, caracollano allegri, vivaci cagnetti pelosi. Sono loro i veri cani da guardia!

Quelli che vigilano sempre, attenti, insonni, sentono per primi il pericolo e svegliano i grandi cani. Bastardi sghimbesci chiudono le fila.

Il rumore si allontana, svanisce. Ma al prossimo paese i monelli sono già all'erta.

Ancora qualche istante poi qualcuno fa capolino, sporge la testa, si guarda intorno. Si spalancano tutte le porte, si esce a respirare. Si va contenti di porta in porta:

- "Come è andata? Come è andata?" - Si conta e si mostra orgogliosi il bottino. Appese alle travi, le pecore catturate finiscono di dissanguarsi. Qualcuna legata per le zampe attende il suo turno o è graziata per formare un piccolo gregge.

Anche il prete ha fatto la sua parte: ne ha prese sei. Detentore di un gran bel gregge, aveva chiesto ai parrochiani un maschietto, ed ora se ne torna nei pressi della canonica, trascinando giulivo la bestiola. Memorabili gli scarponi sporchi di letame sotto i paramenti della messa ed il suo impartire la comunione non proprio in odore di santità. Si torna dentro: c'è ancora tanto da fare. C'è da scuoiare, disossare, tagliare i pezzi di carne in sottili striscioline che poi condite e lasciate riposare una notte, il giorno dopo verranno appese su tralicci di legno ad essiccare sui terrazzi, sui tetti. Preziosa scorta di carne per l'inverno. Questa simpatica usanza terminò intorno al 1930. All'epoca le pecore erano allevate esclusivamente per la lana ed il loro numero era enorme! La transumanza altro non era che il sostentamento economico di tonnellate e tonnellate di lana. Ogni gregge poteva esser composto da alcune decine di migliaia di capi. Il "pedaggio" pagato per ogni paese attraversato era veramente

irrisorio. I pastori, poi, non erano proprietari degli armenti, ma pover'uomini, servi di signorotti che restavano nei loro bei palazzi, o castelli.

Troppo presto si è esaurita la piana! Di solito garantiva una sosta di 15 giorni. Quest'anno invece dopo appena una settimana, le pecore sono inquiete, nervose, si imbrancano e compiono compatte ampi giri. Senza fermarsi, senza pace. Silenziose cambiano improvvisamente direzione e i pastori faticano a trattenerle.

Stamattina, alle prime luci, il pastore più anziano ha preso il mulo per un rapido giro. Ora è tornato e discute con gli altri. Non ha buone notizie. Non c'è più erba, il pascolo mostra già segni di sofferenza, ma è troppo presto per mettersi in cammino: non c'è erba buona, alta e fitta più avanti, lungo il tratturo.

L'alternativa è un pascolo di ripiego, un pascolo alto, una conca tra le montagne, raggiungibile per una stretta carrareccia nel bosco. Si decide in fretta, e in fretta si parte. L'immenso gregge è radunato, obbligato ad assottigliarsi ed entrare nel bosco per una traccia larga soltanto un paio di metri che segue fedelmente il letto sassoso ed asciutto di un torrentello stagionale.

Soltanto alcuni chilometri in salita, ma attraversarlo risulterà lungo, difficile e penoso. Presto, troppo presto, una nuvola di polvere finissima sollevata dagli zoccoli riempie il passaggio nel bosco, un'impalpabile nebbiolina imbianca gli alberi.

L'aria è satura dell'odore degli escrementi, delle esalazioni di ammoniaca, calda, opprimente. Tossiscono gli uomini, tossiscono baritonali gli arieti, tossiscono le pecore. Belano disperati gli agnelli, tossiscono i cani, sbuffano rumorosi muli e asini, tutti imbiancati, scuotono nervosamente la testa. Disperate, alcune pecore s'impennano, tentano saltando di scavalcare quelle davanti, correre sulle groppe. Altre abbandonano il sentiero, scendono disordinate sul greto del torrente e restano bloccate tra massi e ciottoli. E' un duro lavoro per i cani riportarle nel gregge.

E' un avanzare lento, il passo rallenta, si trascina. Dura poco. In testa, le prime scorgono la luce, la fine del bosco, annusano il profumo dell'erba ormai vicina, accelerano il passo e dilagano nella prateria, aprendosi a ventaglio. Si scrollano la polvere di dosso ed iniziano a brucare.



L'arrivo delle prime, trascina l'intero gregge, la velocità aumenta, ma ci vorrà l'intera giornata perché tutte escano finalmente dal bosco!

Non c'è bisogno di montare il campo. Ai margini del pascolo, in un boschetto di alberi secolari, li attende una solida capanna in pietra. Gli uomini adesso riposano, prosegue senza sosta il lavoro dei ragazzi.

La gioia per l'avventura, del viaggiare, l'orgoglio di partire con i grandi, l'allegria di atteggiarsi da grandi, di esser stati scelti, è svanita da un pezzo. Il lavoro si è rivelato pesante, faticoso, senza soste. Non c'è tempo per guardarsi intorno, non è più tempo di giocare. Gli uomini, i grandi, sono rozzi, brutali, violenti e non lesinano insulti, spinte, percosse. Scaricano asini e muli, che dopo pochi passi, si rotolano beati sull'erba, si rialzano e corrono caracollando come puledri, poi si coricano a terra, sfiniti, a riposare. Raccogliono e tagliano legna, attingono l'acqua, mungono pecore per allattare i pezzenti, mungono le poche capre per il latte da consumare, adattano il campo per la permanenza di alcuni giorni, i giacigli per la notte.

Giunge la sera finalmente. La giornata è terminata. Si sta bene nel ricovero, il fuoco è allegro, vivace; il paiolo è al suo posto.

Tutto è pronto per il rito: ad officiarlo sempre lo stesso, designato pastore. E' il rito antico della PECORA AL COTTURO!

Nel paiolo, (cotturo) colmo d'acqua, viene posta la pecora in pezzi e portata ad ebollizione in circa un'ora. La carne scolata, e l'acqua, densa, biancastra per il grasso, ai cani. Ai cani anche quella della seconda bollitura, un po' meno grassa.

Quella dell'ultima cottura, servirà stavolta per il brodo. Alla carne ormai ben sgrassata, verranno aggiunte le verdure: sempre presenti le patate, ma anche ceci, fagioli, lenticchie, carote, e qualche osso grosso.

La preparazione può durare anche tre ore. L'attesa diviene un momento importante. L'atmosfera si stempera, i toni si attenuano, ci si ritrova vicini, stretti alla luce guizzante del focolare. Si parla piano, si discute, si decide. E' facile allora abbandonarsi ai ricordi, che anche se già ascoltati più e più volte, si rivivono nuovamente con lo stesso trasporto, curiosità e stupore della prima volta.

I vecchi si riconciliano con i giovani, questi con i ragazzi. Per loro svaniscono le angosce, cresce l'orgoglio di essere pastori: la strada è ben delineata.

Sussurrate le ultime parole, il silenzio. Soli con i propri pensieri, vinti da una piacevole malinconia, gli occhi vacui, seguono attenti le fiamme che danzano nel fuoco e affidano speranze alle scintille che fuggono dal camino.

La pecora è pronta! Si parla poco quando si mangia, bisogna far tacere la fame!

Tra qualche giorno le greggi si uniranno ad altre greggi, gli uomini ad altri uomini. A sera rinsalderanno vecchie amicizie, scambieranno notizie, e accanto al fuoco perpetueranno il rito. La necessità di intendersi con pastori giunti da paesi diversi, mitigava, limando ed ingentilendolo, il dialetto aspro dei pastori d'Abruzzo, che lo ritrovavano intatto, duro, gutturale, nelle loro donne, rimaste sole per lunghi mesi, ad aspettarli.

Tornavo al paese per le vacanze estive. A Roma le macellerie proponevano già un buon assortimento di carni: bovine, suine, pollame, ma nel 1975 e per qualche anno ancora, mia madre mi consegnava pochi soldi per comprare alcuni chilogrammi di carne.

La macelleria, o meglio, lo "SPACCIO DI CARNE OVINA", come era scritto sulla piccola targa gialla a lato dell'ingresso, vendeva appunto soltanto carne ovina. Alcune mezzene erano appese a ganci robusti. Non c'era scelta. Il macellaio, Carlante,

tagliava il quantitativo ordinato dalla bestia iniziata, la sbatteva con malagrazia su un piano di legno spesso e massiccio, la rifilava, la divideva, la pesava, mosche comprese, l'avvolgeva in un cartoccio e tanti saluti. Per poter scegliere un taglio era necessario acquistarne una metà, o una intera, cosa conveniente visto il prezzo basso. Pecora, soltanto pecora. L'agnello, l'abbacchio era solo per il pranzo di Pasqua. Per chi poteva permetterselo. Noi dividevamo la spesa con parenti e amici che la trascorrevano con noi. Il capretto era fuori dalle nostre possibilità e ci consolavamo dicendo che era sempre troppo piccolo e non sarebbe bastato per tutti.

Ai primi di novembre per la commemorazione dei defunti, "per i morti", lo spaccio proponeva i castrati. Era un evento. Appena arrivati si domandava: "Come sono? Quanti sono? Quanto costano? C'è gente in macelleria?"-

Non erano cari, ma si chiedeva, si ascoltava un macellaio più ciarliero del solito, spiegare dove li aveva acquistati, da chi, la lunga trattativa per averli, per poterli avere tutti, il peso di ciascun animale. Si ammiravano annuendo, si palpava fingendosi intenditori. Ho il sospetto che per i castrati si effettuasse giustamente qualche giorno di frollatura. Mia madre, " romana de' Roma ", cominciò a conoscere, apprezzare e cucinare la carne di pecora. E così anch'io. Sempre di pecora era la carne sulle braci delle nostre spensierate scampagnate! Sua madre, mia nonna di Piazza Navona, della pecora mangiava con gusto solamente le "testine".

- "Ah che sollucchero prosciuttì!" (prosciuttino ero io), mormorava rapita mentre succhiava, spolpava, scavava col coltello: - "Ah l'occhio (con relativo nervo ottico), ah la lingua che bontà, oh oh il cervello umhm!"-

A me non piacevano, ma rimanevo affascinato da quel troppo poco che le restava nel piatto: neanche la permanenza di un anno nel deserto sarebbe riuscita a renderle così pulite! Le "testine" le acquistava in un vicolo lì vicino, in una bottega del quinto quarto. Il proprietario, Bruno Dutto, era amico e coetaneo di mia nonna. Non aveva insegne la sua bottega, ma al mattatoio e nei dintorni era conosciuto come "Il Re delle frattaglie". I loro discorsi uno scambio di ricette, di sughi, di preparazioni della sera prima o del giorno di festa che arrivava, di illuminazioni, di tentativi arditi e consigli per ripeterli. Si sollazzavano di bontà e piaceri a tavola.

Il mercoledì e il venerdì lo spettacolo del mucchio delle teste spaccate a metà era impressionante. Completavano il quadretto file di lingue, code, zampe e zampetti allineate. E poi cuori, fegati, "rognoni", animelle, cervelli e polmoni. In bella mostra, paiata, trippa e coratella.

Lungo la parete opposta al bancone, in un canaletto di marmo correva dell'acqua. Poco più giù, nella semioscurità, sul bordo delle vasche sedevano donne con le dita deformi per l'acqua e la soda, intente a lavare e sciacquare interiora.

Mia nonna e mia madre ora non ci sono più, ma sono riuscito a trasmettere, senza troppo sforzo, il gusto per la carne ovina e il piacere nel prepararla, a mia moglie, Elisabetta. E debbo dire che ha raggiunto ottimi risultati. Il suo spezzatino è a dir poco sublime e le sue bistecchine all'aceto balsamico semplicemente deliziose, da incorniciare, da leccarsi la lavastoviglie. Le ripeto che ha nobilitato la pecora con preparazioni di alta cucina. Lei mi schernisce modesta, ma è così.

marzo 2009, Roberto Ferrari