

Razze zootecniche in pericolo di estinzione: la bovina Varzese

A Pavia la chiamano così, ma a Piacenza viene chiamata Ottonese, mentre prende il nome di Montana in provincia di Genova e di Tortonese nell'Alessandrino. Di questa razza di antiche origini, rustica e longeva, ben diffusa fino agli anni Sessanta, ma ridotta ai minimi termini alla fine del secolo scorso, si tenta oggi il recupero puntando sulla produzione del latte e della carne



Si tratta di una razza di antiche origini: alcuni la indicano come appartenente alle razze fromentine (cioè con mantello di colore rosso chiaro, simile a quello del frumento) iberiche, giunta in Italia al seguito di Annibale (III secolo a.C.), altri come bestiame portato dai Longobardi (VI secolo). È oggi considerata una razza autoctona della zona appenninica che si trova a cavallo di Lombardia, Emilia Romagna, Liguria e Piemonte. Questa la ragione per la quale le bovine di questa razza sono chiamate con nomi diversi, a seconda dell'area di allevamento: Varzese in provincia di Pavia, Ottonese a Piacenza, Montana a Genova e Tortonese ad Alessandria.



1-Bovine di razza Varzese in mostra. 2-Una manza Tortonese al pascolo; il mantello, fromentino uniforme, è più chiaro rispetto a quello dei soggetti Varzese e Montani. L'altezza al garrese (vedi freccia) è di 140-150 cm nei tori e 125-130 cm nelle vacche adulte

LA CONSISTENZA

All'inizio degli anni Sessanta del secolo scorso la razza contava circa 41.000 capi, dei quali oltre 16.000 nella sola provincia di Pavia. La meccanizzazione dell'agricoltura, la sostituzione o l'incrocio con razze specializzate per il latte (Reggiana) e per la carne (Limousine e Piemontese) hanno portato quasi alla sua scomparsa. In due decenni la consistenza è crollata a poche centinaia di capi e, quando nel 1992 la Comunità

europea istituì i premi per l'allevamento delle razze a rischio di estinzione, la Varzese era ormai ridotta allo stato di reliquia, con meno di 50 capi.

La ripresa è avvenuta nell'ultimo decennio grazie al coinvolgimento di pochi allevatori e veterinari appassionati, delle Associazioni provinciali allevatori di Pavia, Piacenza e Alessandria, della Provincia di Milano e dell'Associazione Rare. La sua consistenza si attesta oggi sui 250 capi; al Registro anagrafico sono iscritti 177 capi in 25 allevamenti.

LE CARATTERISTICHE

È una razza di taglia media con altezza al garrese di 140-150 cm nei tori e 125-130 cm nelle vacche adulte. Il peso vivo è di 500-600 kg nei maschi e 400-500 kg nelle femmine adulte. Il mantello è fromentino uniforme con variazioni di intensità nei soggetti allevati in zone diverse: più carico tendente al rossiccio nei soggetti Varzese e Montani, più chiaro nei soggetti Tortonesi e Ottonesi.

Alla nascita i vitelli presentano un mantello fromentino più carico che si schiarisce entro i primi tre mesi.

Il musello, la lingua, il palato, il margine delle orecchie, la zona anale, la parte inferiore e interna degli arti sono più chiari del mantello.

Le corna a lira, dirette verso l'alto e ripiegate all'indietro, sono di colore ambra opaco fino ai due anni, in seguito diventano giallastre con punte di colore ardesia. La testa è leggera, piuttosto corta e con profilo diritto. Il tronco è cilindrico e lungo. La groppa è un po' spiovente e stretta. Gli arti sono corti ma solidi, i piedi robusti e con unghie di colore ardesia scuro.

L'ALLEVAMENTO

I punti di forza di questa razza sono la longevità, la fertilità, la spiccata rusticità, con capacità di utilizzare, mediante il pascolo, superfici impervie.

I contributi per l'allevamento: la razza ha beneficiato dei premi previsti dai Programmi di sviluppo rurale (Psr) per le razze a rischio, nelle regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Liguria. I contributi annui, versati agli allevatori per un periodo di cinque anni, ammontano a 200 euro per capo in Lombardia, Liguria e Piemonte e a 150 euro per capo in Emilia Romagna.

Per conoscere l'indirizzo di allevatori potete rivolgervi a:

- Associazione provinciale allevatori di Alessandria - Strada Alessandria, 13 - 15044 Quargnento (Alessandria) - Tel. 0131 219358 - Fax 0131 519728;
- Associazione provinciale allevatori di Pavia - Via Bargiggia, 2 - 27100 Pavia - Tel. 0382 423555 - Fax 0382 525770;
- Associazione provinciale allevatori di Genova - Via Vittorio Veneto, 149/2 - 16128 Mignanego (Genova) - Tel. 010 581938 - Fax 010 7721655;
- Provincia di Milano - Settore agricoltura - Viale Piceno, 60 - 20129 Milano - Tel. 02 77403356, o sul sito della Provincia: http://ambiente2.provincia.mi.it/agricoltura/Produzioni/bio_varzese_elenco.php

La Varzese era una razza a triplice attitudine (lavoro, latte e carne), utilissima nel quadro dell'economia di sussistenza della montagna. I buoi, molto apprezzati, venivano «esportati» anche in pianura.

In montagna si utilizzava la vacca per i lavori dei campi e per i trasporti. Essa forniva latte per i vitelli e per produrre formaggette (il latte vaccino era spesso miscelato con latte ovi-caprino) e burro.

La carne era un prodotto secondario, sia pure importante.

Oggi, venuto meno l'utilizzo per il lavoro, gli allevatori hanno optato per indirizzi produttivi diversi a seconda delle zone: in Piemonte, nelle zone collinari e montane, l'indirizzo prevalente è la produzione di latte fresco e la sua trasformazione in formaggio (è previsto il recupero del formaggio Montebore con latte di Tortonese, riconoscibile per la sua forma particolare); in provincia di Genova e Piacenza e nei dintorni di Milano l'indirizzo prevalente è l'ingrasso dei vitelli e la vendita di carne sul mercato cittadino.

COSA FARE PER SALVARLA

Le iniziative di salvaguardia della razza sono iniziate già a partire dagli anni Settanta-Ottanta del secolo scorso con diversi progetti di recupero che hanno coinvolto, in tempi diversi, l'Azienda agraria sperimentale «V. Tadini» di Piacenza, la Regione Lombardia, l'Associazione provinciale allevatori di Alessandria, la Regione Piemonte, la Provincia di Milano, le Facoltà di agraria e di medicina veterinaria dell'Università di Torino, l'Università di Milano.

Joséphine Errante
(Associazione Rare)

Puntate pubblicate.

- Suino Nero Siciliano (n. 3/2011) ● Cavallo Bardigiano (n. 4/2011) ● Cavallo Maremmiano (n. 5/2011) ● Cavallo Murgese (n. 6/2011) ● Asino Martina Franca (n. 7-8/2011) ● Asino Romagnolo (n. 9/2011) ● Pecora Barbaresca Siciliana (n. 10/2011) ● Pecora Rosset (n. 11/2011) ● Capra Nicastrese (n. 12/2011) ● Capra dell'Aspromonte (n. 1/2012) ● Capra Garganica (n. 2/2012) ● Bovino Burlina (n. 3/2012) ● Bovino Calvana (n. 4/2012) ● Mucca Pisana (n. 5/2012) ● La bovina Varzese (n. 6/2012).

Prossimamente.

- Bovino: Garfagnina.

CONTROLLA GLI INDIRIZZI AL 15-5-2012

Risposte ai lettori

DOVE ACQUISTARE ANATRE KAKI CAMPBELL E...

Vorrei iniziare ad allevare anatre per le uova. Da informazioni che ho ricevuto le anatre di razza Kaki Campbell sembrano essere quelle più produttive. Quali sono gli allevamenti ai quali posso rivolgermi?

Daniela Picotti
Laiguella (Savona)

L'anatra Kaki Campbell è un'anatra di selezione inglese a duplice attitudine: elevata capacità ovaia e carne. Le sue uova a guscio bianco pesano circa 55-70 grammi e vengono deposte mediamente in ragione di **200 pezzi all'anno per capo**, produzione che si protrae per tutto l'inverno e si riscontra anche al secondo e terzo anno di deposizione. La qualità della carne è ottima; a 10-11 settimane l'animale raggiunge il peso medio di 1,8 kg sia nei maschi che nelle femmine.



Anatre di razza Kaki Campbell: femmina (a sinistra) e maschio (a destra)

Anatre di questa razza possono essere acquistate presso questi allevatori:
– Fattoria Caselle - Via Marcaria, 2295/B - 46011 Acquaneгра sul Chiese (Mantova) - Cell. 348 8630647;
– Iacono Maria - Via Culia - 98055 Lipari (Messina) - Cell. 333 6562644. (Maurizio Arduin)

... POLLI DI BRESSE

Desidererei sapere dove posso trovare in Italia esemplari di polli di Bresse.

Sergio Borghini
Marina di Massa (Massa-Carrara)

Il pollo di Bresse è un'antica e ottima razza francese a duplice attitudine: **produce uova e fornisce una carne pregiata, a pelle bianca**. Negli ultimi anni questa razza non è mai stata presentata a manifestazioni avicole italiane e quindi non si conoscono allevatori sul nostro territorio. Per recuperare questi animali si consiglia di visitare le esposizioni internazionali,

come la Nazionale avicola a Genova (gennaio) e quelle che si svolgono in Germania ad Hannover (ottobre) e Lipsia (dicembre). (Maurizio Arduin)

IL PANE AI CONIGLI? SÌ, MA CON MODERAZIONE

Avendone a disposizione, si può dare ai conigli il pane vecchio avanzato dalla mensa? E quanto se ne può dare?

Giorgio Castelli
Soave (Verona)

Il coniglio è un erbivoro e il suo apparato digerente è adatto a utilizzare foraggi verdi, che sono la base della sua alimentazione. In linea generale quindi il pane non dovrebbe essere utilizzato nella sua alimentazione. Anche se è un alimento molto calorico (1 kg di pane equivale a 2,5 kg di fieno di prima qualità) è scarsamente provvisto di proteine, molto povero di principi minerali e privo di vitamine.



Il coniglio è un animale erbivoro e nella sua alimentazione il pane va impiegato in quantità moderata

Inoltre, nell'intestino del coniglio il pane tende a fermentare e favorisce lo sviluppo di batteri che causano diarrea.

Una piccola quantità di pane può comunque essere somministrata ai conigli seguendo però delle precauzioni:

- essendo un alimento calorico, e quindi interferendo con la ciecotrofia (caratteristica digestiva del coniglio il quale riesce in questo modo ad assimilare le fibre presenti nei foraggi), deve essere somministrato solo al mattino; se gli alimenti calorici (pane, mangime, ecc.) si mescolano ai foraggi ingeriti di sera e di notte la ciecotrofia viene rallentata o inibita;
- la dose consigliata è di 50-80 grammi per capo al giorno;
- i conigli devono comunque avere sempre a disposizione, durante l'intera giornata, foraggi verdi o secchi;
- gli animali devono essere abituati a mangiare il pane fin da giovani (50-60 giorni) iniziando con piccole dosi;
- il pane infine deve essere ben secco (a volte è consigliabile seccarlo al forno). (Maurizio Arduin)

CONTROLLA GLI INDIRIZZI AL 15-5-2012