

# Razze zootecniche a rischio di estinzione: la pecora Frabosana

Si tratta di una razza originaria della provincia di Cuneo ancora oggi apprezzata per le sue doti di rusticità, frugalità e resistenza. La transumanza caratterizza il suo allevamento, destinato, in caso di greggi di qualche centinaio di capi, soprattutto alla produzione di agnelli



La Frabosana (o Roaschina) è una razza ovina Piemontese originaria della provincia di Cuneo.

Nella seconda metà del secolo scorso, fino agli anni Ottanta, la razza Frabosana, fino a quel momento relativamente diffusa, ha subito una forte contrazione numerica, in seguito soprattutto alla sostituzione con la Pecora delle Langhe (vedi sul n. 10/2013) che forniva più latte e più agnelli.

## LA CONSISTENZA

Oggi sono iscritti al Registro anagrafico della razza Frabosana 5.459 capi distribuiti in 90 allevamenti: il 60% in provincia di Cuneo (Valle Gesso, Vermentagna e Pesio, Valle Grana, Valli Monregalesi), il 37% in provincia di Torino (Val Pellice), il rimanente 3% in provincia di Vercelli e Alessandria.

## LE CARATTERISTICHE

La Frabosana è una razza ovina di **taglia medio-grande**: gli arieti pesano mediamente 85-90 kg, le femmine arrivano ai 65-75 kg.

La testa è pesante, con profilo fronto-nasale spiccatamente montonino. Le orecchie, di media lunghezza, sono portate orizzontalmente e verso il basso. Le corna sono appiattite e ricurve: più sviluppate e avvolte a spirale nei maschi e più corte e ricurve all'indietro nelle femmine (vedi foto).

Il vello è aperto e poco esteso (testa, addome e arti sono scoperti), di colore bianco paglierino o marrone molto chiaro. Sono frequenti macchie di color fulvo sul naso e sugli arti.



## L'ALLEVAMENTO

Il sistema di allevamento è per lo più di tipo **transumante** e prevede l'alpeggio estivo e la stabulazione invernale.

L'alimentazione è basata su erba di pascolo durante tutto il periodo vegetativo e quasi esclusivamente su fieno di prato stabile durante l'inverno.

L'attitudine prevalente della razza è la produzione di latte, che varia da 80 a 200 litri, con una lattazione media di 150-160 giorni. Tuttavia, il latte è munto solamente da greggi di media consistenza (costituite da 50-100 capi), là dove può essere valorizzato tramite trasformazione in prodotti caseari tipici. Uno di questi è il *Saras del fèn*, formaggio tipico che deve il suo nome all'uso di avvolgere le forme in fieno di graminacee (vedi foto).

Le grandi greggi transumanti (costi-

Ariete e pecore di razza Frabosana. Nella foto piccola: il caratteristico e tipico formaggio Saras del fèn prodotto col latte di questa pecora



tuite da centinaia capi) sono invece destinate alla produzione di agnelli dal peso di 12-15 kg peso alla macellazione. La produzione di carne è favorita dalla precocità della razza (primo parto intorno ai 13 mesi).

## COSA FARE PER SALVARLA

Nel 1994 la Regione Piemonte ha inserito la Frabosana tra le razze a rischio di estinzione. Da allora i capi che hanno usufruito di sostegno finanziario sono aumentati progressivamente. La razza ha conservato una buona diffusione, in modo particolare nelle zone montane, e un ruolo economico significativo sia per la **produzione di agnelli** che per la **trasformazione del latte**.

Joséphine Errante  
dell'associazione Rare

€ **I contributi per l'allevamento:** la razza Frabosana rientrava nei contributi 2007-2013. È di prossima applicazione il nuovo Programma di sviluppo rurale 2014-2020. Per informazioni sui contributi occorre rivolgersi alla Regione Piemonte - Settore Agricoltura o alle organizzazioni professionali (Coldiretti, Cia, Confagricoltura, Copagri, ecc.).

### Per conoscere l'indirizzo di allevatori potete rivolgervi a:

- Associazione provinciale allevatori di Cuneo - Via Torre Roa - Fraz. Madonna dell'Olmo - 12100 Cuneo - Tel. 0171 410800 - Fax 0171 410828;  
- Consorzio per il recupero e la valorizzazione di razze ovine locali delle valli piemontesi Torre Pellice - c/o Comunità montana delle Alpi del Mare - Piazza Regina Margherita, 27 - 12017 Robilante (Cuneo) - Tel. 0171 78240.

### Puntate pubblicate.

● Asino dell'Asinara (n. 7-8/2013) ● Cavallo del Catria (9/2013) ● Pecora delle Langhe (10/2013) ● Pecora Frabosana (11/2013).

### Prossimamente.

● Pecora: Noticiana. Capra: Rustica calabrese, Varzaschese. Bovino: Grigio alpina, Maremmana, Pezzata rossa d'Oropa, Podalica, Rendena.

.....  
CONTROLLO INDIRIZZI AL 10-10-2013  
.....