



La Newsletter n.7 di RARE

Aprile 2003

"RARE News" è uno strumento di comunicazione aperto a tutti; se vuoi far conoscere la tua azienda e il tuo allevamento, se desideri comunicare dati e notizie sulle razze, se sei a conoscenza di problemi e soluzioni, ti invitiamo a collaborare alla redazione di "RARE News" inviandoci i tuoi articoli alla sede di Torino o all'indirizzo associazionerare@yahoo.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.save-foundation.net/RARE).

Buona lettura

Riccardo Fortina - Presidente

In questo numero

- | | |
|----------------------------------------------|----|
| □ Informazioni ai Soci | 2 |
| □ Bovini: la razza Agerolese | 2 |
| □ Caprini: le razze caprine dell'Arco Alpino | 5 |
| □ Suini: la Mora Romagnola | 12 |

Informazioni ai Soci

Il Consiglio di R.A.R.E. è a disposizione dei Soci che hanno quesiti e domande sulle razze autoctone. Le persone da contattare per posta o all'indirizzo di mail associazionerare@yahoo.it :

- Bovini: Vincenzo Peretti, Riccardo Fortina
- Suini: Riccardo Fortina, Daniele Bigi
- Caprini: Michele Corti, Luigi Andrea Brambilla, Joséphine Errante
- Ovini: Joséphine Errante, Emilio Pastore, Roberta Leonarduzzi, Michele Corti, Luigi Andrea Brambilla,
- Asini e Cavalli: Vincenzo Peretti,
- Fattorie didattiche: Carlo Tamanini.

Campagna nuovi Soci

L'adesione a RARE può essere fatta tramite versamento di **25 €** per i Soci Sostenitori o **10 €** per i Soci Simpatizzanti sul c.c.p. n. 21786397 intestato a: RARE - C.so G. Agnelli, 32 - 10137 Torino.

Bovini

IL BOVINO AGEROLESE E IL PROVOLONE DEL MONACO

Il Bovino di **razza Agerolese** è una razza definita dalla FAO "in pericolo" e quale patrimonio genetico unico e irripetibile è da salvaguardare e tutelare.

La sua culla di origine è la zona dei Monti Lattari e della Penisola Sorrentina, area geografica in cui i Picentini esuli, sconfitti dai Romani nel 264 a.C., si stabilirono con i loro armenti e masserizie avviando, non senza grandi difficoltà, una discreta attività agricola ed un fiorente allevamento di bovini ad attitudine lattifera. Per le eccezionali produzioni e la qualità del latte, i Monti si meritavano il nome di "*Lactaria Montes*". Da questo primo nucleo bovino di ceppo podolico, in seguito ai numerosi incroci effettuati con razze introdotte nei secoli successivi (Bretonne, Bruna Alpina, Jersey e Pezzata Nera Olandese) si è selezionata la razza che dal 1952, anno in cui fu presentato al Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste lo standard, prende nome di Agerolese.

Sulla base di descrizioni zoognostiche riportate in documenti storici che collimano perfettamente con lo Standard Ufficiale di razza, il bovino di razza

Agerolese è una vacca da latte ... da un metro e trentacinque ad un metro e quaranta di altezza al garrese ..., ha il mantello scuro con striscia più chiara sulla schiena..., presenta i caratteri della buona lattaia: testa regolare e ben formata, corna sottili, pagliolaia poco sviluppata, dorso leggermente insellato, spalle e torace alquanto ristretti, grande sviluppo dell'addome, estremità piuttosto corte e robuste, mammelle sviluppatissime... Una buona lattaia dà dai diciassette ai diciotto litri di latte al giorno ... nella buona stagione, quando abbonda il foraggio verde ed il clima incomincia a diventar più mite il latte diventa più aromatico ...

L'unicità del bovino di razza Agerolese è frutto della selezione di secoli che, influenzata da un ambiente avverso, privo di pascoli, spesso rappresentato da ricoveri di fortuna, ha fissato peculiari caratteri di rusticità e resistenza e ha fatto in modo che, nonostante una scadente alimentazione ("frascame"), questo bovino fosse in grado di produrre una discreta quantità di latte dalle eccellenti caratteristiche organolettiche, destinato in larga parte alla trasformazione.

Infatti, a causa delle caratteristiche geo-morfologiche del territorio dei Monti Lattari e della Penisola Sorrentina, del latte ivi prodotto ben poco era destinato al consumo diretto, la maggior parte veniva trasformato dalle abili mani dei casari del territorio, in numerosi prodotti lattiero-caseari quali burro, fiordilatte e formaggi stagionati, quali caciocavalli e provoloni. La scelta di produrre prevalentemente prodotti stagionati fu dettata dalla necessità di spostare il commercio nella vicina città di Napoli, dal momento che il formaggio, alimento troppo costoso per i contadini della zona, non trovava un suo mercato.

E qui nasce la storia forse pittoresca, ma considerando gli scenari dove si svolge e gli attori che la animano credibile, del [Provolone del Monaco](#). L'impervietà dei collegamenti faceva sì che la via migliore per raggiungere Napoli fosse quella del mare: un viaggio lungo e faticoso che iniziava nel cuore della notte. I provoloni, trasportati a dorso dei muli fino alle spiagge, venivano caricati su imbarcazioni a remi e qui contadini, improvvisati commercianti, per ripararsi dall'umidità del mare e della notte erano soliti coprirsi con un grande mantello simile al saio indossato dai monaci. Una volta giunti a Napoli, la gente che lavorava al mercato presso il porto iniziò a chiamare il trasportatore, il *Monaco*, ed il suo formaggio, il Provolone del Monaco.

Il Provolone del Monaco è un formaggio semi-duro a pasta filata, stagionato, dalla tipica forma di melone, prodotto con latte proveniente da vacche allevate nell'area geografica dei Monti Lattari sulla Penisola Sorrentina.

Le razze bovine presenti attualmente sul territorio sono in maggior parte la Frisona, la Bruna Alpina e l'Agerolese ed in minor misura la Pezzata Rossa, la Jersey e la Podolica, allevate prevalentemente a stabulazione fissa e solo in

alcuni casi al pascolo. Nel passato, prima che gli allevatori decidessero di introdurre nei loro allevamenti la razza Frisona, considerata la regina delle produzioni, il bovino presente in tutte le stalle del comprensorio era il bovino di razza Agerolese.

In passato, si è parlato e discusso tanto su come intervenire per impedire la scomparsa della razza Agerolese che con il prodotto a cui storicamente è legata, il Provolone del Monaco, è espressione della cultura e dell'economia di un territorio ma ben poco si è realizzato.

Almeno fino a quando grazie agli sforzi congiunti di appassionati idealisti che hanno riportato alla ribalta il problema, di tenaci allevatori che hanno impedito che la razza scomparisse e dell'APA di Napoli coadiuvata dalla Facoltà di Medicina Veterinaria, il 1 gennaio 2002 è stato dichiarato concluso il primo censimento della razza bovina Agerolese.

Non è di conforto sapere che sul territorio sono presenti **103 soggetti adulti** (85 vacche, 18 tori e 97 manzette), soprattutto perché si poteva evitare di arrivare ad un tale punto ma accusare chi doveva agire e non l'ha fatto di certo non risolve il problema estinzione.

Oggi è su questo patrimonio che ricercatori universitari (genetisti) ed esperti del settore zootecnico stanno lavorando cercando di elaborare strategie che possano trovare una risposta concreta sul territorio. Da questi presupposti nasce il progetto di selezionare riproduttori maschi da destinare alla crioconservazione del materiale seminale da utilizzare per l' I.S.

In ultimo e non certo per importanza, nel mese di ottobre 2002 è stata avviata, da parte dell'Associazione " Comitato per la registrazione della denominazione d'origine del Provolone del Monaco", la pratica per la richiesta del D.O.P. per il Provolone del Monaco. Nel Disciplinare presentato è stato stabilito che almeno il 20 % del latte utilizzato per la lavorazione del Provolone del Monaco sia prodotto da bovini di razza Agerolese. Questa condizione è fondamentale poiché legare ad una razza in via di estinzione un prodotto di particolare pregio significa porre le basi per una microeconomia locale e creare un indotto che giustifichi la sopravvivenza di una razza che non aveva più ragione di esistere perché poco produttiva.

Caprini

Le razze caprine autoctone del Piemonte¹, Valle d'Aosta¹, Lombardia², Veneto³, Friuli Venezia Giulia⁴

Tutto l'Arco Alpino

Alpina

Sinonimi: chiamata Alpina comune in Piemonte, Nostrana nelle Alpi lombarde

Area di origine e di diffusione: popolazione caprina primaria un tempo diffusa su tutte le Alpi e Prealpi e anche nel territorio collinare pedemontano e di alta pianura, ha visto restringersi il proprio areale a seguito dell'erosione genetica da parte di razze cosmopolite o standardizzate.

In Lombardia, è presente su entrambe le sponde del Lago di Como, in Valchiavenna, in Valtellina, nelle Alpi Orobianche, nelle valli bresciane. In Piemonte, è diffusa in tutte le aree alpine dal Cuneese al Verbano C.O.

Consistenza: da accertare, è in diminuzione a causa dell'erosione da parte delle razze autoctone standardizzate (Frisa Valtellinese, Verzaschese, Lariana, Ciavenasca...) le quali rientrano nel cosiddetto ceppo Alpino; si presume che ve ne siano oltre **50.000 capi** ma l'unica regione dove è stato svolto un lavoro di censimento è il Verbano Cusio Ossola in Piemonte dove ne sono stati individuati quasi 6.000 capi, in Lombardia ve ne sarebbero 15.000.

Descrizione morfologica: razza di taglia medio-grande (peso vivo becco: 60-65 kg, capra: 55-60 kg, altezza al garrese 75 cm), orecchie mediamente lunghe, erette, profilo fronto-nasale rettilineo, corna quasi sempre presenti, tendenzialmente lunghe, portate a sciabola, pelo corto, mantelli vari (bianco, nero, nocciola, biondo, grigio), frequenti grandi pezzature su fondo nero o nocciola o pezzature caratteristiche che i Francesi definiscono "Alpine polychrome".

Tra le varietà della Capra Alpina sono conosciute la "Pedula" (con mantello camosciato a fondo nocciola chiaro), la "Colombina" (con parte anteriore mantello bianca e posteriore nera) e tipi che si avvicinano a quelli standardizzati autoctoni presenti nell'area di diffusione (Verzaschese, Orobianca, Frisa, Bionda dell'Adamello) ma che non risultano conformi a qualche caratteristica morfologica.

Iniziative per la conservazione: Registro Anagrafico (non attivato) e Standard di razza.

Associazione di razza e azioni per la valorizzazione: nessuna

Prodotti tipici legati alla razza:

In Lombardia:

- 1) **Zingherlin**, ricotta ottenuta con l'aggiunta di latte intero, lavorata con sale e pepe fino e poi cosparsa o coperta di grani di pepe interi per consentirle la stagionatura

¹ A cura di J. Errante, Dipartimento Scienze Zootecniche di Torino

² A cura di M. Corti e L. A. Brambilla, Istituto di Zootecnia Generale di Milano

³ A cura di E. Pastore, Dipartimento Scienze Zootecniche di Padova

⁴ A cura di R. Leonarduzzi, Dipartimento di Scienze della Produzione Animale di Udine

- 2) *Mascàrpin*, tipico della Valchiavenna, anch'esso ottenuto dalla lavorazione del siero con l'aggiunta di latte intero; può essere conservato affumicato;
- 3) *Fürmagin*, prodotto ottenuto anche con piccole quantità di latte mediante moderato riscaldamento del latte intero e aggiunta di caglio in tutte le Alpi e Prealpi lombarde;
- 4) *viulìn de càvra* (coscia o spalla aromatizzate e stagionate),
- 5) *firùn* (colonna vertebrale con annessa muscolatura essicata).

In Piemonte:

- 1) *Salamini di capra*
- 2) *Violino di capra*
- 3) *Mocchetta*.

Valle d'Aosta

Valdostana

Area di diffusione: Valle d'Aosta e provincia di Torino.

Consistenza: 2000 capi.

Origine: sconosciuta, la capra Valdostana è descritta dal Manenti (1939) che la annovera tra i tipi presenti in Piemonte.

Caratteristiche morfologiche: si differenzia dalla Camosciata per l'incidenza prevalente di mantelli neri e bruni scuri e, soprattutto, per l'eccezionale lunghezza delle corna a sciabola e il profilo fronto-nasale marcatamente concavo.

Iniziative per la conservazione: verrà presentata ad aprile la richiesta di apertura del R.A.

Azioni per la valorizzazione: Programma Amaltea della Regione Autonoma Valle d'Aosta

Prodotti tipici: vari tipi di formaggi di latte caprino o misti, spesso ottenuti in alpeggio e mocetta (carne salata e essicata), utilizzo per le "battaglie di capre" che si disputano in diverse località della Valle in analogia con le più famose "battaglie delle reine".

Enti: Associazione Regionale Allevatori della Valle d'Aosta.

Piemonte

Roccoverano

Area di origine e diffusione: Alta Langa Astigiana e zone limitrofe della provincia di Alessandria e Cuneo

Consistenza: 765 capi in 55 allevamenti

Origine: incerta, la razza ha subito una forte erosione genetica in seguito all'introduzione di becchi di razza Camosciata negli allevamenti

Caratteristiche morfologiche: razza di taglia media (peso vivo della capra adulta: 60 kg, altezza al garrese 78 cm), mantello a pelo lungo di colore variabile (bianco, beige, nero, marrone) intero o pezzato, testa fine generalmente priva di corna

Iniziative per la conservazione: la richiesta di premi (Reg. CE 2078/92) per questa razza ha avuto un andamento crescente nei primi 5 anni passando da 365 capi nel 1994 a 634 nel 1999. La Roccoverano rientra di nuovo nell'Azione F9 del P.S.R.2000-2006

Associazioni di razza: Registro Anagrafico gestito dall'APA di Asti

Azioni per la valorizzazione: Progetti Speciali Integrati delle C.M. Alta Langa Astigiana e Valle Bormida e Alta Valle Orba, Erro, Bormida di Spigno per la valorizzazione dei prodotti e della capra di Roccoverano; presidio Slow Food per la Robiola di Roccoverano classica e pura caprina

Prodotti tipici: Robiola di Roccoverano classica e pura caprina

Sempione

Area di origine: Vercellese?

Area di diffusione: capi sparsi nelle greggi ovine transumanti del Verbano Cusio Ossola

Consistenza: 35 capi dispersi in vari allevamenti

Origine: sconosciuta

Caratteristiche morfologiche: razza di taglia media (peso vivo della capra adulta: 52 kg, altezza al garrese 60 cm), mantello a pelo lungo di colore bianco screziato di grigio o marrone, testa leggera con corna molto sviluppate e orecchie strette, appuntite e portate verticalmente

Iniziative per la conservazione: nessuna; non vi è stata alcuna richiesta di premi (Reg. CE 2078/92) per questa razza nei primi 5 anni. La Sempione rientra in teoria di nuovo nell'Azione F9 del P.S.R.2000-2006 ma non è ancora stato aperto il Registro Anagrafico.

Associazioni di razza: nessuna

Vallesana

Sinonimi: nessuno conosciuto in Italia

Area di origine: Vallese/Walliser, confine italo-svizzero

Area di diffusione: Verbano Cusio Ossola e alcune vallate nelle provincie di Biella e Vercelli.

Consistenza: (in Italia) 366 capi distribuiti in 67 allevamenti

Caratteri morfologici: razza di taglia media (peso vivo della capra adulta: 55 kg, altezza al garrese di 75 cm), testa fine, con orecchie appuntite, strette e verticali; presenza di forti corna nere -più sviluppate nel maschio- e barba in entrambi i sessi.

Mantello: nero anteriormente e bianco posteriormente, con pelo lungo. La zona di divisione del colore del mantello è variabile, a metà del tronco o a livello della spalla

Iniziative per la conservazione: la richiesta di premi (Reg. CE 2078/92) per questa razza ha avuto un andamento crescente nei primi 5 anni passando da 18 capi nel 1994 a 117 nel 1999. La Vallesana rientra di nuovo nell'Azione F9 del P.S.R.2000-2006

Associazioni di razza: Registro Anagrafico gestito dall'APA di Vercelli-Biella

Prodotti tipici legati alla razza: nessuno

Lombardia

Ciavenàsca

Sinonimi: nessuno

Area di diffusione: Val Chiavenna

Consistenza: 2.000-2.500 capi, in diminuzione a causa dell'erosione genetica da parte di razze standardizzate (Frisa valtellinese e Verzaschese).

Descrizione morfologica: Sempre a pelo corto, provvista spesso di lunghe corna arcuate e rivolte all'indietro la capra Ciavenàsca si presenta con pigmentazioni del pelo e pezzature di vario tipo. Oltre al tipo "parüsca" (con fondo nero e tipiche pezzature bianche simile alla Frisa) vi è quello "marin" (bianco davanti e nero dietro), "müsc" (fondo rosso e pezzature tipiche scure), "farèe" (grigio) oltre a quelli con grandi pezzature a volte con tre colori (nero, rosso e bianco), rossi, intermedi. Si distingue dalle "cugine" dell'Alto Lario per la taglia più elevata (superiore a 75 cm al garrese) e la struttura più robusta.

Iniziative per la conservazione: Studio della popolazione in atto per iniziativa della Comunità Montana e dell'A.P.O.C della provincia di Sondrio..

Associazioni di razza: nessuna.

Azioni per la valorizzazione: Mostra a Chiavenna nella primavera 2001. Progetto "Prodotti di paese della Valchiavenna" con la prospettiva di vincolare la produzione del Violino di capra della Valchiavenna alla provenienza da capre Ciavenàsche e Frise.

Prodotti tipici legati alla razza: il **Violino di capra** (*Viulìn de càvra de Ciavéna*) ottenuto nell'osservanza della tradizione locale non con la coscia ma con la spalla (chiamato anche *spaléta de càrna séca*) e stagionato nel microclima unico dei "Crotti"; il **Mascarpìn**, prodotto ottenuto dal siero di latte (caprino o misto) con aggiunta di latte intero di capra e conservato in vari modi (affumicato, pepato).

Lariana

Sinonimi: di Livo (rappresenta una varietà geografica della capra Alpina)

Area di diffusione: Valli del Lario Occidentale.

Consistenza: **3.000-3.500 capi**, in diminuzione a causa dell'erosione genetica da parte di razze standardizzate. Ciò vale in particolar modo per la Verzaschese che in tutta la montagna lariana è stata inserita nelle razze che possono accedere ai contributi agroambientali per le popolazioni "a rischio di estinzione"

Descrizione morfologica: ampia variabilità di colorazioni del mantello, taglia medio-grande (peso vivo capra: 55 kg, altezza al garrese 75 cm)

Iniziative per la conservazione: Registro anagrafico.

Azioni per la valorizzazione: è stato avviato un censimento della popolazione caprina della montagna comasca ed un programma di assistenza tecnica. Mostra a Livo.

Prodotti tipici legati alla razza: **Zincarlín** (vedi Alpina)

Frisa Valtellinese

Sinonimi: Frontalasca, Frisa, Frisa nera, Rezzalasca, Striata grigionese

Origine: autoctona delle Alpi Centrali, raffigurata con i caratteri morfologici chiaramente ascrivibili al ceppo della Val di Rezzalo in fotografie di capre transumanti ritratte a Milano nei primi anni del XX secolo.

Area di origine: Val di Rezzalo (Comune di Sondalo, Sondrio).

Area di diffusione: Valchiavenna (Sondrio), Valmalenco (media Valtellina, Sondrio), Alta Valtellina (Sondrio), sporadica in Vallecamonica, Valli bergamesche, area lariana;

La Striata grigionese in Svizzera è riconosciuta ufficialmente da decenni.

Soggetti di razza Frisa sono attualmente introdotti anche nelle aree appenniniche settentrionali (Liguria ed Emilia).

Consistenza: circa **5.000 capi** (la stima è difficile ma appare in aumento a scapito della Alpina comune).

Descrizione morfologica: razza di taglia grande, di costituzione robusta (peso vivo della capra adulta: 65-70 kg, altezza al garrese 79-80 cm, orecchie medie portate erette, testa con profilo fronto-nasale rettilineo, leggermente concavo, corna a sciabola lunghe, raramente assenti, pelo corto, due caratteristiche striature parallele interessano la regione fronto-nasale e dalla regione sopraorbitale si dirigono verso il musello dove si fondono, a pelo bianco anche l'estremità degli arti, la zona perineale e il sottocoda, lo scroto, piccole pezzature bianche a volte presenti con varia localizzazione.

Caratteristiche produttive: buona produzione di carne (coscia molto carnosa, peso alla nascita elevato e buoni accrescimenti del capretto) e produzioni di latte più che soddisfacenti per una razza a spiccata rusticità.

Iniziative per la conservazione: inserimento programma regionale applicazione misure agroambientali UE in favore razze in via di estinzione, Registro Anagrafico attivato in Provincia di Sondrio, Bergamo, Bologna.

Associazioni di razza: nessuna

Azioni per la valorizzazione: promozione del *viulìn de càvra de Ciàvéna* a Chiavenna (Sondrio), programma dimostrativo della Regione Liguria per la sua diffusione nelle aree montane. Mostre annuali a Sondalo/Grosio e Chiavenna.

Prodotti tipici legati alla razza: *viulìn de càvra de Ciàvéna*, *firùn* (colonna vertebrale con annessa muscolatura salata e stagionata).

Enti: A.P.O.C. (Associazione produttori ovicaprini c/o Federazione Coltivatori diretti Sondrio), APA Sondrio.

Razza: **Orobica**

Sinonimi: di Valgerola.

Area di origine: Valgerola (loc. Valgeröla), un gruppo di capre con i tipici caratteri morfologici attuali dell'Orobica è raffigurato in una stampa popolare dei primi anni del XIX secolo.

Area di diffusione: Valvarrone, Valsassina, Alta Val Brembana. A differenza di altri tipi allevati nelle Alpi lombarde l'Orobica occupa un'area compatta e non si assiste ad una diffusione al di fuori della zona d'origine tranne qualche presenza sporadica nelle aree contigue della bassa Valchiavenna e dell'Alto Lario Occidentale.

Consistenza: **4.000 capi**, stabile.

Descrizione morfologica: razza di taglia media, di costituzione robusta (peso vivo della capra adulta: 50 kg, altezza al garrese 72 cm), orecchie mediamente lunghe, portate erette, profilo fronto-nasale rettilineo, corna appiattite, dirette in fuori e verso l'alto con marcata torsione, pelo uniformemente lungo, mantelli vari, uniformi o pezzati. Sono descritte numerose varietà legate al colore del pelo e alla distribuzione delle pezzature (*marin* analoga alla Pfauenziege, *farinèl*, *farinèl de sc-cénder*, *camósc'*, *nìgru*, ecc. con numerosi tipi intermedi).

Caratteristiche produttive: discreta produzione di latte in condizioni di pascolo estensivo, scarsa attitudine alla produzione di carne.

Iniziative per la conservazione: inserimento programma regionale applicazione misure agroambientali UE in favore razze in via di estinzione, Libro Genealogico della Specie Caprina.

Azioni per la valorizzazione: in Valsassina iniziativa di raccolta del latte dei piccoli allevatori e trasformazione nei caseifici locali. Mostra ufficiale a Casargo e altre iniziative in Valtellina.

Prodotti tipici legati alla razza: Bitto di Geröla (formaggio grasso d'alpe prodotto nelle Valli del Bitto, in bassa Valtellina, con l'aggiunta al latte intero di vacca 10% di latte caprino) e *maschéropa* (ricotta ottenuta con l'aggiunta di latte intero).

Enti: ASSONAPA, Roma, APA Sondrio, APA Como e Lecco.

Verzaschese

Sinonimi: Nera di Verzasca.

Area di origine: Valle Verzasca (Canton Ticino, CH).

Area di diffusione: Valli del luinese (Varese), Lario occidentale (Como), Val Vigezzo (Verbania).

Consistenza: **1.500 capi** (nella sola Lombardia), in aumento.

Descrizione morfologica: razza di taglia media, di costituzione tendenzialmente robusta (peso vivo della capra adulta: 55 kg, altezza al garrese 74 cm), orecchie mediamente lunghe, portate erette, profilo fronto-nasale rettilineo, corna a volte lunghe, a sciabola, sempre presenti, pelo corto, mantello nero.

Caratteristiche produttive: buona produzione di latte e discreta attitudine alla produzione di carne.

Associazioni di razza: Gruppo Allevatori Verzasca (opera in provincia di Varese).

Azioni per la conservazione: inserimento programma regionale applicazione misure agroambientali UE in favore razze in via di estinzione, Registro Anagrafico, indagini sulla struttura della popolazione, raccolta seme di becchi.

Azioni per la valorizzazione: realizzazione caseificio, marchio di tipicità, mostre e iniziative promozionali a Luino.

Prodotti tipici legati alla razza: formaggelle (Formaggella del luinese) e "caprini" a coagulazione lenta prodotti da caseifici artigianali nella zona di allevamento, salamini.

Enti: Comunità Montana Valli del Luinese, APA Varese, Ist. Sperimentale Lazzaro Spallanzani.

Bionda dell'Adamello

Sinonimi: Bionda, *Mustàscia*

Area di diffusione Vallecamonica (Brescia), Valtrompia (Brescia) Valle di Scalve (Bergamo), Triangolo Lariano (Lecco), Valli occidentali del Trentino

Origine: autoctona delle Alpi Centrali. Una capra con caratteristiche analoghe all'attuale "Bionda" è raffigurata in un quadro della scuola del Londonio (XVIII secolo) famosa per la rappresentazione di paesaggi ed animali delle Alpi e Prealpi lombarde. Tipi analoghi: "Frisa rossa" o "Bormina" dell'Alta Valtellina (ora in forte regressione a causa dell'erosione da parte della Frisa Valtellinese). area di origine: Valle di Savio (Vallecamonica, Brescia) e zone limitrofe.

Consistenza: 2.500 capi, in aumento.

Descrizione morfologica razza di taglia media (peso vivo della capra adulta: 56 kg, altezza al garrese 73 cm), orecchie portate erette, testa leggera, profilo fronto-nasale rettilineo mai concavo, corna a sciabola non lunghe, spesso assenti, pelo uniformemente lungo, pezzature caratteristiche (aree a pelo bianco: striature sul muso, contorno dell'orecchio, estremità degli arti, zona perineale e sottocoda, scroto, addome).

Iniziative per la conservazione: inserimento programma regionale applicazione misure agroambientali UE in favore razze in via di estinzione, Registro Anagrafico

Associazioni di razza: Associazione allevatori per la tutela e valorizzazione della Capra Bionda dell'Adamello, nata nel 1996 (campagne informative verso allevatori locali e attraverso la diffusione dei prodotti tipi legati a questa razza, fase investigativa per l'approfondimento delle conoscenze sulla razza Bionda sensibilizzando gli allevatori a collaborare con istituti di ricerca, organizzazione di diversi appuntamenti fieristici).

Azioni per la valorizzazione: Cooperativa per la raccolta e la lavorazione del latte (a Edolo), mostre e iniziative promozionali (a Edolo).

Prodotti tipici legati alla razza: *fatuli*, (formaggio presamico affumicato, la ricetta originale prevede l'affumicatura con rami di ginepro)

Enti: APA Brescia

Trentino

Capra dei Mocheni

Area di diffusione: Valle dei Mocheni.

Consistenza: 1.000 capi, stabile

Descrizione morfologica: Mantelli pezzati.

Azioni per la valorizzazione: è stato avviato programma caratterizzazione e censimento della popolazione da parte della Provincia Autonoma di Trento.

Enti: Provincia Autonoma del Trentino

Suini

Gli "allevatori custodi" di razze suine autoctone

Sono numerose le richieste di acquisto di esemplari di razze autoctone italiane di suini. Ecco i primi recapiti dei soci di RARE che allevano suini autoctoni e che possono vendere i capi in alcuni periodi dell'anno o vendere i prodotti dell'allevamento.

Associazione Provinciale Allevatori di Napoli - Via D. Caccioppoli, 23 - 80069 Vico Equense (NA). L'APA di Napoli sta raccogliendo i nominativi degli allevatori della razza **Casertana**. Informazioni: dr. Vincenzo Peretti (tel. 0814421916) - email: v.peretti@libero.it

Roberto Ferrari. Az. Agr. Val de' Varri - 02024 Pescorocchiano (RI)
Allevamento e prodotti trasformati. Val de' Varri è una vallata tra Lazio e Abruzzo dove un tempo pascolavano centinaia di maiali che si nutrivano di erbe, fagiolie, ghiande e castagne. Oggi nell'azienda sono allevati allo stato semibrado suini di razza **Mora Romagnola** e **Nero Siciliano**. Roberto Ferrari ha una grande passione per i prodotti di alta qualità, e con un amico norcino - Carlo Donzelli - produce salumi, pancetta e lonza con le carni di razze suine autoctone.

Tel. 0746338251 - email: ferrariresini@tiscali.it

Andrea Finco. Agriturismo Cà d'Andrei, Via Trento, 2 - 13816 Sagliano Micca (BI)

Azienda agrituristica con razze caprine autoctone e suini di razza **Cinta Senese** allevati allo stato semibrado in una zona particolare, fuori dall'areale di origine. Vendita di formaggi di capra e prodotti di Cinta Senese.

Tel. 3382983202 - email: agreste68@katamail.com

Riccardo Fortina, c/o Dip. di Scienze Zootecniche dell'Università di Torino.
Allevamento finalizzato alla conservazione in purezza e alla ricerca sulle caratteristiche delle produzioni.

Razze allevate: **Mora Romagnola** e **Casertana**.

Tel. 0116708580 - email: riccardo.fortina@unito.it

Mario Lazzari. Str. dell'Ombrello, 14 - Cosina, Faenza (RA).

L'allevatore "storico" della Mora Romagnola. Esemplari molto belli che sono i capostipiti di tutti i capi oggi allevati.

Tel. 0546638082

Dorello Rappuoli. Loc. Camerino 56/B - 53034 Colle di Val d'Elsa (SI)

Un bell'allevamento di Cinta Senese nella zona di origine di questa razza.

Email: yichi.vv@infinito.it

Massimo Spigaroli, c/o Ristorante "Cavallino Bianco" - Polesine Parmense (PR)
Allevamento di Mora Romagnola e "Borghigiana". La Borghigiana deriva dall'incrocio tra Large White e Nera Parmigiana. Con l'Università di Parma è in corso uno studio per accertare l'appartenenza alla razza Nera Parmigiana - sinora ritenuta estinta - di alcuni suini neri recentemente trovati nell'Appennino. Sono in corso anche prove comparative tra Mora Romagnola, ibridi F1 e "Borghigiane" - email: info@acpallavicina.com

Antonio Pastorelli, Loc. Cancellone, 58053 Roccalbegna (GR) A due passi dall'oasi WWF del Bosco dei Rocconi sorge questa azienda biologica dove sono allevati soltanto animali appartenenti a razze autoctone (asino dell' Amiata, suino Cinta Senese, bovine Maremmane, pecore Amiatine, capra di Montecristo). Riportiamo il testo di una lettera del sig. Pastorelli, che partecipa ad un progetto per il recupero del suino Macchiaiolo Maremmano, "una razza a mantello completamente nero estintasi intorno al 1930 e il cui genoma si ritrova nella Cinta Senese. Ho appena costituito una "fattoria didattica" con lo scopo di far conoscere queste razze; nell'estate 2003 aprirò un agriturismo consistente in quattro camere doppie e una singola, tutte con servizi. Per il momento non vendo suini trasformati, ma solo animali vivi. Colgo l'occasione per comunicare che si è da poco costituito il "Presidio dell' Amiata", un' associazione no profit con lo scopo di recuperare e valorizzare le razze di animali domestici e le piante coltivate e non, tipiche del comprensorio amiatino. Infine voglio comunicare che sono interessato al recupero dei bovini Maremmani come razza da lavoro, allo scopo di poterli utilizzare nelle fattorie didattiche o negli agriturismi. Mi piacerebbe sapere se esistono altri allevatori interessati al recupero di antiche razze bovine da lavoro".

email: antonio_pastorelli@virgilio.it

La razza suina "Mora Romagnola"

Riccardo Fortina

Il nome di questa razza suina, un tempo chiamata anche Castagnona, Romagnola o Bolognese, fu ufficializzato in un convegno tenutosi a Faenza nel 1942. Fino ad allora, il termine dialettale "Mora" era usato per indicare la razza bolognese nella sua varietà forlivese; tuttavia non tutti gli zootecnici del tempo concordavano sull'esistenza di differenti popolazioni.

Secondo Giuliani (1940) e Bonadonna (1946) all'epoca esistevano tre varietà o popolazioni, denominate "forlivese", "faentina" e "riminese".

La Mora era allevata in una ristretta zona della Romagna, nelle province di Ravenna e Forlì, e nelle zone appenniniche dell'Imolese fino al confine con la provincia di Firenze; i centri di allevamento più noti erano Palazzolo, Casola Valsenio, Tredozio, Modigliana e Marradi.

Era allevata in purezza o per produrre ibridi con verri di razza Yorkshire (poi Middle White), importati dall'Inghilterra nel 1886 da alcuni agricoltori di San Lazzaro e di Cesato, nel territorio faentino. A questi due gruppi di allevatori è da attribuire la nascita dei ceppi locali di Yorkshire (conosciuti localmente con il nome di "S. Lazzaro" e di "Bastianella") e dei prodotti dell'incrocio con le scrofe di razza Mora, denominati "fumati", "grigi" o "brinati" per il colore grigiastro del mantello.

A meta degli anni '50 la consistenza della Mora era di circa 7-8 mila esemplari; nel 1997 ne restavano solo 12, tutte allevate da Mario Lazzari, oggi socio di RARE.

Caratteri zoognostici

Parisi (1949) e Tonini (1953) così descrivevano la razza: "La Mora è di tipo costituzionale longilineo stenico; scheletro fine e sottile; masse muscolari non molto sviluppate. Di taglia media (70 cm al garrese a 12 mesi e 80-85 cm a 36 mesi), la Mora ha testa piccola a profilo sub-concavo, con il muso lungo e sottile. Le orecchie sono di media grandezza, abbastanza strette ed allungate, portate orizzontalmente in avanti. La lunghezza del tronco supera i 120 cm; la linea dorso-lombare è convessa nell'animale giovane, ma con l'invecchiamento tende ad abbassarsi ed il profilo superiore diventa quasi rettilineo. La coscia è larga alla base e lunga; la spalla non è molto sviluppata.

Alla nascita i suinetti hanno setole di colore fulvo di intensità variabile; durante la crescita diventano di colore nero intenso e sovente l'apice si divide in 2-4 parti di colore rossastro.

Le setole ricoprono tutto il corpo ad eccezione dell'addome, della zona dei genitali e delle facce interne dell'avambraccio e delle cosce. Sul dorso sono particolarmente robuste ed abbondanti, all'altezza della groppa cambia

l'andamento della loro direzione e generano la cosiddetta "linea sparta", carattere distintivo della razza.

La pelle è pigmentata di nero o grigio scuro nelle regioni coperte da setole, nel muso e nelle orecchie, mentre è di colore roseo nell'addome e nelle zone interne dell'avambraccio e delle cosce".

In previsione della realizzazione del Registro Anagrafico della razza "Mora Romagnola", nel 2000 l'A.P.A. di Ravenna ha redatto - in collaborazione con il Sig. Mario Lazzari - la proposta di standard riportata nella tabella allegata.



Mora Romagnola

Caratteri zootecnici

Le notizie relative alle prestazioni riproduttive e produttive della Mora, ottenute su un campione di circa 500 scrofe in selezione, sono riportate da Tonini (1953). Dall'indagine risulta che la fecondità media era di 6.07 suinetti al primo parto e 8.32 al quarto parto; il peso alla nascita dei suinetti era compreso tra 800 e 1000 grammi, che risultava quintuplicato a 28 giorni di età. La razza era piuttosto tardiva (P.V. medio del verro a 12 mesi: 100 kg; della scrofa: 80 kg), e raggiungeva il pieno sviluppo somatico a 40 mesi con un peso medio per una scrofa adulta di 170 kg.

I difetti segnalati erano costituiti da una mediocre fecondità, dalla lentezza nello sviluppo, dalla scarsa attitudine all'ingrasso e dall'utilizzazione dei mangimi.

La conservazione della razza

Nel 1998 il Dipartimento di Scienze Zootecniche dell'Università di Torino, in collaborazione con il WWF Italia, ha acquistato da Mario Lazzari un nucleo di animali costituito da 4 scrofe e 2 verri.

L'obiettivo prefissato al fine della conservazione della Mora è stato quello di valutare le attitudini produttive e riproduttive e di verificarne la resa al macello e le caratteristiche del grasso e della carne in animali allevati sia al chiuso che all'aperto.

Sono stati registrati i dati relativi a 14 parti (totale suinetti nati, nati vivi e sopravvissuti dopo 15 e 28 giorni). Senza dimenticare l'esiguità del campione,

si può ritenere che - relativamente al numero di nati - per gli animali allevati all'aperto i valori sono simili a quelli segnalati da Tonini nel 1953, ed anche per il peso vivo medio non sembrano emergere sostanziali differenze.

E' però interessante notare che il numero medio di suinetti nati e svezzati a 28 giorni da scrofe allevate all'aperto è risultato più elevato rispetto a quello degli animali nati in porcilaia. Anche la mortalità alla nascita è stata nel primo caso più bassa (23,1% vs 35,4%), così come la percentuale di suinetti morti prima dello svezzamento (25, % vs 49,6% in allevamento all'aperto e al chiuso). Per quanto riguarda l'incremento medio giornaliero tra 0 e 28 giorni, i dati preliminari indicano valori medi rispettivamente di 165 g/d e 160 g/d per suinetti nati rispettivamente all'aperto e al chiuso. Considerato il minor numero di suinetti svezzati in porcilaia, la Mora sembrerebbe avere una ottima adattabilità all'allevamento all'aperto dove peraltro sembra manifestare al meglio la propria rusticità ed attitudine materna.

Standard di razza proposto dall'A.P.A. di Ravenna (2000)

| | |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo | Mole media, longilineo, linea dorso-lombare convessa, scheletro fine ma robusto, di notevole rusticità |
| Mantello e pigmentazione | Cute di colore scuro rameico, più chiara alla gola, al ventre e al piatto delle cosce; mantello nero-focato, con setole lunghe, a punta divisa e rossiccia, robuste, dorso con linea sparta con setole di direzioni opposte verso la testa |
| Testa | Proporzionata alla mole. Regione facciale piuttosto lunga e sottile, con profilo fronto-nasale leggermente concavo. Orecchie dirette in avanti, di media grandezza e parallele al profilo fronto-nasale. Occhio a mandorla con pigmentazione nera |
| Collo | Leggero e ben raccordato con il tronco |
| Tronco | Allungato con linea dorso-lombare molto convessa, spalle discretamente sviluppate, prosciutto ben disceso con buona massa muscolare poco convessa. Coda sottile e lunga |
| Arti | Medio-alti, fini ma robusti, unghioni scuri. Gli unghielli convergono e tendono ad incontrarsi specie nei soggetti adulti |
| Caratteri sessuali | Nel maschio: testicoli pronunciati, capezzoli in numero non inferiori a dieci. Nella femmina: mammelle in numero non inferiore a dieci, regolarmente distanziate, con capezzoli normali ben pronunciati e pervi |

Si ringraziano: Ivo Zoccarato, Sonia Tassone, Gustavo Gandini, Corrado Vergano, Mario Lazzari