

**Marita, Maddalena Margherita Somà
&
Tonìn 'd Barba, Bartolomeo Tonino Canavese**

Marita : Storia di una Pastora

**Marita racconta la 'mission' di una vita con il suo gregge,
dialogando con Tonìn 'd Barba ed altri amici.**

**Scorrono le immagini di Marita che erra e vaga con il gregge
delle sue pecore, delle sue capre, dei suoi cani-pastore, in
continuo cammino e alla ricerca di pascoli erbosi e fioriti nei
dintorni alti della Chiusa e della Valle del Pesio.**

Il Signore è il mio pastore: non manco di nulla.
Su pascoli erbosi mi fa riposare,
ad acque tranquille mi conduce.
Rinfranca l'anima mia,
mi guida per il giusto cammino.
Anche se vado per una valle oscura,
non temo alcun male, perché tu sei con me.
Il tuo bastone e il tuo vincastro
mi danno sicurezza.
Davanti a me tu prepari una mensa
sotto gli occhi dei miei nemici.
Ungi di olio il mio capo;
il mio calice trabocca.
Sì, bontà e fedeltà mi saranno compagne
tutti i giorni della mia vita,
abiterò ancora nella casa del Signore
per lunghi giorni.
Salmo 122

“ In un boschetto trova' pasturella
più che la stella – bella, al mi' parere.
Cavelli avea biondetti e ricciutelli,
e gli occhi pien' d'amor, cera rosata;
con sua verghetta pasturav' agnelli;
[di]scalza, di rugiada era bagnata;
cantava come fosse 'namorata:
er' adornata – di tutto piacere...”
Guido Cavalcanti (Rime, 46)



La pastorizia tra passato e futuro.

Sempre più ci si interroga sul futuro dell'agricoltura e dell'allevamento nell'ambiente montano e su quali siano possibili soluzioni e iniziative da intraprendere per consentire il proseguimento di queste importanti attività primarie in un ambito caratterizzato da svantaggi naturali permanenti quale il territorio trentino.

Nonostante le produzioni tipiche dell'agricoltura siano generalmente apprezzate e venga da più parti riconosciuto il valore estrinseco paesaggistico-culturale e ambientale nelle attività agricole e zootecniche, si riscontrano crescenti difficoltà nel garantire stabilità e continuità a tali attività, depositarie di antiche tradizioni e conoscenze.

I programmi comunitari di cooperazione interregionale e transnazionale e i progetti come Alpinet Gheep possono sicuramente contribuire all'elaborazione di strategie innovative per il settore, anche in sinergia con altri comparti produttivi come il turismo e l'artigianato, fornendo informazioni, esperienze, testimonianze e creando reti di collaborazione permanente. ...

Edi Piasentier

Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze Animali

Uno sguardo sui prodotti: la carne.

I ritratti che abbiamo visto nelle pagine di questo libro ci aiutano a conoscere la vita quotidiana dei pastori: gli spostamenti, le nascite, la tosatura e la mungitura degli animali.

Di fronte a queste immagini che mostrano la bellezza ma anche la durezza del lavoro dei pastori, viene forse da chiedersi se, e in che modo, la loro attività permetta ancora loro di guadagnarsi da vivere, con la vendita delle carni, del latte o di formaggi.

I protagonisti di questo volume sono quelli che vengono definiti pastori "vaganti" o "nomadi".

Non hanno, come i pastori transumanti, una stalla o una malga in montagna: si spostano invece per tutto l'anno, come veri nomadi, alla ricerca di pascoli per il loro gregge.

Si tratta di una forma di pastorizia oggi estremamente rara, che nel contesto europeo sopravvive soltanto nel nostro arco alpino: in Trentino, Piemonte, Lombardia e in alcune zone di Friuli e Veneto.

La natura stessa di questa pastorizia impedisce ai pastori di produrre latte - non hanno a disposizione il tempo e le strutture adatte per lavorarlo - e la loro unica fonte di reddito, perciò, è la vendita della carne.

Una vendita che avviene secondo forme molto diverse da quelle di un tempo, in un mercato che negli ultimi decenni ha subito grandi cambiamenti.

Tradizionalmente, questi pastori vendevano agnelli di grandi dimensioni che arrivavano 60-80 chili di peso: si tratta di quelli che dal punto di vista merceologico sono definiti "agnelloni".

Per allevarli, con il latte delle madri e l'erba dei prati, i pastori non spendevano nulla, e preferivano dunque farli crescere il più possibile.

Le loro carni si vendevano facilmente, soprattutto in alcune regioni come l'Abruzzo o l'Emilia-Romagna: un grande mercato era, ad esempio, quello di Lugo in Romagna.

Tradizionalmente, i grossisti di bestiame andavano dai pastori a scegliere gli agnelli - perlopiù castrati, perché solo i migliori venivano fatti riprodurre -

in occasioni stabilite, come le fiere o i mercati che spesso si tenevano in occasione del ritorno dall'alpeggio.

Ancora oggi, i pastori continuano a vendere i loro agnelli, ma le richieste di consumatori sono molto cambiate. ...

PASTORI NELLE ALPI Storia e testimonianze

© 2007 Giunti Progetti Educativi srl, Firenze / © 2007 Provincia Autonoma di Trento, Trento

Prima di conoscere meglio Marita e vederla al lavoro con il suo gregge, riprendiamo alcune righe scritte sopra, che le si adattano alla perfezione: « **I ritratti che ci disponiamo a vedere in questa storia ci aiutano a conoscere la vita quotidiana di Marita pastora: gli spostamenti, il pascolo, la cura quotidiana amorevole, le nascite, la tosatura, la mungitura delle sue pecore e capre. Queste immagini ci mostrano la bellezza ma anche la durezza del lavoro di Marita, la nostra pastora. Viene da chiedersi se, di fronte a tutte quelle difficoltà, che sovente sono dei veri impedimenti, la sua attività sia ancora possibile e le permetta ancora di guadagnarsi da vivere e di garantire al suo gregge migliori condizioni di allevamento, con la vendita delle carni, del latte o di formaggi.**

La nostra protagonista, anche se non ce lo dice espressamente, è l'immagine vivente e l'erede di quella che è definita pastorizia "vagante" o "nomade".

Marita non dispone, come i pastori transumanti, di una stalla o una malga in montagna. Lei si sposta invece per tutto l'anno, come vera nomade, alla ricerca di pascoli per il suo gregge.

Ed è donna, che fa tutto questo da sola!

Marita tiene in vita una forma di pastorizia oggi estremamente rara, che nel contesto europeo sopravvive soltanto nel nostro arco alpino: in Trentino, Piemonte, Lombardia e in alcune zone di Friuli e Veneto ».





Marita parla e racconta

Marita

Vi posso dire che sono stata pastora fin da bambina e che sono stata abituata ed educata a questo lavoro da mio padre in modo particolare. In questa attività, c'è sempre stata poca comunicazione tra noi e coloro che ci chiedevano di acquistare quello che il gregge dava senza chiedere niente in cambio. I rapporti tra questi due gruppi – questa è la mia convinzione – sono stati sempre di palpabile separazione e sostanziale indifferenza. All'inizio non ci ho fatto caso, ma col trascorrere del tempo ho patito e sofferto assai il fatto che quasi nessuno mi dimostrasse qualche, seppur piccola, attenzione, e guardasse a me che lavoravo tutta sola in quell'isolamento di boschi, castagneti e pascoli lontani dalle case abitate. Ecco perché il mio rapporto con il gregge, con le sue pecore, capre e cani è diventato con il trascorrere del tempo sempre più stretto ed esclusivo. Ecco perché da allora con tutti questi miei cari animali vivo e convivo, e tra di noi, quasi incuranti e senza accorgercene, sentiamo, ascoltiamo e condividiamo le nostre sorti.

Tonin 'd Barba

Hai ragione, Marita, e dici molto bene cose vere e profonde. Se posso aggiungere, anch'io conservo i miei ricordi di trascorsi contadini e pastorali, che si intrecciano a esperienze lavorative adolescenziali in prati, campi, castagneti e boschi. Non sono tanti, ma sufficienti per dire che ho conoscenze dirette di questi lavori. Conosco la fatica, la disponibilità totale che ci vuole per vivere con gli animali e voler loro bene, le condizioni di lavoro molto difficili e in situazioni disagiate, la capacità e l'esperienza, che sono indispensabili per stabilire un rapporto intenso con gli animali e poi per trattare i prodotti, o meglio i doni, che l'allevamento ci offre.

Conoscevo bene la provenienza e gli ingredienti della composizione di un panetto di burro o di una forma di formaggio alpestre. Però, so benissimo, ancora oggi, che non è cosa scontata possederne manualità e familiarità, soprattutto se certe esperienze non si vivono direttamente e se manca un'educazione vera a questi salutari valori.

Per farla semplice, anche se vi so spiegare come si fa un panetto di burro o un buon formaggio fresco, partendo dal latte munto personalmente da vacche o capre, mi mancano, oggi, le capacità e, per l'anagrafe, le energie che occorrono per fare un formaggio. E soprattutto non conosco più bene la vita che si deve condurre con gli animali, né l'ambiente di lavoro per la raccolta e la trasformazione del latte alle alte quote o nei laboratori annessi agli allevamenti intensivi.

Ho tutt'ora la sensazione e provo un senso di rammarico, disagio e delusione nel constatare che raramente si riesce a creare un contatto diretto, un *feeling* si direbbe, una comunicazione di sentimenti (di amorosi sensi, direbbe il poeta) tra chi raccoglie, ovvero munge per noi, il latte, prepara i formaggi, alleva, custodisce e cura le vacche, le pecore e le capre e chi, invece, consuma i gustosi prodotti e dice semplicemente, forse, “quanto sono buoni”.

È per questo che sento il bisogno, quasi fosse un dovere, di conoscere da vicino e parlare con questa 'piccola eroina', quale è Marita, di sentire i palpiti del suo cuore, di sapere di più delle sue ansie e dei suoi problemi.

Insieme, Marita e Tonin 'd Barba

Noi due siamo diventati amici e discorrere tra noi è semplice, facile e leggero.

Non pensiamo di dirvi e farvi vedere cose particolari. Per intanto, ci sono già, e li conosciamo, i bei video di altri nostri amici malgari e pastori, che ringraziamo.

Adesso, Marita, racconta per noi pezzi della sua storia, della sua “mission”, e lo fa in parole e in immagini, nient'altro! Quadretti di vita pastorale! Buona visione!



Località Morté, Chiusa di Pesio: nei prati e nei boschi di Mariuccia, Claudio e 'Cavalòt', all'ombra di cespugli, castagni, frassini, ontani e roveri, dove Marita ha posto il recinto per il riposo del gregge, che lì staziona, dopo il pascolo mattutino, fino al tardo pomeriggio quando riprende a pascolare altrove.







Morté, luglio 2023, mattino, ore 6.00: Marita con il gregge giunge nel terreno a pascolo di Tonin 'd Barba. Qui ci intrattendiamo un po' con il gregge nello stesso luogo, e intanto, facciamo la prima conoscenza con Iane, il cane pastore 'capo', femmina, che aiuta Marita nella cura e custodia del gregge. Iane ha preso il posto di Murin, ormai andato in pensione perché vecchio e stanco, ma quando le forze glielo consentono esce ancora con il gregge.

**Non si può capire
la bellezza,
la fatica,
le difficoltà
del lavoro e delle azioni di Marita
con il suo gregge,
se non ascoltiamo da lei
'pezzi di storia' della sua vita,
con qualche confidenza,
e non ci soffermiamo a guardare le immagini!**

***E allora,
ascoltiamo adesso la storia e le confidenze di Marita,
che si accompagnano alle immagini***

Anticipiamo tutto per punti, come se si trattasse di un indice, perché possiate seguire meglio un percorso, che vorrebbe essere logico e consequenziale.

1. Ecco i dialoghi che raccontano la 'mission' della sua vita con il gregge a Tonin 'd Barba e ad altri amici.

2. Ecco scorrere le immagini del gregge di Marita: pecore di razza frabosana o roaschina, capre, cani-pastore in cammino e al pascolo nei dintorni alti di Chiusa di Pesio e altrove.

3. Ecco le caratteristiche zootecniche della pecora di razza frabosana o roaschina, una razza in estinzione, che Marita ha deciso, assieme a pochi altri, di salvare.

4. Ecco (Conosciamola!) l'Associazione SoZooAlp : Società per lo studio e la valorizzazione dei sistemi zootecnici alpini.

5. Ecco alcuni suggerimenti di letture (articoli scientifici, pubblicazioni, notizie, altro) per conoscere e saperne di più.

Dialoghi e Immagini

I miei avi erano pastori di pecore e capre e venivano da **Fontane**, frazione del Comune di Frabosa Soprana in provincia di Cuneo, situata a circa 1000 m sul livello del mare, che ha subito negli anni i segni dello spopolamento tipico di tutti i paesi di montagna. Da Fontane, a tarda primavera, partivano i pastori con le greggi, per l'alpeggio ad alta quota su quelle montagne. Ricordo che mio padre era un pastore stimato e apprezzato, che possedeva un grande gregge di 600-700 pecore.

Io ero ancora molto piccola, o forse non ero ancora nata, quando lui decise di scendere verso la pianura per svernare e si stabilì con il gregge in un luogo nei pressi del Comune di Pianfei (Cuneo). Di lì, però, ogni anno ripartiva con il gregge per continuare l'alpeggio e raggiungere i pascoli erbosi delle alte quote, che da sempre conosceva e frequentava.

Io sono sempre **stata affezionata in modo speciale a mio padre** – ancor più che a mia madre – e a quel suo lavoro a cui mi educava tutti i giorni.

Lui morì un giorno quando era a svernare con il gregge dalle parti di Pianfei. Ebbe un improvviso malore mentre cercava di aiutare una pecora a partorire 'il suo berolino', l'agnellino. Chiese aiuto ad un vicino, il quale quando giunse all'ovile lo trovò in gravi condizioni e poco dopo morì.

Io ero bambina, non ricordo bene, ma in quei momenti tristi feci d'istinto una promessa al gregge, e dissi a quelle pecore che non le avrei mai abbandonate e avrei continuato a fare con esse le cose che faceva mio padre.

Ogni anno, in ricordo di mio padre, torno in quel luogo, di cui conservo la proprietà, per iniziare prima e poi per concludere il mio 'errare' per l'anno intero con il gregge.

Quando mio padre, ormai di stanza a Pianfei, riprendeva il cammino ogni anno e tornava con il gregge negli stessi luoghi di alta quota dove c'erano i pascoli di prati erbosi, fioriti e profumati, io lo raggiungevo con periodicità per aiutarlo e portargli viveri e rifornimenti vari.

Partivo prestissimo da Chiusa, cercavo qualcuno che mi accompagnasse fino al Pian delle Gorre e poi a piedi su per i sentieri della montagna raggiungevo la Balma, dove c'era un rifugio e lì, dopo avere raggiunto mio padre, mi fermavo a fare dei lavori di servizio che ricompensavano in parte l'ospitalità che ricevevo per le notti che trascorrevi lì.

Poi ritornavo giù a valle e di nuovo passavo dal Pian delle Gorre o dalla Certosa dove incontravo chi mi dava un passaggio per tornare a casa. Facevo tutte queste cose da sola, al mattino presto o alla sera tardi quando spesso era buio. Erano poche le persone che per caso incontravo, chi incontravo sovente era una guardia forestale, Tumalin Bataia, in servizio continuo in quei luoghi. Facevo tutte queste cose e avevo appena nove o dieci anni. È in quel modo che **sono cresciuta forte e coraggiosa, senza paure** quando ero sola con il mio gregge; e questa tempra, un misto di sicurezza e coraggio, mi accompagna tutt'ora con l'aiuto dei miei animali.

**Il gregge di Marita
Riposa dopo il pascolo del mattino
Nei prati e nei castagneti
Dei *Petulüciu*,
Di *Pierino 'd Cavalòt*,
Di *Titu, Mariuccia e Claudio*
in località Morté, Chiusa di Pesio**

**Luglio 2023:
ci troviamo in posizione orientata a sud-ovest,
dietro l'Osteria dei Cacciatori**

Quando era ormai da tempo che facevo la pastora, mi sono sentita a volte abbandonata.

Vedevo che attorno a me il mondo dell'Organizzazione girava diversamente e pensava ad altro. Molti, che lavoravano nel mio stesso settore, lo facevano in modo diverso e moderno e affrontavano i problemi non più alla mia vecchia e testarda maniera.

È in quei momenti difficili che mi sono fatta forza e mi sono detta convinta che bisogna sempre credere che questo nostro mondo è di tutti e questo principio ci appartiene per diritto e tu, nel tuo piccolo, lo devi rivendicare sempre con la forza delle tue scelte ed azioni conseguenti.

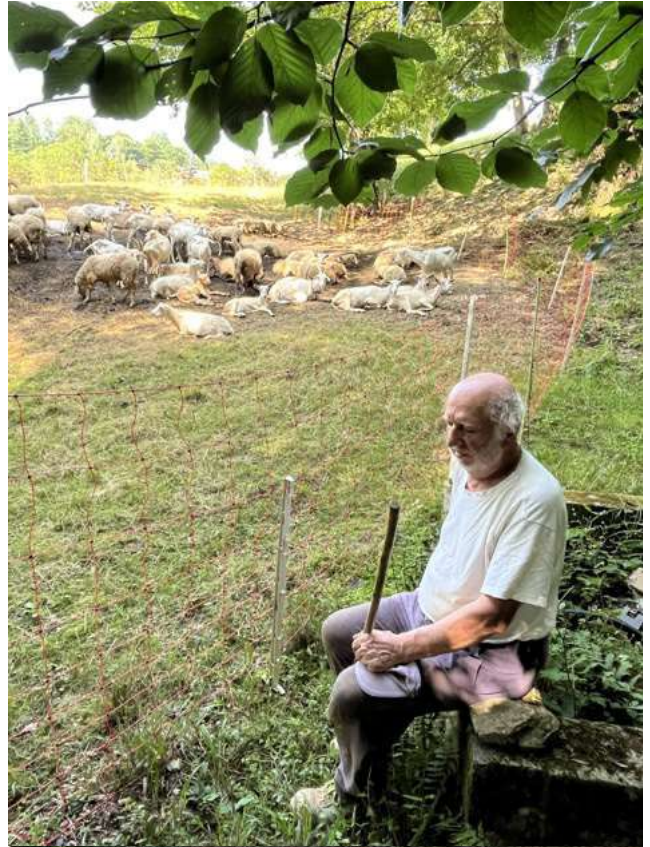
Ecco perché sono ancora qui in piedi a lottare e lavorare. Perché io penso che non si devono ricostruire a valle le stesse realtà che qualcuno ci ha distrutto a monte, anzi bisogna farle rivivere e rinnovare, avendo sempre mente e corpo lassù da dove siamo venuti.





Durante l'estate, il gregge in pausa, riposa in un luogo fresco prima di riprendere nel pomeriggio a pascolare. Prima conoscenza con Murin, che da bravo pensionato sorveglia o guarda soltanto con nostalgia il suo gregge.

Ho fatto visita a Marita, per avere un momento di vicinanza alla semplicità, bellezza e fatica del suo lavoro.



Sono Tonin 'd Barba. Ho fatto visita a Marita, per conoscere da vicino e partecipare della semplicità, bellezza e fatica del suo lavoro. Grazie Marita!





**Omaggio ai Cani-Pastore
Del gregge di Marita
Al Morté**

**Omaggio speciale
A *Murìn*, oggi in pensione,
A *Iane* in piena attività di servizio**

**Grazie fedeli Amici!
L'aiuto
Che date a Marita
Lascia noi uomini e donne
Ammutoliti e commossi**

**Luglio 2023: qua e là per pascoli e castagneti
in compagnia dei cani-pastore**

Racconta Marita

Il mio rapporto con i cani-pastore è sempre stato speciale:

li cresco, li accudisco, li educo, vivo con loro e loro con me, sono i miei primi collaboratori e aiutanti, condividono con me tanti momenti della mia vita, con loro non mi sento mai sola, neppure nelle ore della notte quando dormo nei boschi e nei castagneti vicino al gregge, che non lascio solo nella notte.

Loro crescono, vivono e finiscono la loro vita con me.

Murìn è l'esempio vivente di questo rapporto: ha onorato il suo lavoro di cane pastore per tutta la sua vita, è diventato vecchio e sdentato, ora è stanco, e anche se lo volesse, non riesce più a seguire il gregge, ma qualche volta si fa animo, si alza e viene con Liane, che è subentrata a lui, ad accompagnare il gregge.

Lo guardi, lo osservi e capisci che vorrebbe tanto fare le cose di un tempo ..., fa tenerezza.

I miei cani pastore sono parchi nell'assumere cibo,

prendono quello che io do loro, l'eccezione è rappresentata dal pezzo di pane secco che io do come premio a seguito dello svolgimento di un compito. Iane capisce al volo il mio parlare, vola a recuperare quelle pecore che si sono fermate a pasturare ancora in angoli ricchi di erba quando ormai il gregge rincasa, e poi viene da me, assolto il compito, per prendere il premio.

Io, Tonìn, ho sperimentato l'alto livello partecipativo e comunicativo di Iane:

un giorno, sono arrivato sul posto in ritardo quando il gregge e Marita si allontanavano, ho colto quel momento per dare del pane a Marita perché lo destinasse ai suoi cani-pastore. Iane ha capito la situazione e quando Marita, andandosene, gliene ha dato un pezzettino, lei ha continuato a seguirla ma si è prontamente voltata verso di me che rimanevo lì e mi ha guardato intensamente.

La cosa mi ha colpito, e Marita prontamente mi ha spiegato che era il modo di Iane per ringraziarmi del regalo!

















Lieto evento!

«Ieri, 13 settembre 2023, nel pieno del temporale, mentre ero impegnata e stavo con il gregge, Iane ha partorito sei cuccioli».

Marita ha seguito passo passo l'evento e ce lo racconta così:

«Iane era con il gregge quando è stata colta dalle doglie, e intanto aveva già cominciato a piovere. Ha lasciato il gregge, la cui guida è stata rilevata da Murìn, che ha dato il suo contributo. Murìn è vecchio, ha capito ed ha cercato, senza Iane, di dare una mano ...!»

In un primo momento Iane ha dato alla luce due piccoli.

Marita ha colto al volo la drammaticità del momento e ha fatto il possibile per trascinare Iane verso l'auto, che quando si può, accompagna il gregge ed è riuscita a sistemarla al riparo nel retro-vano.

Intanto, aveva raccolto e preso con se i due cuccioli, portandoli alla madre.

Ma Iane non aveva finito il suo parto, che, poco dopo riprendeva, e lei dava così alla vita altri quattro cuccioli. A quel punto, Iane e i sei neonati erano al riparo, all'asciutto e stavano bene. Marita mi ha invitato a fare loro visita, non ci sono riuscito.

Oggi, 6.11.2023, sono trascorsi quasi 2 mesi e Marita mi dice che, con l'aiuto del Canile Municipale di Chiusa di Pesio, ha sistemato presso due famiglie due dei cuccioli di Iane.









Marita
Festeggiata dai suoi amici
Nei giorni
Del suo “errare” nei pascoli
Al Morté

Luglio 2023: Osteria dei Cacciatori di Claudio Dho

Marita è stata molto contenta della sorpresa che le abbiamo fatto e ci ha confidato con sue parole che « *una cosa così, in tutta la sua vita di pastora, non le era mai capitata ...* ».

Grazie Marita,
I Tuoi Amici











Marita, la nostra Pastora, Era l'Attesa e l'Invitata Speciale

Nel Salotto-Gazebo
“Vendiamo Pensieri e Storie di Valle”

**Preparato sotto il Portico del Pellerino
dal “Gruppo Amici di St'Andrea della Chiusa”
Domenica 22 Ottobre 2023
Festa del Marrone di Chiusa di Pesio**

Marita è arrivata trafelata, accompagnata dai suoi amici liguri, Marilena e Loris, dicendo di essere stata prima occupata ad accudire il gregge e tutti gli altri suoi animali.

È stata festeggiata in “Salotto”.

Abbiamo insieme guardato il suo video **“Marita: storia di una Pastora”**.

Per le ore 13.00, ci siamo recati, come da programma, **al pranzo in onore di “Re Marrone”**, servito dai Volontari delle numerose Associazioni Locali – per l'occasione operanti in lodevole sinergia – sotto il grande tendone, allestito nel giardino della Scuola primaria di fronte alla Casa Canonica della Parrocchia di sant'Antonino di Chiusa di Pesio.

Seguono alcune foto scattate da Vincenzo e Emi.

Il Salotto-Gazebo
“Vendiamo Pensieri e Storie di Valle”











*Al Pranzo
in onore di
“Re Marrone di Chiusa di Pesio”*







Caldarroste, *mundai*, di varietà di castagne raccolte da selvatico, *servài*, nel castagneto del Morté da me, Tonin 'd Barba, preparate dai caldarrostei della Festa e offerte in assaggio gratuito ai visitatori, con l'autorizzazione del Presidente Bartolomeo Beccotto, Presidente della Proloco e del Comitato Organizzatore della Festa.

**Il gregge 'errante' di Marita
Al pascolo
Nei prati e nei castagneti
Di *Maddalena* alla Schiavaria
Di *Tonìn 'd Barba* e di *Altri*
Al Morté**

**Luglio-Novembre 2023:
da *Maddalena*, dalle parti della Schiavaria;
da *Paletu*, *Tonìn 'd Barba* e *Eredi Tonino Mamino*,
sul versante nord rivolto verso 'Fontananata'.**

Queste immagini, e sono abbastanza, si soffermano volutamente sul gregge di pecore e capre, per cogliere le abitudini e i modi di pascolare e dello stare insieme di questi amici animali e, soprattutto, osservare e penetrare il modo loro di accompagnarsi a Marita e ai suoi cani-pastore, in convivenza.











Questa è una pagina importante!
Marita: ostetrica e ginecologa, levatrice
Marita: etologa

**Il giorno della Festa del mese di luglio all'Osteria dei Cacciatori,
Marita, a tavola,
ci ha raccontato, tante cose frutto della sua esperienza.**

**Ci ha raccontato la storia dei parti delle sue pecore:
la gravidanza, dice, dura circa 5 mesi, che fanno 150 giorni,
i nati sono perlopiù uno per ogni parto,
sono rari i parti gemellari,
alcune nascite avvengono anche quando il gregge è ancora in cammino 'errante
alla ricerca di pascoli o sta rientrando all'ovile.**

**Qui il racconto di Marita si fa storia personale.
Marita si rivela persona sensibile e anche fine etologa.**

Ascoltiamola :
**quando la pecora incinta, giunta a fine gravidanza, si sgrava,
ma il gregge è in cammino,
essa si ferma a curare il piccolo
e ad irrobustirlo nei movimenti il più rapidamente possibile.
Però, se per varie cause, la sosta della madre con il figlio si prolunga
e il gregge si sta allontanando molto di più,
“la femmina sgravata abbandona il suo 'berolino',
ma non il gregge, e segue quest'ultimo”.**

E qui, Marita si commuove :
**lei abbandona la posizione,
che ha quando abitualmente accompagna il gregge,
e il suo posto viene preso da Iane.
Marita va nella coda del gregge
e si cura dei piccoli,
e quando constata che la madre ha deciso di seguire il gruppo,
e di addandonare il figlio,
lei si prende in braccio il 'berolino'**

**e lo porta con sé in luogo sicuro.
Succede a volte di doverne prenderne in braccio due ...,
e due cominciano a pesare
e le difficoltà aumentano,
quando il posto sicuro da raggiungere è lontano**

**Ma lei non li abbandona mai,
se ne fa carico al posto delle madri naturali.
E così loro diventano i suoi bambini ...**

**E quando ricorda questi momenti,
una piccola lacrima scende dai suoi occhi ...**

**Grazie Marita!
È una delle storie più vive,
intense
e toccanti,
che raramente ci è dato di ascoltare!**







Dopo le Immagini e le Confidenze di Marita,

siamo in tanti a ritene che **sia quasi un dovere**

continuare a parlare con Marita e con il suo gregge,
andare a trovarla nei luoghi della sua attività con le pecore, le capre i cani,
cercare di stabilire contatti mentali e di lavoro.

Ho la personale percezione che, nella sua vita da pastora,
Marita abbia chiesto poco alle istituzioni-organizzazioni
e molto di ciò che ha realizzato è legato alla sua volontà e testardaggine.

Forse è il caso di dire che ci sono stati dei cambiamenti in questi ultimi anni
e molti parametri di giudizio e riferimenti, oggi, vanno valutati diversamente.

**Però, quando sentiamo dire da fonti autorevoli
che la transumanza,
ma anche il nomadismo pastorale vagante
vanno conservati seppure rivisitati,
che gli animali al pascolo
conservano i pascoli e i terreni prativi
e impediscono l'abbandono e l'inselvaticamento dei suoli,
viene spontaneo suggerire una vita e delle condizioni di esistenza
per i pastori e le pastore
che siano più facili e attraenti, presentabili e da scegliere con orgoglio,
competitive e ricercate, vantaggiose e remunerabili dignitosamente.**

Le forme da adottare sono tante perché si possono sperimentare tracciati e percorsi regolamentati per la transumanza e il nomadismo errante, individuare e assegnare terreni prativi e di pascolo invece che lasciarli nell'abbandono imperante, creare piccole stazioni comuni di sosta e alloggiamento per pastori e greggi, trovare modi nuovi per l'utilizzo dei prodotti del gregge (si sente, ad esempio parlare di utilizzare la lana tosata per fare pellets da distribuire nel terreno e tappeti per soffocare le male erbe in sostituzione della plastica), cercare vie di incontro agro-ecologiche.

Marita e Tonin hanno concordato che per il prossimo anno 2024 cercheranno di migliorare l'accoglienza del gregge sui loro terreni di pascolo lassù, al Morté.

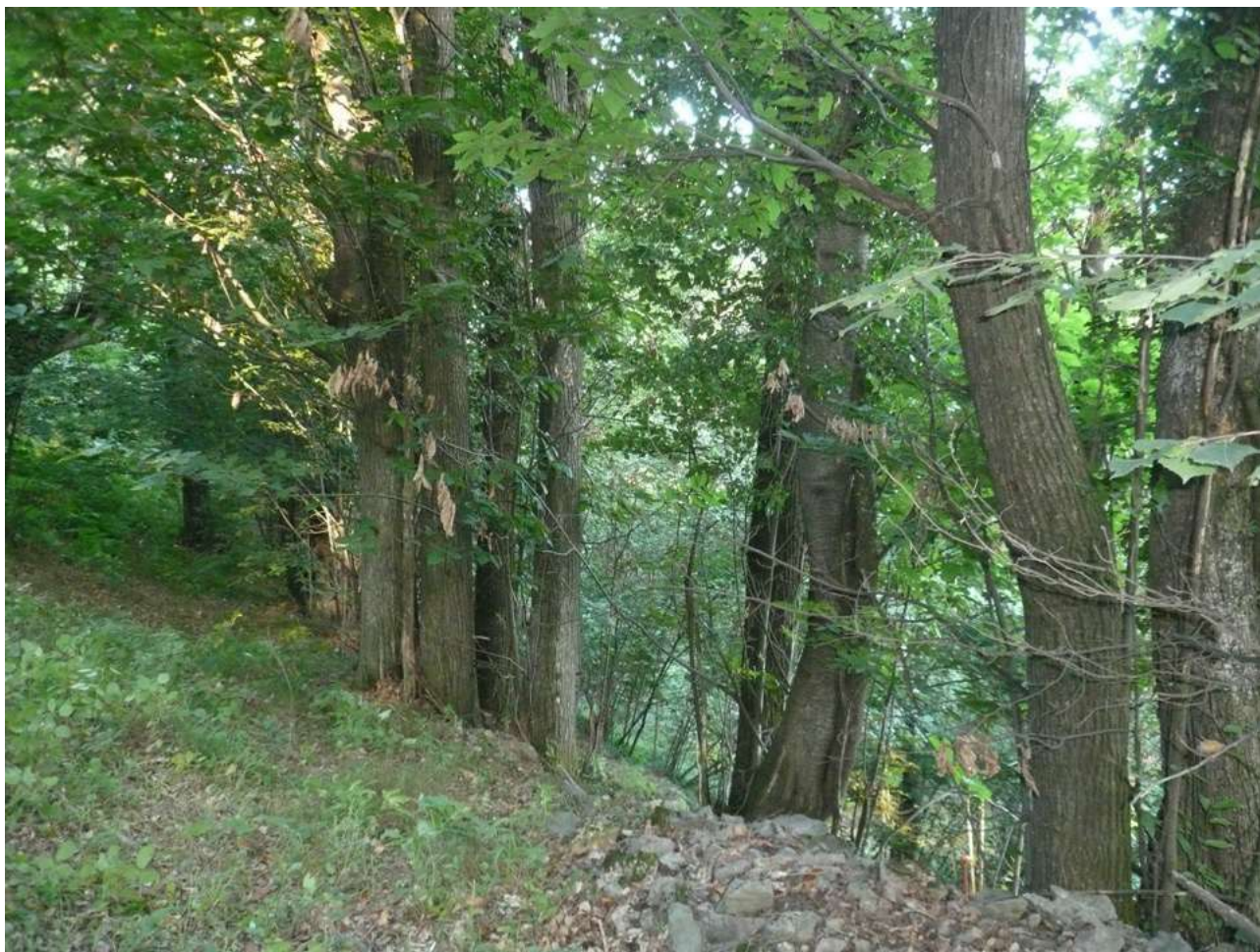












La tana del tasso, ai piedi del castagno, nel bosco di Tonìn 'd Barba al Morté (penultima foto).
Fitti cespugli di castagni cedui.

Il Grande Albero *Per la Protezione del Gregge di Marita* *Da Maddalena alla Schiavaria*

Marita ricorda con commozione Maddalena della Schiavaria, che non c'è più. Maddalena ha lasciato detto ai suoi Eredi di continuare ad avere riguardo a Marita per il pascolo. In quel pascolo, Marita con il gregge ritorna ogni anno, e prima di lei già venivano i suoi avi. I rapporti tra loro sono sempre stati sereni, nessun problema è mai sorto.

Il **Grande Albero** che cresce alla sommità del terreno a pascolo, allarga a dismisura come braccia i suoi rami e le fronde più basse. Marita dice che lì il suo gregge ha una stalla e un ovile, riparo sicuro dalle intemperie e anche dai primi freddi autunnali.









Immagini

Composizione

**Un Pomeriggio con Marita e il gregge,
con Castagne e Cardi
nel bosco di Tonin
al Morté**

15 Ottobre 2023

























Pecora di razza Frabosana o Roaschina

Caratteristiche zootecniche

Razza ovina autoctona detta anche "Roaschina", "di Roaschia" o "Rastela". E' stata inserita nelle razze a rischio dalla Regione Piemonte ed ha ottenuto un Registro Anagrafico nel 1995. Originaria delle vallate del Cuneese (Valli Monregalesi), era la razza ovina da latte più diffusa in Piemonte. Allevata nelle province di Cuneo, Torino ed Alessandria venne gradualmente sostituita con la razza Delle Langhe; si sono salvaguardati nuclei di Frabosane in purezza solo nelle zone montane più impervie.

Da una consistenza iniziale di 16-17.000 capi, in seguito al rapido declino subito, si contano attualmente circa 6.700 capi distribuiti in 90 allevamenti. La minor tendenza a gemellare e la produzione latte inferiore furono i principali motivi della graduale sostituzione delle pecore Frabosane con quelle Delle Langhe soprattutto nella zona dell'Alta Langa dove, un tempo, le prime prosperavano per i loro spiccati caratteri di rusticità e resistenza. Altra causa del declino fu l'incrocio con razze a prevalente attitudine per la carne come la Biellese, praticato per migliorare la velocità di accrescimento degli agnelli.

Le principali aree di allevamento sono alcune vallate alpine della provincia di Cuneo (Valli Monregalesi, Valle Gesso, Vermentagna e Pesio, Valle Grana) e la Val Pellice in provincia di Torino; alcuni allevamenti sono presenti anche in provincia di Asti, Alessandria e Vercelli.

Caratteristiche morfologiche e produttive

Taglia: media.

Testa: pesante, con profilo spiccatamente montonino in entrambi i sessi, presenta caratteristiche corna appiattite e ricurve, avvolte a spirale nei maschi e rivolte all'indietro nelle femmine; orecchie medio-piccole portate in basso e all'infuori.

Collo: di media lunghezza, bene attaccato alla testa e al tronco.

Tronco: lungo, con diametri longitudinali prevalenti sui trasversali.

Arti: piuttosto lunghi e leggeri.

Vello: di colore bianco-paglierino o marrone molto chiaro, con bioccoli conici e grossolani aperti che lasciano scoperta la testa, l'addome e gli arti.

Pelle e pigmentazione: frequenti le macchie di colore fulvo sul naso e sugli arti.

Altezza al garrese: - maschi 80-90 cm - femmine 75-80 cm

Peso medio: - maschi 75-85 kg - femmina 60-65 kg.

L'attitudine prevalente della razza è la produzione di latte che varia dai 50 ai 200 litri per una lattazione media di 150-180 giorni, con produzioni medie giornaliere non superiori ai 500 ml/capo.

Il latte munto viene per lo più miscelato a latte vaccino per la preparazione di formaggi tipici come "Raschera" e "Castelmagno" nella provincia di Cuneo, "Toma" e "Seirass sotto fieno" nella provincia di Torino. La produzione di carne è orientata verso l'agnello da latte di 12-15 kg di peso vivo ed è favorita dalla buona precocità della razza (primo parto intorno a 13 mesi).

La lana, ricavata da un'unica tosatura annuale (2-2,5 kg/capo), è lunga e grossolana, adatta unicamente per materassi. Un tempo, la pelle lanata degli agnelli, resa pregevole da una notevole arricciatura delle fibre, era ricercata per la preparazione di guanti e pelletteria varia.

c) Caratteri riproduttivi. I parti (di norma uno all'anno) sono concentrati nel periodo autunnale al rientro dall'alpeggio, ma possono protrarsi anche fino all'inizio della primavera successiva. Gli agnelli sono allattati dalle madri per 30-35 giorni di età, fino al raggiungimento di un peso vivo medio di 12-15 kg. Successivamente, le pecore vengono munte manualmente per un periodo di circa 5 mesi. La prolificità non è elevata (1,1 -1,3 agnelli per parto). L'allevamento è di tipo transumante, con sfruttamento dei pascoli montani, o anche stanziale. Razza dotata di notevole rusticità e grande camminatrice, la Frabosana si adatta bene all'ambiente montano.

<https://www.agraria.org/>













Informazioni varie:

1. COMUNE DI ROASCHIA

Fiera della pecora di razza frabosana-roaschina – Ogni anno, la terza domenica di ottobre, si tiene la Fiera Interprovinciale dedicata alla Pecora Roaschina per la promozione del suo allevamento e dei prodotti caseari locali (brus, toma, nostrale). La manifestazione è organizzata dal Comune di Roaschia, in collaborazione con il Consorzio per il Recupero e la Valorizzazione della razza frabosana-roaschina e la locale Pro Loco e con il patrocinio dell'Unione Montana "Alpi del Mare". Sono previste inoltre altre iniziative culturali di promozione del patrimonio storico-culturale (realizzazione del Museo della transumanza roaschiese, valorizzazione della tradizione gastronomica...) a potenziamento e sinergia dei pacchetti turistici con i limitrofi Comuni turistici di Valdieri, Entracque, Vernante e Limone Piemonte. **Sede di svolgimento:** concentrico Roaschia, Via Tino Aime-Piazza San Dalmazzo-Via Barale-Via Dragonera-Piazza M. Ortigara-Via Circonvallazione-area impianti sportivi; costo del biglietto: ingresso gratuito; orario: dalle 08.00 alle 20.00; superficie occupata: mq. 1.032; Tel. 0171/758119 (Comune di Roaschia) **PECORA FRABOSANA O ROASCHINA:** si tratta di una razza autoctona di taglia media, rustica e frugale, dal profilo tipicamente camuso e dalle corna appiattite, spiralate nei maschi e rivolte all'indietro nelle femmine, che ha una spiccata attitudine alla produzione di latte. E' stata inserita nelle razze a rischio di estinzione dalla normativa comunitaria ed ha ottenuto un Registro Anagrafico nel 1995. Originaria delle vallate del Cuneese, era la razza ovina da latte più diffusa in Piemonte. Allevata nelle Valli Monregalesi, in alta Val Tanaro, nelle Valli Gesso, Vermenagna e Pesio in Prov. di Cuneo e nella Valle Pellice in Prov. di Torino, venne gradualmente sostituita con la razza Delle Langhe; si sono salvaguardati nuclei di Frabosane in purezza solo nelle zone montane più impervie. Consistenza e distribuzione geografica: da una consistenza iniziale di 16-17.000 capi, in seguito al rapido declino subito, si contano attualmente circa 6/7 mila capi. La minor tendenza a gemellare e la produzione latte inferiore furono i principali motivi della graduale sostituzione delle pecore frabosane con quelle delle Langhe, soprattutto nella zona dell'Alta Langa dove, un tempo, le prime prosperavano per i loro spiccati caratteri di rusticità e resistenza. Altra causa del declino fu l'incrocio con razze a prevalente attitudine per la carne come la Biellese, praticato per migliorare la velocità di accrescimento degli agnelli. Le principali aree di allevamento sono alcune vallate alpine della Prov. di Cuneo (Valli Monregalesi, Valle Gesso, Vermenagna e Pesio, Valle Grana) e la Val Pellice in Prov. di Torino; alcuni allevamenti sono presenti anche in Prov. di Asti, Alessandria e Vercelli.

Caratteristiche della razza: taglia media, con peso vivo di 75-85 kg. nei maschi e 60-65 kg. nelle femmine; testa pesante, con profilo spiccatamente montonino in entrambi i sessi, presenta caratteristiche corna appiattite e ricurve, avvolte a spirale nei maschi e rivolte all'indietro nelle femmine; orecchie medio-piccole portate in basso e all'infuori; collo di media lunghezza, bene attaccato alla testa e al tronco; tronco lungo, con diametri longitudinali prevalenti sui trasversali; arti piuttosto lunghi e leggeri; vello di colore bianco-paglierino o marrone molto chiaro, con bioccoli conici e grossolani aperti che lasciano scoperta la testa, l'addome e gli arti; pelle e pigmentazione: frequenti le macchie di colore fulvo sul naso e sugli arti. Sono stati individuati **due tipi morfologici** differenziabili sulla base delle caratteristiche biometriche: un **tipo più pesante e più alto** (85 cm. al garrese) **denominato "Roaschino"** ed **uno più leggero** (75 cm. al garrese) **denominato "Frabosano"**. L'origine di tale differenziazione sarebbe da attribuire ai diversi sistemi alimentari e di allevamento praticati un tempo: i pastori di Roaschia portavano le greggi a svernare in pianura mentre quelli di Frabosa trascorrevano l'inverno in montagna.

Caratteri produttivi: l'attitudine prevalente della razza è la produzione di latte che varia dai 80 ai 200 l. per una lattazione media di 150-180 gg., con produzioni medie giornaliere non superiori ai 500 ml/capo. Il latte munto viene trasformato in formaggio, puro (sola, saras) o miscelato a latte

vaccino per la preparazione di formaggi tipici come "Raschera" e "Castelmagno" nella Prov. di Cuneo, "Toma" e "Seirass sotto fieno" nella Prov. di Torino. La produzione di carne è orientata verso l'agnello da latte di 12-15 kg. di peso vivo ed è favorita dalla buona precocità della razza (primo parto intorno a 13 mesi). La lana, ricavata da un'unica tosatura annuale (2-2,5 kg/capo), è lunga e grossolana, adatta unicamente per materassi. Un tempo, la pelle lanata degli agnelli, resa pregevole da una notevole arricciatura delle fibre, era ricercata per la preparazione di guanti e pelletteria varia.

Caratteri riproduttivi: i parti (di norma uno all'anno) sono concentrati nel periodo autunnale al rientro dall'alpeggio, ma possono protrarsi anche fino all'inizio della primavera successiva. Gli agnelli sono allattati dalle madri per 30-35 gg. di età, fino al raggiungimento di un peso vivo medio di 12-15 kg. Successivamente, le pecore vengono munte manualmente per un periodo di circa 5 mesi. La prolificità non è elevata (1,1 -1,3 agnelli per parto).

Tecniche di allevamento: un tempo era tipico per questa razza, ed in particolare per i pastori di Roaschia, scendere in pianura dopo aver sfruttato i pascoli di alta montagna. Il pastore girovagava per la Pianura Padana fino all'inizio della primavera, quando riprendeva la strada verso il Comune di origine.

In estate, funzionava a Roaschia la scuola estiva appositamente per i figli di pastori che in inverno erano via. In tempi più recenti, anche in pianura ci si appoggiava ad una cascina, almeno per i mesi più freddi. Ora tale pratica è praticamente scomparsa. Gli attuali allevamenti sono di tipo stanziale, utilizzando i pascoli alpini in estate, ma fermandosi nel periodo invernale presso l'azienda in fondovalle. L'alimentazione è basata sull'erba direttamente pascolata nella stagione vegetativa, mentre è quasi esclusivamente a base di fieno prodotto in loco in inverno; affinità con altre razze: la razza Brigasca (o la francese Brigasque) allevata nelle due regioni confinanti, Liguria e Provence Alpes Côte d'Azur, è ritenuta affine o addirittura identica alla razza frabosana.

Identiche sono, in effetti, le principali caratteristiche morfologiche e le origini.

CONSORZIO PER IL RECUPERO E LA VALORIZZAZIONE DI RAZZE OVINE LOCALI DELLE VALLATE PIEMONTESE Sez. I°: Razza Frabosana-Roaschina C.F. 94531030016 Sede legale e operativa a Roaschia, c/o il Municipio. Costituito a Torre Pellice nel 1995 con lo scopo di valorizzare la razza ovina frabosana-roaschina, attraverso interventi di miglioramento delle tecniche di allevamento, formazione professionale, attività di sperimentazione e promozione delle produzioni ottenute da questa razza ovina. Rimasto latente per alcuni anni in seguito al mancato finanziamento delle iniziative che si era preposto, ha ora ripreso l'attività, prefissandosi la realizzazione di piccoli interventi sostenibili con le poche risorse locali. Un marchio a tutela delle produzioni: Nel logo sono rappresentati gli elementi che caratterizzano questo allevamento: • una ruota di un carro che ricorda l'antica pratica della transumanza; • la montagna ambiente prevalente nel quale si svolge l'attività di allevamento; • la testa di un montone frabosana-roaschina con la scritta frabouzan-rouaschin i due nomi locali con cui è conosciuta questa razza ovina. E' stato depositato presso la Camera di Commercio di Cuneo, con lo scopo di tutelare, valorizzare e promuovere le produzioni della pecora frabosana-roaschina.

<http://www.comune.roaschia.cn.it/Home/Guida-al-paese?IDPagina=26555#>

2. Pecora frabosana roaschina

Arca del Gusto

Originaria delle valli del cuneese, la frabosana roaschina, detta anche rastela, alcuni decenni fa era la razza ovina da latte più diffusa in Piemonte. Era allevata nelle province di Cuneo – in particolare nelle valli del Monregalese – Torino e Alessandria, finché non è stata progressivamente abbandonata: sostituita dalla pecora delle Langhe o incrociata con razze più idonee alla produzione di carne, come la Biellese.

La rusticità le ha consentito di sfruttare al meglio i pascoli sassosi e di adattarsi alle aree marginali delle zone montane più impervie, dove sono sopravvissuti alcuni nuclei in purezza.

Simile per caratteristiche morfologiche alla razza ovina brigasca, la frabosana roaschina si distingue per il profilo montonino molto marcato e per la presenza di corna appiattite, avvolte a spirale nei maschi e rivolte all'indietro nelle femmine. E' una pecora di taglia media con pelo bianco paglierino o marrone molto chiaro e arti lunghi e leggeri.

La sua attitudine principale è la produzione di latte, che alcuni produttori trasformano in formaggio, sia nel periodo invernale sia nella stagione di alpeggio, mentre con gli animali a fine carriera si preparano alcuni salumi di pecora. La produzione di carne è orientata verso l'agnello da latte (privo di quel sapore forte che talvolta caratterizza le carni ovine) ed è favorita dalla precocità della razza (primo parto intorno ai 13 mesi). La lana, ricavata da una tosatura primaverile, è lunga, grossolana e adatta alla produzione di materassi e tappeti. Un tempo era ricercata la pelle lanata degli agnelli per la preparazione di guanti e pelletteria varia.

Gli animali sono liberi al pascolo quando le condizioni ambientali lo consentono e salgono portati in alpeggio nel periodo estivo, mentre in inverno sono ricoverati in stalla e alimentati principalmente con fieno prodotto in loco.

Da una consistenza di 16-17 mila capi (stimata negli anni Cinquanta), la frabosana roaschina è scesa oggi a 6-7 mila capi ed è inserita nella lista delle razze a rischio di estinzione. Molti allevatori, infatti, hanno scelto di puntare su razze più produttive. Per valorizzare questa razza, nel 1995 è stato costituito un Consorzio che ha adottato un marchio di tutela delle sue produzioni (formaggi, carne e lana) al fine di garantirne l'origine.

All'inizio di maggio, presso il comune di Roaschia, si svolge la mostra della razza frabosana roaschina, con l'esposizione dei capi migliori e la degustazione dei suoi prodotti.

I prodotti tradizionali, le razze locali, i saperi raccolti nell'Arca del Gusto appartengono alle comunità che li hanno preservati nel tempo. Sono stati rintracciati e descritti grazie all'impegno della rete che Slow Food ha sviluppato in tutto il mondo con l'obiettivo di conservarli e diffonderne la conoscenza. I testi delle schede possono essere utilizzati, a fini non commerciali, senza modificarne il contenuto e citandone la fonte, ma esclusivamente per scopi coerenti con la filosofia di Slow Food.

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/arca-del-gusto-slow-food/pecora-frabosana-roaschina/>

3. 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 (costiRazze 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 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

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.

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 vallate piemontesi Torre Pellice - c/o Comunità montana delle Alpi del Mare - Piazza Regina Margherita, 27 - 12017 Robilante (Cuneo) - Tel. 0171 78240.

<https://www.associazionerare.it/wp-content/uploads/2019/09/SchedeVIC-56-la-pecora-Frabosana.pdf>

L'ASSOCIAZIONE

SoZooAlp

Società per lo studio e la valorizzazione dei sistemi zootecnici alpini

I sistemi zootecnici alpini sono oggi di fronte a scelte cruciali, dalle quali può dipendere la loro capacità di evolversi e svilupparsi o, al contrario, il loro ridimensionamento economico e sociale.

Di fronte a pressanti esigenze economiche e crescenti vincoli ambientali questi sistemi sono chiamati a trovare un equilibrio tra forme di intensificazione produttiva e modalità estensive.

Appare perciò quanto mai opportuno, considerato anche il forte recupero di interesse nei loro confronti, promuovere studi, proposte e iniziative concrete nonché favorire scambi di esperienze.

Con questi intendimenti è stata istituita, da studiosi e tecnici che operano nella realtà della zootecnia alpina di diverse Regioni e Province autonome, la SoZooAlp - Società per lo Studio e la Valorizzazione dei Sistemi Zootecnici Alpini.

Vai allo Statuto

SoZooAlp è aperta non solo a esperti e specialisti di diverse discipline attinenti alla zootecnia alpina, ma anche a rappresentanti del mondo produttivo e culturale, a esponenti degli enti pubblici nonché a chiunque sia interessato ai problemi della conservazione e valorizzazione della montagna alpina.

Vai agli Obiettivi

[Vai ai Contatti:](#)

prof. Luca Maria Battaglini
Presidente SoZooAlp

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari
Università degli Studi di Torino
L.go P. Braccini, 2. 10095 Grugliasco (TO)
[**luca.battaglini@unito.it**](mailto:luca.battaglini@unito.it)

Prof.ssa Manuela Renna
Segretario SoZooAlp

Dipartimento di Scienze Veterinarie
Università degli Studi di Torino
L.go P. Braccini, 2. 10095 Grugliasco (TO)
manuela.renna@unito.it

prof. Enrico Sturaro
Tesoriere SoZooAlp

Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse naturali e Ambiente
Università degli Studi di Padova
Viale dell'Università, 16 - Agripolis. 35020 Legnaro (PD)
enrico.sturaro@unipd.it

prof.ssa Silvana Mattiello
Presidente SoZooAlp 2019-2022
Consigliere SoZooAlp

Dipartimento di Medicina Veterinaria
Università degli Studi di Milano
Via Celoria, 10. 20133 MILANO
silvana.mattiello@unimi.it

dott.ssa Erika Partel
Consigliere SoZooAlp

Centro Trasferimento Tecnologico
Fondazione Edmund Mach
Via E. Mach, 1. 33010 San Michele all'Adige (TN)
erika.partel@fmach.it

dott. Davide Pasut
Consigliere SoZooAlp

Dottore forestale libero professionista
Pordenone
davide.pasut@gmail.com

dott. Giovanni Peratoner
Consigliere SoZooAlp

Centro di Sperimentazione Laimburg
Provincia Autonoma di Bolzano
Vadena, Laimburg 6. 39040 Ora (BZ)
giovanni.peratoner@provinz.bz.it

dott.ssa Milena Povoło
Consigliere SoZooAlp

Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura
Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)
Via Antonio Lombardo 11 - 26900 LODI
milena.povoło@crea.gov.it

dott. Oliviero Sisti
Consigliere SoZooAlp

Consorzio per la tutela del formaggio Silter DOP
Via Aldo Moro 28 - 25043 Breno (BS)
olisisti@gmail.com

prof. Giulio Cozzi
Presidente SoZooAlp 2013-2019
Incaricato Relazioni internazionali

Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute
Università degli Studi di Padova
Viale dell'Università, 16 - Agripolis. 35020 Legnaro (PD)
giulio.cozzi@unipd

prof. Stefano Bovolenta
Presidente SoZooAlp 2007-2013
Incaricato Sito web e Quaderni SoZooAlp

Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali
Università degli Studi di Udine
Via delle Scienze, 206. 33100 UDINE
stefano.bovolenta@uniud.it

Come aderire:

In base all'art. 7 dello Statuto possono aderire alla SoZooAlp persone fisiche che abbiano manifestato un concreto e fattivo interesse per le finalità dell'Associazione. Per questo gli aspiranti Soci devono presentare domanda scritta, dichiarando di aver preso visione dello Statuto e di condividere gli scopi dell'Associazione. Gli associati sono tenuti a versare alla SoZooAlp un contributo fisso annuale determinato dal Consiglio Direttivo (Euro 30,00).

La decadenza o l'esclusione dalla qualifica di Socio della SoZooAlp può avvenire per dimissioni comunicate dallo stesso Socio o morosità nel versamento della quota sociale per due anni consecutivi. L'Assemblea può altresì deliberare, su proposta del Consiglio Direttivo, l'esclusione dei Soci che abbiano assunto iniziative contrarie alle finalità della SoZooAlp o tali da compromettere le iniziative da essa intraprese e il suo buon nome.

Quaderni SoZooAlp:

In questa sezione è possibile consultare e scaricare liberamente, in formato pdf, i *Quaderni SoZooAlp* (accedi cliccando sulle immagini delle copertine qui sotto o dal menu in alto).

La Collana dei *Quaderni SoZooAlp* propone una serie di articoli che sviluppano e approfondiscono i contenuti delle relazioni presentate ai convegni organizzati

dalla Società a partire dal 2001, anno della fondazione della Società. Il Comitato editoriale, che si identifica con il Direttivo in carica al momento della pubblicazione, si riserva di valutare la pubblicabilità dei contributi.

I Quaderni SoZooAlp sono scaricabili integralmente o per singoli contenuti. È possibile fare una ricerca dei contenuti anche per parole chiave utilizzando l'opzione "Cerca nel sito".

La lettera di Franco Malossini, primo Presidente della “Società per lo studio e la valorizzazione dei sistemi zootecnici alpini”

Signor Presidente, Consiglieri, Soci tutti,

la manifestazione celebrativa odierna si svolge nello stesso luogo dove 20 anni fa veniva organizzato il primo Convegno di questa Associazione appena costituita. Infatti, il 16 settembre 2000, a Cavalese, si riuniva un gruppo di studiosi e tecnici interessati ai problemi relativi alla zootecnia di montagna, e in particolare dei territori alpini, che decidevano di fondare un'Associazione specifica, denominata “Società per lo studio e la valorizzazione dei sistemi zootecnici alpini”. È giusto ricordare il nome di questi soci fondatori, in ordine alfabetico: dott. Andrea Barmaz (Istituto Agricole Regional, Aosta), dott. Basilio Borghi (Istituto Agrario di S. Michele all'Adige), dott. Stefano Bovolenta (Università di Udine), prof. Michele Corti (Università di Milano), dott. Riccardo Fortina (Università di Torino), prof. Franco Malossini (Università di Udine), p.a. Walter Ventura (Istituto Agrario di S. Michele all'Adige); di questa Associazione, come - già allora - il più anziano, fui eletto Presidente. Devo un particolare ricordo e ringraziamento per la loro fondamentale collaborazione a Stefano Bovolenta, segretario, e a Walter Ventura, tesoriere e factotum.

Primo atto dell'Associazione fu di stilare lo Statuto, nel quale venivano descritte in 7 punti le finalità da perseguire, le stesse valide ancora oggi, che spaziano dalla sensibilizzazione per la molteplice importanza della zootecnia alpina - ivi compreso il suo vario patrimonio genetico autoctono - e la promozione di relative indagini di approfondimento, all'instaurazione di rapporti di collaborazione fra operatori a vario titolo impegnati in questo settore. Lasciando ai successivi relatori di illustrare con maggiori dettagli i diversi punti, voglio solo ricordare, come esempio della loro attualità, come già venisse promossa la sostenibilità degli allevamenti, concetto allora innovativo e non ancora, come in seguito, scontato e banalizzato.

Il primo convegno “*Alpeggi e produzioni lattiero casearie*”, come già accennato, è stato organizzato a Primiero nel 2001, in collaborazione con l'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige (oggi Fondazione Edmund Mach), il Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero e il Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino.

Sono seguiti altri 11 convegni, in sedi diverse lungo tutto l'arco alpino, i cui contenuti sono raccolti nella collana Quaderni SoZooAlp. Singoli soci hanno inoltre pubblicato pregevoli opere monografiche che affrontano aspetti specifici dell'ambiente alpino.

Seguendo le sue molteplici attività, sono lieto di constatare la vitalità di questa nostra Associazione, i cui interessi non si limitano da settori classici della zootecnia di montagna, ma si estendono ai temi di grande attualità, come la sostenibilità ambientale, il benessere degli animali, la biodiversità, i servizi ecosistemici erogati dal comparto agro-zootecnico e le loro ricadute in ambito turistico, il ritorno, auspicato o temuto, dei grandi carnivori.

Concludo con l'auspicio che l'attenzione per le problematiche della montagna sempre più si estenda alle esigenze e le aspettative di quei benemeriti che in montagna vivono e la fanno vivere o comunque dalla montagna traggono il loro sostentamento

Agli amici organizzatori e a tutti i partecipanti il mio saluto e augurio per un buon proseguimento dell'Assemblea e del successivo Convegno.

Franco Malossini

Lecture

**A chi lo desidera:
articoli scientifici, pubblicazioni, notizie varie, altro
per conoscere e saperne di più**

SOZOOALP

Associazione per lo studio e la valorizzazione dei sistemi zootecnici alpini.

Indirizzo : Via Edmund Mach, 1, 38010 San Michele All'adige TN - Provincia autonoma di Trento
il link : <https://www.sozooalp.it/>

La vita e le esperienze faticose di pastori e malgari nelle montagne, assieme ai loro animali, hanno plasmato secoli di storia e dato solidità alle civiltà e ai costumi dell'intero arco Alpino e Appenninico dell'Italia. E, quindi, per conoscere questi aspetti, che quasi sempre, oggi, sfuggono ai più, leggiamo le pagine che gli esperti vi hanno consacrato.

L'**Associazione** ci dice che i sistemi zootecnici alpini sono oggi di fronte a scelte cruciali, dalle quali può dipendere la loro capacità di evolversi e svilupparsi o, al contrario, il loro ridimensionarsi economico e sociale. Di fronte a pressanti esigenze economiche e crescenti vincoli ambientali questi sistemi sono chiamati a trovare un equilibrio tra forme di intensificazione produttiva e modalità estensive. Appare perciò quanto mai opportuno, considerato anche il forte recupero di interesse nei loro confronti, promuovere studi, proposte e iniziative concrete nonché favorire scambi di esperienze. Con questi intendimenti è stata istituita, da studiosi e tecnici che operano nella realtà della zootecnia alpina di diverse Regioni e Province autonome, la **SoZooAlp** - Società per lo Studio e la Valorizzazione dei Sistemi Zootecnici Alpini.

SoZooAlp è aperta non solo a esperti e specialisti di diverse discipline attinenti alla zootecnia alpina, ma anche a rappresentanti del mondo produttivo e culturale, a esponenti degli enti pubblici nonché a chiunque sia interessato ai problemi della conservazione e valorizzazione della montagna alpina.

Gli Obiettivi sono ben definiti: **a.** diffondere in ambito istituzionale, accademico e mediatico una migliore consapevolezza dell'importanza produttiva, sociale, culturale, ecologica, turistica e pedagogica delle attività zootecniche esercitate nell'Arco Alpino; **b.** formulare proposte di carattere tecnico - economico atte a superare i vincoli che compromettono la vitalità e la conservazione delle attività zootecniche dell'Arco Alpino; **c.** stimolare e promuovere studi e indagini, al fine di migliorare la conoscenza dei sistemi zootecnici nell'Arco Alpino; **d.** promuovere, presso gli operatori di settore, la diffusione di metodi di allevamento sostenibili in grado di coniugare obiettivi di reddito, di integrità degli ecosistemi, di valorizzazione dell'identità culturale delle popolazioni alpine; **e.** svolgere un ruolo consultivo rispetto alle Pubbliche Amministrazioni; **f.** promuovere lo scambio di esperienze e la collaborazione tra gli studiosi, i produttori, gli enti territoriali, che operano nel settore attraverso l'organizzazione di convegni, incontri di aggiornamento, seminari, visite tecniche, pubblicazioni; **g.** promuovere, attraverso iniziative di carattere culturale e divulgativo, la conoscenza dei metodi tradizionali di produzione zootecnica, dei patrimoni genetici

autoctoni, dei prodotti tipici di origine animale e del loro valore biologico, ecologico, storico, culturale, sociale ed economico in ambito educativo e nei confronti dei fruitori del territorio alpino.

Indirizzo Sozooalp : Via Edmund Mach, 1, 38010 San Michele All'Adige TN - Provincia autonoma di Trento

il link : <https://www.sozooalp.it/>

Bibliografia

PASTORI NELLE ALPI : Storia e Testimonianze © 2007 Giunti Progetti Educativi srl, Firenze / © 2007 Provincia Autonoma di Trento, Trento

Società per lo studio e la valorizzazione dei sistemi zootecnici alpini

<https://www.sozooalp.it/>

QUADERNI SOZOOALP

<https://www.sozooalp.it/>

Altre Pubblicazioni

<https://www.sozooalp.it/>

Letture: SOZOOALP Associazione per lo studio e la valorizzazione dei sistemi zootecnici alpini.

Indirizzo : Via Edmund Mach, 1, 38010 San Michele All'adige TN - Provincia autonoma di Trento

il link : <https://www.sozooalp.it/>

La vita e le esperienze faticose di pastori e malgari nelle montagne, assieme ai loro animali, hanno plasmato secoli di storia e dato solidità alle civiltà e ai costumi dell'intero arco Alpino e Appenninico dell'Italia. E, quindi, per conoscere questi aspetti, che quasi sempre, oggi, sfuggono ai più, leggiamo le pagine che gli esperti vi hanno consacrato.

Che cosa dice l'Associazione : I sistemi zootecnici alpini sono oggi di fronte a scelte cruciali, dalle quali può dipendere la loro capacità di evolversi e svilupparsi o, al contrario, il loro ridimensionamento economico e sociale.

Di fronte a pressanti esigenze economiche e crescenti vincoli ambientali questi sistemi sono chiamati a trovare un equilibrio tra forme di intensificazione produttiva e modalità estensive. Appare perciò quanto mai opportuno, considerato anche il forte recupero di interesse nei loro confronti, promuovere studi, proposte e iniziative concrete nonché favorire scambi di esperienze. Con questi intendimenti è stata istituita, da studiosi e tecnici che operano nella realtà della zootecnia alpina di diverse Regioni e Province autonome, la **SoZooAlp** - Società per lo Studio e la Valorizzazione dei Sistemi Zootecnici Alpini. SoZooAlp è aperta non solo a esperti e specialisti di diverse discipline attinenti alla zootecnia alpina, ma anche a rappresentanti del mondo produttivo e culturale, a esponenti degli enti pubblici nonché a chiunque sia interessato ai problemi della conservazione e valorizzazione della montagna alpina.

Obiettivi : diffondere in ambito istituzionale, accademico e mediatico una migliore consapevolezza dell'importanza produttiva, sociale, culturale, ecologica, turistica e pedagogica delle attività zootecniche esercitate nell'Arco Alpino; formulare proposte di carattere tecnico - economico atte a superare i vincoli che compromettono la vitalità e la conservazione delle attività zootecniche dell'Arco Alpino; stimolare e promuovere studi e indagini, al fine di migliorare la conoscenza dei sistemi zootecnici nell'Arco Alpino; promuovere, presso gli operatori di settore, la diffusione di metodi di allevamento sostenibili in grado di coniugare obiettivi di reddito, di integrità degli ecosistemi, di valorizzazione dell'identità culturale delle popolazioni alpine; svolgere un ruolo consultivo rispetto alle Pubbliche Amministrazioni; promuovere lo scambio di esperienze e la collaborazione tra gli studiosi, i produttori, gli enti territoriali, che operano nel settore attraverso l'organizzazione di convegni, incontri di aggiornamento, seminari, visite tecniche, pubblicazioni; promuovere, attraverso iniziative di carattere culturale e divulgativo, la conoscenza dei metodi tradizionali di produzione zootecnica, dei patrimoni genetici autoctoni, dei prodotti tipici di origine animale e del loro valore biologico, ecologico, storico, culturale, sociale ed economico in ambito educativo e nei confronti dei fruitori del territorio alpino.

Lo Statuto recita : **Art. 1. Denominazione** È costituita un'associazione denominata Società per lo studio e la valorizzazione dei sistemi zootecnici alpini di seguito indicata come Associazione. **Art. 2. Sede** La sede dell'Associazione è stabilita dall'Assemblea. **Art. 3. Durata** L'Associazione ha durata illimitata. **Art. 4. Assenza di scopo di lucro** L'Associazione non ha scopo di lucro. **Art. 5. Finalità** L'Associazione si propone di svolgere attività utili al perseguimento delle seguenti finalità: 1 - diffondere in ambito istituzionale, accademico e mediatico una migliore consapevolezza dell'importanza produttiva, sociale, culturale, ecologica, turistica e pedagogica delle attività zootecniche esercitate nell'Arco Alpino; 2 - formulare proposte di carattere tecnico - economico atte a superare i vincoli che compromettono la vitalità e la conservazione delle attività zootecniche dell'Arco Alpino; 3 - stimolare e promuovere studi e indagini, al fine di migliorare la conoscenza dei sistemi zootecnici nell'Arco Alpino; 4 - promuovere, presso gli operatori di settore, la diffusione di metodi di allevamento sostenibili in grado di coniugare

obiettivi di reddito, di integrità degli ecosistemi, di valorizzazione dell'identità culturale delle popolazioni alpine; 5 - svolgere un ruolo consultivo rispetto alle Pubbliche Amministrazioni; 6 - promuovere lo scambio di esperienze e la collaborazione tra gli studiosi, i produttori, gli enti territoriali, che operano nel settore attraverso l'organizzazione di convegni, incontri di aggiornamento, seminari, visite tecniche, pubblicazioni; 7 - promuovere, attraverso iniziative di carattere culturale e divulgativo, la conoscenza dei metodi tradizionali di produzione zootecnica, dei patrimoni genetici autoctoni, dei prodotti tipici di origine animale e del loro valore biologico, ecologico, storico, culturale, sociale ed economico in ambito educativo e nei confronti dei fruitori del territorio alpino.

Art. 6. Affiliazioni e Federazioni
L'Associazione, fatta salva la propria autonomia, può aderire, a organismi o unioni federative che perseguono analoghe finalità.

Art. 7. Soci
L'Associazione è costituita da Soci individuali. Possono aderire alla Associazione tutti coloro che, attraverso la propria attività, abbiano manifestato un concreto e fattivo interesse per le finalità dell'Associazione. Gli aspiranti soci devono presentare domanda scritta, dichiarando di aver preso visione dello Statuto e di condividere gli scopi dell'Associazione.

Art. 8. Obblighi dei soci
Gli associati sono tenuti a versare alla Associazione un contributo fisso annuale determinato dal Consiglio Direttivo.

Art. 9. Decadenza ed esclusione
La decadenza o l'esclusione dalla qualifica di socio della Associazione può avvenire per: dimissioni comunicate; morosità nel versamento della quota sociale per il secondo anno consecutivo. L'Assemblea può deliberare su proposta del Consiglio Direttivo l'esclusione dei soci che abbiano assunto iniziative contrarie alle finalità della Associazione o tali da compromettere le iniziative da essa intraprese e il suo buon nome.

Art. 10. Assemblea dei soci
L'Assemblea si riunisce almeno una volta all'anno, approva i bilanci, ed elegge, se in scadenza o dimissionari, il Presidente, i membri del Consiglio Direttivo, i Revisori dei conti. La convocazione dell'Assemblea avviene per mezzo di comunicazione scritta o telematica a tutti gli associati inoltrato con almeno trenta giorni di anticipo. Qualora si debba procedere all'elezione del Presidente, la convocazione viene fatta dal consigliere più anziano. Il Presidente dell'Associazione presiede l'Assemblea, salvo delegare un membro del Consiglio Direttivo. Le deliberazioni dell'assemblea sono valide qualora intervengano almeno i due terzi dei soci in prima convocazione e in presenza di qualsivoglia numero di soci in seconda convocazione. L'Assemblea delibera a maggioranza assoluta dei presenti. Ciascun associato può farsi rappresentare in Assemblea da altro associato munendolo di delega scritta. Ogni associato non può avere più di una delega. L'Assemblea elegge a maggioranza assoluta di due terzi in prima votazione, e a maggioranza assoluta in seconda votazione, il Presidente dell'Associazione. L'Assemblea approva Regolamenti particolari ritenuti necessari per l'attività dell'Associazione.

Art. 11. Consiglio Direttivo
Il Consiglio Direttivo è composto da un minimo di 7 membri. Nomina nel proprio ambito il Segretario. Il Consiglio si riunisce ordinariamente due volte all'anno e straordinariamente qualora il Presidente lo ritenga opportuno o ne sia fatta richiesta da almeno un terzo dei consiglieri o dai Revisori dei conti. La convocazione viene fatta dal Presidente a mezzo comunicazione scritta o telematica. Per la validità delle sedute è necessaria la presenza della metà più uno dei consiglieri, per la validità delle deliberazioni è necessaria la maggioranza assoluta dei presenti. Al Consiglio spetta l'amministrazione ordinaria e straordinaria della Associazione. Esso compila e approva i bilanci consultivi e preventivi e li sottopone all'assemblea e nomina eventuali Comitati di studio. Il Consiglio rimane in carica per lo stesso periodo del Presidente.

Art. 12. Presidente
Il Presidente o chi ne fa le veci ha la rappresentanza legale dell'Associazione, convoca l'Assemblea e il Consiglio, assicura il perseguimento degli scopi sociali, esegue le deliberazioni dell'Assemblea e del Consiglio adottando i provvedimenti conseguenti. Il Presidente dura in carica tre anni ed è rieleggibile una sola volta.

Art. 13. Collegio dei Revisori dei conti
La gestione amministrativa della Associazione è controllata da un Collegio di Revisori dei conti eletto dall'Assemblea e composto da tre membri. Il Collegio con le proprie competenze di legge ha il compito di esaminare e verificare il bilancio così come presentato dal Tesoriere e redige la relazione di bilancio da presentare all'Assemblea. I Revisori dei conti partecipano alle riunioni del Consiglio senza diritto di voto, durano in carica tre anni e sono rieleggibili.

Art. 14. Tesoriere
È nominato dal Presidente nell'ambito del Consiglio Direttivo e rimane in carica quanto il Presidente. Il tesoriere tiene il bilancio economico dell'Associazione e presenta il bilancio annuale per l'approvazione dell'Assemblea.

Art. 15. Comitati di studio
Per l'esame di particolari problemi e la realizzazione di manifestazioni o attività può nominare Comitati di studio che espletano la loro attività attraverso relazioni da presentare al Consiglio Direttivo stesso.

Art. 16. Segretario
Viene nominato dal Consiglio Direttivo tra i membri dello stesso. Dura in carica tre anni. Il Segretario su indicazioni del Presidente rende esecutive le deliberazioni del Consiglio direttivo, assume la segreteria delle riunioni del Consiglio, cura la tenuta dei libri sociali e dell'Archivio, (verbale delle riunioni del Consiglio Direttivo, verbale delle riunioni dell'Assemblea dei soci, libro-giornale), cura altresì i rapporti tra i soci e l'Associazione relativamente agli aspetti amministrativi, alle convocazioni delle riunioni, alle segnalazioni delle iniziative inerenti l'attività della Associazione stessa.

Art. 17. Entrate e patrimonio
Le entrate e il patrimonio dell'Associazione sono costituite dalle quote sociali e dai contributi dei soci, da eventuali erogazioni da parte di Enti, da qualunque attività mobiliare o immobiliare pervenuta alla Associazione; il patrimonio è sottratto alla disponibilità dei soci.

Art. 18. Lo scioglimento
Lo scioglimento dell'Associazione deve essere deciso a maggioranza di 2/3 dell'Assemblea; in tal caso il patrimonio dell'Associazione potrà essere devoluto solo a Enti senza fini di lucro che per statuto perseguono finalità scientifiche o culturali.

Art. 19. Indennità
Non sono previste indennità per le cariche sociali salvo che per incarichi speciali da disciplinare con apposito regolamento.

Art. 20. Modifiche allo Statuto
Le modifiche allo statuto possono essere proposte in sede di Assemblea dal Presidente, dal Consiglio Direttivo o da almeno un decimo dei soci; sulle proposte di modifica l'Assemblea decide a maggioranza di 2/3 dei votanti.

Indirizzo Sozooalp : Via Edmund Mach, 1, 38010 San Michele All'Adige TN - Provincia autonoma di Trento
il link : <https://www.sozooalp.it/>

Lettura: I marghè, i custodi delle valli alpine di Giorgio Cortese

I marghè, i custodi delle valli alpine.

Con malga si intende il fabbricato, o il complesso di fabbricati, di legno o misti di legno e muratura, che si trovano sul terreno del pascolo per il ricovero del bestiame, il deposito del latte e degli attrezzi, e l'alloggio temporaneo del personale. Ma indica anche il pascolo dove soggiornano gli animali, specialmente i bovini, tipico nelle valli alpine e anticamente era usato come sinonimo di mandria. Il lemma malga deriva dai dialetti alpini, voce di origine indoeuropea e pre romana. Nella malga durante la breve estate soggiornavano i malgari o margari meglio conosciuti come i Marghè! La loro vita, il loro ritmo di lavoro presso la malga, così come raccontata dai malgari stessi, è scandita non dall'orologio che portano al polso, bensì dal comportamento degli animali che sono chiamati ad accudire con passione. Tanta passione, perché senza la passione che carbura il loro animo, mitiga la vita della malga è pesante. Chi ama la natura ama gli animali, e chi ama la natura e gli animali ama doppiamente la propria famiglia. L'alpeggio è una pratica molto antica, che risponde a necessità economiche e tecniche a un tempo, sia perché permette di sfruttare la produzione foraggera di alta montagna, inutilizzabile in altro modo, sia perché irrobustisce gli animali e li rende più resistenti alle infezioni, particolarmente alla tubercolosi, portando ad una migliore qualità dei prodotti zootecnici. Essa consisteva nel trasferimento, per l'intero periodo estivo, del bestiame e della famiglia in baite a quote più elevate tra i 1400 e 1800 metri e coincideva solitamente con il periodo che va da metà maggio a inizio settembre. I fabbricati d'alpeggio erano molto primitivi, realizzati con pietrame a secco e tetto in lose. La tipologia variava molto in funzione dell'estensione dei pascoli, il clima, la disponibilità idrica, i materiali da costruzioni disponibili in loco. Le famiglie utilizzavano ciascuna una propria baita con una piccola stalletta e altri due vani per la lavorazione del latte e le funzioni abitative. Con le pietre raccolte sui pascoli si realizzavano anche lunghi muri di confine, per evitare sconfinamenti e controversie. Si costruivano poi i muri a protezione, dai prati da sfalcio e degli orti, quelli di protezione, del bestiame, dai salti di roccia e burroni. La vita in malga, nell'alpeggio era ed è pesante, i margari, i marghè si alzano prima dell'alba, le mucche venivano fatte uscire e la stalla ripulita dal letame, poi i pastori sorvegliano la mandria al pascolo mentre il malgaro e il casaro si occupano della lavorazione del latte. Ricavare il burro dal latte non era difficile, ma richiedeva tempo e fatica. Bisognava innanzitutto dividere la panna dal latte cosa che avveniva semplicemente lasciando riposare il latte appena munto: la panna risaliva alla superficie. Nel frattempo, si scaldava la zangola con acqua calda. Tolta l'acqua si versava la panna filtrandola con una tela grezza. Si metteva il coperchio e con il movimento di su e giù del pistone si sbatteva la panna fino a che si consolidava. Per tutto ciò occorreva circa un'ora. Arrivati a questo punto si colava il siero, destinandolo al maiale o ad altri usi. Si aggiungeva poi acqua fredda, e si sbatteva ancora un po' per l'indurimento finale. Si passava poi a dare le forme desiderate con uno stampo in legno. Si lasciava riposare al fresco per un giorno ed il burro era pronto per la cucina. Oggi negli alpeggi si usano le centrifughe, per separare la crema di latte, o panna. Però, a differenza del burro industriale, la temperatura fresca dell'alta quota permette alla panna di essere utilizzata senza pastorizzarla. La pastorizzazione nel normale processo industriale di produzione del burro serve a ridurre la carica batterica. Non essendo pastorizzata la crema di latte d'alpeggio mantiene intatto tutto il suo aroma, e così il burro che se ne ricava. Il burro di alpeggio, quello giallino, profumato di erba fresca, incomparabile per sapore, ma ad alta quota si possono trovare altri tesori, blu, buonissimi e tantissimi! I mirtilli! Il montanaro che un tempo viveva con quel poco che la montagna offriva prevalentemente un'attività agricola. Ma l'altitudine, la configurazione geografica delle valli alpine, il clima costituivano un insieme di condizioni poco propizie a tale attività. Le colture tradizionali (segale, avena, patate) erano la base dell'alimentazione del montanaro, e necessitavano di molte cure, come anche l'allevamento del bestiame, bovino e ovino. Quelle attività impegnavano l'uomo durante la maggior parte dell'anno, con il ritmo delle stagioni che fluivano sui mezzi della sua sussistenza. Inoltre si preoccupava, senza delegare ad altri, di ripulire il sottobosco, di sistemare la diffusa rete dei sentieri, di incanalare le acque piovane, di ripristinare i muretti a secco, senza pretesa di vedersi riconosciuto il suo lavoro dai contributi di qualche ente, bensì riscontrando e usufruendo dei benefici pratici di cui egli si era reso artefice, convinto che la sua opera sarebbe servita ai figli e ai nipoti che ne sarebbero seguiti. Di anno in anno provvedeva a prepararsi la legna per quello successivo, attento alle fasi lunari e alle diverse proprietà delle essenze a disposizione. Ciascuno sapeva di avere un ruolo utile nell'interesse di tutti. Da una parte c'erano l'asprezza della vita, la povertà, la mortalità infantile, gli incidenti e l'emigrazione... dall'altra la tranquillità, la pazienza, l'aiuto reciproco, lo spirito comunitario,... le speranze, le illusioni, e l'orgoglio valori alpini di cui tutti oggi abbiamo un disperato bisogno. Da un bencio maret Favria, Giorgio Cortese.

Forse potrebbe anche interessarvi il [filmato della transumanza in valle Soana](#) forse potrebbe anche interessarvi il [filmato della tosatura delle pecore in valle Soana](#)

<https://vallesoana.it/i-marghe-i-custodi-delle-valli-alpine-di-georgio-cortese/>

Lettura: Vita d'alpeggio di Piera Revelli

Condurre greggi e mandrie è un mestiere antico. Si dice anche che abbia radici dalla preistoria quando appunto gli uomini si spostavano per trovare nuovi pascoli. Malgari o marghè (come diciamo nel nostro dialetto) in qualunque modo si possano chiamare sono operatori che si trovano in alpeggio, con il loro adorato bestiame, sui pascoli estivi. I margari hanno un'importantissima tradizione chiamata Transumanza. La data tradizionale per salire in alpeggio è il 24 di giugno, festa di San Giovanni. Il giorno della partenza è particolarmente impegnativo, c'è paura perché potrebbero verificarsi incidenti, ma è anche una delle giornate felici e gioiose per il malgaro e la sua famiglia. In questo giorno si sentono suonare tutti i campanacci del malgaro. Mio padre, che ha iniziato a fare il malgaro quando aveva 14 anni,

appena finito l'obbligo scolastico, è una miniera di esperienza e di ricordi. “La transumanza per me sia da bambino sia da adulto è sempre stata un momento di gioia e divertimento. Quando ero bambino, la transumanza era fatta completamente a piedi, mentre oggi la maggior parte del tragitto avviene sui camion che trasportano le mandrie verso l'alpeggio per facilitare la partenza e l'arrivo. La mia prima transumanza è stata all'età 14 anni. Ero spaesato, e anche preoccupato. Il signore con cui ero andato in montagna, Martino, nato nel 1936, prima di partire per salire in alpeggio mi aveva detto di seguire le mucche, che loro mi avrebbero portato sempre nel posto giusto, ma io ero giovane e inesperto di alpeggio, non lo ascoltavo. Presi una strada opposta. I minuti passavano, le ore passavano, e fu proprio lì che mi accorsi che ero arrivato nel posto sbagliato. Lì mi vennero in mente le parole di Martino, allora mi sedetti su una pietra e pensai... Vedendo che iniziava a venire tardi ripresi il sentiero che avevo fatto per andare in là; fortunatamente ritrovai la via che avevamo intrapreso io e Martino; seguendo impronta dopo impronta per fortuna arrivai al giatz, il recinto dove le vacche venivano rinchiuso dopo essere andate al pascolo in attesa di essere munte. Da quella volta lì ho sempre seguito tutti i consigli che mi venivano dati, e tutt'ora li dò agli altri e io stesso li seguo tutti.” Poi riprese: “Un tempo non avevamo baite in montagna, come oggi, ma dovevamo costruirci un “casot” sul momento. La costruzione, che avveniva il giorno prima della transumanza, consisteva nel trovare un posto abbastanza riparato e renderlo più pianeggiante possibile, poi si allestivano i tre muri con le pietre mentre il quarto, che serviva da entrata, per metà veniva chiuso con sbarre di legno simili ad una ringhiera di listelli, mentre l'altra metà dove si entrava e si usciva, era chiusa con una specie di cancello che veniva chiamato “sraia”, in modo che nessun animale potesse entrare. Poi la costruzione veniva coperta con delle lamiere o dei teloni militari. Adiacente a questo “casot”, dove si cucinava e si dormiva, ne veniva fatto un altro identico dove si lavorava il latte. La giornata tipica del malgaro iniziava verso le 4:30 per mungere le vacche e si mungeva fino verso le 9:30. Finito questo lavoro, la persona che era addetta a portare la mandria al pascolo, prendeva le bestie e partiva per raggiungere i pascoli, mentre il malgaro che stava a casa era addetto al formaggio e alla preparazione del pranzo. Il pranzo si faceva verso le 15/15:30, mentre le vacche si riposavano. Verso le 16 si iniziava di nuovo a mungere fino a quando si aveva finito. L'addetto al pascolo ripartiva e l'altra persona faceva un altro formaggio e preparava la cena. E così, verso le 23:30 circa quando il malgaro ritirava di nuovo con la mandria, si poteva finalmente mangiare cena e correre a letto per poi ricominciare l'indomani. Purtroppo oggi molti malgaro non mungono più le vacche e non producono più i formaggi in alpeggio perché la legge richiede locali con caratteristiche speciali, impensabili ad alta quota e molto costosi. La loro fatica è così un po' diminuita, ma si sta perdendo un'abilità importante, quella di fare i formaggi. L'estate volava, i giorni si accorciavano, arrivava l'ora di scendere. Le vacche iniziano a sentire il freddo e la neve che arrivano e da quel momento sono quasi intrattenibili e non vedono l'ora che si riparta per tornare a valle. A San Michele le strade delle valli si riempiono dei rintocchi dei campanacci che il malgaro ha rimesso al collo delle vacche per salutare l'alpeggio.” PIERA REVELLI (Classe IV dell'Istituto Tecnico Agrario di Mondovì) Piera Revelli: «Questo racconto è un omaggio a mio padre, Revelli Pietro, nato il 4 giugno 1964 e Castagnino Martino, nato il 18 ottobre 1936».

<https://comizioagrario.org>

Lettura: L'articolo, non pubblicato, di Franco Malossini (gentile concessione dell'Autore)

LA PECORA E IL SUO ALLEVAMENTO NEGLI SCRITTI DEI GEORGICI LATINI1

Introduzione La pecora² (*Ovis aries* L., fam. *Bovidae*, sottofam. *Caprinae*) è, assieme alla capra, la specie di più remota domesticazione³; i loro scheletri praticamente indistinguibili rendono i più antichi reperti, spesso rappresentati da pochi frammenti ossei, difficilmente attribuibili all'una o all'altra specie. Ricerche archeologiche e paleontologiche hanno individuato in siti neolitici dell'Asia sudoccidentale - Irak, Iran e Turkmenistan -, databili attorno al VI millennio a. C., reperti attestanti l'inizio della domesticazione. Veri e propri greggi di pecore domestiche esistevano sicuramente qualche millennio più tardi in Egitto e nella cosiddetta Mezzaluna fertile, l'area che si estende dalla Palestina e il Libano alla Turchia meridionale, che ha visto la nascita dell'agricoltura e la comparsa delle altre specie domestiche. Sull'origine della pecora domestica sono state avanzate fin dal IX secolo varie ipotesi contrastanti^{3bis}. Si ritiene oggi che i progenitori debbano essere ricercati fra le pecore selvatiche che si sono diffuse nel pleistocene da un areale centro asiatico, differenziandosi nei ceppi ancora presenti: l'*argali* dell'Asia centrale, l'*urial* più a occidente dell'*argali* e infine ancora più a Ovest, il *muflone*. In un primo tempo l'attenzione è stata rivolta all'*urial*, a motivo che le più antiche tracce di pecore domestiche sono state reperite nel suo areale; il candidato successivo è stato il muflone che condivide con la pecora domestica il numero diploide di cromosomi 54, mentre è 56 nell'*argali* e 58 nell'*urial*. Tuttavia, il fatto che non solo sono fertili gli incroci fra le diverse pecore selvatiche e la loro progenie, ma che il numero diploide di cromosomi dalla seconda generazione sia comunque sempre 54, fa ritenere che la pecora domestica possa derivare non da un solo tipo selvatico ma da diversi, con incroci e reincroci⁴. In una prima fase, i soggetti sottoposti a cattività venivano verosimilmente utilizzati come fornitori di carne e di latte. La selezione, protrattosi per lunghi millenni, ha progressivamente portato a marcate modifiche anatomiche e funzionali, che hanno sempre più diversificato i soggetti in fase di domesticazione dai selvatici: le corna sono diventate meno imponenti, gli arti più corti, la coda più lunga. La trasformazione più eclatante e che più ha determinato la fortuna della futura pecora domestica ha riguardato il mantello, originariamente di colore marrone o rossiccio e costituito da peli lunghi e ispidi ricoperti uno strato di lanugine, caratteri che si sono mantenuti nelle pecore selvatiche ancora esistenti. Nel corso di millenni, il pelame grossolano è

stato progressivamente sostituito dal sottostante vello di morbidi filamenti di lana e il colore è diventato bianco, più adatto alla coloritura; è stata inoltre eliminata la muta primaverile dei soggetti selvatici, incompatibile con lo sfruttamento tessile del vello. Dai primitivi centri di domesticazione le pecore si sono diffuse, grazie alla loro adattabilità, fra le più diverse popolazioni a tutte le latitudini dando origine, fin dall'antichità, a numerose razze diverse per l'insieme di caratteri esteriori e per le predominanti attitudini produttive⁵. Il termine "pecora", e ancor più il suo diminutivo, richiamano bontà e mansuetudine; a sua volta l'agnello è diventato simbolo di indifesa mitezza. Grazie anche alla loro larga diffusione e disponibilità, presso i popoli mediterranei gli ovini erano le vittime sacrificali di elezione: per i romani la pecora o il montone facevano parte del trio dei *suovitaurlia* – maiale, pecora, torello – negli importanti sacrifici di purificazioni; nella Bibbia – Antico e Nuovo Testamento - la pecora nelle sue varie denominazioni – pecora, montone, agnello – caricata il più delle volte di un'elevata simbologia teologica, è di gran lunga l'animale più citato^{5bis}. Queste stesse caratteristiche positive che ne fanno l'animale ideale per convivere con l'uomo, volte al negativo, sono state interpretate come una sorta di degenerazione rispetto ai progenitori selvatici⁶: in senso traslato ha assunto, già in antichità, un connotato ingiurioso di stoltezza, codardia e passività^{6bis}. Nella realtà, la pecora frugale e pacifica, con le sue diverse attitudini produttive ha assicurato alla controparte umana, fin dai tempi più remoti, benessere o almeno possibilità di sopravvivenza.

Per quanto presente, come si è detto, in un ampio arco di tempo e di spazio, in questa nota ci limiteremo ad esporre quanto sull'allevamento della pecora in Italia è stato descritto dagli autori di cose agrarie dall'antica Roma, di cui ci sono pervenute le opere.

L'allevamento ovino nell'antica Roma e gli scrittori georgici. Agricoltura e pastorizia costituivano le principali attività del periodo arcaico di Roma, esercitate su modesti fondi rustici da uomini liberi, pronti, in caso di guerra a lasciare l'aratro per le armi. Questa fase ancestrale, idealizzata, sarà richiamata con ammirazione, come *topos* ricorrente, nei periodi successivi, quando l'agricoltura, pur sempre tenuta in grande considerazione, cambierà struttura, e le modeste proprietà saranno affiancate e in seguito del tutto sostituita da aziende progressivamente più estese a conduzione servile. Nonostante questa antica tradizione, la letteratura in merito, tanto poetica che tecnica, era molto in ritardo rispetto ai greci, che potevano farla risalire al VII secolo a. C. con il poema didascalico *Erga kai emera* di ESiodo. Bisogna attendere il II secolo a. C. per trovare un autore latino, CATONE, che affronti l'argomento. A partire dal secolo successivo troviamo altri 5 scrittori di cui ci sono pervenute le opere dedicate alla coltura dei campi (appunto l'*agricoltura*, che comprende sempre anche l'allevamento degli animali): VARRONE, VIRGILIO, COLUMELLA, PLINIO (enciclopedista) e PALLADIO. Questi autori ne citano a loro volta altri meritevoli di considerazione, di cui ci restano opere incomplete o solo qualche frammento: CORNELIO CELSO (enciclopedista e medico), PISONE, SASERNA padre e figlio, TREMELLIO SCROFA, CLAUDIO GIULIO IGINO ed altri ancora hanno scritto su aspetti particolari, come viticoltura, enologia, foraggicoltura, orticoltura e giardinaggio.

CATONE – Attorno agli anni 160 a. C. ca. MARCO PORCIO CATONE (*Tusculum*, 234 – 149 a. C., morto quindi 3 anni prima della distruzione di Cartagine, con tanta insistenza richiesta), dopo una lunga carriera ricca di onori militari e politici e di contrasti, autore di opere storiche e apprezzato oratore⁸, si dedicava alla stesura di quella che sarà la prima opera dedicata all'agricoltura in lingua latina, il *Liber de Agricultura* o, semplicemente, *De Agricultura*⁹. Già nella Introduzione vengono precisate le finalità di chi si dedica all'agricoltura: un guadagno onesto e sicuro, non aleatorio come il commercio né riprovevole come l'usura. I suoi precetti, in assenza di precedenti opere latine e per la sua preconcetta avversione nei confronti di quelle greche, attingono esclusivamente alla tradizione e alla sua esperienza personale. Il *De Agricultura* è composto da 162 brevi capitoli - redatti con uno stile secco e disadorno e con frequente ricorso all'imperativo o al verbo di necessità (*oportet*) - che trattano di tutte le attività, nel senso più ampio, che si svolgono nell'azienda, compresi riti religiosi e magici. I diversi argomenti sono trattati senza una chiara sequenza logica e ripresi in punti diversi. Al massaro, *vilicus*, anch'esso uno schiavo, spetta la gestione sul campo di quanto prescritto dal padrone, il *pater familias*¹⁰, al quale renderà conto in occasione delle sue visite. La filosofia dell'agricoltore proprietario è il guadagno e quindi bisogna vender più che comprare ed eliminare tutto quello che non dà più reddito: sono da eliminare "i buoi invecchiati, i capi di bestiame difettosi, le pecore difettose, ... i carri vecchi, gli attrezzi logori, lo schiavo vecchio, lo schiavo malazzato¹¹". Il comparto zootecnico dell'azienda, di un centinaio di ettari condotta con personale servile e a indirizzo prevalente viticolo-oleicolo, comprende buoi, cavalli, maiali, capre e pecore. In particolare, nel settore a oliveto di 240 iugeri è previsto un gregge di 100 capi ovini sotto la guida di un pastore (*opilio*). I prodotti principali delle pecore erano la lana e il latte, da cui il formaggio, utilizzato anche in molte preparazioni di focacce e simili, spesso in combinazione con il miele¹². Solo brevi cenni all'alimentazione: le pecore possono alimentarsi sui coltivi prima della semina e, quando il pascolo non è ancora pronto, con fogliame di alberi diversi, come pioppo e olmo - appositamente piantati lungo le strade e i margini dei campi - e di quercia; il foraggio secco (*pabulum aridum*) va risparmiato il più possibile per la stagione invernale: "pensa" ammonisce CATONE "quanto l'inverno è lungo"¹³. Per prevenire la scabbia le pecore dopo la tosatura vanno spalmate con un miscuglio di morchia e acqua di bollitura di lupini e feccia di vino; dopo due o tre giorni vanno lavate con acqua di mare o con acqua e sale¹⁴. Dettagliatamente sono descritti i contratti per l'affitto ad altri allevatori del pascolo invernale e per la vendita dei prodotti dell'ovile: lana, pecore e agnelli. Un breve accenno è dedicato ai cani, a quanto appare, tuttavia, solo da guardia e non da pastore: "durante il giorno bisogna tenere i cani rinchiusi, perché di notte siano più feroci e più vigilanti"¹⁵. VARRONE – Un secolo dopo l'epoca di CATONE la civiltà romana è ormai pienamente compenetrata e arricchita da quella cultura greca che inutilmente CATONE aveva cercato di escludere. Espressione di questo nuovo clima culturale è uno fra i più prestigiosi protagonisti, è MARCO TERENCE VARRONE (Rieti, 116 – 27 a. C.). Considerato, già dai

contemporanei, il più grande erudito del mondo romano – gli vengono attribuite circa 74 opere per un totale di 620 libri, che spaziano in tutti i campi dello scibile¹⁶, in gran parte perdute – fu circondato da una generale ammirazione che gli consentì di superare indenne gli sconvolgimenti delle guerre civili ¹⁷. Attorno al 37 a. C., ormai ottantenne, pubblica il *De re rustica*^{17bis}, l'unico fra i suoi moltissimi scritti pervenutoci pressoché integro. L'opera, rivolta alla moglie Fundania da poco proprietaria di un fondo rustico, è organizzata in III libri, dedicati rispettivamente alla coltura dei campi (*De agri cultura*), al bestiame (*De re pecuaria*) e agli animali di bassa corte (*De villaticis pastionibus*). Le fonti sono la sua esperienza diretta¹⁸, le letture e l'insegnamento degli esperti (*periti*); fra i testi consultati, a convalida di quanto gli orizzonti culturali si fossero ampliati, cita una cinquantina di autori greci¹⁹ e più importante di tutte, l'opera del cartaginese MAGONE²⁰. La trattazione si svolge in forma di amabile conversazione con amici chiamati a fornire i loro consigli, frutto delle esperienze personalmente acquisite nei vari settori. Per ragioni di semplicità e di sintesi si è scelto di attribuire direttamente a VARRONE l'esposizione dei vari argomenti, sacrificando la freschezza e il sapore familiare del testo. Per quanto riguarda l'impianto generale dell'opera, la propensione di VARRONE per le classificazioni sistematiche e l'erudizione antiquaria lo fa scendere talvolta nella pedanteria^{20bis}.

Agricoltura e allevamenti animali, secondo VARRONE, sono di per sé attività diverse – infatti i responsabili dei due settori sono chiamati rispettivamente *vilicus* (da *villa*, intesa in senso lato) e *magister pecorum* - ma in realtà complementari, per cui il padrone deve avere conoscenze in entrambi i campi²¹.

La scienza pastorale insegna a trarre dal bestiame, che è il fondamento di ogni ricchezza (*pecunia* infatti deriva da *pecus*), il massimo reddito. Una prima suddivisione suddivide il bestiame in due categorie in base alla taglia, ciascuna formata da una terna di specie: sono animali minori le pecore, le capre e i maiali, maggiori i buoi, gli asini e i cavalli; esiste poi una terza categoria che di per sé non dà reddito ma è indispensabile per il funzionamento dell'azienda, anche questa composta da una terna: muli, cani e pastori²².

*Requisiti dei riproduttori*²³- La prima cosa importante per l'allevamento ovino è la scelta dei riproduttori. La trattazione che segue descrive quella che in termini moderni indichiamo come selezione massale finalizzata soprattutto alla produzione di lana abbondante e di buona qualità. Fra tutti caratteri esteriori presi in considerazione alcuni sono pertinenti, altri di interesse puramente estetico, altri ancora legati a credenze tradizionali. Le femmine quindi devono essere di corporatura elevata, con vello denso esteso su tutto il corpo – gli antichi chiamavano *apica*, la pecora con il ventre nudo - e formato da filamenti lunghi e morbidi, arti corti; la coda è lunga nelle pecore in Italia e corta in quelle siriane. Per la qualità della lana sono particolarmente pregiate le pecore tarantina e quelle dell'Attica, per le quali è in uso la pratica di ricoprirle con pelli (*oves pellitae* ²⁴). Dovendole acquistare si preferiscano soggetti in grado di partorire per più stagioni e quindi non troppo né giovani né adulte. Gli arieti si giudicano dalla forma e dalla progenie. Rispetto al primo requisito, devono essere grandi, con petto, spalle e cosce ben sviluppati, la lana deve coprire anche la fronte e le orecchie, corna ritorte, coda larga e lunga²⁵; la lingua non sia nera o maculata per evitare che nascano agnelli con mantello nero o maculato²⁶. Riguardo alla progenie, precisa VARRONE, un ariete è un buon riproduttore se procrea agnelli ben conformati (*formosi*). I futuri riproduttori vanno scelti preferibilmente fra gli agnelli nati da madri con frequenti parti gemellari.

Ricoveri e alimentazione ²⁷- Il gregge deve avere la possibilità di pascolare tutto l'anno, entro l'azienda o al di fuori. Nel primo caso si devono approntare idonei ovili, non esposti ai venti e orientati a mattino. Se il gregge vi staziona a lungo il terreno deve essere liberato dalle pietre e in leggera pendenza, per facilitare la pulizia ed evitare che l'umidità danneggi la lana e le unghie, e periodicamente ricoperto con una lettiera di frasche; appositi settori vanno riservati alle pecore gravide o ammalate. Le pecore con lane pregiate richiedono ovili pavimentati con pietre e un'alimentazione più abbondante: il pascolo va opportunamente integrato, per es. foglie di fico e paglia, bene anche il citiso²⁸ e la medica, non invece vinacce e paglia. Per quelle greggi invece che vengono portate su pascoli lontani per lungo tempo bisogna provvedersi di graticci e reti per fare dei recinti e tutto che può servire. I pascoli estivi possono anche molto distanti, così dall'Apulia²⁹ le greggi, percorrendo i tratturi (*calles publicae*), si spingono fino alle lontane montagne del reatino. In tutti i casi, l'orario del pascolamento è diverso a seconda delle stagioni. D'estate e autunno, le greggi vengono portate sul pascolo all'alba, quando l'erba è ancora rugiadosa, e allo spuntare del sole la prima abbeverata; nelle ore più calde si spostano all'ombra di rocce o alberi frondosi per rinfrescarsi; pascolano ancora dalle prime ore vespertine fino al tramonto, quando avranno una seconda abbeverata, per poi tornare sul pascolo fino al calar delle tenebre. Portare le pecore sulle stoppie è doppiamente utile, perché le spighe cadute sono un ottimo alimento e perché il calpestio della paglia e le feci arricchiscono il terreno. D'inverno e in primavera, il pascolo inizia al mattino, dopo che si è sciolta la brina e prosegue per tutto il giorno con una sola interruzione per l'abbeverata.

*Riproduzione*³⁰ Agli arieti adibiti alla monta deve essere riservato, nei due mesi precedenti, un pascolo ottimo e, in stalla, un'integrazione di orzo. Vanno immessi nel gregge dal tramonto di Arturo al tramonto dell'Aquila (cioè dal 13 maggio al 23 luglio) per avere i parti in autunno, quando la temperatura è mite e le prime piogge fanno nascere l'erba novella. Le femmine non vanno coperte prima dei due anni per evitare un danno allo sviluppo e una prole scadente. Bisogna porre attenzione che durante tutto il periodo della monta non venga cambiata l'acqua, per evitare che la lana diventi variegata (*varia*) e danni all'utero. Gli agnelli restano in ovile con le madri nei primi due giorni e successivamente ricevono il latte prima dell'uscita delle pecore sul pascolo e alla sera al loro rientro. Dopo una decina di giorni iniziano a conoscere il pascolo e prima dell'uscita e al rientro riceveranno vecchia macinata ed erba tenera. Bevono il latte materno per quattro mesi, dopo di che sono immessi nel gregge; durante questo periodo le pecore non vanno munte, anzi non andrebbero mai munte se si privilegia un'abbondante produzione di lana e una lunga carriera produttiva.

Cani31- Resta da parlare dei cani e dei pastori, accessori indispensabili nell'allevamento ovino. Dei primi esistono due categorie: da caccia o da custodia e a questi appartengono i cani addetti alle greggi, il cui compito precipuo di difenderle dai lupi. A conferma dell'importanza ad essi attribuita, VARRONE ne dà una descrizione molto dettagliata. In sintesi: devono essere di grande mole, occhi scuri o giallastri, dentatura ben sviluppata, orecchie grandi e pendenti, arti lunghi e diritti o con ginocchi piuttosto ravvicinati (*vari*) che aperti (*vatii*), piedi grandi e larghi con unghie dure e curve, il latrato profondo, il colore preferibilmente bianco che ne facilita il riconoscimento di notte, aspetto leonino. Requisito principale delle femmine è un buon sviluppo delle mammelle (*mammosae*) con capezzoli uguali. Le diverse razze di cani prendono il nome dalla regione di origine: Laconi, Epirotici, Salentini. In fine una notazione etologica: i cani si affezionano più al pastore che al gregge. A conferma, VARRONE cita un aneddoto. PUBLIO AUFIDIO PONZIANO AMITERNINO aveva comprato un gregge in Umbria ultima per farlo portare dai pastori sulle montagne del metapontino e al mercato di Eraclea; arrivato il gregge a destinazione, i cani dopo qualche giorno ripresero spontaneamente la lunga via del ritorno, nutrendosi per strada come potevano, per ritrovare i loro pastori. I cani possono mangiare un po' di tutto, ma particolarmente adatto è il pane d'orzo, meglio e ammollato nel latte, perché, abituati a questo cibo, non si allontanano dalle pecore. Non bisogna invece dargli carne di pecore morte per evitare che poi non possano fare a meno di questo cibo. Si comprende, a questo punto, perché come detto prima, sia da sconsigliare l'acquisto di cani dai macellai. Bene anche il brodo di ossi e ossi schiacciati, che rinforzano i denti e aiutano a far spalancare e fauci con maggior energia; inoltre il midollo rende i cani più fieri (*acriores*). Qualcuno usa spalmare le orecchie e le dita con un trito di noci greche in acqua per proteggerli da mosche, zecche e pulci. Per evitare poi che siano feriti da lupi o altre bestie selvagge gli si applicano dei collari di cuoio duro muniti di chiodi con capocchia, rivestiti all'interno di pelle morbida.

Pastori32 - Quanto ai pastori, sempre secondo VARRONE, quelli addetti al bestiame grosso devono essere adulti, quelli per le pecore possono essere ragazzi o ragazze; in ogni caso, quelli che portano le greggi su pascoli lontani devono essere non solo più robusti, ma anche più veloci e in grado di difendere il gregge dagli animali feroci e dai ladri rispetto a quelli che ogni giorno rientrano nella villa. Inoltre, se poi i pascoli sono in zone disagiate o silvestri, è opportuno che il personale comprenda anche delle donne robuste e di buoni costumi (*non turpes*), che seguano le greggi, provvedano ai pasti, a procurare legna per il fuoco e badare agli attrezzi casalinghi. I pastori dei diversi greggi dipendono tutti da un unico *magister pecoris*. Questo deve essere anziano, ricco di esperienza e ancora in grado di sopportare le difficoltà dei pascoli in zone difficili. Suo compito è provvedere a tutto quello che può essere necessario: anzitutto il cibo per i pastori, e sia per questi che per le pecore, quello che può servire per la salute senza bisogno del medico. È bene che i precetti siano in forma scritta, il che comporta che il *magister* non può essere analfabeta.

Numero dei pastori - Per quanto riguarda il numero dei capi da affidare a un pastore non esistono regole precise: chi ha greggi in Epiro normalmente assegna cento pecore a un pastore se a lana comune, a due se a lana pregiata. *Vedi pag. 787*

Latte e formaggio33 - La produzione del latte è trattata da VARRONE non limitatamente alla pecora, ma in modo unitario per tutte le specie dotate di questa attitudine, mettendo in evidenza le differenze e gli aspetti generali. Il latte, afferma VARRONE, fra i prodotti liquidi è il più nutriente. Sotto questo aspetto il primato spetta alla pecora seguita dalla capra. Se invece il latte è utilizzato per le sue virtù purgative (*ad perpurgandum*) la scala di merito, in ordine decrescente, va da quello equino, all'asinino, vaccino e caprino. In ogni caso, vi sono differenze legate a diversi fattori. Il latte più nutriente si ottiene con un'alimentazione a base di orzo, paglia e altri prodotti asciutti; quella più purgativo con l'erba fresca, tanto meglio se con essenze di per sé purgative. È migliore il latte fornito da un soggetto in buona salute e quello prelevato a non molta distanza dalla mungitura e non subito dopo il parto. Per quanto riguarda il formaggio, il più nutriente ma di più difficile digestione è quello di latte vaccino, segue quello di latte ovino e infine quello caprino, che risulta però il più digeribile³⁴. Per la preparazione del formaggio è migliore il caglio di lepre o di capretto rispetto a quello di agnello. Il formaggio si produce nel periodo compreso fra le Vergilie primaverili e quelle estive³⁵, generalmente con il latte munto la mattina in primavera il pomeriggio nelle altre stagioni. Il caglio migliore è quello di lepre, seguono quello di capretto e di agnello. Alcuni al posto del caglio usano il lattice secreto dai rametti di fico e l'aceto³⁶ e vi aggiungono altri ingredienti che i greci chiamano *chi opon* chi *dacryon*³⁷. Quanto al sale, quello di miniera è migliore rispetto al sale marino.

Tosatura - Il periodo della tosatura è compreso fra l'equinozio di primavera e il solstizio d'estate, quando per il caldo le pecore cominciano a sudare; per la stessa ragione si scelgono giornate serene e le operazioni si svolgono all'incirca dall'ora quarta alla nona³⁸. La lana impregnata di sudore da questo prende il nome di *sucida*; è più soffice, più pesante e di miglior colore. Subito dopo la tosa le pecore le pecore si ungono accuratamente con vino e olio, da taluni mescolati anche con cera bianca e grasso di maiale; nel caso di pecore *pellitae*³⁹ si tratta con la medesima miscela la pelle di rivestimento. Eventuali ferite vanno cosparse con pece liquida. La lana una volta tagliata viene arrotolata e prende il nome di *vellera* o *vellimna*, dal che si può arguire che la pratica di strappare la lana ha preceduto quella di tosarla⁴⁰. Chi ancora segue questa usanza sottopone le pecore a un digiuno di tre giorni in modo che, indebolite le radici, la lana si stacca più facilmente. I primi tosatori sarebbero venuti dalla Sicilia nell'anno 453 dalla fondazione di Roma⁴¹. VIRGILIO - Lasciato il paese natio e il podere paterno, nella campagna mantovana prossima al Mincio, per completare gli studi a Cremona, Milano, Roma e Napoli, l'ancora giovane poeta PUBLIO VIRGILIO MARONE (*Andes*, presso Mantova, 70 - 19 a. C.) già famoso per le Bucoliche, è accolto nel prestigioso circolo letterario di MECENATE, di cui faceva già parte fra gli altri ORAZIO. Lo stesso MECENATE⁴² lo sollecita a scrivere un poema sull'agricoltura, argomento bene accetto da VIRGILIO, già in piena consonanza con gli ideali di pace e di promozione

dei valori tradizionali italici perseguiti da OTTAVIANO. Alla composizione del suo poema le *Georgiche* (*Georgica* o, alla greca, *Gheorghicon*) VIRGILIO si dedica nell'arco di tempo all'incirca fra il 39 e il 29 a. C., un periodo quindi di poco posteriore alla pubblicazione del *De re rustica* di VARRONE. Dal punto di vista letterario Le *Georgiche* appartengono al genere della poesia didascalica inaugurata nell'VIII secolo a. C. da ESiodo con il suo *Erga kai Hemerai*, una scarna elencazione dei lavori da condurre nella proprietà agricola nel rispetto dei giorni fausti e infausti 43. L'altro poema didascalico a cui ha attinto VIRGILIO è i *Fainomena* di ARATO (IV – III a. C.) in cui sono descritti i fenomeni celesti, con le relative leggende, e i segni del tempo. Fra i poeti latini VIRGILIO esprime la sua ammirazione per LUCREZIO, che nel *De rerum natura* aveva poeticamente esposto la dottrina meccanicistica di EPICURO sulla natura, con gli dei lontani e indifferenti alle vicende umane, condizione che assicura una tranquillità senza superstizioni; a questa visione freddamente “scientifica”, VIRGILIO contrappone la semplice felicità dell'agricoltore che venera le sue divinità agresti 44. Per quanto riguarda gli aspetti più propriamente tecnici, VIRGILIO attinge soprattutto alle opere di CATONE, VARRONE e IGINO 45, che secondo COLUMELLA gli fu “quasi pedagogo” 46. Come è norma nei poemi didascalici, anche le *Georgiche* 47 si rivolgono a dei destinatari degli insegnamenti, nel caso specifico i contadini, che con il loro sudore e i loro animali coltivano i modesti poteri, ma senza le indispensabili conoscenze: destinatari fittizi, espressione di una realtà agricola anacronistica, ma consona alla nostalgia per un passato idealizzato e ai programmi di pace di OTTAVIANO. Nell'esposizione dei vari argomenti i quattro libri delle *Georgiche* seguono lo schema di VARRONE, ma le colture erbacee e arboree occupano i primi due libri anziché uno solo; gli animali grossi e minori sono l'argomento del libro III, mentre il IV e ultimo è dedicato per intero alle api. Pecore e capre sono quindi trattate nella seconda metà del libro III, che esordisce con un celebre verso che esprime il rimpianto per il tempo che irreparabilmente fugge (III, 394): *Sed interea fugit, fugit irreparabile tempus*. Il testo è arricchito da digressioni poetiche – i pastori della Libia, i pastori-cacciatori di una favolosa Scizia immersa in un inverno perenne, le serpi velenose che si annidano nei ricoveri e quelle che insidiano chi riposa sui prati calabresi – e termina con la descrizione apocalittica della peste del Norico che colpì ogni specie di animali 47bis. Per quanto riguarda la parte più propriamente tecnica sull'allevamento ovino, VIRGILIO riprende, poeticamente, le indicazioni di VARRONE, ma con un ordine espositivo meno rigoroso.

Per cominciare, alcune prescrizioni sull'alimentazione e gli ovili (III, 295 e segg.):

*Iniziando prescrivo di far gustare alle pecore l'erba
in agiati ripari, fino a quando non ritorna la stagione delle fronde,
e far lettiera di molta stoppia e mannelli di felci
al terreno duro. Perché il ghiaccio non assideri questo
delicato bestiame e non porti scabbia e sconci mali deformanti.*

Allor quando la buona stagione rinverdirà i boschi e i prati, le greggi di capre e pecore vanno portate sui pascoli ancora freschi di rugiada; verso l'ora quarta (le 9 del mattino), una prima abbeverata e poi, a mezzogiorno, riposo sotto alberi ombrosi e poi, la sera, il ciclo riprende con abbeverata e pascolo (III, 335 e segg.):

*di nuovo poi offri limpide acque e di nuovo pasture
al calar del sole, quando la fresca sera mitiga
l'aria e già la rugiadosa avviva i pascoli
e i lidi rimandano canti d'alcioni, le siepi di cardellini.*

La produzione di latte è un'attitudine esclusiva delle capre, mentre le pecore sono considerate solo per la produzione di lana; per assicurarsi che la progenie abbia sempre un vello bianco, entrambi i riproduttori devono avere questa caratteristica, con perentoria esclusione degli arieti con lingua nera (III, 386 e segg.):

*e scegli sempre pecore bianche di morbido vello.
E sia pur candido davvero un ariete, ma
Se soltanto abbia nera la lingua sotto l'umido palato
respingilo, perché non offuschi di brune chiazze la lana dei nuovi
nati e un altro cercane all'intorno per tutto il pascolo gremito.*

Anche i cani sono importanti, ma le loro funzioni non sono strettamente pertinenti al gregge quanto piuttosto di guardia dei recinti e per la caccia; per la loro alimentazione è consigliata una dieta alquanto semplificata (III, 404 e segg.):

*L'interesse per i cani non sia per te l'ultimo, ma di siero
Grasso sazia insieme i veloci cuccioli di Sparta
e il molosso mordace 48: con siffatti guardiani, mai
avrà da temere il ladro a notte attorno ai recinti
e le incursioni dei lupi o, alle spalle gl'irrequieti Iberi.
Spesso anche inseguirai in corsa i pavidoni onagri
E con i cani la lepre caccerai, con i cani i daini;*

Note a piè di pagina

1 L'argomento di questo articolo era già stato trattato brevemente da uno di noi (Malossini, 2011).

2 “Pecora” deriva dal latino *pecus-oris* che indicava genericamente il bestiame di piccola taglia, quindi anche la pecora, ma il termine specifico era *ovis*, da cui il nostro aggettivo “ovino”. La denominazione dei due sessi, come in tante specie domestiche, è eteronimica: *aries* e *ovis* in latino, ariete o montone e pecora in italiano.

3 La priorità della pecora fra gli animali addomesticati era già ammessa dagli antichi (cfr. Varrone, *Re rust.*, II, 1). Si hanno tuttavia ragioni per ritenere che questo primato, a parte il cane che ha una sua storia particolare, spettò alla

capra. **3bis** DARWIN (1876), data per generalmente accettata la derivazione della pecora da specie ancestrali, riporta senza commenti le opinioni di alcuni studiosi del suo tempo: 14 sono le specie selvagge, ma nessuna è capostipite delle pecore attuali (BLYTH, 1841); esistono 6 specie di *Ovis*, ma la pecora domestica è l'unica rappresentante di un genere estinto (GERVAIS, 1855); 10 sono le specie selvagge, ma solo una è ancora vivente (FITZINGER, 1860); le attuali razze britanniche discendono da 11 forme indigene (ANDERSON, s. d.).

4 La tassonomia del genere *Ovis* è piuttosto complicata e controversa, per cui usualmente si usa la denominazione popolare al posto di quella binomia scientifica. Secondo Corbett *et al.* Il genere *Ovis* comprende sei specie, ciascuna con diverse razze: *Ovis orientalis* il muflone - di cui il ceppo europeo sarebbe una sottospecie *O. o. musimon* -, *Ovis ammon* l'argali, *Ovis vignei* l'urial, *O. canadensis* o pecora delle montagne rocciose o *bighorn* (l'immagine stilizzata delle sue lunghe corna è il marchio della Casa automobilistica Dodge), *O. nivicola* la pecora delle nevi siberiana, *O. dalli* o Thinhorn dell'Alaska. Le ultime tre non sono mai state addomesticate.

5 Un'indagine condotta nel periodo 2000 – 2006 nell'ambito del programma INTERREG III B (FELDMANN *et al.*, 2006) ha individuato nella Regione alpina 60 razze – alcune ridotte a pochi soggetti -, di cui 28 in Italia, diverse per taglia, colore del mantello - generalmente bianco, ma anche bruno o nero -, tipologia delle orecchie – grandi pendenti o piccole e portate lateralmente, corna – presenti nei maschi, più raramente nelle femmine o assenti in entrambi i sessi -, attitudini produttive. In Italia, al LG gestito dall'AssoNaPa, sono iscritte 17 razze ovine.

5bis Secondo SILVESTRI (2003) pecore, agnelli e montoni sono nominati in totale 448 e 85 volte rispettivamente nell'Antico e Nuovo Testamento.

6 Riportiamo, per es., due impietose descrizioni ottocentesche della degradazione che i progenitori selvatici avrebbero subito a seguito del processo di domesticazione "... la pecora domestica istupidita dalla schiavitù ... rappresenta il tipo della stupidità soggiogata, della pacifica indolenza, e dell'ubbidienza sconsiderata, senza carattere, senza volontà, senza vivacità, senza individualità" (VOGT e SPECHT, 1884) e "Non hanno né le forme svelte e graziose né la leggerezza di andamento di questi due ruminanti selvaggi [il muflone e l'argali] ... L'intelligenza di questi animali è limitatissima, e la loro costituzione debole (FIGUIER, 1880).

6bis Vedi, per es., CICERONE, *In Pisonem* ...; DANTE: "uomini siate, e non pecore matte" (*Paradiso*, V, 80).

7 Celebre a questo proposito la favola esopea del lupo e l'agnello, in seguito ripresa da Fedro e da La Fontaine. Per i numerosi riferimenti nella Bibbia cfr. SILVESTRI (2003).

8 Cicerone, che ne fu grande ammiratore tanto da farne protagonista, idealizzato, del *De senectute*, afferma di aver letto più di centocinquanta delle sue orazioni, esemplari sotto tutti gli aspetti (*Brutus*, 65).

9 Per la numerazione dei capitoli e per le citazioni il riferimento è all'edizione curata dall'insigne latinista Rosa Calzecchi Onesti.

10 *Familia* nella locuzione *pater familias* indica l'insieme degli schiavi (*servi*) e di liberti al servizio del padrone.

11 vender l'inutile

12 Numerose sono le ricette riportate, spesso differenti solo per pochi particolari: *libum*, *placenta*, *spira*, *scriblita*, *globuli*, *encytum*, *erneum*, *spaerita* (*Agr.*, LXXV – LVXXXII); *savillum*, *pultis punica* (Ivi, LXXXXIV – LXXXV).

13 Ivi, V, VI, XXX.

14 Ivi tosatura

15 Ivi, CXXIV. (cani)

16 cfr. PARATORE (1991, pag. 161).

17 Nonostante la sua militanza nella fazione pompeiana, CESARE, dopo la sua definitiva vittoria, gli aveva affidato l'organizzazione della prima Biblioteca pubblica, progetto che per la morte dello stesso CESARE non ebbe seguito.

17bis Per il testo e la suddivisione in capitoli e paragrafi abbiamo fatto riferimento all'edizione UTET (1974).

18 L'occasione per scrivere l'opera è l'acquisto di un podere da parte della moglie Fundania; VARRONE, da parte sua, aveva già proprietà in Sabina e in Campania.

19 commento sull'elenco

20 Il cartaginese MAGONE (III secolo a. C) fu autore di un trattato sull'agricoltura in 28 libri. L'opera portata a Roma dopo la distruzione di Cartagine nel 146 a. C. e tradotto dal punico in latino da DECIMO SILANO, divenne un costante riferimento per i successivi autori georgici durante tutto il periodo classico.

20bis cfr. MARTONE (2010)

21 *Agr.*, I, 2, 14; II, 1, 5

22 Ivi, II, 1, 12.

23 II, 2, 3 e segg.

24 vedi ORAZIO, *Odi*, II, 6, 10 e segg.

25 Questa descrizione ci ricorda la nostra pecora Sopravvissana, che fino a pochi decenni fa era la regina dei pascoli laziali e abruzzesi.

26 Questo avvertimento è ripreso come un dogma da VIRGILIO (*Georg.* III, vv. 387 – 390), COLUMELLA (*De re rust.*) e altri. Razze con la caratteristica della lingua esistono anche attualmente (vedi Anatomia di BARONE)

27 *Agr.* II, 2, 3 e segg.

28 citiso = *Medicago arborea*.

29 *Apulia romana* *Agr.* II, 2, 13 e segg.

31 Ivi, II, 9, 2 e segg.

32 Ivi, II, 10, 1 e segg.

33 Ivi, II, 11, 1 e segg.

- 34 Non chiari i criteri, certamente le vacche producevano meno latte.
- 35 Vergilie sono lo stesso che Pleiadi; il periodo indicato è dalla metà di maggio alla metà di luglio.
- 36 L'impiego dei rametti di fico per coagulare il latte è ancora praticato a livello casalingo e da piccoli caseifici artigianali soprattutto con latte di capra e di pecora.
- 37 I due prodotti ὄπος e δάκρυον indicano il primo il succo che stilla dai rametti di fico e il secondo, in questo contesto, genericamente l'umore emesso dalle piante; quindi nessun chiarimento che differenzi queste aggiunte rispetto quanto già esposto.
- 38 ore romane.
- 39 pecore *pellitae* vedi nota 24.
- 40 l'osservazione è etimologicamente corretta: i due termini e lo stesso *vellus* sono derivati da *vellere* cioè strappare.
- 41 Posta la fondazione di Roma nel 754 a. la data indicata corrisponde al 300 a. C.
- 42 *Georg.*, vv. 40-41.
- 43 Dal punto di vista più strettamente letterario il poema esiodeo è famoso per i miti di Pandora e delle successive delle età dell'uomo – da quella dell'oro a quella del ferro – e della favola dello sparviero e l'usignolo, esempio paradigmatico della legge del più forte (cfr. CANFORA, 2001).
- 44 Felice chi ha potuto conoscere la causa delle cose ... Fortunato anche quegli che conobbe gli dèi agresti... (*Felix chi potuit rerum cognoscere causas ... Fortuunatus et ille deos qui novit agrestis...*, *Georg.*, II, 490 – 494).
- 45 CLAUDIO GIULIO IGINO, nato in Spagna nel I secolo a. C., fu liberto di AUGUSTO che lo nominò bibliotecario; scrisse di agricoltura e varie altre opere nei campi più diversi, ma nessuna ci è pervenuta.
- 46 *Re rust.*, I, 13.
- 47 Per gentile concessione della Casa ed. Il Ponte del Sale abbiamo seguito la traduzione di Gianfranco Maretta Tregardini.
- 47bis Già LUCREZIO (*De rerum natura*, ...), aveva descritto l'epidemia ... TUCIDIDE (*La guerra del Peloponneso*, II, 47 – 54). 12
- 48 I cani di Sparta erano rinomati soprattutto come segugi da caccia, ma sono citati precedentemente anche come cani da pastore con l'epiteto "amiclèi" (III, 345); il termine "cuccioli" (lat. *catuli*) deve essere inteso come vezzeggiativo in relazione alla statura relativamente ridotta. I molossi, razza di grande taglia proveniente dall'Epiro, erano addestrati per combattere con i tori nelle *venationes*, e, in ambito rurale, come cani da guardia e da caccia.
- Bibliografia
- BREHM. A. E., 1893, *La vita degli animali. Vol. ... Mammiferi* (traduz. ...), Torino, UTET.
- CANFORA L., 2001, *Storia della letteratura greca*, Laterza & Figli, pp.
- CATONE MARCO PORCIO, 1964, *Liber de Agricoltura* (traduz. R. Calzecchi Onesti), Roma, Ramo Edt. Agric.
- FELDMANN A., BIETZKER U., MENDEL C., 2006, *Schafrassen in den Alpen*, Passsau, Druckerei Tutte GmbH.
- FIGUIER F., 1880, *I Mammiferi*, in: *Vita e costumi degli animali*, Milano, Treves ed., p. 255.
- MALOSSINI F., 2011, *Gli allevamenti animali nel fondo rustico dell'antica Roma*. Atti Acc. Rov. Agiati ser. IX, vol. I, B.
- MARTONE A., 2010, *Storia dell'Agricoltura romana*, Roma, Carocci ed., p. 23.
- SILVESTRI G., *Gli animali nella Bibbia*, Cinisello Balsamo (MI), Edizioni San Paolo, pp. 95 e segg.
- VOGT C., SPECHT F., 1884, *I Mammiferi*, in *Vita e costumi degli animali*, Milano, Ed. Sonzogno ed., pp.