

## **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**

**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](mailto:giovanni.peratoner@provinz.bz.it)

**dott.ssa Milena Povo**

**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.povo@crea.gov.it](mailto:milena.povo@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](mailto: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](mailto: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](mailto: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".

**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/>

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/>

Caratteristiche zootecniche della pecora di razza frabosana o roaschina (Frab. n.2).

## **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/>



























## **Altre informazioni:**

### **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 PIEMONTESI** 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 frabouzanrouaschin

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 anagrafici 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 frontonasale 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>