



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
L'Europa investe
nelle zone rurali



PSR PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
2007-2013
Fondo Europeo
Agricolo per lo Sviluppo Rurale

22-23 GIUGNO 2013

17^a FESTA DELLA PECORA ZERASCA

ATTENTI AL LUPO!

Loc. Canonica - Chiesa di Rossano - Zeri - Massa-Carrara

PROGRAMMA

Noi pastori chiediamo di essere messi in condizione di lavorare, di avere servizi reali ed una semplificazione normativa, **di essere aiutati a creare un serio sistema di commercializzazione dei nostri prodotti:** carne, latte, lana, di far parte integrante di un sistema che integri il turismo, la gastronomia, l'ospitalità del territorio in cui viviamo e al quale prestiamo manutenzione. Ci piacerebbe essere considerati imprenditori di un importante settore economico e non vorremmo essere pa-

ragonati invece ad una **razza a rischio di estinzione** da tutelare con qualche legge speciale o con qualche articolo di finanziaria.

Valorizzati come produttori di beni primari e animatori del territorio ai quali si può riconoscere un valore economico e sociale per il duro lavoro che svolgiamo ogni giorno.

Chiediamo più collaborazione e meno miopie nella realizzazione di una filiera corta.

SABATO 22 GIUGNO 2013

ore 19,30

APERTURA STANDS GASTRONOMICI

Degustazione di piatti tipici zeraschi, agnello di Zeri cotto nei testi.

Il punto ristoro sarà allietato da musiche e canti.

Si danzerà con l'orchestra "I Rubini".

DOMENICA 23 GIUGNO 2013

dalle ore 10,00

- GIOVANI ZERASCHE IN MOSTRA
- LABORATORIO DI TOSATURA

La lana prima di essere un prodotto di interesse commerciale, rappresenta per la pecora un importante strumento di termoregolazione.

Il vello funge da strato coibente utile sia per proteggere l'animale dalle basse temperature, che da quelle elevate.

Quindi la tosatura non deve essere considerata un'evitabile perdita di tempo, ma un momento fondamentale per garantire alla pecora benessere ed adeguata pulizia.

del triste destino che il mercato riserva alla lana italiana è invece tutta un'altra questione.

- Esposizione di manufatti, oggettistica e tappeti realizzati con la lana delle zerasche.
- Laboratorio "fare il formaggio" a cura dei pastori

della pecora Massese, preparazione della cagliata e delle ricotte con degustazione.

- Laboratorio artigiano sull'intreccio e antiche utensilerie in legno.
- Il mulattiere con i muli attrezzati con "basti e griller".

ore 12,30 - 19,30

APERTURA STANDS GASTRONOMICI

Degustazione di piatti tipici zeraschi, agnello di Zeri cotto nei testi. L'intera giornata sarà accompagnata da musiche tradizionali, canti e balli del nostro Appennino eseguite dal gruppo "I MUSICALVENTO"

- Associazione URATARAMANI: laboratorio "L'arte di fare il feltro".
- Pomeriggio con esibizioni e stage di ballo country a cura del gruppo "The nameless country line dance".

LA FESTA CONTINUERÀ FINO A TARDATA SERA.