

ALLEVAMENTO DELLA PECORA "CORNELLA BIANCA": IDENTIFICAZIONE DEGLI ANIMALI PRESENTI IN PROVINCIA DI REGGIO EMILIA E VERIFICA SPERIMENTALE DELLA QUALITA' DEL LATTE

Coordinatore: Dott. C.A. Alberti

1 - Premessa

La "cornella bianca" ha rappresentato, nel passato, una delle razze ovine più allevate nella provincia di Reggio Emilia.

Di manto bianco e provvista di corna, era razza prevalentemente allevata per la produzione di latte, anche se buona produttrice di carne, soprattutto agnelli da macello. È di origine autoctona, tanto che nel libro *"L'allevamento ovicapрино del Veneto"* (a cura di E. Pastore e L. Fabbris, Edizioni Veneto Agricoltura – Regione Veneto, Padova 1999) viene chiamata "reggiana".

La razza è, nel secondo dopoguerra, andata scomparendo, sia per la drastica riduzione degli allevamenti ovini, sia per la sua sostituzione con razze considerate, a torto o a ragione, più produttive, come la Massese o la Sarda.

Nonostante l'allevamento ovino, negli ultimi 50-60 anni, abbia evidentemente perso l'importanza economica che aveva nel passato, sta ultimamente destando un rinnovato interesse nelle zone di collina e montagna. Le cause di ciò sono soprattutto la perdurante crisi del comparto bovino da latte e la particolare idoneità delle pecore a sfruttare gli appezzamenti di terreno più scomodi, difficili da lavorare e spesso abbandonati al degrado, ormai molto diffusi nel nostro territorio. Si apre dunque la possibilità che l'ovinicoltura torni a rappresentare una fonte di reddito, almeno integrativa, per gli allevatori, soprattutto se si riuscirà a valorizzare i suoi prodotti tipici, come espressione gastronomico-culturale delle tradizioni del nostro territorio.

Non a caso, nel 2005, è stata avanzata la richiesta della D.O.P. per il Pecorino dell'Appennino Reggiano, già presidio Slow Food dall'anno precedente. Analoghe iniziative di valorizzazione sarebbero auspicabili per altri prodotti, come la ricotta, il "violino" (cioè il prosciutto di pecora), i salami, le "barzigole" (cotolette di carne ovina)...

In questo quadro, il recupero e la salvaguardia di una razza locale rappresentano un ulteriore, importante passaggio, certamente spendibile sul piano della valorizzazione.

Nel nuovo quadro socio-economico, sopra delineato, l'allevamento ovicapрино, che per le sue caratteristiche peculiari, si presta ottimamente a sfruttare aree marginali, rappresenta una risorsa importante per la manutenzione del territorio, la sua valorizzazione paesaggistica e per la conservazione (o recupero) di attività produttive, economicamente promettenti, nei territori disagiati del nostro Appennino.

Ai Servizi Veterinari della nostra provincia è stata avanzata, da parte dei vari Enti ed Associazioni coinvolti (e d'appresso indicati) richiesta di collaborazione per il progetto di recupero della razza.

In considerazione delle collaborazioni che dovranno essere attivate per il raggiungimento degli obiettivi prefissati, si ritiene necessario attivare una funzione di coordinamento dell'intero progetto.

2 - Obiettivi del progetto

L'obiettivo generale del progetto è lo studio delle caratteristiche produttive della razza "cornella bianca", in vista di un suo auspicabile recupero, ossia di un aumento dei capi allevati negli allevamenti ovini provinciali.

Naturalmente questo obiettivo si inserisce nel più ampio quadro della tutela del patrimonio ovino, della salute degli animali, del benessere negli allevamenti, ecc. (aspetti presi in considerazione nell'altro progetto per la realizzazione di un manuale di buone prassi igienico-sanitarie dell'allevamento ovicapрино), nonché della tutela e promozione del sistema agro-alimentare della nostra provincia e della sicurezza alimentare.

3 - Cosa si intende realizzare

Gli obiettivi specifici del progetto devono necessariamente tener conto del numero limitato dei capi presenti sul territorio provinciale.

Allo stato attuale e senza escludere per il futuro ulteriori, più ampie ricerche, si intende:

- • Procedere al censimento dei capi riferibili alla razza negli allevamenti provinciali;
- • Studiare le principali caratteristiche produttive della razza "cornella", in particolare per quanto riguarda il latte (produzione totale per lattazione, caratteristiche del latte ai fini della caseificazione).

4 - Piano di lavoro

L'attività consisterà:

- 1. nel riconoscimento dei capi (puri o meticci) riportabili al "tipo cornella bianca" durante le ordinarie operazioni di risanamento per brucellosi e nella loro corretta identificazione, anche considerata l'entrata in vigore del nuovo sistema di anagrafe ovi-caprina (Reg. CE 21/2004);**
- 2. nel conseguimento di dati di produzione e prelievo di campioni di latte in 1 o 2 allevamenti per una valutazione delle caratteristiche di caseificazione, in confronto con altre razze (sarda o massese).**

5 – Rapporti con altri enti

Numerosi sono gli enti e le associazioni interessate ed, in qualche modo, coinvolte nel progetto.

- | | | |
|------------|------------|--|
| 1. | 8. | Regione Emilia Romagna, Assessorato Agricoltura; |
| 2. | 9. | Amministrazione Provinciale di Reggio Emilia, Servizio Agricoltura; |
| 3. | 10. | Comunità Montana dell'Appennino Reggiano; |
| 4. | 11. | Associazione Provinciale Allevatori di Reggio E. |
| 5. | 12. | Istituto Zooprofilattico Sperimentale, sezione di Reggio Emilia; |
| 6. | 13. | Università di Bologna; |
| 7. | 14. | Università di Parma; |
| 8. | 15. | Istituto Tecnico Agrario "A. Zanelli"; |
| 9. | 16. | G.A.L. Antico Frignano e Appennino Reggiano; |
| 10. | 17. | Cate s.r.l. |

ed altri enti ed associazione coinvolti in corso d'opera.

6 - Ruoli e gestione del progetto

Coordinatore del progetto è il dott. Alberti Carlo Alberto, che agirà, per il raggiungimento di quanto stabilito nello stesso, di concerto con il Direttore dell'ADSPV.

Collaboreranno con il dott. Alberti, per la buona riuscita del progetto, oltre ai Colleghi impegnati nelle normali attività negli allevamenti (risanamento, controllo del farmaco, ...) soprattutto dell'ATV di Castelnovo Monti, il dott. Iotti Andrea ed, al bisogno, altre figure professionali dell'ADSPV, come i tecnici.

7 – Risultati attesi

- 1. identificazione dei capi presenti negli allevamenti sul territorio;**
- 2. acquisizione di dati di produzione e studio delle caratteristiche di caseificazione del latte mediante esiti di esami di laboratorio.**

8 – Tempistica

Il progetto avrà inizio con il 2006.

I risultati del primo anno di attività porteranno anche a ricentrare l'obiettivo estendendo le indagini, anche di laboratorio, ai principali prodotti derivati del latte: pecorino e ricotta.