

Rivista di Zootecnia

RASSEGNA MENSILE DI SCIENZA E PRATICA ZOOTECNICA

DIRETTORE: PROF. RENZO GIULIANI

Direttore dell'Istituto Zootecnico dell'Università di Firenze



Anno XXII

GIUGNO 1949 N° 6

GLI OVINI DELLA MAGRA E DELLA GARFAGNANA

Da tempo antichissimo, la valle del Serchio (Garfagnana e la val di Magra (Lunigiana, Pontremolice) godono una per l'allevamento delle pecore: ne parla già Columella (I° sec. d. C.) nella sua "De re rustica". È un fatto che una delle risorse principali di queste zone è rappresentata dall'allevamento della pecora, che si svolge, in parte parte a carattere stanziale (piccoli greggi di 10-20 capi) soprattutto nei poderi di alta collina, ed in gran parte transumante, con greggi di consistenza molto varia (dai 200 capi).

Gli ovini della Magra e della Garfagnana vanno sotto diversi nomi a seconda delle località in cui pascolano: Garfagnini, Massesi, Fornesi, ecc.; però la maggior parte degli stori, tra cui Parisi (1), li considerano di origine comune ed anche di usi caratteristiche.

Si è fatto però che i pastori sono soliti nel fissare una netta distinzione tra ovini garfagnini ed ovini massesi o fornesei, essendo i primi ritenuti più rustici, robusti e di maggior sviluppo, sebbene nella media un po' inferiori come attitudine lattiera; i secondi, più lattiferi, un po' meno sviluppati, ma più esigenti come facilmente adattabili alle condizioni di ambienti poco favorevoli.

È però vecchia abitudine di molti stori, quando intendono spingere a produzione del latte, ricorrere ad ovini massesi e quando vogliono aumentare la robustezza e rusticità del gregge, a quelli garfagnini. In sostanza sembrerebbe che nella pecora garfagnina, che normalmente sverna sulle colline del pisano e quindi in ambiente, nel complesso meno favorevole, per selezione naturale ed in parte artificiale, l'attitudine lattifera è al suo meno sviluppata, in confronto alla pecora massese che l'inverno pascola lungo il litorale e vive in condizioni un po' migliori.

Naturalmente questo si verifica alla grande media poiché ogni gregge ha una sua propria fisionomia, ma gli è stata impressa dal pastore, che in qualche caso ha spinto a massimo l'attitudine al latte, in qualche altro ha curato lo sviluppo dell'attitudine alla carne.

La differenza tra i due tipi — Garfagnina e Massese — è dovuta anche a razze, che si verificano di tanto in tanto, delle pecore garfagnine con gli stori cosiddetti "Pavullesi" appartenenti a quella razza poco decisa, ma di una certa diffusione in quella soprattutto l'alto Appennino Modenese e Reggiano e d'estate anche nelle stesse zone della pecora garfagnina.

Senza questi ovini pavullesi, di buona statura, peso e sviluppo scheletrico dei garfagnini, però, a quanto ritengono i pastori, meno lattiferi. Vedremo viceversa come il principale pregio degli ovini che stiamo descrivendo sia proprio la produzione del latte che si è dimo-

strata al controllo pari a quella delle più rinomate razze ovine allevate in Italia.

Consistenza della razza e sistemi di allevamento

Gli ovini garfagnini e massesi comprendono oggi circa 200.000 capi allevati rispettivamente in Garfagnana, Val di Magra e Massese e transumanti nella bassa Valle del



Fig. 1 - Ariete di razza garfagnina di anni 2 posato nella cassepa dei nazzi di selezione tenute a Sileno (Lucca)



Fig. 2 - Ariete di razza garfagnina del sig. Sest' Vittorio



Fig. 3 - Un ariete e quattro pecore di razza garfagnina iscritte al Libro genealogico

Serchio, Val di Nievole, basso Val d'Arno e colline pisane, litorale pisano e livornese.

E' un fatto che, mentre nel periodo precedente l'ultima guerra l'allevamento di questi ovini tendeva a restringersi di fronte al diffondersi di quelli a lana più fine del tipo Sopravvissano, durante la guerra e nel dopo-guerra, in conseguenza del maggiore interesse per la produzione di formaggio e agnelli in confronto a quella della lana, il loro numero in Toscana è aumentato.

Le pecore garfagnine e massesi vengono allevate nelle zone originarie in greggi di consistenza varia, in gran parte transumanti, ed in piccola parte stanziali: questi ultimi appartengono a piccoli agricoltori e mezzadri della parte alta delle Valli del Serchio e della Magra. I greggi transumanti vanno dai 20-30 ai 200 capi circa: i meno numerosi sono frequenti nella zona di Massa e sono tenuti da piccoli proprietari della zona litoranea che l'estate si spediscono nella parte alta dell'Appennino, verso la Liguria. I maggiori per consistenza, talvolta formati da pecore di più proprietari, sono frequenti dei pastori dell'Alta Valle del Serchio che svernano lungo la costa fino alle vicinanze di Grosseto.

Normalmente gli arieti vengono isolati dalle pecore soltanto nel periodo fine novembre-10/15 marzo, di modo che si hanno spesso due parti all'anno con una frequenza che va, a seconda dei greggi e delle annate, dal 20 al 40% delle pecore.

Le nascite degli agnelli avvengono più di frequente nel periodo che va dal settembre al dicembre escluso; esse riprendono generalmente dal marzo al maggio. In ostanza si cerca di evitare le nascite dal maggio all'agosto e dal gennaio al marzo. Gli agnelli per l'allevamento si scelgono da quelli nati in autunno e si allattano fino a tre-quattro mesi, età in cui raggiungono un peso di circa Kg. 20. Gli agnelli destinati al macello si vendono da 15 giorni a 20 giorni, del peso di Kg. 8-10 circa, essendo il peso alla nascita intorno ai 4 Kg.

E' da notare come i pastori della Garfagnana preferiscono scegliere gli agnelli da allevare fra quelli nati dai parti gemellari. In conseguenza di questa pratica, per fatto ereditario, il numero dei parti gemellari in un gregge tende ad aumentare di generazione in generazione, raggiungendo in alcuni greggi fino al 70-80% dei parti.

Molti pastori invece non considerano molto vantaggioso questo fatto e cercano perciò di contenere il numero dei parti gemellari entro il 30-40% scegliendo i riproduttori da allevare per una certa percentuale di parti singoli.

La tosa viene praticata due volte l'anno: nel settembre

e nell'aprile-maggio e generalmente è preceduta dal salto.

Gli agnelli per l'allevamento vengono scelti nella produzione autunnale e prendono latte per 3-4 mesi, età in cui raggiungono circa 20 Kg. di peso. Le agnelle vengono fatte coprire a 7-9 mesi di età, di modo che il primo parto avviene a poco più di un anno.

Nella generalità dei casi non si somministrano mangimi concentrati; eventualmente un po' di fieno o paglia nei periodi critici e nelle annate più sfavorevoli.



Fig. 4 - Ariete « massese » premiato alla mostra di Massa



Fig. 6 - Testa di capretto massese

Produzione di carne

Come in tutti gli ovini orientati principalmente verso la produzione di latte, la carne delle pecore garfagnine o massesi è rappresentata principalmente dall'agnello di latte, il quale viene venduto il più presto possibile e cioè non appena abbia raggiunto le caratteristiche commerciali per la vendita. La produzione di carne è inoltre rappresentata dalle pecore ed arieti di scarto.

L'agnello delle pecore garfagnine nasce di buona peso: 123 agnelli controllati su 6 greggi diversi hanno dato una media di Kg. 4.230 con massimi di 5 Kg.

L'agnello viene venduto intorno ai 10 Kg. di peso ed a 10-20 giorni di età a seconda dell'attitudine lattifera della pecora e dello stato dei pascoli, essendo la rapidità di accrescimento in relazione all'alimentazione. In autunno il peso viene raggiunto più rapidamente che in primavera.



Fig. 7 - Testa di pecora massese

della convenienza dell'allevamento della pecora in azienda in corso di bonifica.

I dati raccolti meriterebbero una illustrazione dettagliata, ma qui ci limiteremo a riferirli per sommi capi.

Sui terreni dell'azienda di Coltano pascolano mediamente 2200 pecore circa appartenenti a pastori della Garfagnana, che corrispondono all'azienda la metà del prodotto.

Il latte munto non viene lavorato dai pastori, ma sta ad un industriale che ne cura la lavorazione per suo proprio.

Il contratto è annuale ed inizia il 1° settembre. Lo scolo è costituito da medicato, dall'epoca del 7° luglio l'8 marzo, e da prato naturale durante l'inverno. Si accola un carico medio, durante il periodo invernale di pecore ad ettaro e 12-18 durante il resto dell'anno.

I dati della tabella seguente valgono a dare un'idea del prodotto medio vendibile: essi riguardano le annate 1947 e 1947-48.

Dati economici relativi ai greggi pascolanti nell'Azienda di Coltano dell'O.N.C.

PRODUZIONE TOTALI

ANNATA	Pecore mediamente presenti	Latte prodotto Q.S.	Importo L.	Lana Kg.	Importo L.	Agnelli Num.	Importo L.	Totali L.
1946-47	2041	1685,46	11.144.743	2140	942.500	1825	4.237.435	6.312
1947-48	2310	1695,58	19.132.310	2262	932.990	1950	3.774.260	21.540

PRODUZIONI MEDIE PER PECORA

ANNATA	Latte Kg.	Litre	Lana Kg.	Litre	AGNELLI VENDUTE Num.	Litre	Totali
1946-47	85	6.000	1	450	9,9	8.133	100
1947-48	78	8.780	0,900	370	8,9	2.648	110

N. B. - Le medie sono calcolate per il latte, la lana ecc. sulle pecore effettivamente presenti alla maceratura, tosa ecc.

Gli agnelli nati nei mesi invernali impiegano viceversa anche 30 giorni per raggiungere i 10 Kg.

Le pecore di scarto di razza massese ingrassano facilmente raggiungendo i 50-55 Kg. di peso e le Garfagnine nelle stesse condizioni sorpassano i 60 Kg., sempre nei buoni greggi.

Qualche considerazione economica

Abbiamo potuto avere, dalla cortesia della Direzione dell'azienda di Coltano dell'O.N.C., alcuni dati interessanti, sia per un giudizio sulle pecore di cui stiamo parlando, sia

Nei dati suesposti non sono considerati gli agnelli venduti che rappresentano una cospicua cifra, essendo di 1825 nel 1946-47 n. 472 e nel 1947-48 n. 763. Ma anche tenuto conto che questi servono a coprire le perdite e quindi il reddito lordo medio di una pecora è stato, ad 800 di circa 8.500 lire e nel 1947-48 circa 12.000 lire.

Calcolando un carico medio per ettaro, molto produttivo, di 10 pecore, si ha un reddito ad ettaro di 85.000 nel 1946-47 e 120.000 nel 1947-48, cifre che difficilmente raggiungono con colture industriali, molto più rischiose.

Avvenire dell'allevamento e miglioramento

La pecora del tipo garfagnino-massese tende, come si è detto, ad avere in Toscana una sempre più larga diffusione, dovuta alla eccellente attitudine lattifera, alla rusticità ed adattabilità a pascoli magri ed a condizioni ambientali sfavorevoli, infine alla buona attitudine alla produzione di carne. Mentre un tempo la pecora garfagnina era la gran parte l'animale dei pastori della Garfagnana e del Massese e dei piccoli proprietari della Lunigiana, ora sta introducendosi anche nell'allevamento podolare alla media ed alta collina, in sostituzione della pecora appenninica comune.

L'azione di miglioramento da svolgersi in favore di questa razza non può consistere, in linea di massima, che nella selezione allo scopo di incrementare anzitutto la produzione del latte, subordinatamente quella della carne e della lana.

Nel passato è stato fatto qualche tentativo di incrocio con anelli della razza Gentile di Puglia (4) ma i risultati sono stati nel complesso negativi. Anche gli esperimenti con arieti sopravvissuti condotti da singoli pastori hanno dato risultato negativo e non hanno avuto seguito. Un lavoro sistematico di selezione venne iniziato su alcuni greggi, che possono considerarsi tra i migliori, della razza garfagnina a cura dell'Ispettorato dell'agricoltura di Lucca, il quale ci ha fornito i dati sopra riportati.

Il controllo funzionale su un certo numero di pecore scelte per ciascun greggio ebbe principio nel 1933 per un complesso di 390 capi circa, saliti in seguito fino a 490.

Il controllo continuò fino al 1939, dopo di che non è stato corso. La selezione praticata tenne conto principalmente della produzione di latte e di quella quantitativa di lana, nonché del colore del vello: all'inizio comprendeva sia pelli a vello colorato, sia a vello bianco, successivamente è limitata a questi ultimi.

Il controllo permise di mettere in evidenza le caratteristiche della razza e le sensibili differenze individuali di pelliccia: nel complesso si ottenne anche un miglioramento nella uniformità e nella conformazione: non ci sono elementi sufficienti per poter giudicare del miglioramento e prodursi: ciò dipende dal breve tempo in cui si è svolta il lavoro.

È ora ora di poter riprendere la selezione con programmi chiari e con rigore di sistema, se pure su scala un po' più vasta.

Sulla pecora massese un lavoro sistematico è stato iniziato nel 1948, dopo una paziente opera di propaganda e di pressione tra i pastori svolta a cura dell'Ispettorato dell'agricoltura di Massa Carrara. Grazie a questa azione ora i pastori seguono con grande interesse il lavoro. Non si può parlare ancora di risultati: le prime agnelle nate da nati controllate sono ora in produzione per il latte.

La selezione è orientata anche qui, principalmente verso il miglioramento dell'attitudine lattifera, rappresentata da un'intensa produzione iniziale dopo il parto, sia alla sua lunga durata.

Nella pratica sono sorte alcune difficoltà per il giudizio comparativo dell'attitudine e cioè: confronto fra pecore che in un anno partoriscono due volte e quelle che partoriscono una volta sola; fra lattazioni che iniziano in autunno e quelle che iniziano in primavera, ecc.

Tali difficoltà potranno venire superate quando si potrà avere di numerosi dati di controllo e della carriera completa di un buon numero di animali.

Quanto alla lana, il problema diviene molto più difficile: troviamo infatti di fronte a lane difettose per scarsa



Fig. 8 - Gruppo di pecore massese alla mostra-concorso di Massa del 1948



Fig. 9 - Gruppo di pecore garfagnine in transumanza a Villa Sottile (Pisa)

uniformità e presenza di giarra e di fibre distrofiche; difetti che richiedono un lavoro lungo e paziente per essere eliminati. Non è il caso di pensare ad aumentare la finezza media, ma sarebbe già molto poter giudicare a rendere questa lana uniforme e senza difetti.

L'attitudine alla carne va migliorata, nel senso di avere agnelli che si possano vendere presto di buon peso e po-

Franchi

come facile automatico mod. 43

PER CACCIA E TIRO CALIBRO 12

Antica Fabbrica d'Armi **Luigi Franchi** BRESCIA - Via Colatafimi 17 - Tel. 25.72





Fig. 10 - Un gruppo di pecore garfagnane con agnello presentato a Milano Lanza.

core di scarto di facile ingrasso e un buon peso alla vendita.

I dati sopra esposti permettono di classificare gli ovini della Magra e della Garfagnana tra i migliori ovini da latte italiani, con buona attitudine alla produzione di carne e con eccezionali doti di rusticità. La selezione di questi ovini, soprattutto considerando la produzione di latte e di carne, offre ottime prospettive di buon risultato. Ad essa si accingono gli Ispettori dell'agricoltura della Toscana, che in questo come già in altri campi svolgeranno la loro opera con serietà, costanza, rigore di metodo.

I pastori della Garfagnana e del Massese, seguendo con

entusiasmo ed interesse il lavoro, dimostrano di possedere quel grado di evoluzione che è la migliore garanzia per il successo dell'opera di miglioramento.

Dott. PIER GIOVANNI BUJATI
dell'Ispettorato agnello regionale della Toscana

- (1) OTTAVIO PARRI - *Gli ovini della Toscana*, Lanza 1927.
- (2) T. M. BERTINI - *Contributo alla conoscenza delle lane dei nuclei di selezione della Toscana* - *Agricoltura Toscana*, 1929, 7-8, 1947.
- (3) Dott. A. BRANCHI - *La rassegna dei nuclei di selezione di ovini di lana Garfagnana* - *L'agricoltura toscana*, Luglio 1933.
- (4) Prof. O. PARRI - *Esperimento di incrocio fra pecore grasse di Puglia e garfagnane* - *Rivista di Zootecnia*, 1932.

Per ottenere economicamente

RAPIDO ACCRESCIMENTO E MASSIME PRODUZIONI DI LATTE E CARNE

alimentate il bestiame con

Semola Glutinata «Globo Fir»
Farina glutinata «Diamante»
Farina di puro germe di mais

FABBRICHE RIUNITE AMIDO GLUCOSIO DESTRIANA

MILANO . VIA RUGABELLA N. 9 . TELEFONI NUM. 42.965 - 81.377