

RIVISTA-DI- --ZOO TECNIA

RASSEGNA MENSILE DI SCIENZA E PRATICA ZOO TECNICA

Organo ufficiale dell'Istituto Zootecnico e Caseario per il Piemonte (Torino), dell'Istituto Zootecnico per la Basilicata in Bella (Potenza) e dell'Istituto Zootecnico di Firenze

Prof. RENZO GIULIANI

Dottore in scienze agrarie - Dottore in zootecnia

Ordinario di Zootecnia nel R. Istituto Superiore Agrario e Forestale in Firenze



Un grande allevamento di ovini Karakul in Romania: gruppo di pecore selezionato durante il riposo di mezzogiorno

REDAZIONE ED AMMINISTRAZIONE

FIRENZE (Cascine) - R. Istituto Superiore Agrario e Forestale - (Cascine) FIRENZE

ABBONAMENTI: Italia L. 30 - Estero L. 50 - Un numero separato L. 3.

Molto interessante si presentò la mostra dei cavalli arabi che gli inglesi allevano per rinfrescamento di sangue nella maggior parte delle loro razze equine leggere. La mostra ha raccolto 52 soggetti, la maggior parte nati ed allevati in Inghilterra. Alcune differenze di conformazione era dato di osservare fra i prodotti dell'allevamento indigeno e quelli originari. E non tanto per la statura quanto per la sgambatura meno accentuata, la maggiore profondità di torace, in generale una vantaggiosa larghezza di diametri trasversi e maggiore solidità. Frutto, questo, della cura posta nella scelta dei riproduttori, e soprattutto dell'importanza preminente attribuita, anche per questa categoria di cavalli, alle prove funzionali che facevano parte del programma della mostra sotto forma di gare di velocità e resistenza.

Il campionato è stato vinto dallo stallone *Hilal da Uns-el-Kujood e Shejret Eddur*, un bel baio di cinque anni, raccolto, solido, bella spalla, groppa larga e lunga, articolazioni potenti.

V. Carrante

L'allevamento ovino nella maremma grossetana

III.

Questo allevamento è caratteristico delle aziende a conduzione unita, salvo poche eccezioni di affitto di pascoli.

Nella grande industria ovina transumante si distinguono: *i grandi proprietari*, per lo più appartenenti a famiglie patrizie, *i mercanti di campagna*, *i moscetti* e *i piccoli*.

I grandi proprietari possiedono notevoli estensioni di terreni in Maremma, dove viene praticato l'allevamento brado dei bovini, degli equini e degli ovini, e possiedono pure delle tenute sugli appennini, dove i greggi passano l'estate.

I mercanti possiedono una, o più masserie di ovini (dai 3 mila ai 6 mila capi) e sono affittuari in Maremma di terreni lavorativi, e sui monti sono possessori o affittuari di grandi pasture.

I moscetti sono proprietari e nello stesso tempo « vergai » di una masseria di circa un migliaio di pecore: le loro greggi in montagna pascolano per lo più sui pascoli comunali. In Maremma sono affittuari di grandi proprietari o sub-affittuari di grandi affittuari.

I piccoli hanno greggi di 500 capi o meno e le affidano ai moscetti. I moscetti e i piccoli sono detti più comunemente « pastori ».

Attualmente gli ovini allevati appartengono o alla razza indigena o a razze migliorate.

Alla razza indigena si possono riportare tutti quegli animali simili al tipo vissano che formano i greggi dei moscetti; greggi che presentano una grande disuguaglianza dovuta al fatto che i piccoli proprietari di montagna, non avendo un numero sufficiente di capi per formare un gregge per mandare a svernare in Maremma, affidano il loro bestiame ad un pastore o « moschetto ». Nasce da ciò una serie di contratti: le pecore si consegnano « a male e a bene » cioè a tutto utile e rischio del pastore; « a patto stucco » nel qual caso il pastore deve corrispondere un tanto a capo, rimanendo il rischio della mortalità a carico del proprietario; « a capo saldo » nel qual caso il rischio della mortalità sta a carico del pastore, ma deve corrispondere al proprietario molto meno che nel caso precedente.

Molto più importanti sono i greggi dei grandi proprietari e dei mercanti; e gli animali che li compongono si possono riportare alle razze migliorate: sopravvissana o « bastarda spagnola », detta quest'ultima, razza maremmana.

Trascurando il primo tipo, ossia i greggi allevati dai moscetti, sia per la poca importanza, sia perchè molto simile al tipo allevato presso i contadini, verrò a parlare dell'allevamento dei grandi proprietari e dei mercanti di campagna.

Razze allevate

Differenze sostanziali fra la razza sopravvissana e la razza maremmana o « bastarda spagnola » non si possono fare, poichè entrambe hanno la medesima origine e vivono in ambienti uguali; tuttavia la razza sopravvissana è più alta e più pesante.

Essendo note le caratteristiche della razza sopravvissana, largamente allevata nella campagna romana, io non farò che un breve cenno della razza maremmana.

È noto come ogni proprietario vanti una razza speciale, per alcune lievi differenze che possono notarsi nella qualità e quantità del latte, della lana e nel maggiore o minore sviluppo corporeo degli animali; ma è fuori dubbio che tutte queste differenze debbono attribuirsi alla più o, menò buona qualità del pascolo e alle cure più o meno intelligenti che si apprestano al gregge.

Il cranio è dolicocefalo, con il lacrimale depresso e la sutura nasale leggermente arcuata; il naso presenta delle piegature trasversali; la nuca e la fronte sono coperte di lana. Nei soli maschi la testa è provvista di corna.

Il collo presenta delle pieghe e delle doppiature della pelle.

Il tronco è leggermente conico; gli arti sono piccoli, ma robusti.

Questi ovini sono di piccola statura e possiedono un'ottima costituzione. Sono a triplice attitudine: la lana si estende a tutto il corpo non esclusi gli arti e la fronte.

Le femmine sono fornite di mammelle assai sviluppate: raro è il caso di pecore che non restino fecondate, ma pure raro è il caso di parti gemellari.

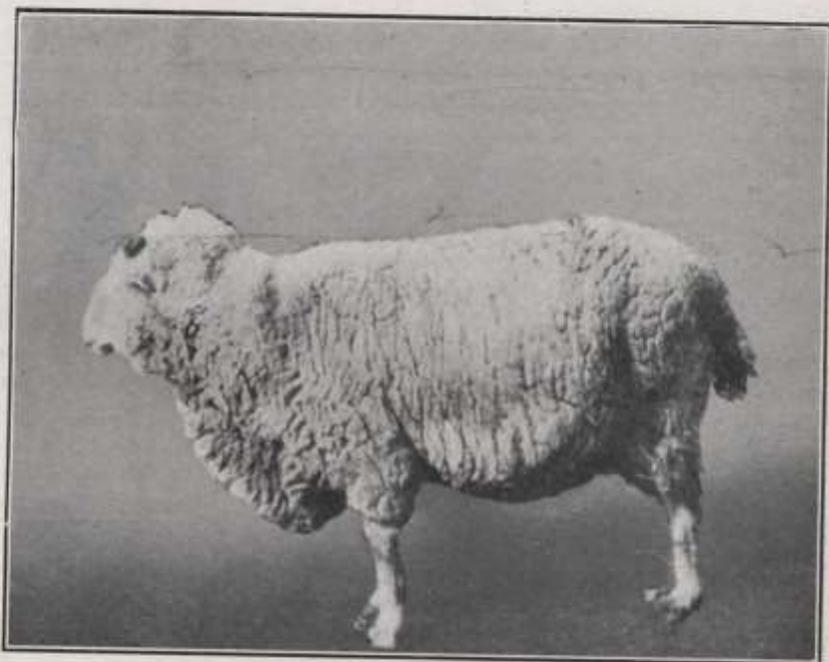


Fig. 6. — Ariete di 7 anni di razza Maremmana

Gli arieti e i castrati adulti raggiungono un peso di kg. 45; le pecore adulte pesano kg. 28-35.

Circa le origini di questa razza riporto alcuni brani delle « Memorie sulle maremme toscane » di Antonio Salvagnoli Marchetti.

« La razza delle pecore ha subito un gran perfezionamento in maremma, dopo che, per munificenza di Leopoldo II, venne condotto di Boemia alla Badiola un gregge di oltre 300 pecore merine legittime, i maschi che annualmente si allevano sono dati per fecondare le pecore dei vari massari della maremma, e già si possono citare, come greggi di pecore meticce di lana finissima, quelli numerosi della Real Tenuta dell'Alberese, del Collacchioni, del Trecci, di Guglielmo Ponticelli e del Pacchierotti ».

Leopoldo II, nel 1837 portava 320 pecore merinos dalle sue Signorie di Boemia. Questi merinos provenivano da quelli che l'Imperatore Napoleone I fece trasportare dalla Spagna a Ramboiullet e poi donò al Granduca Ferdinando III di Boemia.

Questo gregge ed un'altro di 450 capi, importati in maremma dalla Boemia nel 1842, furono destinati a produrre padri per gli incroci con le pecore nostrali e così migliorare le vecchie razze.

« Quindi i maschi sono stati venduti e donati per padri alle diverse masserie della maremma; la riproduzione è stata grande e grande è stato il progresso. Già si vedono molte migliaia di pecore meticce di lana perfezionata: già da queste meticce accoppiate con merine legittime, sono nate pecore che per la loro forma e per la finezza della lana si confondono con le pecore merine legittime, e le vincono in questo, che sono perfettamente acclimatate e non risentono il minimo danno dall'esser munte e dallo stanziare di continuo all'aria aperta in qualunque stagione dell'anno. Così noi possiamo dire che indigena assolutamente è ormai questa razza di pecore, mentre con i ripetuti incrociamenti dei merini con l'antica razza maremmana se ne è formata una che chiamerei « merina toscana ».

« Volendo conservare la legittimità delle pecore boeme per avere sempre montoni puri merini da destinarsi agli incrociamenti fu saggio consiglio di scegliere ogni anno nel gregge della Badiola gli agnelli e le agnelle di più belle forme e di vello più fitto e più fine per sostituire gli animali morti e scartati ».

« Con questo sistema applicato rigidamente per cinque anni, il gregge della Badiola è giunto ad una bellezza di forme ed una perfezione di lana insuperabile ».

Dal 1846, epoca in cui è stato scritto questo libro, ad oggi alcuni di questi numerosi greggi sono rimasti come erano allora, altri, seguendo le sorti delle aziende, si sono dispersi o per il cattivo sistema di allevamento sono peggiorati.

Io ho potuto visitare, in varie epoche dell'anno, due di queste grandi masserie e certo tra le più belle: quella della tenuta della Marsiliana di proprietà di S. E. il Principe Corsini, e quella della tenuta dell'Alberese di proprietà dell'Opera Nazionale Combattenti.

Tratterò ora, prendendo come esempio queste due grandi masserie, come si svolge l'allevamento.

Organizzazione pastorale

Prenderò come tipo un allevamento di 4.000 ovini. A capo di questo allevamento sta il « vergaio o vergaro » (forse da *verga*, lungo bastone che adoperano i pastori per prendere le pecore). Poi vengono: il « buttero », che mancando il vergaio prende il comando della

masseria, il « caciere » che prepara il formaggio e la ricotta e bada al primo branco di pecore; seguono i « pastori » in numero vario (12-18) chiamati « secondo branco », « terzo branco », ecc. a seconda del branco al quale badano e il « montonaio » e « agnellaio » che badano rispettivamente al branco dei montoni e degli agnelli; vengono dopo i « soiardi o bagaglioni » che sono gli « uomini che stanno di avanzo » in numero variabile (3-6), e fanno tutti i lavori necessari nella masseria (portar acqua, far legna, metter le reti, aiutare a mungere, ecc.) aiutati dai « biscini », ragazzetti di 12-14 anni, in numero di 5-7; vengono poi il « cavallaro o barrocciaio » che attende ai trasporti, sia durante i viaggi della transumanza, sia durante l'anno, e il « mulaio » che ha in consegna tutti i muli della vergheria.

In tutto, il numero di queste persone, varia da 30 a 40. Sono tutti operai fissi con retribuzione parte in danaro, parte in natura, ricotta a volontà, la carne degli animali che muoiono, più, durante i viaggi della transumanza, un indennizzo costituito da pane, olio, vino e sale.

Caratteristica zuppa che si preparano i pastori è « l'acqua cotta »: fanno bollire in un recipiente (caldaio) acqua con sale e nepitella o menta, e dopo versano tutto in una ciotola di legno, sopra fette di pane scuro, che poi condiscono con poco olio.

Altra caratteristica pietanza è la « pezzetella », specie di arrosto che fanno con tutti gli animali che muoiono.

Ricoveri

L'azienda provvede, secondo il costume tradizionale, con capanne per il ricovero del personale. La masseria o « vergheria » è composta della capanna per eccellenza, la nota capanna circolare con il tetto a cono, simile all'esterno ai pagliai della Toscana; all'interno, nel mezzo, c'è la « fornacetta » dove arde sempre il fuoco; il « somarello » o argano per attaccare, alzare e abbassare la caldaia entro cui si cuoce il latte, e, torno torno, alle pareti, le « rapazzole » o cuccette entro cui dormono i pastori.

Accanto a questa capanna ci sono: la « caciaia » dove si mette il formaggio appena fatto e la ricotta, il « mungitoio » che serve per la mungitura delle pecore.

Più in là vi sono altre due capanne: una è quella del « vergaio » e della sua famiglia, l'altra serve di deposito per carri, basti, ecc. Queste capanne sono formate da uno scheletro di legname e ricoperte da scopa o da « scarza » (paglia di erbe palustri).

La vergheria viene costruita ogni anno, prima del ritorno delle pecore dalla montagna, nella parte della tenuta che quell'anno è

destinata al pascolo delle pecore e alla produzione di fieno, ossia sul terreno a riposo.

Un'eccezione a questa consuetudine patriarcale è la masseria della Marsiliana: alla tenuta della Marsiliana la masseria è alloggiata in una bella costruzione che in un probabile mutamento del sistema agrario può diventare una bella casa colonica. Al piano terreno si trovano: una grande stanza dove vi è il focolare per fare il formaggio e che serve di deposito a tutto il materiale della masseria e che potrebbe diventare una bella stalla; la cucina del per-



Fig. 7. — Pecora di 3 anni. Razza Maremmana-Marsiliana

sonale; quella del vergaio; il tinello del vergaio. Al piano superiore si trovano le camere per la famiglia del vergaio, le camere per il personale e due magazzini.

La masseria in questo caso è costruita in una parte centrale della tenuta, in modo da non essere troppo distante dagli appezzamenti che anno per anno sono lasciati al pascolo.

In montagna i pastori vivono o in costruzioni apposite o nelle loro case nei paesetti.

Per le pecore non esiste alcun ricovero e l'allevamento è completamente brado.

Può convenire la costruzione di ricoveri per le pecore, rimanendo com'è il sistema agrario? Ci sono varie considerazioni da fare: prima, ho già detto come tutti gli anni gli animali mutino la zona

Quando il tempo è cattivo, dalla parte dove soffia il vento o viene spinta l'acqua, si collocano dei graticci o paraventi tessuti di frasche, paglia, ecc.

La mattina, appena vi è luce sufficiente, le pecore vengono mandate al mungitoio e quando si è asciugata la guazza al pascolo fino alla sera; la sera sono di nuovo munte e dopo chiuse nelle reti. Le reti ogni due tre giorni sono mutate di posto e in questo modo si dà un'ottima concimazione al prato.

Il carico dei pascoli si può considerare su 10 ettari, il seguente:

		capi ovini
in pianura	pascolo temporaneo	25-35
	» permanente	30-45
in collina	pascolo temporaneo	20-30
	» permanente	25-40

Transumanza

Nel giugno, tra il 10 e il 20, ha luogo la « monticazione » dei greggi e in ottobre la « smonticazione »; i viaggi si fanno quasi completamente su strada carrozzabile, comunali o provinciali.

Si caricano sui carri e sui basti dei muli tutti gli attrezzi della masseria, si fanno i branchi e si parte: si cammina la mattina presto e la sera, facendo 12-18 km. al giorno, e il viaggio dura, a seconda della distanza, 10-12-15 giorni.

Tutte le sere la masseria si accampa in determinate « poste » per passarvi la notte, dietro compensi dati ai proprietari dei terreni o più facilmente agli agenti ed ai guardiacaccia.

La transumanza arreca forti spese e perdite ai greggi. Le annovero brevemente: alto costo dei pascoli lungo il percorso; perdite dovute a furti di animali ed agli accidenti di viaggio, accresciuti in questi ultimi anni dall'aumentato traffico stradale, specialmente per il grande movimento automobilistico; perdite dovute ad epizootie, di cui le più comuni, sono la pedaina, l'agalassia contagiosa, il vaiolo, le varie rogne e l'afra epizootica.

In caso di epizootie i percorsi restano infetti, la malattia si comunica ai greggi sopravvenienti e agli animali delle zone attraversate; e con i mercati, le fiere ed il commercio agli animali di una vasta regione.

Altro grave danno è dovuto alla deficienza di alimentazione a cui va soggetto il gregge specialmente al ritorno dai monti. Inoltre l'attuale sistema di transumanza presenta un serio ostacolo al miglioramento delle razze allevate.

In complesso le spese per la transumanza di una masseria di due o tremila capi si potevano calcolare:

anno 1905	L. 0.50	a capo
» 1914	» 0.60-0.80	»

Oggi si possono ritenere, come media calcolata da pratici, di L. 1.20-1.80 a capo per viaggio.

Vi sarebbe un mezzo per eliminare questi inconvenienti, il trasporto per ferrovia; ma le odierne tariffe ferroviarie per il trasporto ovini in vagoni gabbia sono così alte da rendere più conveniente, con tutti i suoi rischi e i suoi disagi, la transumanza.

Dott. Alberto Picchi

Assistente alla Cattedra di zootecnia
del R. Istituto superiore agrario e forestale di Firenze

I suini in accrescimento hanno particolarmente da temere dalle condizioni improprie di allevamento e di regime alimentare ?

Innanzitutto il fatto.

Nella porcilaia d'un casello di questa provincia, in un sopraluogo fatto a caso il 23 marzo scorso, abbiamo trovato 50 maiali, — che per l'età loro avrebbero dovuto essere dei magroni, — che si presentavano tutti, qual più, qual meno, come quelli del gruppo della figura 1, da noi scelti per la fotografia essendo in verità i peggiori.

Tali maiali, in maggioranza reggiani, ma alcuni anche meticcii modenesi, erano stati introdotti nel casello alla fine del mese d'ottobre dell'anno scorso, quando potevano avere due mesi circa d'età. Essi provenivano, parte da acquisti fatti in luogo presso privati, parte dal mercato di Reggio. In origine erano 50 ma essendone venuti a morte 6 nel corso dell'inverno, restarono 50. Il loro medio peso, all'atto dell'acquisto, era di 16-18 kg.

Questi maiali vennero tenuti, per tutto l'inverno, al solito regime alimentare dei maiali dei nostri caseifici, cioè a pastoni di semola e farina di frumentone, preparati con siero o acqua bollenti. Per un certo tempo vennero somministrate anche delle zucche cotte. L'appetito di questi maiali fu però sempre scarso.

Particolare degno di nota è che i maiali, per tutto l'inverno, vennero tenuti *costantemente chiusi* nel porcile, e *all'oscuro*, avendo il