PECORE E CAPRE 2

capra saanen

In questa pagina parleremo di :

- Caratteristiche
- Habitat naturale e distribuzione
- Riproduzione
- Allevamento e alimentazione

Caratteristiche

Con il nome Saanen si intende una particolare razza di capra originaria della Svizzera. La capra Saanen è una delle più importanti razze da latte al mondo ed è la più diffusa negli allevamenti di tutta Europa. Caratteristica di questa razza è il pelo candido che ricopre tutto il corpo in maniera uniforme e senza macchie. Esistono esemplari di colorazione differente che vengono detti Sable Saanen. Il pelo è corto e aderente al corpo. Si tratta di una capra di grosse dimensioni con i maschi che superano i 90 chili e le femmine che, invece, si attestano intorno ai 70. L'ossatura è robusta, ma, l'aspetto è elegante e slanciato. Le orecchie sono dritte e entrambi i sessi hanno sia le corna che la barbetta sotto al mento. Il collo è lungo, il petto largo e gli arti lunghi e proporzionati. La pelle è sottile e rosa. Si tratta di una capra molto docile e socievole, caratteristiche che la rendono particolarmente adatta all'allevamento.

Habitat naturale e distribuzione

La capra Saanen è originaria della Svizzera. Il nome deriva dalla Valle di Saanen vicino Berna, dove è iniziato il suo allevamento. Grazie alle sue qualità di ottima produttrice di latte e alla sua spiccata adattabilità è diffusa e allevati in tutti i paesi europei e in molti altri extraeuropei. E' una delle sette razze ufficialmente riconosciuta in Svizzera insieme all'Appenzel, la Camosciata delle Alpi, la Grigionese, la Vallesana, la Toggenburg e la Vezaschese. In Italia viene allevata principalmente in Puglia, Lombardia, Piemonte, Toscana, Lazio e Emilia Romagna. Si adatta ad ambienti differenti, ma, il suo habitat naturale è rappresentato dai pascoli di montagna e dagli alpeggi ricchi di erbe verdi e rigogliose. Predilige le zone a clima temperato ricche di corsi d'acqua.

Riproduzione

Le capre Saanen raggiungono la maturità sessuale intorno ad un anno di vita. Le femmine possono portare a termine una sola gravidanza l'anno. Sono dotate di due mammelle. La gestazione dura circa cinque mesi. Appena nati i piccoli pesano in media circa 4 chili, ma dopo due mesi arrivano già a 14 chili. In genere i parti sono singoli e in alcuni casi gemellari. Le femmine primipare producono circa 380 litri di latte ogni 150 giorni, mentre le pluripare 602. La fertilità di queste capre si attesta su percentuali molto alte, circa il 90%. Nei casi di parti di primipare verrà alla luce un solo capretto, negli altri casi si avranno parti gemellari. La riproduzione inizia in autunno per poi arrivare al parto in primavera. Per favorire la riproduzione bisogna inserire il maschio all'interno del recinto con le femmine. E' sconsigliato inserire più maschi insieme perché finirebbero con il litigare tra di loro. I capretti vengono allattati dalla madre per circa un mese dopo di che inizia lo svezzamento che si conclude intorno ai sei mesi. Una volta concluso lo svezzamento la femmina è pronta per una nuova gravidanza. I piccoli nascono già ricoperti di pelo e capaci di muoversi e saltellare. Durante la gravidanza la dieta deve essere arricchita di nutrienti e in particolare, a partire dal quarto mese, bisogna aumentare le normali razioni di cibo

Allevamento e alimentazione

Le capre Saanen vengono allevate in grandi allevamenti dotati di strutture di stabulazione permanenti o semi-pemanenti. La capra Saanen viene allevata principalmente per la produzione di latte. In media una capra fornisce circa 3 litri di latte al giorno. Il latte di capra Saanen è molto richiesto poiché ha una bassissima percentuale di grasso, circa il 3,3%. Il latte viene utilizzato per la produzione di formaggi freschi e stagionati. I più famosi sono i caprini che sono preparati sia al naturale sia con l'aggiunta di spezie, fiori e erbe aromatiche. Tra i formaggi stagionati più apprezzati, invece, c'è il caprino, la caciotta e i tronchetti speziati. La mungitura inizia pochi giorni dopo il parto e dura 4-5 mesi. Le capre vanno munte due volte al giorno, al mattino e alla sera. Si tratta di operazioni molto importanti, poiché, aiutano la ginnastica funzionale della mammella e stimolano la produzione di latte. E' fondamentale mungere fino allo svuotamento totale della mammella per evitare possibili infezioni all'organo. La mungitura dovrebbe essere fatta all'aria aperta o comunque in locali dotati di una buona areazione e gli animali devono essere posizionati in una posizione sopraelevata. La mungitura può essere effettuata manualmente o meccanicamente. Prima di effettuare le operazioni occorre lavare e asciugare le mammelle con un panno caldo. La carne degli esemplari adulti, inoltre, viene utilizzata fresca per il consumo o stagionata per la produzione di insaccati come il famoso 'violino di capra' un particolare prosciutto ottenuto dalla carne della coscia e della spalla. Per quanto concerne l'alimentazione deve essere costituita principalmente da fieno e erba fresca. Per le femmine da latte occorre integrare l'alimentazione con integratori alimentari che aiutino

a migliorare la produzione. Fondamentale lasciare sempre a disposizione delle capre dell'acqua pulita e fresca.

capra tibetana

In questa pagina parleremo di :

- Caratteristiche
- Habitat naturale e distribuzione geografica
- Riproduzione
- Allevamento
- Abitudini e alimentazione

Caratteristiche

La capra tibetana, nota anche come capra nana d'Africa, è una capretta di piccole dimensioni originaria della Somalia. Non si tratta di un'animale da reddito, ma, di una specie ornamentale o di affezione e come tale fu introdotta in Italia alcuni decenni fa. La capretta tibetana fu introdotta prima all'interno dei giardini zoologici e delle fattorie e poi, solo negli ultimi anni come animale domestico. La capra tibetana può misurare al garrese da un minimo di trentacinque centimetri a un massimo di sessanta, a seconda degli incroci. Le femmine sempre un po' più piccole dei maschi e con il corpo più affusolato. Il peso varia da un minimo di venti a un massimo di trenta chili. La muscolatura è molto pronunciata e il collo appare tozzo e tondo. Caratteristica della specie è la presenza di due corna corte e sottili sulla fronte che vengono usate per difendersi e per scorticare le piante e poi nutrirsi della corteccia. Nelle femmine non sempre sono presenti poiché sono un carattere recessivo. Il mantello originario era marrone, ma, negli anni sono state selezionate specie con mantello bianco, marrone, nero, camoscio, grigio o pezzato. La dentatura è presente solo nella mandibola superiore, mentre, in quella inferiore c'è solo un callo osseo. Le pupille sono rettangolari. Eccetto che per le dimensioni, questi piccoli ruminanti sono quasi identici alle capre tradizionali sia per la struttura morfologica sia per le caratteristiche fisiche. Il pelo è lungo e folto e il

maschio presenta il caratteristico pizzetto sotto il mento. La lunghezza del pelo varia a seconda della stagione e il quello del maschio è sempre più folto rispetto alle femmine. La coda è corta e rivolta verso l'alto, le zampe posteriori sono robuste e distanziate tra loro, il garretto è molto basso e le zampe sono più lunghe rispetto a quelle delle altre specie. Il muso e il collo sono più corti e affusolati rispetto alle capre comuni, mentre le mascelle e la fronte sono più grandi. In genere le femmine sono meno muscolose e più aggraziate rispetto ai maschi. Le capre tibetane sono dotate di una forza maggiore rispetto a quelle comuni e di uno stomaco e un torace più sviluppati.

Habitat naturale

e distribuzione geografica

Nonostante il nome, questa piccola razza di capre non proviene dalle regioni del Tibet, ma, è originaria del continente africano e in particolare della Somalia. E' molto diffusa come animale domestico e si può trovare in Europa, Africa e Asia. Si tratta di una specie molto adattabile che riesce a sopravvivere a climi e habitat diversi. Il suo habitat naturale è comunque quello tipico delle regioni dell'Africa centrale e meridionale caratterizzato da un clima umido e caldo con temperature molto alte e da una vegetazione arida e stepposa. In questo ambiente inospitale e arido la capretta tibetana riesce a trovare gli alimenti necessari per la sua alimentazione quotidiana che si base principalmente su erba e arbusti. Preferisce le regioni caratterizzati dalla presenza di vegetazione rada, ricca di cespugli e arbusti e da paesaggi rocciosi. La loro corporatura robusta e le abitudini frugali le rendono adatte a qualsiasi tipo di clima e di ambiente anche se non amano i climi troppo rigidi e d'inverno tendono a restare al coperto e a ricercare zone soleggiate per distendersi al caldo.

Riproduzione

Le caprette tibetane raggiungono la maturità sessuale a sei - sette mesi, anche se non è consigliato farle accoppiare prima degli otto mesi. La stagione degli amori coincide con l'autunno, mentre il parto avviene sempre in primavera inoltrata. In questo periodo il maschio assume un odore molto forte e pungente a causa di una particolare secrezione ormonale contenuta nell'urina e con la quale si cosparge il pelo. L'unico modo per evitare questo sgradevole e pungente odore è la castrazione. L'odore del maschio avvia l'ovulazione nelle femmine che avviene solo due volte l'anno e dura pochi giorni. Ogni maschio può montare una dozzina di femmine. La gestazione dura circa cinque mesi al termine dei quali vengono alla

luce uno o al massimo due capretti. Se la madre è una primipara, il parto sarà singolo, mentre in tutti gli altri casi si avranno due cuccioli. I parti plurimi sono molto rari. A un mese dal parto il corpo della femmina si trasforma e cominciano a spuntare le mammelle. Quando mancano pochi giorni, la madre si isola dal gruppo per partorire in un posto isolato. Appena nati, i capretti pesano circa un chilo e vengono allattati dalla madre fino ad un mese di vita, ma, lo svezzamento si ha solo a sei mesi. Una volta svezzati i cuccioli, la femmina è pronta per una nuova gravidanza. Appena nati, i capretti sono già capaci di muoversi, saltellare e si attaccano subito ai capezzoli della madre. Le caprette tibetane in media vivono fino a dodici anni, ma ci sono anche casi di esemplari detenuti in cattività che sono vissuti fino a venti anni.

Allevamento

Le caprette tibetane non vengono allevate come animali da reddito poiché sono troppo piccole e non garantiscono una produzione di latte o di carne tale da produrre profitto. Vengono allevate principalmente come animali ornamentali o d'affezione. Grazie al loro carattere allegro, socievole e affettuoso sono particolarmente indicate per i bambini e per questo sono molto diffuse negli zoo e nelle fattorie didattiche. Negli ultimi decenni si è diffusa anche la tendenza ad allevare queste caprette come animali da compagnia. Per poterle allevare occorre disporre di un giardino abbastanza grande per ospitarle adeguatamente. Molto semplici da gestire anche sotto il profilo caratteriale, le caprette tibetane sono socievoli e affettuose anche se i maschi durante il periodo degli amori possono diventare un po' aggressivi, mentre, le femmine tendono a essere un tantino dispettose. Se si decide di allevare una capretta tibetana in giardino occorre predisporre una capanna che funga da riparo per il vento, la pioggia e il freddo. La capanna deve disporre di una tettoia e di pareti costituite da teli, assi di legno o anche muratura, mentre il pavimento deve essere in terra battuta. Al suo interno bisogna prevedere una parte più rialzata che possa fungere da rifugio. Deve essere strutturata in modo tale che le caprette possano entrare ed uscire liberamente. Per quanto riguarda le dimensioni, queste dipendono dal numero di animali allevati. In generale la capanna deve essere grande abbastanza per riuscire a contenere tutte le caprette distese. Il giardino deve essere grande abbastanza da consentire a questi animali di correre, saltellare e arrampicarsi quindi è meglio posizionare al suo interno anche qualche grosso masso. Le capre tibetane tendono a brucare ogni pianta e ogni cespuglio che incontrano sul proprio cammino quindi, se nel giardino sono presenti alberi o piante pregiate è meglio metterle al di fuori della portata delle caprette. La soluzione migliore è recintare un'area da dedicare alle caprette, in cui possano muoversi e brucare liberamene. Sono animali molto robusti e difficilmente si ammalano, ma, quando accade, le malattie più comuni sono la rogna, la rabbia o i vermi intestinali. Un allevamento di capre tibetane deve comprendere almeno due esemplari, poiché si tratta di una specie molto socievole e soffrirebbe di solitudine se fosse allevata da sola. E' sconsigliato tenere più maschi adulti nello stesso recinto poiché si azzufferebbero in continuazione. La soluzione migliore è tenere i maschi isolati o insieme con individui castrati. Le caprette tibetane possono essere acquistate presso allevamenti specializzati, durante le fiere di bestiame o ordinarle in qualche negozio di animali. Il costo naturalmente

varia in base al rivenditore a cui ci si rivolge e all'età dell'animale. I capretti costano di meno rispetto alle capre adulte e i negozi di animali sono sicuramente più cari rispetto agli allevamenti. Il posto migliore dove acquistare le caprette tibetane è sicuramente una fiera di settore, dove è possibile chiedere anche consigli sull'allevamento e acquistare fieno, mangime e tutto il necessario per allevarle. In media, comunque, il costo di una capra tibetana varia dai 50 ai 100 euro.

Abitudini

e alimentazione

Le caprette tibetane sono una razza gregaria e gerarchica, il che significa che tendono a vivere in gruppi al cui interno si forma una precisa gerarchia che deve essere rispettata da tutti i membri del gruppo. In alcuni casi tendono anche a formare delle alleanze tra maschi. La gerarchia vede all'apice il maschio e la femmina dominanti, seguiti dalle femmine più giovani e poi dai maschi precoci. I maschi si riconoscono per la presenza sul capo di corna piccole, ma, robuste che vengono utilizzate per scorticare le cortecce degli alberi e per la presenza della caratteristica barbetta sotto il mento. Le femmine non sempre possiedono le corna, ma, quando ciò accade, queste sono più corte e più sottili. Per quanto concerne l'alimentazione, invece, le capre sono degli animali onnivori, anche se la loro alimentazione si basa principalmente su foglie, erba e arbusti. Le caprette che vivono all'aperto sono in grado di procurarsi da sole il cibo necessario per il loro fabbisogno giornaliero, ma, nei paesi con climi più freddi, occorre fornire del fieno in aggiunta nei mesi tra novembre e marzo. Il fieno deve essere conservato in un posto asciutto in modo da evitare che marcisca. L'ideale sarebbe costruire un piccolo fienile dove conservare anche le granaglie. Oltre al fieno, le caprette tibetane, si nutrono anche di foglie, germogli, cortecce degli alberi, granaglie e cereali non macinati, pane secco e frutta. La frutta deve essere data in modiche quantità. Un alimento che non deve mai mancare nella dieta quotidiana di una capretta tibetana è il sale minerale che può essere acquistato nei negozi specializzati nella vendita di mangimi per animali o presso i consorzi agricoli. E' importante lasciare sempre a loro disposizione dell'acqua fresca e pulita. Le caprette tibetane mangiano molto e spesso e la mancanza di appetito è quasi sempre un campanello d'allarme di un eventuale malattia.

pecora sarda

In questa pagina parleremo di :

- Caratteristiche
- Habitat naturale e distribuzione
- Riproduzione
- Allevamento
- Prodotti pecora sarda

Caratteristiche

La pecora sarda è una delle razze ovine più antiche d'Europa. Viene allevata fin dall'antichità in Sardegna soprattutto per la produzione di latte da cui si ricavano formaggi come il pecorino sardo ed è stata per secoli la principale fonte di sostentamento della popolazione insulare. I maschi in genere misurano circa 70 centimetri al garrese per un peso che si aggira intorno ai 70 chili. Sono leggermente più piccole le femmine che misurano 65 centimetri per un peso di 50 chili. In realtà, grazie alle moderne tecniche di allevamento e all'abbandono della transumanza, le dimensioni standard della specie stanno subendo un leggero aumento. Le origini di questa razza ovina non sono ancora del tutto chiare, ma, si pensa che possa discendere dal muflone selvatico dei monti del Gennargentu. Attualmente, gli esemplari di pecora sarda rappresentano il 40% della popolazione ovina nazionale. La pecora sarda è priva di corna, ha la testa piccola su cui si notano le orecchie che sono piccole e mobili. In alcuni esemplari maschi si possono notare piccole corna, appena accennate. L'addome è largo, il tronco è allungato con il ventre grande, dalla forma arrotondata e presenta mammelle molto sviluppate con capezzoli diretti. La coda è lunga e sottile. Il corpo è ricoperto da un vello bianco e rado che lascia scoperte molte parti del corpo. La pelle è sottile e rosata con macchie scure nelle zone non coperte dalla lana. Le pecore di razza sarda vengono distinte tradizionalmente in tre gruppi: piccola, media e grande. Negli ultimi anni, con l'avvento delle nuove tecniche di allevamento e il miglioramento della razza, questa distinzione ha perso valore e circa l'80% del patrimonio ovino di questa razza è attualmente di taglia media, tanto che ormai, si identifica la razza sarda con la pecora di taglia media. Le pecore di grossa taglia sono ancora presenti solo in alcune zone del territorio cagliaritano, mentre, le pecore di piccola taglia si trovano solo nei territori montuosi poiché meglio si adattano alle condizioni di vita spartane e all'ambiente impervio.

Habitat naturale e distribuzione

La pecora sarda è una razza autoctona originaria della Sardegna. Attualmente è presente anche in altre regioni italiane come la Toscana, l'Umbria, le Marche, l'Emilia Romagna, la Calabria, la Sicilia, l'Abruzzo, la Liguria, il Piemonte e il Lazio dove viene allevata con successo. La sua diffusione al di fuori della Sardegna ebbe inizio negli anni '60 del secolo scorso con l'emigrazione dei pastori sardi nelle zone agricole dell'Italia centrale. Attualmente si contano quasi otto milioni di capi allevati in tutta la nazione con un picco di circa 3 milioni solo in Sardegna dove ogni gregge può contare 400-500 capi. Gli allevamenti più grandi possiedono anche 1200 pecore. Al di fuori dei confini nazionali questa razza ovina viene allevata principalmente nei paesi del bacino del mediterraneo come la Tunisia e la Spagna. Si tratta di una razza molto rustica e adattabile, ma, il suo habitat naturale è costituito prevalentemente dalla macchia mediterranea tipica dell'isola sarda, con ampi pascoli caratterizzati da cespugli, rovi ed erbe spontanee, dove possono brucare tutto il giorno. I paesaggi aridi e rocciosi dell'isola e il clima caldo in estate e rigido in inverno rappresentano l'ambiente ideale per l'allevamento di questa razza di pecore. Grazie alle sue doti di adattamento, inoltre, la pecora sarda è riuscita ad adattarsi bene anche alla vita in zone collinari e montuose.

Riproduzione

La stagione degli amori per la pecora sarda inizia in primavera. I primi accoppiamenti avvengono nei mesi di marzo e aprile, i primi parti si hanno nei mesi di agosto e continuano fino a Pasqua. In un anno, infatti, la femmina può portare avanti due gravidanze. I periodi di monta sono due, uno in primavera e uno in autunno. La maturità sessuale viene raggiunta intorno ai 15 mesi nelle femmine e a partire dagli 11 nei maschi. Ogni maschio può fecondare in media 30-40 femmine. Il maschio può essere lasciato tutto l'anno nel recinto con le femmine o inserito solo per il tempo necessario per la monta e la fecondazione. Questa razza fa registrare una fertilità molto elevata con l'85% di parti l'anno. La gravidanza dura cinque mesi al termine dei quali la femmina partorisce i suoi piccoli. In generale i parti sono singoli con rari casi di parti gemellari. Appena nati, gli agnellini pesano dai tre ai cinque chili, ma, crescono molto velocemente e dopo trenta giorni hanno giù raddoppiato il peso iniziale arrivando a pesare dai dieci ai quindici chili. In questo periodo vengono allevati esclusivamente con il latte materno. La mungitura della pecora per ottenere il latte avviene immediatamente dopo la separazione del piccolo dalla madre. L'agnello viene staccato dalla femmina tra dicembre e gennaio. La mungitura avviene con una cadenza di due volte al giorno fino al mese di giugno, dopodiché si prosegue con una sola mungitura al giorno. Nella fase della gestazione occorre curare con particolare attenzione l'alimentazione della madre. Fondamentale, invece, è l'alimentazione dell'ariete nel periodo della monta. Le cure de piccoli sono affidate esclusivamente alla madre.

Allevamento

Le pecore sarde rappresentano il 40% dell'allevamento ovino nazionale. Le ragioni di questo enorme successo stanno tutte nella rusticità e nella produttività della razza. Le tecniche di allevamento di questi ovini cambiano a seconda della zona. In Sardegna si attua un tipo di allevamento intensivo, sfruttando la transumanza. Sul continente, invece, si utilizza un tipo di allevamento stanziale con lo sfruttamento dei pascoli. L'alimentazione della pecora sarda è costituita principalmente dalle erbe spontanee proprie dei pascoli e da foraggi, a cui occorre aggiungere anche un minimo apporto di cereali. In estate e in inverno, occorre integrare la dieta quotidiana con una razione di fieno per compensare la scarsità dei pascoli. I cereali vanno prima macinati e poi somministrati agli animali. Negli allevamenti stanziali si tende a integrare l'alimentazione delle pecore con cereali e foraggi anche nei periodi di maggiore produttività al fine di aumentarne gli standard produttivi. In ogni allevamento di pecore, deve essere presente un ovile in cui spostare le pecore durante la notte e nelle rigide giornate invernali. Per ovile si intende una sorta di stalla coperta e chiusa sui 4 lati. L'ovile deve prevedere delle finestre per la giusta areazione e un cancello per l'entrata e l'uscita dei capi. All'interno dell'ovile, solitamente è presente anche una zona per la mungitura. Un tempo la mungitura delle pecore veniva effettuata manualmente, oggi in tutti gli allevamenti sono presenti delle mungitrici meccaniche che oltre a velocizzare il lavoro degli operatori garantiscono standard igienici più elevati per il latte appena munto. Il latte una volta munto deve essere conservato in contenitori refrigerati e subito trasportato nei caseifici per la pastorizzazione e la trasformazione in prodotti caseari. Le condizioni di vita e le tecniche di allevamento utilizzate sono fondamentali per ottenere pecore sarde sane e produttive. Per queste ragioni gli allevatori prestano grande attenzione al pascolamento, alle operazioni di mungitura e alla stabulazione nell'ovile.

Prodotti pecora sarda

Per secoli le pecore sarde sono state allevate per la produzione di latte, di carne e di lana. Negli ultimi decenni, però, si è capito che l'attitudine predominante della razza è quella della produzione del latte. In media, la produzione di latte si aggira sui 100 litri l'anno per le primipare e i 180 per le pluripare. Il latte viene utilizzato principalmente nell'industria casearia, per la produzione di formaggi pregiati e molto richiesti sul mercato. A questo utilizzo viene destinato, infatti, l'85% totale del latte prodotto. Il più famoso e il più venduto formaggio di latte di pecora sarda è sicuramente il Pecorino Sardo. Altri formaggi prodotti con il latte di pecora sono il Fiore Sardo, il Toscanello, le caciotte, il Canestrato e il Pepato. Il latte di pecora, però, viene utilizzato anche per il consumo diretto essendo più digeribile e più nutriente rispetto a quello di mucca e quindi più adatto a chi soffre di intolleranze o di problemi di assimilazione del latte. Il latte di pecora è più ricco e nutriente del latte vaccino, poiché, a parità di lattosio contiene maggiori quantità di proteine e grassi. Appena munto, il latte di pecora è molto simile a quello di mucca, il colore è

bianco porcellanato, poiché, privo di carotene. Risulta anche più denso di quello vaccino. La maggiore quantità di grassi, che viene mantenuta anche durante la lavorazione del prodotto, da luogo ad una ricotta più grassa e quindi più gustosa rispetto a quella di mucca. Più scarse e di minore qualità sono, invece, la produzione di carne e di lana. Per quanto riguarda la carne, è molto richiesta la carne degli agnellini, che vengono macellati ad appena un mese di vita. In questo caso si parla di agnello da latte o abbacchio. In Sardegna è molto diffusa anche la carne degli esemplari adulti che è alla base di molti piatti della tradizione culinaria locale. Per quanto concerne, invece, la produzione di lana, quest'ultima si attesta sui due chili l'anno per ogni esemplare. Essendo una fibra di scarsa qualità, viene utilizzata principalmente per la produzione di materassi, tappeti o come isolante. Grazie alle sue qualità di ottimo isolante termico e acustico, la lana di pecora sarda sta riscoprendo, negli ultimi anni, una nuova giovinezza. Sono sempre di più, infatti, le aziende interessate ad acquistare questa fibra ecologica da utilizzare per l'insonorizzazione di ambienti, per isolare case e abitazioni dal freddo o dal caldo e per la produzione di svariati oggetti. Anche il prezzo di mercato è triplicato rispetto a qualche anno fa, tanto che da problema si è trasformata in una nuova fonte di guadagno per gli allevatori che, fino a poco tempo fa, non sapevano cosa farsene di questa lana grossolana e grezza che nessuno voleva.

Pecore merinos

In questa pagina parleremo di :

- Origini e storia
- Distribuzione
- Razze e sottorazze
- Lana merino

Origini e storia

Quando si parla di pecore merinos, si fa riferimento non alla singola razae, ma ad un insieme di tipologie ovine che presentano un tipo pregiatissimo di lana particolarmente fine, in genere di 20 micron o inferiore, adatta sopratutto per la produzione di maglieria ed affini.

Gli autori non sono concordi circa l'origine delle pecore merinos, ma alcuni sostengono che si tratti di una razza proveniente dal Marocco ed investita da mutazione. Fatto sta che, già in epoca romana, in Spagna erano presenti diversi allevamenti di pecore merinos, una razza già allora fondamentale per l'economia del regno e gelosamente custodita da potenziali esportazioni.

Da sempre protetta da invasori e guerre, la razza merinos divenne, fra il XVI e il XVIII secolo, monopolio del clero e della nobilita spagnola, tant'è che era prevista addirittura la pena di morte per coloro che esportavano o tentavano di esportare pecore merinos ad di fuori del paese. Qualche contrabbandiere, però, riuscì a portare in Portogallo alcuni esemplari e a creare piccoli allevamenti anche al di fuori della Spagna.

Distribuzione

L'esclusività dell'allevamento terminò completamente quando furono gli stessi sovrani di Spagna a cominciare un vero e proprio ciclo di donazioni di pecore merinos agli altri regnanti europei, senza contare il fatto che, in concomitanza con la scoperta delle Americhe, furono tantissimi i capi esportati nel Nuovo Mondo, sopratutto in America Latina.

Le prime esportazioni risalgono al 1765, quando i regnati di Spagna donarono alla Sassonia alcuni capi di pecore merinos; seguirono poi donazioni ai sovrani

dell'Austria nel 1771, della Francia nel 1786 e progressivamente dell'Inghilterra, della Russia e ad alcuni principi italiani. Attraverso le colonie, poi, le pecore merinos si diffusero anche in America del Sud, in Australia, Nuova Zelanda e Sud Africa, dove vennero allevati sia in purezza, sia incrociate con razze locali.

Ad oggi, la maggior parte della lana merinos (quasi il 50% della produzione mondiale) arriva dagli allevamenti ubicati in Australia, dove rappresenta una voce nel bilancio nazionale molto forte. In Nuova Zelanda, invece, si ha il maggior numero di pecore merinos in rapporto alla popolazione: su di una cittadinanza di circa tre milioni e mezzo di abitanti, vengono allevate circa 70 milioni di pecore merinos, ovvero 20 capi per ogni ad abitante.

Razze e sottorazze

Per via delle numerose esportazioni operate sopratutto verso le colonie, le pecore merinos sono oggi presenti in tantissime nazioni, e si stima che quasi la metà delle razze e delle sottorazze affini discenda proprio dal ceppo iniziale spagnolo. Per questo motivo, esiste una vasta sequela di razze e sottorazze di pecore merinos, anche se non tutti gli autori concordano con definizione univoca: secondo alcuni, infatti, tutte le pecore affini a quelle merinos sono da considerarsi come razze a sé stanti. Secondo altri, invece, sono solo delle sottorazze (o sottotipologie) di pecore merinos.

Ecco quali sono le razze affini alle pecore merinos:

- merinos australiano: è considerata la razza principe delle pecore merinos, creata dall'incrocio di altre razze merinos provenienti non solo dall'Europa, ma anche dagli Stati Uniti. I primi capi vennero importanti nel paese nel 1793.

- merinos delaine: originaria degli Stati Uniti, venne importata in Pennsylvania e in Ohio nel 1802. il nome è francese poiché unione delle preposizione “de”, che significa “da”, con il sostantivo “laine”, che significa “lana”, a riprova dell'importanza della lana di queste pecore.

- merino precoce: è una razza francese a doppia attitudine, sia lana che carne, caratterizzata dalla mole massiccia e dalla lana non proprio a livello delle altre razze merinos. Gli autori sostengono che le pecore merinos spagnole importate in Francia non fossero, per alcuni, buone produttrici di carne: si cominciò così a incrociare le merinos spagnole con altre razze locali.

- merino rambouillet: questa razza francese si è formata a partire dal 1786 da alcuni capi spagnoli. Ad oggi è diffusa prettamente nella Bergerie Nationale di Rambouillet.

- merino vermont: originaria dello stato del Vermont negli Stati Uniti, è un razza a duplice attitudine, sia lana che carne. Di recente è stata esportata in Australia per incrementare la produzione di lana attraverso incroci con altri esemplari.

- merinofleischschaf: è certamente una delle razze che produce la lana merinos più pregiata. È originaria della Sassonia ed ha anche questa una doppia attitudine, lana e carne. Ottima anche la prolificità.

- merinolandschaf (o merino württemberger): è una razza originaria della Germania, ma diffusa anche in altre regioni d'Europa. È una razza molto rustica, ottima produttrice anche di carne, e che segna un'incidenza di parti gemellari molto alta.

Lana merino

Grazie alla loro preziosa lana, le pecore merinos sono state da sempre una razza molto pregiata e costosa. La particolarità di questa lana sta nel suo particolare spessore, un diametro decisamente sottile, di 20 micron o inferiore, che fa del vello di queste pecore un tessuto pregiato e molto ricercato. Ogni pecora merinos può produrre tranquillamente fino a 10 chili di lana.

I tessuti creati dalla lavorazione della lana merino vengono di solito impiegati per la realizzazione di capi prettamente maschili, ma anche per maglioni, sciarpe e cappelli unisex in morbido tessuto. In termini più comuni, la lana merino viene anche chiamata con l'appellativo di fresco – lana per distinguerla dai capi realizzati con lana proveniente da pecore comuni.

Pecore vendita

In questa pagina parleremo di :

- Informazioni generali e prezzi
- Allevamenti
- Dove comprare
- Documenti

Informazioni generali e prezzi

Sebbene le singole camere di commercio provinciali stimino i prezzi massimi e minimi di vendita delle pecore, non sempre nel contesto della quotidiana compravendita del bestiame accade che effettivamente tali paramenti vengano seguiti. Infatti, come spesso succede, il prezzo finale di un animale viene spesso deciso dall'incrocio fra la domanda e l'offerta, dal valore genetico di ogni singolo capo e, ovviamente, dalla razza ovina oggetto dell'acquisto.

Ad ogni modo, le ultime quotazioni rilevate da un tot di camere di commercio prese a campione ha evidenziato i prezzi medi di pecore ed arieti al momento della vendita. In generale, si divide in animale da carne e da latte, ad ognuno dei quali viene assegnato un prezzo minimo di base d'acquisito ed un prezzo massimo, stimando così il prezzo medio di vendita di ogni capo:

- Pecore da carne: prezzo minimo 70 euro – prezzo massimo140 euro – prezzo medio 105 euro;

- Pecore da latte: prezzo minimo 60 euro – prezzo massimo 150 euro – prezzo medio 105 euro;

- Arieti iscritti al ll. gg. da carne: prezzo minimo 500 euro – prezzo massimo 800 euro – prezzo medio 650 euro;

- Arieti iscritti al ll. gg. da latte: prezzo minimo 600 euro – prezzo massimo 900 euro – prezzo medio 750 euro.

Prezzi diversi e sicuramente più alti si attestano, invece, per le pecore dalla lana pregiata come quelle merinos, difficilmente allevate in Italia, ma che possono raggiungere anche prezzi notevoli a capo (oltre i mille euro).

Allevamenti

Per realizzare un allevamento di pecore, sicuramente non occorrono una grande quantità di esemplari, sopratutto se la destinazione finale resa ad uso familiare. Più in generale, per quanto concerne gli allevamenti di grosse dimensioni gestite dalle aziende, distinguiamo fra allevamenti intensivi e en plein air. Nel primo caso, gli animali saranno tenuti quasi sempre in stabulazione e alimentati con foraggi e mangimi non solo naturali, ma spesso edulcorati con ormoni, antibiotici et similia. Nel secondo caso, invece, si predilige far pascolare le pecore in stato di semi libertà, in modo tale che queste possano vivere all'aria aperta e nutrirsi in foraggiere naturali. Qualora il foraggio sia scarso oppure di qualità non adeguata, sarà cura dell'allevatore integrare l'alimentazione delle pecore con ulteriore foraggio, fieno, foglie di barbabietola, ecc.

Per garantire agli animali un perfetto stato di salute che consenta poi la vendita delle pecore ai potenziali compratori, molto importante sarà anche la realizzazione di un ricovero, un ovile che consenta agli ovini di stabulare all'interno e proteggersi così dal freddo e dal caldo eccessivi. Grande attenzione, inoltre, andrà posta alle norme igieniche.

Dove comprare

La vendita delle pecore solitamente si realizza all'interno degli allevamenti, dove il compratore potenziale si reca perché interessato ad acquistare uno o più capi di una specifica razza ovina, oppure perché particolarmente interessato a quel preciso tipo genetico di animale. Nell'ambito degli allevamenti bisogna però delineare le aziende certificate che effettivamente fanno dell'allevamento il proprio lavoro e gli allevamenti amatoriali, quelli dove solitamente vi sono pochi capi, che magari vivono assieme con altro bestiame, e che servono per la sussistenza familiare.

Nel primo caso, la compravendita viene naturalmente certificata da documenti che attestano le condizioni dell'animale, la genealogia, le vaccinazioni compiute, ecc.: insomma, il tutto si svolge secondo le norme classiche che decretano la compravendita degli animali. Discorso diverso si presenta, invece, per gli allevamenti di stampo amatoriale, che solitamente non possiedono tutti i documenti in regola, né un libretto sanitario dell'animale che ne attesti la salute e le vaccinazioni eseguite. Inoltre, nell'allevamento amatoriale si possono trovare pecore in vendita anche a prezzi

stracciati, anche a 30 – 40 euro ad esemplare, il che se da una parte può essere una soluzione vantaggiosa per l'acquirente, dall'altra può nascondere non poche e negative sorprese.

Ad ogni modo, il consiglio è sempre quello di affidarsi ad allevatori certificati e, quando possibile o comunque non conoscete direttamente il venditore, di farvi accompagnare dal vostro veterinario di fiducia, sopratutto quando si prospetta un acquisto di più esemplari.

Se invece preferite acquistare carne di pecora, allora rivolgetevi ai macelli oppure a quegli allevamenti industriali che effettuano anche servizio di macellazione. Se ancora cercate latte di pecora, allora la soluzione migliore è sempre quella di rivolgersi ad un allevamento certificato e che abbia tutti i requisti igienico – sanitari attestati.

Documenti

In ogni vendita di animali che si rispetti, questa deve sempre essere corredata da documenti che attestino la proprietà dell'animale, la salute, le vaccinazioni (libretto sanitario), la discendenza genetica e così via: in questo modo la vendita e l'acquisto diventano “trasparenti” sia per le due parti, sia agli occhi dello Stato.

Molto importanti sono anche i documenti che attestano la bontà delle norme igienico – sanitarie dell'allevamento e che vengono rilasciate dalle singole asl veterinarie. Se non siete sicuri che l'allevamento di vostro interesse sia registrato o che abbia le certificazioni asl necessarie, rivolgetevi agli enti preposti della vostra regione, provincia o comune, in modo tale da sfatare ogni dubbio.

Razze pecore

In questa pagina parleremo di :

- Informazioni generali
- Razze italiane
- Produzione
- Razze estere

Informazioni generali

L'allevamento delle pecore è, sia in Italia che altrove, uno dei più redditizi business del settore commerciale legato alla terra: gli ovini, infatti, oltre ad essere ottimi animali da allevare per la produzione di latte, sono anche impiegati come animali da carne. Infatti, sebbene non in tutte le nazioni e le regioni del mondo la carne di pecora sia oggi apprezzata come un tempo, è pur vero che anche in questo settore tali animali continuano a difendere il proprio primato di “specie da reddito”.

Riuscire a riassumere in un articolo tutte le varie razze di pecore esistenti al mondo è davvero molto difficile, se non altro per l'esiguità delle informazioni che si è costretti a dare. Per questo motivo, abbiamo preferito indugiare sopratutto sulle razze di pecore di origine italiana, lasciando meno spazio a quelle estere.

Razze italiane

In un paese come l'Italia che ha vissuto e vive ancora di ruralità, l'allevamento della pecora ha rappresentato sempre una fonte forte di reddito, sopratutto per alcune regioni. Di razze di pecore di origine italiana, quindi, se ne hanno davvero molte, anche se non tutte sono così conosciute. Ecco una breve panoramica delle razze ovine nostrane:

Altamurana

Alpagota

Appenninica

Bagnolese

Barbaresca

Bergamasca

Biellese

Brentegana scelta

Brianzola

Brigasca

Brogna (o Brogne)

Ciavenasca

Ciuta

Comisana

Cornella Bianca dell'Emilia Romagna

Cornigliese

Corteno

Delle Langhe

Fabrianese

Finarda (o Finarola)

Frabosana

Garessina (o Muma)

Garfagnina

Gentile di Puglia

Istriana (o Carsolina)

Lamon

Laticauda

Leccese

Livo

Matesina

Marrana

Massese

Merinizzata Italiana

Modenese

Nera di Arbus

Nostrana

Noticiana

Pagliarola

Pinzirita

Plezzana

Pomarancina

Pusterese

Quadrella

Rosset

Saltasassi

Sambucana

Savoiarda

Schnalserschaf (o Ultnerschaf, Val Senales, Val d'Ultimo)

Schwarz Braunes Bergschaf

Sciara

Sopravissana

Sarda

Tiroler Bergashaf (o Alpina Tirolese)

Trimetizia di Segezia

Turchessa

Valle del Belice

Varesina

Vicentina

Villnoesser Schaf (o Fiemmese o Tingola)

Vissana

Zerasca

Zucca Modenese

Va da sé, quindi, che fra queste razze di pecore ve ne siano alcune maggiormente predisposte alla produzione di latte, così come altre saranno ottime produttrici di carne e/o di lana.

Produzione

In Italia, come appena accennato, esistono davvero molte razze di pecore, ma solo da pochi anni si è riscoperto nel nostro paese il gusto e la bontà del latte di pecora, complice sopratutto la volontà di valorizzare i prodotti e le usanze locali, improntando una ripresa ed una diffusione dei prodotti tipici locali realizzati proprio con latte di pecora.

Grazie a ciò, non solo l'allevamento ovino è divenuto un nuovo ed importante business, ma ha anche permesso di non perdere preziosi usanze e sapori che altrimenti sarebbero finiti del dimenticatoio. Inoltre, cosa da non sottovalutare, la produzione casearia di determinante ricette, quasi sempre, deve necessariamente avvalersi di latte proveniente da una specifica razza di pecora, il che assicura che determinante razze autoctone non si estinguano.

Naturalmente, una pecora allevata per la produzione del latte potrà essere impiegata anche per la produzione di carne e sopratutto di lana, a seconda delle peculiarità della singola razza di appartenenza, ma facendo in modo tale che nessuna qualità di questi preziosi animali venga sprecata.

Razze estere

Grazie alla capacità di adattarsi a climi e condizioni di suolo di tutti i tipi, la pecora è un animale molto allevato a qualunque latitudine: è ovvio quindi pensare che esistano differenti tipologie ovine originarie di altre regioni d'Europa e del resto del

mondo. Ecco una breve carrellata delle razze di pecore estere più importanti e la loro regione di provenienza:

Corriedale: Australia

Camerun: Camerun

Finnica: Finlandia

Merinofleischschaf: Germania

Merinolandschaf: Germania

Chios: Grecia

Texel: Olanda

Merino: Spagna

Black Welsh: Regno Unito

Scottish Blackface: Regno Unito

Lincoln: Regno Unito

Oxford: Regno Unito

Hampshire: Regno Unito

Suffolk: Regno Unito

Border Leicester: Regno Unito

Dartmoor: Regno Unito

Shetland: Regno Unito

Columbia: Stati Uniti

Merino Delaine: Stati Uniti

Merino Vermont: Stati Uniti

Polypay: Stati Uniti

Royal White: Stati Uniti

Bundner Oberland: Svizzera

Juraschf – pecora del Jura: Svizzera

Zackel (o Zacka sheep): Ungheria

Naturalmente, queste sono solo alcune delle razze più famose provenienti dai quattro angoli del mondo, razze di pecore che vengono allevate non solo nei paesi di origine, ma anche esportate in altre nazioni e spesso incrociate con specie locali al fine di migliorare le tipologie autoctone.

Tosatura pecora

In questa pagina parleremo di :

- Informazioni generali
- Metodi e tecniche di tosatura
- La lana
- Dopo la tosatura

Informazioni generali

La tosatura della pecora è da sempre un momento molto importante nelle comunità che si dedicano all'allevamento di questi animali. Fin dall'antichità, infatti, l'uomo ha compiuto questa azione per "liberare" dal vello le pecore durante il periodo estivo, ma nel tempo, è divenuta un vero e proprio rituale.

La lana, infatti, è un bene prezioso, utile non solo per le imbottiture, ma anche e soprattutto per la realizzazione di tessuti caldi e naturali. Va da sé, dunque, che la tosatura della pecora si renda necessaria non solo ai fini fisiologici, ma anche a quelli economici: la lana come fonte di reddito per l'allevatore e, di riflesso, per la comunità che vi ruota attorno.

In tempi recenti, però, la tosatura della pecora è divenuta piuttosto infruttuosa a livello economico, in quanto la lana viene spesso sostituita con materiali sintetici a buon mercato, maggiormente richiesti soprattutto in tempi di crisi. Accade così che la lana prodotta dalle pecore, specie nei piccoli allevamenti, non venga lavorata ma addirittura gettata via.

Metodi e tecniche di tosatura

Non ci si improvvisa tosatori, in quanto esistono tecniche precise per effettuare una tosatura efficace, che non leda l'animale e che soprattutto sia a regola d'arte. Per prima cosa bisogna tener

conto che la pecora è un animale per natura molto pauroso, quindi il taglio dovrà essere dato in maniera netta e precisa, senza creare escoriazioni o, peggio, danni alla pelle, bloccando l'animale in maniera decisa ma non violenta. Alcuni allevatori sostengono che il miglior modo per tosare una pecora sia legare le quattro zampe a due a due: un comportamento discutibile, che serve solo a traumatizzare l'animale.

Più saggio e consono è rinchiudere le pecore in un recinto chiuso e portare via, di volta in volta, solo la pecora che deve essere tosata: in questo modo si evitano "allarmismi" da parte degli altri capi che, notando l'agitarsi delle compagne e l'assenza di vello, possono innervosirsi e divenire particolarmente inquiete.

La tosatura non ha un periodo preciso, poiché molto dipende dalle condizioni atmosferiche del posto dove l'allevamento risiede: in Italia, ad esempio, la tosature delle pecore avviene da aprile a luglio, ma non mancano i casi in cui, se si prospetta un'estate lunga e torrida, la tosatura debba essere realizzata due volte (di solito in aprile e poi a fine luglio).

Prima della tosatura occorre che le pecore vengano lavate e asciugate perfettamente, così come importante è che il vello non sia bagnato né umido al momento del taglio: per tale motivo, si preferisce far alloggiare le pecore in stalla il giorno prima della tosatura, in modo tale che neanche la rugiada notturna possa essere d'intralcio.

Per la tosatura vera e propria, occorrono specifici arnesi del mestiere. Di solito si ricorre a cesoie a molla molto affilate, del tutto simili ad un rasoio, ma non mancano scuole di pensiero che prediligono un più moderno rasoio elettrico. Fondamentale, però, che il vello venga tosato in maniera uniforme, restando compatto una volta tagliato come se fosse ancora sul corpo dell'animale.

Una volta tosato, il vello della pecora viene arrotolato su sé stesso – con la parte del pelo rivolta all'interno per non rovinarsi – e portato nei centri specifici dove verrà avviato a classificazione.

La lana

Una volta giunto nelle strutture specifiche per la classificazione, il vello viene diviso in base alla lunghezza e alla finezza delle fibre: migliore sarà la lana e quindi il filato che se ne otterrà dopo la lavorazione, maggiore sarà il prezzo al chilo della lana grezza.

In generale, possiamo affermare che la lana del dorso e delle spalle della pecora è sempre di prima qualità, mentre il vello di petto e addome è di seconda qualità. In fondo alla lista, invece, il vello di coda e cosce, classificato di terza qualità.

Dopo questo processo, la lana viene opportunamente lavorata nelle fabbriche specializzate fino ad ottenere filati naturali da immettere poi sul mercato industriale o al dettaglio.

Dopo la tosatura

Oltre che per alleggerire gli animali in vista del caldo, la tosatura della pecora è utilissima per vagliare lo stato di salute dei capi e per eseguire le profilassi di stagione.

Una volta tolto il vello, infatti, l'animale presenta la pelle "nuda" e può essere così effettuata un'analisi di rito delle condizioni di salute. Solitamente, se non si è esperti in materia, si predilige la presenza di un veterinario di fiducia che possa somministrare eventuali medicinale oltre che visitare e controllare le pecore.

Generalmente, considerato il fatto che le pecore vengono tosate in primavera oppure all'inizio dell'estate, vengono eseguiti la vaccinazione, la sverminazione e il trattamento per i parassiti esterni (utilissimo andando incontro al caldo). Si controlla poi l'assenza di eventuali escoriazioni dovute al taglio improprio della tosatrice (nel caso, vanno immediatamente curati e disinfettati), così come l'assenza di masse sospette.

Vendita capre

In questa pagina parleremo di :

- Informazioni generali
- Dove comprare
- Allevamenti
- Documenti

Informazioni generali

Come in ogni compravendita che riguardi gli animali da allevamento, anche la vendita capre è assoggettata a decisioni che, quasi sempre, vanno a stimare il prezzo dell'animale in vendita trovando un compromesso fra domanda ed offerta, quindi fra compratore e venditore.

Infatti, non esistono neanche per i caprini dei tariffari di vendita ai quali far riferimento per le transazioni, ma si delinea un range approssimativo di prezzo di vendita che può andare dai 50 ai 250 – 300 euro a seconda della razza, dei parti sostenuti, dallo stato, dal sesso dell'animale, ecc. Generalmente possiamo dire che sono le capre di sesso femminile a costare di più, sopratutto se gravide oppure in lattazione. Discorso diverso si profila, invece, per animali miglioratori di entrambi i sessi, che comunque hanno un prezzo di mercato più alto rispetto al semplice capo senza particolari caratteristiche.

Ad ogni modo, potrebbe capitare che si riescano a trovare anche alcuni esemplari di capre in vendita anche a prezzi piuttosto bassi, ma in quel caso occorre sempre considerare che non ci siano situazioni occulte quali documenti non disponibili e/o cattive condizioni di salute dell'animale.

Dove comprare

Per la vendita capre ci si può rivolgere o agli allevamenti più vicini disponibili presso la propria città, oppure presso le fattorie didattiche. Nel caso in cui si cerchino animali già macellati, ci si può rivolgere, invece, direttamente ad un mattatoio oppure

informarsi su quali allevamenti effettuino anche un servizio di macellazione.

Naturalmente, non tutti gli allevamenti dispongono di tutte le razze caprine esistenti, quindi occorrerà una ricerca preventiva della struttura che detiene esemplari che effettivamente siano idonei alle proprie esigenze. In genere, sopratutto per quanto riguarda la destinazione dei capi all'allevamento intensivo, sono da sempre preferite le razze Camosciata delle Alpi e la Saanen, entrambe ottime produttrici di latte, che poi, a conti fatti, è la destinazione e quasi unica dell'allevamento caprino, non sempre destinato alla produzione di carne se non in specifiche realtà e/o regioni.

Se non siete dei professionisti del settore, oppure anche solo per dissipare ogni dubbio, la cosa migliore è effettuare una compravendita degli animali alla presenza di un veterinario di fiducia, che sicuramente saprà valutare lo stato di salute dell'animale e consigliarvi anche si eventuali altre scelte e/o indecisioni relative all'acquisto.

Allevamenti

I prezzi della vendita capre così come la salute dell'animale e la bontà della produzione di carne e latte può dipendere molto anche dal tipo di allevamento all'interno del quale è stato cresciuto l'esemplare o gli esemplari da acquistare. Infatti, le capre che vengono cresciute in allevamenti di tipo estensivo o semi – estensivo, rappresentano degli animali che, sul mercato, hanno un prezzo più alto in quanto la vita all'aria aperta, la nutrizione, che si basa solo su foraggiere naturali, e la poca "interferenza" dell'uomo sono sicuramente dei fattori che contribuiscono a mantenere più genuine le carni dell'animale che non viene rinchiuso all'interno di stalle con l'unico obiettivo di produrre latte.

Naturalmente anche l'allevamento all'aperto comporta dei problemi agli animali, seppur in maniera minore rispetto a quello intensivo: infatti, capita che, vivendo allo stato brado, gli animali possano accoppiarsi prima dei tre anni, il che, oltre a portare dei problemi alle femmine di ordine psicologico e qualche volta anche fisico, può anche generare qualche problema di salute nei piccoli capretti. Proprio per questo, ancora una volta, raccomandiamo la presenza di un medico veterinario durante la fase di compravendita dell'animale.

Documenti

Per realizzare una compravendita legale del bestiame, sono previsti una serie di documenti da rendere fruibili al compratore

e che attestino la proprietà dell'animale, la sua registrazione all'anagrafe caprina e la discendenza nel caso di tratti di esemplare miglioratore discendente a sua volta da capi di alto valore genetico. Vi sono poi altri documenti più specifici che l'allevatore dovrà tenere con sé e che vanno a confermare quanto appena detto.

Fondamentale, inoltre, è avere il ddt, ossia il documento di trasporto, che permette di condurre, dopo la compravendita, i capi dall'allevamento fino alla destinazione finale del compratore. Il documento di trasporto permette di viaggiare in piena legalità con la capre a bordo, in modo da non incorrere in salate sanzioni. Inoltre, in caso di controllo e/o fermo da parte delle forze dell'ordine, il resto dei documenti ottenuti, che sono validi per attestare l'effettivo acquisto e nuova proprietà degli animali, vi serviranno per dimostrare che gli esemplari trasportati siano effettivamente di vostra proprietà e non capi rubati.

Sempre nell'ottica di una documentazione regolare, diffidate di coloro che non hanno pronti i documenti oppure presentano delle anomalie, in quanto potrebbe essere segno di una detenzione del bestiame non regolare che potrebbe costare molto caro anche a voi.

Vendita capre da latte

In questa pagina parleremo di :

- Le razze più diffuse
- Prezzi di vendita
- Dove comprare
- Documenti

Le razze più diffuse

Ogni capra produce un latte dal sapore caratteristico. In genere, però, sono tre soltanto le razze preferite per la produzione di latte: la Camosciata delle Alpi, la Saanen e l'Alpina. Infatti queste tre tipologie caprine offrono non solo un latte particolarmente saporito utile per la preparazione di prodotti locali e ricette tradizionali, ma hanno anche una eccellente attitudine alla lattazione stessa.

Ecco quale dettaglio maggiore sulle tre razze più impiegate in Italia nella produzione del latte:

- Saanen: è una razza originaria della Svizzera, compresa fra le sette tipologie ufficialmente riconosciute dallo stato elvetico, ma viene allevata anche in altri paesi. In Italia, ad esempio, le regioni dove ci sono i maggiori allevamenti di Saanen sono: Puglia, Piemonte, Lombardia, Emilia - Romagna, Toscana e Lazio. Per quanto riguarda la lattazione, questa razza ha una produzione media annua di latte che si attesta intorno ai 380 litri per le primipare (calcolate su di un periodo di 150 giorni) e di 602 litri per le pluripare (calcolato su di un periodo di 210 giorni).

- Alpina: è certamente la razza più diffusa in Italia, chiamata così perché allevata prettamente in Piemonte e nelle zone dell'arco alpino. Questa tipologia ha però l'indiscusso pregio di essere non solo un'ottima produttrice di latte, ma di avere anche ulteriori attitudini.

- Camosciata delle Alpi: si tratta di una famosa razza Svizzera, anch'essa facente parte delle 7 razze ufficiali riconosciute dalla nazione elvetica. È molto diffusa lungo l'arco alpino, ma sono il Piemonte e il Trentino Alto Adige ad avere i maggiori allevamenti. La produzione di latte si attesta sui 324 litri per le primipare ed intorno di 507 litri per le pluripare.

Prezzi di vendita

La vendita delle capre da latte è regolata dalla normativa vigente che fa capo alla singola asl veterinaria di competenza. Per acquistare un capo, quindi, occorre non solo scegliere il giusto allevamento, ma anche mettersi in regola con documenti ed autorizzazioni varie seguendo la trafila burocratica.

I prezzi dei singoli capi in vendita vengono generalmente stabiliti dagli assessorati provinciali di competenza, che, di mese in mese (alcuni anche di settimana in settimana) pubblicano i prezzi minimi e massimi del mercato in base alle variabili. Nella realtà quotidiana, invece, i riferimenti stilati dagli enti statali fungono più che altro da indicatore relativo, in quanto non mancano sul mercato capre da latte in vendita a prezzi superiori o inferiori rispetto a quanto stabilito.

Ciò si delinea in quanto la compravendita reale è ben diversa dai listini ufficiali: una campionessa produttrice di latte difficilmente potrà costare la cifra massima consigliata/imposta, ma sicuramente, sia per valore "affettivo" che per pedigree, avrà un prezzo decisamente più alto. Senza poi contare le altre variabili come il numero di parti sostenuti, ecc.

Ad ogni modo, attenendoci ad un campione di listini ufficiali, i prezzi di vendita per le capre da latte possono variare da un minimo di 50 euro fino ad un massimo di 300 euro.

Dove comprare

La scelta migliore per trovare capre da latte in vendita è sempre quella di rivolgersi ad allevamenti certificati. Basterà anche solo una ricerca sul web per essere indirizzati ai vari allevamenti più vicini a casa propria, oppure si potrà più semplicemente rivolgersi all'asl di competenza e richiedere l'elenco degli allevamenti di capre da latte che consentono una compravendita di capi.

Rivolgersi all'asl, inoltre, assicura l'indubbio vantaggio di poter scegliere solo fra allevamenti certificati e quindi controllati periodicamente dal veterinario locale: in questo modo non solo si evitano problemi di natura burocratica, ma si è anche sicuri che le capre in vendita siano in salute.

Naturalmente, esistono anche coloro che vendono capre da latte in maniera non autorizzata, magari attirando i compratori con offerte al ribasso sui prezzi dell'animale: questo, se da una parte potrebbe

essere interessante, dall'altra comporta un problema di ordine legale, ma anche e sopratutto la possibilità di incappare in una truffa, in quanto gli animali potrebbero nascondere una qualche patologia non immediatamente riscontrabile oppure non essere di razza pura.

Ad ogni modo, sopratutto se non siete ancora esperti del settore, chiedete al vostro veterinario di fiducia di accompagnarvi presso l'allevamento: un occhio esperto certamente saprà dissipare ogni dubbio in termini di salute dell'animale e regolarità dell'allevamento stesso.

Documenti

La compravendita di un qualunque animale necessita di specifici documenti utili non solo per la cessione di proprietà dei capi, ma anche per verificare l'effettiva salute e regolarità dell'allevamento. Il compratore, infatti, dovrà ricevere una serie di documenti che attestino la proprietà dell'animale, la sua registrazione all'anagrafe caprina, nonché il pedigree di razza.

Naturalmente però, questi non sono gli unici documenti necessari per la vendita di capre da latte, ma sicuramente è rilevante menzionare il ddt, ossia il documento di trasporto, senza il quale non potrete far uscire dall'allevamento le capre da latte appena acquistate. Nel caso in cui, ad esempio, le forze dell'ordine fermino il convoglio sul quale viaggiano i capi appena acquistati ma privi di ddt, la denuncia per furto è praticamente assicurata.

In ultimo, cosa molto importante, non accettate documenti incompleti o sospetti, neanche se l'allevatore vi promette un forte sconto sull'acquisto: potrebbe essere sinonimo di una detenzione non regolare del bestiame, condizione che potrebbe ripercuotersi anche sull'acquirente e non solo sul venditore.

Vendita ovini

In questa pagina parleremo di :

- Prezzi
- Allevamenti
- Dove comprare
- Documenti

Prezzi

La quotazione dei prezzi riferiti alla vendita degli ovini è generalmente definita dalle camere di commercio: ogni sezione provinciale, infatti, stabilisce un prezzo massimo ed un prezzo minimo di vendita, dividendo i capi in animali da latte e da carne, sia per quanto riguarda gli esemplari femmina, sia per quanto concerne i maschi riproduttori.

A differenza della vendita dei bovini, però, le camere di commercio non operano una distinzione fra le varie razze ovine, ma si riducono, come appena specificato, ad una semplice macro suddivisione in razze da carne e latte. Va da sé, quindi, che si tratti di prezzi estremamente generici, non condivisibili per tutte le razze in maniera universale e sopratutto non valida per tutte le specie. Basti pensare alle pecore di razze merinos che, sebbene in Italia siano scarsamente allevate, hanno comunque dei prezzi molto alti per via della loro lana pregiata, spesso anche oltre i 1.000 euro a capo.

Riferendoci ad un tot di camere di commercio preso a campione, possiamo definire il prezzo medio degli ovini in vendita in questo modo:

- Pecore da carne: prezzo minimo 70 euro – prezzo massimo140 euro – prezzo medio 105 euro;

- Pecore da latte: prezzo minimo 60 euro – prezzo massimo 150 euro – prezzo medio 105 euro;

- Arieti iscritti al ll. gg. da carne: prezzo minimo 500 euro – prezzo massimo 800 euro – prezzo medio 650 euro;

- Arieti iscritti al ll. gg. da latte: prezzo minimo 600 euro – prezzo massimo 900 euro – prezzo medio 750 euro.

Allevamenti

Quando si acquistano ovini, è sempre bene prediligere allevamenti certificati e che siano in regola sia nei confronti delle norme sanitarie, sia nella documentazione necessaria. In genere, è sempre bene diffidare della vendita ovini operata da allevamenti poco trasparenti e dai requisiti mancanti, anche quando il prezzo del singolo capo ci sembra allettante: nei confronti della burocrazia potreste avere non poco problemi, così come l'animale potrebbe nascondere qualche problema di salute genetico non visibile al momento dell'acquisto.

Per quanto riguarda strettamente gli allevamenti, li distinguiamo in due grandi macro categorie: gli allevamenti di tipo intensivo e quelli en plein air. Nel primo caso le pecore saranno tenute in stabulazione permanente o semi permanente, ed alimentate con foraggi non solo naturali, ma anche mangimi industriali molto proteici. Inoltre, sopratutto in quegli allevamenti intensivi poco etici dove non si pensa al benessere dell'animale ma solo al profitto, nell'alimentazione degli ovini vengono regolarmente aggiunti ormoni, antibiotici, ecc.

L'allevamento en plein air, invece, consente agli animali di trascorrere la maggior parte del tempo all'aria aperta e di nutrirsi su foraggiere naturali. Nel caso in cui il pascolo sia di bassa qualità o comunque non abbondante, sarà cura dell'allevatore integrare la dieta con altri alimenti come le foglie di barbabietola, fieno, ecc.

Dove comprare

La questione del dove comprare un animale è sempre molto dibattuta. Se da una parte, infatti, ci sono coloro che prediligono gli allevamenti piccoli magari di un conoscente o di “un amico di amici”, dall'altra parte c'è chi osteggia fortemente questa consuetudine poiché i problemi successivi possono essere anche di entità notevole. Capita non di rado, infatti, che acquistare presso allevamenti non certificati comporti beghe di tipo burocratico e sanitario, nonché la presenza di difetti fisici dell'animale riscontrabili solo in secondo tempo.

Il consiglio, valido in qualunque compravendita di animali, è quello di affidarsi ad allevatori certificati, che siano riconosciuti dalla regione e che rispettino i requisiti igienico – sanitari così come decretato dalle certificazioni asl. In questo modo, si sa per certo di acquistare un capo che presenti la giusta documentazione, libretto personale sanitario in regola con tutte le vaccinazioni eseguite, la linea di discendenza, ecc.

Se si tratta del vostro primo acquisto di ovini oppure non siete particolarmente abili nell'evidenziare problemi visibili di salute presenti negli ovini in vendita, fatevi accompagnare dal vostro veterinario di fiducia, sopratutto quando non conoscete l'allevatore: in questo modo verranno scongiurate potenziali truffe alle quali, purtroppo, si assiste anche negli allevamenti certificati.

Documenti

Una chiara vendita di ovini deve essere eseguita secondo le regole della compravendita classica, quindi avendo tutta la documentazione necessaria per permettere al venditore e all'acquirente di poter completare l'affare. Quando la vendita viene operata in mancanza di certificati di proprietà, attestazione di salute e del rispetto delle norme igienico – sanitarie, allora il consiglio è quello di tralasciare l'acquisto e di rivolgersi altrove, anche perché, in mancanza di una vidimazione che ne attesti la proprietà, vi trovereste nel bel mezzo di una compravendita illegale agli occhi dello Stato.

Se cercate un allevamento che abbia ovini in vendita e che sia in regola, recatevi alle asl veterinarie di competenza residenziale dell'allevamento e, fornendo i dati dell'azienda, potrete sapere tutte le informazioni registrate che appartengono al singolo allevamento.