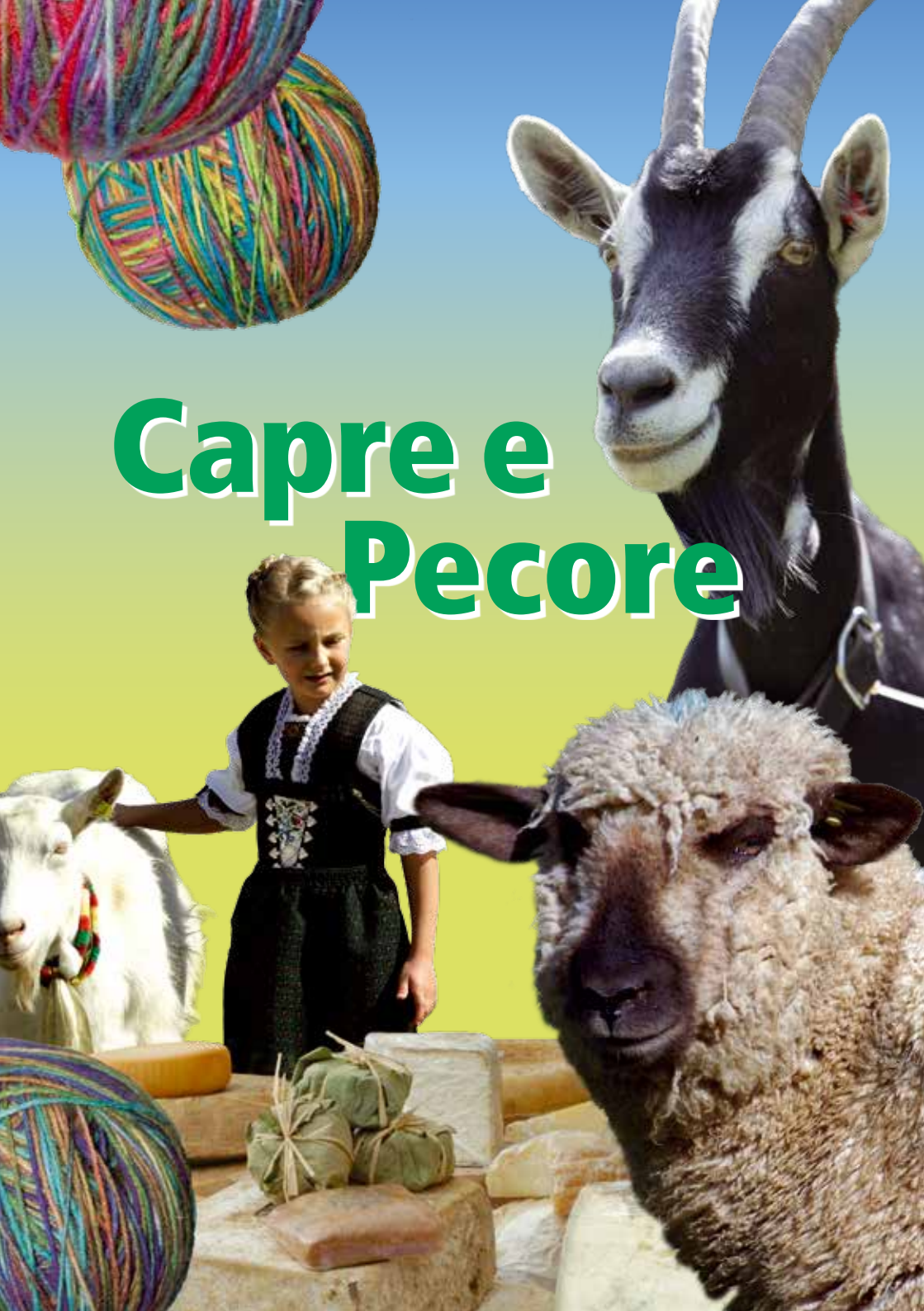
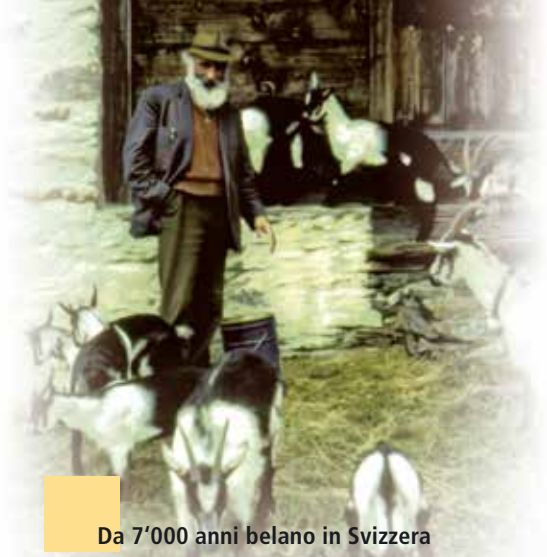
Capre e Pecore



Capre e pecore – i più antichi animali da reddito del mondo

Un record assoluto! L'essere umano alleva pecore e capre da più di 8'000 anni. Nessun altro animale da reddito può battere questo primato. Le prime ad apprezzare il sapore della carne e del latte di capra e di pecora furono le popolazioni del Vicino Oriente, ossia i Paesi del Golfo Persico, la Siria e Israele. Le pecore e le capre erano molto importanti in quelle epoche remote. Quanto lo furono, è confermato nelle sacre scritture delle diverse religioni: pecore e capre costituirono pregiate offerte da sacrificare alle divinità.



Da 7'000 anni belano in Svizzera

In Svizzera, questi animali sono presenti da poco meno di 7'000 anni. I più antichi reperti di capre domestiche sono stati scoperti in insediamenti del neolitico nei pressi di Sion, nel cantone del Vallese. Fino a metà del XX secolo, le capre sono state allevate soprattutto per l'approvvigionamento autarchico. A quei tempi, erano anche soprannominate «le mucche dei poveri». Non completamente a torto, poiché in fin dei conti, coloro che allevavano un paio di capre erano soprattutto gli operai delle fabbriche, i lavoratori a giornata e altre persone senza terra. Il latte e la carne degli animali cadevano a proposito per sfamare i membri della famiglia, spesso numerosi.

Oggigiorno le capre curano il paesaggio…

… oppure sono impiegati come animali da soma per trekking avventurosi.

Dal XX secolo in poi

Dalla fine della Seconda guerra mondiale, il numero di capre è fortemente diminuito. La ripresa economica e gli importanti cambiamenti nell'abitazione, nello svago e nelle abitudini alimentari hanno messo le capre a dura prova. Da alcuni anni il vento è nuovamente girato. Sempre più aziende agricole, soprattutto nelle zone di montagna, ritrovano un'attività lucrativa supplementare nell'allevamento caprino e nella produzione di formaggio di capra. Inoltre, la sorella minore del camoscio acquista sempre più importanza nella manutenzione del paesaggio. Oggigiorno, in Svizzera, ci sono quasi 80'000 capre, di cui circa tre quarti nelle zone di montagna. La Svizzera, con il Vicino Oriente, è dunque la culla della capra. Tutte le più importanti razze caprine del mondo sono originarie del nostro Paese.

A ogni contadino la propria pecora

In Svizzera, anche la pecora ha ormai vissuto i suoi anni di gloria. Fino alla fine della Seconda guerra mondiale, quando il cotone e le fibre sintetiche hanno sostituito la calda lana di pecora, fino allora tanto richiesta, quasi ogni contadino allevava un paio di ovini. L'inverno, enormi greggi in transumanza attraversavano l'intero Paese. Al momento però, la pecora, come la capra e per gli stessi motivi, sta vivendo una piccola renaissance. Infatti, le sue scarse esigenze alimentari contribuiscono a mantenere libere da arbusti e alberi certe superfici in zona di montagna. Gli ovini contribuiscono considerevolmente alla manutenzione del nostro apprezzato paesaggio. Anche la carne e il formaggio a base di latte di pecora si accattivano sempre più simpatia presso il consumatore. In Svizzera vivono attualmente poco meno di 450'000 ovini – quasi quanto 150 anni fa – e la tendenza è all'aumento. La grossa differenza consiste nel fatto che, nel XIX secolo, un allevatore ovino possedeva appena cinque animali, mentre oggi un gregge medio ne conta più di quaranta.

Un tempo la lana delle pecore era una pregiata materia prima per la fabbricazione di indumenti.

I prodotti a base di latte da pecora sono sempre più apprezzati.

In visita dal pastore errante Markus Nyffeler,

attraverso l'Altopiano

Resistente al freddo gelido e alla neve

La neve, sui prati attorno a Gurmels, FR, è dura e gelata. Le seicento pecore del pastore errante Markus Nyffeler raspano senza posa per accaparrarsi un filo d'erba. «Non è un buon inverno per l'allevamento ovino», dice Nyffeler. «I miei animali trovano poco foraggio. Al momento non è possibile andare avanti senza un supplemento di fieno o i resti delle colture orticole.» La combinazione di neve e freddo gelido è la nemica della transumanza ovina. Ma sul pastore ciò non si vede, nemmeno se il termometro indica otto gradi sotto zero. Senza guanti né mantello imbottito, guida il suo gregge alla prossima sosta. Si copre solo quando fa veramente freddo, precisa.

Una rimessa basta per dormire

Markus Nyffeler passa quattro mesi all'aperto con il suo gregge. A metà marzo torna a Rüeggisberg, BE, dove lo attende sua moglie con cento ovini d'allevamento. Durante la transumanza Markus Nyffeler dorme secondo le occasioni che gli si presentano: in una rimessa, una stalla, in tenda o presso una famiglia contadina. Talvolta, quando la distanza lo consente, passa una notte a casa. Frattanto i suoi cani fanno la guardia alle pecore. Senza i suoi aiutanti a quattro zampe, farebbe fatica anche di giorno a sorvegliare il suo belante gregge. Un breve fischio con uno speciale zufolo o un richiamo bastano a far trottare i cani. Questi mantengono unito il gregge e lo fanno avanzare quando occorre attraversare una strada il più rapidamente possibile.

L'allevamento ovino è un virus

È già il sedicesimo inverno che Markus Nyffeler passa all'aperto con il suo gregge. A seconda del foraggio che trova, può percorrere da due a cinque chilometri al giorno. Per lui, l'allevamento ovino è molto di più di un simpatico hobby: «È in questo modo che guadagno il pane.» Ma dove trova tutte quelle pecore? «Alcuni agnelli che sono stati estivati sull'alpe non sono ancora buoni per il macello, l'autunno. Li acquisto presso i contadini e li prendo con me in transumanza.» È la maniera più conveniente affinché gli animali raggiungano il peso sufficiente per essere macellati. Ma per Nyffeler, l'allevamento ovino è come un virus di cui non si sbarazza più. Non c'è dunque da stupirsi che passi anche la bella stagione con le pecore, sull'alpe di Bex nel cantone di Vaud. Lassù, non è la neve gelata a minacciare le pecore, bensì il lupo: ogni estate ne uccide parecchie.

La Svizzera si restringe

È cambiato molto nel corso degli anni nei quali Markus Nyffeler è stato in cammino: «Dal punto di vista degli allevatori ovini, la Svizzera rimpicciolisce. Ci sono sempre meno prati e pascoli sui quali gli animali trovano cibo in inverno. Da un lato, ne sono la causa l'edilizia e le strade. D'altro canto, i prati da sfalcio cedono a favore delle terre arabili.» Neppure i prezzi sono gli stessi di una volta. Alcuni anni fa, riceveva 300 buoni franchi per animale. Oggi i prezzi sono inferiori ai 200 franchi. Ciononostante, Markus Nyffeler non si può figurare una vita migliore. Non cambierebbe mai con un impiegato d'ufficio: ama troppo la natura e i suoi animali.

Per la notte il gregge di pecore viene radunato nel recinto.

Durante la transumanza le pecore cercano il cibo sotto la coltre di neve.

Markus Nyffeler è in giro con le sue pecore per quattro mesi.

Panorama delle più importanti
razze ovine

Si distinguono due tipi di razze ovine, a seconda dell'utilizzo: gli ovini da latte e quelli da carne. Gli ovini da latte producono la materia prima per il gustoso formaggio di pecora. Contrariamente alla Grecia, in Svizzera le pecore da latte occupano una posizione secondaria. In Svizzera, la maggior parte degli ovini è allevata per la tenera carne. Nel nostro Paese vengono allevate prevalentemente cinque razze da carne.

La razza bianca alpina
La razza bianca alpina è di gran lunga la più presente in Svizzera: più della metà delle pecore che pascolano sui prati alpini indigeni. Ciò non è sorprendente poiché, in fondo, nessun'altra razza si sente tanto a suo agio nelle condizioni elvetiche. La razza alpina è il risultato dell'incrocio tra le pecore tedesche Merino e quelle francesi della razza Ile-de-France con razze alpine svizzere autoctone, bianche. La razza bianca alpina non ha corna e si presta bene alla produzione di carne.

La razza nera di montagna
Questa razza ovina è interamente d'origine svizzera. È stata selezionata nei cantoni di Friburgo e del Giura da antiche razze indigene. Oggigiorno si trova prevalentemente sull'Altopiano. Questa razza rappresenta circa un decimo degli ovini svizzeri. Dal punto di vista del foraggio e delle condizioni di detenzione, le pecore di montagna sono facilmente accontentabili.

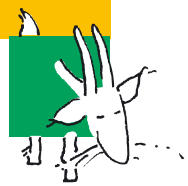
La razza da carne dal muso nero
Nelle vene di questa razza scorre sangue internazionale. È stata selezionata da ovini Oxford inglesi, ovini da carne dal muso nero tedeschi e razze autoctone. Rappresenta circa il dieci percento dell'effettivo ovino svizzero, e la maggior parte di queste pecore si trova sull'Altopiano o nella Svizzera orientale. La razza da carne dal muso nero viene allevata soprattutto in aziende gestite in modo intensivo. Come indica il nome, si tratta di una razza che si presta bene alla produzione di carne.

La *Schwarznase* vallesana, pecora dal naso nero
Come si può indovinare dal nome, questa pecora è originaria del Vallese. Una pecora svizzera su otto è una *Schwarznase* vallesana. È la sola razza indigena che può essere presa per le corna. La *Schwarznase* vallesana è ottimamente adattata alle dure condizioni di vita nelle montagne.

La Charolais Suisse
Questa razza ovina è il risultato di un incrocio tra la Charolais francese e la razza bianca alpina indigena. I segni distintivi ne sono la lana corta e fine e la testa perlopiù scoperta. Contrariamente alle altre razze ovine svizzere, la Charolais Suisse non è adattata per vivere su terreni impervi.

Un cane da protezione conta le sue pecore e le protegge dal lupo.

Pecore che salgono ai pascoli alpini a Bellalp in Vallese.



Le capre della
famiglia Favre
70 capre di razza Nera Verzasca: vita e lavoro in valle

Nella stalla c'è un gran fermento: siamo a febbraio, in pieno periodo delle nascite. L'allevatore Pascal Favre ha un gran da fare: controlla le capre che partoriscono, in caso di difficoltà chiama il veterinario, cura l'alimentazione dei suoi animali, dà da bere il latte delle capre ai capretti. E conosce per nome ognuna delle sue capre! A Brione, in Valle Verzasca, nel Canton Ticino, Pascal e Danielle Favre allevano da oltre trent'anni, secondo il metodo bio (gemma), capre Nera Verzasca, la razza autoctona del Ticino. I loro figli, Johanna e Rafael, ora cresciuti, vivono fuori casa. Ma la passione per questo animale è rimasta. «Mi piace molto il suo carattere indipendente, curioso e amante degli spazi aperti» precisa Pascal.

Dai Favre si munge a mano.

I ritmi delle capre

Quando la Pasqua si avvicina, i capretti maschi vengono macellati. Le femmine più sane e belle, e anche qualche maschio, invece, sono tenuti per l'allevamento. La famiglia Favre entra così nel vivo della produzione casearia. Pascal e Danielle mungono le capre ancora a mano due volte al giorno, mattina e sera: ogni animale può dare fino a tre litri di latte, con i quali l'azienda produce i tipici e squisiti buscion (formaggini a pasta acida) e le formaggelle. Una volta alla settimana Pascal si reca al mercato cittadino per vendere i diversi tipi di formaggio. La famiglia Favre rifornisce con le sue specialità caprine anche alcuni negozi della Valle Verzasca. I turisti e la gente del posto le apprezzano. Una buona parte dei formaggi è venduta anche tramite posta.

Vita all'alpe

Inizio giugno i Favre trasferiscono il loro gregge all'Alpe Tencio, a circa due ore e mezzo di cammino dalla stalla. Qui, fra sassaie e ripidi pascoli alpini le capre si sentono a loro agio. Robusta e resistente al freddo la Nera Verzasca si muove con agilità nel territorio alpino. Mentre Danielle si occupa di mungere le capre e produrre formaggi all'alpe, Pascal rimane a Brione, occupandosi della fienagione e della vendita. «Verso la metà di settembre le capre smettono di dare latte – prosegue Danielle – Fino all'arrivo delle prime nevicate, però, pascolano ancora libere nei boschi e nei prati attorno all'alpe.» Con l'autunno inizia il periodo della monta: le femmine vengono fecondate dai becchi. «Normalmente le capre vanno in calore spontaneamente verso inizio settembre. Avendo un gregge di razza pura, curo molto la monta e la selezione delle capre» aggiunge l'allevatore.

Lavoro e occupazione nelle valli

Le valli e le montagne del Ticino si prestano particolarmente bene all'allevamento caprino di tipo estensivo, così come è praticato dalla famiglia Favre. In Ticino circa 200 aziende allevano capre di diverse razze, spesso in greggi misti. In Svizzera una capra su sette vive in Ticino. Oltre a fornire ricercate specialità caprine, come il classico capretto pasquale o i buscion, l'allevamento di questi animali mantiene vita e lavoro nelle valli ticinesi. Gli allevatori di capre occupano e gestiscono le zone periferiche del Ticino. «Non mancano le difficoltà», spiega Pascal: «Il lupo ci sta preoccupando parecchio. Un ulteriore problema è il tempo meteorologico: troppa pioggia, o una siccità prolungata compromettono seriamente il nostro lavoro.»

Danielle Favre produce formaggini di capra freschi.

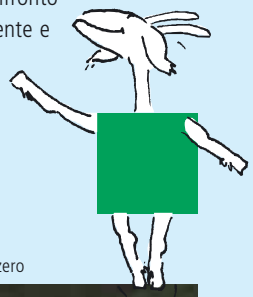
Pascal Favre vende il formaggio di capra al mercato settimanale di Locarno.

Panorama delle più importanti
razze caprine

In tutto il mondo ci sono più di cento razze di capre. Non si differenziano solo mediante l'aspetto e le dimensioni, bensì anche per le diverse quantità di latte e carne che producono. In Svizzera ci sono dieci razze indigene. La capra Saanen, quella del Toggenburgo e le camosciate delle Alpi sono particolarmente rappresentate. La *Schweizerische Ziegenzuchtverband*, l'Associazione svizzera degli allevatori caprini, classifica le altre razze come minacciate, poiché rimangono meno di mille femmine d'allevamento, ossia capre madri.

La capra Saanen

Nessun'altra capra è tanto rappresentata in Svizzera quanto la capra Saanen bianca. Circa una capra su cinque appartiene a questa razza. È originaria dell'alta valle della Sarina, il Saanenland, nel canton Berna. Oggi, questa straordinaria produttrice di latte non è più diffusa solo nell'Oberland bernese, bensì in tutta la Svizzera e anche all'estero. La capra Saanen è molto produttiva. Ma non dà senz'altro annualmente più di 800 chilogrammi di latte: a confronto delle altre razze caprine, è un po' esigente e viziata per quanto concerne il foraggio e la detenzione.



Le capre sono animali curiosi e amano il contatto con i bambini.

Le capre sono un patrimonio svizzero

La capra camosciata delle Alpi

Una capra svizzera su cinque è una camosciata delle Alpi. Questi animali dal pelame con sfumature tra il daino e il castano sono molto adattabili e sopportano tanto il caldo quanto il freddo. Robusta razza di montagna, con i suoi 750 chilogrammi di latte l'anno fa parte delle buone produttrici di latte. Se ne distinguono di due tipi: quella senza corna, più frequente nella Svizzera occidentale e nel canton Berna, e quella con le corna che, invece, è più diffusa nei Grigioni e nella Svizzera centrale.

La capra del Toggenburgo

Il colore del suo lungo pelame è grigio topo con due strisce bianche sul muso. Come indica il suo nome, la capra del Toggenburgo è originaria del canton San Gallo. Vi è apparsa molto tempo fa, probabilmente da incroci tra camosciate delle Alpi e capre appenzellesi. Grazie alla sua elevata produzione lattiera e alla buona facoltà di adattamento, non è solo ampiamente diffusa in Svizzera, ma anche nell'Europa centrale e nel Nordamerica. Circa il dieci percento delle capre svizzere appartiene a questa razza.

La capra boera

La capra boera è la razza da carne più diffusa nel mondo. È originaria del sud dell'Africa, dove ancora oggi è uno dei più importanti animali da reddito. Predilige cespugli e arbusti e perciò i contadini di tutto il mondo la impiegano per combattere l'imboschimento dei pascoli. Le capre boere sono animali tranquilli e hanno uno spiccato istinto materno nei confronti dei capretti. In Svizzera, la capra boera rimane rara. La maggior parte degli esemplari vive nel canton Berna.

La capra anglo-nubiana

Nelle vene delle capre anglo-nubiane scorre sangue inglese, africano e indiano. È estremamente frugale e anche nei periodi di vacche magre è una buona produttrice di latte e carne. I suoi segni particolari sono le lunghe orecchie penzolanti e le zampe che sembrano interminabili. Finora, in Svizzera ci sono solo alcuni esemplari di questa razza. È molto più frequente in Gran Bretagna, negli Stati Uniti, in Australia e in Nuova Zelanda.

Non tutti possono
accontentarsi di belare

Affinché tutte le razze animali possano sopravvivere a lunga scadenza, occorrono almeno mille femmine d'allevamento. In alcune razze ovine e caprine svizzere tradizionali, non è più così. La fondazione svizzera Pro Specie Rara si occupa di queste razze. Grazie al suo impegno, molte razze, un tempo fortemente minacciate, sono ormai sulla via di scampo. La Confederazione sostiene mediante contributi l'allevamento delle razze minacciate.

Razze caprine minacciate

La capra appenzellese

Dal punto di vista del colore, la capra appenzellese e la capra Saanen non sono differenti. Tuttavia, al contrario della capra dell'*Oberland*-bernese, dal pelame raso, quella di Appenzello porta un pelame un po' più lungo. Nel canton Appenzello, questa robusta capra è vincolata alla tradizione. Impossibile immaginare un carico dell'alpe o un'esposizione zootecnica senza questa capra!

La capra striata grigionese

Il temperamento assomiglia a quello di un camoscio o di uno stambecco: preferisce vivere e arrampicarsi nelle zone di montagna. Questa capra deve il proprio nome alle strisce bianche che vanno dalle corna al muso e che contrastano chiaramente con il pelame antracite o nero.

La capra vallesana dal collo nero

Questa capra è un vero modello: grazie al suo particolare aspetto, è la regina di bellezza di tutte le capre. Il suo cantone d'origine, il Vallese, la esibisce spesso nelle sue pubblicità turistiche. Viene chiamata anche *Gletschergeiss*, capra dei ghiacciai, perché è una tipica capra montana. Secondo certi documenti storici vallesani, questa razza caprina è stata introdotta nel Basso Vallese da immigrati africani nell'anno 930.

La capra colomba

Non è proprio candida come può far credere il suo nome. Il nome non deriva dalla colomba, bensì dalla parola romancia *«pfauen»*, che equivale più o meno a «pezzato». Per *«pfauen»* si intendono le strisce nere che vanno dalle corna alla guancia. La capra colomba è un'antica razza di montagna proveniente dal canton Grigioni.

La capra grigia di montagna, o semplicemente «capra grigia»

Si tratta di una razza caprina autoctona del Ticino e dei Grigioni meridionali. Nessun' altra razza caprina in Svizzera è tanto minacciata. Produce pochissimo latte, ma perciò si presta per un allevamento estensivo. Il suo segno particolare è dato dalle robuste corna, piegate verso l'esterno.

La capra sangallese dagli stivali

A seconda del tipo, questa razza porta stivali neri o bruni, da cui il nome. È originaria della zona di Sargans. Ancora oggi, è allevata quasi esclusivamente nei cantoni San Gallo e Grigioni.

La capra Nera Verzasca

Una capra tanto nera quanto indica il suo nome. È originaria del Ticino e ancora oggi viene allevata quasi esclusivamente in questa parte della Svizzera. La Nera Verzasca si adatta senza problemi alle temperature più disparate.

Razze ovine minacciate

La pecora dell'*Oberland* grigionese

Questa razza ha ancora qualcosa in comune con l'ovino primitivo dell'Età della pietra. Si tratta di pecore piuttosto piccole, dalle membra gracili e particolarmente resistenti alle condizioni climatiche estreme. Sono piuttosto paurose e preferiscono spostarsi in territori impervi. La pecora dell'*Oberland* grigionese non è molto grassa, ma nell'allevamento estensivo produce carne di buona qualità. La sua lana è particolarmente apprezzata, poiché molto idonea per la produzione del feltro.

La pecora dell'Engadina

La pecora dell'Engadina è facile da riconoscere, per il suo notevole muso e le orecchie pendenti. In media, una madre mette alla luce tre agnelli: un record assoluto per le razze ovine svizzere. Per contro, la pecora dell'Engadina ingrassa lentamente. La carne tenera e magra degli agnelli è sempre più richiesta.

La pecora dagli specchi, o dagli occhiali

Le pecore dagli specchi appaiono come se portassero gli occhiali da sole. Sono scure anche la punta delle orecchie e la bocca. Più l'animale invecchia, più queste parti schiariscono. Il suo nome deriva dalla fronte liscia, senza lana. Non porta lana neppure sulla pancia e sulle zampe. Questa razza, originaria del Prättigau, è allevata in tutta la Svizzera per la produzione di carne d'agnello.

La pecora vallesana «Roux du Valais»

È chiamata comunemente con il suo nome francese *Roux du Valais*. Questa pecora vive sugli alpi e si sente a suo agio in grandi greggi. Le sue scarse esigenze in materia di foraggio ne fanno una buona alleata nella manutenzione del paesaggio. La sua lana è particolarmente calda e lenisce il dolore dei pazienti affetti da artriti e reumatismi.

Le capre ci danno…

Latte
Il latte è il principale prodotto dell'allevamento caprino in Svizzera. È nutriente e saporito e, perciò, più facilmente digeribile del latte di mucca. Dato che le capre possono essere munte solo dall'inizio di febbraio alla fine di ottobre, il latte fresco e i suoi derivati sono da considerarsi prodotti stagionali.

Formaggio
Circa il 99 percento del latte di capra viene elaborato per produrre formaggio. Grazie ai moderni metodi di produzione, il forte sapore, un tempo talvolta troppo marcato, è stato progressivamente attenuato. Anche per questo motivo, da alcuni anni il consumo di formaggio di capra continua ad aumentare. La produzione si centra soprattutto sui formaggi a pasta semidura, molle e ai formaggini freschi.

Carne
In Svizzera si mangia poca carne di capra. La domanda appare praticamente solo durante il periodo di Pasqua. La carne consumata proviene prevalentemente da capretti di sei o otto settimane. La carne delle capre più vecchie viene eventualmente elaborata per produrre salumi e carne secca.

Lana
La lana Cashmir e angora: il vello delle due razze omonime, elaborato da marche di costosa moda, continua a essere richiesto. In Svizzera le capre allevate per la lana sono però molto rare.

Manutenzione del paesaggio
Le capre sono poco esigenti per quanto riguarda il foraggio e la detenzione. Perciò, si prestano perfettamente al pascolo su pendii ripidi, per mantenerli liberi da arbusti e alberi. Le capre sono impiegate nella manutenzione del paesaggio nelle zone di montagna e soprattutto in Ticino.

Salute e benessere
Grazie alla sua composizione chimica, tanto lodata, il latte di capra viene impiegato anche a scopo curativo. La crema al burro di capra è usata per lenire reumatismi, artrite, artrosi, ferite alla pelle e eruzioni cutanee. Cleopatra conosceva già l'azione benefica del bagno nel latte di capra. E in Appenzello, nei secoli XVIII e XIX venivano proposte cure di siero di latte di capra d'alpeggio.

Le pecore ci danno…

Latte
Il latte di pecora domina tutti gli altri: comparato con quello di mucca, ha un tenore più elevato di energia, grassi e sali minerali. Molte persone sopportano meglio il latte di pecora di quello di mucca. In Svizzera sono però allevate pochissime pecore per il latte. Il sapore del latte di pecora è più neutro di quello del latte di capra.

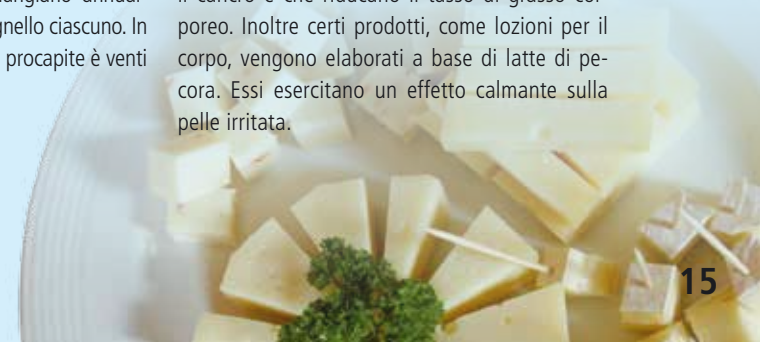
Formaggio
Circa i tre quarti del latte prodotto vengono elaborati per produrre formaggio. La parte di produzione biologica è particolarmente elevata. Contrariamente al formaggio di capra, esiste poco formaggio di pecora d'alpe. Una nota specialità proveniente dal latte di pecora è la *feta*.

Carne
La carne è il più importante prodotto dell'allevamento ovino indigeno. I giovani arieti giungono al macello all'età di quattro mesi circa. Una parte delle femmine ha vita più lunga, poiché viene impiegata per l'allevamento. Gli svizzeri mangiano annualmente circa due chilogrammi d'agnello ciascuno. In Australia, ad esempio, il consumo procapite è venti volte superiore.

Lana
Fino alla metà del XIX secolo, la lana era un prodotto richiesto. In seguito, è stata sostituita dal cotone e dalle fibre sintetiche. La lana di pecora esercita un effetto positivo sulla temperatura corporea. L'estate, una canottiera di lana rinfresca gradevolmente, mentre l'inverno, riscalda piacevolmente. I piumini e le coperte di lana di pecora procurano un buon sonno.

Manutenzione del paesaggio
Le pecore sono più selettive delle capre nella ricerca del foraggio. Ciononostante, anch'esse si prestano bene a impedire che i ripidi pascoli, che non possono né essere percorsi dalle mucche, né falciati, inselvatichiscano. Durante i mesi invernali, alcuni pastori transitano attraverso la Svizzera con le loro pecore e le fanno pascolare qua e là, sulle superfici erbose.

Salute e benessere
Il latte di pecora contiene acidi linoleici coniugati. Sembra che questi contribuiscano a prevenire il cancro e che riducano il tasso di grasso corporeo. Inoltre certi prodotti, come lozioni per il corpo, vengono elaborati a base di latte di pecora. Essi esercitano un effetto calmante sulla pelle irritata.



Prodotti ovicaprini…

… in cucina

Toast con formaggio di capra e cipolla

Ingredienti per 4 persone:

- teglia da forno e carta da forno
- 4 mini-baguettes precotte, 250 gr. tagliate per la lunghezza
- burro
- 8 fette di formaggio di capra, ca. 350 gr. tagliate in fette di ca 5 mm di spessore
- 1–2 cipollotti*, tagliati in rondelle
- pepe macinato grosso

Preparazione:

- imburrate i panini
- disponete i panini dimezzati sulla teglia rivestita con la carta da forno
- mettete le fette di formaggio sui panini
- mettetevi sopra le rondelle di cipolle
- aggiungete il pepe
- mettete la teglia nel forno preriscaldato a 220 ° (nel mezzo) e cuocete per 8–10 minuti

** I cipollotti possono essere sostituiti anche con cipolline argentate*

Fonte: www.swissmilk.ch

Produzione di formaggio caprino a Champtauroz VD.

Diversi tipi di formaggini freschi di capra.

… nel bricolage

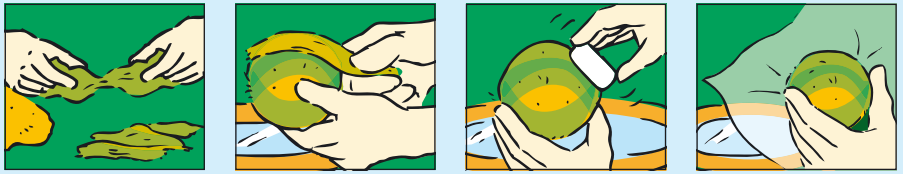
È nata una palla completamente naturale

Che cosa occorre:

- 50 g di lana naturale (non tinta)
- 10 g di lana tinta
- una bacinella d'acqua e sapone calda
- un sapone
- un panno di *tulle* (magari da una tenda)

E poi, al lavoro:

- strappare la lana naturale in batuffoli della taglia di un pugno.
- strappare la lana tinta in batuffoli un poco più piccoli.
- avvolgere strettamente alcuni batuffoli naturali per formare il nucleo della palla.
- immergere il nodo prodotto in acqua e sapone calda.
- avvolgere i rimanenti batuffoli naturali attorno al nucleo e immergere il tutto nuovamente nell'acqua e sapone.
- Ora si può iniziare a plasmare la superficie della palla: sistemare i batuffoli colorati nell'ordine desiderato sulla palla umida.
- strofinare leggermente la superficie umida con il sapone.
- mettere la palla nel panno di *tulle.*
- inumidire l'intero pacco
- girare e voltare la palla nel panno di *tulle* eseguendo movimenti circolari, finché la lana alla superficie è bene integrata all'altra.
- estrarre la palla dal panno di *tulle.*
- strofinare la palla con entrambe le mani esercitando un po' di pressione, fino a raggiungere la solidità desiderata.
- ogni tanto, continuare a umettare con un poco di acqua e sapone.
- per finire, premere per bene e sciacquare con un po' d'acqua pulita.
- deporre la palla a seccare su un asciugamano.



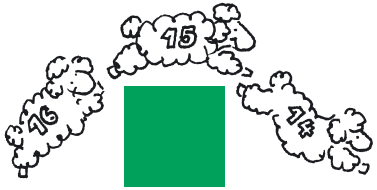
Fonte: Urner Wollhandwerk, Rosi Kempf

Le pecore vengono tosate due volte all'anno.

Una palla di feltro fatta con lana di pecora.

Divertente ma importante

Alta prestazione
Rispetto al loro peso corporeo, le capre danno circa una volta e mezzo più latte delle mucche.



Contare le pecore – ma non quando si è stanchi
Contare le pecore dovrebbe aiutare ad addormentarsi. I ricercatori hanno però stabilito che accade proprio il contrario: dato che occorre concentrasi per non tornare da 1'230 a 1'006, di dormire non se ne parla. Nel frattempo sono però stati ideati portanti audio che contano le pecore. Allora, buona notte!

Piedi bagnati, no grazie
Le capre si bagnano malvolentieri e si cercano un rifugio all'asciutto fin da quando cadono le prime gocce.

Nelle pecore la **cura degli unghioni** è molto importante. Gli unghioni devono essere tagliati regolarmente. Il terreno umido e il fango contengono molti germi che possono infettare gli unghioni non tagliati. La zoppina è una malattia molto temuta.

Becchi puzzolenti
I becchi diffondono un ben noto forte odore. È per far colpo sul gentil sesso. L'intenso odore proviene da ghiandole cutanee alla base delle corna. Se si desidera un odore più soave, occorre levare queste ghiandole o castrare il becco nei primi giorni di vita. L'urina, mediante la quale si spruzzano durante il periodo d'estro, non ha invece quasi nessun influsso sull'odore dei becchi.

L'età dipende dall'utilizzo
Le capre possono vivere senza problemi fino oltre i dodici anni. Nell'allevamento per il reddito, la fine giunge però molto prima. Le capre da latte vengono uccise tra i quattro e gli otto anni, a seconda della razza, poiché la produzione di latte diminuisce considerevolmente.

Stessa famiglia, ma poco in comune nel carattere
Le pecore e le capre emettono un suono analogo, ma il loro carattere è completamente diverso. Mentre le pecore preferiscono vivere in pace, senza escludere alcun membro dal gregge, le capre possono interagire in modo brusco. Nel gregge caprino, le lotte gerarchiche sono all'ordine del giorno. Dal punto di vista zoologico, i due generi sono parenti stretti. Appartengono entrambi ai caprini (Caprinæ) e costituiscono una sottofamiglia dei bovidi (Bovidæ), assieme allo stambecco, al camoscio e al bue muschiato.

La bella permanente delle pecore
Le pecore vengono tosate di regola due volte l'anno. In primavera, affinché non soffrano il calore estivo, e prima dell'inverno, per evitare che sudino troppo nella stalla. La tosatura non avviene solo per il benessere dell'animale, ma per motivi pratici: quando le pecore sudano, il sudore si mescola con la lanolina e appiccica la lana. Ne fa le spese la qualità di quest'ultima. Un vello dà tra due e cinque chilogrammi di lana, a seconda della razza. Dal punto di vista finanziario, la lana è poco redditizia. Il ricavo copre appena i costi della tosatura.

La pecora nera
Nessuno vuole essere la pecora nera. Chi lo è, per un comportamento o un aspetto che il gruppo o la famiglia non accettano, si vede punito con l'esclusione e il rifiuto dell'affetto. Ma da dove viene questa espressione? Dall'allevamento ovino, da dove altrimenti? Ai tempi in cui la lana era ancora impiegata nella confezione di vestiti, la lana nera era considerata molto meno pregiata di quella bianca. Non senza motivo: la lana bianca può essere tinta più facilmente di quella nera. Seppure un pastore avesse posseduto solo una pecora nera, quest'ultima avrebbe influenzato negativamente la qualità della lana dell'intero gregge. Oggigiorno, il colore della lana non è più così importante, dato che il vello delle pecore non è più usato prevalentemente per confezionare capi d'abbigliamento, bensì per fabbricare materiali da isolazione.

I cambiamenti climatici faranno scomparire le pecore nere
Ci sono sempre meno pecore nere – per lo meno nell'arcipelago scozzese di S. Kilda. Dal 1985 al 2005, il numero di pecore scure della razza Soay vi è diminuito continuamente. Secondo uno studio australiano, questo sviluppo è una conseguenza dei cambiamenti climatici. Prima, i ricercatori britannici avevano predetto che le pecore Soay sarebbero diventate più piccole a causa dei cambiamenti climatici. Entrambi i risultati sono interdipendenti: in quella razza, le pecore nere sono più grandi di quelle bianche. In una regione fredda come S. Kilda, ciò è un vantaggio, poiché il rapporto tra il volume corporeo e la superficie, che perde calore, è più elevato. Inoltre, le pecore dalla lana nera si riscaldano più in fretta al sole di quelle bianche. Ma anche l'essere piccoli ha i suoi vantaggi: si consuma meno foraggio. I ricercatori sostengono però che il cambiamento climatico abbia costretto a modificare la ponderazione dei fattori. A causa degli inverni mediamente più miti, non è più necessario «catturare» tanto calore solare mediante un pelame scuro. E non c'è più senso che le pecore siano grandi. Sulle isole, l'erba cresce solo per alcuni mesi l'anno – un vantaggio per gli animali chiari, più piccoli. La diminuzione delle dimensioni corporee è stata osservata anche in diverse altre specie animali dell'emisfero nord.

La suddivisione delle pecore nel Vallese: dopo l'alpeggio estivo i greggi di pecore vengono condotte a valle e suddivise a seconda dei proprietari.

LID.CH

Indice

Pagine

Capre e pecore – i più antichi animali da reddito del mondo 2
In visita dal pastore errante Markus Nyffeler 4
Panorama delle più importanti razze ovine 6
Le capre della famiglia Favre 8
Panorama delle più importanti razze caprine 10
Razze caprine e ovine 12
Prodotti di pecore e capre 14
Prodotti ovicaprini in cucina e nel *bricolage* 16
Divertente ma importante 18

Impressum

Editore: LID Servizio d'informazione agricola, Berna
Concezione e testo: Barbara Romano, Locarno
Karin Iseli, Thunstetten
Traduzione: Walter Rosselli
Grafica: atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg
Foto: Thomas Burgener, Andi Capaul, Seraina Dübendorfer, Karin Iseli, Madlaina Juvalta, Christoph Kamber, Arno Klüglein, Franziska Liebermann, Sibylle Seiler, Erica Seitz, Margrit Täuber, Jeannine Zimmermann, LID, SMP, SZV, SZZV, caprovis, landwirtschaft.ch

Il presente opuscolo è ottenibile gratuitamente presso:
UCT Unione Contadini Ticinesi, Via Gorelle 7, 6592 S.Antonino
Tel: 091 851 90 90, fax 091 851 90 98
e-mail: segretariato@agriticino.ch
oppure
LID Servizio d'informazione agricola, Weststrasse 10, 3000 Berna 6
Tel. 031 359 59 77, fax 031 359 59 79
e-mail: info@lid.ch, Internet: LID.CH

Fonti

www.agricoltura.ch

Giugno 2016 – 10 000

LANDWIRTSCHAFTLICHER INFORMATIONSDIENST
WESTSTRASSE 10 . POSTFACH . CH-3000 BERN 6 . TELEFON 031 359 59 77
TELEFAX 031 359 59 79 . WWW.LID.CH . INFO@LID.CH

Svizzera. Naturalmente.

GRAZIE, CONTADINI SVIZZERI.
www.agricoltura.ch