

Pustertaler Sprinzen

Barà, Pusterer Schecken



Categoria di rischio **M**



1. Bovina appartenente alla popolazione piemontese (Barà) (foto A. Moretta)

Storia e consistenza Due sono le ipotesi sull'origine della razza Pustertaler Sprinzen. Secondo alcuni deriverebbe dall'incrocio di bovini di razza Pinzgau con altri pezzati rossi e neri allevati nel Settecento in Val Pusteria, nelle Valli di Tures, in Val Badia e nella bassa Val Isarco (Alto Adige). Altre fonti fanno risalire la Pustertaler al meticciamento tra una razza di origine celtica a mantello rosso e una di origine stepica a mantello grigio, a sua volta incrociata con altre razze allevate in Alto Adige.

Molto diffusa e apprezzata durante l'impero austroungarico (oltre 15.000 i capi allevati all'epoca), a partire dagli anni Sessanta del secolo scorso la Pustertaler ha subito una forte contrazione numerica; nello stesso periodo è stata introdotta in Piemonte, dove è chiamata Barà. Oggi i capi sono circa 5000, allevati prevalentemente nelle province di Torino (Val di Susa, Val Chisone e Valli di Lanzo) e Bolzano (Val Pusteria), e in settori limitati di quella di Cuneo.

Caratteristiche I bovini di questa razza sono di taglia medio-grande, con altezza al garrese di 130-140 cm e peso vivo piuttosto variabi-

le (400-800 kg nelle femmine e 700-1000 kg nei maschi). Testa, costato e parti distali degli arti sono pezzati (nero o rosso-castano, a varie gradazioni); la linea dorso-lombare, il ventre e il perineo sono bianchi. La giogaia è ben sviluppata. Le orecchie sono mediamente grandi, provviste di folti peli all'interno e sul bordo del padiglione auricolare. Le corna, presenti in entrambi i sessi, sono pesanti, mediamente lunghe, bianche con gli apici scuri, e si dirigono di lato, in alto e in avanti.

Attitudini (produzioni) È una razza a duplice ed equilibrata attitudine produttiva (latte e carne). La produzione latte, pur presentando elevate variazioni individuali, è di buon livello (in media 20 l al giorno) se raffrontata al sistema di allevamento. Il latte di Pustertaler è utilizzato per la produzione di formaggi tipici, come la toma e il Cevrin di Coazze (formaggio della Val Sangone a latte misto vaccino e caprino). La carne, che si ottiene da vitelloni di peso medio (circa 500 kg), si caratterizza per una buona infiltrazione di grasso di marezzatura, ovvero di grasso distribuito nella massa muscolare.

Il tipico sistema di allevamento è analogo a quello di altre razze bovine alpine: stabulazione

in fondovalle nei mesi invernali e transumanza verticale nel periodo estivo per lo sfruttamento delle risorse foraggere di montagna. Molto adatta all'ambiente alpino, la razza è in grado di pascolare anche in ambienti difficili.

Particolarità I termini Sprinzen e Schecken fanno riferimento alla pezzatura del mantello: a spruzzi o piccole macchie (anche definiti «moschettatura») nel primo caso, più estesa nel secondo.

La Pustertaler viene anche allevata secondo la linea vacca-vitello, cioè impiegando una forma di allevamento che prevede la permanenza del vitello accanto alla madre per il periodo della lattazione.

Le due popolazioni, quella piemontese e quella altoatesina, molto affini dal punto di vista genetico, sono incluse nello stesso Registro Anagrafico delle razze bovine autoctone a limitata diffusione.

2. Mantelli Sprinzen (foto M. Verona)
3. Particolare del muso (foto R. Fortina - RARE)
4. Pustertaler con mantello Schecken (foto M. Verona)



Rendena



Categoria di rischio **C**

Produzione carne	Produzione latte
Mantello	Taglia

Storia e consistenza La zona di origine è la Val Rendena (provincia di Trento), da cui la razza prende il nome. Per quasi tutto il XVIII secolo, allo scopo di ripopolare le mandrie di bestiame indigeno colpito da varie epidemie, gli allevatori della Val Rendena importarono un numero consistente di bovini dalla Svizzera. La razza cominciò quindi a diffondersi sulle Alpi orientali, arrivando a contare più di 200.000 capi verso la fine del XIX secolo. Nel XX secolo, per problemi di ordine politico (predisposizione di incroci con tori di razza Bruna Alpina) e sanitario, la consistenza numerica subì un drastico calo (nel 1952 si contavano solo 7200 capi circa). Nel 1981 è stata costituita l'ANARE (Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Rendena), che si occupa di selezione, valorizzazione, potenziamento e diffusione dei bovini di questa razza e dei loro prodotti, e la contrazione demografica si è arrestata. La consistenza numerica attuale, riferita al 2013, è di circa 6600 capi.

La quasi totalità dei bovini di razza Rendena è oggi allevata in Veneto (nelle province di Padova, Vicenza e Verona) e in Trentino-Alto Adige (in provincia di Trento).

1. Manza di Rendena con evidente striscia dorso-lombare chiara (foto R. Fortina - RARE).
2. Mandria al pascolo in Val Rendena (foto ANARE).



Caratteristiche I bovini di razza Rendena sono di taglia media, con altezza al garrese di circa 120-130 cm e peso variabile dai 500 ai 600 kg. Alcune peculiarità rendono la razza facilmente riconoscibile: il mantello liscio e uniforme di colore castano (di varie gradazioni) che tende al nero nei maschi, la striscia dorso-lombare biancastra, i peli color avorio all'interno dei padiglioni auricolari, le corna giallognole alla base e nere in punta (presenti in entrambi i sessi), il musello color ardesia con orlatura chiara.

Attitudini (produzioni) La Rendena è una razza a duplice attitudine (latte e carne). La produzione latte è in media pari a 52 quintali, con tenori di grasso e proteine rispettivamente del 3,5% e 3,3%. Dalla Rendena si ottengono vitelli scolostri (vitelli di 1-2 mesi di vita che hanno assunto il colostro materno) e vitelloni di 12-13 mesi con peso variabile tra i 400 e i 450 kg e rese attorno al 58-60%. L'ANARE attua piani di selezione volti al miglioramento della duplice attitudine, senza tralasciare altri punti di forza della razza quali fertilità, fecondità, longevità e rusticità.

La Rendena è particolarmente adatta all'ambiente montano e allo sfruttamento dei pascoli, anche di quelli localizzati in aree difficili e a

elevate altitudini. Nella stagione estiva il 70% delle bovine alpeggia per 3-4 mesi nelle malghe della Val Rendena e dell'Altopiano di Asiago, alimentandosi delle risorse foraggere locali (con minime integrazioni a base di concentrato). La maggior parte delle bovine in Val Rendena è allevata con metodo biologico.

Particolarità La Rendena è una delle undici razze che aderiscono alla FERBA (Federazione Europea delle Razze Bovine del sistema Alpino). Il Caseificio Sociale Pinzolo-Fiavè (Giustino, TN) produce il formaggio Razza Rendena utilizzando solo latte di bovine appartenenti a questa razza. Ogni anno nel periodo estivo in Val Rendena vengono organizzate le «giornate sulle malghe», momenti di incontro fra turisti e allevatori per promuovere la conoscenza della razza e dei suoi prodotti tipici, nonché trasmettere l'importante ruolo di salvaguardia ambientale svolto dalla Rendena.

3. Particolare della testa: esemplare con corna a punte nere (foto ANARE).
4. Particolare della testa di un esemplare acorne; il musello è di colore ardesia con orlatura chiara (foto ANARE).



Tarina

Savoiarde, Tarantaise



Categoria di rischio **M**



1. Mandria in alpeggio
(foto L. Madelon -
Syndicat du Beaufort)

Storia e consistenza Si tratta di una razza italiana strettamente imparentata con la francese Tarentaise. Intorno alla metà del secolo scorso erano allevati in Val di Susa (provincia di Torino) circa 12.500 capi. La consistenza numerica si è poi drasticamente ridotta e dagli anni Ottanta del secolo scorso i pochi capi allevati sul territorio piemontese non sono più stati ufficialmente registrati. Oggi la Tarina è presente in pochissimi allevamenti di alcune vallate del Torinese (Val Cenischia e Val di Susa), dove viene spesso incrociata con tori da carne. Permangono, invece, consistenti nuclei di allevamento sulle Alpi francesi, in particolare nei dipartimenti della Savoia, dell'Alta Savoia e dell'Isère.

Caratteristiche La razza è di taglia medio-piccola. L'altezza al garrese oscilla tra i 120 e i 130 cm, mentre il peso può variare tra i 400-450 kg per le femmine e i 600-800 kg per i maschi.

Il mantello è uniforme, dal fromentino carico al fulvo, più scuro negli animali giovani e via via più chiaro con l'avanzare dell'età. Sono neri il bordo libero delle palpebre, l'orlo delle orecchie, la corona degli un-

ghioni e il fiocco della coda; è frequente una caratteristica colorazione nera intorno agli occhi, come a formare degli occhiali. Macchie bianche sul mantello sono indice di avvenuti incroci con altre razze. Il musello è color ardesia. La testa è provvista di corna giallastre con apice scuro.

Attitudini (produzioni) La Tarina è una razza a duplice attitudine con prevalenza per la produzione di latte, che si attesta intorno ai 50 quintali per lattazione. Per quanto riguarda la produzione carnea, le prestazioni sono discrete. Caratteristiche peculiari di questa razza sono l'elevata rusticità, la longevità e l'attitudine al pascolamento; è buona anche la resistenza ad avversità climatiche e malattie parassitarie. Il sistema di allevamento della Tarina prevede la tradizionale transumanza verticale dalle stalle di fondovalle ai pascoli alpini d'alta quota.

Particolarità Sulle Alpi francesi il latte delle razze Tarina e Abondance è impiegato per la produzione di un formaggio DOP, il Beaufort. A oggi non esistono iniziative di salvaguardia o di sostegno della selezione per i capi di razza Tarina allevati in territorio italiano.



2. Bovine in alpeggio: il musello è di color ardesia (foto M. Pellisier).
3. Bovina al pascolo in alpeggio: si nota il caratteristico mantello uniforme di colore fulvo (foto M. Pellisier).
4. Particolare della testa: le corna sono giallastre con apice scuro (foto L. Madelon - Syndicat du Beaufort).
5. Particolare della testa: ben visibili i caratteristici orli delle orecchie di colore nero (foto M. Pellisier).

