

RIVISTA == DI == == ZOOTECNIA

Rivista mensile degli allevatori d'Italia

L'allevamento della pecora in Sardegna

Nominato dal Ministero dell'Economia Nazionale membro della Commissione giudicatrice del concorso al posto di Reggente della Sezione zootecnica della Cattedra ambulante di agricoltura di Cagliari, mi ci recai insieme all'ottimo amico prof. Giuliani.

Non nascondo che fui lieto della occasione che mi si offriva sia perchè, data la branca alla quale specialmente mi dedico, desideravo conoscere e studiare da vicino l'allevamento della pecora locale — che non conoscevo se non attraverso quel poco che ne è stato scritto — sia perchè non avevo potuto prima appagare il desiderio di visitare e conoscere la Sardegna, la regione pastorale per eccellenza.

Il viaggio non è dei più divertenti ma riesce certo più variato e meno noioso di quello che è obbligato a fare chi debba recarsi in qualche lontano paese di qualcuna delle regioni del nostro Mezzogiorno. Certo è che, giungendo nell'Isola, viene spontanea la domanda perchè i continentali considerino la residenza in Sardegna come un esilio e i funzionari quasi un luogo di punizione. Forse perchè si ricorda ancora la Sardegna invasa dai Saraceni, dalle terre abbandonate o scarsamente coltivate da contadini tenuti in condizioni di schiavitù, la Sardegna in gran parte malarica e popolata da uomini più amanti dell'ozio che del lavoro.

La Sardegna, invece, ha fatto notevoli progressi e credo che nulla abbia ad invidiare a quei paesi del continente coi quali ha sotto i diversi aspetti maggiore affinità. E son sicuro di non errare in tale convincimento poichè esso mi si è formato in seguito a numerose osservazioni personali di cose e di luoghi che la premurosa ospitalità del Presidente e del Direttore della Cattedra ci ha messo in condizioni di fare accompagnandoci in un lungo giro dell'Isola. Abbiamo potuto così visitare numerose borgate, molte aziende agricole, svariati allevamenti delle diverse specie di bestiame, caseifici, bonifiche, tutte cose che han lasciato in noi un profondo senso di

modesti
li avere
e che
timolo
caffè di

i essere
egli af-
i adulti
a misura
aggiunti
almeno
non con-
nella co-
distanza
a specie

i conigli
te speria-
a grande
ro nella
sterebbe
tosio in
agro sia
si otten-
lvere di
alle fa-
del 20%.
mpo che
ei polli:

di burro
le in so-
a sifone

tte scre-
ome pre-
revenire,
curare.

nella & C.

ammirazione per quella terra e quella popolazione il cui progresso è da ascrivere in maggior parte a virtù proprie.

Non può sfuggire a chi percorra l'Isola in automobile nelle diverse zone la ottima vegetazione di immensi campi di grano, la magnificenza di estesi carciofai, l'impianto qua e là di medicaie e di sullai che sono tutt'altro che indizio di un'agricoltura trascurata. Certo non vi si riscontra la cultura intensiva del nostro settentrione, ma non bisogna dimenticare che trattasi di un territorio di 24.342 chilometri quadrati, popolato da poco più di 800 mila abitanti; non bisogna dimenticare le condizioni di clima, di suolo, di ambiente le quali non sono di poco ostacolo al progredire della regione.

Sono queste le ragioni per cui ancora oggi l'allevamento della pecora è predominante. Ma se esso costituiva in passato quasi un indizio della irrazionale coltivazione del suolo, delle dannose vicende politiche, della bassa considerazione in cui erano tenuti i contadini, oggi esso rappresenta il razionale sfruttamento di terre la cui messa a cultura è resa impossibile o dalla natura stessa del suolo o dai larghi mezzi che essa richiederebbe; rappresenta oggi una delle più importanti risorse economiche della regione, una delle industrie che con i suoi prodotti grandemente la valorizza. Basti dire che nella sola provincia di Cagliari dall'allevamento ovino si ricavano prodotti per circa 200 milioni di lire all'anno.

Che non sia da ascrivere ad altre ragioni la esistenza di una così cospicua industria pastorizia lo dimostra il fatto che in altri campi il popolo sardo ha fatto prodigi: basti ricordare il grado di perfezionamento raggiunto nell'allevamento dei bovini di razza Schviz, nella fabbricazione del pecorino romano, nella creazione di numerosi caseifici sorti in breve volger di tempo.

Mi ero formato attraverso la lettura di libri, opuscoli, monografie, un concetto non dei più lusinghieri sull'allevamento degli ovini: poco rendimento in latte, pessima qualità di lana, animali dotati di un sol pregio, quello della rusticità. E ritengo che non possa essere altra l'opinione in proposito di chi non abbia potuto rendersi, da vicino, conto della industria ovina in Sardegna. Ecco perchè ritengo che una esposizione un po' dettagliata, fatta con la scorta di osservazioni personali, dello stato attuale dell'allevamento ovino sardo non sarà del tutto inopportuna.

Dati statistici.

Il censimento del 1918 fa ammontare a ben 2.018.612 capi la popolazione ovina della Sardegna, di cui 1.118.945 nella provincia di Cagliari e 899.667 in quella di Sassari. Dal 1908 vi era così un aumento di 141.811 ovini.

Da informazioni assunte sul posto il numero dei capi può ritenersi dal 1918 ad oggi aumentato del 5% ed anche più.

Sicchè si avrebbe:

nel 1908 capi	1.876.741	e cioè capi	77.09	per kmq.
» 1918 »	2.018.612	» »	82.92	»
» 1928 »	2.119.352	» »	87.08	»

E calcolando anche su 900 mila abitanti si avrebbe:

nel 1908 capi	2.08	per ogni 100 abitanti
» 1918 »	2.24	» »
» 1928 »	2.35	» »

Sistemi di allevamento.

L'allevamento è in parte stazionario, in parte transumante: press'a poco i due metodi di allevamento hanno la stessa importanza. La transumanza rende possibile la industria zootecnica in vaste zone



Fig. 1. — Bellissimo ariete sardo della regione del Campidano di Quartu S. Elena.

dell'Isola. Senza l'ausilio dei pascoli invernali del Sarrabus, dei Campidani, ecc. nei mesi che vanno dall'ottobre al maggio non potrebbe aver vita l'allevamento nei gruppi montani del Gennargenta, dell'Ogliastro, del Mandrolisai.

La pecora sarda è dotata di una grande rusticità e resistenza e sono questi suoi pregi che la mettono in grado di valorizzare zone e pascoli che nessun rendimento darebbero diversamente.

Di pascoli ve ne sono di buoni e di discreti, non molti sono quelli poveri che scarso nutrimento possono offrire con le loro erbe spontanee alle povere bestie che li percorrono di notte e di giorno, guidate dal pastore che, munito della sua *mazzocca* (bastone ad uncino) e coperto con il suo *bistipeddu* (abito di pelle), con esse non ha mai il ristoro di un ricovero e solo raramente quello di un supplemento di razione.

Per fortuna vanno diffondendosi i medicai, i sullai, gli erbai che rappresentano una vera risorsa alimentare in certi periodi dell'anno specialmente.

I terreni si prestano a tali impianti: la sulla vegeta rigogliosamente anche spontanea e la sua diffusione andrebbe incoraggiata specie nei terreni di collina piuttosto poveri; ogni ettaro dà fino a 250-350 quintali di erba fresca o 70-80 quintali di ottimo fieno. Il medicaio ha reso fino a 2300 lire di utile netto per ettaro ed alcuni insuccessi sono da ascrivere ad errori culturali che han consentito il sopravvento delle erbe cattive ed infestanti e non alle qualità del terreno ed alle condizioni di ambiente.

I provvedimenti dello Stato per i pascoli montani hanno dato, in Sardegna, risultati quasi nulli, principalmente perchè i pascoli classificati come montani nell'Isola sono molto limitati: su 360 Comuni che costituivano la vecchia provincia di Cagliari solo 40 e per limitate estensioni possono godere dei benefici della legge sul miglioramento dei pascoli montani; i pochi terreni classificati quali pascoli montani sono poi o boschivi o completamente rocciosi; due soli hanno finora usufruito dei benefici di tale legge.

I greggi non sono numerosi come i nostri di Puglia e dell'Agro Romano, ma si compongono di poche centinaia di capi e spesso solo di decine di capi. Un ariete fornito di campana al collo (*mascu de ghia*) serve di guida. Ed ecco come vengono designati gli ovini che lo seguono, a seconda della età e di speciali condizioni: *angioni* è l'agnello, *sacaria* il ciavarro, *sementusa* la pecora di due anni, *biduzza* la pecora di secondo parto, di due anni e mezzo a tre anni, *di tres fedus* quella di 3 anni e mezzo, 4 anni. *Eurra* vien chiamata la pecora che non ha più l'agnello (nel Campidano), *studiga* in montagna. *Merra* è la pecora a lana fina, che si avvicina alla merina, ma che in compenso dà poco latte.

La proporzione tra maschi e femmine nei greggi è del 3 al 4 per cento.

La monta si effettua dall'aprile al giugno.

Gli agnelli vengono venduti alla età di 30-40 giorni ad eccezione di quelli che servono per allevamento, a rimpiazzare gli animali vecchi ed i morti, e che si lasciano con le madri fino alla età di 2 mesi e mezzo 3.



Fig. 2. — Pecora di razza Leccese che ha molta somiglianza con la pecora sarda.

Ad ogni pastore sono affidate in custodia 200-300 pecore ed i rapporti tra pastore e proprietario vengono regolati da patti speciali che hanno tutto carattere locale.

Fare un conto economico dell'industria non è cosa facile, esso potrebbe soltanto scaturire da pazienti indagini che non mi fu possibile compiere nella breve permanenza sul posto. Ad ogni modo dai dati che verrò esponendo può desumersi, *grosso modo*, che l'industria dà largo margine di guadagno e le maggiori cure dedicate ad essa non rimarrebbero di certo senza vantaggio.

I caratteri della pecora sarda.

Essa somiglia molto alla nostra pecora Leccese con la quale ha comuni diversi caratteri (ved. fig. 2). Ha testa leggiere, fronte stretta, arcate orbitali piuttosto sporgenti, faccia corta ed esile. Orecchie piccole ed orizzontali. Le femmine sono acorne; i maschi, che una volta avevano corna grosse, presentano ora corna non molto sviluppate e rivolte a spira. Ciò è in relazione con la tendenza che si ha oggi ad eliminarle del tutto. Nella varietà di montagna si riscontra frequentemente all'apice della testa un ciuffo di lana.

Il collo è sottile, il garrese poco pronunciato, il torace con costole poco arcuate, l'addome sviluppato, la coda lunga, gli arti lunghi e sottili.

Grazie all'apparato scheletrico robustissimo, alle ottime articolazioni, alle unghie solide, la pecora sarda è di una resistenza a tutta prova che le consente di percorrere chilometri e chilometri con passo svelto per procurarsi il necessario nutrimento in magri pascoli.

La taglia e il peso sono notevolmente maggiori nei soggetti del piano in confronto a quelli di montagna, ma nelle due varietà si notano al riguardo sensibili oscillazioni nei singoli greggi, ciò che dimostra che l'opera di selezione, iniziata da tempo, richiede ancora lungo lavoro onde raggiungere la omogeneità che deve sempre tenersi di mira e che deve rappresentare la meta di ogni buon allevatore. Per dare un'idea dello sviluppo della pecora sarda riporto qui le misurazioni prese su soggetti rispettivamente della varietà del piano e della varietà della montagna.

Misurazioni eseguite su alcuni soggetti di razza sarda

	ARIETI		PECORE	
	V. del piano	V. di mont.	V. del piano	V. di mont.
Peso	kg. 76	50	kg. 54	35
Altezza al garrese	cm. 76	66	cm. 66,5	49
Lunghezza del corpo dalla punta della spalla a quella della natica	» 97	78	» 79	61
Circonferenza dietro le spalle	» 96	88	» 79	73
Lunghezza della testa	» 29	27	» 25	22
Larghezza fra le orbite	» 15	13	» 13	12

Se non sono errate le misurazioni eseguite su numerosi capi e riportate in pubblicazioni che rimontano a 12-13 anni fa, bisogna riconoscere che anche la taglia degli ovini sardi ha subito un notevole incremento poichè la massima di allora corrisponde oggi a quella della varietà piccola di montagna. La stessa osservazione può farsi nei riguardi del peso: dai 50 chilogrammi che rappresentavano il peso

vivo
vove
tasi
se no
di se
al ra
ciò
nomi

I
stiti
quasi
ora c
cezio
preva
me d
del pi
adess
vello
meros
chie
alla t
alle es
bianc
giorn
pagat
vanta
sta la
selez
senso
da ter
getti
conser
la lan
C
sarde
dei ca
E
Sardeg
dustri
numeri
M
economi
giudici

vivo di soggetti ben alimentati e mantenuti in condizioni le più favorevoli, oggi si giunge ai 70-76 chilogrammi. Come si vede, trattasi di sensibili aumenti che non possono trovare altra spiegazione se non nelle maggiori cure dedicate al bestiame, se non in un'opera di selezione che, se pur non sempre fatta con rigore, doveva mirare al raggiungimento di quel che costituisce la base della zootecnia, cioè il tornaconto economico.

Il vello nero costituiva una volta quasi la regola mentre ora costituisce la eccezione e quello bianco prevale sia nel bestiame di montagna che del piano. Scarsi sono adesso i soggetti a vello nero e non numerosi quelli con macchie di questo colore alla testa, alla faccia, alle estremità. Le lane bianche vengono maggiormente ricercate e pagate a prezzi più vantaggiosi, ed è questa la ragione della selezione che in tal senso viene operata da tempo. Pochi soggetti a vello nero si

conservano, come presso di noi in Puglia, in alcuni greggi, poichè la lana viene utilizzata per la confezione delle calze dei pastori.

Ciò che desta meraviglia osservando la maggior parte delle pecore sarde è il notevole sviluppo della mammella i cui caratteri, con quelli dei capezzoli, sono indizio sicuro dell'attitudine lattifera della razza.

Ed è l'accentuazione di tale attitudine che dà agli ovini della Sardegna un alto valore, in quanto che si alimenta con essa la industria del caseificio che rende l'allevamento della pecora molto rnumerativo e costituisce un vanto di quella regione.

Ma sarà bene fermarsi un po' più minuziosamente sulle funzioni economiche di questa razza onde formarsene un concetto esatto e giudicarla nel suo giusto valore.



Fig. 3. — Come si presenta la mammella nelle pecore sarde migliori lattifere.

Produzione della carne.

Abbiamo già accennato all'incremento subito dalla razza nei riguardi del peso e non è di lieve entità l'aumento di 15-20 chilogrammi a capo.

L'agnello alla nascita pesa da kg. 2 a 4 ed a 40 giorni raggiunge il peso di 6 a 9 chilogrammi, a seconda che trattasi della varietà di montagna o del piano. La resa del macello è di 55-60 %.

Come vedesi, non potrebbe aspettarsi di più da una pecora costretta a vivere in condizioni tutt'altro che favorevoli. Il lungo cammino indispensabile per procurarsi il cibo giornaliero menoma certo la possibilità di accumulo di grasso nè la qualità del foraggio è il più delle volte tale da consentire una utile trasformazione in prodotto carne.

La carne è di mediocre qualità. Ricercata, perchè gustosa e di buona qualità, è invece quella degli agnelli che vengono venduti pel macello a 30-40 giorni.

Due sono i metodi che si usano, così come da noi, per la preparazione di essi:

1.° *alla romana*: si toglie la pelle, l'intestino e restano in sito i polmoni, il fegato (la coratella);

2.° *a sa crabittina*: all'animale macellato vien tolto soltanto lo stomaco.

A dare un'idea del contributo che l'allevamento della pecora dà al consumo carneo basti dire che soltanto nel macello di Cagliari vennero macellati, nel dicembre 1927, 14.444 ovini e nel gennaio 1928 capi 17.958.

Delle sensibili riduzioni subiscono tali cifre in alcuni mesi e ciò è da mettersi in rapporto con la introduzione sul mercato di grandi quantità di pesce.

I prezzi praticati oggi al mercato si aggirano per gli agnelli intorno alle lire 3,75 a peso morto.

Produzione della lana.

Il vello che ricopre il corpo degli ovini sardi è costituito da bioccoli a punta, bioccoli conici, formati da peli di varia lunghezza. Variano essi anche pel diametro sì che accanto a peli piuttosto grossi, ruvidi, diritti, se ne trovano di leggermente ondulati, sottili. Il vello si estende negli arti, fino al ginocchio ed al garretto, ed alla parte posteriore del tronco giunge alla stessa altezza della estremità della coda. Ricoperti di peli più ruvidi e corti sono la faccia, il collo, il ventre, gli arti.

È chiaro che un vello così formato non può avere che un peso limitato, ed infatti la quantità di lana che può produrre un capo ovino varia da kg. 0,600 a 1,200.

Sebbene i dati che riportiamo abbiano un valore relativo, data la destinazione del prodotto, pure a dare un'idea della qualità di esso presento i risultati di numerose osservazioni eseguite su fili della lunghezza di 10 centimetri.

Le osservazioni sono state fatte con l'apparecchio del Canzi per la determinazione della resistenza e dell'allungamento (elasticità) e



Fig. 4. — Ovini sardi.

con microscopio munito di oculare micrometrico per la determinazione del diametro. Per gli opportuni confronti riporto anche i dati che si riferiscono alla lana della pecora leccese.

RAZZA LECCESE :

	Resistenza	Elasticità	Diametro	Lunghezza
	gr. 70	mm. 30	microm. 92	cm. 40
Massimo	> 48	> 25	> 44,16	> 30
Minimo				

RAZZA SARDA A VELLO BIANCO :

Massimo	> 65	> 35	> 77,28	> 25
Minimo	> 40	> 20	> 40,48	> 18

RAZZA SARDA A VELLO NERO :

Massimo	> 50	> 31	> 80,90	> 25
Minimo	> 45	> 28	> 55,20	> 18

Dai quali dati risulta che la lana della pecora sarda è, al confronto con quella leccese, più corta, ma più fina, mentre la eguaglia quasi per resistenza e pel grado di allungamento.

Produzione del latte.

Come abbiamo già innanzi accennato, è nella produzione del latte che la pecora sarda si distingue ed è per essa che il suo allevamento riesce molto remunerativo e viene altamente valorizzato.

Il periodo di lattazione dura 7-8 mesi e cioè dal dicembre-gennaio al luglio-agosto e la quantità di latte prodotto varia dai 60 ai 100 litri, a seconda dell'attitudine più o meno accentuata dei vari soggetti, a seconda della varietà, a seconda delle condizioni foraggere della regione, del decorso dell'annata.

Piacemi qui riportare i risultati delle prove di mungitura eseguite in occasione del 1.° concorso di ovini in Sanluri il 18 aprile 1926, su gruppi di 10 capi ciascuno e nelle 24 ore :

1.° gruppo: latte prodotto	kg.	12,450
2.° " " " "	"	11,600
3.° " " " "	"	11,500
4.° " " " "	"	10,700
5.° " " " "	"	10,300

L'accentuata attitudine della pecora sarda alla produzione del latte venne confermata nelle prove di mungitura individuali praticate a Quartu S. Elena nell'aprile del 1927 :

latte prodotto a capo: kg. 1,820 - 1,060 - 1,640 - 1,180 - 1,040 - 10,80 - 1,360 - 1,400 - 1,160 - 1,080 - 1,240 - 1,200 - 1,280.

Nell'analogo concorso del 15 aprile 1928 alle prove di mungitura per gruppi di 10 pecore nelle 24 ore si ebbero i seguenti risultati :

1.° gruppo: latte prodotto	kg.	13,180
2.° " " " "	"	12,600
3.° " " " "	"	12,400
4.° " " " "	"	12,200
5.° " " " "	"	12,000

e così via fino a kg. 10,100 per gruppo. E nelle prove individuali allo stesso concorso si ebbe una produzione di kg. 1,840 a 1,000.

Infine, ecco le produzioni ottenute a Sanluri il 29 aprile 1928 (una mungitura nelle 24 ore):

1.° gruppo di 10 pecore	kg.	15,600
2.° " " " "	"	15,420
3.° " " " "	"	14,460
4.° " " " "	"	14,120
5.° " " " "	"	13,800
6.° " " " "	"	13,750

Le produzioni individuali risultarono le seguenti: kg. 1,960 - 1,900 - 1,870 - 1,830 - tre pecore con 1,740 e moltissime pecore con

produzioni da 1,700 a 1,500. Su 22 gruppi controllati, 21 superarono la produzione di 10 kg. di latte.

A dare un'idea della composizione chimica del latte della pecora sarda tolgo da una monografia del prof. Spissu sugli ovini sardi i risultati di analisi eseguite su pecore della provincia di Cagliari dal prof. A. Sanna e su quelle della provincia di Sassari dal dottor Piccardi.



Fig. 5. — La mungitura delle pecore come è praticata dai pastori sardi.

Per le prime si ha una composizione media di:

burro	7,288
caseina	4,903
albumina	1,000
lattosio	4,233
ceneri	0,960
estratto	18,340
acqua	81,660

Per le seconde la percentuale dei vari costituenti è la seguente :

acqua	82,462
grasso	6,096
caseina	5,557
albumina	1,007
zucchero	3,918
ceneri	0,930

Va senza dire che tutto il latte prodotto è impiegato nella industria del caseificio che ha nell'Isola un eccezionale sviluppo.

La mungitura si pratica una o due volte al giorno a seconda delle località. Si esegue all'aperto, chiudendo le pecore in un recinto di rete ed afferrando ad una ad una le pecore da mungere. Il pastore, in piedi, si pone la pecora fra le gambe e munge il latte in un secchio che vien lasciato sempre allo stesso punto. Questo metodo è consentito dal limitato numero di capi che compongono il gregge. Lasciano ancora a desiderare la igiene e la pulizia con le quali tale operazione si compie. Il ripulire la mammella e le parti posteriori, tagliando qualche bioccolo sudicio di lana costituisce una cura che ogni buon pastore dovrebbe avere. Ancora qualcuno adopera quale secchio per la mungitura il famoso *uppeddu*, di biblica memoria, recipiente di sughero che rappresenta quanto di meno indicato possa esservi per la raccolta di una sostanza così delicata e così facilmente alterabile quale è il latte. E ciò senza considerare il grave danno che può derivarne alla industria casearia per le inevitabili fermentazioni alle quali il latte così raccolto può andare incontro.

Ancora oggi si vedono in giro bidoni da latte in metallo, chiusi con tappi di sughero, rivestiti, allo scopo di ottenere una chiusura più ermetica, di una pezza che non sempre dà l'idea della pulizia.

Il latte appena munto dovrebbe essere filtrato poichè il permanere di sostanze estranee per diverse ore non rappresenta certo una condizione favorevole alla buona conservazione.

L'industria del caseificio pecorino.

La trasformazione del latte avviene ancora in parte presso la capanna del pastore, seguendo ancora metodi primitivi ed empirici. In tal caso il *casiddu* (secchio), la *cardasgia* (caldaia), il *gorteddu* (coltello di legno), il *discu* (forma di legno o di giunchi) rappresentano gli attrezzi adoperati nella lavorazione. Il braccio del pastore funziona da termometro e la preparazione del quaglio è tale da far prevedere non piccole sorprese. Non mancano nei suddetti locali numerose mosche durante la lavorazione del formaggio.

Ma accanto a questa industria primitiva sorge tutta una industria nuova, praticata con metodi moderni, con tecnica razionale che costituisce davvero un vanto dell'Isola.

In tal caso però va ancora curato meglio il trasporto del latte dal luogo di produzione a quello di raccolta. Un errore commesso da molti, quale è quello di chiudere il latte appena munto e ancora caldo, dovrebbe essere eliminato. Le alterazioni che in tal modo subisce il latte determinano spesso quei difetti del formaggio che vanno sotto il nome di *gonfiatura* e *spaccatura*.

Occorrerebbe evitare l'eccessivo sbattimento nei bidoni e provvedere a mezzi più rapidi di trasporto, specie in alcuni periodi dell'anno.

Quanta differenza tra i due sistemi; l'antico ed il moderno!

La lavorazione è fatta oggi, per la maggior parte, con sistemi industriali ed è esercita da anonime e latterie sociali. La tecnica subisce continui progressi sia per l'uso di migliore macchinario, sia per la maggiore accuratezza nella confezione. A quest'ultima hanno efficacemente contribuito l'opera di propaganda e gl'insegnamenti impartiti dalle scuole locali e dalle Cattedre ambulanti di agricoltura.

La magnifica organizzazione delle latterie sociali ha consentito una vera valorizzazione dei prodotti dell'industria casearia; ha larga-



Fig. 6. — Un bel gruppo di pecore sarda.

mente contribuito a migliorare la tecnica, a moralizzare il commercio, a creare una coscienza nuova nel pastore e nell'allevatore che è in grado di seguire fino ai più lontani mercati il suo prodotto aggiungendo alla sua veste di produttore quella di industriale e di commerciante.

È superfluo fermarsi a considerare quali vantaggi e quale favore abbia incontrato la nuova organizzazione. Basterà solo citare alcuni dati: nel 1925 vi erano 20 latterie sociali federate, 49 nel 1926, nelle quali era lavorato il latte proveniente rispettivamente da 87.913 e 155.071 capi.

In Sardegna si confeziona il formaggio pecorino affumicato, fino, per provvista, che si conserva dopo la stagionatura di 4-5 mesi,

e quello bianco, detto marcantile, di cantina, che si consuma fresco. Comune è anche il fiore di Sardegna che è un formaggio crudo, a forme piccole, di 1 a 3 chilogrammi.

Largamente prodotto e lavorato in modo perfetto è il pecorino tipo romano che viene esportato nella quasi totalità nell' America del Nord. Ammonta a ben 200.000 quintali il quantitativo annuale di formaggio pecorino prodotto nell' Isola.

La resa del latte in formaggio fresco si calcola intorno al 21 %, in montagna; al 17 % al piano. Ma in condizioni speciali si hanno rese anche maggiori. Dal siero residuo dalla confezione del formaggio si estrae la ricotta che, come presso di noi, o vien consumata fresca o preparata per esser venduta come ricotta salata.

In molti caseifici, però, dal siero viene estratto non più la ricotta ma il burro e la quantità di tale prodotto corrisponde ad una metà di quello che si otterrebbe estraendo la ricotta. Sebbene la lavorazione del burro richieda maggiori cure, vi è tuttavia vantaggio a sfruttare il siero in tal senso, dato il maggior prezzo che si realizza in commercio. Mentre infatti la ricotta vien venduta a lire 2,50 - 3 il kg. il burro si vende in piazza al prezzo di lire 11.

È giustamente il dott. Elia Savini di Lodi disse che: « se il burro di pecora non può competere, per aroma e per gusto profumato, col burro vaccino, può essere non inferiore alle mescolanze che oggi si preparano in commercio ».

Esso ha l'aspetto del burro vaccino e quando si faccia uso di buoni fermenti e si adottino speciali sistemi meccanici di lavatura e centrifugazione della crema, il sapore non ne differisce molto. Si conserva meno facilmente ed è perciò necessario mantenerlo al freddo e consumarlo in breve tempo.

* * *

Questa mia breve esposizione parmi sufficiente a ribadire ancora una volta un concetto più volte espresso che cioè la selezione può operare miracoli ed è il mezzo del quale nella maggioranza dei casi dobbiamo avvalerci per raggiungere nel campo della zootecnia quell'incremento tante volte invocato per alti fini di economia nazionale.

Nel caso della pecora sarda, ci troviamo di fronte ad una razza che, rustica, resistente, produttrice, è meravigliosamente adatta alle condizioni di ambiente in cui vive. Essa produce, invero, come abbiamo visto, una scarsa quantità di lana, ma è il caso di domandarsi se l'incrocio con razze che migliorassero tale prodotto le conserverebbe la magnifica attitudine lattifera di cui è dotata. Ciò appare molto dubbio e questo bene ha compreso il valoroso direttore della Cattedra ambulante di agricoltura di Cagliari, prof. F. Passino,

il
del
log
dic
me
poi
del

me
tag
turi
una
per
vati
que
cost
ripi

Ca

le r
il pi
scal
ben
o, c
rico

Testi

Orec

Colle

Torc

Spal

Dors

Lom

Groj

Prox

Coda

Costi

Fian

Vent

Zam

Pasti

Piedi

Costi

Pelle

Pelt:

il quale ha posto al primo piano il problema del miglioramento della pecora sarda basandolo nella selezione integrale, cioè morfologica e funzionale ed ha, all'uopo, organizzato il controllo periodico del latte in un buon numero di greggi. È una iniziativa che merita il più vivo elogio e sopra tutto i maggiori incoraggiamenti poichè è destinata a portare un grande impulso al miglioramento della pastorizia sarda.

Che la razza ovina sarda sia suscettibile di ulteriori miglioramenti è provato dall'incremento avuto da essa nel peso e nella taglia, nel corso di pochi anni, dai risultati delle prove di mungitura alle quali si è innanzi accennato. Può quindi asserirsi che da una selezione operata con oculatezza, con competenza, con paziente perseveranza molto vi è da attendersi, specie quando sia coadiuvata da un'alimentazione più regolare e più abbondante e da tutte quelle pratiche di tecnica di allevamento, d'igiene, di profilassi che costituiscono il complemento indispensabile di qualsiasi metodo di riproduzione.

Prof. Cesare D'Alfonso

Direttore dell'Ovile Nazionale di Foggia

Caratteri di "standard", della razza suina "Large-White",

La razza suina *Large-White* o grande *Yorkshire* è certamente, fra le razze straniere introdotte in Italia, quella che finora ha incontrato il più grande favore dei nostri allevatori che la impiegano su grande scala sia per l'allevamento in purezza sia come razza incrociante. E' bene perciò che si conoscano esattamente i caratteri tipici della razza o, come si vuol dire, i caratteri di *standard* quali sono ufficialmente riconosciuti dagli allevatori inglesi della razza *Large-White*.

Tali caratteri sono i seguenti:

- Testa*: mediamente lunga, fronte leggermente concava e larga, grugno non eccessivamente rincagnato.
Orecchie: di lunghezza media, sottili, leggermente inclinate in avanti, orlate di setole fini e lucenti.
Collo: di lunghezza media, muscoloso, pieno e che si fonde armonicamente con le spalle.
Torace: ampio e profondo.
Spalle: non sporgenti, oblique, mediamente robuste.
Dorso: lungo, orizzontale, uniformemente largo dal garrese alla groppa.
Lombi: larghi.
Groppa: lunga e larga.
Prosciutti: larghi, pieni e discesi fino al garretto.
Coda: attaccata alta, robusta e lunga ma non grossolana con un fiocco di peli fini.
Costati: bene arcuati.
Fianchi: spessi e ben discesi.
Ventre: ampio ma non rilasciato e formante inferiormente una linea orizzontale.
Zampe: con scheletro robusto e buoni appiombi.
Pastorali: corti ed elastici.
Piedi: robusti e ben diretti.
Costituzione: robusta.
Pelle: fine, bianca (rosata), esente da pliche, da peli e macchie nere e bluastre.
Peli: bianchi, lunghi e lucenti.