

## La pecora zerasca e la pecora massese

La pecora (*Ovis aries*) è un mammifero della famiglia dei bovidi, genere *Ovis*. Si tratta di un animale addomesticato in epoca antichissima, diffuso attualmente in ogni continente. Vive principalmente in greggi per gestire i quali l'uomo si affida spesso a cani pastore. Il nome pecora (lat. *pecorino* "bestiame di piccolo taglio") è riservato all'adulto femmina, il maschio della specie si chiama ariete o montone, mentre il piccolo è denominato agnello fino ad un anno di età. Il suo aspetto è molto vario nelle numerose e diverse razze, in particolare l'altezza varia, al garrese, fra 70 e 130 cm. Le corna possono essere presenti in entrambi i sessi oppure anche mancare.

Le femmine hanno due mammelle inguinali e sono sessualmente mature verso 10-12 mesi; la gestazione dura circa cinque mesi e i parti sono spesso gemellari. La durata della vita può oscillare tra i 12 e i 15 anni.

Il mantello, o vello, è costituito da peli sottili e increspatisi (borra) e da altri più lunghi, duri e rigidi (giarra) che insieme formano la lana, impiegata fin dalla antichità come fibra tessile dopo tosatura del vello, generalmente effettuata ogni anno a fine primavera, e di diversa qualità a seconda della razza dell'animale. La pecora viene allevata anche per produrre il latte e per la carne. Il latte è impiegato soprattutto per la produzione del formaggio pecorino e della ricotta. La pelle di pecora, con il suo caratteristico vello, è stata tra i primi indumenti dell'uomo ed è ancora presente in alcuni capi di abbigliamento rustico, come la mastruca che fin dal secolo XVI rappresenta l'indumento dei pastori sardi ed è costituita da una lunga giacca senza maniche in pelle di pecora o capra che oltre a proteggere dal caldo è impermeabile all'acqua.



### La pecora e l'agnello di Zeri

In Lunigiana, nel territorio di Zeri, in provincia di Massa Carrara, esiste da tempi immemorabili una razza ovina autoctona, la Zerasca. A causa del secolare isolamento di quest'area, la razza è riuscita a mantenere intatta nel tempo le sue caratteristiche. E' una pecora rustica, di taglia medio grande, con la testa proporzionata, ha manto bianco e di solito corna ben sviluppate. Il latte è ricchissimo di elementi nutritivi: il contenuto in proteine è superiore ad ogni altra razza ovina. Alla pecora il latte occorre solo per allevare gli agnelli, poiché in questa razza è stata privilegiata l'attitudine a produrre agnelli da carne. Gli animali sono al pascolo tutto l'anno, tranne durante la cattiva stagione. In questo territorio il pascolo è praticamente biologico e di notevole estensione e ciò è dovuto al fatto che a Zeri si perpetuano ancora gli usi civici e le proprietà collettive, antiche forme di gestione della proprietà dei pascoli che risalgono ad epoca pre-romana. Oggi esistono più di tremila capi di pecora Zerasca, molti sono gli allevatori locali, con area di produzione estesa ormai a più comuni, di cui parecchie giovani donne, che hanno puntato su questa razza anche in considerazione del fatto che il suo agnello può essere annoverato tra i gioielli gastronomici del nostro Paese, con una carne straordinaria, dolce al palato, molto tenera e profumata, senza alcun sentore di selvatico. La preparazione più tradizionale è l'agnello cotto nei tipici testi di ghisa. Nel 2001 è nato il "Consorzio per la valorizzazione e la tutela dell'agnello di Zeri" con un disciplinare rigoroso impegnato nella valorizzazione di tutta la filiera culturale legata all'allevamento di questa razza, compresa la riscoperta di un tessuto dello "mezzalana" con ordito di canapa e lana, tessuto tipico dell'abbigliamento popolare lunigianese.



### La pecora di razza massese

La pecora massese è una razza ovina autoctona originaria della città di Massa e precisamente delle zone di Forno. L'esistenza di greggi di questi ovini che pascolavano sulle pendici delle Apuane è testimoniata da molti documenti, a questo proposito si riporta la citazione di Niccolò Macchiavelli che nella sua opera "La vita di Castruccio Castracani" parla di liti tra gli abitanti di Vinca e i pastori di pecore massesi per l'utilizzo non autorizzato dei pascoli.

Dalla zona di forno l'allevamento della pecora massese si diffonde poi nella piana massese. La transumanza effettuata dai pastori nel periodo estivo, quando abbandonavano le zone pianeggianti per andare al pascolo in montagna, contribuisce alla diffusione della razza nelle zone appenniniche circostanti espandendosi così l'allevamento della pecora massese in Lunigiana, nelle provincie di Lucca, Pisa, Pistoia e Livorno, ed anche nelle regioni Liguria ed Emilia Romagna.

Oggi la consistenza di questa razza è stimata in più di 60000 capi e rappresenta per consistenza numerica la terza razza ovina da latte italiana.

Caratteristiche morfologiche di questa razza sono il colore nero del mantello e le corna: unica razza italiana in cui tutte le femmine hanno le corna.

E' classificata come razza da latte, anche se non è disprezzabile la produzione di carne. L'agnello viene allevato per circa un mese ed è macellato quando raggiunge il peso vivo di circa 15 kg, è alimentato esclusivamente con latte della madre.

Dopo l'allontanamento dell'agnello la pecora viene munta e con il latte vengono prodotti formaggio e ricotta. E' un latte molto ricco con una resa del 20%, una pecora massese produce sui 150 litri di latte per lattazioni di 120 giorni.

E' stato istituito un comitato di valorizzazione per "Agnello di latte di razza Massese" per il quale si intende l'animale nato e cresciuto nelle aziende della provincia di Massa Carrara che allevano ovini di razza Massese. La carne deve essere ottenuta da soggetti di pura razza Massese iscritti al Libro Genealogico, di età compresa tra i 20 e i 40 giorni con un peso vivo alla macellazione tra gli 8 e i 15 kg. L'allevamento della pecora è di tipo brado (solo pascolo) o semibrado (parziale integrazione alla stalla con cereali OGMfree ma sotto il 50% della razione, non sono ammessi mangimi industriali ed insilati). L'unico alimento dell'agnello è il latte materno.

