

CANE PASTORE MAREMMANO

MAREMMAN SHEPHERD-DOG

SPECIE / SPECIES: CANIS LUPUS FAMILIARIS
FAMIGLIA / FAMILY: CANIDI
RAZZA / BREED: MAREMMANO - ABRUZZESE

C&P Adler

Il cane pastore in Italia e nella Maremma Toscana, è stato ed è ancora oggi, un elemento fondamentale nella conduzione e nella gestione degli animali al pascolo. In passato era definito canis pastoralis, per indicare il cane che seguiva le greggi. Esistono in Italia diverse razze di cani pastori, ne possiamo distinguere, a grandi linee, due tipi. I cani conduttori, detti anche paratori, sono insostituibili alleati dei pastori nella conduzione degli animali; quando invece si tratta di fare la guardia al gregge difendendolo da ladri e predatori come lupi, orsi, cani rinselvaticiti, cani vaganti (e in Maremma a volte anche

cinghiali), entra in scena il cane custode. Di origini antichissime, probabilmente centro - asiatiche, il Pastore Maremmano - Abruzzese fa parte di questo tipo di cani. Di taglia, medio - grande, pelo lungo e candido, muso abbastanza lungo e orecchie pendenti a forma di piccole "v" ha un fisico agile e potente allo stesso tempo. Il Maremmano - Abruzzese vive con il gregge, estate e inverno, giorno e notte, con il bello e il cattivo tempo; elegante e fiero nei movimenti, ha un carattere indipendente e dominante che richiede polso fermo da parte dell'allevatore; non viene addestrato, ma svolge naturalmente il suo ruolo di guardiano. Solitamente più di uno per ogni

gregge, in passato ogni gregge disponeva mediamente di venti cani, si posizionano in modo strategico, alcuni a breve distanza dagli animali che pascolano, possibilmente in punti un po' sopraelevati, altri al centro tra le pecore. L'efficienza di questi cani è stata provata da diversi studi, che hanno definito l'impiego di cani custodi come il più valido deterrente ai predatori sia dal punto di vista tecnico-economico che da quello ecologico.

The shepherd dog in Italy and the Tuscan Maremma was, and still is today, a basic element in flocks leading and in managing and defending pasturing animals. In the past it was called canis pastoralis, in order to indicate a dog looking after flocks. In Italy exist different breeds of shepherd dogs, we can distinguish, broadly speaking, two types. Leading dogs, also called stoppers, are irreplaceable allied of shepherds in leading animals; when it is also necessary to keep watch over thieves and predators like wolves, bears, grown - wild dogs, wandering dogs (in Maremma sometimes also wild boars), the guardian - dogs come on stage. It has very ancient origins, probably from middle Asia, and the Maremman - Abruzzian shepherd belongs to this kind of dogs. It is



middle - big sized and has long and snow-white hair, long enough muzzle and pendent small V-shaped ears; its body is agile and strong at the same time. The Maremman - Abruzzian lives together with the flock, in summer and winter, day and night, in fine and bad weather, and it has elegant and proud movements and independent and dominant temper, so it requires firmness from the breeder; it is not trained, but it naturally performs its task of guardian. Usually more than one for each flock (in the past every flock had at its disposal twenty dogs on average), they arrange themselves in a strategic way, some shortly distant from grazing animals, possibly in a little raised locations, others in the middle among the sheep. The efficiency of these dogs has been demonstrated by several studies, which have defined the use of guardian dogs as the most valid deterrent against predators, both from the technical -economic and the ecological point of view.



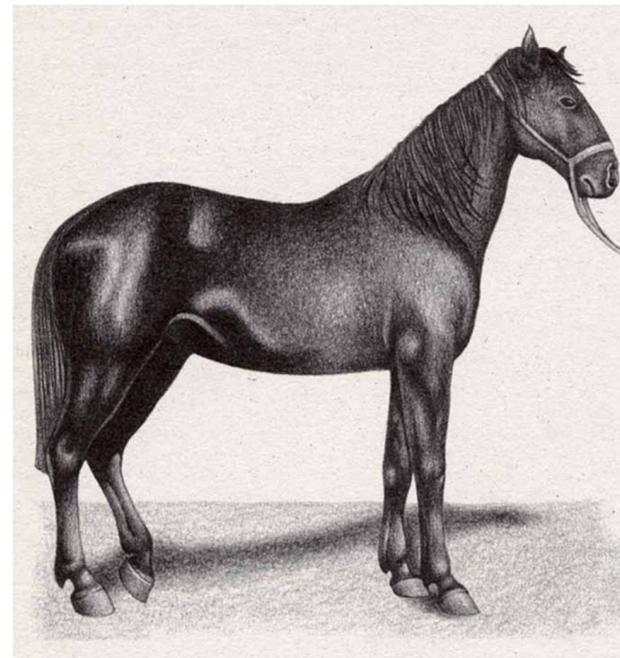
CAVALLO MAREMMANO

MAREMMAN HORSE

SPECIE / SPECIES: EQUUS CABALLUS
FAMIGLIA / FAMILY: EQUIDI
RAZZA / BREED: MAREMMANA

Il Cavallo Maremmano ha origine nel territorio della Maremma Tosco - Laziale e si fa risalire alla civiltà etrusca. Dal XVI secolo, si divide in due tipologie: quella laziale (Stato Pontificio), dove si preferivano cavalli robusti e di grossa mole e di mantello scuro per il tiro delle carrozze e quella toscana (Granducato di Toscana) orientata verso cavalli più leggeri, bai, con caratteri orientali e andalusi. L'allevamento nei secoli allo stato brado e il duro lavoro con il bestiame, ha selezionato un cavallo forte, fiero, energico e generoso, molto resistente dal punto di vista fisico: ancora oggi è il cavallo utilizzato dai butteri ed era adoperato anche durante la transumanza. Con il declino di queste pratiche di allevamento, il Cavallo Maremmano è andato vicino all'estinzione salvandosi grazie all'opera dell'Associazione Nazionale Allevatori di razza Maremmana fondata da scrupolosi e appassionati allevatori toscani e laziali. Solitamente baio o morello, il Maremmano è un cavallo di buona taglia (160 - 172 cm al garrese) impiegato oggi, oltre che per passeggiate ed escursioni, anche in discipline sportive con ottimi risultati. Il Maremmano è stato il primo cavallo da sella selezionato in Italia attraverso gli indici genetici e il performance test.

The Maremman Horse comes from the Tuscan - Latial Maremma's territory and its origins are traced back to the Etruscan civilization. The Maremman Horse, since the XVI century, is divided into two typologies: the



Latial one (Papal State), where strong and bulky horses with dark coats were preferred as draught-horses for coaches, and the Tuscan one (Grand Duchy of Tuscany), preferring lighter horses, bays, with oriental and Andalusian features. In the centuries, the stud farming in the wild state and the hard work with livestock allowed the selection of a strong, haughty, vigorous and generous horse, very resistant from the physical point of view: still today it is the horse used by the Butteri, and the one which was employed during the transhumance. While declining this breeding practice, the Maremman horse run the risk of extinction, saved by the

work of the the National Association of Maremman -Breed Farmers, established by Tuscan and Latial scrupulous and keen breeders. Usually bay or blackish, the Maremman is a good-sized horse (from 160 to 172 cm of height at the withers) and today it is used not only in rides and trips but also in sports with good results. The Maremman has been the first saddle - horse to be selected in Italy through genetic indexes and the performance test.



VACCA MAREMMANA

MAREMMAN COW

SPECIE / SPECIES: BOS TAURUS

FAMIGLIA / FAMILY: BOVIDI

RAZZA / BREED: MAREMMANA

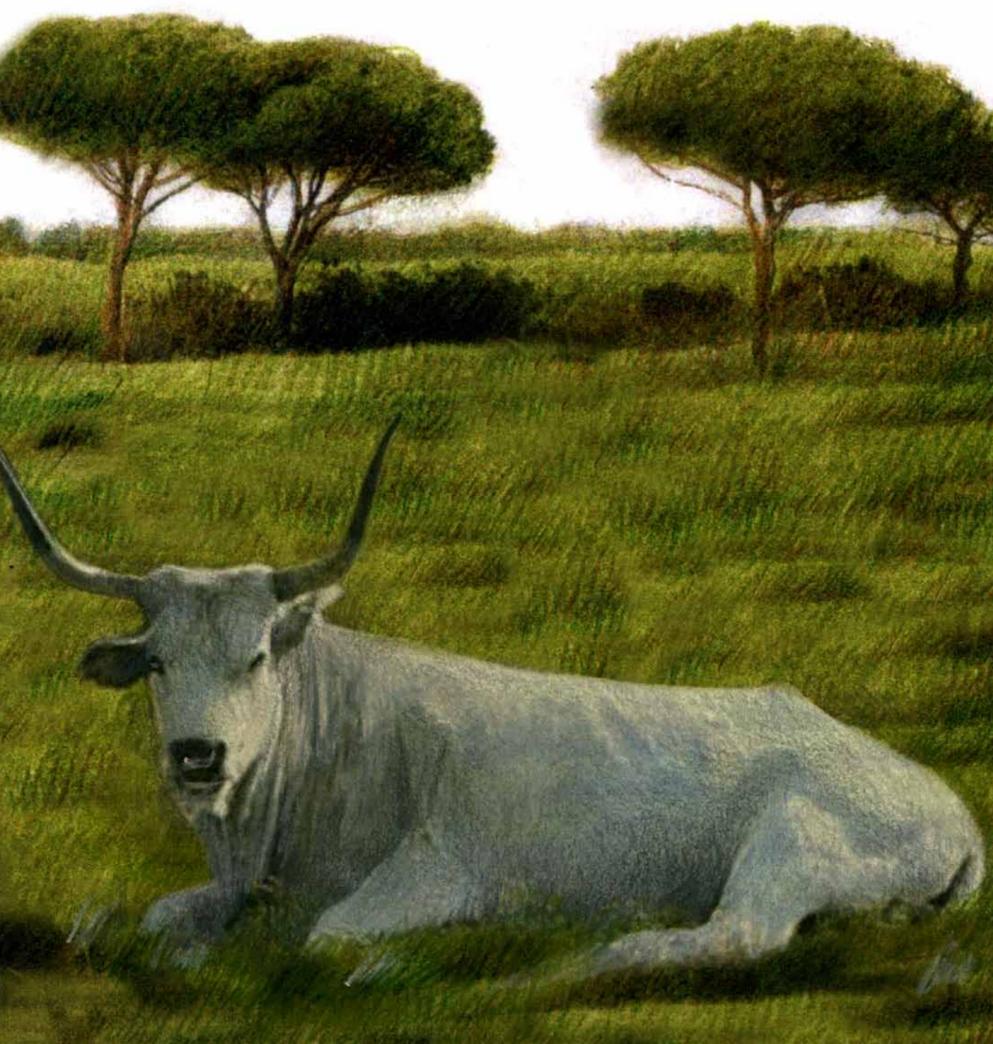
I bovini di razza Maremmana sono il simbolo della Maremma insieme ai loro guardiani a cavallo, i butteri. Sono animali rustici, frugali, che ben si adattano a pascoli magri e aree boscate, per secoli hanno abitato le zone paludose della Maremma e gli ambienti più marginali. Tutt'oggi allevati

allo stato brado in quanto molto resistenti a climi difficili e malattie raggiungono il numero di quasi 10.000 capi secondo il libro genealogico, ma secondo alcuni studiosi i capi in purezza sarebbero meno di 5.000. La vacca maremmana oggi è un bovino principalmente da carne o da "amatore" ma in passato è stato largamente impiegato nel lavoro per le sue doti di forza e robustezza. Essendo un bovino economicamente meno redditizio rispetto ad altre razze (maturano più tardi e a 18 mesi non hanno pesi competitivi) negli ultimi tempi è andato molto vicino all'estinzione salvandosi grazie al rinnovato interesse che ha saputo destare con le sue doti di tipicità e valore storico, ma anche grazie al progressivo affermarsi della zootecnia biologica, che vede in un animale così rustico e poco esigente uno splendido alleato. Dal punto di vista morfologico la vacca maremmana presenta mantello grigio, più scuro nei maschi, mentre i vitelli nascono color fromentino (biondo dorato) per raggiungere la colorazione definitiva intorno ai 4-6 mesi di età.

Il contorno degli occhi e tutte le mucose presentano invece un caratteristico colore ardesia. Le corna, caratteristica più popolare della vacca maremmana, possono raggiungere il metro di lunghezza e sono a mezza luna nei maschi ed a forma di lira nelle femmine. La struttura è imponente con avantreno solidissimo e potente, groppa quadrata e quarti posteriori muscolosi. Le unghie sono di eccezionale durezza permettendo agli animali di muoversi agevolmente tanto sulle pietraie che negli acquitrini tipici della Maremma.

Cattle of the Maremman breed are the symbol of the Maremma, together with their guardian horsemen, the Butteri. They are rustic and frugal animals, which well adapt to scanty pastures and woody areas; for centuries they have lived in the marshy areas of the Maremma and in very marginal environments. Today they are still bred in the wild state, since they are very resistant to hard climates and illnesses, and they are supposed to be nearly 10.000 heads, according to the genealogical register, but according to some experts, pure-blooded heads are less than 5.000. The Maremman cow today is mainly a bovine for meat or for "connoisseurs", but in the past it was largely used for work because of its qualities of strength and sturdiness. Since it is, from the economic point of view, a less profit-making bovine compared to other

breeds (they mature later and when they are 18 months old have non competitive weight), in the last times it run the risk of extinction, saving itself thanks to the renewed interest it has been able to awaken with its qualities of typicalness and historical value, but also thanks to the progressive success of the organic zootechnics, which considers a so rustic and little demanding animal an excellent allied. From the morphological point of view the Maremman cow presents grey coat, darker in males, while calves at birth are "fomentino" coloured (golden blond), and get the typical colour when they are 4 - 6 months old. The eye contour and all mucosas present, on the contrary, the characteristic slate-colour. Horns, the most popular characteristic of the Maremman cow, can reach 1 metre in length and they appear half-moon shaped in males and lyre-shaped in the females. The build is impressive, with very solid and strong forequarters, squared back, and muscular hind quarters. Hooves are extremely hard, allowing animals to easily move both on stony grounds and on the typical marshes of the Maremma.



PECORA

APPENNINICA/SARDA

APENNINE/SARDINIAN-BREED SHEEP

SPECIE / SPECIES: OVIS ARIES
FAMIGLIA / FAMILY: BOVIDI
RAZZA / BREED: APPENNINICA

SPECIE / SPECIES: OVIS ARIES
FAMIGLIA / FAMILY: BOVIDI
RAZZA / BREED: SARDA

C&P Adver

PECORA APPENNINICA

La Pecora Appenninica è una razza autoctona italiana, allevata nelle Province di Arezzo, Firenze, Grosseto, Siena, Perugia e Terni. Un tempo considerata una razza a triplice attitudine (latte, lana e carne), oggi è la più diffusa tra le razze da carne e fornisce discrete quantità di lana piuttosto grossolana (da materasso). Ha taglia medio-grande, assenza di corna, vello bianco con assenza di pigmentazioni.

PECORA SARDA

Razza autoctona della Sardegna, si ritiene che derivi dal muflone selvatico del Gennargentu. Diffusa in tutta l'Italia centrale, la razza Sarda rappresenta circa il 40% della popolazione ovina nazionale. Razza rustica e molto produttiva, è poco adatta alla produzione di carne e di lana mentre è grande produttrice di latte. Ha taglia media, corna assenti o rudimentali, vello bianco, di solito assenza di pigmentazioni.

LANA

La lana è un pelo, di solito morbido e riccio, che ricopre il corpo dei montoni e delle pecore sotto forma di vello. Lunga dai 20 ai 35 cm, è composta di una proteina detta cheratina, per il 20 - 25% del totale. Si ottiene mediante l'operazione di tosatura, in primavera. L'industria della lana e il suo commercio sono stati per secoli, elementi di sviluppo e di arricchimento. La lana, usata principalmente per il vestiario e per l'imbottitura di cuscini e materassi, oggi trova impiego anche come coibentante.

FORMAGGIO

Il formaggio è un prodotto ottenuto dalla coagulazione naturale o indotta della caseina, una proteina presente nel latte. Dalla coagulazione si forma una parte solida, la cagliata, dalla quale è separata la frazione liquida, detta siero. Seguono altre fasi, come la cottura (può non esserci), la salatura e la maturazione o stagionatura che varia da pochi giorni ad alcuni anni. Le prime tracce del formaggio, che deriva il suo nome dal greco formos ossia il paniere di vimini nel quale era raccolta la cagliata, risalgono al 2500 avanti Cristo. Oggi nella Maremma Toscana le principali tipologie di formaggi prodotte sono il Pecorino Toscano DOP, la caciotta, la ricotta e il raveggiolo.



APENNINE-BREED SHEEP

The Apennine sheep is an Italian autochthonous breed which is bred in the Provinces of Arezzo, Florence, Grosseto, Siena, Perugia and Terni. Once it was considered a triple-bent breed (milk, wool and meat). Today it is the most common among the meat-breeds, and it supplies fair amounts of quite coarse wool (for mattresses). This is a middle-sized breed, without horns, with white fleece without pigmentation.

SARDINIAN-BREED SHEEP

It is a Sardinian autochthonous breed of sheep and supposed to come from the wild mouflon of Gennargentu. The Sardinian breed is distributed in the whole central Italy, and it represents about the 40% of the national ovine population. It is a country and very productive breed, not very suitable for meat and wool production, while it is a great milk-producer. It is middle sized, without or with rough horns, white fleece, usually without pigmentation.

WOOL

The wool is a kind of hair, usually soft and curly, covering rams and sheep's bodies in the shape of fleece. It is 20 - 35 cm long and made of a protein called keratin for the 20 - 25% of the total. It can be obtained by an operation called shearing, which takes place in spring. The wool industry and its trade have been for centuries elements of development and enrichment.

The wool was mainly used for dressing and for filling mattresses and pillows, while today it is also used as insulating material.

CHEESE

The cheese is a kind of food obtained by the natural or induced curdling of the casein, a protein contained in the milk. A solid part forms by curdling, the curd, which is separated from the liquid part, called whey. Other phases follow, like boiling (which can also not to take place), salting and maturation or seasoning, which varies from few days to some years. The first traces of cheese, which derives its name "formaggio" from the ancient Greek "formos" (that is the wicker basket where they collected curdled milk), go back the 2.500 b.C. Today the main typologies of cheese produced in the Tuscan Maremma are "Pecorino Toscano DOP" (Tuscan sheep-cheese of protected origin), the "caciotta" (small soft cheese), ricotta and "raveggiolo" (very soft cheese).

