PECORA

MASSESE

ORIGINE E DIFFUSIONE

Razza originaria della Valle del Forno, in provincia di Massa. Allevata in Toscana, Emilia, Umbria, Liguria con presenze in espansione nelle regioni limitrofe.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La Massese è una pecora da latte e quindi le caratteristiche devono essere riferite a tale attitudine. L'animale in piena lattazione non deve avere carne superflua, le ossa costali larghe e ben distanziate e l'aspetto generale deve evidenziare nevrilità e vigore. La pecora Massese è di media taglia, raggiungendo nei maschi adulti il peso di 70-75 Kg. e nelle femmine il peso di 45-50 Kg. Il vello, aperto e semiaperto con bioccoli conici, è di color grigio piombo o marrone, con la parte apicale dei bioccoli meno scura nelle femmine e quasi nera nei maschi.

Taglia: media

Testa: leggera, proporzionata, vigorosa, distinta con profilo superiore quasi rettilineo nelle femmine, nel maschio presenta profilo leggermente montonino; occhi vivaci piuttosto sporgenti; orecchie mobili e non troppo lunghe e sottili. Le mascelle e il musello larghi, narici ampie.

Corna: leggere, nere, sempre presenti nel maschio seghettate e saldamente impiantate con andamento a spirale; nelle femmine le corna sono più leggere ed esili. Preferibilmente l'attacco delle corna deve essere ravvicinato. La testa non deve presentare lana.

Collo: allungato e sottile, leggero con ridotto vello.

Tronco: le spalle devono essere fuse con il collo. Petto ampio e potente perchè l'ampiezza del petto contribuisce ad aumentare la capacità toracica. La linea dorso-lombare deve essere lunga, ben rilevata, rettilinea, il garrese poco pronunciato.

Groppa: bene attaccata ai lombi, molto lunga e sufficientemente larga, leggermente inclinata posteriormente.

Mammella: bene attaccata sotto il ventre anteriormente, posteriormente deve avere un attacco molto largo e molto alto, con profilo posteriore visto di lato rettilineo in linea con le natiche o leggermente sporgente; il piano inferiore deve essere leggermente arrotondato ai lati, mai superare in profondità i

garretti. Vista posteriormente la mammella deve presentare un giusto solco mediano provocato dal

legame sospensorio robusto che ne sopporta tutto il peso, onde assicurarne la durata. La mammella

deve presentare la rete venosa abbastanza evidente, essere povera di tessuto connettivo e adiposo.

Deve avere pelle molto fine ed elastica, priva di peli; dopo la mungitura si deve ridurre notevolmente

di volume. I capezzoli devono essere di giuste dimensioni, inseriti bassi.

Arti: anteriori con appiombi perfetti per appoggiare piedi forti ben serrati e con unghioli alti e

chiusi. Posteriori ben distanziati tra loro, perfettamente in appiombo, leggeri, mediamente lunghi con

ossa robuste. Garretto forte ed asciutto, zoccolo ben serrato, di media grossezza, con suola alta

specialmente nel tallone, pastoia corta.

Vello: aperto o semiaperto, a bioccoli conici con lana piuttosto liscia. Di colore grigio piombo, con

parte apicale meno scura nelle femmine e quasi nera nel maschio; sono accettati mantelli di colore

nero, marrone e grigio chiaro.

Pelle e pigmentazione: pelle fine, pigmentazione nera o grigio.

DISTRIBUZIONE SUL TERRITORIO

E' presente nella provincia di La Spezia, zona di Sarzana, presso 7 aziende, per un totale di 1.000

capi.

CARATTERI QUALITATIVI DEL PRODOTTO

La razza Massese ha una spiccata e preminente attitudine lattifera. Una femmina, in un periodo di

lattazione di 120 giorni, produce 80-90 litri di latte se allevata con l'utilizzo del pascolo e 140-150

litri di latte se allevata con apporti energetici tipici di un allevamento intensivo.

OBIETTIVI DEL LAVORO DI SELEZIONE

La selezione degli ovini di razza Massese ha lo scopo di produrre soggetti sani, precoci sia per lo

sviluppo che per la produttività, di robusta costituzione, di conformazione corretta, fecondi, prolifici,

longevi, con spiccata e preminente attitudine lattifera, non disgiunta da una buona attitudine per la

produzione di carne.

E' da favorire la tendenza, peraltro in atto, di ottenere 3 parti in due anni.

Scelta dei riproduttori

Sono difetti da eliminare la depigmentazione, il vello con colore diverso dal nero, la coda bianca; la diffusione di lana alla testa, agli arti ed al ventre; l'assenza di corna; nelle femmine inoltreranno eliminati i difetti della mammella per quanto attiene volume, legamenti, forma e tessitura, capezzoli impiantati alti.

TECNICHE DI ALLEVAMENTO

Viene allevata in medi allevamenti situati nella zona di Sarzana in forma semibrada, stanziale e transumante. Il sistema di allevamento tradizionale prevede l'utilizzo del pascolo durante tutto l'anno, con rientro delle pecore per la mungitura serale e mattutina.

Durante il periodo invernale la razione prevede anche l'uso di fieno e modeste quantità di farine di cereali.

La caseificazione avviene presso le singole aziende con vendita diretta del prodotto ottenuto.