

I fratelli Lampis hanno puntato sulla pecora di Arbus per differenziare il proprio allevamento e dare al consumatore un formaggio profondamente legato al territorio sardo

Costa verde, pecore nere

di GIOVANNI DE LUCA

Biglietto da visita



Funtanazza società semplice agricola

SEDE E CONTATTI

Loc. Funtanazza - 09031 Arbus
Tel. 070.977.112 - Cell. 329.621.6096

SITO WEB

www.funtanazza.it

L'AZIENDA

- Allevamento di ovini di razza Pecora nera di Arbus
- In mungitura 300 capi
- Trasformazione diretta del latte in azienda
- Lavorazione a latte crudo
- Azienda in regime biologico



Sarà anche una razza minore, ma è rustica e il suo latte ha ottime rese in caldaia. Parola di Mauro e Sandro Lampis, una coppia di fratelli di Arbus (Medio Campidano) che hanno creduto nella biodiversità per valorizzare il proprio allevamento. Una formula che piace e che ha conquistato il consumatore

Progetto comune

Mauro e Sandro Lampis





FOTO SOPRA, DA SINISTRA
Il lettore per i boli ruminanti

La sala mungitura è dotata di lattometro elettronico e riconoscimento individuale dei soggetti in mungitura

Per qualcuno le pecore devono essere bianche, ma per Mauro e Sandro Lampis se non sono nere come la pece non vanno bene. Benvenuti in Costa Verde, una delle più selvagge aree della Sardegna, dove i due fratelli allevano con passione la "pecora nera di Arbus", uno degli esempi più interessanti della biodiversità di cui è ricco il Medio Campidano, facendola diventare l'elemento distintivo della loro azienda.

In realtà quando sorse l'allevamento della loro famiglia si puntò sulla Sarda, perché garantiva livelli produttivi più elevati, poi con il tempo e con l'ingresso dei giovani si prese una strada diversa, cercando di differenziare i prodotti del caseificio aziendale per poter entrare sul mercato con una gamma di formaggi che avesse caratteristiche particolari e una storia alle spalle capace di creare interesse nel consumatore. La scelta di puntare sulla pecora nera è stata immediata, una vera sfida perché creare un gregge "total black" non è impresa facile, ma per i Lampis era diventato quasi un punto d'orgoglio mungere solo Arbus e oggi manca poco per arrivare al desiderato traguardo.

FOTO A SINISTRA, DALL'ALTO
Il vecchio caseificio della Funtanazza, oggi è diventato un piccolo museo contadino

Dall'album di famiglia dei Lampis

FOTO A DESTRA
Niente deroghe, nemmeno se accompagnati dagli stessi allevatori: qui non passa nessuno

Massima rusticità

"Sono animali che uniscono alla rusticità ottime caratteristiche materne, con rese in caldaia decisamente interessanti, senza dimenticare le loro resistenze alle malattie, doti che li rendono ottimi per la zootecnia biologica" – spiega Sandro Lampis.

Attualmente sono 300 i capi in mungitura, su un totale di 350 soggetti, divisi in due gruppi perché alla Funtanazza si è puntato sulla destagionalizzazione dei parti per poter alimentare il caseificio il più lungo possibile. "In questo modo riusciamo a mungere tutto l'anno e a garantire ai nostri clienti formaggio e ricotta senza



Segue a pagina 25



interruzione, un'esigenza inderogabile in una realtà come la nostra, distante pochi chilometri dalle spiagge della Costa Verde, che lavora moltissimo con i turisti che alla sera rientrano dal mare".

Vendita diretta

Per la maggior parte le vendite avvengono in azienda, ma ci sono anche gruppi di acquisto che si riforniscono dai fratelli Lampis e alcuni clienti estivi che si fanno

FOTO SOPRA, DA SINISTRA
Carlotta, uno dei formaggi del caseificio Funtanazza

Petro, lo stagionato (da tre mesi a oltre un anno) dei fratelli Lampis

Rusticità autoctona

Di origine autoctona, la pecora di razza Nera di Arbus è presente in Sardegna, in alcuni allevamenti localizzati in particolare nel Medio Campidano (Arburese) e in Ogliastra. Nuclei sono altresì presenti in altri paesi del bacino mediterraneo ed in particolare nei paesi del nord Africa. Per le sue notevoli capacità di ambientamento è presente nelle zone collinari e montane: ben si adatta infatti al pascolamento nelle superfici cespugliate con macchia mediterranea.

Caratteri tipici della popolazione

Taglia: piccola. **Testa:** distinta leggera, solitamente un po' allungata con profilo diritto o leggermente montonino nei maschi, faccia uniformemente nera con espressione vivace, occhi grandi e vivaci con leggero rigonfiamento palpebrale, narici larghe, bocca ampia, assenza di orecchie o padiglioni piccoli, corna presenti sia nei maschi che nelle femmine. **Collo:** ben unito alle spalle ed al petto, lungo ed esile nelle femmine, più forte e più robusto nei maschi. **Tronco:** allungato e di forma tronco-conica, garrese ben serrato, leggermente pronunciato e piuttosto affilato nella pecora, più muscoloso nell'ariete; torace profondo e leggermente piatto, spalle ben attaccate, leggere, giustamente inclinate ed in armonia con le regioni circostanti; dorso forte e diritto; linea superiore corretta; lombi larghi e robusti allineati con il dorso, ventre capace, arrotondato e ben modellato, fianchi pieni, larghi e profondi, groppa leggermente spiovente, più lunga che larga, coscia piatta, scarna e ben discesa. Coda esile e lunga. Mammella sferica, larga, ben sostenuta, forte negli attacchi, con tessitura morbida, spugnosa, elastica, quasi floscia dopo la mungitura, bene irrorata dalla corrente

Tab. 1 - Produzioni medie di latte al netto di quanto poppato dall'agnello (litri)

Tipologia	Litri	Periodo
Primipare	50,0	in 100 giorni
Secondipare	88,2	in 180 giorni
Pluripare	198,0	in 180 giorni

Percentuale media di grasso 6,5%; percentuale media di proteine 5,6%.

Tab. 2 - Produzione di carne: peso medio dei soggetti in Kg

Sesso	Parto	Età				
		Nascita	30 gg.	90 gg.	6 mesi	1 anno
Maschi	singolo	3,2	9,8	17,0	30,3	40,0
Femmine	singolo	3,0	9,5	16,0	24,9	28,0

sanguigna periferica e con capezzoli proporzionati e ben diretti. **Vello:** nero, aperto, costituito da bioccoli appuntiti, con presenza di peli morti nel sottovello, esteso fino a metà dell'avambraccio e poco sopra il garretto. **Pelle e pigmentazione:** pelle sottile, elastica e di colore nero, talora con lieve picchiettatura bianca o marrone sulla testa, negli arti, e, in genere nelle parti prive di lana. **Prolificità** (intesa come rapporto percentuale tra gli agnelli nati ed il numero delle pecore partorite) pari al 120% in condizioni estensive. **Fecondità annua** (intesa come rapporto percentuale tra gli agnelli nati ed il numero delle pecore matricine): pari al 110% in condizioni estensive. Razza a poliostro continuo con un breve intervallo di anestro. **Età media al primo parto:** 15 mesi.

Si ringrazia l'Assonapa per i dati forniti sullo standard

CO SA PUOI PRODURRE

YOGURTIERA AUTOMATICA POLIVALENTE



BIANCO CREDITO
Yo&Mi, macchine per yogurt,
finanzia il tuo investimento.



Da chi ha più di 25 anni di esperienza nella produzione di tecnologie per caseifici, ecco le piccole, compatte, polivalenti macchine per la produzione di yogurt naturale, formaggi e latte alimentare pastorizzato.



PLASTITALIA SISTEMI S.r.l.
Via della Soterna, 15 - 50032 Borgo San Lorenzo (FI)
Tel. +39 055 8453112 - e-mail:
info@plastitaliasistemi.it
www.yo-mi.it - www.plastitaliasistemi.it

ALLEVATORE magazine



FOTO SOPRA
L'allevamento si trova a pochi chilometri dalla Costa Verde, una delle aree naturalistiche più interessanti della Sardegna

spedire a casa il loro prodotto durante l'inverno. I prezzi del formaggio oscillano dai 12 ai 17 euro, nettamente più remunerativi rispetto alle quotazioni del Pecorino Romano, mentre la ricotta arriva al consumatore a 5 euro/kg.

Destagionalizzare paga

"Aver destagionalizzato ci ha aperto le porte di un mercato importante - dice

FOTO SOTTO
Arbus, il comune che ospita l'azienda Funtanazza è nel cuore di una vasta area mineraria



Sandro - e la qualità dei nostri formaggi fa il resto. Per cui possiamo dire di essere contenti delle scelte intraprese, compresa la decisione di lavorare tutto a latte crudo, utilizzando solo caglio di capretto. Sarà la razza, sarà il pascolo su queste montagne, sarà la macchia mediterranea, ma i sapori sono diversi e chi ci assaggia non ci abbandona più". Il sistema, nonostante l'azienda Funtanazza non sia proprio facile da raggiungere, funziona e il vero problema è quello di non avere scorte sufficienti di formaggio stagionato per far fronte alle richieste della clientela, ma i due fratelli sardi non intendono spingere troppo con la produzione, per non compromettere la qualità. Tradizione spinta al massimo, ma tecnologia del futuro, visto che i Lampis si sono dotati di un moderno impianto di mungitura interamente computerizzato, con lattometri elettronici e lettura individuale dei singoli soggetti. Un ulteriore elemento di distinzione per le loro pecore nere di Arbus, diverse anche quando si tratta della mungitura. ■

Manze e giovenche dal Trentino: sane, produttive e funzionali

ASTE 2012

Mercoledì 15 febbraio	Mercoledì 05 settembre
Mercoledì 16 maggio	Mercoledì 26 settembre
	Mercoledì 17 ottobre
	Mercoledì 07 novembre
	Mercoledì 28 novembre

FEDERAZIONE PROVINCIALE ALLEVATORI TRENTO

Via delle Bettine, 40 - 38121 TRENTO - ITALY - Tel. 0461 432111 - Fax 0461 432110 - www.fpatrento.it - segreteria@fpatrento.it

IL CATALOGO È CONSULTABILE UNA SETTIMANA PRIMA DELL'ASTA AL SITO WWW.FPATRENTO.IT - ASSISTENZA COMMERCIALE NEGLI ACQUISTI E NEI TRASPORTI

ASTE ALLE 10.00 PRESSO IL CENTRO ZOOTECHNICO DI TRENTO NORD - VIA DELLE BETTINE, 40

TECNOZOO PRODOTTI E SERVIZI INTEGRATI PER LA ZOOTECNIA

STOP alle ZOPPIE

Prevenzione

Zincotris P
Mangime minerale dietetico per la protezione della pelle e delle appendici
ZINCOTRIS P è un mangime minerale dietetico che contiene una fonte di zinco, chelato con metionina, che ne facilita l'assimilabilità e contribuisce, assieme allo iodio e alla biotina contenuti, a stabilizzare e/o migliorare gli epitelii della cute e degli annessi cutanei (zoccolo, mammella).

Podalik
Prodotto per il trattamento podalico in immersione e spray
La particolare formulazione consente una sanificazione podalica degli animali tramite l'immersione dell'estremità. La presenza di sali di Zinco e di Rame aiuta il naturale rafforzamento degli zoccoli.

Via Piave 120 - 35017 TORRESELLE di Piombino Dese (PD) Tel. +39 049-9350110 • Fax: +39 049-9350355 • www.tecnozoo.it • tecnozoo@tecnozoo.it