



Kulinarik setzt auf alte Rassen

Das Erhalten alter Rassen bedingt auch deren "Nutzung", also die Verwertung ihrer Produkte. Banal ausgedrückt heisst das „erhalten durch aufessen“. Je schmackhafter, desto besser ist der Absatz. Da unsere Rassen extensiv gehalten werden, langsamer wachsen und im wahrsten Sinne des Wortes „bodenständiges“ Futter aufnehmen, gelingt eine hohe Qualität der Produkte. Für den Konsumenten bedeutet die längere Aufzucht allerdings einen höheren Preis und für die Küche einen Aufbruch zu neu-alten Rezepten.

Die Kulinarik, die Kochkunst für Feinschmecker, setzt inzwischen voll auf unsere Rassen, so auch das viel beachtete, 268 Seiten starke Buch „Das kulinarische Erbe der Alpen“ (das „Kochbuch“ von Dominik Flammer). Und Superior-Hotels wie das 4-Sterne Haus Rehlegg in Ramsau Berchtesgaden (siehe oben) machen es sich zur Ehre, ihre Gäste mit ausgeklügelten, neu-alten Menüs zu begeistern. Ein neuer Trend ist gesetzt!



Oben: knusprig-köstliches vom schwarzen Alpenschwein
Rechts: saftig-leckere Lammkeule vom Ciuta-Schaf



La culinaria torna a vecchie razze

La conservazione delle vecchie razze presuppone anche il loro "utilizzo", dunque lo sfruttamento dei loro prodotti. Espresso in modo banale questo significa „conservare attraverso il mangiare“. Più il gusto è prelibato, migliori sono le vendite. Poiché le nostre razze vengono allevate in modo estensivo, crescono più lentamente ed assumono nel vero senso della parola cibo „autoctono“, i prodotti raggiungono un'alta qualità. Per il consumatore un allevamento di più lunga durata significa tuttavia un prezzo più alto e per la cucina una spinta verso nuove e vecchie ricette.

La culinaria, l'arte culinaria per i gustosi, punta frattanto tutto sulle nostre razze. Stanno uscendo i libri sulla culinaria e l'hotel di classe superiore come il 4 stelle Rehlegg a Ramsau Berchtesgaden (si veda sopra) si prendono l'onore di entusiasmare i loro ospiti con menù sofisticati, vecchi e nuovi. E 'nata una nuova tendenza!



Sopra: gustoso cosciotto di agnello di Pecora Ciuta
A sinistra: crocanti delizie di Suino Nero delle Alpi

Schwarzes Alpenschwein – zurück auch in der Fachwelt

PatriMont erhielt die Gelegenheit, das Wiederaufbauprojekt einem internationalen Publikum von 150 Teilnehmern am „9. Internationalen Symposium zum Mittelmeer-Schwein“ vom 3. bis 5. November 2016 in Portugal vorzustellen.

Il Nero delle Alpi è ora di nuovo anche nel mondo professionale:

PatriMont avuto l'opportunità, per presentare il progetto di recupero ad un pubblico internazionale di 150 partecipanti al "9° Simposio internazionale sulla suina Mediterraneo", 3-5 novembre 2016 a Portalegre, Portogallo.



Wissenschaftliche Arbeiten

An der Universität Mailand, Dept. für Gesundheit, Tierwissenschaften und Lebensmittelsicherheit hat Vera Capelli (Bildmitte) ihre Masterarbeit über das schwarze Alpenschwein gemacht.



Studi scientifici

All'Università degli studi di Milano, Dip. per la salute, la scienza animale e la sicurezza alimentare, Vera Capelli (al centro dell'immagine di sinistra) ha svolto la tesi di master sul recupero del Nero delle Alpi.



Empfehlungen zur Freilandhaltung

Das Wissen zur Freilandhaltung, Alpung und extensiver Fütterung von Schweinen ist leider weitgehend verloren gegangen. Die Projektleitung hat nun entsprechende Erfahrungen gesammelt und daraus einen Leitfaden für die Zucht der Alpenschweine verfasst. Die Empfehlungen und weitere interessante Dokumente sind von der Webseite www.alpenschwein.org unter der Rubrik "Mitwirkung" abrufbar. Im kommenden Sommer soll zudem in Österreich ein Workshop dazu stattfinden (siehe Veranstaltungen auf letzter Seite).

Consigli sull'allevamento all'aperto

Tutte le nozioni sull'allevamento all'aperto, la conoscenza e l'esperienza del'alpeggio e il foraggiamento estensivo di suini sono purtroppo in gran parte andate perdute. I responsabili del progetto hanno ora raccolto delle esperienze in materia ricavandone la stesura di un manuale sull'allevamento dei Suini delle Alpi.

I consigli ed altri interessanti documenti sono scaricabili dal sito web www.nerodellealpi.org sotto la rubrica "Partecipazione".

Der Alpenschwein-Bestand heute

Der Aufbau einer überlebensfähigen Zucht des schwarzen und gefleckten Alpenschweins entwickelt sich überraschend gut. Inzwischen gibt es mehr als 40 Zuchtgruppen mit wieder über 100 Zuchttieren in Italien, Österreich und im bayerischen Berggebiet. Eine Rückführung der Alpenschweine auch in die Schweiz ist leider bisher an den strengen Veterinärvorschriften der Schweiz gescheitert. PatriMont unternimmt weiter Versuche, die Vorschriften doch noch erfüllen zu können.



Lo stock dei Neri delle Alpi oggi

L'impianto di un allevamento capace di sopravvivere di Suino Nero si sta sviluppando sorprendentemente bene. Nel frattempo ci sono più di 40 gruppi Da allevamento con di nuovo oltre 100 capi in Italia, Austria e nell'area montana bavarese. Un ripopolamento del Nero delle Alpi anche in Svizzera è purtroppo finora fallito per la rigida normativa là presente in campo veterinario. PatriMont sta intraprendendo nuovi tentativi per poter giungere a rispettare tale normativa.



Vorwärts beim Ciuta Schaf

Die neugegründete Regionalgruppe PatriMont-Veltlin hat sich dieses Jahr schwergewichtig den Ciuta-Schafen angenommen. Der Bestand wurde detailliert erfasst und die Zuchtbuch-Daten genau überprüft. Der Bestand per Mitte Jahr betrug 197 Zuchttiere in 45 Zuchtbeständen.

Das Ciuta-Schaf ist mittlerweile in der Lombardei als Rasse wieder offiziell anerkannt. Um auch die Anerkennung des italienischen Staates zu erhalten, hat die Regionalgruppe eine Dokumentation zusammengestellt, die auch eine umfangreiche Fotosammlung umfasst. Diese zeigt mehrere Dutzend Fotos aus der Zeit von 1950-80, die die Veterinärin Silvana Cerasa im Valmasino aus Archiven und bei Bauern zusammengetragen hat (vgl. unten).



Avanti con la Pecora Ciuta

Il gruppo regionale di nuova fondazione PatriMont-Valtellina quest'anno ha adottato con priorità la Pecora Ciuta. Si è proceduto a rilevare l'entità della sua presenza in modo dettagliato e a verificare i dati presenti nel libro anagrafico. A metà anno sono risultati 197 capi in 45 organici da allevamento.

La Pecora Ciuta è stata nel frattempo di nuovo riconosciuta come razza in Lombardia. Per ottenere anche il riconoscimento da parte dello stato italiano, il gruppo regionale ha messo assieme una documentazione che comprende pure una voluminosa raccolta fotografica. Questa mostra parecchie dozzine di foto risalenti al periodo degli anni 1950-80 che la veterinaria Silvana Cerasa ha raccolto in Valmasino da archivi e presso contadini (si confronti sotto).



Tirolerhuhn- Zuchtsaison 2017

Die Zuchtsaison 2017 war geprägt mit einigen Ausfällen bei der Brut und mit gehäuft auftretender Geschlechter-Diskrepanz mit weniger weiblichen und mehr männlichen Jungtieren. Im Ganzen sind wir aber zufrieden mit der Saison. Gemäss einer älteren Umfrage bevorzugen unsere Züchter

keine bestimmten Farbschläge. Die meisten wollen eine bunte Bauernhofmischung. Dem entsprechen wir seit längerem, wobei mittlerweile auch schön gesperberte Tiere dazu gekommen sind. Fürs Berggebiet mit zahlreichen Greifvögeln geben wir aber noch immer rein schwarze Tiere ab. Wie am letzten PatriMont-Jahrestreffen beschlossen, wurde das Zuchtregister vereinfacht und die Abgabe von Zuchttieren erfolgt weiterhin nur innerhalb des früheren Verbreitungsgebietes.

Der Sarntal-Schlag

Der 2014 im Sarntal aufgefundene, möglicherweise noch letzte Rest der Ur-Tiroler stellt uns immer wieder vor Rätsel. Er bringt zwar äusserst schöne Tiere hervor, die Brut benötigt aber 1-2 Tage länger (oder eine höhere Bruttemperatur). Zu schaffen macht uns aber eine gewisse Aggressivität der Hähne. Wir züchten daher wieder vermehrt auf die reinen Neu-Tirolern, denen Aggressivität völlig fehlt und die wir bedenkenlos auch an Plätze mit Kindern abgeben können.



Ölgemälde von ca. 1775

Die bisher gefundene älteste Darstellung eines Haubenhahnes auf einem Ölgemälde des süddeutschen Malers Januarius Zick (ein Ausschnitt aus Bild „Bäuerliches Idyll, entstanden zwischen 1770-1780, wohl mit Tirolerhahn).



Gallina Tirolese Stagione 2017

La stagione di allevamento 2017 è stata caratterizzata da alcune perdite nella cova e da frequenti discrepanze di genere con meno animali giovani femmina e più animali giovani maschio. Ma nel complesso siamo soddisfatti della stagione.

Secondo sondaggio i nostri

allevatori non hanno alcuna preferenza per determinate variazioni di colore. La maggior parte vuole un mix variopinto per la fattoria. Noi si soddisfa tale richiesta da lungo tempo. Ma per l'area montana con numerosi rapaci, noi consegnano ancora esemplari dal pelo nero. Come deciso in occasione dell'ultimo incontro annuale di PatriMont, il registro degli allevatori è stato semplificato e la consegna di animali da allevamento continua ad aver luogo solo all'interno dell'area di diffusione precedente.

La varietà Sarentina

L'ultimo probabilmente resto delle tirolesi originarie rinvenuto nel 2014 in Val Sarentino ci pone sempre di fronte a degli enigmi. E' vero che produce degli esemplari estremamente belli, ma la cova necessita di 1-2 giorni in più (o di una temperatura di cova più alta). Ma dà anche una certa aggressività dei galli. Ci siamo perciò rimessi ad allevare sempre più i tirolesi back-allevati che sono assolutamente prive di aggressività e che noi possiamo rilasciare senza esitazione anche in posti con bambini.

Dipinto ad olio del 1775 circa

La rappresentazione più antica finora ritrovata di un gallo dal ciuffo su un dipinto ad olio del pittore

della Germania del Sud Januarius Zick (un dettaglio del quadro „Idillio contadino“, portato a compimento tra il 1770 e 1780, probabilmente mostra un precedente tipo del gallo tirolese).



Neue Webseite des Netzwerkes

Das alpine Netzwerk Pro Patrimonio Montano hat eine neue Webseite www.patrimont.org. Diese ist dreisprachig (de, it, en) und responsive. Das heisst, sie passt sich der jeweiligen Bildschirmgröße an, ist also auch vom Smartphone aufrufbar. Zudem können jederzeit neue Projekte oder Inhalte aufgeschaltet werden. Für später vorgesehen ist auch die Möglichkeit, mit speziellem Login direkt auf Zucht-daten zugreifen zu können. Kritik & Verbesserungswünsche bitte an info@patrimont.org.

PatriMont tritt der europäischen Dachorganisation, der SAVE Foundation bei

An der Jahrestagung der SAVE Foundation, dieses Jahr in Ponte de Lima in Portugal, ist PatriMont am 9. Sept. 2017 als regionaler Partner dem europ. SAVE Netzwerk beigetreten. Dieses vereint die Erhaltungs-Organisationen auf europäischer Ebene. Weitere Infos: www.save-foundation.net

European SAVE Network



SAVE Foundation
(Safeguard for Agricultural Varieties in Europe)

www.save-foundation.net



Il nuovo sito web della Rete PatriMont

La rete alpina Pro Patrimonio Montano ha un nuovo sito web www.patrimont.org. Questo è in tre lingue (ted, ita, ing) ed è reattivo. Ciò significa che si adegua alle rispettive dimensioni dello schermo, si può dunque aprire anche dallo smartphone. Inoltre possono essere inclusi in esso in qualsiasi momento nuovi progetti o contenuti. In futuro è prevista anche la possibilità di poter accedere con uno speciale login direttamente ai dati sull'allevamento. Critiche e suggerimenti per favore a info@patrimont.org.

PatriMont aderisce alla Rete europea SAVE Foundation

Il 9 Settembre 2017 PatriMont ha aderito come partner regionale della rete europea SAVE al congresso annuale della SAVE Foundation, tenutosi quest'anno a Ponte de Lima in Portogallo. Tale rete riunisce le organizzazioni con fini di conservazione a livello europeo. Sito web: www.save-foundation.net

Indirizzi dei gruppi regionali in Italia

Assoc. PatriMont Valtellina e Valchiavenna:

Via Cà Berardi 35/A, 23010 Albosaggia (SO)

Mail: patrimont.valtellina@gmail.com

In costruzione:

Pro Patrimonio Montano - Suedtirolo

39050 Jenesien / San Genesio (BZ)

PatriMont Provincia di Trento

c/o Paolo Lazzaretti, 38050 Pieve Tesino (TN)

Mail: lazzaretti.paolo@gmail.com

PATRIMONT: DIVERSES / VARIA

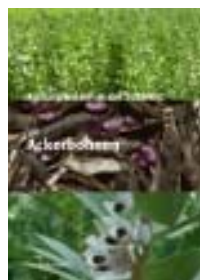
Veranstaltungen/Termine

- Internationaler Workshop zur **Erhaltung alter Geflügelrassen** im deutschsprachigen Raum. Samstag, **02. Dez. 2017**, 09:00 Uhr bis 15:15 Uhr, Leipziger Messe, Messe-Allee 1, D-04356 Leipzig
Info und Anmeldung: <http://tinyurl.com/y8eer4fl>
- **Pro Patrimonio Montano - Jahrestreffen**
Vorgesehen für **14. April 2018** im Veltlin. Weitere Informationen werden rechtzeitig folgen.
- **Workshop Freiland-Schweinehaltung**
Haltung, Fütterung, Zucht, Verwertung, Label
Freitag-Sonntag, **29. Juni - 1. Juli 2018** (Programm folgt). Ort: Krameterhof, A-5591 Ramingstein
Info und Voranmeldung: info@patrimont.org

Bücher/Fachliteratur

Die Themenhefte zu einzelnen Arten der **Kulturpflanzen der Schweiz** von Peer Schilperoord können nun frei als PDF von folgender Webseite herunter geladen werden:

<http://tinyurl.com/ydz9z3uc>



Sonderheft

35 Jahre ProSpecieRara

Die grosse Erfolgsgeschichte der Schweizer Stiftung ProSpecieRara ist in Jahresschritten nachzulesen im „rara-Heft 2-2017“. Download von PSR-Webseite:

<http://tinyurl.com/ydyza2ah>



Eventi / Date

- **Pro Patrimonio Montano - Riunione Annuale**
Destinato il **14 aprile 2018** a Valtellina. Ulteriori informazioni seguiranno nel tempo.

Libri / Letteratura

Gli Animali domestici delle Alpi

Un invito alla scoperta di un aspetto poco conosciuto della cultura e della natura delle Alpi, e un monito per la salvaguardia di un patrimonio unico.

Editore: Blu Edizioni
Collana:
Natura e ambiente;
Anno edizione 2017
Pagine: 166 p., ill.
Libro € 16,00; ISBN
978-88-7904-204-8



Edizione speciale

35 anni ProSpecieRara

Leggi l'enorme successo della Fondazione svizzera ProSpecieRara in fasi annuali nell'edizione anniversario "rara-book 2-2017": Scarica in italiano:

<http://tinyurl.com/ydx52jp7>



Verfolgen Sie uns auf Facebook! / Segui su Facebook!

- Wollen Sie aktuell über die Tätigkeiten von Pro Patrimonio Montano informiert werden, klicken Sie auf unserer Facebook-Seite im Titelbild auf „**Abonnieren**“.
 - Se desiderate essere informati sulle attività di Pro Patrimonio Montano, cliccate sulla nostra pagina di Facebook alla rubrica „**Abbonarsi**“.
- ⇒ <https://www.facebook.com/patrimonio.montano>

Redaktion / Redazione:

Hape Grünenfelder, Schneebergstr.17, CH-9000 St.Gallen, Schweiz/Svizzera; Mail: hape.grunenfelder@gmx.net