

## PRESENTAZIONE

La Regione Toscana, con lo scopo di porre le basi per la creazione di una filiera del latte d'asina, ampliare le conoscenze sulle potenzialità quanti-qualitative del latte dell'asino Amiatino, favorire il recupero della razza autoctona ha finanziato il progetto **Misura 124 del PSR 2007-2013 FILAMI**.

**"La filiera del latte d'asino Amiatino: valorizzazione, innovazione tecnologica sostenibile e conservazione della biodiversità"**

Il progetto ha previsto la realizzazione di una struttura innovativa per l'allevamento e la gestione della produzione di latte d'asina in grado di fornire in maniera continuativa un prodotto di ottima qualità nutrizionale e sicuro sotto il profilo igienico sanitario.

In Toscana è presente l'Asino Amiatino, una razza autoctona originaria del monte Amiata.



## Conservazione della razza asino Amiatino

A seguito del processo di industrializzazione la popolazione asinina di asino amiatino, ha subito una forte contrazione numerica che l'ha portata al limite dell'estinzione, tale da essere dichiarato razza a rischio d'estinzione dalla Commissione responsabile della Biodiversità del Parlamento europeo (NL 215/90), dalla FAO (FAO, 2000) e dal Monitoring Institute for Rare Breed and Seed in Europe (2001).

Solo recentemente sono state messe in atto misure di salvaguardia e conservazione che hanno contribuito a recuperare e diffondere questa razza che ad oggi, presenta una consistenza di circa 1700 capi.



## Le origini

Dalle analisi del DNA mitocondriale prelevato da alcuni campioni di cute e feci di asini domestici e selvatici, presenti in 52 paesi del mondo, è probabile che l'antenato comune dell'asino domestico sia quello africano Nubiano e Somalo.

La razza Amiatina affonda le proprie radici in epoca Etrusca: indiscusse testimonianze grafiche e su vasellame, confermano la discendenza di questo equide dai progenitori nordafricani. Solo nel 1800, la razza Amiatina venne riconosciuta come popolazione omogenea e ricevette il nome di Asino dell'Amiata, in quanto il gruppo più cospicuo viveva nel comprensorio del Monte Amiata.

## L'allevamento dell'asino

Nel contesto zootecnico l'allevamento asinino è una realtà in continuo accrescimento e può rappresentare un'alternativa produttiva per le aziende agricole.

Oggi, l'asino, è impiegato: nell'onoterapia, nel trekking someggiato e per la produzione di latte. Quest'ultima continua a suscitare interesse in campo medico per gli effetti positivi riscontrati nell'alimentazione umana, soprattutto per i bambini allergici alle proteine del latte vaccino (APLV), nei prodotti cosmetici come saponi e creme e in quelli dolciari.



## Come si alleva l'asina da latte?

Il sistema di allevamento dell'asina da latte è di tipo intensivo a stabulazione libera con zona di riposo coperta per le femmine in produzione. Mentre è semi-estensivo con utilizzo del pascolo integrato con fieno a volontà e presenza di ripari per le asine in asciutta e per i puledri. Per avere produzioni di latte elevate e costanti è necessaria un'accurata tecnica di alimentazione che soddisfi le esigenze di mantenimento e produttive dell'animale.

## Organizzare un allevamento di asine da latte

Le aziende che intendono intraprendere la produzione e la vendita di latte d'asina devono essere registrate presso il Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. competente per territorio. Tutti gli animali devono essere univocamente identificati mediante l'applicazione di un dispositivo elettronico e devono essere dotati di un documento denominato passaporto.

## Normativa attuale per la produzione di latte d'asina

La produzione del latte d'asina è regolamentata dal Reg. (CE) n.853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale. Il valore della carica batterica totale (tenore in germi a 30°C) del latte crudo proveniente da "altre specie" diverse da quella bovina deve essere  $\leq 1.500.000$  UFC/ml.

In tale Regolamento si sottolinea la necessità di individuare una normativa più specifica sulla qualità del latte e dei prodotti lattiero-caseari. In Italia alcune Regioni hanno emanato disposizioni più specifiche per stabilire i requisiti igienico-sanitari per il latte crudo d'asina (Veneto, Emilia Romagna e Marche).

## Questo opuscolo è stato realizzato con il contributo di:

### *Complesso Agricolo Forestale Regionale Bandite di Scarlino*

Patrizio Biagini  
Simone Rustici  
Marco Biagioni

### *Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università di Pisa*

Mina Martini  
Roberta Moruzzo  
Carlo Bibbiani  
Francesco Camillo  
Federica Salari  
Iolanda Altomonte  
Cristiano Rossignoli

### *Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana*

Giovanni Brajon  
Franco Corrias  
Giuseppe Ragona

### *Provincia di Grosseto Area Ambiente e Conservazione della Natura U.P. Attività Faunistico Venatorie*

Giorgia Romeo  
Maurizio Zaccherotti  
Fiara Meschi

