



Camera di Commercio  
Parma



PARCO DEI CENTO LAGHI  
NELLE VALLI DEL CEDRA E DEL PARMA



PROVINCIA  
DI PARMA



# PROFILO NOBILE PECORA CORNIGLIESE GIÀ SULLA TAVOLA DEI BORBONI NEL '700

## STORIA E PECULIARITÀ DELLA RAZZA

**Storia:** la pecora Cornigliese, originaria dell'Alto Appennino Parmense, lega il suo nome a Corniglio, uno dei tre Comuni che attualmente formano il Parco Regionale delle Valli del Cedra e del Parma.

Fu ottenuta alla metà del '700 dai Borboni, mediante incroci fra pecore locali e la pregiata razza spagnola Merinos. Agli inizi del '900 un diverso orientamento nelle produzioni indusse a migliorarne l'attitudine alla produzione di carne attraverso incroci con arieti Bergamaschi.

**Zona di allevamento:** originariamente presente nel solo Appennino Parmense, trova attualmente diffusione anche in altre province della Regione.

**Consistenza:** nel 1994 (FAO) risultavano censiti non più di 50 capi. La consistenza attuale in provincia di Parma è intorno alle 500 unità (APA, 2010). Nonostante ciò è attualmente considerata a rischio di estinzione.

**Caratteristiche:** di grande mole, la testa è priva di corna in entrambi i sessi con profilo marcatamente montonino, le orecchie sono lunghe, larghe e pendenti. La testa e l'estremità degli arti sono fortemente picchiettati e/o macchiati di nero. Il vello bianco (a volte macchiato) ricopre anche il ventre, la parte superiore degli arti e, parzialmente, la parte frontale della testa. La razza è assai longeva e prolifica grazie ai frequenti parti gemellari.

**Attuale impiego zootecnico:** si tratta di una razza a triplice attitudine, in cui attualmente prevale quella per la produzione della carne; la grande mole, le masse muscolari compatte e la scarsa adiposità ne rendono molto appetibile la carne di pecora e agnellone.

## ALLEVATORI DELLA RAZZA NELL'AREA DEL PARCO REGIONALE

Az. agr. La Madonnina delle Nevi di Ettore Rio, Monchio delle Corti  
Giovanna Perdelli e Riccardo Bacchieri, Loc. Rigoso di Monchio delle Corti  
Gandolfi Bruno, Tizzano Val Parma

## ALLEVATORI DELLA RAZZA IN PROVINCIA DI PARMA

Onorato Irali, Palanzano • Giovanni Ficai, Fornovo Taro • Gianpaolo Fornari, Neviano degli Arduini • Angelo Iotti, Terenzo • Elisabetta Magnani, Loc. Forno di Fidenza



Ogni primo sabato del mese, o, per particolari esigenze su prenotazione, presso la Macelleria "Le Carni" di Cascinapiano di Langhirano (PR) sarà disponibile la carne di pecora e agnello Cornigliese proveniente dagli allevamenti del Parco Regionale delle Valli del Cedra e del Parma e da altre zone della Provincia. (Tel: 0521.351508)

## PER ULTERIORI INFORMAZIONI

**Parco Regionale delle Valli del Cedra e del Parma**

Via Parco dei Cento Laghi 4 - Monchio delle Corti (PR)

Tel 0521 880363-896618

[www.parchi.parma.it](http://www.parchi.parma.it) - [www.parks.it/parco.cento.laghi](http://www.parks.it/parco.cento.laghi)

**Provincia di Parma - Servizio Agricoltura e Risorse Naturali**

P.le Barezzi, 3 - Parma (PR) - Tel 0521 931505 - 0521 931770

[www.agriparma.it](http://www.agriparma.it)



## L'IMPEGNO PER LA CONSERVAZIONE E LA VALORIZZAZIONE DELLA PECORA CORNIGLIESE

Sono 500! Potrebbe sembrare un numero elevato, ma se ad essere 500 sono gli esemplari presenti sul territorio parmense di una antica razza autoctona, allora il dato non può lasciare tranquilli.

E' proprio per scongiurare il pericolo di estinzione della pecora Cornigliese che, da alcuni anni, la **Provincia di Parma** e il **Parco Regionale delle Valli del Cedra e del Parma**, con la collaborazione dell'**Associazione Provinciale Allevatori (APA)** e la **facoltà di Veterinaria dell'Università**, promuovono un articolato progetto di tutela, recupero e valorizzazione di questa antica razza ovina, che pareva condannata all'estinzione definitiva nel breve periodo.

Animali allevati prevalentemente nelle aree del nostro Appennino, ed in grado di fornire prodotti diversificati, tutti da scoprire.

Con la sua **lana**, grazie alle abili mani di alcune tessitrici parmensi, sono già state ottenute stole, tappeti ed originali accessori; altre azioni sono in corso per valutare le possibilità di utilizzo delle lane meno pregiate per il confezionamento di pannelli isolanti per l'edilizia, destinazione di grande interesse per la bioarchitettura e il risparmio energetico.

La produzione di latte e la trasformazione in prodotti caseari, destinazione oggi poco praticata nei nostri territori, è in via di riscoperta e già avviata in altre aree della regione Emilia-Romagna.

Ma è soprattutto nell'utilizzo della **carne** che, già oggi, è possibile apprezzare le caratteristiche uniche di questi rustici animali.

Consapevoli di questo, già nel 2009, Provincia e Parco Regionale si sono alleati per rilanciare la razza ovina Cornigliese, promuovendone le interessanti potenzialità gastronomiche grazie ad una iniziativa di degustazione condotta insieme a ristoratori del Parco e della città.



Dal 2010, anche con il sostegno economico della **Camera di Commercio**, il progetto ha compiuto un "salto di qualità" ed ha raggiunto l'obiettivo di rendere disponibile ai consumatori finali, con cadenza periodica, la carne di questa razza locale, mediante accordi diretti tra qualificati punti vendita ed alcuni allevatori custodi della razza.

Poter acquistare e gustare le saporite carni di pecora e agnellone è il principale strumento per dare continuità all'allevamento di questi animali che, altrimenti, rischierebbero l'oblio e la scomparsa.

**Preservare la biodiversità** in agricoltura e valorizzare le risorse locali non può certo escludere il consumo dei prodotti ottenibili; quanto più verrà conosciuto ed apprezzato il loro valore genetico, di sapore e legame con il territorio di provenienza, tanto più si potrà assicurare un sufficiente livello di reddito agli allevatori e, per questa via, la sopravvivenza di questa ed altre antiche razze locali.

Timori nel mettersi ai fornelli per cucinare la carne di Cornigliese? Niente paura, presso i punti vendita, gli uffici di Informazione Turistica, le sedi del Parco Regionale e della Provincia di Parma è disponibile gratuitamente un **interessante e ricco ricettario**, con proposte di piatti della tradizione, innovativi e multietnici, per imparare a gustare al meglio i prodotti della nostra terra.

La pecora Cornigliese affonda le proprie radici nella storia delle nostre terre. Difendere la biodiversità significa riscoprire sapori autentici e salvaguardare un importante patrimonio culturale e ambientale.

