



Colombaia per 18 coppie (m 2x2)

innovazione possa verificarsi nelle tecniche di allevamento delle varie specie animali, soprattutto se queste possono rappresentare ulteriori alternative economiche per le popolazioni di montagna. Allevare piccioni oggi è senz'altro remunerativo a livello industriale, e quanto mai interessante a livello familiare.

Per esempio, una famiglia che viva in campagna e che abbia a disposizione almeno una unità, anche se non più giovane, con un pò di tempo e molta passione, potrebbe trovare in questo allevamento un'interessante integrazione del reddito familiare.

Oggi, l'allevamento del piccione, secondo le tecniche moderne, viene effettuato in colombaie prefabbricate modulari dove convivono un massimo di trenta coppie. La voliera, che viene esposta preferibilmente a sud, è in rete metallica e pavimento grigliato, e permette un facile e rapido controllo di tutto ciò che avviene all'interno ed una efficiente esecuzione di tutte le operazioni necessarie. Particolari mangiatoie, appositi abbeveratoi, originali vaschette per il bagno, rendono estremamente razionale e facile la conduzione dell'allevamento. Il nido, parte essenziale della colombaia, è in materiale termico e poroso riempito con argilla espansa strutturale allo scopo di permettere la migliore condizione igienica, con funzionalità simile al nido che l'animale costruirebbe trovandosi in libertà. Inoltre il nido è doppio per ogni coppia.

La maggiore difficoltà di tutto l'allevamento consiste nel formare le coppie. Il sistema migliore è quello di mettere il maschio e la femmina in una gabbia munita di un divisorio che permetta ai due partners di osservarsi ma che, nel caso di manifesta antipatia, impedisca loro di beccarsi. Soltanto quando sarà chiaro che i due sono entrambi innamorati si metteranno insieme.

A questo punto la coppia è formata e si ha la prima deposizione delle uova, di solito due. Quindi inizia la cova, nella quale i genitori si alternano, e che dura 17 - 18 giorni, dopodichè nascono i piccioncini che vengono alimentati con un particolare "latte", secreto dal gozzo dei genitori, poi gradatamente per i primi otto giorni con un cibo predigerito e rigurgitato e finalmente con semi.

I piccoli cominciano ad alimentarsi da soli a ventuno giorni, ma già quando hanno quindici giorni la femmina si prepara a deporre altre due uova nel nido adiacente. Una coppia affiatata riesce a svezzare circa sedici piccioncini l'anno, corrispondenti a circa Kg. 8 di carne. Con opportune tecniche poi, (uova a balia), la produzione può essere ancora aumentata di circa il 30%.

Cerchiamo ora di soffermarci sull'aspetto economico di questo allevamento che, come risulta dalle analisi elaborate dai nostri uffici della Comunità Montana, partendo da reali parametri di riferimento, risulta molto interessante. Considerando infatti che una famiglia

coltivatrice, da un modulo minimo di trenta coppie, (per un ingombro di soli 7,5 metri quadri di superficie), può ricavare un reddito netto di L. 966.000, con una redditività del capitale investito del 49%, l'allevamento del piccione da carne diventa veramente degno di attenzioni.

La Comunità Montana del Tronto, tenendo presente tutto ciò, ha pensato di realizzare un programma specifico teso soprattutto alla verifica delle tecniche di allevamento, dell'adattabilità di questo ai vari ambienti e della sua diffusione.

Cinque allevamenti sorgeranno in vari punti del territorio Comunitario, e già l'anno prossimo avremo i primi risultati.

Se, come speriamo, ci sarà una diffusione di questo tipo di allevamento allora bisognerà pensare a incrementare la domanda del prodotto ed è per questo che sin da ora vi proponiamo una ricetta che speriamo vi faccia correre dal vostro macellaio di fiducia per ordinare, due piccioncini:

RICETTA DELLA . . . NONNA
mettere a soffriggere in un pò d'olio d'oliva alcune fettine di prosciutto grasso e magro, tre spicchi d'aglio e una decina di foglie di salvia. Aggiungere i piccioncini tagliati a pezzi, sale e pepe preferibilmente in grani.

Fare rosolare bene aggiungendo un pò di vino bianco. A fine cottura aggiungere uno schizzo di buon aceto, far ribollire qualche minuto e portare in tavola.