

Allevamento delle asine da latte

Categories : [Anno 2005](#), [N. 6 - 15 novembre 2005](#)

di Filippo Paolicelli



Allevamento Monte Baducco, fattrici di asina rientrate dal pascolo ricevono una razione di foraggio (foto F. Paolicelli)

Considerazioni sull'allevamento di asine finalizzato alla produzione di latte

Oggi alcune decine di allevamenti in Italia si occupano della produzione del latte di asina, un lavoro nuovo per un prodotto molto antico, già noto infatti alle popolazioni egizie. Questo latte oggi trova nobile impiego nell'alimentazione di neonati allergici alle proteine del latte vaccino e che comunque non possono disporre del latte materno. Un tempo, in assenza di balie, i neonati orfani o figli di donne senza latte, venivano alimentati con il latte di asina, la grande disponibilità di questi animali rendeva inutile la necessità di allevamenti finalizzati alla produzione lattea. La situazione attuale è molto diversa, l'efficiente meccanizzazione delle attività agricole ha portato il numero di asini ad una drastica riduzione, tanto da poter considerare tutte le razze asinine italiane ad alto rischio di estinzione. Si è intuita quindi la necessità di allevare questi animali in modo da soddisfare la richiesta di latte ed avviare un'attività nuova partendo da un animale "dimenticato".

Disporre di un latte naturale ad alto potere ipoallergenico è sicuramente un vantaggio alla luce dei circa 15.000 neonati che in Italia ogni anno nascono affetti da varie forme allergiche nei confronti di caseine e altri elementi propri del latte vaccino. La possibilità di introdurre con successo il latte di asina, nella dieta dei neonati è avvalorata dal suo profilo biochimico, sovrapponibile a quello del

latte umano, sono molte infatti le analogie quali-quantitative. Le uniche differenze riscontrate, si riferiscono al contenuto lipidico, il latte equino è più magro di quello vaccino, pertanto presenta un minor valore energetico, tuttavia tali riduzioni sono facilmente gestibili con appropriate integrazioni o ricorrendo nel tempo a particolari criteri selettivi delle razze asinine. La possibilità di impiego del latte di asina non si limitano al solo campo pediatrico infatti questo prodotto guadagna sempre più consensi anche nell'alimentazione geriatrica e nella cosmesi. La composizione biochimica di questo latte caratterizzata dalla presenza di siero proteine, biopeptidi attivi, acidi grassi come il linoleico e linolenico appartenenti alla classe omega 3 e omega 6 e grandi quantità di lattosio, lo rendono particolarmente adatto a questi impieghi.



Asino di razza Ragusana una delle razze meglio indicate per la produzione di latte (foto Alessio Zanon)

La Sicilia è la regione che più di ogni altra ha saputo conservare la tradizione dell'asino, detenendo attualmente il maggior numero di allevamenti asinini, molti dei quali sono proiettati alla produzione del latte. Generalmente un allevamento di asine si compone in media di 20/25 capi con 1 o 2 stalloni. Le razze maggiormente allevate e comunque meglio indicate, per la produzione di

latte, sono quelle più pesanti, come la razza Martina Franca e la Ragusana, più idonee semplicemente per una questione di rendimento in quanto la quantità di latte prodotta è in relazione alla mole dell'animale, tutto sommato in questa tipologia di allevamenti non mancano soggetti meticci o frutto di incroci, sicuramente meno costosi, più gestibili e ideali per iniziare questo tipo di attività.

L'asino è di per sé un animale rustico, poco esigente di facile adattabilità che consente nella maggior parte dei casi di applicare come tecnica di allevamento quella semi-brado, risolvendo di non poco la gestione economica. La mungitura può essere condotta manualmente o in maniera più efficiente con l'impiego di sistemi meccanici comunemente adoperati per gli ovi-caprini. Gli ambienti utilizzati a tal fine, dovranno essere sottoposti ai normali protocolli igienico sanitari in uso anche per i più comuni animali lattiferi. La mammella dell'asina si differenzia da quella della bovina o della pecora per l'assenza della "cisterna", una cavità intermammaria con funzione di raccolta del secreto liberato dal tessuto ghiandolare. Nella mammella dell'asina quindi non essendoci possibilità di raccolta, le quantità di latte ottenute ad ogni mungitura sono molto inferiori rispetto a quelle fornite dai ruminanti. Le quantità medie di latte ottenute ad ogni mungitura possono variare dai 300 ai 750 ml con picchi di 1200, 1500 ml in relazione alla mole e al periodo di mungitura dell'asina. Il modo migliore per ottenere una maggior quantità giornaliera di latte da un'asina è imitare la modalità di allattamento del puledro: piccoli ma numerosi atti di suzione, ciò suggerisce di mungere le asine almeno tre volte al giorno, fornendo così un continuo stimolo produttivo per il tessuto ghiandolare. Alla mungitura talvolta la presenza del redo è fondamentale per il rilascio del latte inseguito all'attivazione di un riflesso, per ovviare a tale situazione si sta diffondendo la pratica di separare definitivamente il puledro dalla madre immediatamente dopo l'assunzione del colostro già al primo parto. I puledri verranno alimentati al biberon con un latte a formula artificiale o con lo stesso latte asinino.

Attualmente le leggi che regolano la compravendita del latte di asina si rifanno ad un antico Regio Decreto in base al quale si dà istanza di vendere il latte in appositi locali allestiti esclusivamente nel luogo di produzione del latte stesso. Vengono per tanto esclusi a priori i più comuni circuiti di vendita, il che penalizza la diffusione di questo prodotto, riducendone inevitabilmente il flusso commerciale. Le modalità di vendita più logiche sono quindi quelle di mungere direttamente il quantitativo di latte richiesto giorno per giorno, il che consente di vendere un prodotto sempre fresco evitando inutili raccolte.



Fattrice di razza Ragusana con primo piano di mungitrice a carrello, comunemente adoperata per gli ovicaprini (foto F. Paolicelli)

I maggiori acquirenti del latte di asina sono privati che acquistano scorte di latte per scopi pediatrici, emerge infatti da un'indagine condotta da latteDlasina.it che il 63% delle richieste di tale latte è finalizzato alla dieta di infanti, a tali acquirenti si associano con frequenza sempre maggiore anche le richieste provenienti da cliniche pediatriche, private e non; nel complesso il latte viene

venduto ad un prezzo che oscilla tra 7 e 10 euro, ed è un prodotto che generalmente viene acquistato in quantità relativamente grandi poiché si presta ad una buona conservazione a 4°C e per periodi piuttosto lunghi potrà essere congelato prestando attenzione alle successive temperature di scongelamento che non dovranno superare i 70°C al fine di evitare la precipitazione delle siero proteine.

Una fetta delle vendite del latte, sicuramente minore ma non meno importante, riguarda l'industria cosmetica. Seguendo le aspirazioni di bellezza di Cleopatra e Poppea, oggi l'industria cosmetica realizza pregiati saponi capaci di conferire alla pelle maggiore lucentezza e morbidezza, inoltre grandi quantità di latte vengono utilizzate per preparare tiepidi bagni nei centri di bellezza per chi volesse rivivere i leggendari bagni nel latte di asina.

Allevare asine sta diventando un'attività sempre più importante, il latte si colloca sul mercato come un prodotto di nicchia ma le potenzialità sono veramente alte, facilmente intuibili.

Riferimenti bibliografici

- Impiego del latte di asina in campo medico alimentare e cosmetico. Paolicelli F. 1° Convegno nazionale sull'Asino Grosseto 27/28-05-2005
- L'asino il mulo il bardotto. Barboncini R. Ed agricole 2001
- Conservazione e valorizzazione dell'asino di M. Franca: Influenza dell'integrazione alimentare... sul latte. Pinto et al
- Acidi grassi del latte di asina: Proprietà bio-nutrizionali ed extranutrizionali 2003. Chiofalo B. et al
- Latte di asina: un'alternativa contro le allergie alimentari dell'infanzia. Salimei E. et al
- Il latte di asina: base per una bevanda fermentata probiotica. Chiavari C. et al
- Allergie alimentari in età pediatrica. Cavataio F.
- Contenuto di grasso e composizione in acidi grassi del latte di cavalle nutrice prodotto nel primo mese di lattazione. Mariani P. et al
- Sicurezza e igiene della filiera Latte di Asina. Anselmo Alberini
- Utilizzo del latte di asina nel trattamento delle poli-allergie alimentari: esperienze personali. Iacono G.
- Caratteristiche quanti-qualitative della produzione nell'innovativa filiera "latte di asina".
- Latte equino: Primi risultati sulle caratteristiche quanti-qualitative in cavalle di razza Murgesa e TPR. Pinto F.
- Commercializzazione del latte di asina: applicazione della normativa vigente. Belli Blanes et al
- Reparto di mungitura e confezionamento del latte di asina, un alimento per l'infanzia. Simoni A.
- Behaviour of *Lactobacillus rhamnosus* strains in ass's milk. Coppola R.

Filippo Paolicelli è iscritto al quinto anno del corso di laurea in Medicina Veterinaria Specialistica, presso l'Università di Bari. Ha partecipato a numerosi seminari e convegni anche in qualità di relatore. Ideatore e responsabile del sito web: www.lattediassina.it. [Curriculum vitae >>>](#)