

<http://messaggeroveneto.gelocal.it>

Diciannove asine fuggono verso la pianura

Polcenigo, hanno superato il recinto a casera Val di Lama e sono state recuperate vicino a Coltura. Animali preziosi per il loro latte

di Sigfrido Cescut

12 settembre 2015



POLCENIGO. Sono state protagoniste di una “gita” particolare, scendendo, da sole, dal recinto della casera Val di Lama, sopra l’abitato di Mezzomonte, a 1.108 metri d’altitudine, in comune di Budoia, sino ai margini del borgo di Coltura di Polcenigo, a 125 metri.

L’estemporanea escursione ha coinvolto 19 asine dell’azienda agricola Le Grave di Budoia, aderente al Gruppo allevatori e custodi del Friuli Venezia Giulia. L’azienda Le Grave si dedica a produzioni specializzate e rare di prodotti caseari e di

allevamento.

Le 19 asine di casera Val di Lama forniscono un latte prezioso, soprattutto per i bambini e le persone intolleranti al lattosio che non possono bere latte di mucca, capra e pecora. Usato anche dalla leggendaria regina Cleopatra, quale cosmetico, il latte d'asina è simile, per profilo biochimico, al latte materno e diventa efficace, sostituendo gli antibiotici, nel debellare tosse e influenza.

Quelle preziose asine godevano di un ampio recinto a malga Val di Lama, delimitato da fili a basso voltaggio e, sino all'altra sera, non avevano mai creato alcun problema.

«Difficile capire cosa possa essere accaduto – sostiene Sabrina Staffus, che gestisce l'azienda – per indurle a oltrepassare il perimetro del recinto e scendere a valle sino a Coltura. Si tratta di un evento insolito che deve avere spaventato animali tanto mansueti».

Le 19 asine, anche nella loro fuga, hanno mantenuto un atteggiamento gregario. Sono rimaste sempre in gruppo sino all'abitato di Coltura. Avvisati dagli abitanti, che all'imbrunire avevano visto i quadrupedi in prossimità di case e strade del borgo, sono intervenuti, con i carabinieri di Aviano, i titolari dell'azienda agricola Le Grave, esponenti della Protezione civile, alcuni dipendenti comunali e una squadra di vigili del fuoco. Tutto si è concluso, entro mezzanotte, senza danno alcuno, fra la curiosità della gente, con il recupero delle asine. Una alla volta, pur spaventate ed esauste, sono state fatte salire sul camion dell'azienda agricola e trasportate nella stalla di Budoia. Intanto, dopo un po' di trambusto, nell'azienda è ripreso il lavoro di sempre per produrre, assieme al latte d'asina, rarità gastronomiche quali la pitina di pecora alpagota, salame e bresaola di cavallo nordico e salame di tipo cinta senese, ottenuto da maiali allevati in loco.

©RIPRODUZIONE RISERVATA