



PROGETTO

AMICA



Azioni a sostegno delle Microfiliere zootecniche per la valorizzazione delle risorse genetiche campane autoctone e delle relative produzioni (*Legge 194 del 1/12/2015*)
Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare

Lavoro realizzato in collaborazione con il ConSDABI – Consorzio per la sperimentazione, divulgazione e applicazione di biotecnologie innovative.

Matassino Donato¹, De Renzis Marco¹, Botta Paolo², Occidente Mariaconsiglia³, Ruggiero Gianni², Rillo Luigina¹

¹ ConSDABI - Consorzio per la sperimentazione, divulgazione e applicazione di biotecnologie innovative

² Regione Campania-Direzione Generale Politiche Agricole Alimentari e Forestali (UOD Valorizzazione, Tutela e Tracciabilità del Prodotto Agricolo)

³ PhD in Scienza dell'Allevamento animale.

SOMMARIO

INTRODUZIONE

4

BOVINI

TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO BOVINO “AGEROLESE”

6

TIPO GENETICO AUTOCTONO “BOVINO GRIGIO ITALIANO (GIÀ PODOLICA)”

8

CAPRINI

TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO CAPRINO “CILENTANA FULVA,

12

CILENTANA NERA E CILENTANA GRIGIA”

TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO CAPRINO “CAPRA NAPOLETANA”

15

TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO CAPRINO “POMELLATA”

16

TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO CAPRINO “VALFORTORINA”

17

OVINI

TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO (TGAA) OVINO “BAGNOLESE” ORIGINE E DIFFUSIONE

19

TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO OVINO “LATICAUDA”

22

TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO OVINO “QUADRELLA”

25

TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO OVINO “TURCHESSA”

26

SUINI

TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO SUINO “CASERTANA”

28

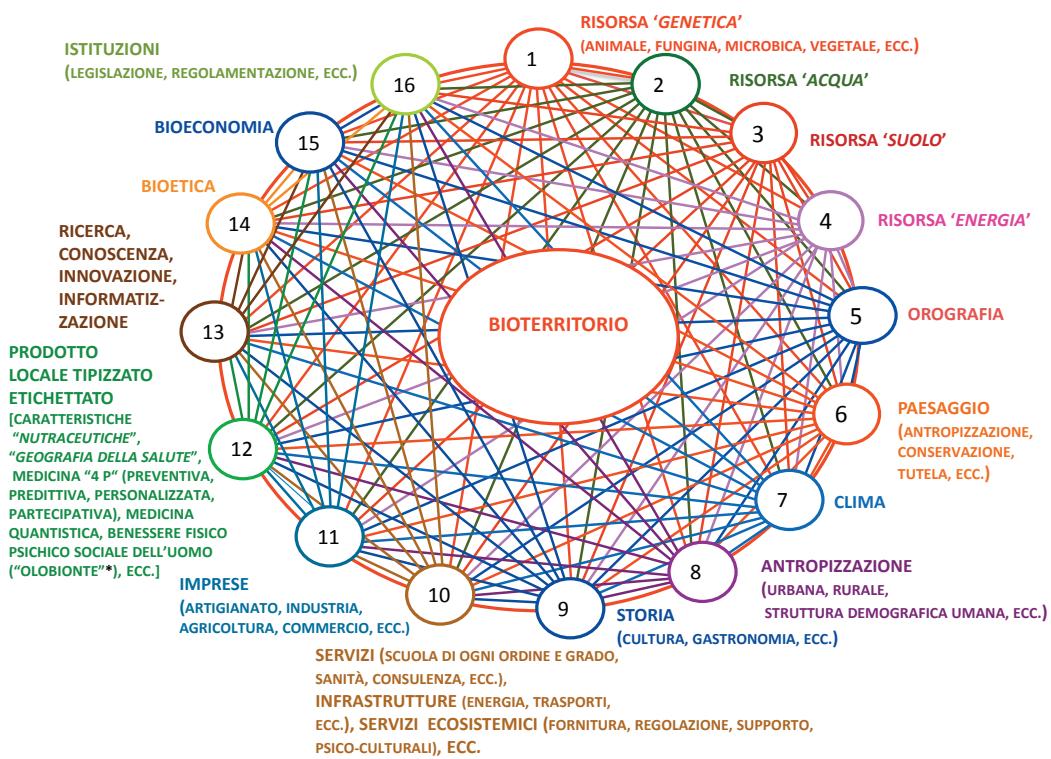
INTRODUZIONE

L'Italia ha, nell'ambito del bacino del Mediterraneo, uno dei patrimoni più ricchi di risorse genetiche animali di interesse zootecnico; tale ricchezza è dovuta principalmente alla posizione geografica occupata dalla nostra penisola che la rende un vero e proprio crocevia per ogni tipo di scambio commerciale. In tale ambito la Regione Campania possiede un patrimonio genetico animale di interesse zootecnico di grande valore scientifico per la biodiversità, frutto anche degli innumerevoli ecosistemi naturali e agrari che caratterizzano la penisola italiana. Si evidenzia che le risorse genetiche autoctone costituiscono, come è noto, il risultato di modificazioni stabilizzatesi nel corso di centinaia, se non di migliaia di anni, le quali hanno determinato cambiamenti genetici utili per una migliore capacità di costruttivismo. In particolare il *bioterritorio* regionale è costituito per circa l'85 % da collina e montagna ed è caratterizzato da ordinamenti produttivi che si basano prevalentemente sulla zootecnia e sulle filiere ad essa collegate, riscontrando la più alta concentrazione di agro-biodiversità. Le specificità di questi "bioterritori", dettate dalle diverse condizioni antropo-bio-geo-pedo-fisico-chimico-climatiche (FIG. 1), hanno influenzato enormemente gli ecosistemi naturali e agrari e in particolare le colture vegetali e le popolazioni animali. L'attività umana sul *bioterritorio* ha permesso di conservare queste risorse genetiche e utilizzarle per fini di

sostentamento e/o per il commercio locale. Nel corso dei secoli, infatti, gli allevatori hanno saputo selezionare le varie popolazioni animali e vegetali adattandole al proprio biosistema, ottenendo produzioni di eccellenza sia dal punto organolettico che nutraceutico; produzioni, ancora però poco conosciute e valorizzate. In questa ottica l'impresa agricola non rappresenta solo una semplice struttura produttiva, ma è un'impresa fortemente radicata sul *bioterritorio* e naturalmente connessa con le comunità locali; in grado da una parte di fornire prodotti di qualità e dall'altra parte di farsi garante della tutela della biodiversità e del Paesaggio, della conservazione e della trasmissione alle future generazioni degli usi e delle tradizioni.

Oggi tutto questo è messo a dura prova dallo spopolamento delle aree collinari e montane dell'Appennino campano con il rischio che Tipici Genetici Autoctoni (TGA) e Tipici Genetici Autoctoni Antichi (TGAA) con il loro sistemi di allevamento, con prevalente ricorso al pascolo come fonte alimentare pabulare, vengano abbandonati e soppiantati da Tipi Genetici (TG) non sufficientemente in grado di adattarsi alle condizioni ambientali e ai sistemi di allevamento "tradizionali" di collina e di montagna; TG che sono più esigenti in termini di *input*, specialmente nutrizionali, oltre ad essere più vulnerabili a specifiche patologie come per esempio le parassitosi animali.

Figura 1. Esemplificazione di un 'mandala' rappresentativo di un bioterritorio (Matassino D., 1992, 2005, 2016).



*L'ESSERE UMANO PUO' ESSERE CONSIDERATO UN'UNITA' "OLOBIONTE" QUALE COMPLESSO COMPRENDENTE ANCHE VARI ORGANISMI SIMBIONTI: VIROMA, MICROBIOMA, MACROBIOMA.

Quindi è doveroso porre al centro del sistema di valorizzazione del bioterritorio (FIG. 1), comprensivo delle risorse genetiche animali, le comunità rurali concepite come i custodi di usi e tradizioni. La stessa Comunità europea ha posto il tema della “salvaguardia del paesaggio e della biodiversità” tra gli obiettivi della futura politica agricola e lo ha fatto diventare uno dei pilastri su cui si regge il NEW GREEN DEAL redigendo uno specifico piano a lungo termine, globale, sistematico e ambizioso per salvaguardare la natura e invertire la tendenza al degrado degli ecosistemi. La strategia, che si propone di riportare la biodiversità europea sulla via della ripresa entro il 2030, definisce nuove modalità per attuare con maggior efficacia la normativa già in vigore, ma anche nuovi impegni, misure, obiettivi e meccanismi di *governance* a cui dovranno conformarsi tutti i programmi futuri.

A livello nazionale la Legge 194/2015 “Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare” ha dato avvio alla realizzazione di un sistema nazionale costituito dall’Anagrafe Nazionale e dal Portale della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare, dalla Rete nazionale e dal Comitato Permanente, al fine di preservare, *in situ* ed *ex situ*, le specie locali (animali, vegetali e microbiche) di interesse agroalimentare a rischio di estinzione e/o erosione genetica. La regione Campania con il Regolamento n. 6/2012 ed il DD n. 87/2018 ha istituito i Repertori Regionali delle Risorse genetiche animali ed ha introdotto la figura dell’Allevatore Custode, già definito all’art. 2 comma 3 della Legge 194/2015 come “gli allevatori che si impegnano nella conservazione, nell’ambito dell’azienda agricola ovvero *in situ*, delle risorse genetiche di interesse alimentare e agrario

animali locali soggette a rischio di estinzione o di erosione genetica, secondo le modalità previste dai disciplinari per la tenuta dei libri genealogici o dei registri anagrafici di cui alla legge 15 gennaio 1991, n. 30, al DLgs 30 dicembre 1992, n. 529 e alla normativa unione e nazionale vigente (REG. UE n. 2016/1012, DLgs. n. 52/2018), nonché dalle disposizioni regionali emanate in materia”.

Con la suddetta legge n. 194/2015, è stato finanziato dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali alla Regione Campania il Progetto **AMICA** (Azioni a sostegno delle Microfiliere zootecniche per la valorizzazione delle risorse genetiche Campane Autoctone e delle relative produzioni). Gli obiettivi specifici del Progetto sono i seguenti:

- a. individuare “modelli organizzativi” (Comunità del Cibo) adatti alle microfiliere zootecnico- cerealicole tradizionali per la valorizzazione dell’Agrobiodiversità autoctona campana e dei suoi custodi;
- b. divulgare le caratteristiche organolettiche e nutraceutiche delle produzioni campane tradizionali dovute alle Risorse genetiche autoctone animali e ai loro sistemi di allevamento tradizionali;
- c. favorire la consapevolezza dell’importanza di modelli alimentari sostenibili per la salvaguardia della biodiversità di interesse agrario ed alimentare;
- d. stimolare l’interesse delle aziende legate alle microfiliere zootecnico-cerealicole a forme di aggregazione (già esistenti o da costituire) per ampliare - in un’ottica di sistema - il proprio raggio di azione a nuovi mercati e nuovi contesti.





TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO BOVINO “AGEROLESE”



TGAA bovino “Agerolese”: vacca, profilo laterale (Fonte: Naclerio)

CONSISTENZA

Il TGAA Agerolese, al 31.12.2021, conta 268 capi iscritti al Libro Genealogico (ex Registro Anagrafico) distribuiti in 23 allevamenti.

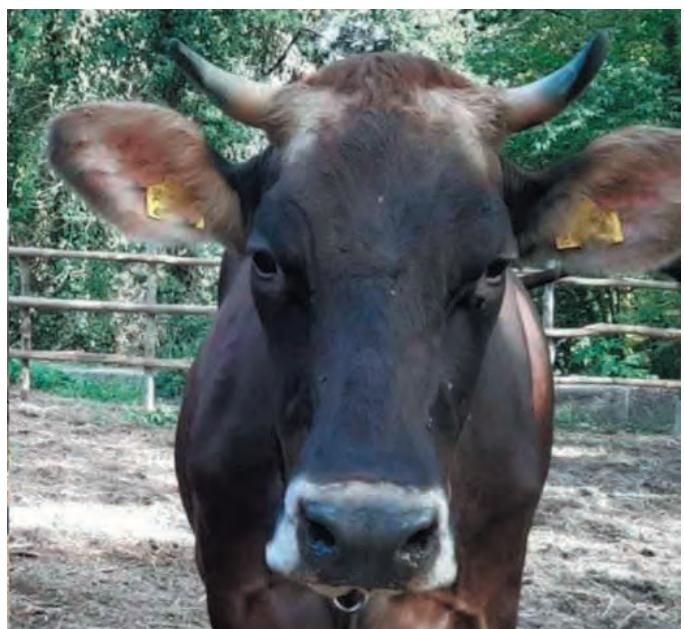
TECNICA DI ALLEVAMENTO

L’Agerolese è allevata in provincia di Napoli, in particolare nel bioterritorio dei Monti Lattari e della Penisola Sorrentina. I bovini sono allevati con il sistema a stabulazione semibrado. Gli animali vengono lasciati liberi di pascolare durante il giorno e sono ricoverati durante la notte. Una caratteristica particolare è che nel periodo invernale gli animali sono alimentati anche con polloni prelevati dagli alberi di castagno.

CARATTERISTICHE SOMATICHE

Taglia: media con tronco abbastanza armonioso.

Mantello e pigmentazione: pelle elastica, cute perianale e perivulvare di colore carnicio, giallo paglierino tendente al rosa, rima vulvare e apertura anale nerastre. Nella vacca il mantello è di colore bruno con tonalità più chiara nella regione addominale; riga dorso lombare più chiara del colore del mantello. Nel toro il mantello è di colore nero maltinto con riga dorso lombare chiara.



TGAA bovino “Agerolese”: vacca, vista frontale (Fonte: ConsDABI)

Testa: leggera, breve, sincipite leggermente convesso con depressione centrale poco marcata, ciuffo al sincipite dello stesso colore del mantello; profilo concavo nella regione frontale; occhi grandi vivi con i margini palpebrali dello stesso colore del mantello; orecchie di media grandezza con folti peli chiari nell'interno e sul bordo del padiglione auricolare; musello nero contornato da alone bianco spesso incompleto; lingua di colore ardesia con nodo carnicio; corna leggere di media lunghezza, incurvate nel toro, dirette di lato, in alto e in avanti nella vacca.

Anteriore: collo leggero con giogaia ridotta; garrese non rilevato né aperto; spalle ben aderenti al tronco; torace ampio e profondo; arti proporzionati e poco muscolosi, articolazioni ben sviluppate e asciutte, appiombi regolari; piedi forti e ben serrati con unghie nere.

Linea dorsale: rettilinea, lombi di buona conformazione.

Groppa: dritta; coda con attacco alto e sottile con fusto fino ai garretti con fiocco abbondante di colore nero.

Arti posteriori: appiombi regolari; cosce muscolose; garretti asciutti; piedi corretti con unghie come negli anteriori; pastoie corte e forti.



Il Provolone del Monaco (Fonte: Gianni Ruggiero)

■ PRODUZIONE

Attitudine produttiva: latte e carne

Attualmente è utilizzata quasi esclusivamente per la produzione di latte, che si aggira intorno ai 50 q a lattazione (305 giorni) con un tenore in proteine e grasso pari al 3,9% e al 4,19%, rispettivamente. Il latte è utilizzato per produrre non solo il Provolone del Monaco ma anche l'ineguagliabile Fiordilatte e altri formaggi a pasta filata di rinomata bontà tipici della zona.

■ PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP)

PROVOLONE DEL MONACO

Il Provolone del Monaco DOP è un formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto nell'area della Penisola Sorrentina - Monti Lattari, esclusivamente con latte crudo. Il latte utilizzato deve provenire per almeno il 20%, da bovini TGAA Agerolese, e nella quota restante (80%) da bovini di razze diverse [Frisona Italia, Bruna Alpina Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Jersey, BovGrAI (già Podolica) e meticcio locali] allevati nei comuni di Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Meta di Sorrento, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant'Agnello, Sorrento, Santa Maria La Carità, Vico Equense. La specificità del "Provolone del Monaco DOP" è il risultato di un insieme di fattori peculiari del bioterritorio di produzione.

Le caratteristiche distintive del Provolone del Monaco DOP sono:

- una forma di melone leggermente allungato, con un peso minimo di 2,5 kg e uno massimo di 8 kg;
- una crosta sottile di colore giallognolo, quasi liscia, con leggere insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci di rafia usati per il sostegno a coppia che suddividono il Provolone in un minimo di 6 facce;
- una stagionatura di almeno sei mesi, con una resa massima di 9 kg per ettolitro di latte trasformato;
- una pasta di colore crema con toni giallognoli, elastica, compatta, uniforme e senza sfaldature, morbida e con tipiche occhiature (a «occhio di pernice»);
- un contenuto in grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40,5%;
- un sapore dolce e butirroso e un leggero e un piacevole gusto piccante.

■ FONTI

- CHICOLI NICOLA. L'allevatore degli animali domestici in Sicilia. Zootecnia Speciale. Memorie scientifiche premiate per concorso dal congresso agrario di Grgenti, 1869. Stamperia di Giovanni Lorsnaider, Palermo, 1870.
- ATTI DELLA GIUNTA PER LA INCHIESTA AGRARIA SULLE CONDIZIONI DELLA CLASSE AGRICOLA
- Volume XIII Tomo 1 Forzani E C. Tipografi Del Senato Roma, 1885
- ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI. Registro Anagrafico delle razze bovine autoctone a limitata diffusione. (<http://www.aia.it/aia-website/it/home>).
- GARGANO D. Salviamo il bovino Agerolese. Agricoltura Campania, 3, serie III (10), 16, 1986.
- MATASSINO D., CAPPUCCIO A., GRASSO F. e PALAZZO M. Conservation of animal germplasm at risk of extinction in Italy: the Centre for the defense of animal genetic resources of Circello. FAO UNEP – Animal Genetic Resources Information, n. 12, 27, 1993.
- MATASSINO D. - Un patrimonio genetico inestimabile: le razze zootecniche autoctone. Agricoltura Campania, 3 (10), serie III, 4, 1986.



TIPO GENETICO AUTOCTONO “BOVINO GRIGIO ITALIANO (GIÀ PODOLICA)”



“Bovino Grigio Autoctono Italiano” (già Podolica): vacca (Fonte: ConSDABI).

ORIGINE E DIFFUSIONE

Si ritiene che la prima descrizione tassonomica del bovino grigio quale “*Bos taurus podolicus*” possa essere fatta risalire all’esploratore e geografo tedesco M. Wagner (1836). Il termine ‘Podolica’ venne recepito da F. Faelli (1903) ed enfatizzato da E. Marchi (1927) sulla base dell’ipotesi che tutte le popolazioni bovine Grigie taurine eurasiatriche derivassero dalla regione della Podolia in Ucraina; ipotesi quest’ultima scaturita da risultati, spesso inesatti e contrastanti, di studi archeo-zoologici, osteologici e biometrici, condotti principalmente da ricercatori tedeschi, inglesi e francesi, nelle quali compaiono anche le definizioni: “bovini di Podolia”, “Podolica”, “bovino Podolico”, “*Bos taurus podolicus*”. L’ipotesi più plausibile è che il BovGrAI si sia originato dal *Bos Taurus Primigenius*, un bovino di grande mole e dalle corna lunghe che si suppone sia stato addomesticato in Medio Oriente nel IV millennio a.C.. Infatti, studi sul DNA mitocondriale hanno evidenziato che tutti i tipi genetici bovini taurini, *Bos taurus primigenius*, sarebbero il risultato di un unico evento di domesticazione dell’Uro (*Bos primigenius primigenius*), avvenuto nel Vicino Oriente durante il Neolitico preceramico; a seguito di questo avvenimento le mandrie bovine di incipiente domesticazione hanno accompagnato l’uomo durante le sue migrazioni e spostamenti nel Vecchio Mondo. Pertanto, la denominazione “Podolica” è attualmente da ritenersi inesatta, restrittiva e inadeguata e si preferisce designare tale bovino con una espressione dalla notevole semanticità: ‘Bovino Grigio Autoctono Italiano’ (BovGrAI).

Il BovGrAI risulta diffuso in un areale che comprende prevalentemente le aree interne dell’Italia meridionale peninsulare (Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise e Puglia).

Alla metà del 1800, in Italia Centro-Meridionale, erano presenti numerose popolazioni bovine grigie autoctone appartenenti a un unico ceppo ancestrale

primitivo, con caratteristiche somatiche simili, che avevano mantenuto come attitudine principale quella al lavoro, conservando però anche buone produzioni di latte; questi ecotipi, fra cui avvenivano frequenti scambi, erano denominati in base alla loro diffusione geografica. In Campania erano presenti 3 popolazioni: la Sannita, la Napoletana e la ‘culo rosso’. Il professore Nicola Chicoli nel 1869 descrive la razza Napoletana come molto docile, atta al lavoro e “all’ingrasso”; la carne era di pregevole qualità, di colorito rosa e dal sego bianchissimo. Le vacche non producevano molto latte, ma quest’ultimo era particolarmente burroso e di qualità eccellente; ben si prestava alla produzione di caciocavallo. La ‘culo rosso’, il cui nome deriva da una parziale depigmentazione delle aperture naturali, era diffusa principalmente nel Cilento ed era ritenuto un fenotipo particolarmente galattopoietico. Infatti, il caciocavallo rappresenta, anche, un prodotto per il pagamento dell’affitto di un pascolo.

CONSISTENZA

Al 31/12/2021 risultano iscritti, al Libro Genealogico detenuto dall’Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani Carne (ANABIC), 37.124 soggetti. In Campania sono censiti 4.089 capi distribuiti in 93 allevamenti nelle province di Avellino e Salerno.

TECNICA DI ALLEVAMENTO

L’allevamento del Bovino Grigio Autoctono Italiano (già Podolica), si è sviluppato in forme gestionali diverse, nella maggioranza dei “bioterritori” dell’Italia meridionale. Le multiformi caratteristiche “antropo-bio-geo-pedo-fisico-chimico-climatiche” del vasto areale di diffusione, la strutturazione fondiaria, l’integrazione culturale e culturale fra i diversi territori, hanno dato origine a sottosistemi di allevamento orientati dalle diverse modalità di utilizzazione delle risorse foraggere naturali e/o spontanee dei molteplici agro-silvo-ecosistemi meridionali. Questi indirizzi gestionali conservano una strutturazione storica, e probabilmente protostorica, che ha mantenuto costante il rapporto fra il TG Bovino Grigio e i vari bioteritori utilizzati.

I principali sottosistemi sono:

- **il “pastoriale”**, che utilizza, in successione altimetrica temporale, aree pascolive fra di loro più o meno distanti, effettuando la transumanza stagionale, che è definita “normale” quando le aziende di origine delle mandrie sono insediate in pianura e “inversa” quando sono ubicate in montagna;
- **il “semipastoriale”**, che è caratterizzato dalla monticazione locale su terreni demaniali e/o privati;
- **lo “stanziale brado”**, che si basa prevalentemente o completamente sulle risorse foraggere naturali e/o spontanee di estese aree di proprietà pubblica, con eventuale integrazione alimentare in situazioni di scarsità di risorse trofiche

vegetali; le strutture aziendali di dotazione si limitano a recinti e ricoveri per le situazioni di emergenza o di gestione temporanea del bestiame, stagionale e/o giornaliera;

- **Io “stanziale semibrado”**, che è una tipologia di allevamento estensivo moderno, evolutasi in tempi recenti, ove l’allevamento insiste sul territorio di proprietà o in affitto, di aziende private, con turnazione del pascolo e relative rotazioni colturali, idonee a ottimizzare e a garantire per l’intero anno, la qualità e la quantità delle risorse trofiche naturali, spontanee e coltivate; inoltre, sono presenti strutture adatte al ricovero e alla gestione del bestiame.

L’allevamento del BovGrAI (già Podolica) è destinato a svolgere un ruolo non secondario grazie anche a strategie innovative in grado di far emergere le potenzialità di tale TG pur nel rispetto della tradizione. A esempio, il BovGrAI si adatta con una buona risposta in termini quanti-qualitativi produttivi all’applicazione della mungitura meccanica.

CARATTERISTICHE SOMATICHE

L’attuale BovGrAI (già Podolica) ha conservato, a livello strutturale, la conformazione somatica del bovino primitivo, sottoposto per millenni a una duplice selezione esercitata dal rapporto diretto con il *bioterritorio* di allevamento, essenzialmente basato solo sull’utilizzazione delle risorse naturali, e dalla selezione zootecnica mirata alla produzione, operata dall’uomo per soddisfare le esigenze di forza lavoro nei cicli agronomici stagionali delle aziende rurali.

Mantello: di colore grigio, con tendenza al grigio scuro-nerastro nel maschio in particolare ai lati della testa, sulle orecchie, sul collo, sulla spalla, sui 2/3 inferiori del costato, sull’addome, sulla coscia e sulla parte anteriore degli arti, con tonalità gradatamente più chiare sul terzo superiore del tronco fino alla linea dorso-lombare; più chiaro fino al biancastro nella femmina; il musello è nero, contornato da alone chiaro.

Cute: con pigmentazione eumelanica, è fine, elastica e abbondante, tale da formare una giogaia pendente dal sottogola alla regione sternale, scendendo oltre l’altezza del ginocchio nei migliori tori; anche la mucosa boccale e le aperture naturali sono pigmentate di nero; inoltre, in alcune linee femminili le aperture naturali possono essere depigmentate.

Testa: leggera, con sincipite appena marcato da una larga depressione a V molto aperta, con profilo rettilineo, fronte larga e piana, arcate orbitali prominenti, leggera depressione fra le orbite, testa corta e massiccia nel maschio, allungata nella femmina; orecchie piuttosto grandi, larghe e dirette orizzontalmente.

Corna: macrocere, posizionate sullo stesso asse del sincipite, con sezione basale circolare o ellittica, di colore giallastro nei 2/3 inferiori; la sezione diviene costantemente circolare nel terzo superiore di colore nero; pertanto, per due anni, durante la fase di crescita e di sviluppo delle corna, queste rimangono di colore completamente nero e solo negli anni successivi emerge la parte chiara; hanno la forma di mezzaluna nel toro e a lira nella vacca; sono dirette lateralmente, poi in avanti e in alto, lunghe da 45 a 50 cm nel soggetto adulto.

Collo: corto, grosso, muscoloso e prominente, con giogaia abbondante nel maschio; piuttosto lungo ed esile nella femmina.

Spalla: lunga, larga ben aderente al tronco.

Garrese: serrato, esteso verso il dorso, particolarmente muscoloso nel maschio.

Tronco: ben sviluppato, con linea dorso lombare tendente al rettilineo; presenta il torace largo, profondo e lungo, con costole non molto arcuate.



“Bovino Grigio Autoctono Italiano” (già Podolica): toro (Fonte: ConSDABI).

Torace: largo, profondo e lungo, con costole non molto arcuate

Lombi: lunghi e larghi, ben attaccati e abbastanza robusti.

Groppa: leggermente spiovente e sufficientemente muscolosa, generalmente con bacino leggermente sopraelevato.

Arti: gli anteriori sono asciutti, con braccio corto muscoloso e ben diretto, avambraccio lungo, ginocchio spesso e ampio, stinco breve, pastorale corto, nodello largo e spesso; gli arti posteriori nel toro hanno coscia muscolosa, con natica a profilo convesso e ben discesa; nella vacca si presentano con coscia poco sviluppata e natica a profilo rettilineo; la gamba è lunga e muscolosa nei maschi, meno muscolosa nella femmina, con stinchi brevi, pastorali corti, garretti larghi e robusti.

Zoccoli: compatti, serrati e resistenti, di colore nero-ardesia.

Coda: attaccata alta, piuttosto grossa alla base e lunga, con fusto sottile che termina con un fiocco abbondante di peli neri.

PRODUZIONE

Attitudine: carne, latte e lavoro. Le caratteristiche qualitative della carne e del latte e la grande capacità al “costruttivismo” in ambienti “difficili” sono ampiamente sufficienti a “evidenziare la non comune potenzialità insita in questo tipo genetico, in grado, tra l’altro, di utilizzare le risorse trofiche che non potrebbero trovare altro impiego.

È noto che il problema fondamentale dell’area mediterranea è la più o meno forte siccità dei pascoli nel periodo estivo, per cui la produzione pabulare è piuttosto scarsa e concentrata prevalentemente in primavera. L’elevata fluttuazione della disponibilità quanti-qualitativa degli alimenti, legata all’alternarsi delle stagioni, ha indotto questo bovino a perfezionare particolari sistemi di controllo del metabolismo per ridurre gli effetti negativi determinati dai momenti di particolare carenza di risorse pabulare. Inoltre, come evidenziato in alcuni studi, il BovGrAI presenta una maggiore frequenza dell’allele associato a una migliore capacità di risposta alla sollecitazione termica rispetto a bovini del Nord Europa.

Latte. Il latte si presta alla produzione di formaggi a pasta filata come il caciocavallo e la mozzarella. Nella femmina in allevamento eminentemente brado, la produzione giornaliera di latte può variare da kg 5 per vacca primipara, a kg 10 per vacca pluripara, con una resa media dell’8,3% di caciocavallo, del 3,7% di ricotta, e dell’1,25% di burro. Alcune vacche raggiungono anche una produzione lattea giornaliera di 15 kg. Attualmente la vacca di BovGrAI (già Podolica), produce individualmente, durante una lattazione di circa 6 ÷ 9 mesi, mediamente, 1.500 kg (da 1.100 a 3.300 kg, con



"Bovino Grigio Autoctono Italiano" (già Podolica): vitello (Fonte: ConSDABI).

punte anche di circa 4.000 kg) di latte, incluso quello utilizzato dal vitello, destinato totalmente alla trasformazione casearia. La percentuale di grasso risulta essere mediamente pari a 4,31, quella delle proteine 4,10, quella delle caseine 3,20 (78 % delle proteine) e quella del lattosio pari a 4,93.

Carne. I parti sono in larghissima parte spontanei e si concentrano in primavera; i redi vengono allattati per almeno 4 mesi. Successivamente, l'allevamento può proseguire al pascolo, con integrazioni alimentari, oppure in stabulazione, tradizionalmente fissa ma anche in stalla libera.

I vitelli sono solitamente macellati a 15–16 mesi, con peso vivo che si aggira intorno ai 300–350 kg. In qualche caso, per quanto riguarda il maschio, si producono vitelloni più pesanti e macellati intorno ai 2 anni di età e con un peso vivo in media di 500 kg. L'utilizzazione di un regime alimentare razionale permette di raggiungere al "Vitellone" una resa alla macellazione soddisfacente variabile dal 57% al 59%; un soggetto cresciuto al pascolo e stabulato negli ultimi tre mesi (finissaggio) prima della macellazione fornisce una resa del 52%, mentre se allevato al pascolo per tutto il periodo di sviluppo e di accrescimento rende solo il 47%. La carne, particolarmente ricca in acidi grassi polinsaturi, è caratterizzata da un inconfondibile sapore e succulenza. Il miglioramento della tenerezza della carne può essere raggiunto ottimizzando opportunamente la tecnica di macellazione e di frollatura.

■ PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

CACIOCavallo podolico

Il caciocavallo è un formaggio a pasta filata di antichissima origine, molto diffuso in tutto il Mezzogiorno d'Italia, con numerose variazioni locali. Il nome deriva probabilmente dall'antica consuetudine di appendere il formaggio, il cacio, in coppie, legate con un cappio di rafia, a cavallo di pertiche di legno in prossimità di focolari, per favorire la formazione della pellicola esterna e la successiva stagionatura.

È prodotto in tutta la regione Campania, tradizionalmente con latte di BovGrAl e ha una tipica forma rotondeggiante-allungata con testina e legatura vegetale. La buccia è sottile, piuttosto morbida, la pasta è filata e può essere sottoposta ad affumicatura con fuoco a legna o paglia naturale. La stagionatura varia dai 60 giorni a oltre 24 mesi. Il prodotto a lunga stagionatura, che viene effettuata in idonei ambienti areati o in grotte, acquista il caratteristico piccante, a volte molto accentuato. In alcune zone della provincia di Caserta (Monti del Matese), c'è chi ancora conserva la tradizione di effettuare l'ultima fase di stagionatura nella paglia, sistema che conferisce al caciocavallo così trattato un aroma delicato e particolare. Le proprietà nutraceutiche del formaggio variano in funzione di vari fattori "antropo-bio-geo-pedo-fisico-chimico-climatici". L'alimentazione, basata sulla disponibilità stagionale di risorse foraggere, gioca un ruolo importante; a esempio, il profilo lipidico del caciocavallo podolico evidenzia che, a 45 giorni di stagionatura, la caseificazione del mese di maggio, rispetto a quella di marzo e di aprile, fornisce un formaggio caratterizzato da un maggiore e significativo contenuto percentuale medio in CLA (*Conjugated Linoleic Acid* = isomeri coniugati dell'acido linoleico). Gli acidi grassi insaturi aumentano per la caseificazione del mese di marzo oltre che di maggio. Inoltre, il profilo proteico del caciocavallo podolico evidenzia la presenza del peptide bioattivo casopiastrina [frammento caseinico K-CN F(106-111)] dotato di funzione antitrombotica.



Caciocavallo podolico (Fonte: Gianni Ruggiero)

■ FONTI

- CHICOLI N. L'allevatore degli animali domestici in Sicilia. Zootecnia Speciale. Memorie scientifiche premiate per concorso dal congresso agrario di Grgenti, 1869. Stamperia di Giovanni Lorsnaider, Palermo, 1870.
- FAELLI F. Razze Bovine, Equine, Suine, Ovine e Caprine, Hoepli, Milano, 1903.
- MARCHI E. Zootecnia Speciale. Nuova Enciclopedia Agraria. Ed. Utet, Torino, 1927.

- MATASSINO, D., NARDONE, A., GRASSO, F. e ZULLO, A. - Il bovino Podolico: ieri, oggi, domani. Convegno "Il bovino podolico dell'Italia meridionale: stato attuale e prospettive", nell'ambito della 1. Mostra nazionale dei bovini iscritti al Libro Genealogico Nazionale di razza Podolica, Camigliatello Silano (CS), 23-25 settembre 1988. Taurus, 1 (6), 101, 1989.
- MATASSINO D. Stato delle ricerche nelle zone interne e prospettive di sviluppo. Atti I Conv. su 'L'allevamento del bovino Podolico nel Mezzogiorno d'Italia', Acerno (SA), 6-8 giugno 1986, 15, 1990.
- MATASSINO D. Vediamo come può essere utilizzato il bovino podolico nelle aree interne. L'Allevatore, 41 (44), 6, 1985 e 41 (46), 10, 1985. 'Alcune considerazioni sull'utilizzazione del bovino podolico nelle aree interne del Mezzogiorno'. Terra pugliese, 35 (3), 3, 1986. 'Il bovino podolico per il recupero delle aree interne del mezzogiorno'. Monti e boschi, 41 (6), 9, 1990.
- Atti I Conv. su 'L'allevamento del bovino podolico nel Mezzogiorno d'Italia', Acerno (SA), 6-8 giugno, 1986, Ed . CNR – I.A.B.B.A.M., Napoli, 1990.
- CIACI D. Adattamenti fisico-metabolici dei bovini podolici con particolare riferimento al clima caldo-arido. Atti I Conv. su 'L'allevamento del bovino podolico nel Mezzogiorno d'Italia', Acerno (SA), 6-8 giugno, 1986, Ed . CNR – I.A.B.B.A.M., Napoli, 1990, 157.
- MATASSINO D., BARONE C.M.A., GRASSO F., PALAZZO M. e ZULLO A. Valutazione dell'attitudine alla caseificazione del latte nel bovino podolico. Atti XI Congr. Naz. ASPA, Grado (GO), 19-22 giugno 1995, 349.
- MATASSINO, D.. Il bovino podolico quale elemento di tutela dell'ambiente in determinati sistemi produttivi'. Atti Conv. 'Produzioni di qualità nel rispetto dell'ambiente. Il Miglioramento genetico e l'etichettatura delle carni per la valorizzazione della razza Podolica'. San Giovanni Rotondo (FG), 17 giugno 2000. Taurus, speciale 11 , anno XII, (6), 109, 2000.
- CIANI F. e MATASSINO D. Il bovino grigio allevato in Italia: origine ed evoluzione. Nota 2: il bovino Brachicero. Taurus (speciale), anno XIX, (6), 69-76, 2007.
- CIANI, F. e MATASSINO, D.. L'URO (*Bos primigenius*, Bojanus 1827), progenitore dei bovini domestici. Taurus Speciale, 6, 33-44, 2008.
- Maróti-Agóts, Á., Skogseth, M., Solymosi, N., Bodó, I. e Zöldág, L. Cambiamenti climatici e adattamento allo stress termico (Climate changes and heat stress adaptation - hsp 70 polymorphisms in Podolic cattle). In Proceedings of International Congress "On the tracks of Grey Podolic cattle", Matera, 10 luglio 2009, 227.
- MATASSINO D., CASTELLANO N., GRASSO M., MANZONE M., OCCIDENTE M. e CIANI F. Questionnaire relative to the ERFP Project 2009 -2011"Characterization of both local and improved Podolian bovine and identification of the threats of extinction in the global changes", maggio 2010.
- MATASSINO D. The Italian Podolic cattle group as direct descendant of the ancient Aurochs. In:"Podolic cattle" (Editor Bodó I.), Te - Art - Rum BT, Budapest, 2011, 25-28 (Pubblicazione effettuata nell'ambito dell'ERFP Project "Characterization of the indigenous and improved Podolic cattle breeds and identification of threats for extinction in global challenges").
- MATASSINO D., MANZONE M., OCCIDENTE M., SICILIANO B., ZULLO A. e BARONE C. M. A. 'Podolian' Cattle: quanti-qualitative production of the milk in cows milked mechanically. Proc. 19th ASPA Congress, Cremona 7-10 giugno 2011. Italian Journal Animal Science, 10, s1, 2011, 72 .
- ANABIC . <http://www.anabic.it/index1.htm> .
- MATASSINO D. Filosofia strategica gestionale di un bioterritorio allevante il "bovino Grigio autoctono italiano" (già "Podolica"). Atti Convegno "Dal pascolo alla tavola: sicurezza e qualità dei prodotti 'podolici'", organizzato da: Cooperativa agricola Molara e ConSDABI, Zungoli (AV), 29 ottobre 2011. DELTA 3 Edizioni, Grottaminarda (AV), 31-140, 2013. <https://www.assaspas.org/matassino-pubblicazioni> .
- MATASSINO D., INGLESE F., RILLO L., ROMAGNUOLO F. e DI LUCCIA A.. Caciocavallo "Podolico": profilo proteico in funzione del tempo di maturazione. Atti Convegno "Dal pascolo alla tavola: sicurezza e qualità dei prodotti *'podolici'*", Zungoli (AV), 29 ottobre 2011, DELTA 3 Edizioni, 185-191, 2013. Sito internet ASPA (<http://aspas.altervista.org/>; 'archivio Prof. Donato Matassino').
- MATASSINO D., INGLESE F., RILLO L., ROMAGNUOLO F. e DI LUCCIA A.. Caciocavallo "Podolico": profilo lipidico in funzione del tempo di maturazione. Atti Convegno "Dal pascolo alla tavola: sicurezza e qualità dei prodotti *'podolici'*", Zungoli (AV), 29 ottobre 2011, DELTA 3 Edizioni, 193-200, 2013. Sito internet ASPA (<http://aspas.altervista.org/>; archivio Prof. Donato Matassino').

CAPRINI



TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO CAPRINO “CILENTANA FULVA, CILENTANA NERA E CILENTANA GRIGIA”

ORIGINE E DIFFUSIONE

La Cilentana è una popolazione caprina autoctona della Regione Campania, nella quale si possono riscontrare tre tipi differenti geneticamente: la Fulva, la Nera e la Grigia, le cui origini risalgono a meticcamenti tra popolazioni locali e, rispettivamente, la Derivata di Siria, la Garganica e la Maltese.

La popolazione è presente soprattutto nelle aree geografiche interne della provincia di Salerno, per la maggior parte ricadenti nel *bioterritorio* del Cilento, compreso nel “Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano”.

CONSISTENZA

La Cilentana Fulva, al 31.12.2021, conta 188 capi iscritti al Libro Genealogico (ex Registro Anagrafico) distribuiti in 10 allevamenti.

La razza Cilentana Grigia, al 31.12.2021, conta 34 capi iscritti al Libro Genealogico (ex Registro Anagrafico) distribuiti in 8 allevamenti.

La Cilentana Nera, al 31.12.2021, conta 1.382 capi iscritti al Libro Genealogico (ex Registro Anagrafico) distribuiti in 37 allevamenti.

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Il sistema di allevamento più diffuso è di tipo stanziale brado o semibrado, con ampia utilizzazione del pascolo e con integrazione alimentare esclusivamente dopo il parto e nei



TGAA caprino “Cilentana Fulva”. (Fnte: ConSDABI).

periodi invernali. Il Cilento, a eccezione dei pascoli del Cervati e dell’altopiano degli Alburni, per le sue caratteristiche orografiche, è l’ambiente ideale per l’allevamento caprino. La Cilentana, grazie alla sua capacità al costruttivismo e alla sua frugalità, si armonizza in modo eccellente con il *bioterritorio* di allevamento. Il suo allevamento rappresenta un ottimo sistema per utilizzare in modo ecosostenibile le risorse di questo *bioterritorio*, soprattutto le aree più impervie e a rischio di abbandono. Oggi gli allevamenti di Cilentana sono localizzati in prevalenza nelle zone di alta collina, di montagna e nelle aree interessate da macchia mediterranea. L’utilizzo di pascoli ricchi di essenze erbacee e arbustive della macchia mediterranea e della gariga, che entrano nell’alimentazione dell’animale, dona al “cacioricotta” una percepibile complessità aromatica variabile in funzione delle caratteristiche del pascolo e del progredire della stagione di raccolta.

CARATTERISTICHE SOMATICHE

CILENTANA FULVA

Taglia: media con peso vivo pari a 55÷60 kg nel maschio e 40÷45 kg nella femmina.

Testa: piccola, con corna presenti nel 35% dei soggetti. Le corna sono prevalentemente di tipo alpino, lunghe 20÷30 cm, o anche di tipo garganico, rivolte all’indietro, con punta a elica e diretta verso l’esterno, lunghe 30÷40 cm. Presenza di barbetta. Portamento dell’orecchio semi pendente laterale o orizzontale.

Collo: lungo e leggero nella femmina, più corto e robusto nel maschio. Ben unito alla spalla e al garrese, possono essere presenti tettolo.

Tronco: spalle forti e ben attaccate al torace, che si presenta profondo e largo, dorso e lombi larghi, allungati e muscolosi, addome di media ampiezza, linea dorso-lombare tendente all’orizzontale. Groppa mediamente sviluppata, tendenzialmente inclinata verso il posteriore e/o spiovente abbastanza larga e lunga.

Apparato mammario: mammella saldamente attaccata, prevalentemente di tipo bifido, non mancano soggetti con mammella di tipo ipogloboso, semibifido e globoso.

Arti: in appiombbo, forti e asciutti con ossa piatte, unghie ampi e duri, larghi e resistenti, di colore grigio scuro.

Mantello: di colore fulvo uniforme con presenza, nel maschio di pelo prevalentemente o lungo e corto; nella femmina il pelo è prevalentemente lungo o corto e lungo o solo corto.

CILENTANA GRIGIA

Taglia: medio – grande, con peso vivo di circa 65÷70 kg nel maschio e di 45÷50 kg nella femmina.

Testa: piccola, con corna presenti in circa la metà dei soggetti, in cui è più frequente il tipo alpino con lama di sciabola curva all’indietro, lunghe 20÷30 cm e quello garganico



TGAA caprino "Cilentana Grigia". (Fnte: ConSDABI).

rivotato all'indietro, con punta ad elica e diretta verso l'esterno, lunghe 30÷40 cm. Quasi tutti i maschi presentano la barbetta. L'orecchio può presentare un portamento semi pendente o semi pendente laterale.

Collo: lungo e leggero nella femmina, più corto e robusto nel maschio, ben unito alla spalla e al garrese, con presenza di tettolo.

Tronco: spalle forti e bene attaccate al torace, torace profondo e largo, dorso e lombi larghi, abbastanza allungati e muscolosi, addome di media ampiezza, linea dorso-lombare tendente all'orizzontale, groppa tendenzialmente inclinata verso il posteriore e/o spiovente abbastanza larga e lunga.

Apparato mammario: mammella saldamente attaccata, prevalentemente di tipo bifido, non mancano soggetti con mammella di tipo ipogloboso, semibifido e globoso.

Arti: in appiombo, forti e asciutti con ossa piatte, unghie ampi, duri e resistenti, di colore grigio scuro o neri.

Mantello: di colore grigio uniforme generalmente con spalle, collo e dorso più scuro, prevalentemente a pelo lungo.

CILENTANA NERA

Taglia: media.

Testa: piccola, con corna presenti in entrambi i sessi, prevalentemente di tipo garganico lunghe 30÷40 cm o anche di tipo alpino lunghe 20÷30 cm. Presenza di barbetta. Il portamento dell'orecchio può essere semi pendente laterale o orizzontale.

Collo: robusto, ben unito alla spalla ed al garrese, presenza di tettolo in entrambi i sessi.

Tronco: spalla ben legata al torace, il quale si presenta abbastanza profondo, dorso e lombi larghi, allungati e muscolosi, addome di media ampiezza, linea dorso-lombare tendente all'orizzontale, groppa mediamente sviluppata e tendenzialmente spiovente e/o inclinata verso gli ischi, abbastanza larga e lunga.

Apparato mammario: mammella prevalentemente di tipo bifida, in alcuni soggetti può essere di tipo ipogloboso, semibifido e globoso.

Arti: robusti, articolazioni asciutte, unghie ampi, duri e resistenti, ben conformati e di colore nero.

Mantello: di colore nero uniforme, con presenza prevalente nel maschio di pelo solo lungo. Nella femmina il pelo è prevalentemente lungo o lungo e corto.

■ PRODUZIONE

Attitudine produttiva: latte e carne in tutti e tre i TGAA.

Carne. L'allevamento è finalizzato alla produzione di carne (capretto leggero) e di latte per la produzione di formaggi locali, e prevalentemente, il caciocotta. Per quanto riguarda gli aspetti produttivi della carne i tre TGAA presentano una buona incidenza di parti gemellari: 55% nella Cilentana Fulva, 46% nella Cilentana Grigia e 48% nella Cilentana Nera. I capretti sono solitamente macellati a un peso vivo medio di 10÷12 kg. Tale peso è raggiunto in circa 60÷90 giorni. Infatti, il rilievo del peso vivo a età tipiche in relazione alla tipologia di parto ha evidenziato che per la Cilentana Fulva il peso vivo, mediamente nei capretti a 90 giorni di vita, è per il maschio di 14,8 kg e 14,1 kg, rispettivamente per parto singolo e gemellare; per la femmina di 13,8 kg e 12,8 kg per parto singolo e gemellare, rispettivamente.

Per la Cilentana Grigia il peso dei capretti rilevato a 90 giorni di vita è per il maschio di 14,5 kg e 13,4 kg, rispettivamente, per parto singolo e gemellare; per la femmina di 13,0 kg e 12,1 kg per parto singolo e gemellare, rispettivamente.

Per la Cilentana Grigia il peso vivo dei capretti rilevato a 90 giorni di vita è per il maschio di 13,9 kg e 11,8 kg, rispettivamente per parto singolo o gemellare; per la femmina di 11,5 kg e 11,1 kg per parto singolo e gemellare, rispettivamente.

Latte. I tre TGAA Cilentana presentano una buona attitudine alla produzione di latte che generalmente viene trasformato in azienda soprattutto per l'ottenimento del tradizionale "caciocotta". Un prodotto tipico quest'ultimo, ottenuto con latte caprino, talvolta misto a latte ovino, commercializzato per il consumo fresco a pochi giorni dalla produzione o stagionato per 30÷40 giorni. Per quanto riguarda l'aspetto produttivo del TGAA Cilentana buona è la produzione del latte in quanto, in una lattazione standard di 210 giorni, la capra riesce a produrre mediamente 164 kg di latte se appartiene al TGAA Nera e ben 235 kg se appartiene al TGAA Fulva; la Cilentana Grigia presenta produzioni intermedie. La composizione chimica del latte, che non varia sostanzialmente tra i tre TGAA, ha un tenore in sostanza secca del 13,5%, in grasso del 4,7%, in proteina del 3,4% e in lattosio del 4,7%.

■ PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

CACIORICOTTA CAPRINO DEL CILENTO

Il "caciocotta" è un gustoso formaggio il cui nome deriva dalla particolare tecnica di coagulazione del latte ed è legato alla zona del Cilento, in provincia di Salerno, dove



TGAA caprino "Cilentana Grigia". (Fnte: ConSDABI).



Caciocotta caprino del Cilento (Fonte: Regione Campania)

viene prodotto e commercializzato da anni. La sua forma è cilindrica e il colore tendente al giallo paglierino, più intenso quanto maggiore è il periodo di stagionatura così come, naturalmente, diventa più intenso il sapore. Fondamentale per la sua originalità è la materia prima: esclusivamente latte fresco di capra. Altrettanto importante è la procedura di lavorazione: il latte viene, infatti, riscaldato fino all'ebollizione e lasciato poi raffreddare in modo naturale fino a 37°C circa. A questa temperatura si aggiunge caglio di capretto. La cagliata viene rotta energeticamente e, successivamente, raccolta e compattata nelle "fuscelle", i tipici cestini di vimini per la sineresi (fuoriuscita del siero). La particolare combinazione di temperatura e caglio determina la coagulazione delle proteine del latte e del siero. Il prodotto che si ottiene, viene consumato fresco o stagionato. La stagionatura lo rende particolarmente duro, compatto e scaglioso.

FONTI

- ZULLO A. Studio delle caratteristiche somatiche delle popolazioni a limitata diffusione per la definizione dello standard di razza. Progetto cofinanziato dalla regione Campania-CRAA. Protocollo d'intesa approvato con DGR 1521 del 24/04/2003. Studioemme Sirignano (AV), 2005.
- MATASSINO D., FORTUNATO M., GRASSO F., MONTEMURRO N. e ZULLO A. Caratteri tipici dei caprini in Campania. Agricoltura Campania, 7 (11), 22, 1990.
- MATASSINO D., BARONE C.M.A., CAVALIERE G., COLATRUGLIO P., FORNATARO D., FORTUNATO M., OCCIDENTE M. e ZULLO A. Caratteristiche fangeretiche di tre tipi genetici autoctoni caprini: Cilentana Fulva, Grigia e Nera allevati nel Cilento e nel Vallo di Diano. V Conv. Naz. Biodiversità, Caserta, 9-10 settembre 1999. Atti n.13, 903, 2001.
- http://www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/prodotti_tradizionali.html

CAPRINI

TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO CAPRINO “CAPRA NAPOLETANA”

ORIGINE E DIFFUSIONE

La Napoletana è un Tipo Genetico Autoctono Antico (TGAA) allevato principalmente nella zona compresa tra il Vesuvio e i Monti Lattari. L'origine di questo TGAA non è completamente nota, ma potrebbe derivare da capre di origine africana importate in regione Campania in tempi storici. Nel 1869 il Professore Nicola Chicoli riporta che la capra Nubiana era molto diffusa nell'Europa meridionale (soprattutto in Sicilia, in Malta, in Grecia e in Campania) dalla quale potrebbero derivare i soggetti presenti oggi nel napoletano. Nicola Chicoli riferisce che questo TGAA caprino era particolarmente utilizzato per il latte nella città partenopea; infatti, egli così si esprime "...in quella vastissima e popolosa città, per sopperire al consumo giornaliero del latte di capra in natura, hanno importato la razza della Nubia, e l'hanno trovata rispondere al bisogno e al tornaconto..."; in più il latte, sempre secondo Chicoli, risultava "... bevanda più saporosa di quella della capra comune, e più delicata allorché raggiunge un grado di grassezza...".



TGAA capra napoletana (Fonte: Gianni Ruggiero).

Tronco: torace e addome ben sviluppati.

Mantello: normalmente nero e in alcuni soggetti presenza di aree di colore fulvo chiaro. Il pelo è raso.

CONSISTENZA

La Napoletana, al 31.12.2021, conta 47 capi iscritti al Libro Genealogico (ex Registro Anagrafico) distribuiti in 2 allevamenti (Fonte: Associazione Nazionale per la Pastorizia).

TECNICA DI ALLEVAMENTO

L'allevamento caprino dell'area dei monti Lattari è di tipo stanziale. Gli animali solitamente vengono lasciati liberi di pascolare di giorno nelle aree arbustive mentre la notte vengono riparati in appositi ovili.

CARATTERISTICHE SOMATICHE

Taglia: medio-grande.

Testa: profilo mrontonino. Relativamente piccola provvista di corna (tipo alpino) e di tette, con orecchie normali e pendenti e assenza di barbetta.



TGAA capra napoletana (Fonte: Gianni Ruggiero).

PRODUZIONE

Attitudine: latte e carne. In passato, come testimoniato da numerose fonti bibliografiche e fotografiche, la capra Napoletana era utilizzata, come già detto, per soddisfare le esigenze di latte fresco delle aree urbane. Oggi il TGAA Napoletana è un caprino a duplice attitudine. Infatti, presenta una buona produzione media di latte che per la primipara è pari a circa 350 l in 165 giorni di lattazione e per la pluripara è di circa 450 l in 165 giorni di lattazione con un valore medio: di grasso pari a 4,7%, di proteine pari a 3,4% e di lattosio pari a 5%. Il capretto viene macellato al raggiungimento di un peso vivo medio di circa 9–12 kg.

FONTI

- CHICOLI N. L'allevatore degli animali domestici in Sicilia. Zootecnia Speciale. Memorie scientifiche premiate per concorso dal congresso agrario di Girgenti, 1869. Stamperia di Giovanni Lorsnaider, Palermo, 1870.
- MATASSINO D., FORTUNATO M., GRASSO F., MONTEMURRO N. e ZULLO A. Caratteri tipici dei caprini in Campania. Agricoltura Campania, 7 (11), 22, 1990.
- CERRATO M., GIORDANO M. Analisi economica di un programma per la conservazione di una razza caprina Autoctona: La Capra Napoletana. Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche. Università degli Studi di Salerno, 2010.

CAPRINI



TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO CAPRINO “POMELLATA”

ORIGINE E DIFFUSIONE

La Pomellata è un Tipo Genetico Autoctono Antico (TGAA) allevato nelle aree site alle falde del Vesuvio e dei monti Lattari. Alcune caratteristiche somatiche, come la conformazione della testa e delle orecchie, la mettono in stretta relazione con la Capra Napoletana di cui è considerata una diretta derivata. Le origini non sono certe ma potrebbe discendere da incroci tra caprini nubiani giunti in Campania in epoca storica e caprini gorganici e/o alpini. Si ipotizza che questo caprino sia stato importato dal Mediterraneo Orientale e precisamente dalla Nubia. Interessante è l'abitudine, nei secoli passati, di imbarcare su navi mercantili capre specialmente nei porti dell'India, del Nord Africa e del Medio Oriente allo scopo di fornire latte e carne durante il viaggio di ritorno dei marinai. La caratteristica pomellatura risulta presente anche in becchi di razza Jamnapari originari dell'India e nella razza Zairabi originaria dell'Africa, ambedue importate in Inghilterra ai primi del Novecento. Queste due razze vengono considerate antenate della razza Anglo-Nubiana.



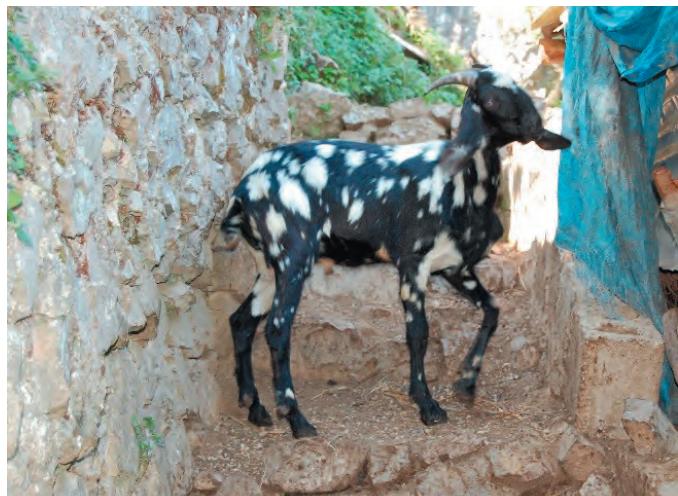
TGAA caprino "Pomellata" a mantello fulvo con pomellatura rosea (Fonte: Gianni Ruggiero).

CONSISTENZA

La Pomellata, al 31.12.2021, conta un unico allevamento iscritto al Libro Genealogico (ex Registro Anagrafico) con 13 soggetti.

TECNICA DI ALLEVAMENTO

La tecnica di allevamento è di tipo semi stanziale. Gli animali solitamente vengono lasciati liberi di pascolare di giorno nelle aree principalmente arbustive mentre la notte vengono riparati negli ovili.



TGAA caprino "Pomellata" a mantello nero con pomellatura bianca (Fonte: Gianni Ruggiero).

CARATTERISTICHE SOMATICHE

Taglia: medio-grande. Maschio peso vivo 60÷65 kg. Femmina peso vivo 50÷55 kg
Tronco: torace e addome ben sviluppati.

Testa: profilo montonino. Relativamente piccola provvista di corna in entrambi i sessi e di tettole, con orecchie normali e pendenti o semi pendenti.

Mantello: di colore nero o fulvo con la presenza di aree rotondeggianti più o meno estese di colore o bruno o roseo o bianco; pelo raso.

PRODUZIONE

Attitudine produttiva: latte e carne. In passato era usata per la produzione di latte fresco venduto porta a porta presso i centri abitati dell'area del napoletano.

FONTI

- <https://backyardgoats.iamcountryside.com/goat-breeds/nubian-goats-the-key-breed-facts/>.
- MATASSINO D., FORTUNATO M., GRASSO F., MONTEMURRO N. e ZULLO A. Caratteri tipici dei caprini in Campania. *Agricoltura Campania*, 7 (11), 22, 1990.

CAPRINI

TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO CAPRINO “VALFORTORINA”

ORIGINE E DIFFUSIONE

Il Tipo Genetico Autoctono Antico (TGAA) caprino Valfortorina è diffuso in Provincia di Benevento, specialmente nel *bioterritorio del Fortore* e nel *bioterritorio confinante del Molise e della Puglia*. La Valfortina deriva probabilmente dall'incrocio tra TGAA locali e soggetti appartenenti ai seguenti Tipi Genetici (TG): Maltese, Garganica e Alpina. Nel Sud Italia, agli inizi del 1900 era allevata una capra comune o indigena, che si presentava con taglia piccola (circa 40 kg di peso vivo), con testa fine, provvista di corna e orecchie di media grandezza. Il mantello era di colore generalmente bruno con due liste bianche sulla faccia dette “raggiatura”. Il TGAA comune era un animale con elevata capacità al costruttivismo e agilissimo, particolarmente adatto a pascolare bioterritori arbustivi e boschi più impervi utilizzando risorse pabulari che altrimenti sarebbero andate perse. Tali caratteristiche determinarono la straordinaria diffusione di questa popolazione caprina; l'allevamento era praticato principalmente dalle popolazioni montane con greggi che andavano da alcune decine e raramente a qualche centinaio di capi. Da questo TGAA comune si è originata la capra Manarola, probabile progenitrice della Valfortorina, allevata dai “versurieri e zappaterra” al picchetto; a tale tecnica di allevamento sarebbe legata l'origine del nome Manarola probabilmente derivato dall'evoluzione dialettica del latino “*Magna rota*”, dovuto al segno di forma circolare che la capra lasciava sul pascolo. Il mantello della “Manarola” era di colore bruno o fulvo qualche volta pezzato di bianco con mammelle sviluppatisime.



TGAA caprino “Valfortorina” (Fonte: Gennaro Casato).

CONSISTENZA

Il TGAA caprino Valfortorina, al 31.12.2021, conta 47 capi iscritti Libro Genealogico (ex Registro Anagrafico) distribuiti in 5 allevamenti (Fonte: Associazione Nazionale per la Pastorizia).



TGAA caprino “Valfortorina” (Fonte: Gennaro Casato).

TECNICA DI ALLEVAMENTO

L'ambiente di allevamento è la media collina, piuttosto arida e con pascoli poveri. L'allevamento è semibrado e l'alimentazione è basata quasi esclusivamente sul pascolo, con integrazioni di fieno, avena e crusca in inverno.

CARATTERISTICHE SOMATICHE

Taglia: medio-grande.

Tronco: corto, con modesti diametri trasversali.

Testa: allungata, pesante. Orecchie lunghe, larghe e pendenti. Generalmente acorne.

Mantello: colore variabile: grigio, nero, fulvo con pelo lungo e fluente.

PRODUZIONE

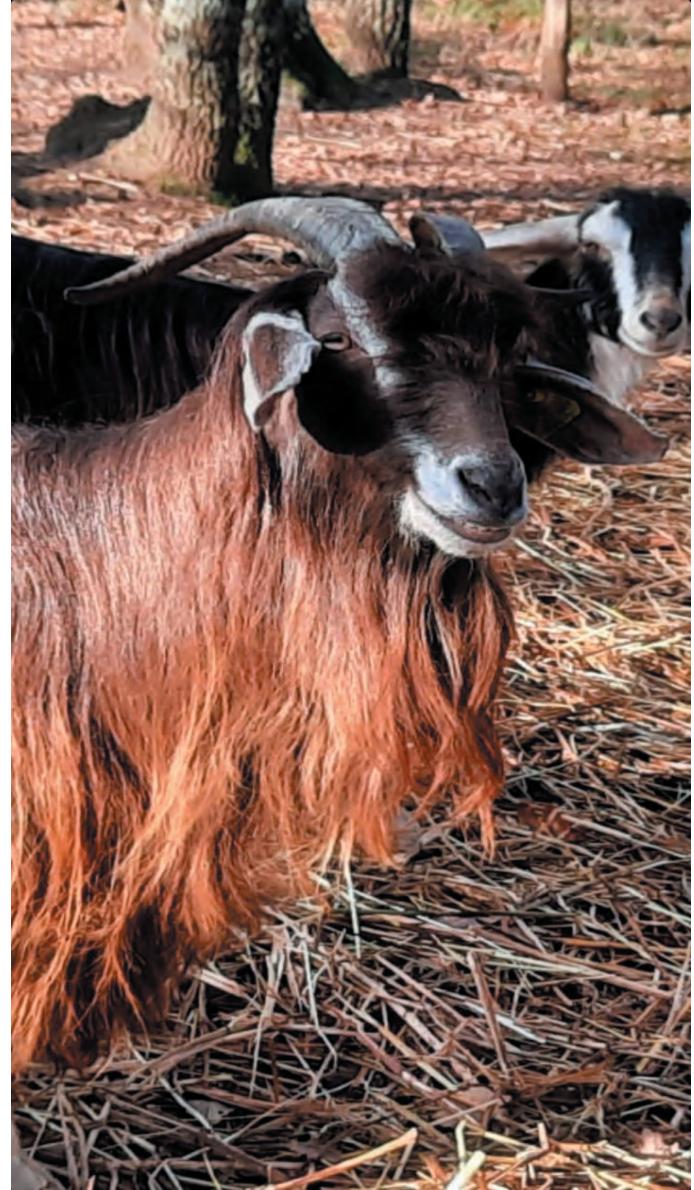
Attitudine produttiva: latte e carne. Questo tipo genetico, a duplice attitudine, presenta una buona produzione di latte e di carne. Tenuto conto del sistema di allevamento praticato, basato esclusivamente sul pascolamento in aree agricole marginali a scarso valore alimentare, la Valfortorina nell'intera lattazione (210 giorni), ha una soddisfacente produzione di latte che, compreso quello poppatò dal capretto, è in media pari a circa 350 l. Buona risulta la produzione della carne anche in virtù dell'elevata percentuale di parti gemellari (95%) e trigemini. Il maschio adulto raggiunge un peso vivo di circa 80 kg e la femmina di 70 kg. I capretti vengono macellati a 30÷40 giorni al raggiungimento di un peso vivo di 10÷12 kg.



TGAA caprino "Valfortorina" (Fonte: Gennaro Casato).

FONTI

- COLATRUGLIO P, BARONE C.M.A., ZULLO A., FORNATARO D e MANDA C. Caratterizzazione somatica della capra "Valfortorina". Atti VI Conv. Naz. Biodiversità, Bari, 6-7 settembre 2001, Volume 3, 1203, 2004. Libro dei Riassunti, SZ-PP-01, 2001.
- MATASSINO D., FORTUNATO M., GRASSO F., MONTEMURRO N. e ZULLO A. Caratteri tipici dei caprini in Campania. Agricoltura Campania, 7 (11), 22, 1990.
- CROCE L. Il problema zootecnico del Mezzogiorno agrario continentale d'Italia. Edito a cura del Sindacato Nazionale Fascista Tecnici Agricoli. Tipografia Mario Nucci, Melfi (PZ) 1930.



TGAA caprino "Valfortorina" (Fonte: Gennaro Casato).

OVINI



TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO (TGAA) OVINO “BAGNOLESE” ORIGINE E DIFFUSIONE

ORIGINE E DIFFUSIONE

La zona di origine della Bagnoise è identificabile nel comune di Bagnoli Irpino (AV) e l'area di diffusione interessa principalmente i monti Picentini, gli Alburni, il Vallo di Diano, la Piana del Sele, l'Irpinia e, marginalmente, la pianura del Casertano e del Beneventano.

La derivazione più probabile, per le caratteristiche somatiche, sembra essere l'ovino di razza Barbaresca. Il vello è bianco, con macchie scure sulla schiena e picchiettature sulla testa da cui il nome “malevizza”.

CONSISTENZA

La razza Bagnoise, al 31.12.2021, conta 8.465 capi iscritti al Libro Genealogico (ex Registro Anagrafico) distribuiti in 111 allevamenti (Fonte: Associazione Nazionale per la Pastorizia).

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Gli animali vengono allevati in greggi di dimensioni variabili da 50 a 300 capi, frequentemente con contemporanea presenza di soggetti appartenenti ad altri tipi genetici, spesso meticcii vari. In passato, era praticata la transumanza tra l'acropoli dei monti Picentini e la valle del Sele. Oggi, i sistemi di allevamento più diffusi sono quello stanziale e semibrado con ampia utilizzazione di produzioni provenienti dalle coltivazioni permanenti, costituite quasi esclusivamente da pascoli naturali. In alcune zone, negli ambienti più vicini alla Mefite (Rocca San Felice), che utilizzano pascoli più esposti alle esalazioni sulfuree, gli alimenti presentano valori di solfuri, sulfati, solfiti,



TGAA ovino “Bagnoise”: ariete (Fonte: ConSDABI).

ecc., molto più elevati e tali valori si riscontrano anche nei prodotti finiti (formaggio). Nelle aree più lontane e più riparate da tali esalazioni l'aroma, pur conservando la sua caratteristica impronta, è più delicato, più amabile e meno penetrante. Inoltre, se si considera che spesso nei pascoli vi è la presenza di erbe aromatiche quale la menta, il timo serpillo, l'origano, il finocchio selvatico (solo per citarne qualcuno) e soprattutto il trifoglio, nelle sue diverse varietà, tra cui il ladino si capisce quanto caratteristica possa essere la presenza di aromi nel latte che gli conferiscono qualità organolettiche difficilmente riscontrabili altrove.

CARATTERISTICHE SOMATICHE

Taglia: medio – grande.

Testa: piuttosto leggera con profilo montonino, più accentuato nel maschio. Il maschio presenta spesso robuste corna avvolte a spirale e dirette dal basso in alto all'infuori. Le orecchie sono di media grandezza, portate orizzontalmente e talvolta leggermente pendenti.

Collo: robusto, ben unito alla spalla ed al garrese.

Tronco: lungo con ampia cavità toracica, linea dorso-lombare-sacrale leggermente ascendente in senso antero-posteriore, spalla ben legata al torace, dorso e lombi larghi, allungati e muscolosi, addome di media ampiezza. La coda, piuttosto lunga,



TGAA ovino “Bagnoise”: ariete (Fonte: ConSDABI).



TGAA ovino "Bagnolesse" (Fonte: Gianni Ruggiero).

con alla base un lipoma poco sviluppato e, a partire dal terzo superiore, si prolunga assottigliandosi fino al di sotto dei garretti.

Apparato mammario: mammella saldamente attaccata, voluminosa, tessuto spugnoso ed elastico. Capezzoli di giuste dimensioni e uniformi.

Arti: gli arti in appiombio sono lunghi, robusti, asciutti, provvisti di unghie di colore grigio scuro e ben conformati.

Vello: il vello, bianco, costituito da bioccoli conici, ricopre completamente il tronco a esclusione della faccia ventrale, della regione inferiore del collo, della testa e degli arti.

La testa, il collo e le estremità degli arti presentano delle picchiettature nere tipiche che, in alcuni soggetti possono essere delle ampie macchie nere.

■ PRODUZIONE

Attitudine: latte e carne

Latte e derivati

La produzione di latte della Bagnolesse risulta mediamente pari a 194 kg in 210 giorni con soggetti che arrivano a produrre anche 208 kg. La variazione della produzione lattea, distintamente per ordine di parto, evidenzia che le pluripare generalmente



Pecorino di bagnolesse (Fonte: Regione Campania)

producono più latte delle primipare. La percentuale di grasso risulta essere mediamente pari a 7,81, quella di proteine pari a 6,38 e quella di lattosio pari a 4,70.

Dal latte dell'ovino Bagnolesse, nutrita esclusivamente con pascoli naturali in piccoli allevamenti lontani dai grandi insediamenti urbani, si ricava il "casu'r pecora", il cosiddetto "pecorino di bagnolesse", un formaggio a pasta grassa e dura, di colore paglierino e di gusto piccante con una crosta dura e compatta, gialla tendente al marrone.

Carne

L'ovino Bagnolesse ha una buona prolificità (170%), intesa come rapporto percentuale tra il numero di agnelli nati e il numero di pecore partorite, con un minimo di 160% e un massimo di 180%. Gli agnelli riescono a raggiungere un peso vivo di 21 kg a 45 giorni quando nati da parto singolo e 13 kg quando nati da parto gemellare. Le nascite sono principalmente concentrate nel periodo ottobre - gennaio. Gli agnelli eccedenti alla rimonta vengono allattati per 25÷30 giorni circa, se nati da parto singolo, e 35 se nati da parto gemellare e poi vengono venduti sul mercato locale per macello.

■ PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

IL PECORINO DI BAGNOLESE

Il procedimento per la produzione del pecorino è legato a tecniche tradizionali: il latte viene riscaldato a circa 37÷40 e coagulato con caglio di agnello prodotto artigianalmente. Dopo circa 30 minuti dall'aggiunta del caglio si rompe la cagliata in pezzi della dimensione di una nocciola; il siero viene utilizzato per la produzione della ricotta; contemporaneamente la cagliata viene passata nei cestini di vimini, le "fuscelle", salata e lasciata stagionare. Il pecorino, a seconda della durata della stagionatura, può essere mangiato dopo qualche giorno, preparandolo a fettine o arrostito, dopo 2-3 mesi come pietanza da tavola con frutta o miele, o dopo 5-6 mesi, quando sarà molto piccante, come formaggio da grattugia.

■ FONTI

- BARONE C.M.A., CAPPUCCIO A., COLATRUGLIO P., FORTUNATO M., ZULLO A. e MATASSINO D. (1993). Study of somatic traits of ovine 'Bagnolesse' genetic type. *Prod. Anim.*, 6, III Serie, 27. Studio di alcune caratteristiche somatiche del tipo genetico ovino 'Bagnolesse'. *L'Allevatore di Ovini e Caprini*, 16, (3), 6, 1999.
- ZULLO A. Studio delle caratteristiche somatiche delle popolazioni a limitata diffusione per la definizione dello standard di razza. Progetto cofinanziato dalla regione Campania-CRAA. Protocollo d'intesa approvato con DGR 1521 del 24/04/2003. Studioemme Sirignano (AV), 2005.
- MATASSINO D., CASTELLANO N., ROSSETTI C.E., INCORONATO C. e OCCIDENTE M. La razza Bagnolesse. In: 'La valorizzazione delle razze ovine autoctone dell'Italia meridionale', Progetto Speciale finanziato dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (D.M. 10743 del 23.12.04), Mario Adda Editore, Bari, 115-119, 2008.
- MATASSINO D., CASTELLANO N., OCCIDENTE M., PANE F., PASQUARIELLO R. AND INCORONATO C. Comparison between 'Laticauda' sheep genetic type and 'Bagnolesse' sheep ancient autochthonous genetic type using microsatellite markers. Preliminary results. 3rd Symposium of the Mediterranean Livestock Industry Network "Strategies of the dairy sector in the Mediterranean basin", Bari, 16-17 settembre 2008. Sito web del Réseau Méditerranée Elevage: www.r-m-e.org; Sito web dell'AIA: www.aia.it/index.asp?section=uff_esteri, 68-74.

- MATASSINO D., CASTELLANO N., DE MATTEIS L., OCCIDENTE M., PANE F., PASQUARIELLO R., INCORONATO C. and BARONE, C.M.A. Typification of Laticauda genetic type and Bagnolesse ancient autochthonous genetic type for beta-lactoglobulin 'A' and 'B' variants and alfa s1-caseina 'A' and 'D' variants. 3rd Symposium of the Mediterranean Livestock Industry Network "Strategies of the dairy sector in the Mediterranean basin", Bari, 16-17 settembre 2008. Sito web del Réseau Méditerranée Elevage: www.r-m-e.org; Sito web dell'AIA: www.aia.it/index.asp?section=uff_esteri, 75-85.
- MATASSINO D., CASTELLANO N., INCORONATO C., PANE F., PASQUARIELLO R. and OCCIDENTE M. Typification of Bagnolesse sheep autochthonous genetic type at microsatellite loci. Preliminary results. 3rd Symposium of the Mediterranean Livestock Industry Network "Strategies of the dairy sector in the Mediterranean basin", Bari, 16-17 settembre 2008. Sito web del Réseau Méditerranée Elevage: www.r-m-e.org; Sito web dell'AIA: www.aia.it/index.asp?section=uff_esteri, 103-109.
- MATASSINO M., CASTELLANO N., PANE F., PASQUARIELLO R., OCCIDENTE M. Analysis of genetic structure of Laticauda sheep breed and Bagnolesse sheep ancient autochthonous genetic type with microsatellite markers. Preliminary results. Proceedings of the ASPA 18th Congress, Palermo 9-12 giugno 2009, Italian Journal of Animal Science 8 (Suppl. 2), 217.



TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO OVINO “LATICAUDA”



TGAA ovino “Laticauda”: parto quadrigemino (Fonte: ConsDABI).

ORIGINE E DIFFUSIONE

Il Tipo Genetico Autoctono Antico (TGAA) Laticauda nasce da incroci casuali tra una popolazione locale (ascrivibile all’Appenninica) e il TG Berbera o Barbaresca di origine Nord-Africana, importata in Campania durante il regno Borbonico. La Laticauda ha ereditato dalla Barbaresca diverse caratteristiche somatiche tra cui la coda grossa, adiposa ed espansa alla base; da questa caratteristica deriva il suo nome: *lata-cauda*, cioè, letteralmente, “ampia coda”. La coda-grassa funge da riserva di grasso che si accumula durante il periodo di pascolo abbondante.

L’area principale di allevamento era, originariamente, il Napoletano; in tempi successivi si spostò verso Capua e da qui nell’Arianese e nel Beneventano. Attualmente, viene allevata principalmente nelle province di Avellino e Benevento.

Al fine di diffondere e di valorizzare la Laticauda già nel 1988 fu avviato dal professor Donato Matassino, in collaborazione con la Regione Campania, presso l’azienda le Quercete (CE), il primo e unico programma di selezione. Tale programma prevedeva il potenziamento del centro arieti e l’applicazione di biotecnologie innovative (superovulazione, trasferimento embrionale, trasferimento nucleare, ecc.) in collaborazione con i professori P. Cappai e P. Loi. Da allora numerose sono state le iniziative che hanno visto la Laticauda perno di ricerche volte a valorizzarla per la produzione di carne e di latte grazie, inizialmente, alla collaborazione con il dottore A. Bocchino (Ispettorato Agrario di Benevento) e il Professore A. Pelosi.

CONSISTENZA

La Laticauda, al 31.12.2021, conta 1.733 capi iscritti al Libro Genealogico (ex Registro Anagrafico) distribuiti in 58 allevamenti (Fonte: Associazione Nazionale per la Pastorizia).

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Tale tipo genetico possiede una notevole “capacità di costruttivismo” in ambienti “difficili” dal punto di vista alimentare e climatico. Viene allevata nella media collina, in forma stanziale, in piccoli greggi.

CARATTERISTICHE SOMATICHE

Taglia: grande.

Testa: pesante, a profilo montonino, più accentuato nel maschio che nella femmina, acorne, con presenza di cercine callosi nel maschio. Orecchie grandi e portate lateralmente in basso.

Collo: lungo e robusto nel maschio, lungo e più sottile nella femmina.

Tronco: lungo e largo. Garrese tendente al tagliente nel maschio, meno nella femmina. Torace alto, profondo, con costole arcuate in entrambi i sessi. Linea dorso-lombare rettilinea. Groppa larga e generalmente spiovente.

Arti: solidi e lunghi nel maschio, esili e lunghi nella femmina.

Vello: bianco, poco serrato, costituito da bioccoli prismatici, con presenza di pelo canino (giarra), ricoprente completamente il tronco a esclusione della faccia ventrale del tronco, della regione inferiore del collo, della fronte, delle guance, degli arti anteriori fino al ginocchio e posteriori fino al garetto. Assenza di pliche cutanee.

Pelle: sottile, rosea. Lingua, palato e aperture naturali generalmente sprovviste di pigmentazione. Frequente presenza di piccole macchie nere, marrone o rosse alle palpebre, al musello, alle orecchie e agli arti.



TGAA ovino “Laticauda”: ariete (Fonte: ConsDABI).

PRODUZIONE

Attitudine: carne e latte

Latte e derivati

La produzione di latte della Laticauda, incluso quello poppato dall'agnello, è pari mediamente a 105 kg in 120 giorni con soggetti che arrivano a produrre anche 180 kg avvicinandosi molto alle razze con una spiccata attitudine alla produzione di latte come la Comisana, la Sarda e la Massese. La variazione della produzione lattea, distintamente per ordine di parto e tipo di parto, evidenzia che le primipare con parto gemellare generalmente producono più latte. La composizione chimica centesimale media del latte evidenzia un tenore in sostanza secca del 20 %, in grasso dell'8,63% e in proteine del 5,42 %. La resa alla caseificazione si aggira intorno al 24% per il formaggio e il prodotto viene commercializzato fresco (12÷24h), semi-stagionato (12÷24 giorni) o stagionato (120 giorni). Buona risulta anche la resa in ricotta che si aggira mediamente intorno al 5%. Il Pecorino di Laticauda è commercializzato in forme di varie dimensioni ed è caratterizzato da un colore giallo arancio. È noto da tempo antichissimo; alla fine del XIV secolo erano celebri nella tradizione locale dei comuni del Fortore Beneventano i pecorini di Laticauda, la cui bontà era dovuta, così come ancora oggi, alle erbe spontanee dei pascoli montani e tra queste, soprattutto al trifoglio ladino.

Carne

La Laticauda è nota per l'elevata prolificità; infatti, in media si hanno: il 16% di parti singoli, il 75% di parti gemellari e l'8% di parti trigemini; non mancano parti quadrigemini. I parti singoli diminuiscono con l'aumentare dell'ordine di parto. Solitamente alla nascita gli agnelli nati da parto gemellare hanno un peso minore rispetto a quelli nati da parto singolo. L'incremento ponderale giornaliero medio fino all'età di 60 giorni risulta non diverso in relazione al tipo di parto, anche se l'agnello nato da parto trigemino manifesta maggiori incrementi, rispetto ai coetanei nati da parto singolo. Dai 60 ai 120 giorni l'incremento ponderale giornaliero medio dei soggetti nati da parto trigemino risulta significativamente più elevato rispetto a quello dei soggetti nati da parto singolo o gemellare. L'effetto del tipo di parto durante la fase di allevamento si estrinseca soprattutto dopo i 60 giorni di età, cioè dopo lo svezzamento, in quanto la limitata quantità di latte materno a disposizione dei trigemini fino ai 60 giorni non è sufficiente a soddisfare le esigenze di crescita degli agnelli.

È stato rilevato che le carni degli ovini Laticauda sono particolarmente sapide perché prive del famoso sapore 'ircino', impropriamente detto tale dal punto di vista tecnico, di cui risentono quasi tutte le carni degli agnelli delle altre razze ovine; ciò è dovuto alla scarsa rappresentatività degli acidi caprilico e capronico; questo sapore sembra che sia dovuto al fatto che questi ultimi due composti si formano in animali non dotati di grande precocità di accrescimento, ciò che per il TGAA Laticauda non è, dato che gli agnelli raggiungono il peso standard alla macellazione precocemente.



Pecorino di Laticauda (Fonte: Regione Campania).

il prodotto così ottenuto viene pressato con le dita, fino a ottenere una massa compatta. Il formaggio viene quindi messo in salamoia per essere commercializzato dopo tempi diversi a seconda della tipologia: fresco, dopo 2 giorni, semi-stagionato dopo 2 mesi, stagionato dopo un minimo di 4 mesi. Durante la fase di stagionatura la forma viene lavata con siero bollente e con acqua. Quando il formaggio è maturo e comincia a "sudare" viene unto con olio extra vergine di oliva. Al termine della stagionatura, la cui durata oscilla tra i 4 e i 12 mesi, il prodotto presenta una consistenza dura, a tratti farinosa, non aderente allo strumento di taglio, con grana fine e frattura a scaglie, priva di cavità interne e imperfezioni. Il colore varia dal giallo paglierino al giallo brillante e ha un odore gradevole e intenso di latte pecorino e un sapore molto aromatico e leggermente piccante.

È particolarmente ricco in molecole bioattive con valenza nutraceutica il cui contenuto risulta influenzato da diversi fattori tra cui il peso della forma e il tempo di stagionatura. Da alcuni studi condotti è emerso che: il rapporto tra acidi grassi polinsaturi e monoinsaturi è più elevato nella forma di 8 kg a 6 mesi di stagionatura; il contenuto in peptidi bioattivi (attivatori del sistema immunitario, favorenti l'assorbimento di calcio, ipotensivi, antimicrobici, analgesici e modulatori del comportamento), indipendentemente dal periodo di stagionatura, è maggiore nella forma di 4 kg rispetto a quella di 8 kg.

FONTI

- MATASSINO D. e ZULLO A. Alcuni risultati preliminari conseguiti dal primo programma di selezione della Laticauda. Atti Conv. Valorizzazione e miglioramento della razza ovina 'Laticauda', Benevento, 18 dicembre, 25, 1991.
- ZULLO A., CARROZZIN T., D'OCCHIO C., PALAZZO M., SCANDOLERA E. e MATASSINO, D. Valutazione dell'attitudine alla caseificazione del latte di pecora Laticauda. Atti XII Congr. Naz., 273, Pisa, 23-26.VI.1997.
- MATASSINO D., BARONE C.M.A., COLATRUGLIO P., ZULLO A. e FORNATARO D. Influenza del tipo di parto sulla produzione di carne in agnelli di razza Laticauda. Atti XIV Congr. Naz. S.I.P.A.O.C., Vietri sul Mare (SA), 18÷21 ottobre. Volume I, 249, 2000.
- CASTELLANO N., OCCIDENTE M., PANE F., PASQUARIELLO R. AND INCORONATO C. Comparison between 'Laticauda' sheep genetic type and 'Bagnoles' sheep ancient autochthonous genetic type using microsatellite markers. Preliminary results. 3rd Symposium of the Mediterranean Livestock Industry Network "Strategies of the dairy sector in the Mediterranean basin", Bari, 16-17 settembre

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

PECORINO DI LATICAUDA

Si prepara con latte fresco appena munto, o proveniente dalla mungitura precedente, filtrato e posto in caldaia per essere riscaldato fino a una temperatura di 35÷40°C, quindi si introduce il caglio di agnello di Laticauda. In seguito alla rottura della cagliata, si formano dei piccoli grumi che, asportati manualmente, si depongono nelle "fuscelle";

- 2008. Sito web del Réseau Méditerranée Elevage: www.r-m-e.org; Sito web dell'AIA: www.aia.it/index.asp?section=uff_esteri, 68-74.
- MATASSINO D., CASTELLANO N., DE MATTEIS L., OCCIDENTE M., PANE F., PASQUARIELLO R., INCORONATO C. and BARONE C.M.A. Typification of Laticauda genetic type and Bagnoles ancient autochthonous genetic type for beta-lactoglobulin 'A' and 'B' variants and alfa s1-casein 'A' and 'D' variants. 3rd Symposium of the Mediterranean Livestock Industry Network "Strategies of the dairy sector in the Mediterranean basin", Bari, 16-17 settembre 2008. Sito web del Réseau Méditerranée Elevage: www.r-m-e.org; Sito web dell'AIA: www.aia.it/index.asp?section=uff_esteri, 75-85.
- MATASSINO D., CASTELLANO N., RILLO L., TRANI A., VARRICCHIO G. and DI LUCCIA A. Valorization of dairy products for a multifunctional rural development of Appennine bioterritory. Lipidomics of 'Pecorino di Laticauda'. Preliminary results. 3rd Symposium of the Mediterranean Livestock Industry Network "Strategies of the dairy sector in the Mediterranean basin", Bari, 16-17 settembre 2008. Sito web del Réseau Méditerranée Elevage: www.r-m-e.org; Sito web dell'AIA: www.aia.it/index.asp?section=uff_esteri, 86-93.
- MATASSINO D., GIGANTE G., INGLESE F., ROMAGNUOLO F. and DI LUCCIA A. Safeguard of dairy products for a multifunctional rural development of Apennine bioterritories. Proteomics of 'Pecorino di Laticauda'. Preliminary results. 3rd Symposium of the Mediterranean Livestock Industry Network "Strategies of the dairy sector in the Mediterranean basin", Bari, 16-17 settembre 2008. Sito web del Réseau Méditerranée Elevage: www.r-m-e.org; Sito web dell'AIA: www.aia.it/index.asp?section=uff_esteri, 94-102.
- MATASSINO D., CASTELLANO N., ROSSETTI C.E., INCORONATO, C. e OCCIDENTE M. La razza Laticauda. In: 'La valorizzazione delle razze ovine autoctone dell'Italia meridionale, Progetto Speciale finanziato dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (D.M. 10743 del 23.12.04), Mario Adda Editore, Bari, 129-135, 2008.
- MATASSINO D. Tipicità dei prodotti caseari e razze autoctone della Regione Campania (il caso dell'ovino "Laticauda" e del bovino "Marchigiana". Seminario "Razze campane e tipicità delle produzioni casearie", organizzato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, San Giorgio La Molara (Bn), 5 ottobre 2016. Sito internet ASPA (<http://aspasite.altervista.org/>; link: 'archivio Prof. Donato Matassino').



TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO OVINO “QUADRELLA”



TGAA ovino “Quadrella” (Fonte: ConSDABI).

ORIGINE E DIFFUSIONE

La Quadrella o Spagnola o Bastarda è un Tipo genetico autoctono antico (TGAA) diffuso in passato nelle aree interne della Campania, soprattutto nelle province di Avellino e Benevento, e nella limitrofa regione Molise. La pecora Quadrella, come descritto da Gaetano Nevano nel 1934, deriva “dall’indigena migliorata mediante l’incrocio con la Gentile di Puglia”. Quest’azione di miglioramento aveva ripercussioni benefiche esclusivamente sulla qualità e sulla quantità di lana prodotta ed era agevolata dalla vicinanza al Regio Tratturo utilizzato per la transumanza della Gentile di Puglia dal Tavoliere di Puglia agli Altipiani Abruzzesi. Anche Pietro Fabrizi nel 1928 aveva descritto nella vicina Regione Molise la presenza di ovini merinizzati chiamati “Spagnola”, originati dall’incrocio tra la razza Indigena (Pagliarola) e ovini di Razza Gentile di Puglia.

CONSISTENZA

Il TGAA Quadrella, al 31.12.2021, conta 21 capi censiti in un solo allevamento. Sono in corso le procedure di iscrizione al Libro Genealogico (ex Registro Anagrafico).

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Era allevata, in piccoli greggi, nelle piccole e medie aziende solitamente situate nelle zone montane delle aree interne della Campania e del Molise. Animale molto rustico si adattava molto bene ai pascoli poveri e ai terreni argilosì di queste zone.

CARATTERISTICHE SOMATICHE

Ceppo: Mediterraneo derivato dall’incrocio dell’ovino indigeno (Pagliarola) e la Gentile di Puglia come descritto da P. Fabrizi nel 1928 e G. Nevano nel 1934.

Taglia: i soggetti adulti hanno taglia medio-piccola. Il tronco di media lunghezza; il petto e le spalle sono ben sviluppate. Bacino ampio.

Vello: è di colore bianco di norma chiuso o semichiuso; si estende fino alla fronte e ricopre, se pur incompletamente, le articolazioni e il ventre.

Profilo fronto-nasale: testa piuttosto leggera. Profilo nasale piuttosto rettilineo. Orecchie piccole appuntite e portate orizzontalmente.

PRODUZIONE

Attitudine produttiva: Latte, carne e lana.

La Quadrella era usata in passato principalmente per la produzione della lana. Rispetto alla Gentile di Puglia, secondo studi effettuati da G. Nevano negli anni 1930, la Quadrella forniva una lana di qualità leggermente inferiore ossia con una minore resistenza alla trazione e una minore elasticità anche se non mancavano capi, nella massa, con lana della prima classe. La produzione media in una lattazione della durata di 194 giorni, nel 1934, fu stimata in 53 kg di latte escluso quello poppato dall’agnello.

FONTI

- NEVANO G. La pecora “Quadrella” o “Spagnola” arianese ed il suo miglioramento. Rivista di Zootecnia. 5, XI. Firenze, 1934. 85-208.



TGAA ovino “Quadrella” (Fonte: ConSDABI).



TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO OVINO “TURCHESSA”



TGAA ovino “Turchessa” (Fonte: Peccia Teresa).

lupini nei posti scoperti, utilizzando tutto per farne latte. Per la sua natura sempre errabonda, viene messa fuori al pascolo in qualunque ora del giorno, anche di mattina molto presto, senza temere le gelate e le rugiade mattutine che per molti altri tipi di pecore sono dannose”. Nella zona dell’Avellinese il pascolamento avviene in aree con vegetazione arborea da frutto rappresentata principalmente dal castagno e dal nocciolo. Lo scambio reciproco di benefici tra l’allevatore e il proprietario del fondo viene così descritto dal Prof. Pelosi “Caratteristica molto importante di questo genere di allevamento è la cointeressanza che viene a stabilirsi fra il proprietario del gregge ed il possessore dei pascoli che, come abbiamo detto, non è sempre impersonato dallo stesso individuo. In questo caso il proprietario del gregge fitta i pascoli che paga in ragione di 20-25 mila l’ettaro e dando al possessore dei pascoli il beneficio della stabbiatura che permette di avere una più grossa pezzatura delle nocelle avellane e delle castagne, le quali assumono pregi maggiori”.

CARATTERISTICHE SOMATICHE

Ceppo: Mediterraneo riconducibile agli ovini Barbaresca e Comisana come descritto da Prof. Pelosi.

Taglia: medio grande nei soggetti adulti. Il tronco è relativamente lungo; il petto è più ampio nei maschi. Bacino largo, torace largo e profondo.

Mantello (tipo e colore): il vello è di colore bianco con pigmentazione della cute nera o rossa (testa di monaco) alla faccia e che circoscrive gli occhi. In alcuni soggetti la pigmentazione si estende fino a metà collo o al centro del petto.

Tipo vello: poco esteso, aperto, a bioccoli tronco-conici, a filamenti corti. La lana copre tutto il corpo lasciando scoperte la faccia, il ventre e gli arti.

Profilo fronto- nasale: Testa piuttosto grossa. Nei soggetti in cui sono presenti le corna, queste sono dirette dall’avanti all’indietro. Profilo nasale convesso. Orecchie lunghe e pendenti.

PRODUZIONE

Attitudine produttiva: latte e carne.

La recentissima iscrizione di questo Tipo Genetico non ha ancora permesso di effettuare studi quali-quantitativi delle produzioni. Attualmente, l’attitudine produttiva di questo TGAA è: latte e carne; il Prof. Pelosi riporta che in una lattazione, la cui durata nelle pecore gravide è di circa 9 mesi e in quelle non gravide di circa 10, la produzione lattea, mediamente per capo, viene stimata a circa 150 l al lordo di quello ingerito dagli agnelli/i; non sono rari soggetti che raggiungono i 200 l di latte per lattazione. Il latte viene destinato alla produzione di formaggio del tipo “canestrato pugliese” con forme di peso variabile dai 6 ai 20 kg all’inizio della sineresi.

Relativamente alla produzione di carne, in uno studio condotto alla fine del XIX secolo

ORIGINE E DIFFUSIONE

La Turchessa o anche Turchesca, Turchese, Borbonica dalla coda grassa o Pecora di Poggiomarino è un Tipo Genetico Autoctono Antico (TGAA) diffuso in passato principalmente nelle province di Avellino, Benevento e Caserta e spesso confuso con la Laticauda entrambe derivate da ovini a coda grassa. Anche se incerta, l’origine di questo TGAA, molti autori concordano sul fatto che sia derivato da ovini Barbareschi dell’Africa settentrionale, parte dell’impero Ottomano, da cui il nome locale di Turchessa. Il Prof. Alberto Pelosi, nel lavoro “La pecora ‘Turchessa’ dell’Avellinese” del 1954, riporta che questo TGAA sarebbe originario della Sicilia, derivato dall’ovino Barbaresca, che avrebbe subito l’effetto, nella zona del Ragusano, dell’ovino Comisana; successivamente, durante il Regno dei Borboni delle Due Sicilie sarebbe stato introdotto in Irpinia dove ha subito l’influenza dell’ovino “Bergamasca” e/o di meticcio di “Bergamasca”.

CONSISTENZA

La razza Turchessa, al 31.12.2021, conta oltre 1.422 capi iscritti al Libro Genealogico (ex Registro Anagrafico) distribuiti in circa 5 allevamenti.

TECNICA DI ALLEVAMENTO

È allevata principalmente allo stato semi brado. Mentre oggi gli allevamenti sono pressoché stanziali, in passato si faceva ricorso alla transumanza orizzontale, ossia in estate veniva portata nei pascoli del Partenio e in inverno verso le aree del casertano e del napoletano. Il Prof. Alberto Pelosi descrive questo TGAA con le seguenti caratteristiche: “di facilissima bocca, appetisce ogni sorta di erbe, in montagna anche ginestre ed erbe selvatiche molto alte (faloppa), fra i castagni, sulla spontanea e



TGA ovino "Turchessa" (Fonte: Pecchia Teresa).

dal Reale Istituto d’Incoraggiamento di Napoli, è stato evidenziato un maggiore incremento ponderale nel primo anno di vita del TGAA Turchessa, rispetto ai TG (Tipi Genetici) Hampshire, Southdown, Dishley e Merino Chantillon allevati nelle stesse condizioni.

FONTI

- ATTI DEL REALE ISTITUTO DI INCORAGGIAMENTO DI NAPOLI. Serie 4, Volume II, 1989.
- PELOSI A. La pecora "Turchessa" dell'avellinese. Ovile Nazionale, 1934.
- MATASSINO D. Le possibilità dell’ovino Turchessa, razza autoctona campana. Ovini autoctoni. campani in cerca di rilancio. Informatore zootecnico, n. 15-2021, 22-23.

SUINI

TIPO GENETICO AUTOCTONO ANTICO SUINO “CASERTANA”



TGAA suino “Casertana”: gruppo (Fonte: ConSDABI).

ORIGINE E DIFFUSIONE

La Casertana, detta anche “pelatella”, è una tra le migliori popolazioni suine autoctone italiane, che Hoesch ha definito l’“orgoglio suino italiano”. Di origine antichissima, deriverebbe dall’incrocio del suino domestico con quello indiano oppure, apparterrebbe alla cosiddetta razza Romanica, diffusa nel Nord Africa, nel Portogallo, nella Spagna, in Italia e nel Sud-Ovest della Francia. Non esiste uno studio approfondito sulle origini del Tipo Genetico Autoctono Antico (TGAA) Casertana, oltre a quello compiuto nel 1899 dal prof. Salvatore Baldassarre dell’allora Regio Istituto Superiore per l’Agricoltura di Portici (NA), il quale partendo da un accurato esame delle terrecotte, dei bronzi, dei bassorilievi, dei mosaici e delle pitture raffiguranti e contenenti immagini di maiali e cinghiali, trovati negli scavi delle città di Capua, Pompei ed Ercolano, deduce e stabilisce le caratteristiche morfometriche del TGAA Casertana.

S. Baldassarre, inoltre, ricorda quanto scritto da Lucio Giunio Moderato Columella nel “De Re Rustica” (libro VII, cap.IX): “se la contrada è fredda occorre scegliere porci con setole dure, folte e nere, ma se è temperata, si possono pascere animali senza peli”. Da ciò si può dedurre che già nell’era volgare esisteva il maiale a pelle glabra, che si pensa dovesse essere l’antenato dell’attuale “Casertana”.

S. Baldassarre precisa che “i porci senza setole, viventi all’inizio dell’Era Volgare, avevano la conformazione del corpo, e in particolare della testa, diversa dagli attuali Casertana. Essi, con molta probabilità, avevano la testa corta e larga e la faccia camusa, al pari dei porci che sono stati oggi chiamati indiani o asiatici. È lecito presumere che in quei tempi cominciasse a verificarsi, o che tornasse a verificarsi l’unione delle due forme di suini: quella con la testa corta e col naso concavo, e l’altra, con testa stretta e naso lungo, dritto o convesso. Dall’unione di questi ha avuto origine una nuova forma di suini

con i caratteri che oggi presenta la testa della Casertana. Verso la fine del XVII secolo soggetti di Casertana, acquistati nella baia di Napoli e in quella di Salerno, furono importati da allevatori inglesi, perché ritenuti una razza con particolari e pregevoli qualità, dall’eccellente sapore delle carni e dalla capacità di ingrassare con piccolissime quantità di alimento. Come riportato da Renzo Giuliani (1927), un secolo dopo furono introdotte dal Marchese Adinolfi alcune nuove razze inglesi, quali la *Berkshire*, la *Leicester* e la *Essex* nere e la *Yorkshire*; queste razze erano derivate quasi un secolo prima dal meticciamento selettivo tra popolazioni di suini primitivi britannici con i riproduttori miglioratori definiti “Napoletani”.

CONSISTENZA

Il TGAA Casertana, al 31.12.2021, conta 2.698 capi iscritti al Libro Genealogico (ex Registro Anagrafico) distribuiti in 23 allevamenti campani. Il suino Casertana è allevato anche in altre regioni italiane tra cui il Molise (1 allevamento, 861 capi) e il Lazio (10 allevamenti, 302 capi) (Fonte: <https://www.anas.it/>).

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Antichissimo e assolutamente singolare, questo suino è da secoli allevato allo stato semibrado nei boschi del Casertano e del Beneventano, dove si nutre di ghiande, castagne e altri vegetali del sottobosco, ma non disdegna qualsiasi altro tipo di alimento che riesce a scovare. La popolazione suina Casertana per le sue peculiari caratteristiche somatiche si contraddistingueva da qualsiasi altra popolazione indigena primitiva autoctona italiana e rappresentava uno dei migliori TGAA italiani. Antonio Zanelli, negli Annali di Agricoltura (1878), riporta che il TGAA Casertana si adatta bene



TGAA suino “Casertana” (Fonte: PSR Campania).

anche all'allevamento domestico che aveva sostituito in quel periodo l'allevamento brado; infatti, egli così si esprime: *"la razza porcina che più si confà a questo sistema di allevamento è la Casertina, a pelo rado e pelle nera..."*

La condizione imprescindibile, per l'allevamento di questo maiale, è indicata dalla sua capacità al costruttivismo, legata alle peculiarità insite nel genoma di questo TGAA suino, che si esprimono con caratteristiche somatiche ancestrali o semi-primitive che, a livello metabolico-digestivo, permettono di valorizzare risorse trofiche altrimenti non utilizzabili dalle moderne razze suine cosmopolite depigmentate, peculiarità che si manifestano anche a livello organolettico nella sapidità delle carni.

CARATTERISTICHE SOMATICHE

In passato il suino Casertana era distinto in tre tipi:

- **grande:** altezza al garrese 70 - 75 cm; lunghezza del tronco di circa 120 cm; la porzione libera degli arti più sviluppata; pelle spessa e testa lunga;
- **medio:** caratteristiche somatiche intermedie tra la taglia piccola e la grande;
- **piccolo:** altezza al garrese 60 - 65 cm; lunghezza del tronco pari a 95 cm.

Attualmente le caratteristiche somatiche dello standard di razza sono:

Tipo: gentile, taglia piccola con scheletro leggero ma solido.

Mantello e pigmentazione: cute pigmentata (nero o grigio-ardesia). Setole rade e sottili, talvolta raggruppate a formare ciuffetti specialmente sul collo, sulla testa e all'estremità della coda.

Testa: di medio sviluppo e forma tronco-conica; profilo fronto-nasale rettilineo o leggermente concavo, grugno lungo e sottile; orecchie di media grandezza ravvicinate tra loro e pendenti in avanti. Presenza di tettote. La pelle può formare sul sincipe un notevole rilievo in senso trasversale e sulla fronte pieghe in mezzo, sopra e lateralmente agli occhi.

Collo: allungato e stretto lateralmente.

Tronco: moderatamente lungo e stretto, regione toracica piatta. Linea dorso-lombare leggermente convessa, groppa molto inclinata e stretta, coda attorcigliata.

Arti: di media lunghezza, asciutti e piuttosto sottili, garretti e pastorali talvolta dritti.

PRODUZIONE

La Casertana è certamente il TGAA più precoce tra quelli italiani. La prolificità è limitata a 4÷6 suinetti per parto, con un massimo di 10. I suinetti vengono posti al regime di finissaggio e raggiungono a 18÷20 mesi di età, a seconda del sistema di allevamento, anche i 160÷200 kg di peso vivo. La Casertana è un tipo genetico dotato di una spiccata attitudine all'ingrasso e ha una discreta resa al macello in carne e grasso. Essa ha peculiari caratteristiche non presenti in altri tipi genetici e molto ricercate dall'industria salumiera. Macellato tra gennaio e febbraio, nel periodo più freddo dell'anno, costituiva un'insostituibile riserva di energia per affrontare i rigori invernali. L'abbondante grasso addominale prodotto dal maiale Casertana veniva e viene ancora utilizzato per fare la cosiddetta "sugna" (strutto), il condimento base nella cucina tradizionale contadina, insostituibile per confezionare alcuni prodotti da forno campani (taralli nzogna e pepe, casatielli, torte rustiche), ottima per rendere più morbida e saporita la pasta per la pizza, eccellente per conservare le tipiche "salsicce sotto sugna". Il grasso di Casertana risulta, rispetto a quello di altre razze cosmopolite, particolarmente ricco in acidi grassi moninsaturi quale l'acido oleico (circa il 43%) e polinsaturi quale l'acido linoleico (circa 20%). Tali percentuali, sommate alla frazione (circa 1%) derivante dal contributo di 'potenziale insaturo' dell'acido stearico, che viene desaturato a oleico nella



Lardo di suino casertano (Fonte: PSR Campania).

frazione del 10÷15 % di quello assorbito dall'uomo a livello intestinale, rendono la frazione acidica insatura del grasso di Casertana (circa 64%) simile a quella dell'olio extra vergine di oliva (circa 85%). Grazie a questa composizione acidica, il consumo di carne di suino Casertana ha effetti benefici sul rapporto colesterolo HDL (buono) e LDL (cattivo). La presenza nella carne di molecole dotate di effetti antisenescenti rende, quindi, tale alimento ancora più interessante ai fini di una sua rivalutazione. In tale contesto, rientra il peptide bioattivo carnosina, costituito da L-istidina e da b-alanina che svolge un'azione antiglicolizzante attraverso l'inibizione, all'interno dell'organismo, delle reazioni di Maillard, riconosciute quali cause determinanti dell'invecchiamento e della degenerazione cellulare.

Nel secondo dopoguerra il suino casertano venne soppiantato dai più magri e produttivi suini bianchi di origine anglo-americana, cosa che gli costò pressoché l'estinzione. Grazie alle attività di tutela e di valorizzazione poste in essere dai professori Giovanni de Franciscis, Donato Matassino (Consorzio per la Sperimentazione Divulgazione e Applicazione di Biotecnologie Innovative, ConSDABI) e On. Roberto Costanzo, oggi il TGAA Casertana ha riportato un soddisfacente recupero.

Spesso confuso o incrociato con altri tipi di suini autoctoni, è stato recentemente rivalutato per la gustosità delle sue carni. In particolar modo nelle province di Caserta e di Benevento, sotto l'impulso di un meritato riscatto per certi versi anche "culturale", si sta verificando un rinnovato interesse per il suino Casertana per i cui prodotti, freschi o trasformati, è in itinere l'ottenimento della DOP. Dal punto di vista alimentare, la caratteristica più pregiata e tipica del suino Casertana è la "marezzatura" delle carni che conferisce una particolare sapidità e morbidezza alle carni. Per tale motivo il suino TGAA Casertana è molto ricercato per la carne fresca, da consumarsi in ogni modo e in diversi tagli (prosciutto di coscia e di spalla, costatelle, tracchie, ecc.), ma anche per confezionare i pregiati salumi tradizionali campani (salsiccia, capocollo, pancetta, soppressata, prosciutto, fiocco, ecc.).

FONTI

- CONDIZIONI DELLA PASTORIZIA IN SICILIA. Annali di Agricoltura, N. 3. tipografia eredi Botta, Roma, 1878.
- GIULIANI R., 1927. "La razza suina Casertana". Rivista di Zootecnia n° 1., Ed. Reale Istituto Superiore Agrario e Forestale, Firenze, 1927.

- MATASSINO D., DE FRANCISCI G., BORDI A. e MICHELIZZI F. - Statistiche vitali in scrofe di razza Casertana. *Prod. Anim.*, 7, 173, 1968.
- CASTELLANO N., GIGANTE G., GRASSO M., ROSSETTI C.E., MATASSINO D. Utilizzazione produttiva del tipo genetico suino Casertana. Rilievi alla macellazione: incidenza del quinto quarto. Atti 7. Convegno Nazionale Biodiversità 'L'agrobiodiversità per la qualificazione delle filiere produttive', Catania, 31 marzo ÷ 2 aprile 2005. Riassunti, 260. ARS, Edizione telematica (www.scienzeegoverno.com; Sezione 'Alimentazione e sicurezza alimentare').
- MATASSINO D., CASSOTTA F., INGLESE F., PICARIELLO L., DI LUCCIA A. Etereogenità dell'actina nel 'fiocco' del suino nero TGAA Casertana. Atti 7. Convegno Nazionale Biodiversità 'L'agrobiodiversità per la qualificazione delle filiere produttive', Catania, 31 marzo ÷ 2 aprile 2005, Riassunti, 266. *Italus Hortus*, 13 (2), 843-845, 2006.
- GIGANTE G., CASTELLANO N., G., BARONE C.M., COLATRUGLIO P., MATASSINO D. Utilizzazione produttiva del tipo genetico suino Casertana. Rilievi alla sezionatura. Atti 7. Convegno Nazionale Biodiversità 'L'agrobiodiversità per la qualificazione delle filiere produttive', Catania, 31 marzo ÷ 2 aprile 2005, Riassunti, 264. ARS, Edizione telematica (www.scienzeegoverno.com; Sezione 'Alimentazione e sicurezza alimentare').
- MATASSINO, D. Il futuro delle Razze suine Autoctone Italiane. Seminario: "Il futuro delle Razze suine Autoctone Italiane", promosso da: Regione Campania, Provincia di Caserta, Provincia di Benevento, Comune di Teano, ConSDABI, ANAS (Associazione Nazionale Allevatori Suini), ARAC (Associazione Regionale Allevatori della Campania), Colline Alto Beneventano, Consorzio Allevatori della Razza Suina Casertana, nell'ambito delle Giornate conclusive del progetto "Ricerca per la valorizzazione del tipo genetico suino 'Casertana'", D.R. 274 del 24.06.03, Teano, 21 ottobre 2006.
- PIETROLÀ E., PILLA, F., MAIORANO G. and MATASSINO D. Morphological traits, and reproductive performances of Casertana pigs reared outdoors. *Italian Journal of Animal Science*, 5 (2), 139÷146, 2006.
- MATASSINO D., CASTELLANO N., INCORONATO C., OCCIDENTE M., RICCIARDI L. and BARONE, C.M.A. Genotyping of H-FABP loci in two pig ancient autochthonous genetic types: Calabrese and Casertana. Proceedings of the ASPA 17th Congress, Alghero, 29 maggio÷1 giugno 2007. *Italian Journal of Animal Science*, 6 (suppl. 1), 164, 2007.



TGAA suino "Casertana" (Fonte: ConSDABI).

- BARONE C.M.A., CASTELLANO N., GIGANTE G., LIGUORI L., OCCIDENTE M. and MATASSINO D. Colour characteristics of 'soppressata' obtained from 'Casertana' pig ancient autochthonous genetic type (AAGT). 2nd Seminar of the Scientific –professional Network on Mediterranean livestock Farming "Mediterranean Livestock production: uncertainties and opportunities", Saragozza (Spagna), 18÷20 maggio 2006. Options méditerranéennes, 78, Serie A (Séminaires Méditerranéens), 219-222, 2008.
- CASTELLANO N., BARONE C.M.A., GIGANTE G., INCORONATO C. and MATASSINO D. Some 'typical traditional' products obtained from 'Casertana' pig ancient autochthonous genetic type (AAGT): ripening loss. 2nd Seminar of the Scientific –professional Network on Mediterranean livestock Farming "Mediterranean Livestock production: uncertainties and opportunities", Saragozza (Spagna), 18÷20 maggio 2006. Options méditerranéennes, 78, Serie A (Séminaires Méditerranéens), 223-227, 2008.
- BARONE C.M.A., CASTELLANO N., GIGANTE G., LIGUORI L., VARRICCHIO, G. and MATASSINO D. Sensory characteristics of dry cured ham and 'fiocco' obtained from 'Casertana' pig ancient autochthonous genetic type (AAGT). 2nd Seminar of the Scientific–professional Network on Mediterranean livestock Farming "Mediterranean Livestock production: uncertainties and opportunities", Saragozza (Spagna), 18÷20 maggio 2006. Options méditerranéennes, 78, Serie A (Séminaires Méditerranéens), 229-232, 2008.
- GIGANTE G., BARONE C.M.A., CASTELLANO N., INGLESE, F. and MATASSINO D. Results at the dissection of seasoned dry cured ham obtained from 'Casertana' pig ancient autochthonous genetic type (AAGT). 2nd Seminar of the Scientific –professional Network on Mediterranean livestock Farming "Mediterranean Livestock production: uncertainties and opportunities", Saragozza (Spagna), 18÷20 maggio 2006. Options méditerranéennes, 78, Serie A (Séminaires Méditerranéens), 247-249, 2008.
- INGLESE F., CASTELLANO N., PICARIELLO G., TRANI A. and MATASSINO D. Proteomics approach for definition of 'molecular identity card' of traditional meat product ('fiocco sannita') obtained from pig ancient autochthonous genetic type (AAGT) 'Casertana'. Preliminary results. 2nd Seminar of the Scientific – professional Network on Mediterranean livestock Farming "Mediterranean Livestock production: uncertainties and opportunities", Saragozza (Spagna),



TGAA suino "Casertana" (Fonte: Emilio Rossetti).

- 18÷20 maggio 2006. Options méditerranéennes, 78, Serie A (Séminaires Méditerranéens), 251-256, 2008.
- MATASSINO D., AMEROTTI F., GIGANTE G., INGLESE F., QUINTO M. and DI LUCCIA, A. Atherogenic and thrombogenic indexes and acidic composition of lipid fraction of subcutaneous adipose tissue in females of 'Casertana' pig ancient autochthonous genetic type (AAGT). 2nd Seminar of the Scientific –professional Network on Mediterranean livestock Farming "Mediterranean Livestock production: uncertainties and opportunities", Saragozza (Spagna), 18÷20 maggio 2006. Options méditerranéennes, 78, Serie A (Séminaires Méditerranéens), 287-292, 2008.
- MATASSINO D. Il suino 'Casertana'. Incontro sui prodotti tipici dell'agricoltura campana, organizzato dalla Sezione Sud-Ovest dell'Accademia dei Georgofili in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università 'Federico II', Portici (NA), Facoltà di Agraria, 12 ottobre 2012.
- DI LUCCIA A., FACCIA M., INCORONATO C., INGLESE F., LAMACCHIA C., LAMPARELLI S., OCCIDENTE M. and MATASSINO D. Cheese processing (Chapter XIV). In: "Proteomics in Foods: Principles and Applications" (Eds. F. Toldrà and Leo M.L. Nollet), Springer, New York – USA, 2013, 247-259.
- MATASSINO D., BRAGLIA S., COMELLA M., ANNARATONE C., GRASSO M., OCCIDENTE M., PANE F. and DAVOLI R. A further look on genetic basis of carcass fat deposition in pigs of 'Casertana' ancient autochthonous genetic type. In: De Pedro E.J. and Cabezas A.B. (eds) "7th International Symposium on the Mediterranean Pig" (Cordoba, 14-16 October 2010), Options Méditerranéennes, Series A: Mediterranean Seminars, 101, Zaragoza: CIHEAM / UCO, 2012, 361-365, ISBN: 2-85352-488.
- Matassino D., Castellano N., Occidente M., Rillo L., Rossetti C.E., Ciani F. Il Tipo Genetico Autoctono Antico (TGAA) suino 'Casertana'. Micro-monografia, 2022, in press.

