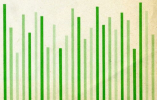




ASSOCIAZIONE ITALIANA
DEI CONCOZZATORI AGNELLI
Ufficio tecnico agrario

allevamenti italiani

ovini



Distribuzione altitudinale delle razze ovine italiane



lattivo



carne



lana



lattivo carne



lattivo lana



razze popolaresi
a triplice altitudine

RAZZE APPENNINICHE

Appennino, Casertano, di Basilicata, Pugliese, Mare
della Costa, Toscano, Veneto



Lege il stato di deriva appenninica compreso tra l'Alto e l'Adriatico viene invece diffuso in gran misura, una parte ed strutture indifferenziate. Sono particolarmente povere di
genetica.

Presentissima tale parte discende dall'antica razza italiana nazionale, allora originariamente in pratica, per esempio verso il mare dell'Alto Adriatico di razza di tipo più produttiva. Questo può essere considerato l'unico discendente della razza di tipo che, almeno in una misura rispetto ad altri capi, si è conservata pura.

La sua produttività è sempre perciò condizionata alle limitate disponibilità foraggere del suo ambiente di allevamento; non ha quindi possibilità di sviluppo come razza ma, grazie alla sua resistenza a malattie, può costituire una base preziosa per la creazione di una pastorizia razionale che produrrà almeno un dato appenninico (ovale migliorato).

A seconda della zona di allevamento, la pastorizia appenninica è divisa in diverse varietà di Appenninica, separate talvolta dalle loro locali derivanti (ad esempio la Toscana, la Casertano, la Mare della Costa, la Veneta, la Mare di Basilicata, la Pugliese). A rigori anche la Mare e la Casertano appartengono alla razza appenninica ma esse hanno caratteristiche morfologiche diverse per cui si è ritenuto necessario studiarle a parte. I diversi gruppi appenninici hanno subito, sia pure in misura modesta, l'influenza delle razze di pianura a causa dei numerosi tentativi di incrocio effettuati nella speranza di ottenere un miglioramento produttivo. Tali incroci a carattere sporadico, talora anche su scala generale non hanno mai sortito risultati degni di uno sfruttamento differenziato. I diversi gruppi appenninici (con nell'Appennino Tiro-Tirreno il gruppo etrusco in influenza di sangue italiano, nell'Appennino Umbro-Latino quello di sangue spagnolo, e nell'Appennino Abruzzese la Puglia) sono

Una standardissima. Nonostante questo leggero differenziale nella conformazione, caratterizzata sempre e tutti i rapporti appenninici.

CARATTERI MORFOLOGICI

Tegola ricotta e colloredo leggero.

Testa leggera e profilo ventilineo e appena convesso; la femmina, per le quali qualità sono adatti, mentre i maschi sono

colto di corpo; uncinella piccola e portata orizzontalmente; collo alto.

Tronco. Pancia sviluppata, con petto e groppa stretti, la groppa e inoltre moderatamente sporgente.

Zoccoli. Semi-chiusi, e muscoli corali, di colore bianco spesso rannocato con macchie nere e marroni; il centro e gli arti sono coperti.

APPENNINICA

(dati indagine)

Contestazioni capi n. 200.000 circa.

DATI BIOMETRICI

Misura	Attili	Feccia
Altezza al garrese	cm. 67	67
Altezza al sacro	" 58	58
Longhezza del tronco	" 54,5	57
Contestazione toracica	" 80	75,5
Profondità toracica	" 28,5	25,5
Peso di adulti	kg. 50	47

PRODUZIONE:

Latte. Kg. 75-80 in 120 giorni di lattazione. Resa 20% in formaggio e 7-8% in ricotta.

Carne. Peso degli agnelli alla nascita kg. 1. Peso degli agnelli a 50 giorni kg. 30 circa. Resa al macello 60%.

Carne agnelli: 11%.

Lana. Attivo kg. 1,4; pesante kg. 0,7-1,1 in ovale. Resa in L.A.P. 4%. Qualità mediocre per tessuti grossolani.

PAGLIAROLA

Diffusa nell'Irroccano e Molise. Entusiasmata specializzata per la carne.

Contestazioni capi n. 200.000 circa.

DATI BIOMETRICI

Misura	Attili	Feccia
Altezza al garrese	cm. 67	67
Altezza al sacro	" 58	61,5
Longhezza del tronco	" 57	61
Contestazione toracica	" 80	76
Profondità toracica	" 31	28
Peso di adulti	kg. 60	61,5

PRODUZIONE:

Latte. Kg. 60 in 120 giorni di lattazione. Resa in formaggio fresco 20%.

Carne. Vitea produce solitamente il doppio parte annuale. Peso degli agnelli alla nascita kg. 4,5. Peso degli agnelli a 50 giorni kg. 10 con resa al macello del 70%. Peso degli agnelli a 90 giorni kg. 15 con resa al macello del 60%.

Carne agnelli: 40%.

Lana. Kg. 2 negli attili, kg. 1,3 nelle pecore in ovale. Resa in L.A.P. 6%. Qualità buona per tessuti grossolani.

VISSANA

(dati indicativi)

Condizionati ogni n. 5000 uova.

DATI BIOMETRICI

MISURA	Unità	Atto	Passo
Altezza al garrese	cm.	85,4	85,8
Altezza al tarso	"	66,4	65,3
Longhezza del tarso	"	64	65,4
Circonferenza testaceo	"	78,3	79,8
Spessore testaceo	"	75,8	75,8
Peso di adulti	kg.	42	42

PROVAZIONE: V. Appennino.

SENESE DELLE CRETE

(dati indicativi)

Condizionati ogni n. 5000 uova.

DATI BIOMETRICI

MISURA	Unità	Atto	Passo
Altezza al garrese	cm.	87	87
Altezza al tarso	"	70,5	69
Longhezza del tarso	"	70	71
Peso di adulti	kg.	40	41

PROVAZIONE: V. Appennino.



TESTA TIVCA DI BARRA SPANINICA.



MOONAN SHEPHERD'S DELAWARE



FIGURE FOURTEEN



PROBIA VERMILA



ANCIENT BRILLIANT