

**REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE
SEZIONE ANIMALI**

Pecora Appenninica

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero di Iscrizione: 5	
Famiglia: <i>Bovidi, Cavicorni</i>	
Genere: <i>Ovis</i>	
Specie: <i>O. aries</i>	
Nome comune della razza (come generalmente noto): Pecora Appenninica	
Significato del nome comune della varietà	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato): Vissana, Casentinese, Senese delle Crete, Barisciana, Pagliarola, Pomarancina, Perugina del Piano.	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Minacciata di abbandono	
Data iscrizione al Registro 7/10/2013	Ultimo aggiornamento scheda 05/07/2021
Ambito locale	Regione Umbria
Modica quantità	1 maschio e 3 femmine



Ariete (a sinistra) e femmina (a destra)

Iscrizione al Libro Genealogico/Registro Anagrafico

Iscritta al registro Anagrafico e possiede un suo Libro Genealogico dal 1980.

Cenni storici, origine, diffusione

L'origine della razza si può far risalire alla fine del XIX secolo, quando vennero importati in Toscana, Umbria, Romagna, Marche e Abruzzo ovini di razza Bergamasca, una razza formatasi nell'Italia settentrionale probabilmente già dal V secolo. Questi soggetti furono incrociati con le popolazioni appenniniche preesistenti, al fine di intensificare la produzione di carne.

Attraverso una successiva azione selettiva si è giunti alla metà del secolo scorso alla costituzione dell'Appenninica attuale, che si differenzia notevolmente dalla popolazione originaria, denominata localmente con nomi diversi: Vissana, Casentinese, Senese delle Crete, Barisciana, Pagliarola, Pomarancina, Perugia del Piano.

Sull'Appenninica alla metà degli anni '70 del secolo scorso iniziò un lavoro di selezione che è culminato nel 1980 con il riconoscimento di razza ottenuto con decreto dell'allora Ministero dell'Agricoltura e Foreste.

Essa si è diffusa in gran parte della dorsale appenninica e in zone collinari ad essa attigue, mantenendo inalterata la rusticità della popolazione di partenza, rusticità che rappresenta una caratteristica imprescindibile per un allevamento semi-estensivo.

Oggi rappresenta una entità ben armonizzata con l'ambiente e quindi di rilevante importanza per la sua rusticità, intesa come capacità di sfruttare risorse foraggiere anche in zone disagiate e come adattabilità ad essere allevata in ambienti diversi.

Zona tipica di allevamento

Tutta la dorsale appenninica del Centro-Italia: Lazio, Marche, Romagna, Abruzzo coinvolgendo pertanto, seppur in maniera numericamente diversa, le province di Forlì-Cesena, Ravenna, Firenze, Grosseto, Pisa, Siena, Perugia, Terni, Pesaro-Urbino, Rieti, Viterbo, Campobasso, Chieti, L'Aquila, Teramo.

Consistenza

Risultano iscritti in Italia 5208 capi; in Umbria sono presenti 595 capi (575 femmine e 20 maschi) distribuiti in 14 aziende (Fonte ASSO.NA.PA.).

Descrizione morfologica

Taglia: medio-grande;

Testa: acorne, non eccessivamente pesante, profilo rettilineo o leggermente arcato;
Orecchie di media lunghezza portate orizzontali o leggermente pendenti;

Collo: di media lunghezza, bene attaccato;

Tronco: relativamente lungo con altezza al garrese quasi pari a quella della groppa;
Petto largo;

Groppa con buon sviluppo sia in larghezza che in lunghezza;

Arti: solidi e relativamente lunghi;

Vello: bianco, chiuso nei maschi e chiuso o semichiuso nelle femmine, con testa, parte ventrale del collo, basso ventre e arti nudi;

Pelle e pigmentazione: pelle e mucose rosee.

Caratteristiche riproduttive

Fertilità (intesa come rapporto percentuale tra il numero delle pecore partorite ed il numero delle pecore avviate alla monta): 90%.

Prolificità (intesa come rapporto percentuale tra gli agnelli nati ed il numero delle pecore partorite): 140%.

Fecondità annua (intesa come rapporto percentuale tra gli agnelli nati ed il numero delle pecore matricine):

- per le pecore che partoriscono una volta l'anno: 116%;
- per le pecore che partoriscono 3 volte ogni 2 anni: 170%.

Età media al primo parto: 16 mesi.

Tecniche di allevamento tradizionali

L'ambiente è quello collinare e pedemontano. L'allevamento, in greggi di consistenza media pari a 150 capi, è di tipo semi-estensivo basato sullo sfruttamento delle risorse foraggere locali.

Attitudine produttiva

Carne accrescimento degli agnelli:

		Età					
Sesso	Parto	Nascita	30 gg	60 gg	90 gg	6 mesi	1 anno
		Media	Media	Media	Media	Media	Media
Maschi	Singolo	4,70	12,50	18,50	25,0	41,70	52,60
	Gemellare	3,50	11,20	16,80	22,80	39,20	49,30
Femmine	Singolo	4,30	11,00	16,20	22,60	35,10	40,20
	Gemellare	3,20	10,60	15,60	20,80	32,40	37,70

Latte: produzione media di 100-120 kg (compreso quello poppato dall'agnello), per lattazione, con una percentuale media di grasso del 6-7%.

Lana: tosa primaverile con produzione media in sucido:

☐ maschi: 18 mesi kg 2,5; adulti kg 3;

☐ femmine: 18 mesi kg 1,5; adulte kg 2.

Idonea per confezioni non di maglieria.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche del prodotto carne

La razza Appenninica ha dimostrato di fornire agnelli leggeri e pesanti con carni dalle ottime qualità chimico-fisiche: ricche di proteine, sali minerali e giustamente grasse come riportato nel successivo schema:

	CARCASSE LEGGERE	CARCASSE PESANTI
Sostanza secca % Per 100 g di carne edibile	23,7	24,9
Protidi % Per 100 g di carne edibile	19,1	19,6
Lipidi % Per 100 g di carne edibile	2,3	4,1
Calo frigo: dopo 24 ore dalla macellazione	1,0	0,7
Tenerezza (WBS) sul cotto: kg/cm ²	2,9	3,7
pH	5,9	5,9

Anche i risultati della classifica delle carcasse di agnello leggero (secondo la griglia mediterranea) e di quelle pesanti (secondo la griglia SEUROP) hanno dato risultati oltremodo soddisfacenti:

	CARCASSE LEGGERE	CARCASSE PESANTI
I qualità	75%	80%
II qualità	25%	20%

Ad un'analisi fisico-sensoriale, le carni così ottenute, hanno fornito risposte ottimali sia alle prove sperimentali che al consumo.

Utilizzazione gastronomica

Utilizzando tale razza è possibile ottenere una destagionalizzazione delle produzioni e fornire, con carcasse di peso maggiore rispetto a quelle da latte, una vasta gamma di tagli che permettono di realizzare

numerose e gustosissime ricette. Con il latte dell'Appenninica viene confezionato il pecorino DOP toscano.

Miglioramento genetico

L'ASSO.NA.PA detiene, sotto la vigilanza del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, il Libro Genealogico di questa razza e ad essa competono tutte le attività connesse con il miglioramento genetico ed il potenziamento delle sue attività produttive.

Per l'Appenninica lo schema di selezione adottato è imperniato sulle prove di Performance nelle quali la valutazione degli arieti viene attuata attraverso una valutazione etnica e morfologica e sulla base degli incrementi medi giornalieri che si riscontrano nelle diverse fasi in cui si articola la prova.

Altro interesse alla conservazione

Date le sue notevoli doti di rusticità ben si adatta a fornire produzioni in ambienti marginali in cui non sarebbe possibile avere un indotto economico.

Bibliografia di riferimento