

Capra Garganica: produzione, sanità e selezione Patrimonio della cultura e del territorio

A Sannicandro Garganico (Fg) confronto tra tecnici, studiosi e operatori zootecnici promosso da Comunità Montana, Fondazione "Vincenzo Zaccagnini", Apa di Foggia ed Associazione Razze Autoctone a Rischio di Estinzione. Le possibilità dell'impiego di giovani in questa forma d'allevamento

di Matteo Casucci

Capra Garganica: un patrimonio che va sostenuto e valorizzato in un Gargano dove la zootecnia ha avuto ed ha un ruolo rilevante. È parte del paesaggio, ma anche e soprattutto della cultura di un territorio quanto mai suggestivo. Così il convegno che si è incentrato sulla "Capra Garganica: produzione, sanità e selezione" che si è svolto a Sannicandro Garganico (Fg), promosso dalla Comunità Montana, dalla Fondazione "Vincenzo Zaccagnini", dall'Associazione provinciale allevatori di Foggia e dall'Associazione Razze Autoctone a Rischio di Estinzione (Rare), non poteva non incontrare il favore degli operatori zootecnici che hanno seguito, numerosi, i lavori dell'incontro. Un convegno che ha reso conto di quanto è stato fatto, si sta facendo e si deve fare per salvaguardare questo patrimonio zootecnico e dare una boccata di ossigeno agli allevatori che ancora puntano sull'allevamento della Capra Garganica per quanto questo animale può dare.

Soprattutto, come è stato sottolineato nel corso del convegno, per dare ai giovani una possibilità concreta di lavoro qualificato sul territorio.

Il presidente dell'Apa di Capitanata, Matteo Totaro, ha riferito sul lavoro della organizzazione che presiede

che, fra l'altro, ha controllato cinque allevamenti individuando un discreto numero di capre garganiche regolarmente iscritte al Libro Genealogico.

Su queste capre, ha aggiunto Totaro, dobbiamo lavorare in futuro con la massima celerità. L'Apa sta agendo responsabilmente per sostenere la razza. Le istituzioni, però, dovrebbero intervenire e fare la loro parte. Totaro ha suggerito di individuare soggetti maschi per evitare la consanguineità, istituire un Centro genetico per il miglioramento della razza Capra Garganica e istituire un Centro per la raccolta del latte. In buona sostanza dal convegno un impegno comune è stato preso ed è quello di creare un Centro di selezione per la salvaguardia della Capra Garganica a Sannicandro Garganico.

A sostenere la necessità di realizzare un Centro di selezione e a guardare più all'economia di qualità che di quantità attraverso ricerca, difesa della razza e commercializzazione dei prodotti della Capra Garganica si è di-

chiarato convinto il presidente della Commissione Sanità della Regione, Dino Marino.

Ma al di là di ogni altra considerazione sull'opportunità della difesa di questa razza caprina autoctona, qual è l'importanza di questo animale e perché lo si deve sostenere, difendere e promuovere?

La risposta viene dai ricercatori e dai tecnici, oltre che dagli allevatori che conoscono questi animali e ne sostengono l'importanza sotto tutti i punti di vista.

Il rappresentante del Rare, Antonio Contessa, ha sostenuto, a ragione, che il mantenimento delle razze autoctone costituisce un fondamentale fattore nel mantenimento della biodiversità che è l'unica arma contro le avversità e le variazioni climatiche. Senza dire che la Capra Garganica è indubbiamente un importante "frammento di storia e cultura per la gente dell'area di allevamento".

Contessa ha quindi illustrato le iniziative promosse dall'Associazione Razze Autoctone a Rischio di Estinzione in collaborazione

con la comunità montana e l'Apa volte alla valorizzazione della produzione zootecnica del promontorio.

Interessante l'intervento di Francesco Fini, veterinario della USL/Fg 1, per le informazioni che ha fornito ed illustrate riferendo, fra l'altro, sulle disposizioni ema-



nate col decreto del 9 luglio 2005 relative all'obbligo per le Asl di istituire l'anagrafe ovi-caprina per la registrazione delle aziende, la consistenza degli allevamenti e fornire le marche auricolari per la rintracciabilità delle carni macellate.

Particolare attenzione e grande interesse ha suscitato l'intervento del prof. Antonio Sacco del Dipartimento di chimica dell'Università di Bari che ha illustrato i risultati delle prime ricerche realizzate in collaborazione con Comunità montana del Gargano e il dott. Antonio Contessa sulle caratteristiche e qualità del capretto garganico, del latte e del cacioricotta di Capra Garganica. Nell'indagine sul capretto quali Risonanza Magnetica Nucleare (NMR) che permette di determinare "markers di autenticità" utili per la richiesta di marchi di autenticità quali Dop e Igp e la Spettroscopia di Massa dei Rapporti Isotopici (IRMS) particolarmente utile nella caratterizzazione della provenienza geografica dei prodotti agroalimentari e nel riconoscimento di alcune frodi alimentari.

Con le analisi IRMS del capretto garganico sono stati determinati i rapporti isotopici dei campioni di carne liofilizzati riscontrando un basso tenore di grassi con un valore medio di 5-2% e un contenuto proteico del 19,9%. Circa la percentuale dei singoli acidi grassi del capretto garganico si sono riscontrate elevate percentuali di acido oleico (32,3%), acido palmitico (20%), acido palmitoleico trans (15,3%) e stearico (11,95%).

In buona sostanza il rapporto acidi grassi saturi/insaturi presenti nella carne è pari a 0,83. Indubbiamente un buon rapporto e quindi di facile digeribilità. Dall'insieme delle analisi dei metalli sul capretto garganico "si può affermare che sono presenti concentrazioni ottimali e quasi tutti gli elementi necessari al nostro organismo, mentre sono del tutto assenti quelli che potrebbero essere dannosi per la salute", ha sottolineato Sacco.

Relativamente alle qualità organolettiche delle carni del capret-



to da latte del Gargano il relatore ha specificato che presentano un colorito "rosa pallido, una consistenza cedevole e una grana finissima. Queste carni, pregiate e saporite, emanano un odore gradevole di latte, sono di alto valore nutritivo e facilmente digeribili. Hanno un basso contenuto in grassi per cui risultano adatte nella dieta dei diabetici". Il prof. Sacco ha quindi riflettuto sulle conclusioni finali delle analisi tradizionali ed innovative su latte e cacioricotta.

Per il latte si sono riscontrate percentuali elevate di alcuni acidi grassi quali l'acido capronico, caproico e caprilico" che danno ai prodotti di trasformazione il caratteristico sapore". Ma si è anche riscontrata una elevata presenza di acidi grassi a "catena corta" e questa caratteristica rende il latte di capra più digeribile del latte vaccino.

Fra i minerali, la presenza elevata di calcio (circa 10.600 mg/kg) rende il latte di capra particolarmente indicato per bambini e anziani. Così dicasi per il magnesio che, come è noto, è uno degli elementi più importanti perché implicato in numerose funzioni del nostro organismo.

Purtroppo, ha osservato Sacco, "ai giorni nostri si riscontra una carenza di questo elemento a causa dei metodi estensivi impiegati in agricoltura e del modo di alimentazione". Quindi il valore elevato di questo elemento nel

latte di capra (993 mg/kg) ne fa "una fonte privilegiata per il nostro organismo".

Il cacioricotta caprino del Gargano può essere catalogato come formaggio semi-grasso. Infatti le analisi sui campioni di pasta fresca e stagionata hanno dato un valore del contenuto in grasso di circa il 30% p/p.

Il formaggio di capra, ha illustrato Sacco, ha un sapore piccante e aromatico grazie al contenuto maggiore di acidi grassi a catena "medio-corta".

Colore, odore e sapore del cacioricotta variano nel prodotto fresco rispetto a quello stagionato. "Il cacioricotta è a pasta morbida, uniforme, è di colore bianco candido e ha un sapore sui generis: di norma il prodotto fresco perde il 30% del suo peso iniziale già dopo 20 giorni dalla produzione. Andando avanti nella stagionatura il cacioricotta diviene a pasta semidura, leggermente occhiata e di colore giallo paglierino".

Il dirigente della Comunità Montana del Gargano, Raffaele Sgambati, ha tracciato una interessante sintesi storica sulla presenza e consistenza della Capra Garganica sul promontorio mentre i lavori sono stati conclusi da Antonio Mazzamurro, presidente della Comunità.

Il saluto ai convegnisti è stato portato, in apertura, dal sindaco della cittadina garganica Nicandro Marinacci. 