



Agnello delle Dolomiti Lucane





Introduzione

Gli ovini, sono tra i primi animali addomesticati dall'uomo, in Medio Oriente (Tibet) in ambito delle culture neolitiche comparse intorno all'8000 - 7.000 a.C.

La pecora domestica (*Ovis aries*) deriverebbe dall'*Argali (Ovis ammon)* dell'Asia Centrale, dal *Muflone europeo (Ovis musimon)*, che ancora oggi si trova in Sardegna e in Corsica, dal *Muflone asiatico (Ovis orientalis)*, presente in Asia e sulle montagne armene e dall'*Urial (Ovis vignei o pecora delle steppe)* originario dell'Iran e del Tibet da cui discenderebbero i Merinos, la Bergamasca e i tipi di pecora a coda grassa.

L'allevamento ovino e caprino in Basilicata ha origini molto antiche, e ha rappresentato una risorsa fondamentale per l'economia agricola, in particolare della montagna.

La popolazione indigena degli Enotri che abitava nelle zone interne della Basilicata faceva della pastorizia e della trasformazione del latte, un'attività primaria, come testimoniano due oggetti

attualmente conservati presso il museo archeologico nazionale di Grumento Nova (PZ), una formaggetta in terracotta avente la striatura tipica dell'attuale canestrato ed una grattugia in bronzo risalenti al IV secolo a.C.

Anche al tempo della conquista romana gli allevamenti ovini avevano ampia diffusione e si addensavano in prossimità della via Appia che costituiva l'asse portante di una fitta rete di "tratturi",





percorsi utilizzati dai pastori durante la transumanza, che dalla attuale Puglia portavano, d'estate, gli armenti sulle alture della Basilicata.

Negli ultimi decenni, gli allevamenti ovi-caprini sono diminuiti; ciò nonostante, il numero degli animali ad oggi ammonta

ad oltre 250.000 ed ha ancora un ruolo fondamentale nell'economia del territorio lucano. Nelle aree collinari e di pianura, a prevalente utilizzazione agricola, rappresenta una forma di utilizzazione delle aree marginali, incolte, o dei maggesi e delle stoppie

La carne d'agnello, per la tipologia di allevamento, prevalentemente allo stato brado e per la salubrità dell'ambiente in cui si pratica rappresenta uno dei prodotti più sani e sicuri.

La tracciabilità e l'indicazione dell'origine delle carni rappresentano due punti nodali per la valorizzazione delle produzioni locali e per la sicurezza dei consumatori.

Sempre più spesso, infatti, vengono commercializzate come locali, carni di agnello provenienti da altri territori o dall'estero che, per raggiungere le nostre tavole, hanno effettuato lunghissimi viaggi in carri bestiame, con notevoli stress che inevitabilmente ne compromettono la qualità.

Per tutelare le produzioni locali nasce il marchio "Agnello delle Dolomiti Lucane" per iniziativa del GAL Basento – Camastra in collaborazione con l'Associazione Provinciale Allevatori.



Attualmente il marchio è detenuto dalla Cooperativa Edere Lucanum, che riunisce aziende zootecniche della collina e montagna lucana.

Al fine di offrire garanzie sull'origine e tracciabilità delle produzioni "l'Agnello delle Dolomiti Lucane" ha aderito al marchio "Itali alleva" messo in campo dall'Associazione Italiana Allevatori che attraverso i tecnici del Sistema Allevatori controlla e segue gli allevatori lungo tutta la filiera.

Origine e diffusione

L'Agnello delle Dolomiti Lucane appartiene al ceppo Merinos, che è il gruppo più importante della specie ovina da carne.

Questo è costituito da un insieme di razze derivate dalla razza Merino che, per l'eccezionale finezza della sua lana, si è diffusa da molti secoli in tutto il mondo. Essa proviene direttamente dalla Spagna centromeridionale, dove viveva già dall'epoca romana, o da razze nordafricane importate in Spagna dagli Arabi intorno al secolo XI, prendendo il nome dalla tribù nordafricana Beni-Merines.



Le razze merinizzate da carne sono dotate di caratteristiche di rusticità e adattamento al nostro clima ed alle nostre condizioni di allevamento, spesso, in situazioni ambientali marginali.

La consistenza numerica nazionale è di circa 600.000 capi.





Caratteri etnici

Le caratteristiche somatiche sono di spiccata attitudine alla produzione della carne, pur essendo state conservate delle buone caratteristiche di finezza della

lana (18-26 micron di diametro, bianco con assenza di peli colorati), possiede anche latte di buona qualità casearia adatto alla produzione di formaggi tipici, che hanno comunque un ottimo mercato.

La taglia è medio-grande. Il vello ricopre completamente il tronco compresa la fascia ventrale ed il collo. Le pecore derivate merinos sono razze dotate di caratteristiche di rusticità e adattamento al nostro clima ed alle nostre condizioni di allevamento, spesso difficili, perché avvengono in situazioni ambientali marginali, ma raggiungono comunque un buono sviluppo somatico, con buoni ritmi di crescita e frequente gemellarietà. L'utilizzazione tipica è la produzione dell'agnello leggero, svezzato a 6-7 settimane di vita, con peso alla macellazione di 15-20 Kg.

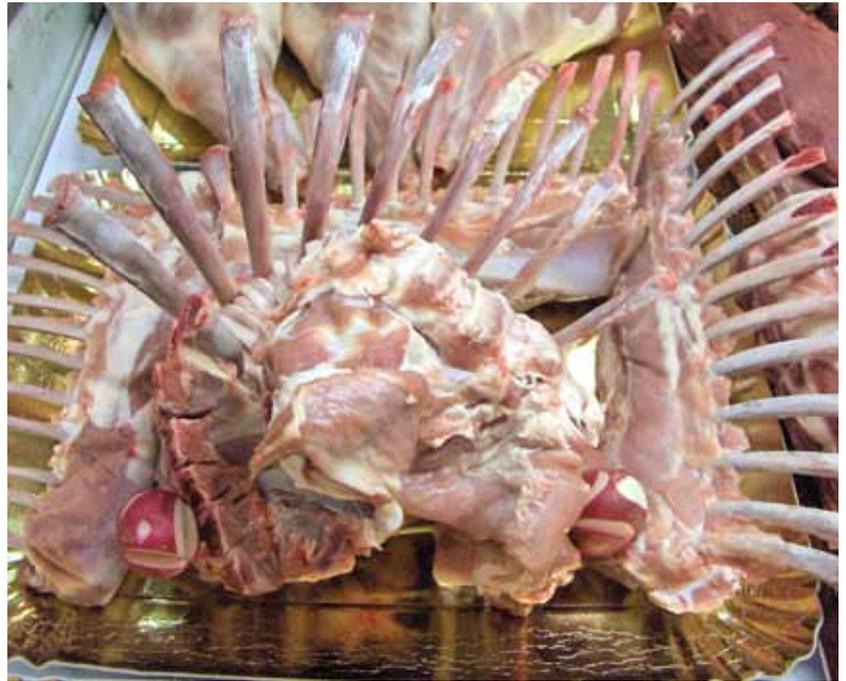
Anche l'utilizzo per la produzione dell'agnello pesante è molto scarsa, vista anche la bassa richiesta da parte del mercato.



Il prodotto

Un ripensamento dell'agricoltura e delle attività primarie, inserisce, oggi, la Basilicata in un processo di valorizzazione qualitativa nel contesto del mercato globale, con un attento interesse alle produzioni zootecniche.

Il progetto "Agnello delle Dolomiti Lucane" della Soc. Coop Edere Lucanum, nasce con l'intento di fornire ai consumatori un prodotto di eccellenza, con una provenienza certa perché allevati, macellati e commercializzati direttamente dai produttori. Per rafforzare ulteriormente le garanzie per i consumatori ha aderito al marchio "ItaliALLEVA" definito dall'Associazione Italiana Allevatori (A.I.A.) d'intesa con il Ministero delle Politiche Agricole, le cui linee guida in materia di igiene, sicurezza e tracciabilità, specifiche per la produzione primaria sono state validate dal Ministero della Salute. ItaliALLEVA è la piattaforma grazie alla quale il patto di filiera diventa realtà,



fornendo valore aggiunto agli allevatori, ai trasformatori, alle stesse istituzioni e alla società. Il tutto senza costi aggiuntivi perché il sistema A.I.A. è già presente in maniera capillare nel mondo zootecnico con i suoi controllori per portare





avanti i compiti istituzionali che le sono stati affidati dallo Stato più di 60 anni fa.

Punti essenziali sono:

- Origine italiana dei prodotti
- Rintracciabilità
- Sicurezza alimentare
- Salubrità del prodotto
- Benessere animale

L'Agnello delle Dolomiti Lucane è commercializzato da oltre due anni, con il

marchio Italiasaleva, con un ottimo ritorno di mercato. Oltre alle garanzie offerte dal disciplinare di produzione i consumatori hanno molto apprezzato la resa alla cottura, il sapore e la tenerezza della carne.

Il disciplinare prevede che gli agnelli siano:

- nati e allevati nei territori dei Comuni ricadenti nel territorio regionale della Basilicata, da pecore ed arieti di razze derivate merinos allevati presso le aziende sottoposte a controlli funzionali e/o iscritte ai relativi LL.GG. (libri genealogici), nonchè seguite dai Piani di Assistenza Tecnica dell'Associazione Allevatori,
- allevati prevalentemente allo stato brado, con ricovero solo nel periodo invernale e nel corso della notte. Le strutture, gli impianti e l'organizzazione dell'allevamento devono rispettare i requisiti minimi di legge in materia di igiene e benessere degli animali e nel rispetto della compatibilità ambientale dell'attività zootecnica.
- macellati in mattatoi ubicati all'interno del territorio della Regione Basilicata. La macellazione deve avvenire



in modo programmato e, al fine di evitare stress per gli animali, viene prestata particolare cura al trasporto e alla sosta prima della macellazione, evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico dagli automezzi. Ad oggi fanno parte della filiera tre macelli.

La certificazione e la tracciabilità del prodotto sono seguite dall'Azienda Speciale Forim della Camera di Commercio di Potenza.



Il marchio

Il marchio collettivo d'area Agnello delle Dolomiti Lucane nasce per iniziativa del GAL Basento - Camastra, l'APA di concerto con le OPA, Dipartimento Agricoltura, Università degli Studi di Basilicata, Comunità Montana Alto Basento, Camastra Alto Sauro e C.C.I.A.A. di Potenza, siglando un protocollo di intesa per un progetto di valorizzazione dell'agnello riservato esclusivamente agli agnelli nati e allevati nei territori dei Comuni montani e da pecore ed arieti di razza Merinizzata; per permettere l'utilizzo venne creata la società

cooperativa agricola EDERE LUCANUM, unica detentrica del marchio, con sede operativa in Brindisi Montagna alla c/da Acqua Carlone, 3 e sede legale in Potenza alla via Mazzini, 255.

L'organo collegiale (Consiglio d'Amministrazione) al quale è affidata la gestione di tale società cooperativa è costituito dal presidente Dott.Agr. Giovanni Padula e da 4 consiglieri.

La cooperativa è costituita, ad oggi, da 25 soci ed una decina di soggetti terzi con un totale di poco più di 30 allevatori, sia della provincia di Potenza che di Matera.



Gli allevatori ed i relativi comuni di appartenenza sono i seguenti:

Avigliano Angelo Gabriele
Tolve (PZ)

Berardi Giuseppe
Guardia Perticara (PZ)

Bulfaro Vincenzo
Sarconi (PZ)

Carbone Carlo Maria
Vaglio di Basilicata (PZ)

Carbone Angioletta
Vaglio di Basilicata (PZ)

Cataldo Angelo
Castelluccio Inferiore (PZ)

Cufino Rocco
Brindisi Montagna (PZ)

De Trana Giovanni
Calvello (PZ)

Di Corleto Vincenzina
Corleto Perticara (PZ)

Di Donato Rocco
Corleto Perticara (PZ)

Dilascio Nicolina
Moliterno (PZ)

Galgano Carmine
Calvello (PZ)

Giovanni Padula
Brindisi Montagna (PZ)

Giura Francesco
Albano di Lucania (PZ)

Guglielmi Luciano
Avigliano (PZ)

Guglielmi Vita Crescenza
Avigliano (PZ)

Larocca Nicola Michele
Brindisi Montagna (PZ)

Laudisio Maria Antonietta
Guardia Perticara (PZ)

Laurenzano Angela
Tolve (PZ)

Maggio Pasquale
Albano di Lucania (PZ)

Marsicano Raffaella
Viggiano (PZ)

Marsicano Vincenzo
Viggiano (PZ)

Martoccia Rosa
Laurenzana (PZ)

Pavese Andrea Vito
Laurenzana (PZ)

Pavese Rocco Rosario
Laurenzana (PZ)

Pino Giovanni
Calvello (PZ)

Pisani Domenico
Viggiano (PZ)

Potenza Francesco
Irsina (MT)

Restivo Donatella
Brindisi Montagna (PZ)

Ricciuti Nicola
Cancellara (PZ)

Romano Donata
Anzi (PZ)

Romano Rocco Antonio
Anzi (PZ)

Scavone Antonio
Ruoti (PZ)

Setaro Giuseppe
Viggiano (PZ)

Società agricola Sassano
Albano di Lucania (PZ)

Stoppelli Carlo
Corleto Perticara (PZ)

Summa Annamaria
Avigliano (PZ)



A.R.A.
BASILICATA

INFORMAZIONI E CONTATTI

**Sede Legale
e sede operativa**
Via dell'Edilizia
85100 Potenza
Tel. 0971/470000
Fax 0971/470405
info@apapotenza.it

Sede operativa
Via Trabaci
75100 Matera
Tel./Fax 0835/309011
assallevmt@tin.it

www.allevatoribasilicata.it
www.italialleva.it