

L'importanza di tutela e salvaguardia dei TGA Capra Cilentana risiede nella capacità di produrre, rispetto alle razze e specie cosmopolite, in ambienti difficili utilizzando in maniera ottimale le risorse endogene del territorio. Le strategie di salvaguardia suggerite in questo progetto sono sostanzialmente due: *in situ* ed *ex situ*. Nella prima la razza resta allevata all'interno della specifica filiera zootecnica, nel quadro del suo contesto storico, culturale e paesaggistico. Individuare in termini oggettivi le caratteristiche di peculiarità dei TGA, del sistema di allevamento e qualificare e migliorare le produzioni tipiche. Nel secondo caso si prevede la crioconservazione di materiale genetico sotto forma di gameti e embrioni.

Gli obiettivi saranno:

- Definizione di idonee strategie di salvaguardia della popolazione caprina Cilentana.
- Utilizzo di tecnologie riproduttive avanzate per incrementare il numero di capi presenti attualmente sul territorio.
 - Diagnosi di parentela, anomalie cromosomiche, analisi della variabilità di alcuni geni che influenza le caratteristiche quali-quantitative del latte e di geni coinvolti nella resistenza a patologie infettive ed analisi citogenetiche.
 - Realizzazione di una banca DNA per la conservazione del germoplasma animale e di sonde molecolari "painting" cromosoma-specifiche
 - Realizzazione di banche di materiale riproduttivo, crioconservazione di oociti, spermatozoi ed embrioni.
 - Impiego di miscele di materie prime adeguate per concentrazioni energetica, proteica e minerale utili come integrazione per gli animali allevati al pascolo, previa valutazione chimico nutrizionale di quest'ultimo.
 - Controllo parametri ematici biochimici per la valutazione del benessere e controllo parametri produzione latte.
 - Monitoraggio e caratterizzazione dei parametri tecnologici, microbiologici, chimico fisici e sensoriali delle produzioni. In particolare selezionare e caratterizzare ceppi lattici autoctoni che utilizzati in produzioni industriali possono concorrere alla riduzione dell'appiattimento organolettico dei formaggi industriali.

Referente scientifico del WP: Federico Infascelli – UNINA Federico II