

L'importanza di tutela e salvaguardia del TGA Bovino Agerolese 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 del 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 bovina Agerolese.
- 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 influenzano le caratteristiche quali-quantitative del latte e 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.
- Individuazione di piani di razionamento adeguati ai reali fabbisogni nutritivi del bovino agerolese, tenendo anche in considerazione la disponibilità di materie prime dell'areale di allevamento e evitando l'impiego di alimenti geneticamente modificati.
- 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: Bianca Gasparrini – UNINA Federico II

