



www.rivistadiagraria.org

Riviste anno 2009 -> N. 82 - 1 giugno 2009

Ovini: tecniche di allevamento

di Giuseppe Accomando

Gli ovini con 1.067.000.000 di capi (FAO) costituiscono, insieme ai bovini, la specie più diffusa nel mondo; la loro importanza economica e la diffusione sono da ricercare nel carattere mite degli individui, nell'adattabilità agli ambienti pedoclimatici più diversi, alla modesta mole, alla rusticità e capacità di utilizzare foraggi di scarso valore nutrizionale e non ultimo alle loro produzioni di carne, latte e lana. In questa specie esistono anche razze da pelliccia; la più pregiata è la *Karacul* diffusa in Afganistan, gli agnelli, col pelo nero e ricciuto, forniscono la pelliccia Astrakan o agnellino di Persia.

1. Caratteri zoologici e origini

Gli ovini sono ascritti:

Ordine: Ungulati

Sottordine: Artiodattili

Famiglia: Cavicorni

Gruppo: Ruminanti

Genere: *Ovis*

Specie: *O. aries*

Essi sono fra gli animali domestici più antichi, come risulta dai resti fossili di pecore domestiche rinvenute nel Medio Oriente datate circa 8000 a.C. L'addomesticazione sembra sia avvenuta in Tibet, Iran, Iraq, da qui la specie è stata diffusa in tutto il mondo. La caratteristica più evidente posseduta dalle razze ovine selezionate è il vello formato da bioccoli e filamenti di lana; altro carattere distintivo è dato dalle corna che di norma sono presenti nell'ariete e mancano nella pecora; esistono, però, razze cornute ed acorne in entrambi i sessi; le pecore sono unipare, eccezionalmente pluripare. La specie ovina (*Ovis aries*) è di origine relativamente recente e gli studiosi ritengono che i progenitori siano stati:

- Muflone Europeo (*Ovis musimon*), antenato di tutte le razze a coda corta;
- Muflone Asiatico (*Ovis orientalis*);
- Argali o Pecora della Steppa (*Ovis vignei*).

2. Distribuzione della specie nel mondo ed in Italia

Del miliardo di capi, circa il 39% è allevato in Asia, il 20% in Africa, il 16% in Oceania, il 15% in Europa e il 10% nelle Americhe; in Italia sono allevati circa 6.808.000 capi (ISTAT). Il numero dei capi è distribuito come riportato nella tabella sottostante.

Zona	%	Regione	Consistenza
Nord	5	Lombardia	91.000
		Emilia	79.000
		Piemonte	88.000
		Veneto	31.000
Centro	22	Lazio	637.000
		Toscana	555.000
		Umbria	150.000
		Marche	163.000
Sud	21	Puglia	218.000
		Abruzzo	282.000
		Calabria	237.000
		Campania	228.000
		Basilicata	336.000
Isole	52	Sicilia	708.000
		Sardegna	2.809.000

3. Forme di allevamento

L'allevamento ovino in Italia è diversificato e per le condizioni ambientali e per la diffusione della specie sul territorio, sostanzialmente, è riconducibile al sistema *stanziale* e a quello *transumante*.

Il sistema stanziale o fisso, con greggi di 500–1000 capi, costituisce la forma più diffusa nell'Italia centro–meridionale.

Il sistema a *piccola transumanza*, prevalente nelle zone alpine, consiste nel far pascolare gli ovini in montagna nel periodo estivo, durante la stagione invernale, invece, il gregge utilizza i foraggi dei pascoli di collina e pianura.

Il sistema a *grande transumanza*, con greggi di 1000–3000 capi, costituisce la forma di allevamento più diffusa nell'Italia meridionale e insulare, le pecore per circa 6–7 mesi, da ottobre a maggio, vivono in pianura, da giugno a settembre beneficiano dei pascoli di montagna.

Attualmente, anche per questa specie, si sta diffondendo il sistema stallino, l'unifeed per la distribuzione della razione alimentare e la mungitura meccanica con la realizzazione di vere e proprie sale mungitura.



Pecore al pascolo - Consdabi (BN)

4. Tecniche di allevamento

Alla nascita gli agnelli hanno un peso vivo medio che oscilla da 2,5 a 3,5 kg, generalmente vengono svezzati a 30 giorni di vita se trattasi di animali da ingrasso e a 2 – 2,5 mesi se sono capi da rimonta.

Nei Paesi, economicamente avanzati, dove si applica anche per questa specie il sistema di allevamento intensivo in stalla, dopo il periodo colostrale si ricorre all'alimentazione a base di latte ricostituito, latte in polvere da sciogliere in acqua o miscele *prestarter*. Di contro per i sistemi tradizionali basati sulla transumanza o nei paesi poveri, gli agnelli vengono svezzati in un periodo più lungo e gli animali beneficiano dell'allattamento materno per più tempo, in tal caso la qualità della carne è sicuramente migliore.

La *pubertà* si ha mediamente intorno ai 10 -11 mesi di vita, l'accoppiamento lo si fa avvenire quando la femmina ha un peso di circa $\frac{3}{4}$ di quello da adulta che secondo le razze dovrebbe corrispondere ai 35 – 50 kg, la *gestazione* dura in media 150 giorni. Le pecore hanno un ciclo estrale ogni 19 – 21 giorni, le femmine in estro manifestano il loro stato solo in presenza dei maschi (arieti), tanto che se si intende fare un minimo di miglioramento genetico nell'allevamento per individuare le femmine recettive si impiegano i *ruffiani* o i maschi *vasectomizzati*, ai primi è impedito l'accoppiamento per l'applicazione del bendaggio all'organo copulatore, i secondi non possono fecondare per il legamento dei dotti deferenti.

Oggi, per massimizzare il profitto, anche per questa specie, si pianificano le nascite facendo ricorso alla tecnica della *sincronizzazione* dei calori, alla superovulazione e all'impiego della inseminazione strumentale. La *sincronizzazione* viene fatta come per le altre specie applicando in vagina: spugnette, diaframmi, spirali, imbevute di progesterone che blocca il ciclo estrale, alla rimozione dell'inibitore si possono fare iniezioni di *gonadotropine sieriche di cavalle gravide* per indurre alla ovulazione e successiva monta naturale o inseminazione strumentale. Se si intende seguire il metodo tradizionale allora la monta primaverile da luogo a parti natalizi, la monta autunnale da parti nel periodo della Pasqua. La durata economica delle pecore generalmente è di 5-7 anni.

5. Categorie commerciali

La categoria commerciale maggiormente richiesta dai consumatori italiani è rappresentata da animali giovani (lattanti) di peso vivo 8 kg, età 3-4 settimane di vita, alimentati esclusivamente col latte materno.

Ovini di razza Bagnolese

Si ricorda che l'agnello per incrementare di un kg il peso vivo consuma circa 6 litri di latte (Indice di conversione alimentare è pari a 6), danno una resa al macello circa del 60%, la carne è gustosa, bianca, digeribile, ricca di acqua, di discreto valore nutritivo, la frazione proteica rappresenta il 20%, quella in grassi appena l'1%, sono carni ipocaloriche, rappresentanti tipici della categoria sono l'*abbacchio romano* e l'*inforchiato lucano e calabrese*.

Oppure vengono macellati soggetti di 45-50 fino a 75-80 giorni di vita allevati ad alimentazione mista, il peso vivo, considerando un incremento ponderale giornaliero di 200-250 gr, oscilla da 10-12 kg a 15-18 kg, con una resa al macello del 60%. La carne risulta essere di qualità superiore, di maggiore valore nutritivo anche se talvolta, in base all'alimentazione, si può presentare eccessivamente magra o molto grassa, scarsa in Italia è la produzione dell'agnello pesante di 30 – 35 kg, di età circa 100

giorni.

Il castrato si produce solo in alcune regioni dove i soggetti vengono macellati ad una età di 180-200 giorni con un peso pari o maggiore di 50 kg.



6. Tecnica alimentare

Anche per questa specie la razione alimentare deve tener conto della frazione di mantenimento, di accrescimento per gli animali giovani e di produzione per gli adulti.

Generalmente per soggetti di peso vivo di 15 kg, con incremento ponderale giornaliero di 200 gr si prevedono 0,75 unità foraggiere e 82 gr di proteine digeribili, tenendo conto che per ogni capo adulto occorrono almeno 5,5 kg di sostanza secca al giorno per quintale di peso vivo, questi animali hanno una capacità di ingestione quasi doppia rispetto ai bovini che si aggira sui 2,8 – 3,2 kg di sostanza secca per quintale di peso vivo. Anche per questa specie si sta affermando la tecnica del piatto unico o unifeed.

La tecnica alimentare potrebbe essere la seguente: dopo il periodo colostrale, di durata variabile tra 5 - 6 giorni, se non si tratta di abbacchi, o di animali più pesanti da latte, agli agnelli gli viene somministrato il latte ricostituito, trattasi di derivati di latte vaccino in polvere, arricchito di amminoacidi essenziali, sali minerali, proteine vegetali, da sciogliere in acqua alla temperatura di circa 40°C, nella dose di circa 160 – 170 gr per litro di acqua, da distribuire in appositi secchi con poppatoi nella quantità di 1 litro / capo / giorno, 4 volte al dì, aumentando la dose fino a 2 litri /capo/ giorno 2 volte al dì.

Dalla terza settimana di vita, contemporaneamente, si aggiunge al latte ricostituito del fieno di leguminose ricco di fibra e proteine e del mangime a base di farine di cereali (avena, orzo, segale) nella quantità iniziale di 40 – 50gr / capo /giorno, integrando la dose fino a 500 gr /capo /giorno man mano che aumenta il peso vivo dell'animale.

Nella stalla i capi vanno separati per gruppi omogenei, almeno da rimonta e da ingrasso. Per i maschi e le femmine da rimonta è buona norma somministrare, dalla seconda settimana, del buon fieno e del mangime tipo svezzamento col 18% di proteine grezze per sviluppare i prestomaci e per differenziare la flora batterica essenziale per la digestione della cellulosa, l'acqua, pulita e fresca, non deve mai mancare.

Lo svezzamento occorre praticarlo quando gli animali hanno raggiunto il peso vivo di circa 13 – 15 kg, orientativamente in 60 – 90 giorni, molto dipende dalla razza, dall'individuo, dal sistema di allevamento e dall'alimentazione, allo svezzamento fa seguito la fase di ingrasso che può essere fatta con mangimi concentrati per gli allevamenti stanziali, in cui si somministra mangime concentrato ad libitum e fieno nella quantità di circa 200 – 400 gr / capo/ giorno.

La fase di macellazione corrisponde all'età di 4 – 5 mesi al peso di 40 – 45 kg, il consumo di mangime concentrato totale per capo è di 85 – 95 kg, oppure al pascolo integrando, al rientro in stalla, la razione con circa 0,5 kg di mangime concentrato /capo /giorno.

Da non trascurare la produzione del latte pari a 1 - 3 litri circa al giorno, con un picco massimo a trenta giorni dal parto per poi scendere, la durata media della lattazione oscilla dai 200 ai 240 giorni. Il latte pecorino ha un contenuto in grasso variabile dal 6 al 10%, molto dipende dall'alimentazione, sistema di allevamento etc, il contenuto di proteine è del 5%, per cui il valore nutritivo è del 37% in più rispetto al latte vaccino, ha una migliore resa in formaggi.

In questa specie come per quella bovina oltre alla razione di mantenimento, calcolata sul peso vivo, occorre calcolare la razione di produzione in funzione della quantità di latte prodotta e del contenuto in grasso. Per quanto riguarda la razione di produzione, Unità foraggiere latte (UFL)/litro di latte, possiamo ritenere valido 0,5 – 0,6 UFL/litro, il fabbisogno in proteine digeribili possiamo ipotizzarlo in circa 60 – 80 gr / litro di latte, con 3 gr / litro latte per il calcio e 2 gr/litro latte per il fosforo.